



PANNONIATOWER
HOTEL ★★ ★★ PARNDORF

Liebe Gäste,

es freut uns, dass wir Sie im Pannonia Tower Hotel**** Parndorf begrüßen dürfen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
und stehen bei Fragen jederzeit
zur Verfügung.

Ihr Team des Pannonia Tower!

Dear guests,

we are happy to welcome you in the
Pannonia Tower Hotel**** Parndorf.
Enjoy your meal and feel free to contact
us at any time.

Your team of the Pannonia Tower!

Registrieren Sie sich für unseren Bonusclub und profitieren Sie
von exklusiven Angebot!

Join our Bonus club and get exclusive offers



WWW.PANNONIATOWER.AT/BONUSREG/

***Allergen-Übersicht / *Allergen-Overview**

Glutenhaltiges Getreide / <i>Cereals Containing Gluten</i>	A
Krebstiere / <i>Crustaceans</i>	B
Eier / <i>Eggs</i>	C
Fisch / <i>Fish</i>	D
Erdnuss / <i>Peanut</i>	E
Soja / <i>Soy</i>	F
Milch und Laktose / <i>Milk & Lactose</i>	G
Schalenfrüchte / <i>Nuts</i>	H
Sellerie / <i>Celery</i>	L
Senf / <i>Mustard</i>	M
Sesam / <i>Sesame</i>	N
Schwefeldioxid und Sulfite / <i>Sulphur dioxide & Sulphite</i>	O
Lupinen / <i>Lupin</i>	P
Weichtiere / <i>Mollusca</i>	R

Von 11.00 bis 22.00 Uhr
from 11.00 a.m. till 22.00 p.m.

Suppe/Vorspeise
Soup/Starter

Suppe des Tages <i>Soup of the day</i> (A,C,G,L,O)*	€ 5,90
Klare Hühnersuppe mit Grießnockerl, Frittaten, Leberknödel oder Backerbsen <i>Clear chicken soup with semolina dumpling, sliced pancakes, liver dumpling or baked peas</i> (A,C,G,L,O)*	€ 6,20
Herzhafte Bohnensuppe mit Würstchen und Gebäck <i>Hearty bean soup with sausages and bread</i> (A,L,O)*	€ 9,90



Oma's 80er, dein Geburtstag, eure Weihnachtsfeier oder einfach nur ein Treffen mit Freunden.
Unser großzügiges Restaurant Ventus bietet reichlich Platz für Feiern aller Art. Besonders am
Wochenende lässt es sich bei uns entspannt und ungestört feiern!

Kontaktiere uns unter event@pannoniatower.at

*Allergenkennzeichnung/Allergen-labelling



Antipasti mit Prosciutto und Salami € 13,60

Antipasti with prosciutto and salami
(A,C,G,L)*

Gemischter Salat (groß 400gr) mit Balsamico oder Caesar Dressing € 8,80
(Blattsalat, Tomate, Paprika, Gurke)

Mixed salad with balsamic or caesar dressing
(Leaf salad, Tomato, Pepper, Cucumber)
(O)*

extra - Hühnerstreifen gegrillt oder gebacken

with chicken strips grilled or fried with caesar dressing + € 6,90
(A,B,C,D,G,L,M,O)*

extra - Schinken und Käse/with ham and cheese (G)* + € 5,10

extra - Garnelen/with shrimps (B,D,O,P,R)* + € 7,90

extra - Tofu/with tofu (F,O)* + € 5,10



Putenschinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur inkl. Sauce € 7,10

Turkey ham and cheese toast with salad garnish incl. sauce
(A, G, O)*

Pommes Frites € 6,50

French fries
(O)*

Süßkartoffel-Pommes € 7,10

Sweet potato fries
(O)*

Wählen Sie Ihre Sauce (Ketchup, Mayo, Knoblauch, Sweet-Chili, Cheddar)

Choose your sauce (Ketchup, mayo, garlic, sweet-chili, cheddar)

Hausgemachte Brotchips mit 3 Dips (Knoblauch, Cheddar, Hummus) € 5,30

Home made bread chips with 3 dips (garlic, cheddar, humus)
(A,C,D,F,G,L,H,M)*

Clubsandwich (mit gegrillter Hühnerbrust, Speck und Spiegelei), € 15,30
mit Pommes Frites

Clubsandwich (with grilled chicken breast, bacon and fried egg) and french fries
(A,C,F,G,O)*



PANNONIATOWER
HOTEL ★★ ★★ PARNDORF

Vegetarisch/Vegetarian

Penne Pomodoro mit Rucola und Parmesan € 12,90
Penne Pomodoro with rocket salad and parmesan
(A,C,G,O)*

Cremiges Gemüse-Curry mit Bulgur und Kokosmilch
Creamy vegetable-curry with bulgur and coconut milk
(F,L,O,P)*



€ 14,10

Veganes Risotto mit Sojabohnen, Nüsse und Birnen
Vegan risotto with soybeans, nuts and pears
(F,H,O,P)*



€ 14,30

Gebackener Käse mit Preiselbeeren und Sauce Tartar
Baked cheese with cranberries and tartare sauce
(A,G,L,O,P)*

€ 15,20

Fisch/Fish

Zanderfilet gegrillt mit Grillgemüse und Petersilienkartoffeln
Pike perch fillet with grilled vegetables and parsley potatoes
(D,G,O)*

€ 26,80

Seehecht gebacken mit Kartoffelsalat
Fried hake with potato salad
(A,C,D,G,M,O)*

€ 20,10

*Allergenkennzeichnung/Allergen-labelling



Fleischgerichte/Meat dishes

Gebackenes Schweins- oder Putenschnitzel mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites	€ 18,90
<i>Fried pork or turkey escalope with potato salad or french fries</i> (A,C,G,M,O)*	
Gebackenes Puten Cordon Bleu mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites	€ 19,80
<i>Fried turkey cordon bleu with potato salad or french fries</i> (A,C,G,M,O)*	
Pasta Bolognese mit Parmesan und kleinem Blattsalat	€ 15,40
<i>Pasta bolognese with parmesan and small leaf salad</i> (A,C,G)*	
Pannonia Tower Burger vom Rind mit Pommes Frites und Ketchup	€ 17,80
<i>Pannonia Tower beef burger with french fries and ketchup</i> (A,C,F,G,L,M,N,O)*	
Würzig gegrilltes Schweinskotelett mit Bratkartoffeln, Sauerrahm-Dip und kleinem Salat	€ 18,10
<i>Spicy grilled pork chop with fried potatoes, sour cream dip and small salad</i> (G,M,O)*	
Hirschgulasch mit Serviettenknödel oder Kartoffelkroketten, Preiselbeeren und Pfirsich (A,C,G,O)*	€ 20,40
<i>Goulash of deer with bread dumpling or potato croquettes, cranberry jam and peach compote</i>	
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	€ 27,80
<i>Roasted beef with onions and fried potatoes</i> (A,M,O,P)*	

*Allergenkennzeichnung/Allergen-Labeling



PANNONIATOWER
HOTEL ★★ ★★ PARNDORF

Desserts

Palatschinken mit Marmelade (2 Stück) <i>Pancakes with jam (2 pieces)</i> (A,C,F,G,O)*	€ 9,90
Palatschinken mit Nutella (2 Stück) <i>Pancakes with nutella (2 pieces)</i> (A,C,F,G,O)*	€ 10,40
Apfelstrudel mit Vanilleeis <i>Apple strudel with vanilla ice cream</i> (A,C,G,N,P)*	€ 8,10
Schoko-Souffle mit Vanilleeis <i>Chocolate souffle with vanilla ice cream</i> (A,C,F,H,M)*	€ 8,70
Sacherschnitte mit Schlagobers <i>Chocolate cake „Sacher“ with whipped cream</i> (A,C,G,F,H)*	€ 7,40
Hausgemachter Tageskuchen <i>Home made cake of the day</i> (A,C,G)*	€ 5,80

*Allergenkennzeichnung/Allergen-Labeling



<u>Weißweine/White Wines</u> (O)*	1/8 l	Flasche/bottle 0,75 l
Chardonnay Heideboden 13% <i>Weingut Münzenrieder, Apetlon</i> <i>trocken, kraftvoll gebaut, harmonisches Finish</i> <i>dry, powerful growing, harmonic finish</i>	€ 6,10	€ 33,60
Grüner Veltliner <u>Hauswein</u> , 12,5% <i>Weingut Andreas Haider, Neusiedl</i> <i>trocken, der Grüne Veltliner ist die bekannteste heimische Rebsorte,</i> <i>dry, Grüner Veltliner is the best-known local grape variety</i>	€ 5,30	€ 27,90
Sauvignon Blanc 11,5% <i>Weingut Markus Tschida, Apetlon</i> <i>trocken, fruchtbetont, vollmundig mit straffer Säure</i> <i>dry, fruity, full bodied with firm acidity</i>	€ 5,90	€ 32,60
Gelber Muskateller 12,5% <i>Weingut Münzenrieder, Apetlon</i> <i>trocken, sehr duftig, lebendige Struktur</i> <i>dry very fragrant, lively structure</i>	€ 5,90	€ 32,60
Gänsemarsch Cuvée 12,5% <i>Weingut Opitz, Illmitz</i> <i>trocken, strahlendes Gelb im Glas, duftet nach Holunderblüten mit grünem Apfel, Grapefruit, zartes Mango</i> <i>dry, Bright yellow in the glass, smells of elderflowers with green apple, grapefruit, delicate mango</i>	€ 6,10	€ 33,60
Weißer Spritzer ¼ l		€ 5,20
Kaiserspritzer ¼ l		€ 5,60

Roséwein/Rose wine (O)*

Pink Kiss Rosé 12% <i>Weingut Opitz, Illmitz</i> <i>semi-dry, Let's start with a kiss and a pannonian surprise/pannonische Überraschung</i>	€ 5,80	€ 32,40
Uhudler Sprizz <i>Weinbau Lorenz, Jennersdorf</i> <i>eine Weinspezialität aus dem Südburgenland. Duftet nach Beeren, mit Soda gespritzt</i> <i>a wine specialty from southern Burgenland. Aromatic of berries, with soda splashes</i>	0,33l Flasche/bottle	€ 7,40

*Allergenkennzeichnung/Allergen-Labeling



<u>Rotweine/Red Wines</u> (O)*	1/8 l	Flasche/bottle 0,75 l
Terra Nero, 13,5% <i>Weingut Thomas Achs, Gols</i> <i>trocken, Rubinrot, Pimentgewürz, unterstützt von weichen Tanninen</i> <i>dry, ruby red, allspice supported by soft tannins</i>	€ 7,70	€ 41,60
Merlot, 13,5% <i>Weingut Markus Tschida, Apetlon</i> <i>trocken, vollmundig, samtig</i> <i>dry, full-bodied, velvety</i>	€ 7,60	€ 41,20
Blaufränkisch Hauswein, 12,5% <i>Weingut Andreas Haider, Neusiedl</i> <i>trocken, ein ausgewogener Speisenbegleiter!</i> <i>dry, a balanced food companion!</i>	€ 5,90	€ 32,60
Zweigelt, 13,5% <i>Weingut Leo Hillinger, Jois</i> <i>trocken, purpurroter Kern, angenehme Säure, fruchtiger, mittlerer Abgang</i> <i>dry, crimson core, pleasant acidity, fruity, medium finish</i>	€ 7,60	€ 41,20
Heideboden Reserve, 14% <i>Weingut Münzenrieder, Apetlon</i> <i>trocken, Kirschfrucht, einladendes Bukett; am Gaumen frisch und gut anhaftend</i> <i>dry, cherry fruit, inviting bouquet, fresh and persistent on the palate</i>	€ 8,10	€ 42,60
Gänsemarsch Blaufränkisch Cuvée, 13,5% (+pannonischer Gruß/pannonian greeting) <i>Weingut Opitz, Illmitz</i> <i>halbtrocken, dunkles Rubingranat, feinwürzig, unterlegte Kirsche-Zwetschkenaromen</i> <i>semi-dry, dark ruby garnet, delicately spiced cherry-plum aromas</i>	€ 7,90	€ 41,70

*Allergen-Kennzeichnung/Allergen-Labeling



Weißweine Flaschenverkauf/bottle sale (O)*

Flasche/bottle 0,75 l

Grauburgunder, 13%

€ 41,50

Weingut Hillinger, Jois

trocken, unaufdringliches, vielfältiges Bouquet aus getrockneten Früchten, Honigmelone und zarten Rosenblüten setzt sich am Gaumen, getragen von einer angenehm vollmundigen Säurestruktur, bis hin zum anhaltenden Abgang fort

dry, an unobtrusive, diverse bouquet of dried fruits, honeydew melon, and delicate rose petals continues on the palate, supported by a pleasantly full-bodied acidity structure, leading to a lingering finish

Hill Side White, 13%

€ 42,60

Weingut Leo Hillinger, Jois

trocken, rund, vollmundig und sehr exotisch, moderate Säure

dry, round, full-bodied and very exotic, moderate acidity

Riesling Ried Schiefer, Kremstal 13%

€ 54,90

Weingut Forstreiter

trocken, interessanter Duft nach Rosen, lebhaft, fein strukturiert, gute Länge

dry, interesting scent of roses, lively, finely structured, good length

Welschriesling, 12,5%

€ 36,00

Weingut Berger, Donnerskirchen

trocken, sehr saftig am Gaumen mit einem frischen Säurebogen

dry, very juicy on the palate with a fresh acidity

Rotweine Flaschenverkauf/bottle sale (O)*

Flasche/bottle 0,75 l

Hill Side Red, 13,5%

€ 43,80

Weingut Leo Hillinger, Jois

trocken, dry Cuvée 60 % Syrah, 30 % Zweigelt, 10 % Merlot

Merlot Schurl Premium Barrique, 13,5%

€ 62,50

Weingut Thomas Achs, Gols

trocken, elegante Frucht nuances, weiches Tannin und schöner Abgang

dry elegant fruit nuances, soft tannins and nice finish

Alte Rebe, 12,5%

€ 34,00

Weingut Berger, Donnerskirchen

trocken, ein intensives Genuss Erlebnis für besondere Momente

dry, an intensive pleasure experience for special moments

Blaifränkisch, 13,5%

€ 43,80

Weinbau Lorenz, Jennersdorf

trocken, Frucht nach dunklen Beeren und leichten Röstaromen, kräftiger Körper mit langem Ausklang

dry, fruit of dark berries and light roasted aromas, strong body with a long finish

*Allergenkennzeichnung/Allergen-Labeling



PANNONIATOWER
HOTEL ★★ ★★ PARNDORF

Süßwein/Sweet wine (O)*

Flasche/bottle 0,375 l

Small Hill Sweet, 8,5%

€ 49,00

Weingut Leo Hillinger, Jois

feine Trockenbeerenauslese, 50 % Welschriesling und 50 % Chardonnay

fine dry berry selection

Sekt/ Champagne (O)*

Glas 0,1 l

Flasche/bottle 0,75 l

Prosecco 10,5%

€ 5,60

€ 32,90

trocken, für jede Gelegenheit geeignet

dry, suitable for every occasion

Sekt Kupferberg, 11%

€ 5,20

€ 31,20

trocken, frisch mit angenehmen Säurespiel

dry, fresh with a pleasant acidity

Hill Secco Rosé Piccolo, 11,5%

Flasche 0,2l

€ 9,80

Sanft prickelnd und fein fruchtig im Miniformat!

gently sparkling and a delicately fruity in a mini format!

Pussy Cat Rosé Frizzante, 11,5%

Flasche 0,75l

€ 32,90

Opitz, Illmitz

Einladendes helles Rosé mit feiner Pink Reflexion

Inviting light rosé with a fine pink reflection

Hill Brut Reserve, 12,5%

0,75 l

€ 58,00

Elegantes Wechselspiel zwischen Säure und Perlage

elegant interplay between acidity and perlage

Moët & Chandon Champagner 12%

0,75 l

€ 118,00

vereint Großzügigkeit und Eleganz, Vollmundigkeit und Finesse

combines generosity and elegance, full-bodiedness and finesse

*Allergenkennzeichnung/Allergen-Labeling



PANNONIATOWER
HOTEL ★★ ★★ PARNDORF

Kaffee/Coffee (G)*

Kleiner Espresso Small espresso	€ 3,70
Kleiner Brauner / Kleiner Macchiato Small macchiato	€ 3,70
Großer Espresso / Großer Brauner large espresso	€ 5,90
Cappuccino / Melange	€ 5,40
Latte macchiato	€ 5,90
Verlängerter Americano	€ 4,70
Heiße Schokolade hot chocolate	€ 5,30
Kaffee Flavour (Haselnuss/Karamell/Vanille) <i>Coffee Flavour (hazelnut/caramel/vanilla)</i>	€ 0,80

Tee/Tea

Mount Darjeeling <i>exclusiv, der in besonderen Höhenlagen wächst</i> <i>exklusiv, wich grows at special attitudes</i>	€ 4,90
Hey Earl Grey <i>frische Bergamotte Note, klassischer selbstbewusster schwarzer Tee, fresh bergamot note, classic confident black tea</i>	€ 4,90
Cool Pfefferminztee/ Cool peppermint <i>verkörpert unsere Liebe zu Frische, Aroma und besten Tee, zu dem Minze werden kann</i> <i>Embodies our love for freshness, aroma, and the tea that minz can become</i>	€ 4,90
Kräutertee Vitalizing/ Herbal tea vitalizing <i>Kräutertee mit Honigbusch, Pfefferminze, Zimt, Süßholz, Zitronengras und Ringelblumenblüten. Naturbelassen, vitalisierend</i> <i>With honeybush, peppermint, cinnamon, liquorice, lemongrass and marigold blossoms</i> <i>Natural, revitalizing</i>	€ 4,90
Grüner Tee Greetings/ Green tea greetings <i>fein-herber grüner Blatt-Tee aus China</i> <i>mit honig-gelber Aufgussfarbe – Handgeplückt</i> <i>fine-tart, green leaf tea from China with honey-yellow infusion color-hand picked</i>	€ 4,90
Früchtetee Melody/ Fruit tea melody <i>Früchtetee-Komposition aus sonnengereiften, naturbelassenen Früchten mit Erdbeer- und Orangenaroma</i> <i>fruit tea composition from sun-ripered natural fruits with strawberry and orange</i>	€ 4,90

*Allergenkennzeichnung/Allergen-Labeling



Mineralwasser/ Mineral water

Römerquelle still/natural 0,33 l	€ 3,90
Römerquelle prickelnd/sparkling 0,33 l	€ 3,90
Römerquelle still/natural 0,75 l	€ 7,30
Römerquelle prickelnd/sparkling 0,75 l	€ 7,30

Alkoholfreie Getränke und Säfte/ Non-alcoholic soft drinks and juices

Orangensaft/Orange juice 0,2 l	€ 4,60
Apfelsaft/ Apple juice 0,2 l	€ 4,60
Johannisbeersaft/ Black currant juice 0,2 l	€ 4,60
Marillennektar/ Apricot juice 0,2 l	€ 4,60
Coca-Cola, Zero 0,33 l	€ 4,60
Murelli Dracola Cola 0,33 l	€ 4,30
<i>Regionales Cola aus der Steiermark</i>	
Almdudler 0,35 l	€ 4,30
Fanta 0,33 l	€ 4,60
Sprite 0,33 l	€ 4,60
Red Bull 0,25 l	€ 6,20
Eistee Zitrone/Pfirsich 0,25l	€ 4,60
Himbeerkracherl/raspberry sparkling drink 0,33 l	€ 4,30
Frisch gepresster Orangensaft 0,25l	€ 6,90
<i>freshly pressed orange juice</i>	

*Allergenkennzeichnung/Allergen-Labeling



PANNONIATOWER
HOTEL ★★ ★★ PARNDORF

Alkoholfreie Getränke und Säfte/ Non-alcoholic drinks and juices

Schweppes Bitter lemon 0,2 l		€ 4,60
Schweppes Ginger ale 0,2 l		€ 4,60
Schweppes Indian Tonic water 0,2 l		€ 4,60
Schweppes Wild Berry 0,2 l		€ 4,60
Soda/Leitungswasser mit Holunderblütensirup	0,3l	€ 3,60
<i>Soda/tap water with elderflower syrup</i>	0,5l	€ 4,60
<i>Holunderblüte aus dem Seewinkel, regionale Spezialität</i> <i>Elderflowers from the Seewinkel, regional speciality</i>		
Soda/Leitungswasser mit Zitrone	0,3 l	€ 2,90
<i>Soda/tap water with lemon</i>	0,5 l	€ 3,90

Bier/Beer (A,O)*

Gösser/Heineken vom Fass/draught 0,3 l	€ 5,10
Gösser/Heineken vom Fass/draught 0,5 l	€ 6,30
Heineken 0,33 l (Fl/bottle)	€ 5,30
Edelweiss Weizenbier Hefetrüb 0,5 l (Fl)	€ 6,40
<i>Edelweiss wheat beer 0,5l (bottle)</i>	
Heineken alkoholfrei (Fl)/non-alcoholic (bottle) 0,33 l	€ 5,30
Golser dunkles (Fl) Golser /Dark(bottle) 0,33 l	€ 5,30

*Allergenkennzeichnung/Allergen-Labeling



PANNONIATOWER
HOTEL ★★☆☆ PARNDORF

Cocktails

Cuba Libre	€ 10,50
<i>Havana Club, Limettensaft, Coca Cola, Limetten</i>	
<i>Havana Club, Lime juice, Coca-Cola, Limes</i>	
Mojito	€ 10,60
<i>Havana Club, Minze, Rohrzucker, Limettensaft Soda, Limetten</i>	
<i>Havana Club, Mint, Cane Suga, Lime juice, Soda, Limes</i>	
Caipirinha	€ 10,40
<i>Cachaca, Rohrzucker, Limetten, Limettensaft</i>	
<i>Cachaca, Cane Sugar, Limes, Lime juice</i>	
Wild Pannonia	€ 11,20
<i>Uhudler Gin mit Schweppes Wild Berry und Waldbeeren</i>	
<i>Uhudler Gin with Schweppes Wild Berry and forest fruits</i>	
Negroni	€ 9,80
<i>Campari, Gin, roter Wermut/red vermouth</i>	

Tropical Cocktails

Tequila Sunrise	€ 10,40
<i>Tequila, Zitronensaft, Grenadine, Orangen Saft, Triple Sec</i>	
<i>Tequila, Lemon juice, Grenadine, Orange juice, Triple Sec</i>	
Pina Colada	€ 11,20
<i>Bacardi, Bacardi Black, Kokosnusssirup, Ananassaft, Sahne (G)*</i>	
<i>Bacardi, Bacardi Black, Coconut syrup, Pineapple juice, Cream (G)*</i>	
Swimming Pool	€ 10,40
<i>Bacardi, Vodka, Blue Curacao, Kokosnusssirup, Ananassaft, Sahne (G)*</i>	
<i>Bacardi, Vodka, Blue Curacao, Coconut syrup, Pineapple juice, Creamn (G)*</i>	

Alkoholfreie Cocktails/ Non-alcoholic Cocktails

Virgin Colada	€ 7,90
<i>Ananassaft, Orangensaft, Kokosnusssirup, Sahne (G)*</i>	
<i>Pineapple juice, Orange juice, Coconut syrup, Cream (G)*</i>	
Florida	€ 7,90
<i>Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Maracujasirup, Grenadine</i>	
<i>Pineapple juice, Orange juice, Passion fruit syrup, Grenadine</i>	
Driver's Mojito	€ 7,50
<i>Alkoholfreier Mojito/alcohol free Mojito</i>	

*Allergenkennzeichnung/Allergen-Labeling



PANNONIATOWER
HOTEL ★★★★★ PARNDORF

Long drinks

Vodka Lemon (<i>Absolut Vodka</i>)	€ 10,80
Vodka & Red bull	€ 11,90
Gin Tonic (<i>Gordon's Gin</i>)	€ 10,60
Bacardi Cola	€ 10,10
Whisky Cola (<i>Johnnie Walker red</i>)	€ 10,80
Malibu Orange/Ananas	€ 10,10

Aperitif

Martini – dry, bianco, rosso	€ 6,20
Campari Soda	€ 6,10
Campari Orange	€ 6,70
Hugo <i>mit regionalem Holunderblütensirup aus dem Seewinkel</i> <i>with regional elderflower syrup from the Seewinkel</i>	€ 7,30
Aperol Spritz	€ 7,40
Aperol Spritz mit Prosecco	€ 8,10
Lillet Spritz oder Lillet Berry	€ 7,40

Schnäpse 4 cl

FREIHOF – Marille/apricot	€ 7,30
FREIHOF – Williamsbirne/williams pear	€ 7,30
FREIHOF – Himbeere/raspberry	€ 7,30

*Allergenkennzeichnung/Allergen-Labeling



PANNONIATOWER
HOTEL ★★★★★ PARNDORF

Regionale Schnäpse/Regional booze 4 cl

Pelzmann Meisterbetrieb, Region Carnuntum

Bananenbrand/banana	€ 8,20
Erdbeerbrand/strawberry	€ 8,20

Spirituosen/Spirits 4 cl

Absolut vodka	€ 7,20
Grey Goose	€ 9,30
Vodka Puriste (Hillinger/Kracher)	€ 7,40
Bacardi Superior	€ 7,10
Havana Rum 3 Jahre	€ 7,40
Havana Rum 7 Jahre	€ 9,50
Ron Barcelo Imperial <i>aus der dominikanischen Republik</i>	€ 10,20
Tequila Olmeca blanco/gold	€ 8,10
Tequila Padre Azul <i>Super Premium aus Mexico</i>	€ 10,60
Grappa	€ 7,60
Gordon's Gin	€ 7,40
Tanqueray Gin	€ 8,50
Uhudler Gin (Falstaff 90 Punkte/Falstaff 90 Points)	€ 9,30

*Allergenkennzeichnung/Allergen-Labeling



PANNONIATOWER
HOTEL ★★ ★★ PARNDORF

Whisky & Bourbon Whiskey 4 cl

Johnnie Walker Red Label	€ 7,70
Johnnie Walker Black Label 12 Jahre/12 years	€ 10,50
Chivas Regal 12 Jahre/12 years	€ 10,30
Jameson Irish whiskey triple distilled	€ 7,70
Jack Daniels	€ 9,60

Single Malt Whisky 4 cl

GOLSER Whiskey 42% <i>regional aus dem Burgenland/regional from Burgenland</i>	€ 8,40
Glenfiddich 12 Jahre/12 years	€ 13,80

Cognac & Brandy 4 cl

Metaxa *****	€ 7,40
Hennessy VS	€ 12,80
Hennessy VSOP Privilege	€ 19,20
Remy Martin VSOP	€ 13,40

*Allergenkennzeichnung/Allergen-Labeling



PANNONIATOWER
HOTEL ★★★★★ PARNDORF

Liköre/liqueurs 4 cl

Jägermeister	€ 6,80
Ramazzotti	€ 7,10
Malibu	€ 6,80
Baileys	€ 6,80
Amaretto DiSaronno	€ 7,90
Sambuca Molinari	€ 7,90
Limoncello	€ 7,10

***Allergen-Übersicht / *Allergen-Overview**

Glutenhaltiges Getreide / <i>Cereals Containing Gluten</i>	A
Krebstiere / <i>Crustaceans</i>	B
Eier / <i>Eggs</i>	C
Fisch / <i>Fish</i>	D
Erdnuss / <i>Peanut</i>	E
Soja / <i>Soy</i>	F
Milch und Laktose / <i>Milk & Lactose</i>	G
Schalenfrüchte / <i>Nuts</i>	H
Sellerie / <i>Celery</i>	L
Senf / <i>Mustard</i>	M
Sesam / <i>Sesame</i>	N
Schwefeldioxid und Sulfite / <i>Sulphur dioxide & Sulphite</i>	O
Lupinen / <i>Lupin</i>	P
Weichtiere / <i>Mollusca</i>	R

*Allergen-Kennzeichnung/Allergen-Labeling