

ESS-
BARES
AUF
DOCK
EINS

HAFENSTADT NIGHT-LINE



Elegante „Nach-dem-Theater“-Klassiker:

DER QUALTINGER

Leberkäse* und Schwarzbrot mit Scharfem und Saurem,
Kren und Wenger Senf im Stile des
Wiener Feinkostmagazineurs „Herr Karl“

7.80

**Fleischerei Wagner, St. Georgen/Langsee
Gold beim Alpe Adria Award für
regionale Lebensmittel*

HANS MOSER

Sacher Würstl mit Saft und Gebäck nach
unverwechselbarer Art des Wiener Dienstmannes
Empfehlung für Rebläuse: 1/8 Grüner Veltliner

7.20

10.20

MISS SAIGON

asiatische Nudelsuppe mit Gemüse

7.40

MUNDL

Erdäpfelgulasch mit Wurstradln, Joghurt dip und Krustenbrot

Edmund Sackbauer Wahl statt dem Opernball („lauter Brüll-
anten, so groß wie die Erdäpfel und Männer, die ausgschauen
woe die Oberköllna“)

9.20

12.80

Empfehlung: net deppertes Bier

ADD ONS

Huhn	2.50
Saures	2.50
scharf	0.00

TRINK-
BARES
AUF
DOCK
EINS

KAFFEE ¹ ²

Espresso	2.30
Espresso doppio	4.20
Espresso macchiato	2.80
Espresso Tonic	4.80
Espresso Martini (Wodka, Kahlua, Espresso)	8.80
Kleiner Brauner	2.80
Großer Brauner	4.30
Verlängerter	2.90
Cappuccino	3.60
Flat white	4.40
Cold brew (25 grams)	3.90
Kaffee Leche Leche	4.20

LATTE

Latte macchiato	3.90
Ingwer-Kurkuma Latte	4.60
Chai Latte	4.40
Matcha Latte	4.60
Iced Cafe Latte (kalter Milchschaum, Espresso doppio)	5.20
Kindercappuccino	1.50

add on: *no cow milk?*

Soya Milch, Hafer Milch, laktosefreie Milch

2

GOOD TO KNOW ABOUT KAFFEE

Kaffee wird aus gerösteten und/oder gemahlene Kaffeebohnen, den Samen der Frucht der bis zu 3,5m hohen Kaffee-pflanze hergestellt. Arabica und Robusta sind wohl die bekanntesten Bohnen-sorten. Bevorzugtes Anbaugebiet ist der Kaffeeegürtel rund um den Äquator. Der Röstungsvorgang gibt der Bohne ihre braune Farbe und das intensive Aroma. Je stärker das Aroma sein soll, desto länger dauert der Röstvorgang, weil Säure abgebaut wird.



1 DIE HAFEN RÖSTUNG

Etwa 14 Minuten! So lange dauert die schonende Trommelröstung unseres speziell entwickelten Hafenstadtkaffees.

Die Hafenmischung schmeckt. Erdig und fruchtig, mit dem Schuss „crema“, im Abgang zartbitter.

Die Bohnen haben wir dafür mit den Kaffeemachern speziell ausgewählt. Die Arabicabohnen kommen zu ca 50% aus Brasilien (Bitterschokolade), je ca 20% aus Guatemala (Haselnuss) und Äthiopien (fruchtige Note). Aus Indien fügen wir ca 10% hochwertige Robustabohnen bei, um unseren Kaffee mit dem Schuss milder „crema“ abzurunden.



90% Arabica
Robusta 10%



GOOD TO KNOW ABOUT ARABICA & ROBUSTA

Arabica wird vorwiegend im Hochland angebaut. Die Bohne des Arabica zeichnet sich durch vielfältigen Geschmack (feine Süße, fruchtig) und geringeren Koffeingehalt aus.

Robusta (Canephora) wird vorwiegend im Flachland um den 10. Breitengrad angebaut. Die Bohne hat einen erdigen, herben Geschmack. Da sie weniger Öl enthält, verschafft sie dem Kaffee eine länger anhaltenden „crema“.

TEE

DEMMEERS TEE

3.80

SCHWARZER TEE

Darjeeling Second Flush

(Indien – zweite, kräftigere Ernte aus Darjeeling; ausgeprägte Muskat-Note)

Earl Grey royal

(Sri Lanka – Klassische Schwarzteemischung mit Aromen der Bergamotte)

GRÜNER TEE

Green Manjulai Bio (Indien - classic green, Fairtrade Produkt)

Sunny Green Bio (Indien - Ingwer, Zitrusfrüchte und Orangenschalen)

OO LONG TEE

Dong Ding Green Oolong

(Taiwan - teil-fermentierter grüner Oolong)

WEISSER TEE

Weißer Pfirsich

(Indien, China - Weiße und grüne Teeblätter,
Pfirsich, Ananas, Mango, Papaya, div. Früchte)

KRÄUTERTEE

Sauwetter Tee

(Himbeer- und Brombeerblätter, Hagebutten,
Fenchel, Apfelstücke, Melisse, Blüten)

Nana Krauseminze

(Marokkanische Minze)

FRÜCHTETEE

Cranberry

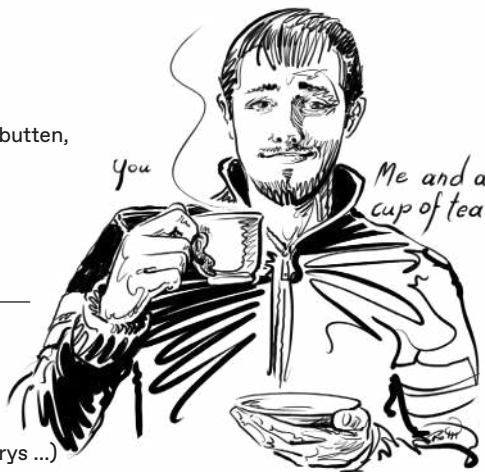
(Apfelstücke, Hibiskusblüten, Cranberrys ...)

Feige & Basilikum

(Feige, Basilikumblätter, Ananasstücke, Drachenfrucht,
weißen Hibiskusblüten, weiße Teeblätter)

Ribisel Kurkuma

(Ribisel, Kurkuma, Früchte, Ingwer, Hibiskus, Hagebutte, Rote Rübe, Zitronengras)



SAFT

hausgemachter Sondersprudel 0.5l 1l	5.60 3.90
Frisch gepresster Saft 0.2l	4.50
Soda mit frischem Zitronensaft 0.3l 0.5l	2.90 3.50
Ingwer-Kurkuma Bio Shot 3 cl	2.80
Ingwer-Kurkuma Sprudel	3.80
Pago (Erdbeere, Mango, Marille, Birne, Johannisbeere, Tomate)	3.60
Orangensaft, Apfelsaft naturtrüb 0.3l	3.50
Hafenwasser Jugendgetränk 0.3l 0.5l (Holler Himbeer)	2.30 2.90
Hafensprudel 0.3l 0.5l (Holler Himbeer)	2.50 3.20

LIMONADE

Vöslauer prickelnd ohne	2.80
Frucade	3.80
Red Bull (Classic, Sugarfree, Special Edition)	4.40
Organics by Red Bull (Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon)	4.40
Fritz-kola	3.90
Fritz-kola ohne Zucker	3.90
Fritz-mate	3.90
Fritz-Anjola bio-Limonade Ananas-Limette	3.90
Fritz-mischmasch	3.90
Fritz-limo Apfel-Kirsch-Holunder	3.90
Fritz-spritz bio Rhabarberschorle	3.90
Fritz-bio-Traubenschorle	3.90
Balis (Basilikum- Ingwer Limonade)	4.20
Makava Eistee	3.90

NO

Alc. ~~10,4%~~ 10,7% Vol.

ALC.

BIER

CLASSICS

FASS

Schleppe Märzen 0,5l (Österreich)	4.50
Schleppe Märzen 0,3l (Österreich)	3.80
Schleppe Hausbier 0,5l (Österreich)	4.50
Schleppe Hausbier 0,3l (Österreich)	3.80
Lasko 0,5l (Slowenien)	4.50
Lasko 0,3l (Slowenien)	3.80

FLASCHE

Corona 0,33l (Mexico)	4.80
Guinness 0,33l (Irland)	4.60
Stella Artois 0,33l (Belgien)	4.20
Astra Rotlicht 0,33l (Deutschland)	4.20
Hacker Pschorr Kellerbier 0,5l (Deutschland)	4.80
Kronenbourg 1664 Blanc 0,3l (Frankreich)	4.80
Schneider Weise Tap 1 0,5l (Deutschland)	4.80
Schneider Weise Tap 3 0,5l (Deutschland) 0,0 ‰	4.80
Villacher Freilich 0,5l (Österreich) 0,0 ‰	4.50

CRAFT BIER

Schleppe Pale Ale No1	4.80
Schleppe Imperial IPA No3	4.80
Schleppe Belle Saison No4	4.80

GOOD TO KNOW ABOUT PALE ALE & IPA

Pale Ale („blasses Ale“) ist eine obergärige Biersorte aus hellem Malz. Das Indian Pale Ale („IPA“) wurde für die indischen Kronkolonien gebraut und hat einen höheren Alkoholgehalt (6 bis 9 Vol%). Da das Bier oft unbekömmlich sein Ziel erreichte, die Krone aber auf das Wohlbefinden ihrer Untertanen bedacht war, wurde es mit mehr Hopfen haltbarer gemacht. Charakteristisch ist meist eine fruchtige Note.

Den im Trinken geübten Fabrikarbeitern mussten Anfang des 20. Jahrhunderts zwischen 11.00 und 15.00 Uhr „drinking sessions“ genehmigt werden. Um die negativen Auswirkungen der Trunkenheit auf die Produktivität zu verringern, wurden leichtere Biere („Session-Biere“) mit max. 4 Vol% gebraut, von denen in den „sessions“ 4 bis 8 Pints gekippt werden konnten, ohne die Arbeitsfähigkeit zu verlieren.



S P R I T Z

Lillet Berry (Lillet Rosé, Tonic Wild Berry, Beeren)	5.60
Lillet Balis (Lillet Blanc, Balis, Limette)	5.60
Lillet Vive (Lillet Blanc, Tonic Water, Minze, Gurke)	5.60
Lillet Jolie (Lillet Rosé, Grapefruit)	5.60
Lillet Buck (Lillet Blanc, Ginger Ale, Limette)	5.60
Italicus Spritz (Italicus Rosolio di Bergamotto, Prosecco, Olive)	6.90
Aperol Spritz Veneziano (Aperol, Prosecco, Soda)	5.20
Aperol Spritz Friulano (Aperol, Wein, Soda)	5.20
Rhabarber Spritz (Prosecco, Fritz limo Rhabarber)	5.40
Hugo (Prosecco, Soda, Minze, Limette)	5.40
Prosecco di Sancin	4.80
Frizzante Rosé, Zeilinger	4.80

COCK- TAILS

HISTORY

DIE PROHIBITION - SPEAKEASY – THE RISE OF JAZZ AND JUKEBOX

Am 17. Jänner 1920 wurden in Amerika per Verfassungsgesetz („18th Amendment“) die Produktion, der Transport und der Ausschank von alkoholischen Getränken verboten. Die Prohibition fand ihren gesellschaftlichen Rückhalt vor allem durch die wesentlich von Hausfrauen getragenen Abstinenzbewegungen.

Schnell jedoch verlor die Durchsetzung der Gesetze an Wirkung, Schmuggler packten Alkohol in falsche Bücher, füllten ihn in high heels oder rüsteten Schuhsohlen mit Holzklötzen auf, um statt Fußabdrücken unverdächtige Hufspuren zu hinterlassen. In den dunklen Gassen der vermeintlich trockenen Städte wie New York, Chicago und San Francisco entstanden „Flüsterbars“ („speakeasys“), die von außen nicht erkennbar sein sollten. Im Jahr 1925 gab es in New York City bereits um die 30.000 speakeasy-Bars.

Die Menschen verlangten nach Alkohol, doch Bier und Wein war wie qualitativer Schnaps knapp. Die Unterwelt brannte daher Gin, die „rum runners“ schmuggelten Rum mit kleinen Booten aus der Karibik.

UM DIESEN
ALKOHOL BESSER
TRINKBAR ZU MACHEN,
FINGEN DIE BARTENDER
DER SPEAKEASYS AN,
CRAFT COCKTAILS
ZU MIXEN.





IN DIESER UNTERGRUND-BAR KULTUR DER "ROARING TWENTIES" TRAF VOR ALLEM JAZZ DEN SPIRIT DER ÄRA.



In Live-Sets und auf neuen Maschinen, die nach Einwurf eines Nickels 78 rpm records (Schellackplatten) spielten, wuchs der sound der „roaring twenties“. Der Autor F. Scott Fitzgerald („The Great Gatsby“) pries „The Jazz Age“, dominiert von Künstlern wie Bessie Smith, Louis Armstrong und Duke Ellington.

Am 5. Dezember 1933 stimmte Utah als letzter US-Bundesstaat der Aufhebung der Prohibition zu. Der New Yorker Journalist Benjamin DeCasseres war der erste wieder gesetzeskonforme Trinker der Vereinigten Staaten. In einer New Yorker Bar hatte er am Tresen einen Draht zur United Press organisiert und stürzte nach Einlagen der Nachrichten in gestoppten zweieinhalb Sekunden einen Scotch mit Soda hinunter.

Später gab er sich ob dieser historischen Leistung bescheiden:
„It didn't involve much effort outside fast elbow work.“

SIGNATURE DRINKS

Hafen Campari 1

(Campari, Tonic, Soda, Gurke, Zitrone)

5.80

Calamansi Refresher

(Calamansi Likör, Orange, Rohrzucker, Ginger Ale)

9.60

VORRÄTIG
IM DELI

Birmansi

(Calamansi Likör, Gin, Birnensaft, Limette, Limejuice)

9.60

Satchmo

(Rye Whiskey, Agavensirup, Bitters, Absinth, Soda)

9.60

Muddy Waters

(Gin, Kahlúa, Cold Brew Coffee, Maracuja, Limette)

9.60

Queen Mum

(Wermut, Aperol, Gin, Rosmarin)

9.60

The Flapper Girl 2

(Havana Club Rum, Marille, Maracuja, Vanille, Limette)

9.60

2 GOOD TO KNOW ABOUT THE FLAPPER GIRLS

In den 1920er Jahren bezeichnete der Ausdruck Flapper (englisch: jemand, der flattert) junge Frauen, die kurze Röcke und kurzes Haar trugen, Jazz hörten und sich über die Regeln des guten Benehmens selbstbewusst hinwegsetzten.

Die Flappers galten in ihrer Zeit als keck und frech, weil sie sich schminkten, hochprozentigen Alkohol tranken und rauchten.



1 DER HAFEN CAMPARI

€ 5.80



GOOD TO KNOW ABOUT CAMPARI

Rubinfarbener Bitterlikör. Italienisch. 1860 erfindet Gaspare Campari eine bis heute geheime Rezeptur aus 80 Kräutern („Botanicals“). Ab den 1920ern erfasst die durch die Prohibition steigende Popularität der Mischgetränke („Cocktails“) auch Europa. Der Campari fand sich mehr und mehr in Cocktail-Klassiker.

Gleichzeitig beginnt eine Symbiose mit der zeitgenössischen Kunstwelt. Die Plakatkampagnen gestalten die Größen der italienischen Avantgarde wie Fortunato Depero, der 1930 auch die heute noch ikonische, kegelförmige Campari-Soda-Flasche entwirft - im Stile des in Italien neu entstehenden Futurismus.

Der „Spirittello“, der camparirote Geist, der einer Orangenschale entsteigt, entsteht. Im in den 50ties und 60ties aufkommenden Fernsehen werben die Stars der Zeit wie Humphrey Bogart. Für Campari dreht Federico Fellini 1970 seinen ersten Werbefilm. Für Poeten schmeckt der Campari wie ein bitter-süßer Kuss. In leuchtendem Rot.

APERRO DRINKS

Negroni 1 <i>Drink des Gralen</i> (Campari, Wermut, Gin)	8.90
Americano (Campari, Wermut, Soda)	8.30
Manhattan 2 (Rye Whiskey, Wermut, Angostura)	8.90
Dry Martini (Gin, Wermut)	8.60
Dirty Martini 3 (Gin, Wermut, Olivenlake, Olive)	8.90
Campari Soda (Campari, Soda)	4.80
Campari Orange (Campari, frischer Orangensaft)	6.80
Rosato Rhabarber (Ramazzotti Rosato, Rhabarber, Soda, Limette)	5.60
Vermouth Rosso 4 (Wermut, Soda)	4.60

4 GOOD TO KNOW ABOUT WERMUT

Wermut (auch Vermouth) – der gekräuterte Wein.
Jahrtausende alt ist der Habitus, vergorenen Rebensaft mit Wurzeln, Rinden, Blüten und diversen Süßmitteln zu versehen. Der „Echte Wermut“, Artemisia Absinthium ist ein stark bitteres, auch im alpinen Raum anzutreffendes und eigentlich unscheinbares Pflänzchen, das dem Wein beigefügt wird.

Der Destillateur Antonio Carpano aus Turin entwickelte einst einen Blend aus Muskateller-Wein und rund 30 Botanicals. Seine Kreation nannte er „Vermouth“ und brachte sie 1786 in den Handel. Vor allem weibliches Publikum zog er damit in Scharen in seine Bar.

„DIE SÜNDE GEHT
SÜSS EIN, ABER
BITTER WIEDER AUS“

sagt eine alte Weisheit. Und so tut es der Wermut.

1 NEGRONI DER DRINK DES GRAFEN

€ 8.90



GOOD TO KNOW ABOUT NEGRONI & GRAF CAMILLO

Der Mann soll ein ziemlicher Windhund gewesen sein. Ein Leben wie eine Achterbahn, ein Glücksritter und Spieler, ein lebenshungriger Playboy, der die Nächte gern in Bars verbrachte, so lange, bis ihm der Sonnenaufgang signalisierte, es wäre jetzt an der Zeit, nach Hause zu gehen. Der Name: Graf Camillo Negroni. Damit ist eigentlich schon vieles gesagt.

Den Negroni hat der Graf – nach seiner Rückkehr aus Amerika, wo er sich im Westen als Rodeo Clown, danach in New York als Gambler durchschlug – in Florenz im Caffè Casoni im Jahr 1919 erfunden, als er beim Barkeeper Fosco Scarselli zum ersten Mal einen mit Gin statt Soda verlängerten Americano bestellte. Die Trinkgesellschaft orderte fortan „des Grafen Negroni's Drink“, bald verkürzt als „Negroni“.

Während der Schauspieler Orson Welles 1947 in Rom „Black Magic“ drehte, befand er: „The bitters are excellent for your liver, the gin is bad for you. So, they balance each other.“

3 DIRTY MARTINI

€ 8.90



GOOD TO KNOW ABOUT MARTINI

Der Martini-Cocktail besteht im Original aus Gin und Wermut. Der dry Martini ist ein „old fashioned“ Cocktail. Er ist nicht mit dem gleichnamigen Wermut-Produkt der Firma Martini & Rossi zu verwechseln. Seine Ursprünge liegen in den Vereinigten Staaten. Ab 1880 setzten dort Bar-keeper dem seinerzeit bekannten „Gin Cocktail“ Wermut zu.

Die US-Prohibition von 1920 bis 1933 machte Havanna zur Cocktail-Metropole der Welt, brachte aber auch Paris, London oder Madrid einen gehörigen Zulauf an professionellen Trinkern. Literaten, Schauspieler und Welterklärer bevölkerten die Bars des alten Europas und genossen gemeinsam einen Martini nach dem anderen, wobei dieser zunehmend trockener wurde. Für Winston Churchill, etwa reichte es völlig aus, wenn sich eine Flasche Vermouth im selben Raum befand wie sein Martini. Franklin D. Roosevelt wiederum erhob das Glas mit seinem Lieblingsdrink, dem „dirty Martini“ auf das Ende der Prohibition.

In den 1950er-Jahren (bis in die 1980er) waren im geschäftlichen Umfeld in den Vereinigten Staaten so genannte three martini lunches üblich, also Mittagessen, bei denen mehrere Martinis konsumiert wurden, die als Betriebsausgabe absetzbar waren.

2

MANHATTAN

€ 8.90

GOOD TO KNOW ABOUT MANHATTAN

4. November 1874. An der Ecke Madison Avenue and East 26th Street liegt New Yorks eleganter Manhattan-Club, beliebter Treffpunkt führender Politiker der demokratischen Partei. Es gibt Grund zu feiern: Ihr Kandidat Samuel J. Tilden wurde zum neuen Gouverneur des Staates New York gewählt.

Die Party schmeißt die 20-jährige Jenny Jerome, seit April Frau des englischen Lords Randolph Churchill. Jenny, in Brooklyn geboren, gehört zur New Yorker High Society. Sie ist jung, schön, Millionärstochter aus gutem Hause. Sie raucht, trinkt, liebt Partys und hatte zahlreiche Affären.

Jenny bittet den Barkeeper des Manhattan-Clubs zur Feier des Tages einen neuen Drink zu kreieren. Dieser mischt Rye-Whiskey mit süßem Vermouth sowie einigen Orangen-bitter-Aromen.

Miss Jenny – die Mutter des späteren Genusstrinkers und englischen Premierministers Winston Churchill – liebt den neuen Cocktail sofort und benennt ihn nach dem Club.

„THE MANHATTAN“



CONT-
EMPOR-
ARY



CLASS-
ICS

Bloody Mary 3

(Tomatensaft, Wodka, Worcester Sauce, Salz, Pfeffer, Tom's Hot Sauce)

8.90

Cosmopolitan

(Wodka, Triple Sec, Limejuice, Cranberrysaft)

8.90

VORRÄTIG
IM DELI**Margaritha Classic**

(Olmeca Altos Plata Tequila, Triple Sec, Limette, Agavensirup)

8.90

Caipirinha

(Cachaca, Limetten, Rohrzucker, Soda)

8.90

Mojito 1 *tasty*

(Kubanischer Rum, Limejuice, Minze, Rohrzucker, Soda)

8.90

Mojito Verde

(Havanna Verde, Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda)

8.90

Erdbeer Caipiroska

(Wodka, Erdbeeren, Rohrzucker, Limetten)

9.20

Gimlet

(Gin, Limejuice Cordial)

8.70

Cuba Libre

(Havana Club, Cola, Limetten)

8.70

The Colony Cocktail 2

(Gin, Grapefruitjuice, Maraschino)

8.90

1 MOJITO**GOOD TO KNOW ABOUT
MOJITO**

1931 taucht der Mojito zum ersten Mal in Sloppy Joe's Bar in Havanna auf. Für Reisende, die Amerika und der Prohibition entkommen wollten, wurde der Mojito ein Symbol der Freiheit, für Kuba ein Nationalgetränk.

Havanna, ein Jahrzehnt später: Angel Martínez eröffnet 1942 die Bodega del Medio, die Kneipe in der Mitte. Hier treffen sich Künstler und Arbeiter, Feingeist und Rüpel. Ernest Hemingway, der seit 1939 eine halbe Stunde entfernt auf Finca Vigía im Vorort San Francisco de Paula wohnt, wird Stammgast. Der Frühaufsteher und Trinker („done by noon, drunk by three“) lässt sich seinen Rum mit Minzstangen, Soda und Limetten servieren.

In den 50iger Jahren wird das vorrevolutionäre Havanna zur Partystadt. Frank Sinatra, Ava Gardner und andere Stars fröhnen dem Glücksspiel und tropischen Cocktails. Dann kam Fidel Castros Revolution. Der Mojito aber blieb...

2 THE COLONY COCKTAIL

€ 8.90



GOOD TO KNOW ABOUT THE COLONY COCKTAIL

Der Colony Cocktail gilt als einer der Klassiker der „Gatsby-Ära“ der roaring twenties. Er wurde erstmals während der Prohibition im legendären Colony Speakeasy in NY kreiert. Die frische Farbe der Grapefruit verdeckte den beliebten Dry Gin elegant.

Ab 1921 war „The Colony“ in der Madison Avenue 667 das Clubhaus der New Yorker Gesellschaft, in dem Vanderbilts und Astors, Windsors und Onassises ihre Mätressen umwarben, Truman Capote und Flapper Girls an der Bar ihre Drinks genossen, während im Obergeschoss ein Glücksspielclub Gambler anzog. Natürlich offerierte The Colony während der Prohibition Spirituosen, allerdings in neutralen Tassen.

Das Colony bewahrte vorsichtshalber auch seinen Schnapsvorrat im Serviceaufzug auf. Wenn Gefahr drohte, konnte der Schnaps durch den Aufzugschacht in den zweiten Stock verschwinden, wo sich das Harbor Hospital (eine Entzugsklinik) befand.

Ein früher Stammgast und Protégé war New Yorks schneidiger „Nighttime Mayor“, Jimmy Walker, der dort 1925 seine Siegesfeier abhielt. Und 1926, als das Colony ob dem landesweiten Alkoholverbotes seinen Eingang an einen diskreteren Ort um die Ecke an die East 61st verlegte, kehrte Bürgermeister Walker die Einbahnrichtung der Seitenstraße um, damit sein Rolls-Royce schneller von seinem Haus zur Colony fahren konnte. Eines Abends kam Jimmy Walker herein und 15 Minuten später stürmten die Bundesagenten das Haus. Er verkündete ihnen: „Meine Herren, kommen Sie nie wieder hierher. Dies ist meine Lieblingsbar.“ Dann wandte er sich an die Eigentümer und befahl: „Von jetzt an möchte ich meine Drinks aus einem Glas trinken, nicht aus einer Tasse.“

TRUE PROHIBITIONS COCKTAILS 0,00% *Alkoholfrei*

Moskito (Ginger Ale, Limetten, Minze, Rohrzucker)	6.70
Virgin Mary (Tomatensaft, Worcester Sauce, Salz, Pfeffer, Tom's Hot Sauce)	5.60
Nogroni (Ceder's Crisp, Monin Bitter, Martini Aperitiv)	7.50
NO Gin-Tonic (Ceder's Crisp, Tonic, Rosmarin, Zitronen)	8.50
Virgin Strawberry Mojito (Erdbeere, Limetten, Rohrzucker, Zitronen, Soda)	6.90

3 BLOODY MARY

€ 8.90

GOOD TO KNOW ABOUT BLOODY MARY

Der Bloody Mary ist ein classic cocktail und gehört zur Gruppe der „Corpse Reviver“ beziehungsweise „Pick-me-ups“, den sogenannten Katergetränken.

Einer verbreiteten Thekenlegende zufolge geht er auf Hollywood-Schauspieler George Jessel zurück, der 1927 nach einer durchzechten Nacht in einer Bar in Florida eine verbliebene Flasche Wodka mit Tomatensaft, Worcestershiresauce und Zitronensaft gemischt habe, um den Kater aller Anwesenden zu dämpfen. Kurz darauf sei eine Freundin namens Mary Brown Warburton erschienen und habe ihr weißes Kleid mit dem neuen Drink bekleckert, worauf sie ausrief “Now you can call me bloody Mary, George!”.

Diesen Ausruf soll Jessel als Namen für den Drink verwendet haben, was später noch zu einer Auseinandersetzung mit Warburtons Freund, dem Comedian Ted Healy geführt haben soll, der Jessel daraufhin zu erschießen versuchte.

Weiter entwickelt wurde der Drink durch den Barkeeper Fernand Petoit der 1921 in Harry's New York Bar in Paris, wo Petoit den Drink unter anderem auch Ernest Hemingway und F. Scott Fitzgerald serviert haben soll. Nach Ende der Prohibition im Jahr 1934 kehrte Petoit mit dem Bloody Mary in die King Cole Bar des St.-Regis-Hotels in New York City zurück.



SOURS

Averna Sour	<i>shot? longdrink? cocktail?</i>	9.50
(Averna, Zitrone, Läuterzucker, Eiweißpulver)		
Whisky Sour		9.50
(Wild Turkey Bourbon, Zitrone, Läuterzucker, Eiweißpulver)		
Amaretto Sour		9.50
(Ameretto, Wild Turkey Bourbon, Zitrone, Läuterzucker, Eiweißpulver)		

LONGDRINKS

4 cl

Wodka Bull	9.10
Wodka Orange	8.50
Wodka Wellness	8.50
Wodka Makava	9.10
Whiskey Cola	8.80
Havana Cola	8.60

GIN

1

4 cl



Tanqueray	6.20	75.00
Plymouth	6.20	75.00
Beefeater 24	6.20	75.00
East London Dry	6.20	75.00
East London Batch No1	10.80	100.00
Monkey 47	10.80	100.00
Monkey 47 Sloe	11.80	110.00
Malfy	7.20	85.00
Carginthia - Kärnten	6.20	75.00
La Gassa - Triest	11.80	110.00
Ceder's Crisp (Alc. 0,0% Vol.)	7.20	85.00

VORRÄTIG
IM DELI

1

GIN (VON FRANZ. GENÉVRIER: WACHOLDER)

TONICS

Organics by Red Bull	3.90
Schweppes - dry	3.90
Thomas Henry - premium pink grapefruit	3.90
Fentimans -connoisseurs	3.90

TOPINGS FÜR GIN TONIC



Limette



Zitrone



Gurke



Rosmarin



Grapefruit



Pfeffer

WHISKY 2 4 cl

Johnny Walker Red Label (Scotch, Blend)	5.90
Johnny Walker Black Label (Scotch, Blend)	7.50
Chivas Regal 12y (Scotch, Blend)	7.50
Oban 14y (Scotch, Single Malt, Highlands, sanft-trocken)	12.80
Lagavulin 16y (Scotch, Single Malt, Islay, rauchig-torfig)	12.80
Bob Dylan Heaven's Door (Bourbon, Tennessee Whiskey)	11.90
Jack Daniels (Bourbon, Tennessee Whiskey)	5.90
Wild Turkey Rye (Rye, Kentucky Whiskey)	6.90
Koval 47% (Bourbon, Chicago, Craft-Whiskey)	11.90
Jameson (Irish, Blend)	5.90
Jameson Black Barrel (Irish, Blend, 2-fach ausgebranntes Fass)	7.90
Jameson Caskmates (Irish, Blend, nachgereift in Stout-Beer Fässern)	9.20

2 GOOD TO KNOW ABOUT WHISKY

Mönche brachten die Kunst des Destillierens nach Irland und Schottland – von dort trat der Whisky seinen Siegeszug über den ganzen Planeten an. Der Scotch stammt aus Schottland, der Bourbon aus Amerika, meist aus Tennessee oder Kentucky.

Whiskey ist ein aus verschiedenen Getreidesorten hergestelltes Destillat. Die populärsten Varianten sind Malt (gemälzter Gerste), Bourbon (Mais) und Rye (Roggen)

VEREINFACHT
AUSGEDRÜCKT
IST WHISKEY NICHTS
ANDERES ALS
GEBRANNTES
BIER.

RUM^{4 cl}

Myers's Rum (Jamaica)	5.90
Havana Club 3y (Kubano) 1	5.90
Havana Club 7y (Kubano)	7.90
Barcelo Imperial (Domenicano)	7.50
Don Papa Rum (Phillipino)	8.60
Diplomatico (Venezuela)	8.90



1 GOOD TO KNOW ABOUT HAVANA CLUB

Der gebürtige Baske José Arechabala gründete 1878 die Rumdestillerie in Cárdenas. Hier wurde ab 1935, im Schatten der damaligen Kubanischen Rum-Dynastie „Barcadi Ron“, der „Havana Club“ gebrannt.

Fidels Revolutionäre enteigneten 1960 die Familie Barcadi, die ihre Produktion auf die Bermudas verlegte und verstaatlichten Arechabala s.a.. „Havana Club“ wurde zunächst vor allem in die Bündnisstaaten des „Warschauer Paktes“, nach Zusammenbruch des Ostblockes erfolgreich in den Westen, exportiert. Wegen des US-Handelsembargo gegen Kuba wird aber nicht in die U.S.A. geliefert. Hier wiederum hat Barcadi die Marke „Havana Club“ schützen lassen, der Markenrechtsstreit schürt die Rivalität der beiden.

„Havana Club“ ist Kubas flüssiger Nationalstolz, die „maestros Roneros“ liegen in Kubas Hierarchie nicht weit hinter Fidel und Raoul Castro.

WERMUT ^{5 cl}

Alfred Alois & Manfred Rosso Semi Dry Wermut	5.50
Belsazar Vermouth Red	5.80
Belsazar Vermouth Dry	5.80

LIKÖR ^{2 cl}

<u>Zehethofer</u> <i>Special</i> 2	4.80
(Patrick W. Zehethofer, Likörmanufaktur aus Amstetten)	
Himbeer	
Bratapfel	
Calamansi	
Malaga	
Schoko Marille	
Kriecherl	

SPIRITS ^{2 cl}

Olmecca Altos Tequila	3.80
Olmecca Schoko	3.80
Kah Tequila Anejo 40%	5.90
La Grappa 903 Bonaventura Barrique Barrique	4.50
Most Uve Miste - Bepi tosolini	4.90
Most Barrique Ciliegio - Bepitosolini	4.90
Pfau Marille Apfel	4.90
Wodka Absolut	3.50
Wodka Freimut (4cl)	8.40
Absinth	4.20
Pernod	3.80
Berliner Luft	3.20

2 ZEHETHOFER

GOOD TO KNOW ABOUT ZEHETHOFER

Wie der Name schon sagt, sind das die Liköre, die Patrick W. Zehethofer besonders am Herzen liegen. Von den allerbesten Früchten noch einen Tick mehr und absolute Meisterhaftigkeit in der Herstellung zeichnen diese Liköre aus.

WINE

Let us have wine
and ~~WOMEN~~ WOMEN, mirth
and laughter, sermons
and soda water the
day after.

LORD BYRON



WEIN

WEISSWEIN



Gemischter Satz 2019, Zeilinger	4.60	25.00
Steirischer Spiegel 2018, Polz	4.60	26.00
Roter Veltliner Hochstrass 2019, Zeilinger	4.20	25.00
Gelber Muskateller 2020, Zeilinger	4.90	29.00
Weißburgunder 2020, Zöchling	4.90	29.00
Riesling DAC Reserve 2021, Berger		40.00
Grüner Veltliner DAC Reserve 2020, Berger		40.00
<u>Glera 2018, Sancin</u> 		38.00
Ruländer Reserve 2013, Ing. W. Baumgartner		40.00
Tetuna Rose 2020, Goldenits	4.90	28.00

ROTWEIN

Zweigelt Ried 2019, Zöchling	4.20	25.00
Merlot 2019, Domäne Baumgartner	4.90	27.00
KTI Cuvée Reserve 2019, Domäne Baumgartner	5.60	45.00
Zweigelt Reserve Ried Frauenfeld 2019, Zöchling		42.00
<u>Merlot 2019, Sancin Triest</u> 		42.00
Cabernet Franc Ried Steinberg 2016, Weingut Zehetbauer		50.00

SPRUDEL

Frizzante Rosé 2020, Zeilinger	4.80	26.00
Frizzante Muskateller, Zeilinger	4.80	28.00
Prosecco di Sancin	4.80	26.00

CHAMPAGNER

Perrier Jouet Brut 0,75		80.00
Perrier Jouet Rosé 0,75		100.00



Frag nach dem
Wein der Woche!

TAKE YOUR PHOTO

UNSERE ANALOGE PASSFOTOSERIE –
TÄGLICH VON 7-24 UHR

Kamera, Drehhocker,
ein Quadratmeter Intimität.
Ein Moment des vollen
Lebens am Papierstreifen...



say
cheese!

GOOD TO KNOW

1925 meldete Anatol Josepho die Idee einer Fotokabine in New York zum Patent an und stellte den weltweit ersten Prototyp auf dem Broadway auf. Als Amelie 2001 in der Pariser Metro Station Amesses ihr Glück durch einen Fotoautomaten findet, hat die Maschine 75 Jahre Erfolg in den Städten der Welt hinter sich...

DELI

DER VIERTELGREISSLER,
TÄGLICH VON 7-21 UHR

Wer den kommunikativen Austausch beim Greißler noch schätzt, wird in unserem Deli glücklich sein. Der Greißler ist die wohl innigste Verbindung zwischen Händler und Gast. In Mitten der Hafenstadt verkaufen wir fertig zubereitete Feinkost aus der Hafenstadt Kitchen und das Beste unserer Lieferanten...

INTERNATIONALE DELIKATESSEN
(DELI) UND REGIONALE FEINKOST
(GREISLEREI) VERBINDEN WIR IN
UNSEREM DELI AUF DOCK 01:

Gewürze, Chilis, Olivenöle, Saucen,
something special...

Fleischwaren, Käse, Milch, Eier vom
Bauernhof...

Hausgemachte Marmelade, Sirup, Chai...

Kaffee, Sandwich, Sweets, lunch to go...

Bäckerei – Gebäck der Backstube
Wulsch, der Kornstube und der Bäckerei
Wienerroither...

Juice Bar – Frische Säfte to stay und to go
alles ... vorrätig im Deli...



ARTSHOP

MINI SHOPPING CENTER OF COOL

Der Lendhafen war über Jahrzehnte ein Ort der Kunst, aber viel mehr noch ein Ort der Künstler.
Wir schaffen einen Marktplatz für fine art, queer durch Musik, Design und Kunst....



latenight shopping offen bis 24.00 Uhr

BOOKSTORE

die coolsten Bücher aus Kunst, Architektur & Design, Musik & Lifestyle – Dock 01

VINYL

get loud, Vinyls neu & gebraucht – Dock 01 & 02

ARTPRINTS

Fine Art Prints internationaler & lokaler Artists, erhältlich in verschiedenen Formaten

MAGAZINES

internationale & nationale Tageszeitungen, deutschsprachige & internationale Magazine für Urbanism, Art, Theater, Fotografie, Architektur & Design, Musik und Lifestyle – Dock 02

VINTAGE MÖBEL

Unser Retrostyle for sale, Möbel der 50iger, 60iger und 70iger – Dock 02 / Dock X

THEATER

THEATER, LIVE-MUSIC, CLUBS



Dock04 und die Kleinkunst passen in den Hafen.
Ein Bretterboden und surrendes Scheinwerferlicht,
pures Schauspiel und glückliche Schauspieler.
Dock04 ist eine Kleinkunstbühne.

Theater und Kabarett. Illusionisten und Clowns.
Musikanten und Poeten. Haben den Hafen in andere
Zeiten, Orte und Gefühle versetzt. Kleinkunst ist
eine Säule des Hafenprogrammes.

CHEERS

Share your Moment on Instagram

@hafenstadt_urbanarea

#hafenstadt #bestdrinksintown #urbanlife