



- dinner -



Liebe Freunde, liebe Gäste,

Willkommen in der Bar3!

Bei Dinner & Drinks möchten wir den Abend mit Euch genießen und den schönen Dingen des Lebens frönen.

Auf der Speisekarte finden sich nur ausgesuchte Fleischspezialitäten wie z.B. Grain Fed Beef aus Uruguay in Form von Filet und Ryb Eye, sowie Sous Vide gegarte und lackierte Rinderripperl und Bio Tatar aus Österreich. Auch Wildfang - Garnelen aus dem Südwestatlantik dürfen aus dem eigens angeschafften Lavasteingrill nicht fehlen und werden von unserem Chefkoch Martin Nonnis mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet.

Lasst Euch entführen und begeben Euch auf eine Zeitreise von den 20er, 30er Jahren bis heute, und verkostet zum Teil vergessene Klassiker wie den „Aviation Cocktail“, „Prince of Wales“ und „Champs Elysees“, die nach dem jeweiligen Originalrezept der Ersterwähnung bei uns zubereitet werden.

Die Bar3 soll Euch gleichsam als Ausgangspunkt für Eure Abende dienen als auch als Hafen fungieren in dem Ihr jederzeit einkehren könnt.

Wir freuen uns auf viele gemeinsame Abende voller Lachen, tiefsinniger Gespräche und mitreißender Geschichten.

Sandro, Andre, Stefan, Martin & das Bar3 Team



**Bar3 Burger** € 14,50

(100% Beef, Grain Fed Uruguay)

Täglich frisch faschiert!

180g Rindfleisch, Rote Zwiebel, Tomate, Salat,  
Gurkenrelish, Cheddar od. Gruyere,  
hausgemachtes Ketchup, Dijon Senf-Mayonnaise

wahlweise mit Hausgemachten Fries  
oder Süßkartoffelchips

inkl.1 Dip nach Wahl

*Extras:*

Double Beef 180g € 7,50  
Double Cheese € 2,00

*Dips:*

(Alle Dips und Saucen werden im Haus frisch zubereitet!)

Bar3 Ketchup € 1,00  
Senfsauce € 1,00  
Chilli - Mayonnaise € 1,00  
Barbecue - Sauce mit Tullnerfelder Speck € 2,00  
Trüffel - Mayonnaise € 2,00

Smoking Gun Sauce € 2,00

Extreme Hot Chili Jam € 2,00  
Chilli - Koriander € 2,00

Ziegenkäsecreme mit Tasmanischem Bergpfeffer € 2,00

**Beef vom Lavasteingrill**

(Grain Fed Uruguay)

inkl. 1 Beilage nach Wahl

inkl. 1 Dip oder 1 Sauce nach Wahl

(Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht!)

**Filet 180g** € 25,00

Kirschtomaten und Schmor Schalotte

**Short Ribs 400g** € 29,00

(Sous Vide gegart)  
anschliessend „lackiert“ und gegrillt

**Rib Eye 300g** € 35,00

Kirschtomaten und Schmor - Schalotte

*Sides:*

Blattsalat € 3,50  
Süßkartoffelchips € 3,50  
Hausgemachte Fries € 3,50  
Gerösteter Curry - Karfiol € 4,00  
Rosenkohl aus dem Ofen mit Chili und Knoblauch € 4,00  
Glacierte Karotten in Ahornsirup und Kürbiskernen € 4,00  
Sautierte Pilze € 4,00  
Ofenkartoffel mit Junglauch und Wurzelspeck mit Cheddar überbacken € 4,00

*Sauce:*

Geräucherte Blue Cheese Sauce € 2,50  
Bordelaise € 2,50  
Triple Pepper Jus € 2,50  
Steinpilzsauce € 2,50

- Dessert -

Cheese Cake	€ 7,00
mit eingelegter Limetten - Gurke und Cassissorbet	
Schokoladenmousse	€ 7,00
mit gebrannter Pfirsichcreme, Zitrusfruchtsalat und Bengalischem Pfeffer	
Vanille Creme Brulee	€ 7,00
mit Erdbeer - Passionsfruchtsalat und Limettensorbet	
<i>Delia's Caffe:</i>	
Espresso	€ 2,00
Cappuccino	€ 3,50
<i>Digestiv:</i>	
Sexy Dirty	€ 10,50
Aperol, Vanillesirup, fr. Zitronensaft, frischer Grapefruitsaft, geschlagenes Obers, gehackte Erdnüsse	
Da Vinci Sour	€ 12,50
Disaronno, Old Pascas 73 vol.%, Rosensirup, fr. Zitronensaft, Erdbeere, Minzweig	
Espresso Martini	€ 10,50
Ostoya Vodka, Kahlua, Zucker, Espresso	

*Bier:*

Reininghaus	0,3l	€ 4,00
<i>Alkoholfrei:</i>		
Vöslauer prickelnd	0,33l	€ 3,00
Vöslauer still	0,33l	€ 3,00
Vöslauer prickelnd	0,75l	€ 6,00
Vöslauer still	0,75l	€ 6,00
Coca Cola	0,33l	€ 3,50
Coca Cola light	0,33l	€ 3,50
Sprite	0,33l	€ 3,50
Frucade	0,33l	€ 3,50
<i>Naturtrübe Säfte vom Preis:</i>		
Apfel	0,25l	€ 3,50
Birne	0,25l	€ 3,50
Säfte gespritzt	0,25l	€ 2,40
Säfte gespritzt	0,5l	€ 4,80
Schweppes Dry Tonic	0,2l	€ 3,50
Fever Tree Tonic	0,2l	€ 3,50
Fentimans Rose Lemonade	0,275l	€ 4,00
Schweppes Hibiskus	0,2l	€ 4,00
Red Bull	0,25l	€ 4,50

- Glasweise weiss -

WIENINGER Wiener Gemischter Satz DAC bio 2016  
Glas 0,125l € 5,00  
Flasche 0,75 l € 29,00

Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf / Wien  
Der Ur-Wiener unter den Weinen! Die Trauben stammen bereits zum Großteil aus Weingärten, die bereits mit Brief und Siegel biozertifiziert sind. Alle diese Weingärten bestehen aus zumindest drei verschiedenen Traubensorten, die zusammen geerntet, gepresst und vergoren wurden.

BRÜNDLMAYER Grüner Veltliner L+T 2016  
Glas 0,125l € 5,50  
Flasche 0,75 l € 32,00

Weingut Bründlmayer, Langenlois / Kamptal  
Die Spritzigkeit der Grapefruit stärkt dem apfelfruchtigen Trinkfluss den Rücken. Bei so einem Rückhalt ist klar, dass sich die zarte Würze hervorwagt um ihren eigenständigen Charakter zu offenbaren.

TSCHEPPE Gelber Muskateller 2016  
Glas 0,125l € 6,50  
Flasche 0,75 l € 38,00

Weingut Tscheppe am Pössnitzberg, Leutschach / Südsteiermark  
Seit vielen Jahrzehnten gedeihen auf dem Leutschacher Czamillonberg Gelbe Muskateller-Reben. Eine lange Tradition, die nicht von ungefähr kommt: Hier entwickelt die antike Rebsorte ihre unverwechselbare Duftigkeit, gepaart mit unwiderstehlicher Frische.

GRUBER RÖSCHITZ Chardonnay Hinterholz 2015  
Glas 0,125l € 6,00  
Flasche 0,75 l € 35,00

Weingut Ewald Gruber, Röschitz / Weinviertel  
Saftig und cremig verschmelzen Pfirsich und Zitrus zu gelbfruchtiger Textur, die mit Salzigkeit und Vanille an Komplexität gewinnt und Länge und Volumen vereint.

TOPF Riesling Wechselberg Kamptal DAC 2016  
Glas 0,125l € 7,50  
Flasche 0,75 l € 44,00

Weingut Johann Topf, Straß / Kamptal  
Wechselberg und Riesling, das ist eine harmonische Symbiose. Sie machen einander komplett. Ein Bund fürs Leben mit intensiver Mineralität und kerniger Substanz. Schlank und elegant – und dabei kraftvoll und sehr langlebig. Einfach „unverwechselberg!“

- Glasweise rot -

CLAUS PREISINGER Zweigelt Kieselstein bio 2016  
Glas 0,125l € 5,50  
Flasche 0,75 l € 32,00

Claus Preisinger, Gols / Neusiedlersee  
Mit viel Witz, Charme und dank saftiger Fröhlichkeit gewinnt die Kirsche jedes Herz. Auch Ihres?!

GESELLMANN Blaufränkisch vom Lehm 2015  
Glas 0,125l € 6,00  
Flasche 0,75 l € 35,00

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz / Mittelburgenland  
Blaufränkisch – faszinierend! Der lehmreiche Boden dieser nach Südosten exponierten Lage bringt einen würzig-pikanten Wein mit saftiger dunkler Beerenfrucht einem Hauch von weißem Pfeffer hervor. Er wird traditionell im großen Holzfass ausgebaut.

SCHEIBLHOFER Cabernet Sauvignon 2015  
Glas 0,125l € 6,50  
Flasche 0,75 l € 38,00

Weingut Johann Scheiblhofer, Andau / Neusiedlersee  
My mission is perfection! Beste Lagen, alte Reben, perfekte Trauben modernst vinifiziert: das Burgenland internationalisiert – das ist positive Globalisierung. Gekühlte Mazeration der Trauben. Endgärung und Ausbau in 100 % neuen französischen Barriques.

SALOMON ESTATE Norwood Shiraz-Cabernet 2014  
Glas 0,125l € 7,50  
Flasche 0,75 l € 44,00

Salomon Estate, Finnis / South Australia  
Bei so viel intensiver Cassis- und Zwetschenaromatik braucht es charakterfeste Struktur und noble Würze. Und genau das ist der Fall, wenn elegantes Tannin auf den Plan tritt.



*„Wenn ich mein Leben noch einmal leben könnte,  
würde ich die gleichen Fehler machen.  
Aber ein bisschen früher, damit ich mehr davon habe.“*

Marlene Dietrich