

das Valentin

... ein Haubis

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

FRÜHSTÜCK

von 7:00–13:00 Uhr

Kaiserfrühstück süß 🍷 **A, F, G, H** € 8,90

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

Kaiserfrühstück pikant **G** € 10,90

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

Französisches Frühstück 🍷 **A, C, F, G, H** € 12,90

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** € 14,90

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

Laugenbrioche Schinken & Ei ** **A, C, G** € 13,50

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

Hummus- Frühstück 🍷 **F, N** € 12,90

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

Avocado Toast ** **A, C, G, M** € 10,90

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

Valentin

HAUBIS Frühstücksturm C, G, H, M € 16,50

Rührei mit Gemüsevariation, Moser Hammerherrenspeck, Moser Beinschinken,
Bio-Butter, Käsevariation und ofenfrisches HAUBIS Gebäck **

Wiener Frühstück C, G, L € 16,50

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

Lachs-Frühstück A, D, G, M € 18,50

Heißgetränk, Räucherlachs, Almkönig-Käse, Aufstrich, Honigsenfauce,
Gemüsevariation, Roggenbrot und ofenfrisches HAUBIS Gebäck **

Aufstrichfrühstück  A, G, H € 13,90

Heißgetränk, Kräuteraufstrich, Paprikaaufstrich, Guacamoleaufstrich,
Gemüsevariation, Kresse, HAUBIS BIO LIEBLINGSKRUSTERL **
und ofenfrisches HAUBIS Gebäck **

FÜR KLEINE GENIESSER

von 7:00–13:00 Uhr

- Lustige Waldtiere** 🍷 **A, F, G, H** € 6,90
Kinderkakao oder Orangensaft, Nutellasemmel mit Früchten garniert
- Guten-Morgen-Sonnenschein Müsli** 🍷 **A, G, H** € 8,50
Kinderkakao oder Orangensaft, Beeren-Birchermüsli mit Früchten garniert
- Flotter Feldhase** **C, G** € 6,50
Kinderkakao oder Orangensaft, Spiegelei mit Moser Speck garniert
und ofenfrisches HAUBIS Gebäck **
- Helden Frühstück** 🍷 **C** € 8,50
Heldentrunk, Rührei von 2 Bio-Eiern und ein Bio-Pfoten Semmerl **

ALLERLEI EXTRAS

- | | | | |
|--|--------|---|--------|
| Weiches Ei C | € 1,80 | Portion Gemüse | € 3,00 |
| Spiegelei pro Stück C | € 1,90 | Portion Avocado | € 2,00 |
| Beinschinken, Putenschinken,
Speck, Käse (pro Blatt) G | € 0,80 | Portion Obst | € 3,50 |
| Portion Räucherlachs D | € 7,90 | Joghurt mit Müsli A, F, G, H, O | € 3,50 |
| Portion Bio-Butter G | € 0,70 | Joghurt mit frischen Früchten G | € 4,50 |
| Portion Frischkäse G | € 1,00 | Joghurt mit frischen
Früchten und Müsli A, F, G, H, O | € 5,00 |
| Portion Hummus N | € 2,00 | Haselnuss-Milchcreme F, G, H | € 1,30 |
| Portion Guacamole | € 2,00 | Gianduja F, G, H | € 1,30 |
| Portion Konfitüre Jamsession | € 1,30 | Pistaziencreme vegan F, H | € 2,00 |
| Portion Honig | € 1,30 | | |

KLEINE FRÜHSTÜCKSIDEEN

von 7:00–13:00 Uhr

Spiegelei mit Speck *von drei Bio-Eiern C, M* € 8,90

mit Moser Hammerherrenspeck und ofenfrischem HAUBIS Gebäck **

Spiegelei mit Schinken *von drei Bio-Eiern C* € 8,90

mit Moser Beinschinken und ofenfrischem HAUBIS Gebäck **

Rührei natur *von drei Bio-Eiern C* € 6,90

mit ofenfrischem HAUBIS Gebäck **

Omelette natur *von drei Bio-Eiern C* € 6,90

mit ofenfrischem HAUBIS Gebäck **

HAUBIS Omelette *von drei Bio-Eiern C, G, L* € 8,90

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

SALAT

von 11:00–20:30 Uhr

Italienischer-Salat **D, G, M, O** € 13,90

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

Ziegenkäse auf Blattsalat **G, H, O** € 15,90

Ziegenfrischkäse auf Blattsalat, Himbeeren, Walnüsse und Honig, Dressing
passend dazu unser HAUBIS WALNUSKRUSTERL **

Saganaki **A, G, H, O** € 15,90

Fetakäse in Filoteig dazu Vogersalat, Gurken, Tomaten und Oliven
passend dazu unser HAUBIS WURZEL **

Hühnerfilet auf Blattsalat **A, C, F, M, O** € 14,90

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

Valentin

BURGER

von 14:30–20:30 Uhr

Original Haubis Burger A, F, G, M, N € 12,50

180 g Rindfleisch, Salat, Burgersauce, Tomaten, Speck, Zwiebel,
eingelegte Gurke, Cheddarkase

Laugen-Burger A, C, G, M, N € 13,50

Haubis Laugenbrücheknopf, 180 g Rindfleisch, Rucolasalat, Burgersauce,
Tomaten, Speck, Zwiebel, Gurke, Blauschimmelkase

Landhaus-Burger A, C, F, G, M, N € 14,50

180 g Rindfleisch, Burgersauce, Spiegelei, Salat, Tomaten, Speck, Zwiebel,
eingelegte Gurke, Cheddarkase

Veggie-Burger  **A, C, F, G, M, N** € 9,90

Gemüse-Haferlaibchen, Sweet Chili Sauce, Spiegelei, Salat, Tomaten,
Zwiebel, eingelegte Gurke, Cheddarkase

Vegan-Burger  **A, F, N** € 8,90

Gemüse-Haferlaibchen, pikante Salsa Sauce, Salat, Tomaten,
Zwiebel und Guacamole

Kinder Burger A, F, G, L, M, N € 8,90

Rindfleisch, Ketchup, Mayonnaise, Cheddarkäse und Pommes

WÄHLE DEINE BEILAGE

Pommes klein, Ketchup € 3,50


Pommes groß, Ketchup € 4,90

Kleiner Salat gemischt M, O € 3,90

Valentin

AUS DEM STEINOFEN

von 11:00–20:30 Uhr


Pizza Margherita  **A, G** € 10,90
Tomatensauce und Mozzarella

Pizza Schinken **A, G** € 13,50
Tomatensauce, Mozzarella und Moser Beinschinken

Pizza Napoli **A, D, G** € 12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven und Basilikum

Pizza Salami **A, G, M** € 13,50
Tomatensauce, Mozzarella und Salami Spianata

Pizza Rustikal **A, G, M** € 13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Österkron, Moser Salami und Zwiebeln

Pizza Burrata  **A, G** € 15,90
Tomatensauce, Burrata, Rucola und Cocktailtomaten

Pizza Prosciutto **A, G, M** € 14,90
Mozzarella, Prosciutto, Rucola, Parmesan und Cocktailtomaten

Flammkuchen Feta 🍷 **A, G** € 11,90

Crème-fraiche-Aufstrich, Feta, Zucchini und Cocktailtomaten

Flammkuchen Rustikal **A, G** € 10,90

Crème-fraiche-Aufstrich, Speckwürfel, Zwiebelscheiben und Mozzarella

Flammkuchen Schinken **A, G** € 10,90

Crème-fraiche-Aufstrich, Schinken, Tomaten und Mozzarella

Pinsa Prosciutto **A** € 14,90

Crème-fraiche-Aufstrich, Rucola, Prosciutto

Pinsa Italia 🍷 **A, G, M** € 14,90

Tomatensauce, Rucola, Mozzarella und Cocktailtomaten

Pinsa Lachs **A, D, G** € 16,90

Crème Fraiche, rote Zwiebel, Rucola, Räucherlachs

Valentin

PIKANTES

von 11:00–20:30 Uhr

Frankfurter Würstel M € 5,90
mit einem ofenfrischen HAUBIS Gebäck **

Toast A, G € 5,50
kleiner Schinken-Käse-Toast mit HAUBIS RÖMERBROT ** und Ketchup

Toast Caprese 🍷 **A, G, H** € 5,50
HAUBIS RÖMERBROT **, Pesto, Rucola, Mozzarella und Tomaten

Veggie-Avocado-Toast 🍷 **A, C, G** € 7,90
HAUBIS RÖMERBROT ** mit Avocado, Käse, Tomaten, Spiegelei

Avocado Römer-Toast A, C, G, M € 8,50
HAUBIS RÖMERBROT ** mit Avocado, Käse, Tomaten, Spiegelei und Speck*

Lachsbrötchen D € 5,90
2 Stück

Bruschetta A, N € 5,90
getoasteter HAUBIS SANDWICH **, Tomaten und Basilikum

Handsemmel mit Beinschinken A, G € 3,90
Handsemmel mit Butter bestrichen, Moser Beinschinken und Kren belegt

Schinkenstangerl A, G € 4,30
Salzstangerl mit Butter bestrichen, Moser Beinschinken und Kren belegt

SÜSSES

HAUBIS gezogener Apfel- oder Topfenstrudel A, C, F, G € 4,70
warmer Strudel mit Schlagobers G

Schokoladen-Soufflé A, C, F, G € 7,90
mit Beeren und Schlagobers garniert

3 Pralinen F, G, H € 3,00
Nach Wahl

3 Macarons klassik C, F, G, H € 3,30
Nach Wahl

**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	€ 2,80
Espresso groß/klein	€ 2,90 / € 3,90
Espresso Macchiato G	€ 3,20
Kleiner Brauner / Großer Brauner G	€ 3,10 / € 4,10
Verlängerter G	€ 3,50
Melange G	€ 3,80
Cappuccino mit Milchschaum G	€ 4,00
Cappuccino mit Schlagobers G	€ 4,10
Latte Macchiato G	€ 4,20
Latte Macchiato Karamell G / Haselnuss G, H	€ 4,50
Portion Schlagobers G	€ 1,00
Portion Haselnusslikör 2 cl	€ 2,00
Portion Amaretto 2 cl	€ 2,00

SCHOKOLADE & MILCH *

Heiße Schokolade / Heiße Schokolade Orange	€ 3,70
Chai oder Matcha Latte G	€ 4,70
Kinderkakao G	€ 2,30

TEESPEZIALITÄTEN

Althaus PURE TEA – Tee mit Charakter aus biologischem Anbau

Alle Tees je Portion	€ 3,70
Portion Rum 2 cl	€ 2,00

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

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

Valentin

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fritz Kola , Fritz Limo Orange <i>0,33 l Flasche</i>	€ 3,90
Bio Hasenfit Orangen- oder Apfelsaft <i>0,25 l · 0,5 l</i>	€ 3,30 · € 5,30
Bio Hasenfit Orangen- oder Apfelsaft gespritzt <i>0,25 l · 0,5 l</i>	€ 2,80 · € 4,30
Bio Hasenfit Orangen- oder Apfelsaft mit Leitungswasser <i>0,25 l · 0,5 l</i>	€ 2,20 · € 3,60
Soda <i>0,25 l · 0,5 l</i>	€ 1,70 · € 2,70
Leitungswasser Servicepauschale <i>0,25 l</i>	€ 0,70
Montes Mineralwasser prickelnd · still <i>0,33 l</i>	€ 3,20
Montes Mineralwasser prickelnd · still <i>0,75 l</i>	€ 5,90
Red Bull <i>0,25 l</i>	€ 3,90
Frisch gepresster Orangensaft <i>0,25 l</i>	€ 4,30
Frisch gepresster Zitronensaft <i>2 cl</i>	€ 0,40
Jugendgetränk Himbeere <i>0,5 l</i>	€ 3,30
Leitungswasser oder Soda	

SODAVARIATIONEN

0,25 l · 0,5 l

€ 3,40 · € 4,40

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 € 4,50

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

Der „Kräftige“ *Banane-Rucola-Orangensaft*

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

Der „Fruchtige“ *Erdbeer-Banane-Orangensaft*

Der „Karibische“ *Ananas-Kokos-Joghurt*

HASENFIT BIO FRUCHTSÄFTE

aus österreichischen Früchten

0,25 l · gespritzt 0,5 l · mit Leitungswasser gespritzt 0,5 l € 3,80 · € 4,90 · € 4,10

Erdbeere · Apfel-Holunder · Johannisbeere

BRANDHOF FRUCHTSÄFTE

direkt gepresst

0,25 l · gespritzt 0,5 l · mit Leitungswasser gespritzt 0,5 l € 3,80 · € 4,90 · € 4,10

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

Valentin

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

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER

- Bier vom Fass** *Wieselburger Gold* 0,2 l · 0,33 l · 0,5 l A € 3,00 · 4,10 · € 4,80
- Gösser Natur Radler** 0,33 l Flasche A € 4,10
- Alkoholfreies Bier** *Gösser naturgold* 0,3 l A € 4,10

16.00 -
21.00 Uhr kleine
Aperitivi zu
Ihrem Drink.

SPRITZIGES

Weißer Spritzer 0,25 l	€ 3,40
Muskateller Spritzer 0,25 l	€ 4,50
Hugo	€ 4,70
Prosecco, Soda, Hollersirup, Minze	
Veneziano	€ 4,70
Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe	
Aperol Spritz	€ 4,70
Weißwein, Aperol, Soda, Orangenscheibe	
Kaiserspritzer	€ 4,70
Weißwein, Soda, Hollersirup	
Gin Tonic	€ 11,90
Gin White Swan, Fever-Tree Mediterranean Tonic	
Cranberry Spritz 0,15 l	€ 4,70
Prosecco, Cranberrysaft, Orangenscheibe, Rosmarin	
Lillet 0,25 l	€ 5,50
Lillet Blanc, Fever-Tree Himbeer-Rhabarber Tonic, Himbeeren	
Limoncello Spritz 0,25 l	€ 5,70
Limoncello Pallini, Prosecco, Soda und Zitrone	

Valentin

PRICKELNDES

Prosecco Spumante Superiore BRUT DOCG 0,1l · 0,75l o € 4,50 · €24,90

Francesco Drusian, Valdobbiadene, Venetien

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

Secco Rosé 0,1l · 0,75l o € 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 o € 7,90 · € 49,90

Bernard Remy Allemand

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 0,75l o € 54,90

Bernard Remy Allemand

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 0,375l · 0,75l o € 45,90 · € 69,90

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‰

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

Grüner Veltliner Holzgasse 1/8 l · 0,75 l o € 4,20 · € 21,90

Weingut Buchegger, Dross Kremstal

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

Wachauwerk Grüner Veltliner 1/8 l · 0,75 l o € 6,20 · € 33,90

Weingut Grabenwerkstatt, Wachau

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

Grüner Veltliner Hochstrasser Federspiel 1/8 l · 0,75 l o € 4,70 · € 24,90

Weingut Leo Alzinger, Unterloiben

Frische Wiesenkräuter, feine Nuancen von gelbem Kernobst, ein Hauch von Apfel, tabakige Nuancen, mineralischer Touch. 12,5‰

Knoll Loibner Federspiel Riesling 1/8 l · 0,75 l o € 5,90 / € 31,90

Weingut Emmerich Knoll, Unterloiben

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfruchtnuancen, ein Hauch von Mango und Blütenhonig, mineralisch unterlegt, ein Hauch von Mandarinenzesten im Hintergrund. 12‰

Waldschütz Gelber Muskateller 1/8 l · 0,75 l o € 4,20 · € 21,90

Weingut Waldschütz, Kamptal

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

Roter Veltliner Ried Scheiben 1/8 l · 0,75 l o € 4,20 · € 21,90

Kolkmann, Fels am Wagram

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

Valentin

ROTWEIN

Reumann Blaufränkisch 1/8 l · 0,75 l o **€ 4,20 · € 21,90**

Weingut Reumann, Mittelburgenland

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

That's Amore (BF, Rösler) 1/8 l · 0,75 l o **€ 4,70 / € 24,90**

Pia Strehn, Deutschkreutz

Feine Beerennoten, Holunderkonfit, ein Hauch von Datteln, etwas Rumtopf. Saftig, elegant, samtiges Tannin, feine dunkle Frucht nuances, wurzig im Nachhal. 13,5%o

Pinot Noir 0,1 l · 0,75 l o **€ 4,90/27,90**

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 Orangenesten, von gewisser Leichtigkeit und Salzigkeit geprägt, sehr animierend. 13%o

ROSÉWEIN

BY.OTT Côtes de Provence 1/8 l · 0,75 l o **€ 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%o

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
Fratello Haselnusslikör <i>Francoli Piemont 4cl</i>	€ 3,90
Amaretto <i>Franciacorta Gozio 4cl</i>	€ 3,90
Averna <i>4cl</i>	€ 3,90

Valentin

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN

Grüner Veltliner Toni's 0,75 l Flasche ◉ € 21,90

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%o

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

Grabenwerkstatt, Wachau

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Feine gelbe Frucht nuances, 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%o

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%o

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

Weingut Billaud-Simon, Burgund

Grünelbe Frucht zwischen Zitrus und Steinobst, Quitte, Limettensaft, schlanker gelber Pfirsich, etwas weißer Pfeffer und frische Ingwerwurzel. 12,5%o

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 – Sulfit** Schwefeldioxid und Sulfit 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 ofenfrischen 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