

*wirtshaus  
socialclub*

*Mai*



## Drink des Monats

### FIZZY COLADA

Bacardi Carta Blanca, Malibu  
Caribbean Rum, Limette, Three  
Cents Pineapple Soda, Aromatic  
Bitters

11€

NO GIN & TONIC	10€
Beefeater Gin 0,0%, Tonic Water	
NO GIN BASIL SMASH	13€
Beefeater Gin 0,0%, Zitrone, Basilikum	
BIO KRÄUTER VERJUS ROSÉ	5,00€ /
Krenn49, Steiermark	30€
0,1L / 0,75L	
GRIESKIRCHNER ZWICKL VOM FASS	2,50€ / 4,20€
0,2L / 0,3L	
GRIESKIRCHNER PILS 0,33l	4,50€
GRIESKIRCHNER ALKOHOLFREI 0,33l	4,20€
OBERTRUMER RADLER 0,33l	4,50€
WEISSER SPRITZER 0,25L / 0,5L	3,50€ / 6,50€
SPRITZER BAUSATZ 1L GV + 1L SODA	28€
COCA COLA 0,33l	4,20€
COCA COLA ZERO 0,33l	4,20€
FRUCADE 0,35l	4,20€
MURELLI HIMBEERE 0,5L	6,20€
GRIESKIRCHNER PERLE COLA MIX	5,20€
SODA ZITRONE / HOLUNDER 0,25L / 0,5L	2,90€ / 4,30€
VÖSLAUER STILL / PRICKELND 0,75L	4,50€
Alle Sorten in 0,20L	
PINEAPPLE SODA	3,70€
FIG LEAF SODA	3,70€
GINGER BEER	3,70€
GINGER ALE	3,70€
MANDARINE & BERGAMOT SODA	3,70€
PINK GRAPEFRUIT SODA	3,70€
TONIC WATER	3,70€
AEGEAN TONIC	3,70€
LEMON TONIC	3,70€
CHERRY SODA	3,70€
ESPRESSO	2,50€
VERLÄNGERT SCHWARZ	2,90€

TROPICAL POPSYCLE	
Suntory Toki Whiskey, Aperol	13€
Passionsfrucht, Limette, Two Cents Plain	
AZALEA MARGARITA	
Cazadores Blanco, Triple Sec,	13€
Ananas, Grenadine	
FRESH POST	
London Dry Gin, Suze, Soda, Gurke	13€
Schwarzer Pfeffer	
HAIR OF THE CHIEN	
London Dry Gin, Hausgemachter Champagner	13€
Sirup, Weintrauben, Soda	
GIN BASIL SMASH	13€
London Dry Gin, Zitrone, Basilikum	
THE OLIVE BRANCH	
Olive Oil Washed Vodka, Cocchi	13€
Americano Bianco, Pink Himalayan Salz	
BLUE HAIWAI	
Bacardi Carta Blanca, Skyy	11€
Vodka, Blue Curaçao, Ananas, Zitrone	
IXTETE PALOMA	
Cazadores Blanco, Campari, Agavennektar	12€
Three Cents Grapefruit Soda	
ESPRESSO MARTINI	12€
Skyy Vodka, Espressoликör, Espresso-shot	
Vanille	
PORNSTAR MARTINI	
Skyy Vodka, Maracujalikör, Passionsfrucht,	12€
Vanille, Prosecco DOCG	

**BEEF TATAR VOM RIND**  
KLASSISCH (150G) + TOAST &  
ZILLERTALER BUTTER 16€

Blanc de Blancs Spumante Metodo Classico Dosaggio Zero 0,1l 12€  
Alessandra Divella, Italien\*

**ORIGINAL WIENER SACHERWÜRSTEL**  
SEMMELE + FRISCH GERISSENER KREN &  
SCHARFER oder SÜSSER SENF 7€

2024 Weisser Burgunder aus den Lagen 0,1l 7€  
Christmann, Pfalz\*

**MANGALITZA-KÄSEKRAINER**  
BROT + FRISCH GERISSENER KREN  
& SCHARFER oder SÜSSER SENF 9€

2023 Chardonnay Ried Schüttenberg 10TW 0,1l 9€  
Markowitsch, Carnuntum DAC\*

**ORIGINAL KÄRNTNER KASNUDLN**  
3 STÜCK GEFÜLLT MIT TOPFEN & MINZE  
+ SALAT IM GLAS 13€

2025 Grüner Veltliner Löss 0,1l 5€  
Jurtschitsch, Kamptal DAC\*

**MANGALITZA GRAMMELSCHMALZBROT**  
SAUERTEIGBROT MIT GRAMMELSCHMALZ &  
ROTEN ZWIEBELN 7€

2024 Sauvignon Blanc Kapfenstein Alte Reben 0,1l 6€  
Alexander Zahel, Steiermark\*

**ROTE RÜBEN TATAR**  
LIMETTENCREME + GEBÄCK 13€

2023 Bourgogne Rouge Les Emolissieres 0,1l 8€  
Domaine Didier Amiot, Burgund\*

**STEIRISCHER KÄFERBOHNEN-HUMMUS (VEGAN)**  
SAUERTEIGBROT | KRAUT | SCHNITTCLAUCH 8€

2024 Riesling Kabinett 0,1l 6€  
Schätzel, Rheinhessen\*

**SAUERTEIGBROT MIT AUFSTRICH**  
SCHNITTCLAUCH-BUTTER | KÜRBIS-KERNÖL FRISCHKÄSE  
+ KÜRBISKERNE | FRÜHLINGSAUFSTRICH 6€

**HAUSGEMACHTES MOUSSE**  
WAHLWEISE BUTTERMILCH-ZITRONE ODER SCHOKOLADE AUF  
FRUCHTPÜREE NACH SAISON 9€

2024 Riesling Spätlese Trittenheimer Apotheke 0,1l 10 €  
Unterlind, Mosel\*

\*Unsere Weinempfehlungen zu den jeweiligen Speisen.