

# ChinaBar®

## Schaumweine

	<b>0,1L</b>	<b>0,75L</b>
Prosecco, Tenuta Monticello Brut Venetien (Italien) Trockener Schaumwein von betörender Fruchtigkeit	4,20	24,00
Rose Brut Sekt, Kloster am Spitz Purbach (Österreich) Filigrane Erdbeer-Preiselbeernuancen, die feine Perlage belebt	5,50	32,00
Champagner Brut Grand Reserve, André Clouet Bouzy (Frankreich) Pinot Noir geprägter Champagner, tolles Spiel aus frischer Säure und Briochenoten		59,00
Champagner Rosé Maily, Champagne (Frankreich)		59,50
Champagner Roederer brut Roederer, Champagne (Frankreich)		76,50
		<b>1/4L</b>
G'spritzter		2,80
Aperol-Spritzer		4,40
Kaiserspritzer		3,30
Pimm's Nr. 1 (mit Ginger Ale, Zitronensaft, Orange, Gurke, Minze)	5,10 (2cl)	9,00 (4cl)

## Raritäten glasweise

	<b>1/8L</b>	<b>0,75L</b>
Grüner Veltliner Alte Reben 2004 Willi Bründlmayer, Langenlois (Kamptal) Quitte, Haselnuss und roter Pfeffer, cremige Textur präsentiert sich in tollem Reifestadium	9,90	56,00
Riesling Loibner Berg Smaragd 2007 F.X.Pichler, Loiben (Wachau) Petrol, Pfirsich, hat ordentlich Schmalz und etwas Gerbstoff sehr druckvoll 96 Punkte von R. Parker	14,90	82,00
Cuvée Rosso e Nero 1999 Pöckl, Mönchhof am Neusiedlersee (Burgenland) Duft von dunklen Beeren und weißem Pfeffer die einst harten Tannine nun seidig	9,80	58,00
Blaufränkisch Reisbühel 1999 Leberl, Großhöflein (Burgenland) Weichselkompott, Leder und Nougat, Saft und Kraft mit viel Würze und Länge	8,90	52,00

## Weißweine

	<b>1/8L</b>	<b>1/4L</b>	<b>1L</b>
ON Grüner Veltliner Weinbau Weber, Retz (NÖ)	2,60	4,80	17,00
Grüner Veltliner Stoa Pur 2014 Edlinger, Röschitz (Weinviertel) Duftig aromatischer Wein mit hohem Erfrischungsfaktor	3,90	23,00	
Riesling von den Rieden 2013 Walter Buchegger, Dross (Kremstal) Glasklare Steinobstaromatik, sehr fein, präzise und mit einer lebendigen Säure ausgestattet	4,30	24,50	
Gelber Muskateller 2014 Günter Triebaumer, Rust (Burgenland) Blumig, duftend gelber Pfirsich, Muskatnuss, trocken und leicht mit animierender Säure	4,20	24,00	
Chardonnay 2013 Gesellmann, Deutschkreutz (Burgenland) Knackig mit fruchtigen Aromen, feinem Säurespiel und apartem Abgang	4,50	26,00	

Welschriesling 2013 Ewald Zwegtich (Südburgenland) Mineralische Frucht, knackige Säure und betörende Zitrusnoten	3,90	23,00
Sauvignon Blanc Tradition 2014 Potzinger, Gabersdorf (Südsteiermark) Eleganter Duft nach Kiwi, Cassis und Stachelbeeren Animierend am Gaumen – bietet viel Trinkvergnügen	4,60	26,00
Pinot Grigio Delle Venezie 2013 100 per Cento, Venetien (Italien) Ananas, Mandelmilch, leicht am Gaumen, unkompliziertes Trinkvergnügen	3,90	23,00
Asia Cuvée 2013 Mayer am Pfarrplatz, Wien	3,70	22,00
Roter Muskateller 2013 Dörtl Niederösterreich	3,60	21,00
Chardonnay Givry AC Domaine Mouton, Burgund (Frankreich) Klassischer Chardonnay aus der südlichen Burgund ohne Holzeinfluss	4,90	28,00
Grüner Veltliner Vollmondlese 2013 Uibel, Ziersdorf/Schmidatal (Weinviertel) Veltliner mit guter Balance und Druck vom Jungen & Wilden Leo Uibel		24,00
Riesling Ried Bruck 2013 Martin Muthentahaler, Spitz (Wachau) Steinobst und Zitrusduft, feingliedriger mineralischer Lagenwein		44,00
Rotgipfler 2012 Schneider, Tattendorf (Thermenregion) Gelbfruchtig, Akazienhonig, frisch und weinwürzig ein Allrounder zu asiatischen Speisen aller Art		27,00
Chardonnay Gloria 2012 Kollwentz, Großhöflein (Burgenland) Einer der besten österreichischen Sortenvertreter dichte und komplexe Frucht, starke Präsenz am Gaumen		66,00
Gemischter Satz DAC 2013 Edlmoser, Mauer (Wien) Das ist Wien! Ein frischer kühler Klassiker mit Wiener Schmah, der allen schmeckt		24,00
Pinot Blanc Leithaberg DAC 2012 Prieler, Schützen am Gebirge (Burgenland) Verspielt, reife und reiche Frucht, Williamsbirne sehr füllig und dicht, Finesse und Kraft zugleich		35,00
Roter Veltliner Von den Terrassen „1979“ 2012 Arndorfer, Strass (Kamptal) Steinobstaromen, tänzelnde Säure, dezente Fruchtsüße echt geiler Stoff zum Essen		45,00

Mersault-Santenots 1er Cru 2012	88,00
Roger Belland, Santenay, Burgund (Frankreich)	
Quitte, Apfel, Haselnüsse, druckvoll am Gaumen straff und sehr mineralisch (Kalkboden)	
Gemischter Satz 2013	49,00
Jutta Ambrositsch, Wien	
Grüner Veltliner Weißenkirchner Achleiten	40,00
Konrad Hackl, Weißenkirchen/Wachau (NÖ)	

## Natural Wine

	<b>0,75L</b>
Ex Vero 2011	29,00
Werlitsch, Glanz (Südsteiermark)	
Terroirwein von kalkigen Böden, bestehend aus Chardonnay und Sauvignon Blanc, langes Finish	
Müller Thurgau Per Se 2013	44,00
Martin Arndorfer, Strass (Kamptal)	
Traubige Nase mit Muskatnoten, füllig am Gaumen, Orange für Fortgeschrittene	
Alsace AOC 2012	32,00
Marcel Deiss, Bergheim/Elsass (Frankreich)	
Frischer nussiges Arome, universeller Speisenbegleiter	
Riesling Jesaja 2011	55,00
Ankermühle, Östlich/Rheingau (Deutschland)	
safter Wein mit ausgeprägtem Rieslingarome und leicht cremiger Textur	

## Roséweine

	<b>1/8L</b>	<b>0,75L</b>
„China Baby“ 2013	3,60	21,00
Gleichgepresster Zweigelt / Cabernet Sauvignon Dörtl, Stillfried/Weinviertel (NÖ)		
Rosa Ambrositsch, 2012	4,20	24,00
Ambrositsch, Wien		
Cheverney AOC Rosé 2014	4,20	23,50
Bellier, Cheverny/Loire (Frankreich)		
Tapische Noten von Erdbeere und roter Johannisbeere, passt zu leichtem Fisch		

## Rotweine

	<b>1/8L</b>	<b>1L</b>
Nero D'Avola 2013 Palma Nera, Sizilien (Italien) Brombeere, Cassis, Salbei, jung und bekömmlich	3,20	18,00
Pinot Noir „Joiser Lange Ohn“ 2009 Konrad Hackl, Furth/Kremstal (NÖ)	<b>1/8L</b>	<b>0,75L</b> 41,00
Monte D'oro Sancin Italien	4,20	25,00
Merlot Sancin Italien	4,70	28,00
Zweigelt 2012 Jahner, Wildungsmauer/Carnuntum Volle Kirschfrucht, reifes Bukett, geschmeidig am Gaumen, rund im Abgang	3,90	24,00
Blaufränkisch Mittelburgenland DAC 2013 Bauer-Pörtl, Unterpetersdorf (Mittelburgenland) Kirsche, Pfeffer, jugendlich, würziger Blaufränkisch mit weichem Abgang	3,90	24,00
St. Laurent 2013 Schneider, Tattendorf (Thermenregion) Klassisch, elegante und fruchtige Burgundernoten	4,40	25,00
Blaufränkisch 2013 Wachter Wiesler, Deutsch Schützen (Südburgenland) Erdig-mineralische Würze, weißer Pfeffer, Fülle von dunklen Beeren universeller Speisenbegleiter		26,00
Merlot 2013 Günter Triebaumer, Rust (Burgenland) volles Bukett von dunklen Beeren, voluminöser Körper passend zu rotem Fleisch		25,50
Cuvée Nepomuk 2011 Kloster am Spitz, Purbach (Burgenland) Straff und elegant, tiefe Kräuterwürze, Lakritze, Lorbeer von subtiler Cremigkeit durchzogen		28,00
Cabernet Merlot 100X Feiler Artinger, Rust (Burgenland) Fantastische Cuvée mit internationalem Flair, Heidelbeere und Olivenpaste perfekt zu geschmortem Fleisch		46,00

Santenay Charmes 2011 (Pinot Noir)		48,00
Roger Belland, Santenay/Burgund (Frankreich)		
Eleganz pur, nicht üppig aber reife Frucht von Erdbeere und Waldboden mineralischer Finish		

## Süßweine

	1/16L	0,375L
Cuvée Beerenauslese 2013	4,90	27,00
Feiler Artinger, Rust/Neusiedlersee-Hügelland (Burgenland)		
Duft von exotischen Früchten, perfekter Begleiter von Süßspeisen		

## Wasser / Säfte / Limonaden

„all i need“ (kohlenensäurehaltiges Bioteegetränk)	0,25L	3,40
<u>Sodawasser</u>	0,25L	1,80
	0,50L	3,60
<u>Soda Himbeer</u>	0,25L	1,80
	0,50L	3,60
Römerquelle mit/ohne	0,3L	2,40
	0,75L	4,60
Cola / light	0,35L	2,70
Almdudler	0,35L	2,70
Calpis Soda	0,25L	2,90
	0,50L	5,60
Calpis Wasser	0,25L	2,00
	0,50L	4,00
MEINKLANG Bio Apfelsaft naturtrüb	0,25L	3,10
MEINKLANG Bio Traubensaft naturtrüb	0,25L	3,10
Säfte mit Soda	0,25L	2,50
	0,50L	4,70
Säfte mit Wasser	0,25L	1,70
	0,50L	2,90

## **Bier**

### *Trumer Bier*

Pfiff		0,20l	2,60
Seidl		0,30l	3,20
Krügel		0,50l	3,80

Tsingtao Bier	Fl	0,33l	3,70
Kirin Bier	Fl	0,33l	3,90
MEINKLANG Urkorn Bio-Bier	Fl	0,33 l	3,80

### *Alkoholfreies Bier*

Clausthaler	Fl	0,50l	3,70
-------------	----	-------	------

## **Tee**

### *(Ar)Tee in der Kanne*

Kwai Hua Cha Grüntee mit Osmanthusblüte			3,80
Bio Jasmin Tee			3,50
Bio Genmaicha			3,50
Ginseng Ingwer Tee			3,50

## **Kaffee**

### *Kaffee aus der Wiener Kaffee Rösterei Alt-Wien*

Espresso	klein	2,50
	groß	3,80
Melange		3,00
Verlängerter		2,80
Café Latte		3,50

## Spirituosen

### *Hans Krenn (Yspertal)*

Birne „Williams“	2cl	4,00
Muskateller	2cl	3,80
Marille	2cl	4,00
Vogelbeere	2cl	6,20
Kriecherl	2cl	3,60
Weichsel	2cl	3,90

### *Reisetbauer (Axberg)*

Quitte	2cl	5,00
Cognac Réserve, Pierre Ferrand – 20jährig	2cl	5,20
Gin, Citadelle	2cl	3,40
Vodka, Citadelle	2cl	3,40
Calvados, Daron XO – 18jährig	2cl	5,50
Brandy, Gran Reserva Monte Cristo	2cl	6,50
Barbados Rum Plantation2000	2cl	6,50
Single Malt Scotch Whiskey, Springbanks – 10jg	2cl	4,50
Campari Soda	2cl	3,80
Rosenschnaps (China)	2cl	3,50
Baumrinden-Schnaps (China)	2cl	3,50
Ingwer-Schnaps	2cl	4,00
Gou Qi-Schnaps	2cl	4,00

### *Grappa*

La Spinetta	2cl	3,60
Villa Prato, Piemont	2cl	3,50
Unica, Barbera/Pinot-Noir	2cl	5,00

Alle Speisen können in ihrer Schärfe variiert werden. / Alle Hauptspeisen werden mit Reis serviert.

**Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten gemäß EU Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011. Hinweis: Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.**

Alle Preise in Euro inkl. Aller Steuern und Abgaben. / Druckfehler und Änderungen vorbehalten. Stand: 28.2.2015