

SAISONALES

# FLIEGER & REBEIL

Restaurant

SAISONALES

## DIE SAISON SCHREIBT UNSER

### Menu.



#### SPARGELCREMESUPPE

€ 5.5

Cremesuppe aus weißen Marchfeldspargel

#### SOLO - SPARGEL

€ 19,9

Marchfelder Solo-Spargel  
serviert mit Kartoffeln  
und Sauce Hollandaise

#### SPARGEL GEBACKEN

€ 19,9

Marchfelder Solospargel  
im knusprigen Mantel  
gebacken in Rapsöl, serviert mit  
Sauce Tatar & Kartoffeln

#### SPARGEL - RISOTTO

€ 14.9

cremiges Weißwein Risotto mit  
frischem Marchfelder Spargel und Grana

extra dazu

€ 8

gegrilltes Seehechtfilet

extra dazu

€ 7

Innenfilet vom gegrillten  
Maishendl

#### STEAK 300 GRAMM & SPARGEL

€ 32.9

zarte Beiriedschnitte vom  
heimischen Rind, mit Kräuterbutter,  
Marchfelder Solospargel  
& Sauce Hollandaise

#### RINDSROULADE & SPARGEL

€ 22,6

klassisch zubereitet & serviert  
nach Wiener Art, im Natursaft,  
dazu Marchfelder Solospargel & Kartoffeln

#### TOURNEDOS VIVALDI

€ 24.9

Schweinelendchen zart gegrillt  
mit Marchfelder Solo-Spargel  
und Spargelrisotto

#### SPARGEL & BEINSCHINKEN

Marchfelder Solo-Spargel  
mit Beinschinken, Kartoffeln  
und Sauce Hollandaise

€ 19.9



#### HÜHNER CORDON & SPARGEL

€ 19.6

Hühnerfilet gefüllt Marchfelder  
Spargel, Almkäse und Schinken,  
paniert in Bioei & Sesampanade,  
gebacken in Rapsöl, dazu Pommes frites

#### SPARGEL & SEEHECHT

Marchfelder Solo-Spargel  
mit gegrillten Seehechtfilet,  
Kartoffeln und Sauce Hollandaise

€ 21.9

#### CREMESCHNITTE

€ 6.9

hausgemachte Cremeschnitte  
auf Waldbeerenröster

#### ERDBEER-TIRAMISU

Mascarpone & Biskotten  
es kann keine bessere  
Komposition geben

€ 6.2





**WIENER BACKHEND'L SALAT** € 13,5  
 Wiener Erdäpfelsalat im Dialog mit  
 Blattsalat, dazu panierte & kross  
 frittierte Hühnerbruststreifen

## SALATE

**GRIECHISCHER SALAT** € 12,5  
 griechischer Schafkäse auf  
 Blattsalat mit Gurken, Tomaten,  
 grünem Paprika und Oliven

**GRILL-SALAT** € 13,5  
 gegrillte Hühnerstreifen auf  
 Blattsalat mit Gurken, Tomaten,  
 bunten Paprika  
 & Sauerrahm Dressing

**SALAT SMALL** € 4.8  
 bunter Blattsalat, Tomaten,  
 Gurken, Karottenstreifen & Mais

**SALATTELLER BIG** € 7.9

ZU IHREM SALATTELLER EMPFEHLEN WIR OFENFRISCHES PIZZABROT € 2



**HAUSBOWLE IMPERIAL** € 16.9  
 knackige Salatvariation, mit  
 Schafkäse, Oliven, Thunfisch,  
 gebackene Hühnerstreifen, gegrillte  
 Rinder Steakstreifen & Honig-Chili-  
 Garnele, serviert mit  
 Mehrkorn-Kräuterbaguette



## STARTERS

- MOZZARELLA STICKS** € 14,5  
knusprig gebacken mit Potato Wedges & Dip-Saucen
- ONION RINGS** € 12.8  
gebackene Zwiebelringe mit Dip-Saucen
- FLIEGER'S BEEF TARTAR** € 15.9  
12 dag Rindfleisch mit klassischen Zutaten abgerührt mit ausreichend Toastbrot und Butter serviert

## SOUPS

- RINDSUPPE** € 4.5  
mit Leberknödel oder Frittaten
- SPARGELCREMESUPPE** € 5,5  
Cremesuppe in einer Komposition aus Jungzwiebel und weißen Marchfeldspargel

---

**MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP** € 14.9

echter DOP Mozzarella auf Tomaten Carpaccio, frischen Basilikum, mit Olivenöl und Balsamicoessig mariniert, dazu Pizzabrot

---



## VEGETARISCH

- ZUCCHINI-SCHNITZEL** € 13.9  
Zucchini vom Marchfelder Biobauern, paniert in Bioeier & Semmelbrösel, gebacken in Rapsöl, dazu Petersilerdäpfeln & Sauce Tartar



- CHAMPIGNON GEBACKEN** € 13.9  
frische Champignon gebacken serviert mit Salatvariation & Sauce Tartar



- SPINATSTRUDEL** € 13.9  
Schafkäse, Blattspinat in zarter Strudelhülle dazu Kräuterrahm Salatvariation & Petersilerdäpfeln

## VEGAN

- VEGI FLIEGER BURGER** € 13.9  
XL Burger BLT  
Gemüselaibchen mit knackigem Salat, Tomaten, Zwiebel, & Kräuterrahm Dip, dazu Pommes frites



## GLUTENFREI

- MEDAILLON GLUTEN FREE** € 18.6  
zarte marinierte Hühnermedaillons am Rost gegrillt, mit Sauce Pomodoro e Basilco Pommes frites und Saisongemüse

## SCHNITZEL

# FLIEGER & REBEILH

Restaurant

## HAUSMANNSKOST

### WIENER SCHNITZEL € 14.9

unser liebstes Essen gebackenes Karreefilet vom Schwein paniert in Bioei & Semmelbrösel, gebacken in Rapsöl mit Petersilkartoffeln

### HÜHNERFILET GEBACKEN € 14.9

zarte Hühnerbrust gebacken paniert in Bioei & Semmelbrösel, gebacken in Rapsöl serviert mit Erdäpfelsalat

### SURSCHNITZEL € 15.9

Karreefilet vom Waldviertler Schwein, paniert in Bioei & Semmelbrösel, gebacken in Rapsöl, dazu unser Erdäpfelsalat



## SONN. UND FEIERTAG ERST AB 15UHR

### EIERNOCKERL € 13,6

hausgemachte Nockerl mit Zwiebel und Ei, für den großen Hunger im Pasta Teller serviert mit marinierten Blattsalat

### SCHINKENFLECKERL € 13,6

mit zarten Schinken & Zwiebel, mit würzigen Käse überbacken dazu reichen wir marinierten Blattsalat

### GERÖSTETE KNÖDEL € 13.9

Semmelknödel mit Zwiebeln, & Speck in der Pfanne geröstet ein Ei darüber mit marinierten Blattsalat

**TIP** auf Wunsch auch ohne Speck möglich

### COUNTRY FILET € 19.6

mit Sweet - Chili Marinade gebeizte Hühnerbrust, im Speckmantel gebraten mit Potato Wedges, Dip-Saucen und einer bunt gemischten Salatschüssel



## GEFÜLLT & CO

### CORDON BLEU € 17.9

Karreefilet vom Schwein, gefüllt mit Zwettler Schinken & würzigen Käse, paniert in Bioei & Semmelbrösel, gebacken in Rapsöl, dazu Pommes frites

### CORDON BLEU STYRIA € 18.9

Karreefilet vom Schwein gefüllt mit Bauernspeck, Almkäse, Zwiebel & viel Knoblauch, paniert in Bioei & Semmelbrösel, gebacken in Rapsöl, dazu Pommes frites

## CHICKEN & CO

### CHICKEN FINGERS € 16.8

Filet Fingers, zarte Hühner-Innenfilet in feiner Knusperpanade, mit Criss Cuts und Dip-Saucen

### CHICKEN NUGGET € 14.8

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Dip-Saucen



**FAMILIENPLATTE**

€ 46

kleine Surschnitzel,  
Hühnerschnitzel, Cordon Styria  
dazu servieren wir gedämpften Reis,  
Pommes frites, Erdäpfelsalat &  
gemischter Salat



**DIE NEUEN  
PLATTEN FÜR  
ZWEI**

**FLIEGER'S BARBECUE**

€ 48

Spare Ribs in würziger Marinade  
gebeizt, zarte Beiriedschnitte vom  
heimischen Rind, Schweinerückensteak  
in Knoblauchkruste, dazu reichen wir  
Folienerdäpfel, gebackene Zwiebelringe  
& Grill Gemüse der Saison



**ORIGINAL FLIEGER**

€ 20,8

**SPARE RIBS**

in würziger Marinade gebeizt,  
reichlich garniert,  
serviert mit Folienerdäpfel,  
Kräuterrahm & Salatgarnitur



**SWEET - CHILI SPARE RIBS**

€ 21.8

in Sweet - Chili Marinade gebeizt,  
reichlich garniert  
serviert mit Folienerd-  
äpfel,



## BURGER



### AMERICAN FLIEGER

XL Burger BLT  
100% Rindfleisch mit knackigem Salat, Tomaten, Zwiebel, Speck, Käse & Flieger's Burger Sauce, dazu Pommes frites

€ 13.9

### COUNTRY BURGER

€ 13.9

XL Burger BLT  
Hühnerfilet im Speckmantel mit knackigem Salat, Tomaten Zwiebel, Speck, Käse & Flieger's Burger Sauce, dazu Pommes frites

### VEGI FLIEGER BURGER

€ 13.9

XL Burger BLT  
Gemüselaibchen mit knackigem Salat, Tomaten, Zwiebel, & Kräuterrahm Dip, dazu Pommes frites



### ZWIEBELROSTBRATEN

€ 20.8

Rostbraten nach Wiener Art zubereitet mit Braterdäpfeln und Röstzwiebeln



### SCHWEINESTEAK 250 GRAMM € 20.8

österreichisches Schweinesteak in Knoblauch-Pfefferkruste, auf Zwiebel - Schwammerlnest serviert mit Pommes frites und Kräuterbutter



### STEAK & SALAT 300 GRAMM € 29.6

zarte Beiriedschnitte vom heimischen Rind, mit Kräuterbutter und einer bunt gemischten Salatschüssel

### RINDERRÜCKENSTEAK NEW YORK STYLE € 32.9

deftig gegrilltes Rindersteak 300 Gramm mit knusprigen Erdäpfelspalten, Grillgemüse & dreierlei Dip-Saucen

**SPAGHETTI BOLOGNESE**

€ 11.6

Die typisch österreichische Art Spaghetti oder Penne zu essen

**PENNE AL FORNO**

€ 13.8

mit Bolognese & Obers wird in der Pfanne eine einzigartige cremige Sauce hergestellt, und danach im Pizzaofen mit Käse überbacken

**PENNE ALL ARRABIATA**

€ 11.8

frische, geschälte Tomaten, gemeinsam mit Peperoncino, Knoblauch, Olivenöl & Kräutern ergibt eine angenehm scharfe Sauce

**VOLLKORN****LINGUINE AL POMODORO E BASILICO**

€ 12.8

Vollkorn Pasta in einer aromatischen Sauce aus sonnengereiften italienischen Tomaten, Oliven und frischem Basilikum

**LINGUINE AGLIO A OLIO E PEPERONCINI**

€ 13.6

Vollkorn Pasta mit Olivenöl bunten Paprikawürfeln mit Rucola & Grana & etwas Chili & Peperoncini

**LINGUINE PARMESANO**

€ 13.6

Carbonara Art mit Vollkorn Pasta original italienische Parmesan-Oberssauce

**GNOCCHI RIPIENI AL TARTUFO**

€ 16.9

mit Trüffeln gefüllte Gnocchi, serviert mit auf Tomaten-Basilikumspiegel & Grana

**GNOCCHI SPINACCA**

€ 13.6

Gnocchi in Gorgonzolasauce verfeinert mit Blattspinat, & geschmolzenen Cherrytomaten

**GNOCCHI AL POMODORO E FETA**

€ 13.9

mit einer aromatischen Sauce aus sonnengereiften italienischen Tomaten,

**GNOCCHI SALSA VERDE**

€ 13.9

mit einer aromatischen Salsa Verde, dazu geröstete Kürbiskerne & fein gehobelter Grana



## PIZZA

# FLIEGER & REBEIJH

Restaurant

## PIZZA

PIZZA - HAUSGEMACHT Unsere Pizzen werden nach original italienischem Rezept zubereitet.

<b>MARGHERITA</b> Tomaten, Käse	€ 9	<b>TRITTADO DI CARNE</b> Tomaten, Käse, Bolognese	€ 11
<b>CARDINALE</b> Tomaten, Käse, Schinken	€ 11	<b>CALZONE SPEZIAL</b> Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven	€ 13
<b>TORINO</b> Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Salami & Thunfisch	€ 12	<b>SPINACCA</b> Tomaten, Käse, Blattspinat, Oliven und Schafkäse	€ 13
<b>PIZZA CON SALAMI</b> Tomaten, Käse, Salami	€ 13	<b>QUATTRO FORMAGGIO</b> Tomaten, Dolce Latte, Mozzarella, Schafkäse & Holländer	€ 13
<b>MAMA MIA</b> Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Zwiebel & Pfefferoni	€ 13	<b>CONTESSA</b> Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Mais	€ 13
<b>TONNO -THUNFISCH</b> Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel	€ 13	<b>PROVENCIALE</b> Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Mais & Pfefferoni	€ 13
<b>QUATTRO STAGIONI</b> Tomaten, Käse, Schinken, Champignon und Artischocken	€ 13	<b>CASSALINGA</b> Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Salami, Zwiebel und Pfefferoni - sehr pikant	€ 13
<b>RUSTICANA</b> Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Olive und Spiegelei	€ 13	<b>KLEINE PIZZEN UM € 2,00 BILLIGER</b>	
<b>CONTADINO</b> Tomaten, Käse, Salami, Mais, Zwiebel und grüner Paprika	€ 13	<b>PIZZA BUFALA</b> mit frischen Tomaten & Büffelmozzarella, mit frischen Rucola belegt	€ 17
<b>PIZZA MEDITERRANA</b> mit frischen Tomaten & Mozzarella gebacken, anschließend belegt mit Rucola, Serranoschinken, Balsamico-Creme & gehobelten Grana Padano	€ 16	<b>PIZZA NAPOLETANA</b> mit frischen Tomaten & Mozzarella gebacken anschließend belegt mit frischem Basilikum & gehobelten Grana Padano	€ 15



## WEISSWEINE

# FLIEGER & REBBIH

Restaurant

## ROTWEINE

### GRÜNER VELTLINER

sanft, frisch. & würzig

13,5% Vol., Weingut 1/8 l € **3,0**

Gols Neusiedlersee 1/4 l € **3,6**

gespritzt 0,75 l € **28**

Sonderfüllung 2021

### SOMMERSPRITZER

mit Grünen Veltliner 1/4 l € **3,2**

1/2 l € **5,2**

### KAISERSPRITZER

mit GV, & Hollundersirup 1/4 l € **4,4**

### WELSCHRIESLING 2020

Fein & Fruchtbetont 1/8 l € **4,2**

Straffe Struktur, schönes 0,75 l € **25**

Säurespiel 12,5% Vol.

### CHARDONNAY

Klassisch ausgebaut 1/8 l € **4,2**

Burgunder- Charakteristik 0,75 l € **25,2**

13,0% Vol.

### TRAMINER 2019

Zarte florale Note 1/8 l € **4,2**

Neusiedlersee, 13,0% vol. 0,75 l € **25,2**

Gold Award 2021

### PINOT GRIGIO

Fruchtiger, strohgelber 1/8 l € **4,2**

Italiener, 12,5% Vol. vol. 0,75 l € **25,2**

### WEISSBURGUNDER 2019

auch als Pinot Blanc 1/8 l € **4,2**

bekannt, schöne Note 0,75 l € **25,2**

14,5% vol., Weingut Gols

### BLAUFRÄNKISCH

offen im Fass

13,5% Vol., Weingut 1/8 l € **3,0**

Wenzl-Kast, Gols 1/4 l € **3,6**

gespritzt 0,75 l € **29**

Ried alte Satz 2016

### SOMMERSPRITZER

mit Blaufränkisch 1/4 l € **3,2**

1/2 l € **5,2**

### ZWEIFELT 2018

Immer ein Erlebnis 1/8 l € **4,2**

perfekter Ausbau 0,75 l € **25,2**

13,5% vol.

Gols,

### ST. LAURENT

#### RIED UNGERBERG 2018

Im Holzfass gereift, 1/8 l € **5,0**

aus bester Lage 0,75 l € **30,0**

14,0% vol.

### HEIDEBODEN 2018

Ausgewogener Cuveè 1/8 l € **5,6**

Zweigelt/Blaufränkisch 0,75 l € **33,6**

Zarte Tannine 13,5 Vol.,

Gold Award 2021

### GELBER MUSKATELLER

#### FRIZZANTE

Feinster gelber Muskateller 0,1 l € **5,6**

mit Kohlensäure versetzt 0,75 l € **33,6**

ideal als Aperitiv 11,5% vol.

Neusiedlersee

### ZWEIFELT-ROSE

#### AUSZEIT 2020

Limette & Auszeit das 1/8 l € **4,4**

perfekte Sommergetränk 0,75 l € **26,4**

12,5% Vol. fruchtig

Weingut Wenzl-Kast, Gols

**DAGOBERT** € 8,5  
kleines Wiener Schnitzel mit  
Pommes frites und Ketchup

**LUIGI** € 8,5  
selbstgemachte Chicken  
Fingers mit Pommes frites  
und Ketchup

**POKEMON** € 6  
Würstel mit Pommes frites &  
Ketchup

**DONALD DUCK** € 7  
kleine Spaghetti Bolognese

**STIBITZER** € 0.0  
eine Gabel um bei den Eltern  
zu Naschen

**GNOCCHI & RATATOUILLE** € 7  
Gnocchi mit mediterranen  
Ratatouille-Gemüse  
(Achtung kleine Portion)

**GEMÜSE CHIPS** € 7  
im knusprigem Backteig  
und Sauerrahm-Dip

**MARIO GLUTEN FREE**  
zartes kleines Hühnerschnitzel gegrillt,  
Pommes frites und Saisongemüse  
& Ketchup € 7



**SEEHECHTFILET GEBACKEN** € 19,5  
gebackenes Seehecht Filet  
paniert in Bioei & Semmelbrösel,  
gebacken in Rapsöl, serviert  
mit frischen Erdäpfel- Vogerlsalat

**INSALATA DE GAMBAS** € 19,5  
bunt gemischter Salat mit  
Hausdressing verfeinert und  
karamellisierten  
Honig-Chili-Garnelen

**CALAMARI FRITTI** € 18,5  
im Bierteig gebacken mit  
Sauce Tartare & Petersilkartoffeln

**FISH AND CHIPS** € 18,5  
gebackenes Seehechtfilet,  
mit Chili - Limetten - Mayo  
serviert mit Mediterranen  
Gemüsechips



<b>GLAS PROSECCO</b>	0,1l	€ 4,9
<b>PROSECCO</b>	0,1l	€ 4,9
Orangensaft oder Holundersaft		
Flasche	0,75l	€ 35,6

<b>CAMPARI SPRITZ</b>		
mit grünen Veltliner	1/4 l	€ 5,6
mit Prosecco	1/4 l	€ 6,9

<b>APEROL SPRITZ</b>		
mit grünen Veltliner	1/4 l	€ 5,6
mit Prosecco	1/4 l	€ 6,9

<b>HUGO</b>		
mit grünen Veltliner	1/4 l	€ 5,3
mit Prosecco	1/4 l	€ 6,5

<b>WODKA LEMON</b>		
4 cl Wodka, Bitterlemon & Eis		€ 9,6

<b>GIN TONIC</b>		€ 9,6
4 cl Gin, Tonic Water & Eis		

<b>TEQUILA SUNRISE</b>		€ 9,6
4 cl Tequila, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft & Eis		

**EDELBRÄNDE**

<b>WODKA</b>	2 cl	€ 4,5
<b>GIN</b>	2 cl	€ 4,5
<b>TEQUILA</b>	2 cl	€ 4,5
<b>FOUR ROSES</b>	2 cl	€ 4,5

<b>MARILLENBRAND</b>	2 cl	€ 4,5
<b>WILLIAMS BIRNE</b>	2 cl	€ 4,5
<b>GRAPPA</b>	2 cl	€ 4,5

<b>JÄGERMEISTER FL.</b>	2 cl	€ 4,5
-------------------------	------	-------

<b>REMY MARTIN</b>	2 cl	€ 5,5
--------------------	------	-------

<b>KLEINER BRAUNER</b>	€ 3
<b>GROßER BRAUNER</b>	€ 4
<b>VERLÄNGERTER MELANGE</b>	€ 3,3 € 3,6

<b>CAPPUCINO</b>	€ 4,3
mit Schlagobers	

<b>CAFFE LATTE</b>	€ 4,4
--------------------	-------

<b>HEIßE SCHOKOLADE</b>	€ 4,6
-------------------------	-------

<b>HÄFERLTEE</b>	€ 3
Schwarztee, Früchte, Pfefferminz, Kräuter	



**WASSER & CO**

<b>SODAWASSER</b>	1/4 l	€ 2,2
-------------------	-------	-------

	1/2 l	€ 3,7
--	-------	-------

<b>SODA MIT ZITRONE</b>	1/4 l	€ 2,9
-------------------------	-------	-------

	1/2 l	€ 3,9
--	-------	-------

<b>NATURWASSER</b>	1/4 l	€ 1
--------------------	-------	-----

	1/2 l	€ 1,5
--	-------	-------

<b>NATURWASSER MIT ZITRONE</b>	1/4 l	€ 1,9
------------------------------------	-------	-------

	1/2 l	€ 2,9
--	-------	-------

<b>GASTEINER</b>		
Mineralwasser	0,33 l	€ 3
Sparkling oder Natur	0,7	€ 5,9

**JUGENDGETRÄNK**

Himbeer oder Hollersaft Soda	1/4 l	€ 3,1
------------------------------	-------	-------

	1/2 l	€ 4,2
--	-------	-------

<b>NATURWASSER</b>		
Himbeer oder Hollersaft	1/4 l	€ 2,1
	1/2	€ 3,2



**DESSERT****FLIEGER & REBEILH**  
*Restaurant***EIS**

- APFELSTRUDEL** € 5,4  
Hausgemacht warmer Apfelstrudel mit Schlagobers
- MILCHRAHMSTRUDEL** € 6,5  
zarter Topfenstrudel mit Vanillesauce
- TOPFENSTRUDEL** € 5,4  
Topfenfülle in Oma's Strudelteig mit Schlagobers
- TIRAMISU** € 6,5  
die italienische Dessertspezialität nach Originalrezept zubereitet

- HAUSBECHER** € 6,9  
verschiedene feinste Eissorten, mit Früchten und Schlagobers reichlich garniert
- EISPALATSCHINKEN** € 7,8  
2 Stück mit Vanilleeis, Schokoladensauce
- BANANENSPLIT** € 6,9  
Vanilleeis und Bananenhälften mit Schokoladensauce und Schlagobers



- KAISERSCHMARREN** € 9,8  
des Kaiser's liebste Speis geht nur ohne Rosinen, serviert mit Apfelmus
- EISSCHOKOKUCHEN** € 6,8  
mit Schokosauce, Schlagobers und Vanilleeis
- SCHOKOKUCHEN** € 5,8  
mit Schokosauce, Schlagobers
- FLIEGER PALATSCHINKEN** € 6,8  
2 Stück mit Marillenmarmelade
- ERDBEER-TOPFENSCHNITTE** € 5,5
- STREUSEL - APFELTORTE** € 5,6  
mit Schlagobers

- EISCAFE** € 6,9  
Gekühlter Kaffee und cremiges Vanilleeis mit Schlagobers garniert
- HEIßE LIEBE** € 6,9  
Vanilleeis übergossen mit warmen Himbeeren, vollendet mit Schlagobers
- COUP DÄNEMARK** € 6,9  
Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagobers
- KINDERBECHER** € 3,9  
Für unsere kleinen Gäste zwei verschiedene Eissorten, lustig garniert

## ALKOHOLFREI

# FLIEGER & RÄDELHOF

Restaurant

## BIER

### COCA-COLA

#### ALMDUDLER

FANTA ODER SPEZI 0,2 l € **3,1**

PAGO APFELSAFT 0,5 l € **4,9**

#### PAGO ORANGENSAFT

### GESPRITZT

mit Naturwasser 1/4 l € **2,8**

0,5 l € **3,9**

mit Sodawasser

1/4 l € **3,1**

0,5 l € **4,6**

### COCA-COLA

#### COCA-COLA ZERO

FRUCADE 0,33 l € **3,8**

0,33 l € **3,8**

0,33 l € **3,8**

#### RICHARD'S SUN ICE TEA

Zitrone, Pfirsich & Bluebeery

0,33 l € **3,8**

### PAGO

MARILLE, JOHANNESBEERE,  
BIO APFEL NATURTRÜB

0,2 l € **3,8**

mit Naturwasser

0,3 l € **3,9**

0,5 l € **4,1**

mit Sodawasser

0,3 l € **4,1**

0,5 l € **4,8**

### BITTER LEMON

#### TONIC WATER

0,2 l € **3,8**

0,2 l € **3,8**

### RED BULL

0,25 l € **4,6**

### GÖSSER

Österreichs bestes Bier 0,3 l € **4,2**

11,8° Stammwürze 0,5 l € **4,9**

### ZWICKL HAUSBIER

Schwechater Zwickl 0,3 l € **4,2**

naturtrüb  
unfiltriert, 12° 0,5 l € **4,9**

Stammwürze

### FLIEGER WEIßBIER

Edelweiß Hefetrüb, 0,3 l € **4,2**

naturbelassen  
vom Hofbräuhaus ' 0,5 l € **4,9**

Kaltenhausen

### RADLER

Almdudler & Gösser 0,3 l € **4,2**

FRISCH VOM FASS,  
VON UNS GEMISCHT 0,5 l € **4,9**

### SAURER RADLER

prickelndes Soda & 0,3 l € **3,9**

Gösser  
frisch vom Fass, von 0,5 l € **4,7**

uns gemischt

### WIESELBURGER

#### STAMM BRÄU

Kultgenuss, 0,5 l € **5,5**

Bügelflasche

12,6° Stammwürze

### ZIPFER DREI

voller Geschmack 0,5 l € **4,9**

bei 3% Alkohol

### HEINEKEN

11,5° Stammwürze 0,33 l € **5,5**

### GÖSSER NATUR GOLD

Alkoholfrei 0,5 l € **4,9**

