

Holl Bar

Deutsch



Sekt

0.1l

Steinger Cabernet Sauvignon Rosé 2023 Feine, anhaltende Perlage mit Noten von roten Früchten und Zitruschale.	8.5
Bründlmayer Brut Reserve NV Cremig und raffiniert mit Zitrusfrüchten, Brioche und einem mineralischen Abgang.	9.5
Bründlmayer Brut Rosé NV Frisch und elegant mit roten Beeren, feiner Mousse und feinen Bläschen.	9.5
Steinger Sekt des Tages Gerne empfiehlt Ihnen unser Service einen fein abgestimmten, reinsortigen Steinger Sekt.	7
Rosner Blanc de Blanc NV 100 % Chardonnay. Helle Zitrusnoten, grüner Apfel und feine Perlage	9

Frizzante

0.1l

Kogler Frizzante Roter Muskateller LOISIUM Exklusivfüllung Fruchtig, aromatisch mit Duft von Holunder und Waldbeere. Perfekte Erfrischung.	7.5
--	-----

Rosé

1/8l

Rabl Rosé 2025 Frisch und fruchtig mit Erdbeere, Himbeere und zarten blumigen Noten.	5.5
Bründlmayer Pinot Noir Rosé LOISIUM 2023 Zart, trocken und gut zum Essen passend, mit Noten von Walderdbeere, Kirsche und einem Hauch von rosa Grapefruit.	7

Weiß

1/8l

Steinger LOISIUM Grüner Veltliner 2025 Frisch, lebhaft und sommerlich mit Noten von grünem Apfel und Zitrusfrüchten.	7
Bründlmayer Grüner Veltliner Terrassen 2025 Vielseitig und fruchtbetont mit Noten von Grapefruit, Steinobst und zarten Kräuternoten.	8
Weixelbaum Riesling Strass Kampthal 2025 Lebhaft, ausdrucksstark und präzise mit weißem Pfirsich und Zitrusfrüchten sowie einer feinen mineralischen Note.	7
Eitzinger Gelber Muskateller Terrassen 2025 Leicht, aromatisch und wunderbar lebhaft mit Noten von reifen Trauben und Zitrusfrüchten.	6
Allram Weissburgunder Papageno 2025 Elegante Noten von reifer Birne und Apfel mit feiner Cremigkeit, ein vielseitiger Speisenbegleiter.	7.5

Rot

1/8l

Steinger Zweigelt 2022 Sauerkirsche, Brombeere und feine Würze mit weichen Tanninen und frischer Struktur.	6.5
Jurtschitsch Cuvée Rotspon Reserve 2021 Dunkle Beeren, feine Tannine und ein frischer Abgang, ein Wein für jeden Anlass.	9
Bründlmayer Pinot Noir LOISIUM 2021 Elegant und vielschichtig mit roter Kirsche, Walderdbeere und einer sanften, würzigen Note.	10

Signature Cocktails

Eigenkreationen

Das Echo vom Lamm

15.5

Was passiert, wenn ein gereifter Grüner Veltliner aus der berühmten Kamptaler Top Lage Ried Lamm auf die dunklen Gewürze des Rums trifft?

Rum | Weintrauben | Ried Lamm Sirup

Der Zweigelt Code

15.5

Ein „New York Sour“ voller Rätsel. Bourbon verschmilzt mit Waldhonig, Nelke und Piment. Das Finale: ein tiefroter Float aus Kamptaler Zweigelt unter einer dichte Schaumkrone.

Bourbon | Zweigelt | Nelken-Piment Sirup

Das grüne Juwel

16.5

Ein flüssiger Edelstein aus der Wachau. Grüner Veltliner Smaragd trifft auf die grasige Herbe von Matcha und die frische von Zitronen-zesten unterstrichen von regionalem Gin.

Smaragd Wein | Matcha-Zitronen Sirup | Gin

Die Kehrseite der Medaille

15.5

Der Zwilling Bruder unseres Cocktails „Das Echo vom Lamm“. Die edle Essenz der Ried Lamm und die dunkle, würzige Rum zeigen hier ihr zweites Gesicht.

Rum | Ried Lamm Sirup | Finish

Monk's Elixier

15.5

Das bittere von Campari trifft auf die subtile Gewürzwelt des D.O.M. Bénédictine, gepusht durch Zitrusfrische und ein eiskaltes, prickelndes Sekt Finale.

D.o.M Benedictine | Campari | Sprudel

LOISIUM Mule

15.5

Eine Hommage an die Region Langenlois. Asbach Uralt trifft auf die feine, unreife Säure von heimischem Verjus und den feurigen Kick von spritzigem Ginger Beer. Erfrischend bodenständig.

Asbach | Verjus | Ginger Beer

Pharmaria

15.5

Die intensiven Kräuternoten des Amaro Nonino werden durch die pure Frische von Zitrone perfekt balanciert. Medizin für die Seele.

Amaro Nonino | Zitrone | Finish

Classic Cocktails

Americano

14

Campari, Wermut, Soda

Negroni

14

Tanqueray Gin, Wermut, Campari

Kingston Negroni

14

Campari, Wermut, Rum

Boulevardier

14

Campari, Wermut, Bourbon

Sours (Whisky, Amaretto, Vodka, Aversa)

14

Zitrone, Läuterzucker, Aquafaba

Mojito

14

Weißer Rum, Soda, Limettensaft, Minze, Zucker

Caipirinha

14

Cachaça, Limette, Rohrzucker

Espresso Martini

14

Vodka, Espresso, Kaffeeликör

Cosmopolitan

14

Vodka, Limette, Cranberry, Orangen zeste

Old Fashioned

14

Whisky, Bitters, Läuterzucker

Alkoholfreie Cocktails

Rhubarb Cooler

9.5

Rhabarber, Verjus, Grenadine, Soda

Yellow Stone

9.5

Ananas, Grenadine, Verjus

No Regrets G&T

9.5

Alkoholfreier Gin, Tonic

Drinks

0.25l

Grapefruit Spritz	12.5
Loisl Hugo	10.5
Aperol Spritzer / Frizzante	10.5
Campari Orange	10.5
Campari Soda	8.5
Sommerspritzer	6.5
Weißer Spritzer	5
Kaiserspritzer	5.5

Bier

Zwettler Original 0.2 vom Fass	3.8
Zwettler Original 0.3 vom Fass	4.8
Zwettler Radler 0.33 aus der Flasche	4.8
Zwettler Freibier 0.0% 0.33 aus der Flasche	4.8
Zwettler Zwickel 0.2 vom Fass	3.8
Zwettler Zwickel 0.3 vom Fass	4.8
Brauschneider Weißbier 0.33l	5.9

Säfte

Weißer Traubensaft 0.25l	4.2
Naturtrüber Apfelsaft 0.25l	4.2
Apfel-Holundersaft 0.25l	4.2
Marillennektar 0.25l	4.4

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Zero, 0.33l	6
Keli Limonaden 0.33l Himbeer, Orange, Passionsfrucht	5.4
Tonic Water 0.2l Thomas Henry, Fever Tree	6
Ginger Ale / Ginger Beer 0.2l Fever Tree	6
Original Red Bull 0.25l Red Bull	7.2
Bitter Lemon 0.2l Fever Tree	6
Mineralwasser Gasteiner 0.33l Prickelnd oder still	4.5
Mineralwasser Gasteiner 0.75l Prickelnd oder still	7

Tee

by Althaus	5.9
White Tea, Grüner Jade, Darjeeling, Dunkle Beere, Pfefferminze, Kamillenwiese, Verbene	

Kaffee & Schokolade

Espresso	3.7
Espresso doppio	5.3
Verlängerter	4.8
Melange Cappuccino Auch mit Hafer oder Mandelmilch	5.1
Latte Macchiato, Cafe Latte	5.5
Affogato	6.2
Heiße Kakaomilk	4.8
Espresso Amaretto Baileys Coretto	6.2

Whisky

4cl

Canadian

Canadian Club 6 years 7.8

Irish

Jameson 9.3

Tullamore Dew 9.9

Scotch

Glenmorangie Single Malt 10 years 9.5

Chivas Regal Mizunara 18 years 10.9

Oban Single Malt 14y 11.2

Glenfiddich Single Malt 12 years 11.7

Bowmore Islay Single Malt 12 years 12.6

Cragganmore Single Malt 12 years 13.5

Dalmore Single Malt 12 years 15.2

Balvenie Scotch Single Malt
Doublewood 12 years 14.2

Lagavulin Single Malt 16y 15.9

Duthies Single Malt 14 years 16.9

Österreichisch

Reisetbauer Single Malt 7 years 19.5

Cognac

4cl

Pierre Ferrand 1er Cru 9.7

Remy Martin V.S.O.P 9.8

Leyrat V.S.O.P. 10.3

Rum

4cl

Havanna Club 3y 5.8

Plantation 3 Stars White 6.3

Kraken 7.5

Plantation Pineapple special edition 11.9

Plantation Jamaica O.F.T.D 12.5

Plantation Barbados 2005 12.5

Diplomatico Reserva Exclusiva 12.9

Ron Zacapa Sistema 23 Solera 15.9

Ron Zacapa X.O 25.9

Gin

4cl

Stin 6.9

Gin Sul 6.9

Monkey 47 7.9

Tanqueray No10 7.9

Bombay Sapphire 7.9

Hendrick's 8.9

Gin Mare 8.9

St. Charles Gin 10.5

Steinhorn Gin 7.9

Vodka

4cl

Nemiroff 5.9

Grey Goose 8.9

Bitters

4cl

Aperol 5.2

Campari 5.5

Wermut

5cl

Martini Bianco	5.5
Martini Rosso	5.5
Noilly Prat dry	5.9
First Wermut Bianco Dockner & Reisetbauer	7.9
St. Charles	8

Sherry

5cl

Martini Bianco	5.9
Pedro Romero Aurora	
Amontillado	6.5
Los Arcos, Emilio Lustau	

Port

4cl

Manzanilla	5.9
Quinta de la Rosa	
Tawny 10y	7.5
Quinta de la Rosa	

Liköre

Pernod	5.5
Amaretto Disaronno	5.9
Baileys	5.9
Kahlúa	5.9
Grand Marnier, Cordon Rouge	7.9

Kräuterbitter

2cl

Averna	5.5
Fernet Branca	5.5
Ramazzotti	5.5
Cynar	5.5

Edelbrände

2cl

Traubenbrand	
Sauvignon Blanc, Arndorfer	6.5
Muskateller, Arndorfer	6.5
Riesling, Arndorfer	6.5

Steinobst	
Marille, Zinner	5.5
Kirsche, Docker	5.2
Marille, Hämmerle	8.5

Kernobst	
Williams, Zinner	5.5
Williams, Hämmerle	7.5
Gravensteiner, Rochelt	24.9

Beerenobst	
Himbeere, Hämmerle	9.4
Vogelbeere, Hämmerle	16.9

Nuss	
Nuss, Arndorfer	6.7
Nusslikör, Zinner	4.9

Regionaler Likör	
Muskat D'Oro, Dockner 5cl	4.5
Marillenlikör, Zinner 2cl	4.9

Grappa

2cl

Nonino Grappa Monovitigno	8.9
Di otto Lune Grappa marzadro	8.9

Holl Bar

Kulinarik

Küche täglich geöffnet von 12 bis 21:30 Uhr

Snacks & Bites

Marinierte Oliven Hausgemachte Kräutermarinade	4.5
Schweine-Popcorn-Cracker Knusprig gebacken	6.9
Eingelegte Chantenay Rüben Linsencreme & Feige	9.9
Krainer Beinschinken Frischer Kren, Essiggurke, Hausbrot	10.6

Bar Classics

Trüffel Pommes (v) Parmesan, Schnittlauch	12.5
Loisium Langos Schnittlauch, Speckmarmelade, Bergkäse	12.9
Buttermilch-Backhendl-Slices Zitronen-Aioli	16.8

Sharing & Small Plates

Leichtgeräucherte Lachsforelle Feldgurke, Sauerrahm, Kaviar	11.8
Pasta n'duja Mozzarella, Olive, n'duja Salami	12.6
Geschmorte Melanzani geröstetes Brot, Minze, Ricotta	11.9
Marinierter Römersalat Parmesan, Croutons, Speck, Tomate	11.5
Ragout vom Weiderind Kartoffelespuma, Wurzelgemüse	14,9

Sweet Finish

Tagesmehlspeiß aus der hauseigenen Patisserie	6.5
Deonstruktred Pavlova Lebkuchencreme, Sauerkirsche und Baisercrunch	10.4
Sorbet des Tages mit Winzersektaufguss	8.5
Käse-Degustation 3 Stück	12.4
5 Stück	16.3

Allergenliste auf Anfrage erhältlich.
Alle Preise sind in Euro angegeben.

