



WILLKOMMEN IM „VALENTIN“!

Manchmal hat man sich etwas Besonderes verdient. Ein opulentes Frühstück, eine genussvolle Mittagspause oder einen entspannten Aperitif nach einem langen Tag. Für diese Momente (und alle anderen auch) gibt es „das Valentin“.

Wir sind Bäckerei und Bistro in einem – ideenreich, lässig und unverwechselbar. Mit einer Speisekarte, die mit beiden Beinen im Mostviertel steht und auch mit offenem Blick in die Ferne schweift. Sie spiegelt unseren persönlichen Geschmack wider und wird in Begleitung einer handverlesenen Weinauswahl auch dir Freude bereiten. Betrachte uns gerne als dein verlängertes Wohnzimmer oder dein erweitertes Zuhause. Mit dem Unterschied, dass du bei uns nur eines zu tun brauchst: genießen!

Dein Team Valentin

UNSERE REGIONALEN PARTNER

Cult Caffè *Neumarkt an der Ybbs*

Kaffee

Hasenfit *Hofkirchen*

Bio Direktsäfte

Brandhof *Wieselburg*

Direktsäfte

Moser *Wieselburg*

Fleisch und Wurstwaren

NÖM *Baden*

Milch, Schlagobers und Butter

Berglandmilch *Wels*

Käse

SalzburgMilch *Salzburg*

Käse

Jamsession *Graz*

Konfitüre

Confiserie Wenschitz *Allhaming*

Pralinen

Stay Spiced *Salzburg*

Gewürze

SPRITZIGES

- Cranberry Spritz** 0,15 l o € 4,50
Prosecco, Cranberrysaft, Orangenscheibe, Rosmarin
- Mandarine Spritz** 0,25 l o € 5,00
Prosecco, Mandarinsirup, Soda, Orangenscheibe
- Lillet** 0,25 l o € 5,50
Lillet Blanc, Fever-Tree Himbeer-Rhabarber Tonic, Himbeeren
- Miss Rosy** 0,25 l o € 4,50
Miss Rosy Wermut, Soda, Erdbeeren, Zitronenmelisse
- Basilikum Spritz** 0,25 l o € 5,50
Prosecco, Balis Basilikum-Ingwer, Limettenscheibe, Basilikum

SPRITZIGES ALKOHOLFREI

- Balis Spritz Basil** 0,4 l o € 4,50
Balis Basilikum-Ingwer, Soda, Limettenscheibe, Basilikum
- Balis Spritz Tiki** 0,4 l o € 4,50
Balis Ananas-Minze, Soda, Ananasscheibe, Minze
- Balis Spritz Cranberry** 0,4 l o € 4,50
Balis Cranberry, Soda, Heidelbeeren, Rosmarin

Valentin

FRÜHSTÜCK

von 7:00–13:00 Uhr

Kaiserfrühstück süß 🍷 **A, F, G, H** € 8,50

Heißgetränk, Konfitüre, Nutella, Bio-Butter,
1 Kipferl und ofenfrisches HAUBIS Gebäck **

Kaiserfrühstück pikant **G** € 9,90

Heißgetränk, Moser Beinschinken, Gouda, Bio-Butter
und ofenfrisches HAUBIS Gebäck **

Valentins 🍷 **A, C, G** € 9,50

Heißgetränk, Pancakes mit Früchten

Französisches Frühstück 🍷 **A, C, F, G, H** € 11,90

Heißgetränk, 2x Buttercroissant, 2 Macarons, Jamsession Konfitüre nach Saison,
Haselnuss-Milchcreme, 2x Bio-Butter, Obstgarnitur und ofenfrisches HAUBIS Gebäck **

Benedikt x 2 ** **A, C, G, M** € 12,90

Heißgetränk, Bio-Hausbrot mit Frischkäse, 2 pochierte Bio-Eier,
Gemüse- Sprossengarnitur, Prosciutto, und ofenfrisches HAUBIS Gebäck **

Laugenbrioche Schinken & Ei ** **A, C, G** € 12,90

Heißgetränk, Laugenbrioche belegt mit Rucola, Moser Beinschinken,
Rührei von 2 Bio-Eiern und ofenfrisches HAUBIS Gebäck **

Hummus- Frühstück 🍷 **F, N** € 11,90

Heißgetränk, Hummus, Kichererbsen, Gemüsevariation, Petersilie und
ofenfrisches HAUBIS Gebäck **

Avocado Toast ** **A, C, G, M** € 9,50

Heißgetränk, HAUBIS RÖMERBROT, gefüllt mit Avocado, Käse, Tomaten,
dazu Spiegelei mit Speck und ofenfrisches HAUBIS Gebäck **

Käse-Nussbrot-Frühstück 🍷 **A, C, G, L** € 14,90

Heißgetränk, Almkönig-Käse, Brie, Ziegenkäseröllchen, Kräuterstreichkäse,
Bio-Butter, Preiselbeermarmelade, Trauben, 1 Glas Traubensaft,
HAUBIS WALNUSKRUSTERL ** und ofenfrisches HAUBIS Gebäck **

Wiener Frühstück **C, G, L** € 13,90

Heißgetränk, 1 weiches Bio-Ei, Moser Beinschinken, Moser Putenschinken,
Gouda, Frischkäse, Bio-Butter, Marmelade, 1 Glas frisch gepresster Orangensaft
und ofenfrisches HAUBIS Gebäck **

Frühstück für zwei **C, G, M, O** € 34,90

Heißgetränk (für 2 Pers.), wahlweise 2 Gläser (0,1l) Secco rosé oder
2 Gläser (0,25l) frisch gepresster Orangensaft, Moser Schinken,
Krenaufstrich, Rührei mit Speck, Almkönig-Käse, Brie, Paprikasticks,
Joghurt mit Früchten, 2x Bio-Butter, 2x Jamsession Konfitüre nach Saison
und ofenfrisches HAUBIS Gebäck **

Müslibowl 🍷 **A, F, N** € 12,50

Heißgetränk, Sojajoghurt mit Kokos, Mango, Passionsfrucht, Mangopüree, mymuesli

Waffel-Frühstück 🍷 **A, C, G** € 9,90

Heißgetränk, Waffel, Erdbeersauce, Beeren, Obers

Aufstrichfrühstück 🍷 **A, G, H** € 9,90

Heißgetränk, Kräuteraufstrich, Tomaten-Basilikumaufstrich, Guacamoleaufstrich,
Gemüsevariation, HAUBIS 4-KANTBROT ** und ofenfrisches HAUBIS Gebäck **

Valentin

FÜR KLEINE GENIESSER

von 7:00–13:00 Uhr

Starker Kressebär 🌱 **A, G** € 4,90

Kinderkakao oder Orangensaft, Butter-Kressesemmel mit Gemüse garniert

Lustige Walddiere 🌱 **A, F, G, H** € 4,90

Kinderkakao oder Orangensaft, Nutellasemmel mit Früchten garniert

Guten-Morgen-Sonnenschein Müsli 🌱 **A, G, H** € 6,90

Kinderkakao oder Orangensaft, Beeren-Birchermüsli mit Früchten garniert

Flotter Feldhase **C, G** € 5,90

Kinderkakao oder Orangensaft, Spiegelei mit Moser Speck garniert
und ofenfrisches HAUBIS Gebäck **

ALLERLEI EXTRAS

Weiches Ei **C** € 1,70

Spiegelei pro Stück **C** € 1,80

Beinschinken, Putenschinken,

Speck, Käse (pro Blatt) **G** € 0,70

Räucherlachs **D** € 6,90

Portion Bio-Butter **G** € 0,60

Portion Frischkäse **G** € 1,00

Portion Hummus **N** € 2,00

Portion Guacamole € 2,00

Portion Konfitüre Jamsession € 1,20

Portion Honig € 1,20

Portion Gemüse € 3,00

Portion Avocado € 2,00

Portion Obst € 3,50

Joghurt mit Müsli **A, F, G, H, O** € 3,40

Joghurt mit frischen Früchten **G** € 4,00

Joghurt mit frischen

Früchten und Müsli **A, F, G, H, O** € 4,50

Haselnuss-Milchcreme **F, G, H** € 1,20

Gianduja **F, G, H** € 1,20

Erdnusscreme vegan **E, F** € 1,20

Pistaziencreme vegan **F, H** € 1,80

KLEINE FRÜHSTÜCKSIDEEN

von 7:00–13:00 Uhr

Spiegelei mit Speck von drei Bio-Eiern **C, M** € 7,90

mit Moser Hammerherrenspeck und ofenfrischem HAUBIS Gebäck **

Spiegelei mit Schinken von drei Bio-Eiern **C** € 7,90

mit Moser Beinschinken und ofenfrischem HAUBIS Gebäck **

Rührei natur von drei Bio-Eiern **C** € 6,50

mit ofenfrischem HAUBIS Gebäck **

Omelette natur von drei Bio-Eiern **C** € 6,50

mit ofenfrischem HAUBIS Gebäck **

Omelette von drei Bio-Eiern **C, G, L** € 8,50

wählen Sie aus folgenden Zutaten: Gemüse der Saison, Moser Beinschinken,
Käse, Kräuter, mit ofenfrischem HAUBIS Gebäck **

Valentin

SALAT

von 11:00–20:30 Uhr

Italienischer-Salat **D, G, M, O** € 11,90

Blattsalat, mit Sardellen, Kapern, Oliven, Pecorino Käse, Zwiebeln und Tomaten
passend dazu unser HAUBIS OLIVENWURZERL **

Prosciutto auf Blattsalat **G, O** € 13,90

Blattsalat mit Prosciutto, Parmesan und Cocktailtomaten, Dressing
mit einem ofenfrischen HAUBIS Gebäck ** nach Wahl

Ziegenkäse auf Blattsalat **G, H, O** € 14,90

Ziegenfrischkäse auf Blattsalat, Feigen, Walnüsse und Honig, Dressing
passend dazu unser HAUBIS WALNUSSEKRUSTERL **

Saganaki **A, G, H, O** € 12,90

Fetakäse in Filoteig dazu griechischer Salat und Oliven
passend dazu unser HAUBIS WURZERL **

Hühnerfilet auf Blattsalat **A, C, F, M, O** € 13,90

Blattsalat, Hühnerfilet, Walnüsse, Dressing
mit einem ofenfrischen HAUBIS Gebäck ** nach Wahl

PIKANTES

von 11:00–20:30 Uhr

Frankfurter Würstel M € 4,90
mit einem ofenfrischen HAUBIS Gebäck **

Toast A, G € 4,50
kleiner Schinken-Käse-Toast mit HAUBIS RÖMERBROT ** und Ketchup


Toast Caprese  **A, G, H** € 4,90
HAUBIS RÖMERBROT **, Pesto, Rucola, Mozzarella und Tomaten

Veggie-Avocado-Toast  **A, C, G** € 6,50
HAUBIS RÖMERBROT ** mit Avocado, Käse, Tomaten, Spiegelei

Avocado Römer-Toast A, C, G, M € 6,90
HAUBIS RÖMERBROT ** mit Avocado, Käse, Tomaten, Spiegelei und Speck*

Römerbrot – Speck & Ei A, C, N € 7,90
getoastetes HAUBIS RÖMERBROT **, Rührei, Speck, Mozzarella, Tomaten und Kräuter

Römerbrot – geräucherter Saibling A, C, F, D, N € 15,90
getoastetes HAUBIS RÖMERBROT **, Zitronenmayonnaise, geräucherter
Saibling, Koriander und Petersilie

Römerbrot – Burrata  **A, F, G, N** € 13,90
getoastetes HAUBIS RÖMERBROT **, Hummus, Rucola, cremige Burrata,
glasierte Feige und Honig

Römerbrot – Rinderfilet A, F, N € 16,90
getoastetes HAUBIS RÖMERBROT **, Erbsencreme, Rucola, Rinderfilet

PIZZA

von 11:00–20:30 Uhr

Pizza Margherita  **A, G** € 8,90

Tomatensauce und Mozzarella

Pizza Schinken **A, G** € 10,90

Tomatensauce, Mozzarella und Moser Beinschinken

Pizza Napoli **A, D, G** € 10,90

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven und Basilikum

Pizza Salami **A, G, M** € 10,90

Tomatensauce, Mozzarella und Moser Salami

Pizza Rustikal **A, G, M** € 11,90

Tomatensauce, Mozzarella, Österkron, Moser Salami und Zwiebeln

Pizza Burrata  **A, G** € 13,90

Tomatensauce, Burrata, Rucola und Cocktailtomaten

Pizza Prosciutto **A, G, M** € 12,90

Mozzarella, Prosciutto, Rucola, Parmesan und Cocktailtomaten

TARTE FLAMBÉE

von 11:00–20:30 Uhr

Tarte Flambée Spinat  **A, G** € 8,90

Crème-fraiche-Aufstrich, Österkron und frische Spinatblätter

Tarte Flambée Feta  **A, G** € 8,90

Crème-fraiche-Aufstrich, Feta, Zucchini und Cockailtomaten

Tarte Flambée Camembert  **A, G** € 9,90

Crème-fraiche-Aufstrich, Camembert, Weintrauben und Wild-Preiselbeeren

Tarte Flambée Rustikal **A, G** € 8,90

Crème-fraiche-Aufstrich, Speckwürfel, Zwiebelscheiben und Mozzarella

Tarte Flambée Schinken **A, G** € 8,90

Crème-fraiche-Aufstrich, Schinken, Tomaten und Mozzarella

Tarte Flambée Salami **A, G** € 8,90

Crème-fraiche-Aufstrich, Salami, Zwiebelscheiben und milde Pfefferoni

Valentin

WEINBEGLEITER

Oliven € 3,90

Spitzbaguette ** mit NOAN Olivenöl € 3,90

Butter & Brot ** G € 3,90

HAUBIS 4-KANTBROTE ** mit Butter

Antipasti Italia G, M € 14,90

Prosciutto , Salami, Mortadella, verschiedene Käsesorten, Oliven,
getrocknete Tomaten, Kapernbeeren und 1 HAUBIS MINI-SPITZBAGUETTE **

Aufstrich-Duo 🍷 A, G, H € 5,90

Tomaten-Basilikumaufstrich, Guacamoleaufstrich, 4-KANTBROT ** und Grissini

Beef Tatar C € 15,90

vom Rinderfilet

Bruschetta 🍷 A, N € 5,90

getoastetes HAUBIS RÖMERBROT, Tomaten und Basilikum

SÜSSES

HAUBIS gezogener Apfel- oder Topfenstrudel A, C, F, G € 4,50
warmer Strudel mit Schlagobers G

Schokoladen-Soufflé A, C, F, G € 6,50
mit Beeren und Schlagobers garniert

Kaiserschmarrn A, C, G € 8,90
mit Zwetschgengeröster

3 Pralinen F, G, H € 3,00
Nach Wahl

3 Macarons klassik C, F, G, H € 3,00
Nach Wahl

*Weitere Mehlspeisen wie Torten, Schnitten, Kuchen und Plunder
finden Sie in unserer Vitrine!*

Valentin

KAFFEE *



Alle unsere Kaffees und Spezialitäten werden mit Bio-Milch – auf Wunsch mit laktosefreier, Soja- oder Haferdrink – und einem Glas Wasser serviert und sind auch koffeinfrei erhältlich.

Ristretto	€ 2,60
Espresso groß/klein	€ 2,70 / € 3,70
Espresso Macchiato G	€ 3,00
Kleiner Brauner / Großer Brauner G	€ 2,90 / € 3,90
Verlängerter G	€ 3,30
Melange G	€ 3,60
Cappuccino mit Milchschaum G	€ 3,70
Cappuccino mit Schlagobers G	€ 3,80
Latte Macchiato G	€ 4,00
Latte Macchiato Karamell G / Haselnuss G, H	€ 4,30
Portion Schlagobers G	€ 1,00

SCHOKOLADE & MILCH *

Heiße Schokolade / Heiße Schokolade Orange	€ 3,50
Chai Latte G	€ 4,50
Matcha Latte G	€ 4,50
Bio-Milch 0,25 l G	€ 2,00
Kinderkakao G	€ 2,00

TEESPEZIALITÄTEN

Althaus PURE TEA – Tee mit Charakter aus biologischem Anbau

Alle Tees je Portion	€ 3,50
Portion Rum 2 cl	€ 1,80

Annemarie *Rote Beeren Bio-Früchtetee*

Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Apfelstücke, natürliches Aroma, Beerenblättermischung, Süßholz, Himbeerstücke

Traudl Almkräuter *Bio-Kräutertee*

Apfelstücke, Spitzwegerichblätter, Apfelminze, Melisse, Löwenzahnwurzel, süße Brombeerblätter, Gerstengras, Salbei, Zitronenverbene, schwarze Johannisbeeren, Klettenwurzel, Kamillenblüten, Kornblumenblütenblätter

Claire Verveine *Bio-Kräutertee*

Verbene

Namira Pfefferminze *Bio-Kräutertee*

Pfefferminze

JINJIN MANGO LU DAO *Bio-Aromatisierter Grüntee*

Grüner Tee, natürliches Mango Aroma

Hayato Sencha *Bio-Grüntee*

Grüner Tee

James Earl Grey *Bio-Aromatisierter Schwarztee*

Schwarzer Tee, natürliches Bergamotte Aroma

Lizzy English Breakfast *Bio-Schwarztee*

Schwarztee

Valentin

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fritz Kola · Fritz Limo 0,33 l Flasche	€ 3,50
Kola · Kola Mischmasch · Limo Orange · Limo Zitrone	
Bio Hasenfit Orangen- oder Apfelsaft 0,25 l · 0,5 l	€ 3,10 · € 5,10
Bio Hasenfit Orangen- oder Apfelsaft gespritzt 0,25 l · 0,5 l	€ 2,60 · € 4,10
Bio Hasenfit Orangen- oder Apfelsaft mit Leitungswasser 0,25 l · 0,5 l	€ 2,00 · € 3,40
Soda 0,25 l · 0,5 l	€ 1,70 · € 2,70
Leitungswasser Servicepauschale 0,25 l	€ 0,70
Montes Mineralwasser prickelnd · still 0,33 l	€ 2,80
Montes Mineralwasser prickelnd · still 0,75 l	€ 5,00
Red Bull 0,25 l	€ 3,50
Frisch gepresster Orangensaft 0,25 l	€ 3,80
Frisch gepresster Zitronensaft 2 cl	€ 0,40

SODAVARIATIONEN

0,25 l · 0,5 l	€ 3,20 · € 4,20
----------------------	-----------------

Holler-Minze-Soda Hollersirup Schurm, frische Minze, Zitronenscheiben und Soda

Himbeer-Soda Hollersirup Schurm, Limettenscheiben, Himbeeren, Minze und Soda

Trauben-Soda Traubensaft Masser Stmk., Weintrauben, Thymian, Zitronenscheibe und Soda

Sizilianisches Zitronen-Soda Sizilianischer Zitronensirup, Thymian,
Zitronen- und Limettenscheiben und Soda

SMOOTHIES

0,3 l € 4,00

Der „Beerige“ *Himbeer-Heidelbeer-Apfel-Mango-Orangensaft*

Der „Kräftige“ *Banane-Rucola-Orangensaft*

Der „Exotische“ *Ananas-Mango-Papaya-Orangensaft*

Der „Fruchtige“ *Erdbeer-Banane-Orangensaft*

BIO-
Direktsaft aus
Hofkirchen
(OÖ)!

HASENFIT BIO FRUCHTSÄFTE

direkt gepresst aus österreichischen Früchten

0,25 l · gespritzt 0,5 l · mit Leitungswasser gespritzt 0,5 l € 3,50 · € 4,60 · € 3,80

Erdbeere · Karotte · Johannisbeere

BRANDHOF FRUCHTSÄFTE

direkt gepresst

0,25 l · gespritzt 0,5 l · mit Leitungswasser gespritzt 0,5 l € 3,50 · € 4,60 · € 3,80

Apfel-Mango · Apfel-Johannisbeere · Apfel-Marille · Vitamino

Bester
Direktsaft aus
Wieselburg!

Valentini

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER

Bier vom Fass *Wieselburger Gold 0,2 l · 0,33 l · 0,5 l* **A** € 2,70 · 3,90 · € 4,50

Gösser Natur Radler *0,33 l Flasche* **A** € 3,90

Alkoholfreies Bier *Gösser naturgold 0,3 l* **A** € 3,90

SPRITZIGES

Weißer Spritzer *0,25 l* **o** € 3,20

Muskateller Spritzer *0,25 l* **o** € 4,50

Hugo **o** € 4,50

Prosecco, Soda, Hollersirup, Minze

Veneziano **o** € 4,50

Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe

Aperol Spritz **o** € 4,00

Weißwein, Aperol, Soda, Orangenscheibe

Kaiserspritzer **o** € 4,00

Weißwein, Soda, Hollersirup

Barita **o** € 4,00

Barita, Soda, Limettenscheibe

Gin Tonic **o** € 11,90

Cima3 Gin, Fever-Tree Mediterranean Tonic

PRICKELNDES

Prosecco Superiore Extra Dry 0,1l · 0,75l € 4,50 · € 24,90

Astoria, Valdobbiadene, Venetien

In der Nase gibt es starke fruchtige Noten von Sorrento Zitrone, Pfirsich und weißer Melone sowie mehr mediterrane Aromen von aromatischen Kräutern und Thymian. Im Mund ist es weich und harmonisch, cremig mit dem frischen Abgang aromatischer Kräuter. 11,5%

Secco Rosé 0,1l · 0,75l € 4,50 · € 24,90

Weingut Bassermann-Jordan, Pfalz

Der Secco zeigt sich wunderbar fruchtbetont mit Aromen von Cassis, Kirschen, Himbeeren, Mandeln, Holunder und Melisse. Er ist frisch, spritzig, feinfruchtig, elegant, animierend und wunderbar leicht. 11,5%

Champagner Carte Blanche Brut 0,1l · 0,75l € 6,90 · € 39,90

Bernard Remy Allemant

Die Perlen des Champagners sind lebhaft und intensiv und bilden einen zarten und anhaltenden Schaum. In der Nase entwickeln sich leichte, elegante Aromen von Lindenblüten, Honig und Zitrone, die sich dann am Gaumen zu frischen und mentholhaltigen Noten entfalten. 12%

Champagner rosé Brut 0,1l · 0,75l € 7,90 · € 48,90

Bernard Remy Allemant

In der Nase berauscht er durch rote Früchte, auf den Lippen hinterlässt er die Süße von Himbeeren auf einem Bett aus Rosen. 12%

Valentin

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

Grüner Veltliner Holzgasse 1/8 l · 0,75 l o € 3,70 · € 19,90

Weingut Buchegger, Droos Kremstal

Erfrischend am Gaumen, frühlingshafte Nase: ein leichter, trinkanimierender Wein mit guter Säurestruktur. 12‰

Wachauwerk Grüner Veltliner 1/8 l · 0,75 l o € 5,90 · € 31,90

Weingut Grabenwerkstatt, Wachau

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Kräuterwürze, frischer gelber Apfel, etwas Quitte, Nuancen von Sternanis, Mandarinenzesten unterlegt. Saftig, weiße Fruchtnuancen, feiner Säurebogen, mineralisch-zitroniger Touch.

Grüner Veltliner Thurnerberger erste Lage 1/8 l · 0,75 l o € 5,90 · € 31,90

Weingut Franz Türk, Kremstal

Leuchtet hellgelb mit silbernen Reflexen aus dem Glas. Führt man den Wein an die Nase, steigen konzentrierte Düfte exotischer aber auch mineralischer Natur auf. Ananas, Mango aber auch reife Pomeles, Orangenblüten und eine gute Portion gelber Pfeifentabak.

Gritsch Riesling 1000-Eimerberg Federspiel 1/8 l · 0,75 l o € 5,50 · € 29,90

Weingut Gritsch, Wachau

Dezenter Auftritt von Marillen & Limonen, fein gegliedert. Die helle Frucht findet ihre Fortsetzung am Gaumen mit etwas Pfirsich & Zitruszesten; frisch, lebhaft & straff. 12,5‰

Waldschütz Gelber Muskateller 1/8 l · 0,75 l o € 4,20 · € 20,90

Weingut Waldschütz, Kamptal

Intensive Blumenaromen, typische Muskatnuss, sehr aromatisch, prägender und langanhaltender Abgang. 12,5‰

Angel Grüner Sauvignon Blanc 1/8 l · 0,75 l o € 4,90 · € 27,90

Weingut Hillinger (Hillinger jun.), Jois

Der Duft nach grünen Äpfeln wird von einer feinen, weißen Pfeffernote untermalt. Am Gaumen wird der Eindruck nach grünem Apfel und weißem Pfeffer, von einer leichten Zitrusnote und einer eleganten Säurestruktur. 12‰

Graue Freyheit – Bio 1/8 l · 0,75 l ○ € 6,50 · € 34,90

Weingut Heinrich Gernot, Neusiedlersee

Der Wein durfte nach zwei Wochen auf der Maische 17 Monate lang in Tonamphoren und gebrauchten Eichenfässern auf der eigenen Hefe reifen, ehe er unfiltriert und ungeschwefelt gefüllt wurde.

Weißburgunder 1/8 l · 0,75 l ○ € 4,50 · € 22,90

Weingut Peter Schweiger, Zöbing

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe, dezent blumig, Blütenhonig, saftig, mineralisch, bleibt gut haften, elegant und ausgewogen mit pikanter Säure. 13%o

Roter Veltliner Ried Scheiben 1/8 l · 0,75 l ○ € 3,70 · € 19,90

Kolkmann, Fels am Wagram

Helles Gelbgrün. In der Nase zarte Wiesenkräuter, frischer Birnentouch und angenehm rauchig. 13%o

Chablis 1/8 l · 0,75 l ○ € 5,50 · € 29,90

Weingut Jean-Marc Brocard, Burgund

Ein aromatischer, kraftvoller Chablis mit Anklängen von Pfirsichen, Limetten und frischen Kräutern. 13%o

Morillon (Chardonnay) November Rain 1/8 l · 0,75 l ○ € 10,90 · € 64,90

Weingut Ewald Zwegtick, Ratsch Südsteiermark

Als Erzherzog Johann einige Rebstöcke von einer Frankreichreise mitbrachte, hatte man keine Ahnung, welche Sorte er da eingepackt hatte und benannte sie kurzerhand nach ihrem Herkunftsort: Morillon. Jetzt weiß man, es ist Chardonnay. Bei diesem intensiven, im Barrique ausgebauten Wein, der ausdrucksvollen Duft und feine Mineralität mit einem besonders langen Nachhall verbindet, tut das aber nichts zur Sache - er wurde nach einem Song von Guns N' Roses benannt. 13%o

Valentin

ROTWEIN

Reumann Blaufränkisch 1/8 l · 0,75 l € 3,70 · € 19,90

Weingut Reumann, Mittelburgenland

Sortentypisches Bukett, Cassisbeeren, Kirschen, feine Würze, ansprechend; belebendes Säurespiel, griffiges Tannin, Cassislaub, knackig, kühler Touch, lebhafter Sortenvertreter. 13‰

Cabernet-Merlot 1/8 l · 0,75 l € 4,50 · € 23,90

Pia Strehn, Deutschkreutz

Besticht im Duft durch seine herrliche Frucht, dunkle Beeren, feine pikante Würze mit einem Touch Vanille. 13,5‰

St. Laurent – Bio 1/8 l · 0,75 l € 4,90 · € 24,90

Weingut Auer, Tattendorf, Niederösterreich

Klassisch helleres, gedecktes Rot, im Geschmack würzig und ein wenig an Waldboden und Beeren erinnernd, harmonisch und charaktervoll. Perfekt für entspannte Stunden. 13‰

Bordeaux Supérieur 1/8 l · 0,75 l € 4,90 · € 24,90

Weingut Chateau Plaisance, Saint Emilion

Dunkler Kern, verführerische Duftnote, Schoko, Cassis und eingelegte Kirschen. Im Finish zeigen sich runde, reife Tannine und exemplarische Schoko-Brombeer-Zwetschkentöne. 15‰

ROSÉWEIN

Angel rosé (PN, Sy) 1/8 l · 0,75 l € 4,90 · € 27,90

Weingut Hillinger (Hillinger jun.), Jois

Der elegante Rosé, bietet eine fein, fruchtige Erdbeer- und Waldbeeraromatik in der Nase. Saftig und trinkfreudig setzt sich dieses Geschmacksbild, von feiner Säure gestützt, am Gaumen fort. Frisch, fruchtig im Abgang. 12‰

BY.OTT Côtes de Provence 1/8 l · 0,75 l € 5,90 · € 32,90

Weingut Domaines OTT Provence

Typisch Provence! Grenache sorgt für Fruchtigkeit, Cinsault steuert die Finesse bei und Syrah bringt Kraft in diesen Rosé. Das Ergebnis betört mit saftiger Beerenfrucht und Tiefgang! 13‰

SPIRITUOSEN

BRÄNDE

Marillenbrand <i>Reisetbauer 2cl</i>	€ 5,90
Rote Williams <i>Reisetbauer 2cl</i>	€ 5,90
Himbeere vom ganz Guten <i>Hämmerle 2cl</i>	€ 5,50
Grafensteiner Apfel vom ganz Guten <i>Hämmerle 2cl</i>	€ 5,50
Vogelbeer vom ganz Guten <i>Hämmerle 2cl</i>	€ 8,90

LIKÖR & RUM

Ribisellikör <i>Gölles 2cl</i>	€ 3,90
Weichsellikör <i>Parzmair 2cl</i>	€ 3,90
Rum <i>Diplomatico Reserva Exclusiva 12 Years 2cl</i>	€ 5,50

Valentin

FLASCHENWEINE

PRICKELNDES

Prosecco Spumante Superiore BRUT DOCG 0,75 l Flasche € 21,90

Francesco Drusian, Valdobbiadene, Venetien

Der Spumante ist von strohgelber Farbe und weist eine feine, lang anhaltende Perlage auf.
Feinfruchtige Aromen: grüner Apfel, Zitrusfrüchte. 11‰

Franciacorta Saten 0,75 l Flasche € 36,90

Lantieri, Capriolo Lombardei

Der Franciacorta Saten von Lantieri bekommt erst im Glas sein glänzendes Strohgelb mit grünen Reflexen. Das Bouquet lässt reife Früchte, Obst sowie weiße Blüten anklingen. Im Geschmack ist er angenehm weich, cremig und von feiner Perlage begleitet. 12,50‰

Champagner Rosé Brut 0,75 l Flasche € 48,90

Bernard Remy Allemant

In der Nase berauscht er durch rote Früchte, auf den Lippen hinterlässt er die Süße von Himbeeren auf einem Bett aus Rosen. 12‰

Champagner Pol Roger Brut 0,375 l · 0,75 l Flasche € 44,90 · € 65,90

Pol Roger, Épernay

Am Gaumen vermischen sich die Aromen von gekochten Früchten (Quittengelee, Aprikosenmarmelade) mit Düften von Bienenwachs und Akazienhonig. Herausragend sind die langanhaltenden Aromen, die sowohl aus fruchtigen (kandierte Orangenschale, Mandarine) als auch aus würzigen Noten (Kardamom, Anis) bestehen. 12,5‰

WEISSWEIN

Grüner Veltliner Toni's 0,75 l Flasche € 20,90

Anton Bauer, Feuersbrunn, Wagram

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Elegante Kernobstnote in Verbindung mit zarter Würze. Am Gaumen werden die fruchtigen Faktoren von der saftigen Fruchtsäure intensiviert, kernig und knackig mit jugendlichem Elan. Angenehm rassig bis zum Abgang. 12,5‰

Grüner Veltliner Grabenwerk 0,75 l Flasche € 39,90

Grabenwerkstatt, Wachau

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Feine gelbe Fruchtnuancen, ein Hauch von Ananas und Maracuja, floraler Touch, zart nach Limettenzesten, mineralischer Anklang. Straff, engmaschig, weißer Pfirsich, finessenreicher Säurebogen, ein Hauch von Limette im Abgang, sicheres Entwicklungspotenzial. 12,5‰

Riesling Bruck Smaragd 0,75 l Flasche € 44,90

Högl, Wachau

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Feine gelbe Fruchtnuancen, ein Hauch von Ananas und Maracuja, floraler Touch, zart nach Limettenzesten, mineralischer Anklang. Straff, engmaschig, weißer Pfirsich, finessenreicher Säurebogen, ein Hauch von Limette im Abgang. 13,5‰

Riesling Ried Trenning 0,75 l Flasche € 69,90

Grabenwerkstatt, Wachau

In der Nase sehr animalisch und offen im Duft. Am Gaumen die pure Finesse von Zitrusnoten, Kräutern, aber auch weiße Steinfrüchte und Würze. 13‰

Rotgipfler Premium – Bio 0,75 l Flasche € 25,90

Weingut Auer, Tattendorf, Niederösterreich

Helles Goldgelb, Silberreflexe. Mit einem Hauch von Blütenhonig unterlegte frische Birnenfrucht, zart nach Mango, einladendes Bukett. 13‰

Gelber Muskateller 0,75 l Flasche € 23,90

Weingut Bassermann-Jordan, Pfalz

Beim ersten Hineinriechen erkennt man sofort den typischen Muskatellergeruch, nach frischem Traubensaft, exotischen Früchten und gelbem Steinobst. Am Gaumen ist der Wein leicht und elegant mit verspielter Säure. 11‰

Chardonnay 0,75 l Flasche € 24,90

Weingut Pia Strehn, Deutschkreutz

Die Trauben der dreißigjährigen Rebanlagen aus dem Burgund reifen am sonnenverwöhnten Südwesthang – Honigmelone, Ananas und Biskuit. Feiner, cremiger Abgang. 13,5‰

Berg Pinot Bianco 0,75 l Flasche € 22,90

Weingut Nals Margreid, Südtirol

Der Nals Margreid Pinot Bianco Berg Südtirol DOC begeistert mit anregenden Düften nach reifen Äpfeln, Ananas, Blüten und leichten Kräuternoten. 13,5‰

Chablis 1c Montee de Tonnerre 0,75 l Flasche € 69,90

Weingut Billaud-Simon, Burgund

Grüngelbe Frucht zwischen Zitrus und Steinobst, Quitte, Limettensaft, schlanker gelber Pfirsich, etwas weißer Pfeffer und frische Ingwerwurzel. 12,5‰

ROTWEIN

Zechun Heideboden (Sy,M,Bf) 0,75 l Flasche € 22,90

Weingut Leitner, Neusiedlersee

Duft nach Himbeeren, Veilchen und Graphit. Am Gaumen Himbeeren und Kräuterextrakt, elegant und süffig, ein feiner Säurebogen gibt ihm Leben und Eleganz. Feiner herbaler Abgang. 13‰

Pannobile rot (Zw,Bf) – Bio 0,75 l Flasche € 35,90

Weingut Heinrich Gernot, Neusiedlersee

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Reife Kirschfrucht ist mit etwas Feuersteinnoten unterlegt, zart nach Tabak, Cassis, Kräuternuancen klingen an, frische Orangenschalen. Saftig, frische Struktur, engmaschig, facettenreiche Säurestruktur, dunkle Waldbeerfrucht, etwas Holzwürze im Nachhall, bereits gut antrinkbar. 12,5‰

Zweigelt 0,75 l Flasche € 21,90

Weingut Judith Beck, Gols

Duft nach Brombeeren; etwas röstig. Am Gaumen: saftiges Beerenpotpourri, dezente kräutrige Würze und saftiges Tannin. Feiner, samtiger, eleganter Abgang mit guter Länge. 13‰

Pinot Noir 0,75 l Flasche € 22,90

Weingut Hiedler, Langenlois

Elegante rote Beerenfrucht, Verbene und Hagebutte, etwas Waldhimbeeren, kühl anmutend, fein gezeichnet; am Gaumen eng gepackt, wieder Waldhimbeeren, etwas Wacholder, im Hintergrund Orangenzesten, von gewisser Leichtigkeit und Salzigkeit geprägt, sehr animierend. 13%o

Pinot Noir Reserve – Bio 0,75 l Flasche € 35,90

Weingut Auer, Tattendorf, Niederösterreich

Kräftig und zugleich elegant, schon ziemlich jung sehr gut zu trinken, aber auch über ein Jahrzehnt und mehr problemlos lagerfähig – das zeichnet den Blauburgunder in der Thermenregion aus. Bedingung dafür ist die beste Lage, die sorgfältige Auslese von den besten Weinstöcken und der optimale Ausbau mit Herz, Gefühl und Verstand. 13,5%o

Gries Lagrein Riserva 0,75 l Flasche € 36,90

Weingut Nals Margreid, Gries Südtirol

Leuchtendes Purpur Rubin, duftend nach Waldfrüchten, Wacholder, Bitterschokolade und Lakritze. 13,5%o

Reumann vinum sine nomine 1/8 l 0,75 l Flasche € 59,90

Weingut Reumann, Mittelburgenland

Ganz feiner Duft nach dichter roter Frucht. Hauch Tabak und Kakao mit feinsten Würzen. Vorne dunkel, in der Mitte eher rotbeerig, hinten würzig. Samtiges feines Tannin, cremige Textur, vielversprechend. 14%o

Châteauneuf-du-Pape Reserve 0,75 l Flasche € 54,90

Weingut Domaine Roger Sabon, Rhône, Frankreich

Der Wein duftet nach Brombeere, Pflaumen, Süßholz, Kräutern, dazu eine Spur Graphit. Am Gaumen erscheint ein mächtiger Körper, feingeraspelter Tannin und einer beeindruckenden Reinheit und Mineralität. 15%o

Gerne kannst du unsere Weine auch mit nach Hause nehmen, frage nach den Ab Hof Preisen.

Valentin

Allergen-Information:

A – Gluten Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan-Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

B – Krebstiere Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C – Ei Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D – Fisch Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E – Erdnuss Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F – Soja Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G – Milch Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H – Nüsse Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

L – Sellerie Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M – Senf Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N – Sesam Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O – Sulfite Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind

P – Lupinen Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R – Weichtiere Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Die genannten Allergene werden in der Küche als Zutaten verarbeitet und können als Spuren auftreten. Für Druck- und Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.

* Die in unserer Bio-Milch verwendeten Allergene sind: Milch (einschließlich Laktose). Unser Kakao enthält Soja. Alle Kaffee-Schwarz-Varianten und das komplette Teesortiment enthalten keine allergenen Zutaten.

** Für Auskunft über Allergene in unserem offenfrischen Gebäck vom Buffet und der Suppe der Saison wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.

*** Enthält eine Phenylalaninquelle.

Valentin

**DANKE
FÜR DEINEN BESUCH!**

Auf ein baldiges Wiedersehen
mit vielen Genussmomenten.

Valentin