

Eine Vision wird Wirklichkeit

Yaoyao Hu, Szene-Wirt mit vielen Jahren Erfahrung im Top-Segment der Gastronomie, schätzt neue, von Branchenkollegen oft als schwierig oder undankbar eingestufte, Herausforderungen. Einer solchen stellte er sich im Herbst 2010 mit der Eröffnung des „Yaoyao“, indem er den Beweis antrat, dass ein florierendes Einkaufszentrum und Spitzengastronomie nicht zwingend einen Widerspruch darstellt, sondern wie in seinem Fall durchaus ein harmonisches Ganzes ergeben kann.

Die schwierige Gratwanderung zwischen schneller Mittagsküche und gediegenem, kreativen Aufkochen am Abend hat Yaoyao von Anfang an bravourös gemeistert. Die nun erfolgte klare Trennung in zwei kulinarische Linien – Mittagsmenü und Abendkarte – soll die Vorzüge beider Welten noch deutlicher hervorheben und das kulinarische Erlebnis für die Gäste noch weiter perfektionieren.

Yaoyao Hu und sein Team wünschen Ihnen entspannte und genussvolle Stunden im „Yaoyao“!

Wussten Sie,

- dass Sie jede Speise vegetarisch bestellen können?
- dass Sie die Würze Ihrer Speise selbst bestimmen?
- dass wir keine Geschmacksverstärker verwenden?
- Dass wir laktosefrei kochen? außer das eine oder andere Dessert....
- dass wir Ihre besonderen Wünsche erfüllen können, weil jede Speise frisch zubereitet wird?

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag 11:30 bis 23:00 Uhr, Küche bis 22 Uhr

Bitte benützen Sie den Außeneingang bei der Bushaltestelle nach 19 Uhr.

Kostenlos parken gegenüber!

Die Allergen-Tabelle finden Sie auf Seite 10

Yaoyao SHOP

Kaffee

Hausbrandt, Espresso ganze Bohne 250g € 9,90

Tee, aus chinesischem Anbau

Oolong „Eiserner Buddha“ 100g € 30,90

Jasmin „Drachen Perle“ 100g € 23,90

Felsentee „Dancun“ 50g € 13,90

Weißer Tee „Anji“ 50g € 29,90

Roter Tee „Qi Men“ 100g € 21,90

Grüner Tee „Drachenbrunnen“ 50g € 18,90

Schwarztee „Pu Erh“ 100g € 19,90

Tee Rosen Erblüh-Tee 100g € 27,90

„Matchä“, pulverisierter Grüntee 20g € 14,90

Tee- und Saftsirupe, 100% biologisch, aus heimischer Erzeugung

Eigene Abfüllung, verschiedene Sorten 250 ml Flasche € 5,50

500 ml Flasche € 8,50

Yaoyao Bio-Biere, österreichische Produktion

Bio-Chili und Bio-Ingwer 0,33L Flasche € 1,90

Im Ger-Tragerl € 11,40

Yaoyao Bio Trinkessig, österreichische Produktion

Poscae, Trinkessig Himbeere 250 ml € 7,80

Basilsameo, der alkoholfreie Aperitif und Digestif 250 ml € 9,90

Yaoyao Bier-Essig

Chili oder Ingwer 250 ml € 4,60

Lilien, biologisch, aus österreichischer Produktion

Das Rezept stammt aus China, die Herstellerin hat sich Pflanzensamen aus ihrer Heimat besorgt und im Burgenland angebaut!

sauer oder in süße Gewürze eingelegt 260g Glas € 5,50

Hummer-Chips € 1,50

Teegeschirr, Originale aus China

Teebehälter

Teekannen

Teeschalen, Teeschüsseln, Sets Preise siehe Auszeichnung

Tee-Zubehör

Siebe, Teebesteck, Glücksbringer Preise siehe Auszeichnung

Sommerspezialitäten 2017

<i>Zitronengras Rotes-Curry-Suppe</i> <>(scharf) Hühnerfleisch, Kokos Milch, Bio Kräuterseitling, Tomaten, Koriander	€ 6,90
<i>„Bun“ Chinesische Pizza</i> <A,B,O,F> Getrocknetes Gemüse, Jungzwiebeln, Trockene Shrimps, Bio-Schweinefleisch vom Greilhof/Lungau	€ 7,80
<i>Gebackene Austern</i> <A,C,R> Ingwer-Mango Chutney	€ 7,90
<i>In Bananenblättern gegrillter Salzburg-Stör, von Grill</i> <D,O> mit Zitronengras, Limettenblättern, Tamarinde-Sauce (scharf)	€ 14,80
<i>Gegrillte Rindsfiletspieße</i> <D,O,F> mariniert mit Zitronengras, Galgant, Limettenblättern, Koriander (scharf)	€ 24,80
<i>Mochi Eiscreme</i> <C,G> Matscha Eis, Brombeer Eis und frische Früchte	€ 7,90
<i>Menü in 3 Gängen</i> Bun, Rinderfiletspieß, Dessert	€ 28,00
<i>Menü in 4 Gängen</i> Bun, Suppe, Rinderfiletspieß, Dessert	€ 35,00

Vorspeisen

Edamame gekochte Sojabohnen <F>	€ 5,80
Yaki-Gyoza 6 Stück gegrillte Teigtaschen, mit Huhn und Gemüse gefüllt <A,F,M,O,R>	€ 6,90
„Xiao long bao“ gedämpfte Shanghai Dumpling <A,O,F> Ingwer, Jungzwiebeln, Bio-Schweinefleisch vom Greilhof/Lungau	€ 6,80
Thailändische Hühner-Sate-Spießchen mit Erdnussauce (scharf) <E>	€ 7,90
Thailändische Miniröllchen frittiert (vegetarisch) Glasnudeln, Morcheln, Karotten, süß-saure-Sauce <A,F,O,R>	€ 4,80
Garnelentasche knusprig frittiert, Hühnerfleisch, Garnelen, Pflaumensauce <A,B,O>	€ 8,80
Softshell Taschenkrebse und Glasnudeln frittiert in Tempurateig mit Thai-Auberginen-Dip <A,B,C,D,F,H,R>	€ 11,80
Vorspeisenplatte Ein Überraschungs-Ensemble für 2 oder mehr Personen <A,B,C,D,E,F,H,M,N,O,R>	€ 14,80 p.P.

Suppen

Miso Suppe (vegetarisch möglich) mit Tofu und Seetang <F>	€ 3,80
Wantan Suppe Hühnersuppe und Teigtaschen, mit Garnelen und Hühnerbrust gefüllt <A,B,C,D>	€ 5,20
Thai-Zitronengrassuppe „Tom Kha Gai“ <F> mit Kokosmilch und Hühnerfleisch (vegetarisch/vegan möglich)	€ 6,50
Singapur Currysuppe (vegetarisch/vegan möglich) mit Garnelen-Spießchen (scharf) <A,D,F,R>	€ 7,80

Salate

Salat-Mix klein/groß mit gegrilltem Hühnerfleisch <H,N,O,F>	€ 2,80/5,80 € 7,80
Avocado-Lachs Salat (roh) mit asiatischen Kräutern, Olivenöl <D,F,N,O,R>	€ 7,90
Thunfischfilet Salat (roh) mit Ananas, Koriander, Tomaten, Zwiebeln, Limetten, Kokosmilch <D>	€ 9,90

Gewohnt gut: die Hauptspeisen

<i>Gebratene Nudeln</i>	- mit Gemüse (vegetarisch/vegan möglich) <A,F>	€	8,90
	- mit Hühnerfleisch und Gemüse <A,F>	€	9,20
	- mit Meeresfrüchten und Gemüse <A,B,D,F,R>	€	13,80
<i>Wok Gemüse</i>	- vegetarisch (vegan möglich) <A,F>	€	9,90
	- mit Hühnerfleisch <A,F>	€	10,80
	- mit knusprig gebratener Ente <A,C,F>	€	13,80
<i>Grünes Thai-Curry (vegetarisch/vegan möglich) (scharf)</i>		€	13,90
<i>Meeresfrüchte und Gemüse in würziger Curry-Sauce</i>	<B,D,F,R>		
<i>Haus gemachte Tintenfisch Nudeln mit Calamari</i>		€	14,80
<i>Olivenöl und asiatische Gewürze (vegetarisch)</i>	<A,C,F,R>		
<i>Im Wok gebratenes Rinderfilet (chili-scharf), dazu frisches Gemüse und koreanische Chili-Sauce</i>	<A,O>	€	17,80
<i>Halbe, ausgelöste, gegrillte Honig-Ente</i>		€	23,80
<i>in Honig-Sauce, Ananas-Gurken-Salat</i>	<A,F,M,O>		

Extra-Portionen

<i>Sushi-Reis</i>	<O>	€	2,80
<i>Reis</i>	<->	€	1,80
<i>Marinierter Ingwer</i>	<O>	€	1,50
<i>„Wasabi“ Meerrettich</i>	<A,M>	€	0,50
<i>Dip-Sauce</i>	<O>	€	1,90

Sushi, Sashimi, Nigiri und Maki

Sushi-Variation aus Österreich € 16,90
6 x Nigiri-Sushi, 6 x Maki <A,D,F,O>

Rinderfilet Sushi-Set € 17,90
4 x Nigiri, 6 x Maki <A,F,O,M>

Vegetarisches Sushi-Set € 12,90
6 Nigiri und 6 Maki nach Marktangebot <A,F,O>

Meeresfisch Nigiri-Set € 15,90
Je 2 Lachs-, Thunfisch-, Garnelen-, Kingfish-Nigiri + 3 Gurken-Maki <A,B,D,F,O>

Sashimi moriawashe € 19,90
Lachs, Thunfisch, Kingfish und mehr, je nach Marktangebot <A,B,D,F,O>

Fusion-Sushi-Set € 18,90
Lassen Sie sich vom Küchenchef überraschen <A,B,D,F,M,N,O>

Maki / Roll (jeweils 6 Stück / 12 Stück)

Inside Maki

Gurken Maki-Set <A,F,N,O> € 3,80/6,20 Lachs Maki-Set <A,D,F,O> € 4,20/7,00
Avocado Maki-Set <A,F,N,O> € 4,20/7,00 Thunfisch Maki-Set <A,D,F,O> € 4,80/8,20

Special Roll

Lachs-Avocado-Roll € 9,90
Innen: Avocado, Außen: Lachs und Avocado <A,D,F,N,O>

Trüffel-Lachs-Roll € 12,80
Avocado, hausgemachte Trüffelmayonnaise <A,C,D,F,R>

Thunfisch-Lychee-Roll € 11,80
Gurkenstreifen <A,B,F,O>

Vulkan-Maki € 8,90
flambiertes Maki aus heimischen Fischen (würzig) <A,C,D,F,O>

Philadelphia-Roll (outside Maki) € 9,90
Geräucherter Lachs, Avocado, Schnittlauch, ummantelt mit Frischkäse <A,D,F,G,O>

Nigiri (Singles)

Lachs <A,D,F,O>	€ 2,10	Zuckererbsenschote <A,F,O>	€ 1,60
Thunfisch <A,D,F,O>	€ 2,40	Essiglilie <A,F,O>	€ 1,90
Ebi <A,B,F,O>	€ 2,40	Avocado <A,F,O>	€ 1,90
Kingfish <A,D,F,O>	€ 2,40	Seesaibling <A,D,F,O>	€ 2,90
Lachsforelle <A,D,F,O>	€ 2,90	Jakobsmuschel <A,F,O,R>	€ 5,80

Yaoyao's handgezogene Nudeln

serviert..

..mit Olivenöl und asiatischen Gewürzen (vegetarisch) <A,C,F,R>	€	9,60
..mit rohem Thunfisch, mariniert in Olivenöl und Gewürzen <A,C,D,F,R>	€	14,80
..mit Thunfisch-Stückchen und rotem Thaicurry aus dem Wok (sehr scharf gewürzt) <A,C,D,F,R>	€	14,80
..mit Meeresfrüchten, Fisch, Kokosmilch und rotem Curry (scharf) <A,B,C,D,F,R>	€	13,80
..mit Ente, knusprig gebraten, in Hühnersuppe <A,C,F>	€	13,80
..mit Gemüse und Rinderfilet in dünnen Scheiben mit gerösteten Erdnüssen und Misosuppe (scharf) <A,C,E,F>	€	14,80

Dessert

Tapiokaperlen in Kokosmilch Gojibeeren, Zimtblüten <A>	€	5,80
Matcha Crème Brûlée <A,C,G>	€	5,90
Klebereisbällchen in Kokosflocken gewälzt gefüllt mit Salzburger Nougat, serviert mit frischen Früchten <A>	€	7,80
Rote Bohnen-Walnuss Mochi serviert mit frischen Früchten <H>	€	6,80
Thailändischer Klebereis mit Kokosmilch und frischer Mango <->	€	7,80

Getränke

Aperitif

Aperol Spritzer	0,25 L €	4,20
Veneziano (Aperol Prosecco)	0,25 L €	4,50
Hugo (Holunder Prosecco)	0,25 L €	4,50
Hibiskus Prosecco	0,15 L €	4,20
Campari Orange / Campari Soda	0,125 L €	4,80

Frizzante

Bio Frizzante Sämling	0,1 L €	3,80
Bio Frizzante mit Mango oder Hibiskus	0,15 L €	4,20
Bio Frizzante mit Lychee und Minze	0,15 L €	4,20

Bier

Yaoyao Bier Chili oder Ingwer	0,33 L €	3,50
Trumer Pils, gezapft	0,2 / 0,3 / 0,5 L €	2,40/2,90/3,60
Radler	0,3 / 0,5 L €	2,90/3,60
Augustiner Weißbier	0,5 L €	3,80
Maisel's Weisse alkoholfrei	0,5 L €	3,80

Limonade

Coca-Cola, Fanta, Almdudler	0,33 L €	2,50
Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water	0,2 L €	2,50

Wasser

Vöslauer, prickelnd oder still	0,33 / 0,75 L €	2,30/4,50
Sodawasser	0,25 / 0,5 L €	1,50/2,20
Trinkwasser	0,5 L €	0,80
Frisch gepresster Zitronensaft	2 cl €	0,80

Alkoholfreie Köstlichkeiten

Mango-Lassi	0,25 L €	4,50
der erfrischende asiatische Drink mit Joghurt		

Saft & Nektar aus eigener Herstellung

Mango, Lychee, Johannisbeer, Holunderblüte, naturtrüber Apfelsaft

<i>...pur</i>	<i>0,25 L/ 0,5 L €</i>	<i>2,80/4,50</i>
<i>...gespritzt mit Soda</i>	<i>0,25 L/ 0,5 L €</i>	<i>2,60/4,20</i>
<i>...verdünnt mit Wasser</i>	<i>0,25 L/ 0,5 L €</i>	<i>2,20/3,90</i>

100% Bio-Tee aus eigener Herstellung, kalt

<i>Grüntee mit Mango</i>	<i>0,5 L €</i>	<i>4,50</i>
<i>Grüntee mit Holunder</i>	<i>0,5 L €</i>	<i>4,50</i>
<i>Hibiskustee mit Limette</i>	<i>0,5 L €</i>	<i>4,50</i>

(Kinderg geeignet, da kein Teein!)

100% BIO-Erfrischungsgetränke

vitaminreich aus eigener Herstellung (warm oder kalt)

<i>Mango Tango - Schwarztee, Mango und frische Orange</i>	<i>0,5 L €</i>	<i>4,50</i>
<i>Lychee Lemon - Grüntee, Lychee, Zitrone, Zitronengras</i>	<i>0,5 L €</i>	<i>4,50</i>
<i>Citrus Power - Grüntee, frische Zitrone und Ingwer</i>	<i>0,5 L €</i>	<i>4,50</i>
<i>Vitaminchen - Hibiskustee, Zitronengras, Ingwer</i>	<i>0,5 L €</i>	<i>4,50</i>

100% BIO-Trinkessig aus eigener Herstellung

aufgegossen mit Eiswasser

<i>„Posca“ Himbeere</i>	<i>0,4 L €</i>	<i>2,90</i>
<i>„Balsameo“, unser alkoholfreier Digestif</i>	<i>2 cl €</i>	<i>2,80</i>

Tee & Teespezialitäten (bis zu 5 Aufgüsse möglich)

<i>Weißer Tee: nicht fermentierter Tee aus der Region Anji</i>	<i>€</i>	<i>5,90</i>
<i>Grüner Tee: nicht fermentierter Tee, Region Zhejiang „Drachenbrunnen“</i>	<i>€</i>	<i>4,50</i>
<i>Oolong Tee: 60% fermentierter Tee, Region Fujian „Eiserner Buddha“</i>	<i>€</i>	<i>5,90</i>
<i>Felsen Tee: 100% fermentierter Tee aus der Region Guangdong „Dancon“</i>	<i>€</i>	<i>5,90</i>
<i>Roter Tee: 100% fermentierter Tee aus der Region Anhui „Qi Men“</i>	<i>€</i>	<i>4,50</i>
<i>Pu-Erh Tee (Schwarztee): 100% fermentierter Tee</i>	<i>€</i>	<i>4,50</i>
<i>Jasmin Tee: nicht fermentierter Tee handgerollte „Drachenperle“</i>	<i>€</i>	<i>4,50</i>
<i>Blüten Tee: nicht fermentierter, handgerollter Tee</i>	<i>€</i>	<i>4,50</i>

mit eingearbeiteten essbaren Blüten, die beim Aufgießen „erblühen“

Kaffee – Hausbrandt Trieste

<i>Espresso</i>	<i>€</i>	<i>2,50</i>
<i>Espresso macchiato</i>	<i>€</i>	<i>2,80</i>
<i>Espresso doppio</i>	<i>€</i>	<i>4,20</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>€</i>	<i>3,80</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>€</i>	<i>4,20</i>
<i>Chai Latte, hausgemacht (heiß oder kalt)</i>	<i>0,4 L €</i>	<i>3,90</i>

Allergen Information

A	Glutenhaltiges Getreide	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, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose I; b) Maltodextrine auf Weizenbasis I; c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
B	Krebstiere	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Ei	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
E	Erdnuss	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Soja	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett I; b) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenölestern gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
G	Milch oder Laktose	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit;
H	Schalenfrüchte	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
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 SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind
P	Lupinen	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wein

Wein in Kleinflaschen – ideal für 2 Personen

Weißwein

2014 Chablis

0,375 L € 21,00

Domaine William Fevre, Chablis, Region Burgund
Trocken, frisch, säurebetont, ohne Barrigue

Rotwein

2011 Brolio Chianti Classico

0,375 L € 21,00

Barone Ricasoli, Toskana

Intensives Rubinrot. Noten von Kirsche, Lakritze, Veilchen, reife Brombeeren.
Von sehr guter Struktur, harmonisch und komplex.

Offener Hauswein

Die Antwort weiß

1/8 L € 3,30

yaoyao edition / Weingut Alwin Jurtschitsch

Gespritzter weiß

1/4 L € 3,30

Die Antwort rot

1/8 L € 3,40

yaoyao edition / Weingut Gerhard und Brigitte Pittnauer

Gespritzer rot

1/4 L € 3,40

Frizzante, Sekt, natürliche Schaumweine

Bio Frizzante Sämling

0,75 L € 22,00

Bründlmayer brut rosé

0,75 L € 38,00

Pet. Nat. Vol. III Fuchs & Hase

0,75 L € 38,00

Arndorfer & Jurtschitsch, Kamptal, A

Petillant Naturel, einmalige Flaschengärung, auf der Hefe belassen, nicht degorgiert,
nicht geschönt, nicht geschwefelt – komplett natürlich. Grundweine auf der Maische
angegoren dann in Flaschen fertig vergoren, aus den Rebsorten Grüner Veltliner,
Welschriesling und Sauvignon blanc

CORAVIN™

Sie haben sicherlich schon etwas von dem neuen CORAVIN™-System gelesen oder gehört.

Mit diesem revolutionären System können Sie einer Flasche etwas Wein entnehmen, ohne den Korken zu beschädigen.

Somit kann er ungehindert weiterreifen und oxidiert nicht. Für Sie hat das den praktischen Vorteil, dass sie bei uns nicht die ganze Flasche bestellen müssen, da wir mit neuen CORAVIN™-System für Sie auch nur ein Glas aus der ungeöffneten Flasche entnehmen. Achten Sie in der Weinkarte auf CORAVIN.

Sie können damit bei uns also ab sofort auch die hochwertigsten Weine glasweise genießen und verkosten, ohne gleich die ganze Flasche bestellen zu müssen!

Unsere Weinkarte ist durch und durch auf unser Speisenangebot abgestimmt und folgt keiner Rebsorten oder Gebietsgliederung.

Der Großteil unserer Weine besteht aus Natural und Orange Weinen, da diese unsere Gerichte am besten begleiten.

Unsere Weingüter sind biologisch arbeitende Familienmanufakturen und Kleinbauern. Echtheit, Ortsverbundenheit, Authentizität und die Liebe zu natürlichen, unverfälschten, ehrlichen Weinen prägt ihr Handeln und Tun.

Probieren Sie einfach ein Glas zu Ihrem Gericht - spüren Sie die Energie und Spannung, die von diesen Weinen ausgeht.

Unsere Weißweine

2015 „Die Antwort“ Grüner Veltliner Terrassen	0,75L	€	19,50
Weingut Alwin Jurtschitsch, Kamptal, A „yaoyao edition“	1/8L	€	3,30
<i>Kräuter, Pfeffer, cremiger Schmelz, trocken, ausdrucksvoll, sehr balanciert, ungeschönt, schwefelarm. Demeter</i>			
2015 Sauvignon Blanc Petit Bourgeois	0,75L	€	24,50
Henri Bourgeois, Sancerre, Loire, F	1/8L	€	4,50
<i>Intensive Aromen nach Holunderblüten und Stachelbeeren, feine Säure, sehr balanciert, mittelkräftig, saftig bis fruchtig im Abgang</i>			
2015 „Yellow“ Riesling	0,75L	€	39,60
Weingut Alwin Jurtschitsch „yaoyao edition“	<u>CORAVIN</u> 1/8 / 1/16L	€	6,80/3,40
<i>Reinsortiger Bio-Riesling von den sonnenexponierte Terrassen des Loiserbergs. Dichter, mineralischer Wein mit aromatischer Tiefe und außergewöhnlich viel Finesse. In Holzfässern ausgebaut – ein absoluter Top-Riesling aus dem Kamptal.</i>			
2011 Ex Vero I	0,75L	€	32,00
Werlitsch, Leutschach, Steiermark, A	<u>CORAVIN</u> 1/8/ 1/16L	€	5,50/2,80
<i>Ewald & Brigitte Tscheppe produzieren diesen Cuvée aus Chardonnay und Sauvignon Blanc aus den Trauben ihrer besten Parzellen. Die Vergärung passiert spontan in großen Holzfässern mit langer Maischestandzeit, der Wein präsentiert sich anmutig frisch, jugendlich mit herbem Tannin und gut integrierter feiner Säure. Demeter</i>			
2012 Vitovska	0,75L	€	37,00
Sandi Škerk, Prepotto, Karst	<u>CORAVIN</u> 1/8/ 1/16L	€	6,50/3,30
<i>Reinsortig Vitovska, lange Maischestandzeit, spontan im offenen Holzbottich vergoren. Der naturbelassene Wein reift in Ruhe (im, mit Diamantseilen in den Karstfelsen hinein geschnittenen, Naturkeller) ohne vor dem Füllen filtriert zu werden – schwefelarm! Natur pur – nothing else!</i>			
2013 Ottocento Bijeli	0,75L	€	37,00
Giorgio Clai, Krasica-Brjki, Kroatien	<u>CORAVIN</u> 1/8/ 1/16L	€	6,50/3,30
<i>Orange wine aus den Sorten Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Chardonnay und Malvazija Istarska – spontan (und zwar alle Sorten gemeinsam im Holzfass ohne zu pressen) vergoren ergibt es einen ausdrucksstarken Terroirwein mit Körper und Struktur, mit der enormen Mineralität der istrischen Kalkfelsen.</i>			
2014 Rami	0,75L	€	32,90
Cos, Vittoria Sizilien	<u>CORAVIN</u> 1/8/ 1/16L	€	5,90/3,00
<i>Die autochtonen Sorten Inzolia und Grecanico bilden die Grundlage für diesen Cuvée. Die Trauben wurden samt Kähmen und Stielen teilweise in Amphoren und großen Holzfässern vergoren. Der Wein wirkt goldgelb, reif, riecht nach matschigen Quitten und Fallobst, besitzt unendlich viel Tiefgang und Finesse, ist komplett naturbelassen, unverfälscht und einzigartig</i>			

Unsere Rotweine

2014 „Die Antwort“ Cuvée	0,75L	€	19,70
Weingut Gerhard/Brigitte Pittnauer „yaoyao edition“	1/8L	€	3,40
<i>Hochwertige Traube, trinkfreudiger und geschmacklich harmonischer Cuvée. Jung, leicht und trotzdem viel Tiefgang, Spannung und Ausdruck. Ein idealer Begleiter für aromatische und geschmacksintensive asiatische Speisen.</i>			
2012 Kapitel 1	0,75L	€	37,00
Christian Tschida, Illmitz, A	<u>CORAVIN</u> 1/8/ 1/16L	€	6,50/3,30
<i>Ehrwürdiger Grenzgänger, tiefgründig und subtil, ungeschminkt, alte Rebanlage im Domkapitel, mit den Sorten Cabernet Franc und Zweigelt entsteht auf natürlichste Weise dieser fragile Rotwein. Ein meditatives Gesamterlebnis mit urwüchsiger Rohkraft und Energetik</i>			
2013 Pannobile	0,75L	€	45,00
Brigitte und Gerhard Pittnauer, Gols, A	1/8/ 1/16L	€	7,90/4,00
<i>Top Cuvée aus Zweigelt / Blaufränkisch kommt aus den besten Lagen an den Hängen der Parndorfer Platte, kalkig kräftige Mineralik, dicht & lang. Ausbau in kleiner französischer Eiche, keine Filtration</i>			
2013 Itsapitti	0,75L	€	48,30
Weingut Gerhard/Brigitte Pittnauer „yaoyao edition“	<u>CORAVIN</u> 1/8 /1/16L	€	8,30/4,20
<i>Die Trauben für diese Cuvée stammen zur Gänze aus biodynamischem Anbau. Über 2 Jahre in Eichenfässern und Barrigues ausgebaut – absolutes Spitzenprodukt von Pittnauer</i>			
2014 Chianti Classico	0,75L	€	32,90
Castello di Fonterutoli, Castellina, Toskana, I	<u>CORAVIN</u> 1/8/ 1/16L	€	5,90/3,00
<i>Intensives Rubin, 100% Sangiovese aus unbewässerten, 50-jährigen Reben, Ausbau in kleinen Barrigues aus französischer Eiche, nur minimale Intervention im Keller, leichte Filtration, dichter Körper, kräftige Struktur, mürbes Tannin, lang im Abgang</i>			
2014 Nero di Lupo	0,75L	€	32,90
Cos, Vittoria Sizilien, I	<u>CORAVIN</u> 1/8/ 1/16L	€	5,90/3,00
<i>Reinsortiger Nero d'Avola – die beste und eigenständigste Sorte Siziliens – gewachsen auf biodynamisch bewirtschafteten, unbewässerten Weinbergen mit stark kalkhaltigen und vulkanischen Böden; spontan vergoren in Amphoren und offenen Holzfässern. Duftiger, blumiger Duft; würzige Aromen; leicht am Gaumen mit mittlerer Säure und fast ätherisch im Abgang</i>			
2008 Le Vallon Rouge	0,75L	€	24,50
Henri Milan, Saint Remy de Provence	<u>CORAVIN</u> 1/8/ 1/16L	€	4,50/2,30
<i>Cuvee aus Mourvedre, Cinsault, Carignan, Syrah und Grenache. Ohne Temperaturkontrolle vergoren, komplett naturbelassen – keinerlei Eingriffe in Weingarten und Keller. Provence unplugged!! Purer geht's nicht</i>			

Digestif

aus der Destillerie Siegfried Herzog

Salzburger Birne, 41 %

2 cl € 4,90

Marillenschnaps, 41 %

2 cl € 5,30

Waldhimbeerschnaps, 41 %

2 cl € 6,50

Vogelbeerschnaps, 41 %

2 cl € 6,90

Quittenschnaps, 41%

2 cl € 4,90

aus der Destillerie Weutz, St. Nikolai im Sausal

Whisky „Hot Stone“, Single Malt Whisky 40,4%

2 cl € 6,90