

History

Das Café Goldegg wurde 1910 von der Wiener Kaffeehausfamilie Dobner gegründet. Das damalige Café Dobner war ein Stammlokal von Eisenbahnern. Während der NS-Zeit diente es bis Mai 1941 als Treffpunkt von verfolgten Gewerkschaftern und Revolutionären Sozialisten, vor allem von Eisenbahnern. Zu den Organisatoren dieser Treffen gehörten Richard Freund, Andreas Thaler und Karl Dlouhy.

1988/89 erfolgte eine vom Wiener Altstadterhaltungsfonds unterstützte, originalgetreue Sanierung und eine Unterstellung unter den Denkmalschutz.

Hervorstechend im Goldegg sind ausgearbeitete Wandvertäfelungen: im Zentrum von Holzquadraten sind Intarsien aus Ebenholz eingelegt. Ansonsten sind die Räume mit hellem Parkettboden, schwarzen Marmortischen mit weißer Äderung, dunkelgrünen Plüschbezügen in den Sitznischen und Messing-Lustern ausgestattet. Wegen all dieser klassischen Elemente eines Kaffeehauses im Jugendstil wird das Goldegg regelmäßig als Kulisse für Filmaufnahmen verwendet.

Café Goldegg was founded in 1910 by the Viennese coffee house family Dobner. The former Café Dobner was a regular pub of railway workers. During the Nazi period it served as a meeting place for persecuted trade unionists and revolutionary socialists, especially railway workers, until May 1941. Richard Freund, Andreas Thaler and Karl Dlouhy were among the organisers of these meetings.

In 1988/89 the building was restored to its original condition with the support of the Vienna Old Town Conservation Fund and placed under a preservation order.

What stands out in Goldegg is the elaborate wall panelling: inlaid in the centre of wooden squares are inlays of ebony. Otherwise, the rooms are furnished with light parquet flooring, black marble tables with white veining, dark green plush upholstery in the seating niches and brass chandeliers.

Because of all these classic elements of an Art Nouveau coffee house, the Goldegg is regularly used as a backdrop for film shoots.



Frühstück – *breakfast*

Wiener – *Viennese*

Handsemmel und Croissant, Butter, Marmelade ACG

French roll and croissant, butter, jam

€ 5,90

Business

Gefülltes Korngebäck mit Schinken, Käse, Rucola, Pesto,
Tomaten, Gurke, Ei, 1 Glas frisch gepresster Orangensaft ACG

*Wholemeal roll filled with ham, cheese, rucola, pesto,
tomatoes, cucumber, egg, 1 glass of freshly squeezed orange juice*

€ 5,90

Das Verzehren von mitgebrachten Speisen und Getränken
ist nicht gestattet.

*The consumption of food and drinks brought along
is not permitted.*



English Breakfast

Spiegelei, Cross gebratener Speck,
Sausages, Baked Beans, Butter,
2 Scheiben getoastetes Brot, Orangenjam,
1 Glas frisch gepresster Orangensaft ACG
*Egg, bacon, sausages, baked beans, butter,
2 slices of toasted bread, orange jam,
1 glass of freshly squeezed orange juice*

€ 9,90

Goldegg Spezial – *Goldegg special*

Grosser Salami-, Schinken-, Käseteller,
weiches Ei, Butter, Marmelade, 2 Gebäck nach Wahl
1 Glas frisch gepresster Orangensaft oder 1 Glas Prosecco ACG
*Large plate with Salami, ham and cheese,
softboiled egg, butter, jam, 2 rolls of your choice,
1 glass of freshly squeezed orange juice or 1 glass of Prosecco*

€ 10,90

Das Verzehren von mitgebrachten Speisen und Getränken
ist nicht gestattet.

*The consumption of food and drinks brought along
is not permitted.*



Orient

Fladenbrot, Hummus, Falafel,

Oliven, Müsli mit Joghurt und Früchte ACGN

Flatbread, Hummus, Falafel,

olives, muesli with yoghurt and fruits

€ 10,90

Morgenmuffel – Morning muffel

Korngebäck gefüllt mit Eierspeise, gebratenem Speck,

Bratwürstel, Salat, Aioli und Pommes ACG

Grain pastries filled with Egg dish, fried bacon,

sausages, salad, aioli and French fries

€ 10,90

Das Verzehren von mitgebrachten Speisen und Getränken
ist nicht gestattet.

*The consumption of food and drinks brought along
is not permitted.*



Frühaufsteher – *Early riser*

Schnittlauchbrot, Frischkäse mit Karotten und Gurke,
Chiasamen mit Joghurt und Früchten
und Mozzarellaspießchen mit Basilikum Pesto ACG

*Chive bread, cream cheese with Carrots and cucumber,
chia seeds with yoghurt and fruits and mozzarella spit with basil pesto* € 9,90

Feel-Good

Korngebäck mit Topfen, Sprossen, Tomaten,
Gurken und Pesto, Rucola, Porridge mit Früchten,
frisch gepresster Orangensaft ACG

*Grain pastries with curd cheese, Sprouts, tomatoes,
cucumbers and pesto, rucola, porridge with fruits,
fresh pressed orange juice* € 10,90

Das Verzehren von mitgebrachten Speisen und Getränken
ist nicht gestattet.

*The consumption of food and drinks brought along
is not permitted.*

Frühstück-Extras

Portion Butter G	€ 1,50	Schnittlauchbrot ACG	€ 3,00
Portion hausgemachte Marmelade	€ 1,50	Brot mit Frischkäse und Gemüse	€ 3,90
Portion Nutella, Honig	€ 1,50	Handsemmel mit Butter ACG	€ 2,90
Weiches Ei C	€ 2,10	Rohkostteller	€ 5,90
2 Eier im Glas C	€ 4,10	Portion Prosciutto	€ 5,90
Eierspeise – 2 Eier CG	€ 4,90	Bio Joghurt mit frischen Früchten G	€ 4,90
Spiegeleier – 2 Eier C	€ 4,90	Müsli mit Bio Joghurt GAE	€ 4,70
Schinkenomelette oder Käseomlette CG	€ 6,90	Müsli mit Bio Joghurt und frischen Früchten GAE	€ 5,50
Eierspeise mit Tomaten, Basilikum, Schafskäse CG	€ 8,90	Handsemmel ACG	€ 2,10
Ham oder Speck and Eggs C	€ 6,90	Croissant ACG	€ 2,90
Portion knusprig gebratener Ham oder Speck	€ 4,90	Salzstangerl, Kornweckerl ACG	€ 2,30
Portion Schinken, Salami oder Käse	€ 4,90	Scheibe Vollkornbrot	€ 1,20
		Porridge mit frischen Früchten AG	€ 5,90

Breakfast-Extras

<i>Butter</i> G	€ 1,50	<i>Brown bread with butter and chive</i> ACG	€ 3,00
<i>Homemade jam</i>	€ 1,50	<i>Bread with cream cheese and vegetables</i>	€ 3,90
<i>Nutella, honey</i>	€ 1,50	<i>French roll with butter</i> ACG	€ 2,90
<i>Softboiled egg</i> C	€ 2,10	<i>Plate of raw vegetables</i>	€ 5,90
<i>2 eggs in glass</i> C	€ 4,10	<i>Portion of Prosciutto</i>	€ 5,90
<i>Scrambled eggs (2 eggs)</i> CG	€ 4,90	<i>Organic yoghurt with fresh fruit</i> G	€ 4,90
<i>Fried eggs (2 eggs)</i> C	€ 4,90	<i>Müsli with organic yoghurt</i> GAE	€ 4,70
<i>Ham or cheese omelette</i> CG	€ 6,90	<i>Müsli with organic yoghurt and fresh fruit</i> GAE	€ 5,50
<i>Scrambled eggs with tomatoes, basil and feta</i> CG	€ 8,90	<i>French roll</i> ACG	€ 2,10
<i>Ham/bacon and eggs</i> CL	€ 6,90	<i>Croissant</i> ACG	€ 2,90
<i>Crispy fried ham /bacon</i> L	€ 4,90	<i>„Salzstangerl“, wholemeal roll</i> ACG	€ 2,30
<i>Ham, Salami or cheese</i> GL	€ 4,90	<i>Slice of wholemeal bread</i> ACG	€ 1,20
		<i>Porridge with fresh fruit</i> AG	€ 5,90

Frisch gepresster Saft – Fresh juice

Orangensaft 1/8 l

Orange juice (1/8 l) € 2,90



Traditionell – *traditional*

Gulasch mit Gebäck A

Goulash with bread rolls

€ 14,90

Geb. Schnitzel (vom Schwein) mit Blattsalat ACG

"Schnitzel" (pork) with leaf salad

€ 16,90

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Blattsalat ACG

"Veal Wiener Schnitzel" with leaf salad

€ 22,90

Geb. Hühnerschnitzel mit Blattsalat ACG

"Schnitzel" (chicken) with leaf salad

€ 16,90

Vegetarisch – *vegetarian*

Ayurvedisches Gemüse-Curry

mit Basmati-Safranreis, dazu Falafel und Chutney FN

Ayurvedic Vegetable Curry with Basmati-Saffron-rice, falafel and Chutney

€ 14,90



Salate – *salads*

Blattsalat / gemischter Salat

Green salad / mixed salad

€ 4,90

Steirischer Backhendlsalat mit Kren und Kernöl ACGM

Styrian Baked Chicken Salad

with horseradish and pumpkin seed oil

€ 14,90

Caesar Salad

Gegrillte Hendlbruststreifen auf Blattsalat, mit knusprigen

Croûtons, hausgemachtes Caesar Dressing & Grana CMDACG

Grilled chicken breast strips on lettuce, with crispy croutons,

homemade Caesar dressing & Grana

€ 15,90

Extras

Pommes Frites mit Ketchup

Potato chips with Ketchup

€ 6,90



Suppen – *soups*

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten, Grießnockerl oder Lebeknödel

with pancakes, semolina dumplings or liver dumplings

€ 4,50

Alt Wiener Suppentopf L

“Alt Wiener Suppentopf”

Noodles, beef and vegetables soup

€ 6,90



Kaffeehaus Klassiker – *coffeehouse classics*

Salzstangerl mit Schinken, Kren und Gurkerl	AFCNPH	
<i>‘Salzstangerl’ with ham, horseradish and gherkins</i>		€ 4,90
Semmel mit Schinken, Kren und Gurkerl	ACG	
<i>Roll with ham, horseradish and gherkins</i>		€ 4,70
Kornspitz mit Schinken und Kren	ACG	
<i>Grain pastries with ham, horseradish</i>		€ 4,900
Käse Toast	ACG	
<i>Cheese Toast</i>		€ 4,50
Schinken Käse Toast	ACG	
<i>Ham and Cheese Toast</i>		€ 4,90
Sacherwürstl mit Senf, Kren und Semmel	MO	
<i>Sacher sausage with mustard, horseradish and french roll</i>		€ 8,90
Würsteln mit Saft und Semmel	ML	
<i>Vienna sausage with goulash-sauce and french roll</i>		€ 9,90



Hauptspeisen

Goldegg Burger

Rinderfaschiertes mit Tomaten, Zwiebelringen,
Gewürzgurke, Salat, Pesto und Pommes ACG
*Grilled ground beef with tomatoes, onion rings,
gherkins, salad, pesto and chips*

€ 14,90

Cheeseburger

Gegrilltes Rinderfaschiertes mit Cheddar-Käse,
Tomaten, Zwiebelringe, Pesto und Pommes ACG
*Grilled ground beef with cheddar cheese,
tomatoes, onion rings, pesto and chips*

€ 15,90

Hol' dir zu deiner HAUPTSPEISE
eine 0,33l Flasche *Coca-Cola* ZERO
ZUCKER





Club Sandwich

Gegrilltes Hühnerfilet mit Speck, Zwiebelringen,
Basilikum Pesto, Tomaten und Pommes AFHCGNP

*Grilled chicken with bacon, tomatoes, basil pesto
onion rings and chips*

€ 17,90

Veggie Burger

Gegrillter Halloumi mit Tomaten, Rucola, Pesto,
Gurke, Salat und Pommes ACG

*Grilled Halloumi cheese with tomatoes,
rucola, pesto, cucumber, salad and chips*

€ 14,90

Multi Kulti

Fladenbrot gefüllt mit Hühnerfleisch, Joghurt,
frischer Minze, Rotkraut, frischem Koriander ACG

*Flatbread stuffed with chicken, yoghurt,
fresh mint, red cabbage, fresh coriander*

€ 16,90

Multi Kulti Veggie

Fladenbrot gefüllt mit Falafel, Joghurt,
frischer Minze, Rotkraut, frischem Koriander ACG

*Flatbread stuffed with falafel, yoghurt,
fresh mint, red cabbage, fresh coriander*

€ 16,90



Kleine Speisen – *small dishes*

Panini mit Mozzarella

Frisch getoastetes Panini mit Mozzarella, Tomaten
und hausgemachtem Basilikumpesto ACG

*Freshly toasted panino with mozzarella cheese,
tomatoes and homemade basil pesto*

€ 7,90

Panini mit Prosciutto

Frisch getoastetes Panini mit Prosciutto, Rucola,
Mozzarella, Tomaten ACG

*Freshly toasted panino with prosciutto, rocket,
mozzarella cheese and tomatoes*

€ 7,90

Panini mit Camembert

Frisch getoastetes Panini mit Camembert,
Preiselbeeren und Apfelspalten ACG

Freshly toasted panino with Camembert cheese, cranberry and apple

€ 7,90

Panini mit Thunfisch

Frisch getoastetes Panini mit Thunfisch, Tomate, Mozzarella ACG

Fresh toasted panini with tuna, tomatoe, mozzarella

€ 7,90



Nachspeisen

Cremeschnitte* , Blätterteig gefüllt mit Vanillepuddingcreme	ACG	
<i>Creme slice, puff pastry filled with custard cream</i>		€ 4,90
Kardinalschnitte* , Biskuit mit Eischnee, Schlagobers und Marmelade	ACG	
<i>Kardinalschnitte, sponge cake with whipped egg whites, whipped cream and jam</i>		€ 4,90
Esterhazyschnitte*	ACGH	
<i>Esterhazyschnitte</i>		€ 4,90
Punschrapferl. Biskuit und Rum		
<i>Sponge with Rum</i>		€ 4,90
*Portion Schlagobers		
<i>Portion of whipped cream</i>		€ 1,70

** Diverse Torten und Schnitten finden Sie
auch in unserer Vitrine*

** Various cakes and slices can
also be found in our showcase*



Nachspeisen

Sachertorte* ACGH

Sacher cake

€ 4,90

Mohntorte* glutenfrei ACGH

poppy seed cake, gluten free

€ 4,90

Apfelstrudel* ACGH

Apple strudel

€ 4,90

Portion Schlagobers

Portion of whipped cream

€ 1,70

** Diverse Torten und Schnitten finden Sie
auch in unserer Vitrine*

** Various cakes and slices can
also be found in our showcase*

Warme Getränke - *hot drinks*

Unser Kaffee - OTTIMO:

80% Arabica 20% Robusta
Kraftvoll, ohne Bitterstoffe,
säurearm.

Der Blend ist inspiriert von der
Geschmeidigkeit Catantias.

Ottimo ist eine sehr ausgeglichene und
harmonische Mischung, kraftvoll aber
nicht zu stark. Der 80%ige Arabica-Anteil
mit Bohnen aus Brasilien und Kolumbien
verleiht ihm ein wunderbar intensives
Aroma, während der 20%ige Robusta-Anteil
mit Bohnen aus Afrika und Vietnam für
eine einzigartige und satte Crema sorgt. Die
Aromen von Nuss und Schokolade bleiben
lange im Mund.



Our Coffee - OTTIMO

Coffee description Ottimo variety:

80% Arabica 20% Robusta

*Powerful, without bitterness, low
acidity.*

*The blend is inspired by the
smoothness of Catania.*

*Ottimo is a very balanced and harmonious
blend, powerful but not too strong. The
80% Arabica content with beans from
Brazil and Colombia gives it a wonderfully
intense aroma, while the 20% Robusta
content with beans from Africa and
Vietnam provides a unique and rich crema.
The aromas of nut and chocolate linger in
the mouth for a long time.*

Kaffee – Coffee

Espresso klein / groß
Espresso small / large € 3,40 / 4,80

Brauner klein / groß G
Double espresso small / large € 3,40 / 4,80

Macchiato klein / groß G
Macchiato small / large € 3,40 / 4,80

Verlängerter
Extended espresso € 4,20

Melange G
“Melange” € 4,30

Einspanner G
“Einspanner” € 5,90

Cappuccino G
Cappuccino € 4,30

Café Latte G
Café Latte € 4,90

Latte Macchiato G
Latte Macchiato € 4,90

Babycino
Milchschaum mit Kakaopulver
Milk foam with cocoa powder € 2,90

Spezialkaffee – Special Coffee

Eiskaffee
Iced coffee € 6,90

Affogato
Icespresso with vanilla ice € 5,50
mit Bio Hafermilch
with organic oat milk + € 0,60

Heisse Schokolade G
Hot Chocolate € 4,80



ZU ZWEIT
EINMALIG

Genieße zu deinem
Kaffee eine 0,33l Flasche
RÖMERQUELLE®

Tee (Kanne)

€ 4,90

English Breakfast Leaves,
Schwarztee naturbelassen
Earl Grey Schwarztee mit Bergamotteöl
Pure Mintpower Kräutertee naturbelassen
Blossoms of Camomile Kräutertee naturbelassen
Rooibush High Grade Kräutertee naturbelassen
Fruit Nature Früchtetee naturbelassen
Formosa Sencha Grüner Tee naturbelassen
Chai Chai Gewürztee naturbelassen



Portion Milch / Zitrone

€ 0,60

Tea (can)

€ 4,90

English Breakfast Leaves Black tea
Formosa Sencha Green Tea
Earl Grey Black tea with bergamot oil
Pure Mintpower Herbal tea
Blossoms of Camomile Herbal tea
Rooibush High Grade Herbal tea
Fruit Nature Fruit tea
Chai Chai Spice tea

Portion milk / lemon

€ 0,60

Fruchtsäfte Pago – fruit juices

Johannisbeer 0,20l

Blackcurrant juice 0.20l

€ 4,50

Marille 0,20l

Apricot juice 0.20l

€ 4,50

Orangensaft 0,20l

Orange juice 0.20l

€ 4,50

Alkoholfrei – *non-alcoholic*

Mineral 1,0l € 6,90

Mineral still / prickelnd 0,33l

Mineral water still / sparkling 0,33l € 3,90

Soda pur 0,25l

Soda water 0,25l € 2,40

Coca Cola, Coca Cola Light 0,33l

Coca Cola, Coca Cola Light 0,33l € 4,20

Almdudler 0,33l

Almdudler (Austrian herb lemonade) 0,33l € 4,20

Apfelsaft naturtrüb 0,25l

Apple juice, cloudy 0,25l € 3,90

Apfelsaft naturtrüb gespritzt 0,25l

Apple juice with soda water 0,25l € 3,20

Apfelsaft naturtrüb gespritzt 0,50l

Apple juice with soda water 0,50l € 4,90

Jugendgetränk *Youth Drink*

Himbeer / Soda Zitron 0,25l

Raspberry / Soda Lemon 0,25l € 2,70

Himbeer / Soda Zitron 0,50l

Raspberry / Soda Lemon 0,50l € 4,80

Sommerdrink, Minze, Zitrone, Ingwer 0,5l

Summer-drink mint, lemon ginger 0,5l € 4,90

Wiener Wasser *Viennese Water*

0,25l € 1,0

0,5l € 2,0

1l € 3,0

Wiener Wasser ist bei uns kostenlos.

Wir verrechnen lediglich Service & allgemeine Kosten plus Steuern.

Viennese tap water is complimentary.

We charge for service, general costs & taxes.

Alkoholische Getränke – *alcoholic drinks*

Aperitivs & Bitter

HUGO 0.25l	
<i>Prosecco/Soda/Holler/Minze</i>	€ 5,50
Campari Soda / Orange 4cl	
<i>Campari Soda / Orange 4cl</i>	€ 6,50
Aperol Sprizz	
<i>Aperol Sprizz</i>	€ 4,90
Aperol Prosecco	
<i>Aperol Prosecco</i>	€ 5,90
Vodka Lemon	
<i>Vodka Lemon</i>	€ 7,90
Rum 2cl	
<i>Rum 2cl</i>	€ 2,90

Spirituosen – *spirits*

Grappa 2cl	
<i>Grappa 2cl</i>	€ 4,90

Bier vom Fass – draught beer

Bier 0,2l	
<i>beer 0.2l</i>	€ 3,50
Bier 0,3l	
<i>beer 0.3l</i>	€ 4,20
Bier 0,5l	
<i>beer 0.5l</i>	€ 4,90
Radler (Bier mit Almdudler) 0,3l	
<i>“Radler” (beer with Almdudler) 0.3l</i>	€ 3,90
Radler (Bier mit Almdudler) 0,5l	
<i>“Radler” (beer with Almdudler) 0.5l</i>	€ 4,50

Bier enthält Gluten

Beer contains gluten

Flaschenbier – bottled beer

Beck's Alkoholfrei 0,33l	
<i>Beck's non alcoholic 0.33l</i>	€ 4,20

Schaumwein – sparkling wine

Prosecco 0,1l	€ 4,30
Flasche / <i>bottle</i>	€ 27,00

Priccobello Rosé vom Weingut Hagn:
Helles Lachsrosa, feines Mousseux. Rote Waldbeeren, eingelegte Kirschen, mittlere Komplexität, feines Kernobst, gute Frische, zarte Fruchtsüße im Nachhall.

Priccobello Rosé from the Hagn Winery:
Light salmon pink, fine mousseux. Red forest berries, pickled cherries, medium complexity, fine stone fruit, good freshness, delicate fruit sweetness in the finish.

WEISSWEINE – *white wines*

Welschriesling vom Weingut Hagn 1/8l / 0,75l

€ 4,40 / € 28,00

Grüner Apfel und feine Wiesenblumen spielen bei diesem Welschriesling ein feines Duett; mittlerer Körper, schöner Trinkfluss, knackige, animierende Fruchtsäure, am Gaumen saftig und frisch.

Green apple and fine meadow flowers play a fine duet in this Welschriesling; medium body, nice drinking flow, crisp, animating fruit acidity, juicy and fresh on the palate.

Sauvignon Blanc Klassik 1/8l / 0,75l

€ 4,60 / € 29,00

Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz/Südsteiermark

Helles Gelbgrün; klassisches Aromenspiel; Stachelbeere, Ribiselblätter, viel Würze und feine weiße Blütenklänge; erfrischend am Gaumen; sehr fruchtbetont, saftig; klare Sortentypizität, würzig ausklingend; langer Nachhall.

Vineyard Hannes Sabathi, Gamlitz/South Styria

Light yellow-green; classical flavours; gooseberry, currant leaves, spices and soft white blossom tones, refreshing, fruity, juicy; spicy final.

Weine enthalten Sulfite

Wines contain sulphites

Grüner Veltliner vom Weingut Hagn 1/8l / 0,75l

€ 4,40 / € 28,00

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Kräuternoten, ein Hauch von Apfel und Maracuja, Limettenzesten klingen an. Saftig, elegant, lebendige Säurestruktur, würzig, extraktsüß nach Kernobst, angenehmer Marillentouch im Nachhall.

From the Hagn Winery

Light yellow-green, silver reflections. Fine herbal notes, a hint of apple and passion fruit, lime zest. Juicy, elegant, lively acid structure, spicy, extract-sweet of pomaceous fruit, pleasant apricot touch in the aftertaste.

Gespritzt

rot oder weiß 1/4 “Gespritzt”, red or white 1/4l

€ 3,90

Weine enthalten Sulfite

Wines contain sulphites

Rotweine – *red wine*

Blauer Zweigelt 1/8l / 0,75l

Weingut Hagn

€ 4,70 / € 30,00

Kräftiges Rubingranat, breitere Randaufhellung. Dunkles Beerenkonfit, Nuancen von Brombeeren, schwarze Kirschen. Saftig, elegant, gut ausgewogen, feine Extraktsüße, elegant und anhaltend.

Vineyard Hagn,

Dark ruby red, inviting cherry fruit, fine spice notes, youthful charm, juicy and elegant on the palate, a pleasure to drink.

Blaufränkisch Gfanger 1/8l / 0,75l

€ 4,70 / € 30,00

Mittelburgenland DAC, Weingut Paul Lehrner Horitschon/Mittelburgenland;

Kräftiges Rubingranat mit violetten Reflexen; feine Kirschen- und Brombeerfrucht; Gewürzanklänge; saftige Frucht; feste Textur, samtige Tannine, guter Nachklang.

Middle Burgenland DAC, Vineyard Paul Lehrner, Horitschon/Middle Burgenland

Strong rubine red with purple reflections, fine cherry and blackberry, spices, juicy fruit, textured, velvety tannines, good finish.

Weine enthalten Sulfite

Wines contain sulphites

Da Vinci Chianti DOCG 1/8l/0,75l

€ 4,50 / € 29,00

Cantine Leonardo da Vinci, Vinci/Florenz,Toscana

Rubinrot mit zartem Granatschimmer; im Bukett dominieren
Schwarzkirsch-, rote Beeren- und florale Noten, unterlegt mit fein-
würzigen Nuancen; am Gaumen, reife Fruchtnoten, exzellente
Balance, geschmeidige Tanninstruktur, elegante Stilistik, gute Länge.

Cantine Leonardo da Vinci, Vinci/Florenz,Toscana

*rubine red with delicate garnet shimmer, black cherries,
red berries and flowery notes, subtle spices,
ripe fruit flavours, excellent balance; elegant style, good lengths.*

Weine enthalten Sulfite

Wines contain sulphites



Allergeninformationen
gemäß Codex-Empfehlung

Buchstabencode	Kurzbezeichnung
A	glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch oder Laktose
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere

***Ask our Waiters for
Powerbanks:***

Insert: € 30.-

Cable Insert: € 10.-

Adapter Insert: € 6.-





