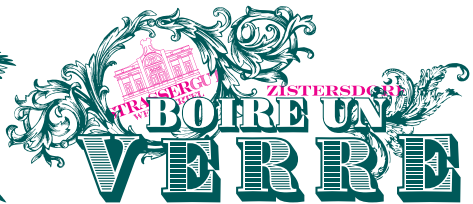




BAR DES OISEAUX



BOIRE UN VERRE

HEISSGETRÄNKE

Espresso/ Espresso grand	1,90/ 3,40
Café plus Melange etc. Kuhmilch oder Soja.	3,90
Espresso genevoise Espresso grand & Valrhone Schokolade.	4,90
Café fort Verlängerter + 2cl Grappa/ Cognac	5,50
Diverse Teesorten Siehe Teekarte.	
Heisse Schokolade Valrhona Kanne. Kuhmilch oder Soja.	6,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Marillennektar/ Apfelsaft/ Apfel-Weichselsaft 0,2l	3,80/ 3,20
Traubensaft 0,1l 100% Welschriesling/ Quittensaft 0,1l	2,50
Mineralwasser 0,33l/ 0,75l Vöslauer still/ prickelnd.	2,80/5,50
Softdrinks 0,2l	3,60
Tonic/ Arrancia/ Mandarine/ Cherry Blossom/ Rose	
Fritz Cola 0,33l / Fritz Cola zero 0,33l	3,90
Café Shakerato Espresso grand, Eiswürfel & Amaretto.	4,90

APÉRITIF

Wermut Santon bianco 5cl / Anis Pernod 4cl/ Sherry 4cl	5,40
Bitter 4cl Campari/ Aperol/ Pimm's/ Canonita	4,40
Portwein white 4cl + Tonic, Rosmarin & Limette	4,90/ 8,90
GIN STRASSERgut 3cl + Tonic	4,10/ 7,90
Bier 0,33l Muraue/ Stiegl Columbus	3,50
Bier 0,33l Budweiser/ Trumer/ Moretti	3,80
Bier 0,5l Samson	4,10
Martini	8,90
Classic/ Dirty/ Gibson	
Negroni STRASSERgut Gin, Wermut rosso, Campari & Agrumen.	8,90
Bellini STRASSERgut Champagner, Weingartenpfirsich, Apricot Brandy	11,90
Portofino Portwein weiß, Aperol, Maracuja, Himbeere, Champagner.	12,90

WEIN GLASWEISE 0,1l

CUVEE III STRASSERgut/ Lehner Weinviertel RoVe/ GS/ WeR	3,20
2020 Traminer Weingut Schweighofer "Schowga"/ Weinviertel	3,70
2023 Grüner Veltliner Strass Birgit Eichinger/ Kamptal Vol.12,5%	3,90
2023 Clairette Adissan Gérard Bertrand/ Languedoc Vol.13,5%	5,10
2022 Toast Hawaii Herbert Zillinger/ Weinviertel SAUVB/TRA	6,90
2022 Rosé Côtes de Provence Saint Victoire Mas de Cadenete 12,5% Ci/Cr/Sy	5,70
2022 Zweigelt Klassik Philipp Grassl / Carnuntum Vol. 13%	4,60
2018 Pinot Noir Zuschmann/ Schöfmann Weinviertel	6,20
2020 Chateau Grand Moulin Revolution Solaire/ Pays d'Oc Syrah/ Marselan	6,70
Haus Champagner Blanc de Blancs	10,90

Sämtliche Preise in Euro inklusive aller Abgaben.



CLASSIQUE/ KLASSIKER

POUR L'APÉRITIF

Brot/ Hausbutter	1,60/ 1,00
Set 1 Oliven, Kapern, Schalotten, Nüsse & Chips	9,90
Set 2 Oliven, Kapern, Schalotten, Prosciutto , Chips & Parmesan.	14,90

POTAGE CLASSIQUE/ SUPPENKLASSIKER

Misosuppe Wakamealge, Tofu , Hasenohrpilz & Champignons. <i>vegetarisch</i>	4,90
Spargel-Wiesenkräutersuppe <i>vegetarisch</i>	9,90
Mit Milchsternsprossen, Käferbohnen & Champignons. <i>vegetarisch</i>	
Fischeintopf mit Fenchel, Stangensellerie & Scampi-Tascherl.	15,90

ENTRÉE/ ZWISCHENGERICHTE

Carpaccio vom Wagyu Rind	22,90
Sesammayonnaise, Blattsalate & Zwiebel-Erdapfelknusper.	
Enten - Hühnerleber Crème Brûlée Brioche & Mandarine.	15,90
Jakobsmuschel in Miso	22,90
Erdapfel-Rettich Croissant, Saubohnen & beurre blanc.	
Spargelvariation <i>vegetarisch</i>	21,90
Erdapfelmousseline, Schalotten & sauce bernaise.	

PLATS PRINCIPAUX/ HAUPTSPEISEN

Artischocke <i>vegetarisch</i>	26,90
Käferbohnen-Haselnuss Gnocchi, Kräuterseitlinge & Dotter	
Perlhuhn (Label Rouge) aus Les Landes	28,90
Brust, Haxerl, Schenkel mit Mais & Frühlingsgemüse.	
Indochine für 2 Tempura Black Tiger Garnelen, Zucchini & Pilze.	58,90
Mit Fenchel-Grapefruitsalat, Yuzucreme & Chilisoße.	
Steak frites Rotes Westflämisches Rind, Bavette, dry aged.	28,90
Steak frites royal Waldviertler Long Horn, Rinderfilet, dry aged.	38,90
Jeweils mit Pommes allumettes, Blattsalat & sauce bernaise.	

Sämtliche Preise in Euro inklusiver aller Abgaben.
Bitte Fragen Sie Felix & Sven bezüglich Allergenen.



CLASSIQUE/ KLASSIKER

SUSHI & CO

Maki vegetarisch 6/10	9,90/ 15,50
Nigiri vegetarisch 4/6	13,30/19,90
Nigiri Klassik 5/8	18,20/ 29,10
Nigiri Set Lux 4 Maki 6 Nigiri	29,60
Akami (Bluefin Thunfisch) Ottoro (Bluefin Thunfisch Bauch) Ika (Sepia)	
Hamachi (Kingfish) Tako (Octopus)	
Sushi Set für 2 Personen	55,90
2 Miso/ 2 Maki Avocado/ 2 Maki Lachs/ 2 Nigiri Akami/ 2 Nigiri Ottoro/ 2 Nigiri Hamachi/ 2 Nigiri Unagi/ 2 Nigiri Suzuki/ 2 Sake	

DESSERTS/ NACHSPEISEN

Assiette de Fromage. Perfekt gereifter Käse.	12,90/ 16,90
Weißer Schokolade Topfen-Erdapfelknödel mit Kokosbrösel.	12,90
Glacé. Feigeneis, Schokoladeneis & Cassissorbet.	9,90
Rhabarbertart, Rhabarbercurd, Haselnuss & Tonkabohneneis.	14,90
Manjari Schokolade, Mango, Pekannuss & Holler-SalzkarAMEL.	14,90



COCKTAILS

White Russian	Wodka, Kaffeelikör, Sahne.	9,90
Martini		9,90
	Classic/ Dirty/ Rose/ Gibson/ Kaffee.	
Manhattan/ Little Venice		9,90
	Whiskey, Wermut rosso & Angostura/ Sake.	
Negroni STRASSERgut	Gin, Wermut rosso, Campari & Agrumen*.	9,90
Salty Dog		9,90
	Gin (mit Tanne), Grapefruit, Grenadine, Zitrone, salziger Glasrand	
FORBIDDEN BITTER CHERRY		10,90
	STRASSERgut Bitter, Weichsel-Amarena, Verjus, Amaretto, Soda.	
French Blonde Cocktail		11,90
	Gin, Lillet Blanc, Holunderblütensirup & Grapefruitsaft	
Bellini STRASSERgut	Champagner, Pfirsichsaft & Apricot Brandy.	11,90
Portofino		12,90
	Portwein, Aperol, Maracuja, Himbeere, Champagner.	
RHUBARBE PÉTILLANTE		12,90
	Champagner, Rhabarber, Wermut & Maraschino.	
Singapore Sling		11,90
	Gin, Cherry brandy, Cointreau, Benedictine, Ananas, Limette, Grenadine, Angostura.	
Mai Tai		10,90
	Brauner Rum, Triple sec, Mandel, Limette & Ananas.	
DOUBLE „R“: RADIANT RHUBARB		10,90
	Wodka, Drambuie, Grenadine, Vanille, Agrumen*, Rhabarber & Soda.	
Tuxedo	im Lerchenglas	10,90
	Gin, Wermut, Marashino, Grand Marnier, Mandarinenlimonade.	
Tequila Daisy		9,90
	Tequilla, Apricot Brandy, Pfirsichsaft, Zitrone, Limoncello, Rose.	
Orange éméchée		9,90
	Cognac, Grand Marnier, Agrumen, Bitter, Orangenblüte.	
Pina Cocklada		9,90
	Weißer- & Brauner Rum, Tequila, Batida, Ananas, Orange, Sahne.	
Caipirinha	Weisser Rum, Limette, Rohrzucker.	9,90
 ALKOHOLFREI		
Yuzu Spritz	Yuzu, Zitrone, Limejuice, Kokos, Soda.	7,90
THE FRONTRUNNER		9,90
	Pfirsich, Zitrone, Orange, Bergamotte, Vanille, Rhabarber.	
House of Evangelista		8,90
	Kirsche, Ananas, Kokos, Sahne, Limette.	