

Jede gute Bar hat ihre Geschichte. Es mag sein, dass nicht alle guten Bars über eine so reiche Geschichte verfügen wie die *Bamboo Lounge* des Racquet Club in Palm Springs, die in den 1930er Jahren zum intimen Treffpunkt wurde für Stars wie Humphrey Bogart, Katharine Hepburn, Marlene Dietrich, James Cagney oder Errol Flynn. Dennoch bestimmt die Geschichte einer Bar ihren besonderen Geist, ihre eigene, unverwechselbare Atmosphäre.

In Joe's Bar verhält sich das nicht viel anders. Als wir 1994 eröffneten, wollten wir unsere Bar zu einem Ort machen, der sich von den üblichen Hotelbars abhebt, die wenig mehr anzubieten haben als durchgehende Öffnungszeiten. Keine einfache Aufgabe, wenn man bedenkt, dass *Joe's Bar* Frühstücksraum, **Treffpunkt**, American Bar und **Partytempel** in einem sein sollte. In dieser Situation kam uns sicherlich zugute, dass der damalige Direktor des ARCOTEL Wimberger, Joe Kvasnicka (im Übrigen jener Joe, nach dem die Bar auch benannt ist), seine Hotels von der Bar aus zu leiten pflegte. Den phänomenalen **Überblick**, über den Sie verfügen, wenn Sie rechts hinter der Theke sitzen, haben Sie jedenfalls Joe zu verdanken.

Aber natürlich macht ein guter Überblick alleine noch keine gute Bar. Man muss auch dafür sorgen, dass die Gäste sich **wohlfühlen**, miteinander ins Gespräch und später auch wiederkommen. In diesem Zusammenhang müssen wir zugeben, dass die, die mit der Zeit unsere Stammgäste geworden sind, wahrscheinlich ebenso großen Anteil an der Entwicklung der besonderen Atmosphäre in *Joe's Bar* hatten wie wir selbst. Denn von den vielen individuellen Charakteren, die uns im Lauf der Zeit begegnet sind, lernten wir Offenheit, **Toleranz**, gegenseitigen Respekt und freundschaftlichen Umgang miteinander als die wichtigsten Voraussetzungen klassischer Barkultur zu schätzen. Sicher, die **Musik** und die **Qualität** der Drinks müssen auch stimmen. Aber allein auf Grund von Eigenschaften wie den genannten, ist es möglich, dass zwei sehr unterschiedliche Bedürfnisse am selben Ort zusammenfinden können: Das Bedürfnis, in **Ruhe** einen Drink zu genießen und das Bedürfnis, ausgelassen mit Freunden zu feiern.

WWW.WIMBERGERJOESBAR-WIEN.AT

VERMOUTH & APERITIFS**5 cl**

Campari Orange oder or Soda	5,80
Cinzano Dry, Bianco, Rosso, Rosé	5,50
Pernod	5,50

SHERRY & PORTWEIN | SHERRY & PORT**5 cl**

Sandeman Don Fino, Medium Dry	6,50
White oder or Red Port	6,50

**PROSECCO, SEKT & CHAMPAGNER |
SPARKLING WINE & CHAMPAGNE**

Polo Prosecco °	0,1l	4,20
Schlumberger Sparkling oder or Orange °	0,1l	5,60
Polo Prosecco °	0,75l	28,20
Goldeck Veltliner Sekt °	0,75l	37,10
Schlumberger Sparkling °, Golden Dry ° oder or Rosé °	0,75l	39,00
Laurent Perrier °	0,375l	49,00
Laurent Perrier °	0,75l	92,00
Dom Perignon °	0,75l	220,00

SEKT COCKTAILS | SPARKLING WINE COCKTAILS

ROSSINI ^o 7,20
Erdbeermark, Sekt | Strawberry puree, sparkling wine

EROTICA ^{A,o} 7,20
Passoa, Wodka, Ananassaft, Sekt
Passoa, vodka, pineapple juice, sparkling wine

AMARETTO FLIRT ^{H,o} 6,80
Amaretto, Orangensaft, Sekt
Amaretto, orange juice, sparkling wine

WODKA COCKTAILS | VODKA COCKTAILS

WHITE RUSSIAN ^G 8,20
Wodka, Kahlúa, Schlagobers
Vodka, Kahlúa, cream

BLOODY MARY ^H 8,20
Wodka, Zitronensaft, Tomatensaft, Worcestershiresauce,
Salz, Pfeffer, Tabasco
Vodka, lemon juice, tomato juice, Worcestershiresauce,
salt, pepper, tabasco

WODKA MARTINI 8,20
Wodka, trockener Vermouth
Vodka, dry vermouth

CAIPIROSKA 8,50
Wodka, Limette, brauner Zucker
Vodka, lime, brown sugar

COSMOPOLITAN 8,20
Wodka, Preiselbeersaft, Zitrone und Cointreau
Vodka, cranberry juice, lemon and Cointreau

MIRO'S LIEBESTRANK | MIRO'S LOVE DRINK 9,50
Wodka, Limettensaft, Sprite | Vodka, lime juice, Sprite

TEQUILA COCKTAILS

MARGARITA / STRAWBERRY MARGARITA 8,30
Tequila, Cointreau, Zitronensaft / frische Erdbeeren
Tequila, Cointreau, lemon juice / fresh strawberries

TEQUILA RAINBOW 7,90
Tequila, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Ginger Ale
Tequila, lemon juice, pineapple juice, orange juice, ginger ale

TEQUILA SUNRISE 8,30
Tequila, Zitronensaft, Cointreau, Orangensaft, Grenadine
Tequila, lemon juice, Cointreau, orange juice, grenadine

LATIN LOVER 8,20
Tequila, Cachacá, Mangosirup, Zitronensaft, Limettensaft
Tequila, Cachacá, mango syrup, lemon juice, lime juice

GIN COCKTAILS

MARTINI DRY 8,30
Gin, Vermouth dry, Olive
Gin, Vermouth dry, olive

GIN FIZZ 8,30
Gin, Zitronensaft, Läuterzucker, mit Soda aufgefüllt
Gin, lemon juice, sugar syrup and soda water

TOM COLLINS 8,30
Gin, Zitronensaft, Soda, Zucker
Gin, lemon juice, soda water, sugar

TROPIC CAMPARI 8,50
Gin, Campari, Cointreau, Orangensaft, Bitter Orange
Gin, Campari, Cointreau, orange juice, bitter orange

GIMLET 7,50
Gin, Limettensaft
Gin, lime juice

RUM COCKTAILS

STRAWBERRY oder | or **BANANA DAIQUIRI** 9,50
Weißer Rum, Zitronensaft, Erdbeeren oder Banane, Zucker
White rum, lemon juice, strawberries or banana, sugar

PLANTER'S PUNCH 9,90
Weißer und brauner Rum, Cointreau, Zitronen-,
Orangen- und Ananassaft, Grenadine
White rum, brown rum, Cointreau, lemon, orange and
pineapple juice, grenadine

ZOMBIE ^{H,O} 9,90
Weißer und brauner Rum, Apricot Brandy, Orangen-,
Ananas- und Limettensaft, Grenadine
White and brown rum, Apricot Brandy, orange,
pineapple and lime juice, grenadine

MAI TAI ^H 9,90
Myer's Rum, weißer Rum, Curacao, Triple Sec,
Cointreau, Zitronensaft, Ananassaft, Mandelsirup
Myer's rum, white rum, Curacao, triple sec, Cointreau,
pineapple and lemon juice, almond syrup

BLUE HAWAII	9,50
Weißer Rum, Blue Curacao, Batida de Coco, Ananassaft	
White rum, Blue Curacao, Batida de Coco, pineapple juice	
CUBA LIBRE	8,50
Havana Club, Limette, Cola	
Havana Club, lime, coke	
JOE'S SPECIAL BEACH DRINK	9,50
Brauner Rum, weißer Rum, Orangensaft,	
Ananassaft, Zitronensaft	
Brown rum, white rum, orange juice, pineapple juice,	
lemon juice	
PINA COLADA ^G	9,50
Weißer Rum, brauner Rum, Kokossirup,	
Ananassaft, Schlagobers	
White and brown rum, coconut syrup, pineapple juice, cream	
CAIPIRINHA	8,50
Pitú, Limette, brauner Zucker	
Pitú, lime, brown sugar	
WHISKY COCKTAILS	
MANHATTAN ^O	8,50
Canadian Club, Vermouth rosso, Angostura	
Canadian Club, vermouth rosso, angostura	
OLD FASHIONED	8,50
Bourbon, Angostura, Zucker, Soda	
Bourbon, angostura, sugar, soda water	
WHISKY SOUR	8,50
Bourbon, Zitronensaft, Läuterzucker	
Bourbon, lemon juice, sugar syrup	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS | NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

PUSSY FOOT	7,20
Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft, Monin Grenadine	
Orange juice, lemon juice, pineapple juice, Monin grenadine	
COCO KISS °	7,20
Crème de Coconut, Ananassaft, Obers	
Crème de Coconut, pineapple juice, cream	
FLORIDA	7,20
Monin Maracujasirup, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Monin Grenadine	
Monin passion fruit syrup, lemon juice, pineapple juice, orange juice, Monin grenadine	
FRUIT PUNCH	7,20
Monin Mangosirup, Orangensaft, Zitronensaft	
Monin mango syrup, orange juice, lemon juice	

LONGDRINKS **4 cl**

Broker's Gin & Tonic	8,50
Appleton & Coke oder or Orange	8,50
Wodka Bitter Lemon / Tonic oder or Orange	8,50
Wodka Red Bull	8,90
Jim Beam & Coke	8,50
Red Label & Coke	8,50
Aperol Spritz	4,20
(Weißwein °, Aperol, Soda	
White wine °, Aperol, soda water)	
Aperol Prosecco °	4,80

WODKA | VOKDA**4 cl**

Russian Standard Original	6,50
Russian Standard Imperial	8,90
Stolichnaya	6,50
Stolichnaya Elit	9,20
Absolut Wodka, Citron	6,50

FLASCHEN-SPIRITUOSEN | BOTTLES**0,7l**

Russian Standard Original	92,00
Stolichnaya	92,00
Gordon's oder or Broker's Gin	92,00
Johnnie Walker Red Label	92,00
Ballantine's	92,00
Jack Daniel's	92,00
Bacardi white oder or black	92,00
Appleton white oder or black	92,00

GIN**4 cl**

Gordon's	6,50
Broker's	6,50
Hendrick's	9,00
Tanqueray	8,00
Bombay Sapphire	8,50
Tanqueray 10 Jahre 10 years	9,00
Monkey 47	9,90
Botanist	9,90
Organic	9,00

WHISKY**4 cl****BOURBON**

Jim Beam	7,00
Four Roses	7,00
Jack Daniel's	7,50
Jack Daniel's Single Barrel	9,50

SCOTCH

Johnnie Walker Red Label	7,50
Johnnie Walker Black Label	9,50
Johnnie Walker Blue Label	39,00
Johnnie Walker Swing	14,00
J&B Rare	8,50
Famous Grouse	7,50
Ballantine's	7,50
Ballantine's 12-jährig 12 years	9,00
Haig Dimple	9,00

SCOTCH

Chivas Regal 12-jährig 12 years	9,00
Chivas Regal 18-jährig 18 years	16,00
Chivas Regal Royal Salute	39,00

CANADIAN

Canadian Club Classic	8,50
Canadian Club 12-jährig 12 years	10,50

IRISH

Tullamore Dew, Jameson	7,00
Black Bush	9,50
Bushmills Malt 10-jährig 10 years	9,50

Single Malt Whiskys und Whisky raritäten finden Sie auf den letzten Seiten der Barkarte.

Please find Single Malt Whiskies and Whisky rarities on the last pages of the bar menu.

RUM**4 cl**

Appleton White, Dark oder or Special	7,00
Bacardi 8 Jahre 8 years	8,00
Appleton Estate VX	8,00
Bacardi Blanca, Premium Black	7,00
Ron Coruba black 40% oder or 74%	6,50
Havanna Club añejo blanca oder or 3 años	6,50
Myers' Rum	6,50
Zacapa	11,90

TEQUILA**4 cl**

Sauza Tequilla	3,40
El Viejito Gold oder or Silver	6,50
José Cuervo Especial	7,50
Olmecca Gold oder or Silver	6,50

LIKÖRE | LIQUEURS**4 cl**

Amaretto Casoni ^H	6,50
Bailey's Irish Cream ^G	6,50
Batida de Coco ^G	6,50
Tia Maria	6,50
Kahlúa	6,50
Southern Comfort	6,50
Cointreau	6,50
Grand Marnier	6,50

BITTERS**2 cl**

Underberg 4 cl	3,90
Ramazotti	3,80
Averna	3,90
Fernet Branca	3,80

GRAPPA & BRÄNDE | GRAPPE & BRANDIES 2 cl

Grappa del' Elba Stravecchia	3,30
Grappa Nonino Tradizionale	3,60
Grappa Nonino Sauvignon, Prosecco, Malvasia	4,80
Pfau Williams, Marille Pear, apricot	6,50
Pfau Vogelbeer, Quitte Rowan berry, quince	8,90
Pfau Himbeere Raspberry	10,90
Pfau Obstler Fruit schnaps	5,30
Sambuca Molinari	3,20

CALVADOS & ARMAGNAC 4 cl

Père Magloire VS	7,50
Père Magloire VSOP	9,00
Jeanneau VSOP	9,00
Papidoux	7,50
Cles des Ducs	9,00

COGNAC & WEINBRAND | COGNAC & BRANDY 4 cl

Hennessy VSOP	9,00
Hennessy XO	29,00
Martell VSOP	9,00
Remy Martin VSOP	9,00
Remy Martin XO	29,00
Courvoisier VSOP	9,00
Metaxa 5*	6,50
Metaxa Gran Olympian Reserve 12*	9,00
Metaxa AEN	65,00

**FÜR UNSERE TAGESAKTUELLEN WEINE,
FRAGEN SIE BITTE DEN BARKEEPER
FOR CURRENT WINES
PLEASE ASK THE BARKEEPER!**

BIER VOM FASS | DRAUGHT BEER

Gösser Vollbier ^A	0,3 l	3,90
Gösser Vollbier ^A	0,5 l	4,50
Starobrno Altbrünner Gold ^A	0,3 l	3,90
Starobrno Altbrünner Gold ^A	0,5 l	4,70
Schladminger Schneew. Bio Weißbier ^A	0,3 l	3,90
Schladminger Schneew. Bio Weißbier ^A	0,5 l	4,70

FLASCHENBIER | BOTTLED BEER

Edelweiss Dunkel ^A	0,5l	4,60
Edelweiss alkoholfrei ^A Non-alcoholic beer	0,5l	4,60
Gösser "Natur Gold" ^A Non-alcoholic beer	0,33l	4,10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | NON-ALCOHOLIC DRINKS

Frisch gepresster Orangensaft Freshly squeezed orange juice	0,2l	4,80
Lipton Ice Tea Pfirsich oder Zitrone Iced Tea lemon or peach	0,25l	3,30
Pago Fruchtsäfte Pago fruit juices Orange, Apfel, Marille, Pfirsich, Erdbeere, Johannisbeere, Tomate Orange, apple, apricot, peach, strawberry, blackcurrant, tomato	0,2l	3,40

Coca-Cola, Coca-Cola Light/Zero, Fanta, Sprite	0,35l	3,30
Almdudler Austrian herb lemonade	0,35l	3,30
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon oder or Ginger Ale	0,2l	3,60
Sense Tonic Water, Bitter Lemon oder or Ginger Ale	0,25l	3,60
Red Bull	0,25l	4,40
Kombucha	0,33l	4,30
Vöslauer, prickelnd oder still Mineral water, sparkling or still	0,33l	3,10
Vöslauer, prickelnd oder still Mineral water, sparkling or still	0,75l	5,80
Sodawasser Soda water	0,125l	0,90
Sodawasser Soda water	0,25l	1,80
Soda-Himbeer Soda raspberry	0,5l	2,10
Soda-Zitrone Soda lemon	0,25l	1,80

SPEISEN VON 12.00 BIS 22.30 UHR
FOOD FROM 12.00 NOON - 10.30 p.m.

GEDECK | COUVERT

3 Aufstriche und Jour Gebäck

3 differently flavoured spreads & bread rolls 2,90
(Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über die
enthaltenen Allergene)

SUPPEN & VORSPEISEN | SOUPS & STARTERS

Wiener Buchstaben-Suppeneintopf

Kräftige Rindsuppe mit Rindfleisch,
Wurzelgemüse & Buchstabennudeln ^{A,C,G,L}

Viennese beef broth

with beef, root vegetables & Viennese pasta 5,90

Rinderbouillon mit Grießnockerl, Frittaten
oder Leberknödel ^{A,C,G,L}

Beef bouillon with semolina dumplings,
thinly sliced pancakes or liver dumplings



3,40

"Die Suppe mit Sinn"

... ist die jährliche Hilfsaktion der Wiener Tafel: Sozial engagierte Gastronomen
widmen eine Suppe auf ihrer Speisekarte der Wiener Tafel und führen für jede
verkaufte Portion einen Euro Spende

an Österreichs älteste Tafelorganisation ab! Mit einem Euro versorgt die Wiener
Tafel bis zu 10 Armutsbetroffene mit Lebensmitteln. - www.suppemitsinn.at

Gulaschsuppe

nach original österreichisch-ungarischem Rezept,
dazu ein Radl Brot ^L

Goulash soup

Original Austro-Hungarian recipe,
served with bread

..... 5,90

Hauchdünn geschnittener Tafelspitz

auf Rucola-Vogersalat mit Gegenbauer Kernöl-Rotwein-
Dressing ^{L,O}

Prime boiled beef, thinly sliced

on rocket salad and lamb's lettuce with pumpkin seed oil & red
wine dressing

8,90

Geräucherte Bachforelle auf Apfel, Zwiebel, Rote Rüben und
Pinienkerne ^{D,H,L,O}

Smoked trout on apple, onion, beetroot and pine nuts 11,90

Ziegenkäse im Speckmantel auf Blattsalat & Paradeiser-
Basilikum Chutney ^{A,C,G,O}

Goat's cheese in bacon with leaf lettuce & tomato-basil
chutney

11,90

Backhendlsalat mit Kürbiskernöl ^{A,C,G,H,O}

Deep fried chicken on leaf lettuce & pumpkin seed oil 10,90

Beef Tartar vom "Almo" Rind mit Toast und Butter ^{C,G,L,M}

Tartar of "Almo" beef with toast and butter 9,90

Hauptgericht | Main course 13,90

Sacher Würstel mit Senf, Kren und Brot ^{A,L,M}

Sausage with mustard, horseradish, and bread 5,90

VEGETARISCH | VEGETARIAN DISHES

Eiernockerl mit Blattsalat ^{A,C,G,O} Traditional Austrian pasta with scrambled egg and leaf salad	7,60
Cremespinat mit Rösterdäpfel und Spiegelei ^{A,C,G} Creamy spinach with roasted potatoes and fried egg	7,60
Erdäpfel-Sojasprossen-Puffer mit Ratatouille gegrillte Zucchini & Karottenstroh ^{A,C,F,L} Potato-Soybean sprouts hash browns with ratatouille, grilled courgettes & carrot straw	7,90

FISCH | FISH DISHES

Donau-Zander in der Kürbiskernkruste mit Erdäpfel-Mayonnaise Salat ^{A,C,D,G,H} Deep fried filet of pikeperch in a pumpkin seed crust with potato-mayonnaise salad	11,90
Donau-Zander "Natur" mit Kräuterbutter und Petersilerdäpfel ^{A,D,G,L} Pan fried filet of pikeperch with herb butter and parsley potatoes	11,90

FLEISCHGERICHTE | MEAT DISHES

Kalbsrahmgulasch mit Butternockerln ^{A,C,G,L} Viennese veal goulash with small buttered dumplings	10,90
Fiakergulasch mit Salzerdäpfel, Semmelknödel, Salzgurke, Spiegelei & Würstel ^{A,C,G} Traditional Viennese beef goulash with boiled potatoes, bread dumpling, gherkin, fried egg & sausage	10,90
Backhendl mit Erdäpfel-Vogersalat ^{A,C,G,O} Deep fried chicken with potato & lamb's lettuce	9,90
Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfel ^{A,C,G,L} Viennese veal escalope with parsley potatoes	18,90
Gebackenes ARCOTEL-Schnitzel vom Schwein mit Petersilerdäpfel oder Salatteller ^{A,C,G,L,O} Pan fried pork escalope with parsley potatoes or mixed salad	9,90
Altwiener Tafelspitz mit Rösterdäpfel, Cremespinat & Apfelkren ^{A,C,G,L} Viennese prime boiled beef with roast potatoes, cream spinach & apple-horseradish	19,50
Filetsteak vom Grill mit englischem Gemüse und Braterdäpfel ^{G,L} Grilled filet of beef with mixed vegetables and fried potatoes	23,90

JOE'S KLASSIKER | JOE'S CLASSICS

Clubsandwich

mit Hühnerfilet, Speck, Tomaten, Zwiebel,
Blattsalat, Oliven dazu Pommes Frites ^{A,C,G,L,O}

Club Sandwich

with chicken filet, bacon, tomatoes, onions,
lettuce, olives, served with french fries 9,90

Joe's Toast ^{A,C,G,L,O}

mit drei verschiedenen Dips und Chips
with three different dips and crisps 6,20

Wimburger ^{A,F,G,L,M,N,O}

Rindfleisch, Österkron, Birne, Rucola und hausgemachte
Sauce Diabolo im Fladenbrot, dazu Pommes Frites
Beef patty, blue cheese, pear, rocket salad,
homemade sauce diablo, served with french fries 13,90

Veggie-Wimburger ^{A,F,G,L,N,O}

Kartoffel-Soja-Rösti, rote Zwiebelringe, Ratatouille,
getrocknete Tomaten und Cheddar im Fladenbrot,
dazu gemischter Salat mit Kräutern
Potato-soy-patty, red onion rings, ratatouille, dried
tomatoes, cheddar cheese, served with a mixed salad 10,90

SÜSSES | DESSERTS

Wimberger Gatsch (Waldbeeren & Pudding auf Biskuit, gratiniert) ^{A,C,G,H,O} Berries & pudding on sponge cake, au gratin	4,90
Apfelstrudel mit Schlagobers ^{A,C,G,O} Viennese apple strudel with whipped cream	3,50
Wimberger Torte mit Schlagobers ^{A,C,G,H,O} Homemade chocolate cake with whipped cream	3,50
Palatschinken mit Marillenmarmelade (2 Stück) ^{A,C,G} Viennese pancakes with apricot jam (2 pieces)	4,90
Wiener Kaiserschmarrn mit Rosinen & Zwetschkenröster ^{A,C,G,O} Viennese sugared pancake with raisins and stewed plums	6,90

KAFFEE & TEE | COFFEE & TEA

Kleiner Mocca oder Brauner Single Espresso with or without milk	2,80
Großer Mocca oder Brauner Double Espresso with or without milk	3,80
Melange, Cappuccino	3,40
Caffé Latte	3,50
Heiße Schokolade mit ohne Schlag Hot chocolate with without cream	3,30

Portion Tee | Pot of tea 3,30

Assam, Ceylon, Earl Grey, Darjeeling
Früchte, Grüner Chinatee, Caramel Peach, Pfefferminze,
Kamille

Sweet berries, green China tea, caramel peach, peppermint,
camomile

Bitte beachten Sie, dass alle Heißgetränke mit Milch das Allergen G
enthalten.

Please note that all hot drinks with milk contain the allergen G.

SINGLE MALTS & WHISKY RARITÄTEN | WHISKY RARITIES

2cl

CAMPBELTOWN

1-1-V1 Glen Scotia 12 years, 54%, Full Proof, OB, bottled 1988
Frische salzige Früchte, rauchig, Vanille |
Fresh salty fruits, smoky, vanilla 12,50

1-1-H1 Longrow 11 years, 58 %, bottled 1984
Cadenhead für Whiskyplus Berlin, 2988 bottles
Salz, Salmiak, Orange, Fisch, Seife |
Salt, sal ammoniac, orange, fish, soap 12,50

1-1-H3 Springbank 27 years, 1969/1996, 51.8%,
Signatory, 632 bottles
Salzig, ölig, Passionsfrüchte | Salty, oily, passion fruit 21,00

HIGHLANDS

1-1-H5 Clynelish 32 years, 1972/2005, 49.9%, Whisky
Exchange
Cask15619, 226 bottles
Tropische Früchte, Ingwer, Honig |
Tropical fruits, ginger, honey 16,00

1-1-V6 Glencadam 29 years, 1972/2001, 52.5%
Signatory Silents Stills, Cask7821, 298 bottles
Weißer Pfeffer, Vanille, Paprika |
White pepper, vanilla, pepper 17,50

1-1-V7 Glen Garioch 21 years, 43%, OB, bottled 1994
Fruchtig, Vanillecreme, Toffee |
Fruity, vanilla cream, Toffee 16,50

1-1-V7 Glengoyne 17 years, 43%, OB, bottled 2004
Butter, Karamell, Rum, Schokolade, Vanille |
Butter, caramel, rum, chocolate, vanilla 15,00

1-2-V1 Glen Ord 25 years, 1978/2004, 58.3%, OB
Pfeffer, Apple, cremig | Pepper, apple, creamy 15,00

1-2-V4 Glenturret 18 years, 1985/2004, 56.4%
Signatory Cask128, 255 bottles
Bitter Orange, Kräuter, Seife |
Bitter Orange, herbs, soap 15,00

1-2-H1 Hillside Glenesk Dest. 25 years, 1971, 62%
OB, Rare Malts Limited Selection; N° 6113
Sherry, Apfel, Honig, Banane | Apple, honey, banana 21,00

1-2-H2 North Port 26 years, 1975/2001, 55.6%
Signatory Silents Stills, Cask9960, 211 bottles
Bitter, Pfeffer, Zitronentee, Rum |
Bitter, pepper, lemon tea, rum 19,50

1-2-H3 Royal Lochnagar 23 years, 1973, 59.7%
OB, Rare Malts Limited Selection N° 532
Karamell, Milchkaffee, Trüffel |
Caramel, milky coffee, truffle 22,50

LOWLANDS

1-2-V5 Little Mill 20 years, 1983/2004, 49.5%
Signatory, Cask2915, 253 bottles
Apfel, Zitrone, Walnuss, Pfeffer |
Apple, lemon, walnut, pepper 12,50

ISLAY

1-2-H4 Caolila Mackillop's 1989, 58,7 % 11,50

1-2-H6 Bowmore 24 years, 1980, 46%
The Prestonfield, Cask7845, 228 bottles
Torf, rauchig, Pfeffer, Grapefruit, Salz |
Peat, smoky, pepper, grapefruit, salt 16,00

1-2-H7 ZDFbeg, 1998, 52.1%, handbottled
by Whiskykanzler, 100 bottles 14,00

SPEYSIDE

Glenfiddich 12 years, Special Reserve, 40%, OB, bottled 2004
Apfelsaft, Honig | Apple juice, honey 10,00

Glenfiddich 18 years, OB, Ancient Reserve, 40% 12,00

1-3-V1 Glen Keith 22years 1967/1988, 46%
Signatory, Cask1128-1130, 700 bottles
Frische Früchte, Sherry, Pfeffer, Kaffee |
Fresh fruits, sherry, pepper, coffee 22,00

1-3-V2 Allt-A-Bhainne 1979/1994, 56.1%
Signatory für Graf Beissel von Gümnich
Pfeffer, Honig, Sellerie, Kirsche |
Pepper, honey, celery, cherry 16,00

1-3-H1 Allt-A-Bhainne 27 years, 1977/2005, 60.7%
Signatory Decanter, Cask21702, 534 bottles
Bitter, Pfeffer, Honig, Kirsche |
Bitter, pepper, honey, cherry 16,00

1-3-V3 Auchroisk 12 years, 1978/1990, 59.3%, Cadenhead's Dumpy Zitrone, Kräuter, aggressiv, Vanille Lemon, herbs, aggressive, vanilla	45,00
1-3-H2 Auchroisk 14 years, 1978/1992, 57.8% Cadenhead's Authentic Collection Salz, Orange, Karamell, Vanille Salt, orange, caramel, vanilla	19,00
1-3-H3 Aultmore 21 years, 1974, 60.9%, OB, Rare Malts Limited Selection N° 2436 Sherry, Kaffee, Pfeffer, Toffee, Kräuter Sherry, coffee, pepper, toffee, herbs	20,50
1-3-H4 Tormore 17 years, 1985/2003, Ship No.1, 43% Krüger, Gruenhorst, 390 bottles Orange, Ananas, Weißwein Orange, pineapple, white wine	10,00
1-3-H5 Balmenach 30 years, 1972/2002, 50.1% Hart Brothers, Port Wood Cask Sherry, Ingwer, Pfeffer, Orange Sherry, ginger, pepper, orange	16,50
1-3-H6 Benrinnes 21 years, 1974, 60.4%, OB, Rare Malts Limited Selection, N° 2165 Karamell, Orange, geräucherter Schinken Caramel, orange, smoked ham	23,00
1-3-V4 Benromach 20 years, 1976/1997, 61.5% Cadenhead's Authentic Collection Schokolade, Apfel, Karamell Chocolate, apple, caramel ..	17,50

1-3-V5 Cragganmore 10 years, 1989/2000, 46% Cadenhead's Original Collection, 342 bottles Früchte, Vanille, Sherry, Honig Fruits, vanilla, Sherry, honey	17,50
1-3-V5 Aberlour 10 years, 43%, OB Honig, süßer Wein, Karamell, Toffee Honey, sweet wine, caramel, toffee	10,00
1-3-V7 Capertonich 1977, 46% Cadenhead's Sherrywood, 348 bottles Salz, Salmiak, Orange Salt, sal ammoniac, orange	17,00
1-3-V8 Longmorn 31 years, 1968/1999, 53.8% Signatory, Cask3464, 260 bottles Malz, Sherry, Rum, fruchtig Malt, Sherry, rum, fruity	20,00
1-3-H7 Longmorn 36 years, 56.1%, Whisky Exchange, Cask28, 255 bottles Orange, Karamell, Vanille, Eiche Caramel, vanilla, oak	16,50
1-4-H1 Mortlach 32 years, 1971/2004, 50.1%, OB Wiesenblumen, Honig, Pfeffer, Muskatnuss Field flowers, honey, pepper, nutmeg	16,50
1-4-H2 Strathmill 28 years, 1975/2003, 44%, Secret Treasures, Cask1890-1892, 554 bottles Apfellikör, Tannin, Ingwer, Schokolade Apple liqueur, Tannin, ginger, chocolate	14,50
1-4-H3 Speyburn 21 years, 1975/1997, 60.2% Cadenhead's Authentic Collection Karamell, fruchtig, Ananas, Sherry Caramel, fruity, pineapple, Sherry	16,50

1-4-V1 Dallas Dhu 20 years, 1978/1998, 43%, Dun Eideann, Cask1341 Ölig, weißer Pfeffer, Kaffee Oily, white pepper, coffee	12,50
1-4-V2 Milton Duff , Glenlivet 12 years, 43 %	11,50
1-4-V3 Linkwood , Manager`s Dream, 59,5 %	20,50
1-4-V4 Inchgower 12 years, 43%	12,50
1-4-V5 Tomintoul 12years, Glenlivet, 43 %	15,00
1-4-V6 Glengoyne 17 years, 43 %	15,00
1-4-H6 Staithisla 36 years 1969/2005, 54.6% Coopers Choise für Alambic, Cask2514, 150 bottles Sherry, Rum, Orange, Karamell Sherry, rum, orange, caramel	19,00
1-4-H8 BenRiach 21 years, Authenticus Peated, 46% OB, 4800 bottles, bottled 2005 Torf, rauchig, Pfeffer, Karamell, Apfel Peat, smoky, pepper, caramel, apple	11,00
1-4-V7 Glenrothes 16 years, 1975/1991, 43% Signatory, Cask10332, 1200 bottles Pfeffer, Karamell, Kaffee, Leder, Schokolade Pepper, caramel, coffee, leather, chocolate	16,50
2-1-H1 Imperial 25 years 1976/2001, 59.2% Signatory Silents Stills, Cask75.76, 488 bottles Ingwer, Zitrone, Tonic Ginger, lemon, tonic	17,50
2-1-V1 Coilltean Highlandpark 1986	16,50

SPEYSIDE

2-1-H3 Convalmore 28 years, 1977/2005, 57.9%, OB, 3900 bottles
Tee, Kaffee, Ananas, Fruchtlükör |
Tea, coffee, pineapple, fruit liqueur 13,00

2-1-V2 Caperdonich 16 years 1972/1988, 40%
Signatory, Cask7130-7132, 1950 bottles
Orange, Sherry, Honig, Rum, Schokolade |
Orange, Sherry, honey, rum, chocolate 22,00

2-1-H4 Autmore 16 years, 1990/2007, 57.9%
Dawar Ratary Cask 3626 537 bottles
Zitrone, Schokolade, Sherry | Lemon, chocolate, Sherry 13,00

2-1-H5 Glenlivet 12 years, 40%, OB
Fruchtkeks, Orange | Fruit cookie, orange 8,00

2-1-V7 Glenlivet 18 years, 43%, OB, bottled 2005
Kaffee, Vanille, Orange | Coffee, vanilla, orange 10,00

2-1-H6 Glenlossie 12 years, 65.8%
James MacArthur, Cask8230
Sherry, Tee, Vanille, Kräuter, Karamell |
Tea, vanilla, herbs, caramel 8,00

ISLANDS

2-1-H7 Arran, 59.1%, OB, Chateau Margaux 320 bottles
Ingwer, Nelken, Pfeffer, Lakritze, Wacholderbeeren |
Ginger, cloves,
pepper, liquorice, juniper berries 10,00

2-1-V6 Highland Park Bicentenary, 40%, OB, bottled 1998
Honig, Bananæ, Birne, Pflaume |
Honey, banana, pear, plum 25,50

2-2-H1 Ledaig 1974/1992, 56%, OB
Geräucherte Früchte, Sherry, Pfeffer, Zitrone |
Smoked fruits, Sherry, pepper, lemon 19,00

2-2-H3 Scapa 1991/2004, 40%, Gordon & MacPhail
Honig, Apfel, Vanille, Kaffee |
Honey, apple, vanilla, coffee 17,00

2-2-V2 Arran 10 years, 1995/2005, 46%, OB Anniversary
Erdbeere, Vanille, Apfel, Keks |
Strawberry, vanilla, apple, cookie 12,00

VATTING

2-2-H4 Samaroli "No Age" Edition 2002, 46%, 1980 bottles
Pfeffer, Ingwer, Melone, Apfel |
Pepper, ginger, melon, apple 12,00

2-2-H6 Single Western Isles 1995/2003, 46%, IB
Pfeffer, Apfel, Zitrone, Salz | Pepper, apple, lemon, salt 8,00

Ledaig 15 years, The Isle of Mull 10,00

BOURBON

2-3-V4 Old Rip van Winkle 15 years, 53.5%,
107 Proof, OB, USA 8,00

JAPAN

2-2-V6 Nikka Yoichi 1989/2005, 62%, OB, Cask127032,
Warehouse#15
Leder, Pfeffer, Holz, Tabak |
Leather, pepper, wood, tobacco 18,00

Alle Preise in EUR inkl. Steuern
All prices in EUR incl. taxes

WIMBERGERS Jazzbrunch

Sonntags 12.00 - 15.00 Uhr | Sundays 12.00 noon - 3.00 p.m.

Der Jazzbrunch im ARCOTEL Wimberger ist wohl der legendärste und älteste Brunch in Wien. Kulinarische Genüsse aus der traditionsreichen Küche, gepaart mit viel Jazz, Blues, Soul und Swing.

EUR 45,00 pro Person
Brunch, Live-Musik, 1 Glas Sekt, 1 Heißgetränk und
Parkplatz in der hoteleigenen Garage
Für Kinder bis 6 Jahre gratis | Von 7 bis 12 Jahre EUR 22,50

The legendary jazz brunch at ARCOTEL Wimberger is the eldest and most popular brunch in Vienna. It features live performances of the most exceptional Austrian jazz musicians. Enjoy assorted culinary highlights from our tradition steeped kitchen, mixed with jazz, blues, soul and swing!

EUR 45.00 per person
Brunch, live music, 1 glass of sparkling wine,
1 coffee or tea and parking
For children up to 6 years free | From 7 to 12 years EUR 22.50

WWW.JAZZBRUNCH.AT

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

(laut Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014)

List of declarable allergens (according to the allergen information regulation BGBl. II Nr. 175/2014)

- A **Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, mit Ausnahmen**
Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof
- B **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Crustaceans and products thereof
- C **Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Eggs and products thereof
- D **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen**
Fish and products thereof
- E **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Peanuts and products thereof
- F **Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen**
Soybeans and products thereof
- G **Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), mit Ausnahmen**
Milk and products thereof (including lactose)

- H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen
Nuts
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Celery and products thereof
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Mustard and products thereof
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesame seeds and products thereof
- O Schwefeldioxid und Sulphite, ab gewissen Konzentrationen
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Lupin and products thereof
- R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Molluscs and products thereof