

## Riesling

**Felsler Riesling 2010** 14,90  
Weingut Sauerstingl, Fels/Wagram, Donautal  
Dezente Frucht, am Gaumen aufgehend, klar, klassisch-mineralische  
Frucht, diskret und doch fest, sehr fein, 88 Punkte "À la Carte",  
empfohlen zu Fisch, Reis, 12,5 % vol. 1/8 2,60

**Federspiel 2010** 24,90  
Weingut Pfarre Weissenkirchen, Dürnstein, Wachau  
Mittleres Strohgelb mit zarten Reflexen, Marillenaromen, etwas  
Zitrusfrucht, dezente Mineralik, am Gaumen ausgewogen  
und geradlinig, 12 % vol.

## Roter Traminer

**Auslese 2008** 14,90  
Weingut Frey, Rohrbach, Weinviertel  
Halbtrocken, goldfarbig, vollreifes fruchtiges Aroma, wuchtiger runder  
Abgang harmonischer Wein mit feinem Bittermandelton im  
Geschmack, empfohlen zu Käse, Süßspeisen, 13,5 % vol. 1/8 2,60

## Sauvignon blanc

**Klassik 2009** 24,90  
Weingut Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark  
Strahlender Zitrus- und Stachelbeerduft, feinwürzig,  
lebhaft Säure, 13 % vol.

**Sauvignon blanc 2010** 32,50  
Weingut Wohlmuth, Fresing, Südsteiermark  
Helles Grüngelb, in der Nase feine Nuancen von Holunderblüten und  
reifen Stachelbeeren, feine Noten von Paprika. Am Gaumen feiner  
zitroniger Touch, zart blättrige Würze, grüner Apfel, gute Länge,  
harmonischer Essensbegleiter, 13 % vol.

## Welschriesling

**Klassik 2009** 20,90  
Weingut Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark  
Würziges Duftspiel nach frischen Äpfeln, am Gaumen Kompaktheit,  
ausgeglichene Harmonie, animierend zu trinken, empfohlen zu Salaten,  
kalten Vorspeisen, 11 % vol. 1/8 3,70

**Steil 2010** 20,90  
Weingut Harkamp, St. Nikolai, Südsteiermark  
Helles Gelb mit grünen Reflexen, Apfelnote, kühle Aromatik,  
jugendlicher Charme, fruchtig & duftig, finessenreich,  
betont saubere Stilistik, 11,5 % vol.

**Steirische Klassik 2011** 20,90  
Weingut Tement, Berghausen, Südsteiermark  
Der zart an grünen Früchten erinnernde Duft ist im Geschmack mit  
würzigen frischen Komponenten gepaart., empfohlen zu Salaten,  
kalten Vorspeisen, 11 % vol. 1/8 3,70

**Welschriesling 2010** 14,90  
Weingut Tiedl, Mörbisch, Neusiedlersee-Hügelland  
Fruchtig, elegante Säure, 11 % vol. 1/8 2,60

# Adam's ADAM'S Gasthaus CAFÉ - RESTAURANT

1080 Wien, Florianigasse 2

T: 408 01 12 - F: 408 01 12 30

E: info@adam.at - W: www.adam.at

Öffnungszeiten: werktags von 8 bis 24 Uhr, Küche bis 23<sup>30</sup> Uhr

## Bier

0,2 l Zettler Original 1890, Stiegl Pils, Gösser Gold	2,20
0,2 l Zettler Saphir	2,60
0,3 l Zettler Original 1890, Stiegl Pils, Gösser Gold	2,80
0,3 l Zettler Saphir	3,50
0,5 l Zettler Original 1890, Stiegl Pils, Gösser Gold	3,80
0,2 l Zettler Zwickl	2,40
0,3 l Zettler Zwickl	2,90
0,5 l Zettler Zwickl	3,90
0,5 l Wieselburger Gold	3,80
0,5 l Gösser Stiftsbräu	3,80
0,5 l Edelweiß hefetrib	4,00
0,5 l Gösser Radler	3,80
0,5 l Null, Josef	3,50




## Spirituosen (2 cl)

<b>Hermann Adam's Hausschnapslerl</b>	
Waldbeere, Zwetschke, Marille, Williamsbirne oder Steirisches Zirberl	2,90
Stroh Inländerrum	1,60
Bacardi weißer Rum	2,90
Seagram's Extra Dry Gin	3,10
Stolichnaya, Wyborowa, Absolut	2,90
Tequila Pancho Villa	3,10
Grappa Nonino	3,10
Grappa Marzadro "43°" oder "Le Diciotto Lune"	5,50
Amaretto	2,90
Bailey's Irish Cream	3,50
Grand Marnier	3,90
Cointreau	3,50
Pernod	3,50
Ouzo Tsantali	2,90
Scharlachberg Weinbrand	2,90
Asbach Uralt Weinbrand	3,50
Remy Martin VSOP, Camus	5,50
Boulard Calvados	5,50
Cles des Ducs VSOP Armagnac	5,50
Four Roses Bourbon Whisky	3,50
Chivas Regal Scotch Whisky	5,50
Glenfiddich Single Malt Whisky	5,50
Campari Soda	4,50
Campari Orange	4,90
Ramazzotti	2,90
Wunderlich's Rossbacher Magenbitter	2,90
Jägermeister	3,10
Underberg	3,10
Fernet Branca	3,10
Averna	2,90
Hämmerle "Vom Ganz Guten"	
Williamsbirne, Marille, Vogelbeere	5,50
Wodka Feige	3,90

## Alkoholfreie Getränke

0,25 l Sodawasser	1,50
0,25 l  <b>RÖMERQUELLE</b> prickelnd	2,30
0,75 l  <b>RÖMERQUELLE</b> prickelnd oder mild <small>belebt die Sinne</small>	4,80
0,33 l still oder mild	2,50
0,25 l Scharntner Zitrone oder Orange	2,70
0,35 l Almdudler	2,70
0,33 l   	2,70
0,2 l Pago Apfelsaft, Orange, Marille, Johannisbeere oder Tomate	2,90
0,2 l Schweppes Bitterlemon oder Tonic	2,70
0,25 l Red Bull oder Red Bull Sugarfree	3,90
0,33 l  Zitrone oder Pfirsich	2,70
0,5 l Jugenddrink Himbeere oder Zitrone	3,20

## Warme Getränke

 <b>NABER KAFFEE</b> kleiner Mokka oder Brauner	2,20
 <b>NABER KAFFEE</b> Melange oder Verlängerter	2,90
 <b>NABER KAFFEE</b> großer Mokka oder Brauner	3,50
Demmer Darjeeling oder Earl Grey	2,50
Demmer Chinatown Grüner Tee	2,50
Demmer Marillentraum	2,50
Demmer Pfefferminze, Kamille oder Kräutergeheimnis	2,50
Portion Schwarz- oder Früchtetee	4,20
Heiße Schokolade mit Schlagobers	4,20
Glühwein weiß oder rot	4,30
Kaffee "Natascha"	6,50
French Coffee mit Cognac und Schlagobers	6,50
Irish Coffee mit Whisky und Schlagobers	6,50

## Wein offen

1/8 Ebenthaler Grüner Veltliner (Zillinger)	1,80
1/8 Steirischer Welschriesling (Strauss)	1,90
1/8 Haugsdorfer Zweigelt (Lutzer)	1,90
1/8 Hohenwarther Rosé (Setzer)	1,90

## Sekt und Champagner

Glas Prosecco	4,50
Glas Kattus Cuvée Nr. 1 trocken oder mit Juice	4,50
Wiener Melodie (mit Grand Manier und Orangensaft)	5,90
1/1 Prosecco	29,00
1/1 Kattus Cuvée Nr. 1, trocken	29,00
1/1 Schlumberger Goldeck	29,00
1/1 Schlumberger Sparkling	39,00
1/1 Moët & Chandon	85,00

## Weißweine Österreich Grüner Veltliner

<b>DAC Lehlen 2010</b>	17,90
Weingut Pröll, Radlbrunn, Weinviertel Zartblasse Grünnuancen, in der Nase intensiv floral, Stachelbeer-, Kiwi- und Zitrusnuancen, elegant, spritzig, pfeffrig, lange ausklingend, 12,5 % vol.	1/8 3,30
<b>Stephanus 2011</b>	17,90
Weingut Weixelbaum, Strass, Kamptal Elegant-fruchtiger Veltliner mit Zitrus- und Apfelnoten und einem würzigen Pfefferl, empfohlen zu Huhn, Fisch, Schalen- und Krustentieren., 12 % vol.	1/8 3,30
<b>Federspiel 2010</b>	17,90
Weingut Weingärten Weissenkirchen, Dürnstein, Wachau Aromen nach weißem Pfeffer, Stachelbeere und Apfel, kecke Säure, sehr harmonisch, mit fruchtbetontem Abgang, ein charakteristisches Federspiel, subtil und sehr rassig, 12 % vol.	

<b>DAC Ebenthal 2010</b>	17,90
Weingut Zillinger, Ebenthal, Weinviertel Das einzigartige Mikroklima und die tiefgründigen Lößböden der Ebenthaler Veltlinerlagen verleihen den prägnanten, würzigen und lebendigen Charakter, tolles Säurespiel und moderater Alkoholgehalt, empfohlen zu Fisch, Reis, 12,5 % vol.	1/8 3,30
<b>Vesper 2010</b>	17,90
Weingut Setzer, Hohenwarth, Weinviertel Trocken, fruchtig, frischer leichter Wein, empfohlen zu Salaten, kalten Vorspeisen, 12 % vol.	1/8 3,30

## Chardonnay

<b>Chardonnay Mailberg 2010</b>	17,90
Malteser Ritterorden, Mailberg, Weinviertel Helles Gelbgrün. In der Nase die reife Grapefruit und Haselnuss deutlich spürbar. Am Gaumen sehr cremig-weich, sehr feine harmonische Säurestruktur; voll und harmonisch. Kräftiger Chardonnay, langer Abgang. 13,5 % vol.	1/8 3,30
<b>Chardonnay Classic 2011</b>	20,90
Weingut Wieninger, Wien Exotischer Duft vor allem nach Ananas, im Mund geschmeidig, viel Extrakt, elegante Säure, empfohlen zu Fisch, Reis, 12,5 % vol.	1/8 3,70

## Gelber Muskateller

<b>Malteser Weinberg Ligist 2010</b>	20,90
Winzerhof Florian, Weststeiermark Duftig-aromatisch, traubig-weinige Finesse, feine Fruchtsäure mit Hollunderblüten, leicht exotisch, 12 % vol.	3,70

## Morillion

<b>Steirische Klassik 2009</b>	24,90
Weingut Polz, Spielfeld, Südsteiermark Helles Gelbgrün, in der Nase feine Apfelanklänge, zart blättrig unterlegt, am Gaumen frisch und trinkanimierend, zarte Zitrusfrucht, vibrierende Struktur, sehr klar, bleibt gut haften, empfohlen zu Huhn, Truthahn, Kalb, Schwein, 12,5 % vol.	

**Rotweine  
Österreich  
Blaufränkisch**

<b>Classic 2010</b>	<b>20,90</b>
Weingut Iby, Horitschon, Mittelburgenland	
Funkelndes, dunkles Rubingranat mit violetterm Rand, hoher Extraktgehalt der reifen Trauben, ausgeprägte Frucht nach vollreifen Weichseln und Brombeeren, trocken mit milder Säure, saftige Tannine und trinkanimierend, harmonischer langer Abgang,	
12,5 % vol.	<b>1/8 3,70</b>
<b>Hochäcker 2009</b>	<b>27,90</b>
Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland	
Der würzig-pikante Charakter vom Blaufränkisch steht in charmantem Wechselspiel mit der frischen Frucht nach Kirschen und zeigt einen Hauch von weißem Pfeffer. Im Abgang würzig und langanhaltend, empfohlen zu würzigen Fleischgerichten, 13,5 % vol.	
	<b>1/8 4,90</b>
<b>Cabernet Sauvignon</b>	
<b>Cabernet Sauvignon 2009</b>	<b>24,90</b>
Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee	
Tiefdunkles Violett, typischer Duft nach schwarzen Ribiseln, totale Fruchtigkeit und Duft nach rotem Pfeffer, mächtige Herbe, tolle Komplexität, fein abgerundet durch Karameltöne und einen feinen Eichentouch, empfohlen zu dunklem Fleisch,	
Rind, Lamm oder Wild, 13 % vol.	<b>1/8 4,40</b>
<b>Cuvée</b>	
<b>Haidenberg 2008</b>	<b>24,90</b>
Weingut Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	
St. Laurent, Blaufränkisch, Zweigelt, kräftiges Rubingranat, in der Nase dunkelbeerige Frucht, likörwürzig unterlegt, zarte Holzanklänge, am Gaumen stoffig und elegant mit integrierten Tanninen und finessenreicher Textur, 13 % vol.	
<b>Admiral 2007</b>	<b>95,00</b>
Weingut Pöckl, Mönchhof, Neusiedlersee	
Tiefdunkles Rubingranat, kräftiges Purpur, violette Reflexe. In der Nase feiner Zwetschkenröster, schwarzer Tee, zarte Orangenfrucht. Am Gaumen sehr kraftvolle, präzise Tannine, rotbeerige Frucht, zart nach Himbeere, lebendiger Stil, feine Zitrusnote, empfohlen zu dunklem Fleisch, Rind, Lamm oder Wild, 14 % vol.	
<b>Pannobile 2008</b>	<b>54,50</b>
Weingut Heinrich, Gols, Neusiedlersee	
Intensiver Duft nach Kirschen und Weichseln, klare und elegante Struktur am Gaumen, feste, aber elegante Tannine, empfohlen zu kräftigen Bratengerichten, 13 % vol.	
<b>Big John 2009</b>	<b>32,50</b>
Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee	
Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, cremige Fruchtigkeit, Geschmack nach dunkler Schokolade, vanillige Tannine, röstiger Eichenflair, vollendeter Finish, empfohlen zu Steak, Wild, 13,5 % vol.	
<b>Trie 2010</b>	<b>20,90</b>
Weingut Triebaumer, Rust, Neusiedlersee	
Ausdrucksstarke Nase nach Kirschen und Flieder, dunkelwürzig mit guter Saftigkeit und edler Kirschfrucht, feurig im langen Abgang, empfohlen zu Rindfleisch, Pasta, Schinkenspezialitäten,	
13 % vol.	<b>1/8 3,70</b>

## Merlot

<b>Merlot 2008</b>	<b>24,90</b>
Weingut Ladentrog, Obernalb, Weinviertel tiefdunkles Rubingranat, opaker Farbkern, violette Reflexe, blättrig unterlegte schwarze Beerenfrucht, Kräuteranklang, reife Zwetschkenfrucht, zarte Bitterschokonoten im Abgang, 13,5 %	<b>1/8 4,40</b>

## St. Laurent

<b>Steinfeld 2009</b>	<b>24,90</b>
Weingut Reinisch, Tattendorf, Thermenregion Leuchtendes Rubingranat, violette Reflexe, in der Nase feine, einladende Fruchtsüße, zarte Würze, sehr typisch, Kirsche, Weichseln, mittlere Textur, frische Frucht; rotbeeriges Finish, 13 % vol.	<b>1/8 4,40</b>

## Zweigelt

<b>Heideboden 2008</b>	<b>24,90</b>
Weingut Goldenits, Tadten, Neusiedlersee Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen, Bukett mit Kirsch- und dunklen Beerennoten, Zwetschkenfrucht und Schokonuanen, satter Fruchtschmelz, dicht und stoffig, komplexe Struktur mit samtigem Tannin, rotbeeriges Finish mit langem Nachhall, 13 % vol.	

<b>Zweigelt 2009</b>	<b>24,90</b>
Weingut Heinrich, Gols, Neusiedlersee Kräftiger und opulenter Zweigelt aus dem nördlichen Burgenland, mit balancierten Tanninen und reifer Frucht, empfohlen zu Gebrülltem, Steaks, Lamm, 12,5 % vol.	<b>1/8 4,40</b>

<b>Zweigelt vom Steinfeld 2009</b>	<b>17,90</b>
Weingut Reinisch, Tattendorf, Thermenregion Elegante, würzige Waldbeerenase, vom St. Laurent hat dieser Wein die fein strukturierte Beerenaromatik, vom Blaufränkisch die Zwetschkennote und fein abgestimmte Säure, mild, empfohlen zu allen kräftigen bodenständigen Gerichten, 13 % vol.	<b>1/8 3,30</b>

## Süßweine Österreich Cuvée

<b>Beerenauslese 2008</b>	<b>24,90</b>
Weingut Kracher, Illmitz, Neusiedlersee Der Chardonnay wird in Barrique ausgebaut, der Welschriesling im großen Faß, beide jeweils ein Jahr gelagert, empfohlen zu Schimmelkäse, Gänseleber, Lebergerichten, allen Desserts, 12,5 % vol., 0,375 Lit.	

<b>Angerhof 2009</b>	<b>20,90</b>
Weingut Tschida, Illmitz, Neusiedlersee Erfrischend: weiße Blüten, Zitronen, Limettenschalen, Mandelkrokant, eingängig; molliger Fruchtbogen, viel Zitrus, herbe Hefewürze, ausgewogen, unkompliziert im besten Sinne, 10 % vol.	<b>1/8 3,70</b>

## FRÜHSTÜCK ab 8 Uhr

Butterbrot	1,50
Buttersemmel	2,10
Butterweckerl	2,30
Belegtes Weckerl oder Semmel	4,50
Sacherwürstel mit Senf und Kren	5,00
Sacherwürstel mit Saft	5,90
Kleines Gulasch	5,00
Großes Gulasch	7,50
Ham & eggs (2 Eier)	4,50
Ham & eggs (3 Eier)	5,50
Schinken-, Champignon- oder Käseomelette (2 Eier)	4,50
Schinken-, Champignon- oder Käseomelette (3 Eier)	5,50
Ei (im Glas, weich, Eierspeise)	1,10
Schinken-Käsetoast	4,20
Räucherlachs mit Oberskren und Toast	9,90
Beef Tartare mit Toast und Butter	12,90
Schinken, Käse, Wurst per dag	0,40
Schwarzbrot	0,50
Semmel	1,00
Gebäck	1,20
Portion Butter, Honig oder Marmelade	1,10
Warmer Apfel- oder Topfenstrudel	3,50
Mohr im Hemd mit Schokoladesauce und Schlagobers	4,50
Topfenstrudel mit Vanillesauce	4,90
Frühstück mit Kaffee, Tee oder heißer Schokolade und Butter, Marmelade und 2 Semmeln	5,30
Frühstück wie oben mit einem Ei	6,10
Katerfrühstück (kleines Zwettler und Schmalzbrot)	5,00
Proseccofrühstück (Glas Prosecco und Schinkenbrötchen)	5,90
Sektfrühstück (Glas Sekt und Tartarebrötchen)	7,90
Schlemmerfrühstück (Port. Kaffee, Butter, Marmelade, 2 Semmeln, Ham&eggs, Orangenjuice)	12,20

Wenn nicht anders angegeben,  
handelt es sich jeweils um 0,75 l Flaschen!