



MARCO  
**SIMONIS**



**- BAR SNACKS -**

PORTION OLIVEN gemischt eingelegt	4
KÄSE BRETT – Best of Maître Antony & Bregenzerwald	16
SARDINEN mit BUTTERBROT „klassisch“, eigelegte Schalotte	12,5
BASTEI10 CHARCUTERIE „Best of cold cuts“	16
BASTEI 10 SPEZIAL TOAST - gemischter Salat & hausgemachte Chilimayo	12,5
<b>- COLD -</b>	
GAZPACHO - Geeiste Tomaten-Gemüsesuppe (Auf Wunsch auch scharf)	6,5
AUBERGINENRÖLLCHEN – Walnuss, Zitrushummus, Granatapfel, Thymianbrot	15
GREEK SALAD & WATER MELON - Ein „Classic“ mit Wassermelone	14
UNSER SALADE NICOISE - frischer Atlantikthuna	17
GURKEN-LACHSTARTARE – Avocado, Zitrus	15
BASTEI10 BEEF TARTAR - Hausgemachte Chilicreme & Avocado	14,5
VITELLO TONNATO	15
<b>- WARM -</b>	
KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE Ofengemüse	15
RISOTTO BIANCO - Büffelmozzarella, Peperonata, Basilikum	15
GEFÜLLTE PAPRIKA - Quinoa & Feta, Blattsalat, Pinienkerne	14,5
TAGESFISCH FILET – Aubergine ofengegart, Ziegenkäse, Paprikacreme, Apfel	16,5
MAISHENDERLBRUST - Prosciuttomantel & gefüllt mit Taleggio, Ofengemüse	16
PASTA MIT SALSICCIA RAGOUT - 18 Monate gereifter Grana Padano	13,5
BIO-KALBSBUTTERSCHNITZERL - Kartoffelpüree & Röstzwiebeln	14,5

ISABELLA TRAUBENSAFT gespritzt, Weingut Silly, Kitzeck	0,25l / 0,5l	3,9 / 3,6
INGE - Münchner Ingwersirup, Soda, frischer Ingwer & Zitrone		3,5 / 4,8
BALIS - Basilikum-Ingwer Limonade mit frischem Ingwer		4,9

**APERITIVO TIME 17:00 – 19:00**

SAN BITTER SPRITZ - Alkoholfrei mit Soda / mit Prosecco		3,9 / 5,9
APEROL SPRITZ - mit Prosecco und Soda		5,9
ITALICUS SPRITZ - Bergamotten-Rosenbasis, Prosecco, Soda		7,9
GINGER FOREVER - Cremant mit Ingwer & Zitrone		6,5
BASTEI 10 BELLINI - Cremant & weißem Pfirsich		6,9
GIN SINN & TONIC - Marco Simonis Limited Edition		10
FERNET HUNTER & TONIC - Österreichischer Wermut mit Kräutertonik		10
NEGRONI - Campari, Roter Wermut, Gin		10
AMERICANO - Campari, Roter Wermut, Soda		10

STIEGL BIER - vom Fass	0,33l	2,9
WILDSHUTER SORTENSPIEL, BIO, Stieglgut Wildshut	0,25l	5,5
NOAM BEER - Exklusiv hier – Brauerei Weihenstephan, Design Berlin	0,34l	6,9
CRÉMANT D’ALSACE BRUT, Grand C, Voegtlinshoffen	0,1l	5,9
CRÉMANT D’ALSACE ROSÉ BRUT, Grand C, Voegtlinshoffen		6,9
CHAMPAGNER BRUT MÉSOGÉE, Denis Chaput, Arrentières		9,5
ROSAROT - Wilder Traubenschauwein, Weingut Silly, Gabersdorf		5,8
BLANC LIMÉ - erfrischend & leicht spritzig Kult-Apero aus Frankreich’s 50ern		5,5

GRÜNER VELTLINER 2018, Ebner-Ebenauer, Poysdorf	0,125l	4,5
RIESLING EDITION MARCO SIMONIS 2017, Wohlmut, Kitzeck Sausal		6,5
ROSÉ EDITION MARCO SIMONIS 2017, Ebner-Ebenauer, Poysdorf		4,7
WEISSBURGUNDER 2018, Kroiss, Illmitz		5,5
CHARDONNAY 2017, Auer, Höflein Carnuntum		5,5
MUSKATELLER 2018, Weingut Silly, Gabersdorf		4,9
BASTEI10 CUVÉE ROT 2016, Kroiss, Illmitz		5,2