



CHAMPAGNE

Von hier kommt er. Der König der Weine.
Ausschließlich Weine aus dem Gebiet der Champagne
dürfen sich Champagner nennen. Die weltweit geschützte
Herkunftsbezeichnung limitiert die Menge und sorgt
somit für eine natürliche Qualitätskontrolle.

AUF
34.000
HEKTAR WÄCHST
NICHT MEHR.

87%
DER FLÄCHEN
SIND IM BESITZ VON
WEINBAUERN.

DEN GROSSEN
CHAMPAGNER-
HÄUSERN GEHÖREN
13%

Eines der größten Champagnerhäuser ist unser exklusiver
Partner, hier in unserer ChampagnerBar.



MOËT & CHANDON

1743 Die Geschichte von MOËT & CHANDON beginnt.

Damals gründet Claude Moët das Champagnerhaus.

1748 ist man bereits offizieller Lieferant des französischen Königshauses. **1842** kreierte das Haus MOËT den ersten Jahrgangschampagner und **1869** wird zu Ehren Napoleons der „IMPERIAL“ ins Leben gerufen.

Bei MOËT & CHANDON ist Gastfreundschaft Tradition. Die große Kraft der Verführung, die dem Champagner innewohnt, ist auch Teil der Magie der Marke MOËT & CHANDON.

„UNVERGESSLICHE MOMENTE SCHAFFEN,
MOMENTE DER FREUDE, MOMENTE DER WÄRME
UND DES SPONTANEN MITEINANDERS“.

HIMBEERE



ERDBEERE



WALDBODEN



TABAK



BIRNE



PFIRSICH



HONIG



ANANAS



Der URSPRUNG

NUR **3** TRAUBENSORTEN
DÜRFEN FÜR ECHTEN
CHAMPAGNER VERARBEITET
WERDEN.

PINOT NOIR

Er sorgt für Körper, Struktur und Intensität im Champagner. Sein Aromenspektrum ist von roten Früchten geprägt.

PINOT MEUNIER

Er ist der Weiche und bringt Balance und Fruchtigkeit in den Champagner. Fleischige Fruchtaromen wie Birne, Pfirsich und Marille sind typisch für Meunier.

CHARDONNAY

Die Finesse, Eleganz und Frische des Champagners verdanken wir dem Chardonnay. Zitrusaromen sind sein Hauptmetier.

BEIM BORDEAUX BEDENKT, BEIM BURGUNDER BESPRICHT,
BEIM CHAMPAGNER BEGEHT MAN TORHEITEN.

by Jean Anthelme Brillant-Savarin

Unsere Champagner:

IMPERIAL *Lebhaft • Generös • Verführerisch*

ER BESTEHT AUS EINER ASSEMBLAGE VON 100 WEINEN, DIE AUF PERFEKTE WEISE DIE VIELFALT DER CHAMPAGNE AUSDRÜCKEN.

PINOT NOIR

30 bis 40%

PINOT MEUNIER

30 bis 40%

CHARDONNAY

20 bis 30%

Dossage: 9g / Liter

Reifezeit: 24 Monate

AROMEN

Fruchtig, mineralisch,
reife Briochenoten

ROSÉ IMPERIAL *Spontan • Strahlen • Leidenschaftlich*

DAS LEBHAFTTE BOUQUET MACHT DIESEN INTENSIVEN CHAMPAGNER GÄNZLICH UNWIDERSTEHLICH.

PINOT NOIR

40 bis 50%

PINOT MEUNIER

30 bis 40%

CHARDONNAY

10 bis 20%

Dossage: 9g / Liter

Reifezeit: 21 Monate

AROMEN

Beeren, Pfeffer,
Menthol

NECTAR IMPERIAL *Exotisch • Opulent • Lebhaft*

DER INTENSIVSTE AUSDRUCK DER MOËT & CHANDON STILISTIK.

PINOT NOIR

40 bis 50%

PINOT MEUNIER

30 bis 40%

CHARDONNAY

10 bis 20%

Dossage: 45g / Liter

Reifezeit: 18 Monate

AROMEN

Exotische Früchte,
Vanille

GRAND VINTAGE ROSÉ 2008

Freiheit • Auswahl • Individualität

VERSPIELT UND ZUGLEICH ÜPPIG PRÄSENTIERT
SICH DIESER JAHRGANGS-CHAMPAGNER IN
EINEM ZARTEN KUPFERROSA MIT GOLDENEN REFLEXEN.

PINOT NOIR

45%

PINOT MEUNIER

24%

CHARDONNAY

31%

Dossage: 5g / Liter

Reifezeit: 7 Jahre

Reifung nach dem Degorgieren
mindestens 6 Monate

AROMEN

Schwarzkirsche, schwarze
Johannisbeere, Karamell,
kandierte Früchte,
dunkle Schokolade

GRAND VINTAGE 2008

Freiheit • Auswahl • Individualität

EINER DER SELTENEN JAHRGANGS-CHAMPAGNER.
IN BRILLIANTEM HELLGELB UND FEINER PERLAGE
PRÄSENTIERT SICH DIESER FINESSENREICHE CHAMPAGNER
SEHR GESCHMEIDIG MIT ANMUTIGER TEXTUR.

PINOT NOIR

33%

PINOT MEUNIER

29%

CHARDONNAY

38%

Dossage: 5g / Liter

Reifezeit: 7 Jahre

Reifung nach dem Degorgieren
mindestens 6 Monate

AROMEN

Pfirsich, Zitrone,
Ananas, Birne,
Pfeffer, Marzipan



1873 K&Ö BRUT

• *Der Champagner des Hauses Kastner & Öhler* •

EIN CHAMPAGNER ENTWORFEN FÜR UNSER HAUS.
IN ERSTER LINIE IST DER CHAMPAGNER 1873 EIN APERITIF
CHAMPAGNER, ER PASST ABER AUCH WUNDERBAR AUF DEN TISCH ZU
WEISSEM FLEISCH, GEGRILLETM FISCH ODER MEERESFRÜCHTEN

PINOT NOIR

20%

PINOT MEUNIER

40%

CHARDONNAY

40%

Dossage: 8g / Liter

Reifezeit: 24-30 Monate

AROMEN

grün-gelber Apfel getragen
von einer gut eingebundenen,
feingliedrigen Säure und einem
leichten Hefeton.

MERCIER BRUT *Frisch • Spontan • Herzlich*

DIE ABSOLUTE FRISCHEEXPLOSION VON MERCIER. ELEGANT UND
AUTHENTISCH. EIN ECHTES STÜCK FRANZÖSISCHER LEBENSFREUDE.

PINOT NOIR

45%

PINOT MEUNIER

40%

CHARDONNAY

15%

Dossage: 8g / Liter

Reifezeit: 12 Monate

AROMEN

reife Äpfel und
fleischige Birnen

CHAMPAGNER



Moët & Chandon Impérial Brut	0,1l	€ 11,00
Moët & Chandon Rosé Impérial	0,1l	€ 12,00
Mercier Brut	0,1l	€ 6,00
Mercier Brut Rosé	0,1l	€ 7,00
1873 Kastner & Öhler Brut	0,1l	€ 5,30

CHAMPAGNER FLASCHEN



Dom Perignon Vintage 2006	0,75l	€ 220,-
Veuve Clicquot Brut	0,75l	€ 85,-
Veuve Clicquot Demi – Sec	0,75l	€ 95,-
Veuve Clicquot Ponsardin Vintage 2004	0,75l	€ 100,-
Moët & Chandon Impérial Brut	0,75l	€ 75,-
Moët & Chandon Rosé Impérial	0,75l	€ 80,-
Moët & Chandon Impérial Brut	0,375l	€ 37,-
Moët & Chandon Rosé Impérial	0,375l	€ 44,-
Moët Grand Vintage 2004/08	0,75l	€ 92,-
Moët Grand Vintage Rosé 2008	0,75l	€ 95,-
Mercier Brut	0,75l	€ 40,-
Mercier Brut Rosé	0,75l	€ 47,-
1873 K&Ö Brut	0,75l	€ 35,-
1873 K&Ö Brut Magnum	1,5l	€ 74,-

ROYALE MIXGETRÄNKE

• gerührt mit 1873 Champagner •

Aperol Royal (Aperol, K&Ö Brut Champagner, frischer Orangensaft, Soda, getrocknete Orange)	€ 12,-
La Vie en Rose (Rosenlimonade, K&Ö Brut Champagner, Lillet-Holunderlikör, Rosenblätter)	€ 12,-
K&Ö Hugo Royal (K&Ö Brut Champagner, Holundersirup, Fine de Cognac, getrocknete Beeren)	€ 12,-
Campari Shopper (Campari, K&Ö Brut Champagner, Himbeermark, Zitronenzesten, getrocknete Orange)	€ 12,-
Fleur de Champagne (K&Ö Brut Champagner, Hibiskusblüte, Hibiskussirup)	€ 12,-
Campari Milano Royal (Campari, K&Ö Brut Champagner, Cranberrysaft, Minze)	€ 12,-
Venezianer Royal (Aperol, K&Ö Brut Champagner, Soda, Bio Olive)	€ 12,-

KLASSISCHE MIXGETRÄNKE

• gerührt mit 1873 Champagner •

Bellini (K&Ö Brut Champagner, weißes Pfirischmark)	€ 6,-
Kir Royal (K&Ö Brut Champagner, Crème de Cassis)	€ 6,-
Fragolino (K&Ö Brut Champagner, Erdbeermark)	€ 6,-
Champagner Cocktail (K&Ö Brut Champagner, Fine de Cognac, Grand Marnier)	€ 12,-
Cosmopolitan (Cranberrysaft, Grand Marnier, Belvedere Vodka, Limetten)	€ 12,-

LONG DRINKS

Campari Orange (4 cl Campari, frischer Orangensaft, getrocknete Orange)	€ 6,50
Campari Soda (4 cl Campari, Sodawasser, getrocknete Zitrone)	€ 6,-
Gin Tonic (4 cl Aejist oder Rick Gin, Fentimens Tonic Water, getrocknete Zitrone)	€ 11,-
Vodka Lemon (4 cl Belvedere Vodka, Fentimens Tonic Water, getrocknete Zitrone)	€ 11,-

SPIRITUOSEN ^(O)

„Hennessy“ Fine de Cognac	2 cl	€ 4,90
„Belvedere“ Vodka	2 cl	€ 4,50
„Aejst“ Gin, Rick Gin (Österreich)	2 cl	€ 4,70

BIER ^(A)

Reininghaus Jahrgangspils 2019	0,2l	€ 3,60
Reininghaus Jahrgangspils Sodaradler 2019	0,2l	€ 3,40

WEISSWEINE ^(O)

SAUVIGNON BLANC PÖSSNITZBERG 2018

Weingut Erwin Sabathi  € 5,50  € 31,-

MÂCON-VILLAGES 2017

Weingut Joseph Drouhin, Burgund  € 3,90  € 23,-

GELBER MUSKATELLER 2019

Weingut Peter Söll, Labitschberg/Steiermark  € 3,50  € 21,-

ROTWEINE ^(O)

OLIVIN 2017

Weingut Winkler - Hermaden, Steiermark  € 5,50  € 31,-

BORDEAUX ROUGE 2018

Weingut Baron Ph. de Rothschild, Frankreich  € 3,90  € 23,-

MISCHWEINE ^(O)

Gelber Muskateller Spritzer	€ 3,90
Gelber Muskateller Aperol Spritzer	€ 5,40
Lillet Spritzer	€ 5,40
Lillet Rosenblüten Spritzer	€ 6,40
Lillet „J´ador“ Rosenblüten Spritzer	€ 6,40
Hugo „Klassik“	€ 5,90

ALKOHOLFREI

BIO-FRUCHTSÄFTE: Apfel oder Marille „naturtrüb“,

Erdbeere, Holunder/Apfel, Johannisbeere	0,25l	je € 3,90
Frischer Orangensaft	0,25l	€ 3,90
Coca Cola / Coca Cola light	0,33l	€ 3,90
Red Bull	0,25l	€ 3,60
Kombucha Klassik	0,25l	€ 3,60
Makava Eistee	0,33l	€ 3,90
San Pellegrino / Panna	0,25l	€ 2,90
Fentimens Tonic, Bitterlemon, Ginger Ale, Spezial Tonic	0,275l	€ 4,40
Fentimens Rosenlimonade mit Rosenblätter	0,275l	€ 4,90
Karaffe Soda	0,125l / 0,25l	€ 0,80/1,30
Karaffe Leitungswasser	0,125l / 0,25l	€ 0,40/0,80

ESPRESSO – aus dem Hause Tribeka

Espresso macchiato	€ 2,60
Espresso doppio/macchiato	€ 3,90
Espresso verlängert	€ 3,40
Espresso „Cappuccino originale“	€ 3,90
Espresso „Café au Lait“	€ 4,40
Kleiner Kaffee Cocktail mit Amaretto oder Cognac	€ 4,90

TRINKSCHOKOLADE – aus dem Hause Zotter

Gerührte Trinkschokolade 0,2l • „Bio und Fair“ (G,E,F,H,N)	
Sorten: Bitter-Classic, Weiße Vanille, Nougat-Nuss	€ 4,20

TEESPEZIALITÄTEN – aus dem Hause Hornig

BIO TRIANGEL TEE

mit Milch, Zitrone oder Sahne	€ 3,30
Sorten: Schwarz-, Grün-, Kräuter-, Earl Grey-, Früchtetee	

FRÜHSTÜCK – bis 12:00 Uhr

CHAMPAGNER FRÜHSTÜCK

Ein Glas 1873 Champagner 0,1l, ein Glas frischer Orangensaft 0,125l, Prosciutto San Daniele, Brillant Savarin Käse, kalt geräucherter Lachs, Oliven, Bio Butter, Marmelade und 1 Gebäckkorb süß oder pikant
Solange der Vorrat reicht.

€ 19,90

PETIT CHAMPAGNER FRÜHSTÜCK

Ein Glas 1873 Champagner, ein Glas frischer Orangensaft 0,125l und ein gefülltes Brioche „Klassik“ nach Wahl

€ 7,50

BRIOCHE FRÜHSTÜCK

Ein Glas frischer Orangensaft 0,125l und ein gefülltes Brioche "Klassik" nach Wahl

€ 3,50

CROISSANT FRÜHSTÜCK

Ein Glas frischer Orangensaft 0,125l und ein französisches Buttercroissant mit 1 Gläschen Marmelade

€ 3,90

FRANZÖSISCHER GEBÄCKKORB MIT BUTTER & MARMELADE

1 franz. Buttercroissant, Brioche, Baguette und Walnussbrot dazu 2 Portionen Bio Butter und 2 Gläschen Marmelade

€ 5,90

Butter Croissant	€ 2,10
Brioche	€ 1,30
Portion Bio Butter	€ 0,70
Glas Honig oder Marmelade	€ 1,-
Portion Gebäck	€ 1,-
Portion Käse oder Prosciutto	€ 2,20

SPEISEN

Quiche, verschiedene Sorten (A,C,G,D) € 4,50

FRISCH BELEGTES BRIOCHE MIT BUTTER (A,B,C,G)

(alternativ Walnussbrot)

Prosciutto San Daniele 13 Monate € 2,90

Prosciutto Spezial Saisonal € 3,10

Französischer Käse aus der Vitrine € 2,90

Hummer Brioche „New York Style“ € 5,50

(Hummer an Freitagen und Samstagen)

BRIOCHE „KLASSIK“

Kalt geräucherter, atlantischer Rauchlachs (A,C,G,D) € 2,70

Hausgemachtes Roastbeef (A,C,G,M) € 2,70

Beinschinken Brioche (A,C,G,O) € 2,50

Spezial Salami Brioche (A,C,G) € 2,50

Moosbacher Käse Brioche (A,C,G,H) € 2,50

Wachtelei Brioche (A,C,G) € 2,50

1 Portion Spanische Oliven mit Sardellencreme gefüllt,
mit Gebäck € 5,10

Solange der Vorrat reicht.

Brioche, Baguette, Quiche und Tarte Bestellservice direkt vor Ort oder
unter www.Kastner-oebler.at/service/Champagnerbar

WENN MAN DIE WAHL HAT ZWISCHEN AUSTERN UND CHAMPAGNER,
SO PFLEGT MAN SICH IN DER REGEL FÜR BEIDES ZU ENTSCHEIDEN.

by Theodor Fontane ————— ◦

SPEISEN *ab 12:00 Uhr*

VORSPEISEN TELLER (A,C,G,H)

San Daniele Prosciutto, 2 Sorten französischer Käse, kalt geräucherter, atlantischer Rauchlachs, Bio Oliven, Mango Chutney,
1 Portion Butter, Baguette oder Schwarzbrot € 19,90

PROSCIUTTO TELLER (A,G,H)

San Daniele Prosciutto oder Saison Prosciutto
Kalamata Oliven, Mango Chutney, franz. Hartkäse Comté
extra Vieux und Baguette oder Schwarzbrot € 12,90

FRANZÖSISCHER KÄSETELLER

3 Sorten franz. Käse nach Saison mit Nüssen, Honig,
Kalamata Oliven und Baguette oder Schwarzbrot € 12,90

GEBÄCKKORB (A,C,G,H)

Süß: aus französischem Buttercroissant, Brioche, Bagutte
und Nussbrot € 5,50

Pikant: aus Baguette, Nussbrot und Brioche € 3,90

SÜSSES *aus Frankreich*

Tarte Tartin, saisonale Sorten (A,G,G) € 3,70

Tarte au Chocolat (A,C,G,H) € 3,90

Tartelette, verschiedene Sorten (A,C,G,H) € 3,90

Petite Gateau, verschiedene Sorten (A,C,G,H) € 3,90

Pain au Chocolat (A,C,G) € 2,20

Buttercroissant (A,C,G) € 2,10

Brioche (A,C,G) € 1,30

Täglich wechselnde Auswahl aus der Vitrine. Solange der Vorrat reicht.

Allergene

A: Gluten, C: Eier, G: Milch, D: Fisch, H: Schalenfrüchte, F: Soja, M: Senf, O: Schwefel, N: Sesam