



**Was
ins *Glas*
kommt.**

Weißwein

Familiensache (Weißburgunder) Sehr geschmacksintensiv, leicht prickelig und herrlich frisch. Einzigartig im Geschmack, mit langem Nachhall und feiner Frucht im Hintergrund. Einfach rund.	8,00	27,00
Grauburgunder Der kann was. Leicht, feinherb und mit schönem Bukett – für Grauburgunderfans ein Muss.	6,50	21,50
Eazy Peazy Zitronig, leicht und macht direkt gute Laune. erinnert an Urlaub in Italien – Limoncello für Weinfans. Einfach gut.	7,00	23,50
Gelber Muskateller „Ich glaube, das ist wirklich mein Lieblingswein.“ – Lennart. Sehr fruchtig, leicht zitrisch und nicht zu süß. Eine richtig gute Mischung. Der Gast hat entschieden: Im letzten Jahr war dieser Wein einer unserer meistverkauften offenen Weine. Ein echter Allrounder.	7,50	25,00
Grüner Veltliner Ein guter Begleiter. Sehr leicht, klassisch österreichisch und angenehm zurückhaltend. Passt besonders gut zu Fisch, Salat oder Wiener Schnitzel.	5,50	18,50
Weissweinschorle	5,50	

Rosé

Allacher Mhmm, lecker. Fruchtig, mit dezenter Säure und sehr angenehm zu trinken. Kann wunderbar für sich allein stehen – zu Käse aber mindestens genauso gut.	8,50	28,00
--	------	-------

Rotwein

Cuveé Sonnenreich Riecht direkt nach Rotwein. Und zwar richtig. Als hätte man fünf Gläser gleichzeitig an der Nase. Kräftig, vollmundig und mit ordentlich Charakter. Robin sagt: Ja!	9,50	32,00
Zweigelt Göttlicher Der hat Power. Vollmundig, macht sich auf der Zunge breit und wird mit jedem Schluck mehr. Selbst Bobo als Weißweintrinker ist überzeugt. Ein echter Allrounder.	7,00	33,50
Blafränkisch Kirschig, leicht und angenehm zu trinken. Mit feinen Eichenfassnoten und einer kleinen Mon-Chéri-Erinnerung. Zu Schokolade ein Volltreffer.	7,50	25,00

Offene Weine



Der *Abend* neigt sich. Aber noch ist niemand bereit zu gehen. Weil dieser Ort *einlädt* zu bleiben. Weil die Zeit hier anders vergeht.

Ein Ort wie *zuhause*.



Probiert,

*was neugierig
macht.*

	0,2l	0,3l	0,4l	0,7l
Wasser				
Stillwasser	2,00			4,50
Wildwasser	2,00			4,50
Saftschorlen				
Apfel naturtrüb		3,50	5,00	
Orange		4,00	5,50	
Mango		4,00	5,50	
Maracuja		4,00	5,50	
Johannisbeere		4,00	5,50	
Rhabarber		4,00	5,50	
Säfte (Franz Josef Rauch)				
Apfel naturtrüb	3,00	4,50	5,50	
Orange	3,50	5,00	6,50	
Mango	3,50	4,50	6,50	
Maracuja	3,50	4,50	6,50	
Johannisbeere	3,50	4,50	6,50	
Rhabarber	3,50	4,50	6,50	
Ananas	3,50	4,50	6,50	
Softdrinks				
Afri Cola Zero		4,00	5,50	
Bluna Orange Bluna Zitrone Spezi		4,00	5,50	
Bitter Lemon	4,00			
Tonic Water (Fever-Tree)	4,00			
Ginger Ale	4,00			
Eistee Mint `n` Lime [0,33 l]		4,50		
Eistee Blueberry [0,33 l]		4,50		
Eistee Sunny Peach Zero [0,33 l]		4,50		
Eistee Cherry Cassis Zero [0,33 l]		4,50		
Karamalz		4,50		
Almdudler [0,35 l]		4,50		
Almdudler Zuckerfrei [0,35 l]		4,50		
Soda Zitrone		3,50	4,00	

Alkoholfreie Getränke

Kaffee

Café Crema	3,50
Espresso	3,00
Doppelter Espresso	4,50
Espresso Macchiato	4,00
Cappuchino	4,00
Latte Macchiato	5,00
Milchkaffee	5,00
Afogato	5,50
Matcha	4,00
Matcha Latte	5,00
Heiße Schokolade	4,50
Heiße Schokolade mit Sahne	5,50

Dallmayr Tee Pyramiden

Alpenkräuter	3,00
Pfefferminze	3,00
Kamille	3,00
Sonnengruß, Mango-Zitrone [Grünertee]	3,00
Royal Gunpowder [Grünertee]	3,00
Ginseng Ingwer [Grünertee]	3,00
Waldbeere [Früchtetee]	3,00
Maracuja Orange [Früchtetee]	3,00
Rooibos Vanille	3,00
Darjeeling Firstflush [Schwarztee]	3,00
Earl Grey [Schwarztee]	3,00

Frischer Tee

Heiße Zitrone	3,00
Frische Minze	4,00
Frischer Ingwer	4,00



Heißgetränke auch mit Flavour erhältlich.
Karamell, Vanille, Haselnuss oder Zimt.

Auf Wunsch bereiten wir alle Kaffee-Spezialitäten auch mit Hafermilch zu. Aufpreis für Flavour oder Hafermilch: 1,00 €.

Heiße Getränke

	0,3l	0,5l
Fassbiere		
Veltins Pils	3,50	5,50
Stiegl-Goldbräu	3,50	5,50
Grevensteiner	4,00	6,00
Gösser Natur Radler	4,00	6,00
Maisel's Weisse		6,00
Flaschen Bier		
Dunkles Weizen		6,00
Alkoholfrei		
Maisel's Weisse		6,00
Veltins 0,0%	4,00	
Veltins Radler 0,0%	4,00	
Maisel & Friends URBAN IPA	4,50	

lecker
Bierchen

| 0,1l | 0,7l |

Schaumwein

Sekko Soziale (offen)

Sehr gut, trocken und trotzdem angenehm zu trinken. Mit kräftigem Nachhall, ohne die Zunge „wegzupellen“. Auch für Nicht-Sekttrinker eine gute Wahl – sogar zum Frühstück.

5,50 35,00

Sekko Soziale Alkoholfrei (offen)

Lecker, leicht und spritzig. Recht fruchtig mit einer dezenten Fassnote in der Nase. Auch zum Mischen eine richtig gute Wahl.

5,50 35,00

ShikiMiki Rosé Brut (geschlossen)

Lecker und angenehm unkompliziert. Nicht zu fruchtig, mit einer feinen Maracuja-Note im Hintergrund. Bobo würde direkt eine Flasche bestellen.

47,00

Wildshut Bio Perlage

Der ist guuuut. Riecht fast wie Limonade, ist schön leicht und deutlich weniger herb als Bier. Perfekt zur Jause im Sommer – mit einer feinen Malznote im Hintergrund.

50,00

Prosecco vom Fass

5,00

Schaumweine

| 0,2l | 0,7l |

Prosecco Spumante	29,00
Spicy Jones mit Chilli infused Gin, Ginger Beer, Soda, Ingwer und Eiswürfel	8,50
Limoncello Spritz mit Soda und Eiswürfel	7,50
Sarti Spritz mit Prosecco, Soda und Eiswürfel	7,50
Aperol Spritz mit Prosecco, Soda und Eiswürfel	7,50
H'ugo mit Prosecco, Holunderblütensirup, Soda und Eiswürfel	7,50
Campari Soda	7,50
Campari Orange	7,50
Gin Tonic [4 cl]	7,50

Aperitif

| 0,2l |

Spicy Jones

mit Wellpaero, Ginger Beer, Soda, Ingwer
und Eiswürfel

8,00

Limoncello Spritz

mit Alkoholfreiem Sekt, Soda, Eiswürfel

7,50

Wermut & Orange Spritz

mit Alkoholfreiem Sekt, Soda, Eiswürfel

7,50

Sanbitter

mit Eiswürfel

7,50

Alkoholfreie *Aperitif*

Hier ist *immer* was los.

Rebe & Flamme

25.07.2026

Manche Abende sind einfach dafür gemacht, zusammenzukommen, anzustoßen und das Leben zu genießen.

Am 25. Juli laden wir Euch von 16:00 bis 23:00 Uhr zu einem besonderen Weinabend mitten im Grünen ein. Gemeinsam entdecken wir die Weine, die uns bei unseren Verkostungen begeistert haben und die heute unsere Weinkarte prägen. Jeder Wein erzählt seine eigene Geschichte – und genau diese möchten wir mit Euch teilen.

Dazu servieren wir eine Vielzahl kleiner Köstlichkeiten aus unserer Küche. Und weil Genuss für uns auch am Feuer beginnt, steht unser Küchenchef Bobo zusätzlich draußen am Grill und sorgt für besondere Geschmackserlebnisse unter freiem Himmel.

Freut Euch auf einen Abend voller Lieblingsweine, ehrlichem Handwerk, gutem Essen und entspannter Atmosphäre. Ein Abend zum Probieren, Genießen, Austauschen und Bleiben.

Im Preis enthalten sind außerdem VELTINS Pils, Softdrinks, Wasser, Kaffeespezialitäten sowie eine ausgewählte Spirituose.

130,00 € pro Person

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Tickets sind ab dem 12.06.2026 online erhältlich unter:
www.waldgeschwister.com

Unsere Events



Manchmal braucht man einfach das *richtige*
Getränk. Nach dem Spaziergang. Zum Anstoßen.
Zum Genießen. Wir *schenken ein*, ihr kommt an.

Ein Ort wie *zuhause*.



Genießt,
was zu
euch passt.