

ATTRAKTIVE EVENT-LOCATION:

Das Wolfgang bietet mit seiner unvergleichbaren Kulisse ein eindrucksvolles Ambiente für Veranstaltungen aller Art. Direkt im zweiten Stock des Terminal 1 gelegen, ist die Open-Air Dachterrasse mit einzigartiger Aussicht auf das Rollfeld ein Highlight am Salzburger Flughafen. Mit 120 Sitzplätzen auf der Terrasse und weiteren 32 in der Panoramalounge ist die Location sowohl für Feste im privaten Kreis als auch für Business-Events bestens geeignet. Für Feierlichkeiten mit Stehtischen ohne gesetzte Plätze besteht ein Fassungsvermögen von 300 Personen auf der Terrasse und 60 Personen im Innenbereich des Restaurants. Für Firmenveranstaltungen können zudem auch die anschließenden Tagungs- und Konferenzräumlichkeiten sowie eine weitere Eventlocation mit Platz für bis zu 250 Personen im ersten Stock genutzt werden.



Vorteile auf einen Blick:

- Zentrale Lage und gute Verkehrsanbindung
- Ausreichend kostenlose Parkplätze für unsere Gäste
- Vier voll klimatisierte Tagungsräume
- Veranstaltungen bis zu 300 Personen

APERO

Red Bull Twist Red Bull, Soda, Minze, Limette	€5,90
Sarti Spritz Prosecco, Sarti, Soda	€7,50
Lillet Berry Lillet, Red Bull Purple Berry	€9,90
Orange Spritz Prosecco, Aperol, Red Bull Black Orange	€9,90
Limoncello Spritz Prosecco, Limoncello, Red Bull Bitter Lemon	€9,90



SUPPEN

Rindsuppe mit Kräuterfrittaten €6,20

Hausgemachte klare Rindsuppe mit
Kräuterfrittaten und frischem Schnittlauch ^{A,C,G,L}

Rindsuppe mit Grießnockerl €6,20

Hausgemachte klare Rindsuppe mit
Grießnockerl und frischem Schnittlauch ^{A,C,G,L}

Tomaten-Basilikum €7,50

Cremesuppe mit Knoblauch-Croutons ^{A,G,L}



SALATE

Salat mit Hendlbrust in der Mandelkruste €18,90

Stücke vom gegrillter Hendlbrust in der
Mandelkruste auf buntem Blattsalat, Sprossen,
Cherrytomaten, Orangen, pikanten Balsamico-Honig-
Dressing und Steinofenbrot ^{A,H,O,M}

Der passende Begleiter €7,20

Gemischte Blattsalate, Cherrytomaten, Radieschen,
Gurken, Sprossen der Saison, verfeinert mit
unserem pikanten Honig-Balsamico-Dressing ^{O,M}



Alle Gerichte auch
zum Mitnehmen.

Zu unseren Tapas reichen wir
Steinofenbrot ^A

WOLFGANG'S TAPAS

KALTE TAPAS

Rindstafelspitz €7,90
mit Kernöl-Dressing, Radieschen und
Frühlingszwiebel ^{M,O}

**Prosciutto, Parmesan, Oliven,
Kapern** €7,90
Scheiben vom italienischen Prosciutto,
Parmesanspäne, Kalamata Oliven und
Kapernbeeren ^{O,G}

Ziegenfrischkäse €7,90
in Mandelkruste auf
Mango-Habanera-Salsa ^{G,H,O}

Als 3er Brett €20,90
(von allem 1 Stück)

WARME TAPAS

Gegrillte Garnelen mit Chili €10,50
mit einem Hauch von Chili,
Knoblauch, Meersalz und Olivenöl ^B

Hühnerbrust Stücke €8,20
„maurische Art“ in
Dattel-Honig Sauce ^{H,O}

Pimientos de Padrón €6,80
Grillpaprika mit Meersalz
und Olivenöl

Als 3er Brett €22,90
(von allem 1 Stück)

BOWLS

Vegane Winter Bowl €15,90
Pikanter Couscous Salat, Blaukrautsalat, Kichererbsen,
Gurken, Kirschtomaten, Chicorée, Ofenkürbis,
gebratene Apfelscheiben, Sprossen, Kresse und
karamellierte Kürbiskerne, abgerundet mit
steirischem Kürbiskerndressing ^{A,O,M}

+ Hendl Spieß €8,20

+ Streifen von österr. Flat Iron Steak ^G €11,90

+ Garnelen Spieß ^B €10,50

FISCH

Lachsforellenfilet €25,90
gegrillt mit Limetten-Oliven Öl,
Zucchini-Tomatengemüse, Rosmarinkartoffeln
und Basilikum Dip ^{A,G,L,D}



FLEISCHIGES

Flat Iron Steak 250g €30,90
von der österreichischen Färse,
Chimichurri Butter, Pimientos de
Padrón, Süßkartoffel Pommes frites und
Trüffelmayonnaise ^{G,M,O}

WOLFGANG'S BURGER

WOLF-Burger „Beef“ 160g €18,50
vom heimischen Rind mit Speck,
Cheddarkäse, Zwiebelrelish, Salat,
Tomaten und Barbecue Sauce,
im Briocheweckerl dazu Pommes
frites ^{A,G,O}

Mit Süßkartoffel Pommes frites €18,90

Vegan aber Sexy €17,20
Orientalisches Sesam-Nigella
Brötchen mit Guacamole, Salaten und
Crispy veganem Laibchen, Zucchini,
Tomaten und Kräutersaitlinge dazu
vegane Trüffel-Mayonnaise und
Süßkartoffel Pommes frites ^{A,M,N,F}

SCHNELL DAZU BESTELLT

Portion Zucchini-Tomatengemüse ^L €6,90

Portion Rosmarinkartoffeln
mit Basilikum Dip ^G €6,90

Portion Pommes frites mit
Ketchup und Mayonnaise ^{G,O,C,M} €6,90

Portion Süßkartoffel Pommes
frites mit Trüffel Mayonnaise ^{M,O,F} €7,60

Portion Steinofenbrot –
2 Scheiben ^{G,A} €1,80

Basilikum Dip ^G €2,00

Portion Trüffel Mayonnaise ^{O,M,F} €2,70

Portion Ketchup ^O €1,20

Portion Mayonnaise ^{O,C,M} €1,20



Kulinarische Momente schenken!

Mit unseren Gutscheinen hast du für
jeden Anlass das richtige Geschenk!

Sprich uns einfach an oder kontaktiere
uns unter +43 662 / 85 27 51 17 bzw. unter
daswolfgang@lagardere-tr.at



→ Tischreservierung

NACHSPEISEN

Lauwarmer Schokoladenkuchen €9,20
mit flüssigem Kern, marinierten
Beeren und Vanille Eis ^{A,C,G,O,H}

Tartufo Bianco €9,10
mit Kaffee und Baiser-Stückchen
im Brandy Snaps mit Maracuja
Fruchtspiegel, Beeren und Minze ^{A,C,G}

Apfelstrudel ^{A,C,G} oder €5,20
Topfenstrudel ^{A,C,G}

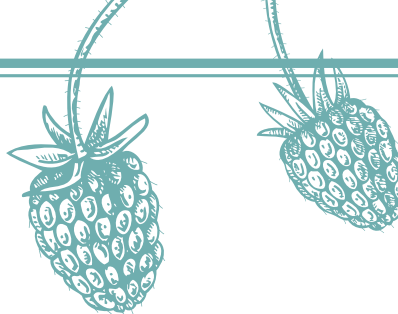
+ Portion Schlagobers ^G €1,60

+ 1 Kugel Vanilleeis ^G €2,20

Verschiedene Kuchen €5,20
aus der Vitrine

Für die ganz Süßen lohnt
sich ein Blick in unsere
Mehlspeisenvitrine an der Bar!

Für unsere kleinsten Gäste haben wir eine Kinderspeisekarte
zum Ausmalen und Buntstifte parat.



APERIO

Red Bull Twist Red Bull, Soda, Mint, Lime	€5,90
Sarti Spritz Prosecco, Sarti, Soda	€7,50
Lillet Berry Lillet, Red Bull Purple Berry	€9,90
Orange Spritz Prosecco, Aperol, Red Bull Black Orange	€9,90
Limoncello Spritz Prosecco, Limoncello, Red Bull Bitter Lemon	€9,90



SOUPS

Beef soup with herbal pancakes

Homemade clear beef soup with sliced herb pancake and fresh chives ^{A,C,G,L}

€6,20

Beef soup with semolina dumplings

Homemade clear beef soup with semolina dumplings and fresh chives ^{A,C,G,L}

€6,20

Tomato-basil cream soup

with garlic croutons ^{A,G,L}

€7,50



SALADS

Salad with almond-crusted chicken breast

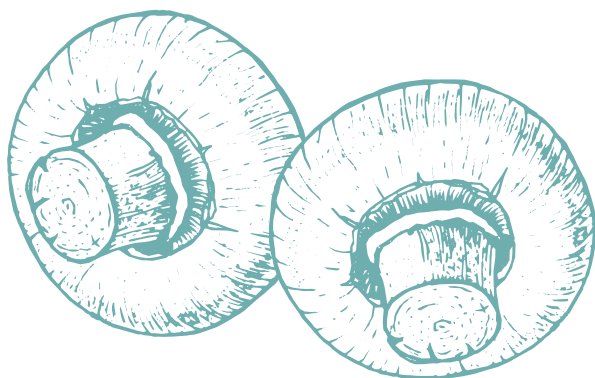
€18,90

Pieces of grilled chicken in an almond crust on colorful lettuce, sprouts, cherry tomatoes, spicy honey balsamic dressing and stone oven baked bread ^{A,H,O,M}

The right companion

€7,20

Mixed leaf salads with cherry tomatoes, radishes, cucumbers, seasonal sprouts, refined with our spicy honey balsamic dressing ^{O,M}



We serve stone oven baked bread
with our tapas ^A

WOLFGANG'S TAPAS

COLD TAPAS

Boiled beef slices €7,90
with pumpking seed oil dressing,
radishes and spring onions ^{M,O}

**Prosciutto, parmesan, olives,
capers** €7,90
Slices of Italian prosciutto, with
parmesan, olives and capers ^{O,G}

Goat cream cheese €7,90
in almond crust with mango
habanera salsa ^{G,H,O}

Cold Tapas mix €20,90
all 3 (one of each)

HOT TAPAS

Grilled shrimps with chili €10,50
Grilled shrimps with hints of
chili, garlic, sea salt and olive oil ^B

Chicken breast pieces €8,20
"maurische Art"
and date honey sauce ^{H,O}

Pimientos de Padrón €6,80
Grilled peppers with sea salt
and olive oil

Hot Tapas mix €22,90
all 3 (one of each)

BOWLS

Vegan winter bowl €15,90
Savoury couscous salad, red cabbage salad,
chickpeas, cucumber, cherry tomatoes, chicory,
oven-baked pumpkin, roasted apple slices, sprouts,
cress and caramelised pumpkin seeds,
rounded off with Styrian pumpkin seed dressing ^{A,O,M}

+ Chicken skewer €8,20

+ Flat iron steak stripes ^G €11,90

+ Shrimp skewer ^B €10,50

FISH

Salmon trout fillet €25,90
grilled with lime-olive oil, zucchini-tomato
vegetables, rosemary potatoes and basil dip ^{A,G,L,D}



MEAT

Flat iron steak 250g €30,90
local Austrian meat, chimichurri butter,
pimientos de padrón, sweet potato fries
and truffle mayonnaise ^{G,M,O}

WOLFGANG'S BURGER

WOLF-Burger „Beef“ 160g €18,50
Local beef with bacon, cheddar,
onion relish, lettuce, tomato and
barbecue sauce all in a brioche bun
with french fries ^{A,G,O}

with sweet potato fries €18,90

Vegan but sexy €17,20
Oriental sesame nigella bun with
guacamole, salads and crispy vegan loaf,
courgettes, tomatoes and herb seedlings
served with vegan truffle mayonnaise
and sweet potato fries ^{A,M,N,F}

QUICK SIDES

Portion zucchini-tomato
vegetables €6,90

Portion rosemary potatoes
with basil dip ^G €6,90

Portion French fries with
ketchup and mayonnaise ^{C,G,O,M} €6,90

Portion sweet potato fries
with truffle mayonnaise ^{M,O,F} €7,60

Stone oven baked bread –
2 slices ^{G,A} €1,80

Portion basil dip ^G €2,00

Portion truffle mayonnaise ^{O,M,F} €2,70

Portion ketchup ^O €1,20

Portion mayonnaise ^{O,C,M} €1,20

All dishes are available
for take away.



DESSERT

Warm chocolate cake €9,20
with a melted chocolate core, marinated berries and vanilla ice cream ^{A,C,G,O,H}

Tartufo Bianco €9,10
with coffee and meringue pieces in Brandy snaps with maracuja fruit sauce, berries and mint ^{A,C,G}

Apple strudel ^{A,C,G} or €5,20
Curd cheese strudel ^{A,C,G}

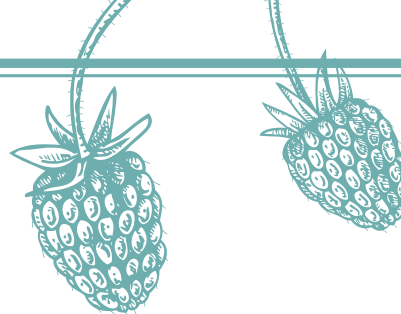
+ whipped cream ^G €1,60

+ 1 scoop vanilla ice cream ^G €2,20

Variety of cakes €5,20

If you are looking for more cakes, please have a look at our cakes display next to the bar!

We also offer a smaller menu for our young guests.



RED BULL

Red Bull Energy Drink	0,25l	€4,70
Red Bull Sugar free	0,25l	€4,70
Red Bull Editions	0,25l	€4,70

ORGANICS BY RED BULL

Organics Simply Cola	0,25l	€4,70
Organics Bitter Lemon	0,25l	€4,70
Organics Tonic Water	0,25l	€4,70
Organics Ginger Ale	0,25l	€4,70
Organics Black Orange	0,25l	€4,70
Organics Purple Berry	0,25l	€4,70
Organics Ginger Beer	0,25l	€4,70

ALKOHOLFREIES

Römerquelle still	0,33l	€3,90
	0,75l	€6,10
Römerquelle prickelnd	0,33l	€3,90
	0,75l	€6,10
Soda Zitrone	0,3l	€3,50
	0,5l	€4,10
Cola/Fanta/Spezi/Sprite	0,33l	€4,10
Cola Zero	0,33l	€4,10
Almdudler	0,35l	€4,10
Eistee Zitrone/Pfirsich	0,25l	€3,90

FRUCHTSÄFTE

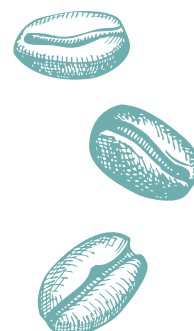
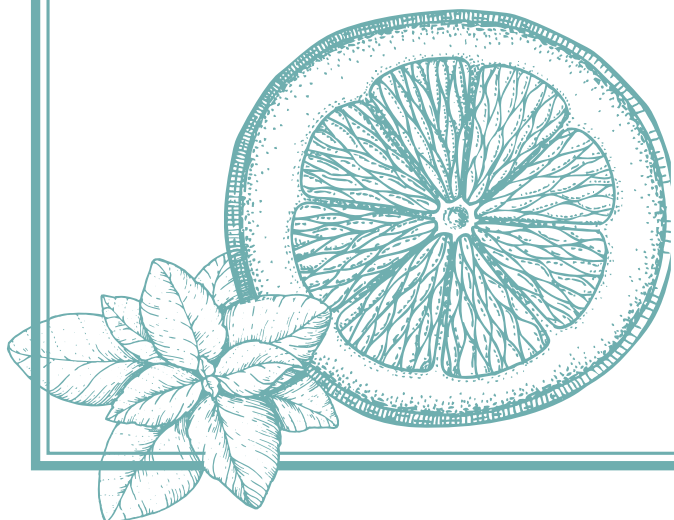
Rauch Fruchtsäfte	0,2l	€3,90
(Apfel naturtrüb, Orange, Johannisbeere, Marille, Mango)		
Rauch Fruchtsäfte gespritzt	0,3l	€4,30
mit Soda	0,5l	€4,90
Rauch Fruchtsäfte gespritzt	0,3l	€4,20
mit Wasser	0,5l	€4,70
Holler- oder Himbeersaft	0,3l	€3,50
gespritzt mit Soda	0,5l	€4,20
Holler- oder Himbeersaft	0,3l	€3,20
gespritzt mit Wasser	0,5l	€3,90

KAFFEE

Espresso	€3,30
Espresso doppelt	€4,70
Espresso Macchiato	€4,10
Espresso Macchiato doppelt	€4,80
Verlängerter	€4,70
Cappuccino	€4,90
Latte Macchiato	€4,90
Heiße Schokolade	€4,90
Heiße Schokolade mit Schlag	€5,50
Heiße Schokolade mit Rum	€7,90

TEE

Pfefferminze	€4,70
Earl Grey	€4,70
English Breakfast	€4,70
Waldfrucht	€4,70
Bio Grüntee	€4,70
Kräuter Tee	€4,70



BIER

Stiegl vom Fass	0,3l	€4,70
	0,5l	€5,20
Stiegl Zitronenradler	0,3l	€4,70
	0,5l	€5,20
Stiegl Weiße	0,5l	€5,20
Stiegl Sportweiße alkoholfrei	0,5l	€5,20
Stiegl Freibier alkoholfrei	0,33l	€4,70

THE SUNDOWNER

Lillet Berry	€9,90
Lillet, Red Bull Purple Berry	
Orange Spritz	€9,90
Prosecco, Aperol, Red Bull Black Orange	
Limoncello Spritz	€9,90
Prosecco, Limoncello, Red Bull Bitter Lemon	
Moscow Mule	€9,90
Wodka, Red Bull Ginger Beer	
Mojito	€9,90
Rum, Limetten, Minze, Zucker	

THE DRINK & DRIVE

The Gardener	€6,50
Holler Saft, Tonic Water, Gurken	
Shirley Temple	€6,50
Grenadine, Ginger Ale, Erdbeeren	
Eye Of The Hurricane	€7,50
Maracuja, Kiwi, Blue Curacao, Bitter Lemon	
Red Bull Twist	€5,90
Red Bull, Soda, Minze, Limette	

LONGDRINKS

Gin Tonic	4cl	€9,90
Wodka Lemon	4cl	€9,90
Wodka Orange	4cl	€9,90
Bacardi Cola	4cl	€9,90
Whiskey Cola	4cl	€9,90

APERITIF

Sarti Spritz	0,25l	€7,50
Pfiff Stiegl	0,2l	€4,10
Prosecco	0,1l	€5,50
Prosecco Orange	0,1l	€5,90
Hugo	0,25l	€7,50
Aperol Spritz	0,25l	€7,50
Campari Soda	0,25l	€5,50
Campari Orange	0,25l	€6,30
Martini Rosso/Bianco	0,04l	€4,90
Spritzer	0,25l	€4,10
	0,5l	€7,20
Sommer Spritzer	0,25l	€3,80
	0,5l	€6,50

SPIRITUOSEN

Johnnie Walker Red Label	4cl	€6,90
Jim Beam	4cl	€6,90
The Balvenie-Single Malt	4cl	€7,90
Remy Martin	2cl	€4,90
Metaxa	2cl	€4,90
Grappa Julia	2cl	€3,90
Baileys	2cl	€4,20
Wodka Absolut	2cl	€4,20
Gordons Gin	2cl	€3,90
Ramazzotti	4cl	€7,20
Tequila	2cl	€4,90
Berliner Luft	2cl	€3,60

GÖLLES SCHNÄPSE

Marille	2cl	€4,90
Cuvée - Apfel, Birne, Quitte	2cl	€4,90
Pfirsich	2cl	€4,90
Quitte	2cl	€4,90
Williams	2cl	€4,90
Zwetschke im Fass gereift	2cl	€4,90
Sauvignon Tresterbrand	2cl	€4,90

WEIN & SCHAUMWEIN

Prosecco Col Sandago	0,1l	€5,50
DOC Extra Dry	0,75l	€32,00
Veuve Clicquot	0,75l	€139,00
Champagne Veuve Cliquot Brut Yellow Label	0,75l	€89,00
Schlumberger Brut Klassik	0,75l	€47,00

WEISSWEIN

Grüner Veltliner	1/8l	€4,90
Federspiel, Domäne Wachau, Dürnstein	0,75l	€28,00
Riesling	1/8l	€4,90
Antonius	0,75l	€28,00
Weingut Dockner, Kremstal		
Sauvignon Blanc	1/8l	€6,10
Südsteiermark DAC	0,75l	€34,00
Weingut Erwin Sabathi, Leutschach		
„Heideboden“	1/8l	€5,10
Chardonnay,	0,75l	€29,00
Weingut Keringer, Burgenland		
Weissburgunder	1/8l	€5,90
Vom Kalk Bio, Markus Huber	0,75l	€33,50

ROTWEIN

Hotter Cuvée,	1/8l	€5,50
Weingut Wellanschitz,	0,75l	€31,00
Neckenmarkt, Burgenland		
Rubin Zweigelt,	1/8l	€5,50
Weingut G. Markowitsch,	0,75l	€31,00
Göttelsbrunn, Carnuntum		
Blaufränkisch,	1/8l	€5,90
Weingut J.Heinrich,	0,75l	€33,00
Deutschkreutz, Burgenland		

ROSEWEIN

Moments Rose	1/8l	€5,50
Organic rosé Bio,	0,75l	€28,00
Markus Huber		



RED BULL

Red Bull Energy Drink	0,25l	€4,70
Red Bull Sugar free	0,25l	€4,70
Red Bull Editions	0,25l	€4,70

ORGANICS BY RED BULL

Organics Simply Cola	0,25l	€4,70
Organics Bitter Lemon	0,25l	€4,70
Organics Tonic Water	0,25l	€4,70
Organics Ginger Ale	0,25l	€4,70
Organics Black Orange	0,25l	€4,70
Organics Purple Berry	0,25l	€4,70
Organics Ginger Beer	0,25l	€4,70

NON ALCOHOLIC

Römerquelle still	0,33l	€3,90
	0,75l	€6,10
Römerquelle sparkling	0,33l	€3,90
	0,75l	€6,10
Soda lemon	0,3l	€3,50
	0,5l	€4,10
Cola/Fanta/Spezi/Sprite/ Zero	0,33l	€4,10
	0,33l	€4,10
Almdudler	0,35l	€4,10
Icetea lemon/peach	0,25l	€3,90

FRUIT JUICES

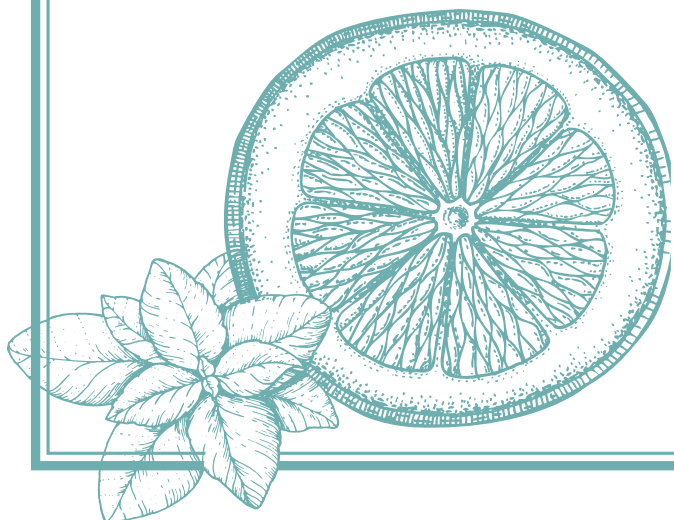
Rauch fruit juice (apple, orange, red currant, apricot, mango)	0,2l	€3,90
Rauch fruit juice with soda	0,3l	€4,30
	0,5l	€4,90
Rauch fruit juice with water	0,3l	€4,20
	0,5l	€4,70
Elderflower- or raspberry juice with soda	0,3l	€3,50
	0,5l	€4,20
Elderflower- or raspberry juice with water	0,3l	€3,20
	0,5l	€3,90

COFFEE

Espresso	€3,30
Espresso double	€4,70
Espresso Macchiato	€4,10
Espresso Macchiato double	€4,80
Americano	€4,70
Cappuccino	€4,90
Latte Macchiato	€4,90
Hot chocolate	€4,90
Hot chocolate with whipped cream	€5,50
Hot chocolate with rum	€7,90

TEA

Peppermint	€4,70
Earl Grey	€4,70
English Breakfast	€4,70
Fruit Tea Wild Berry	€4,70
Organic green tea	€4,70
Vitalizing Herbs	€4,70



BEER

Stiegl on draught	0,3l	€4,70
	0,5l	€5,20
Stiegl Lemon Radler	0,3l	€4,70
	0,5l	€5,20
Stiegl Weiße	0,5l	€5,20
Stiegl Sportweiße non alcoholic	0,5l	€5,20
Stiegl Freibier non alcoholic	0,33l	€4,70

THE SUNDOWNER

Lillet Berry	€9,90
Lillet, Red Bull Purple Berry	
Orange Spritz	€9,90
Prosecco, Aperol, Red Bull	
Black Orange	
Limoncello Spritz	€9,90
Prosecco, Limoncello,	
Red Bull Bitter lemon	
Moscow Mule	€9,90
Vodka, Red Bull Ginger Beer	
Mojito	€9,90
Rum, lime, mint, sugar	

DRINK & DRIVE

The Gardener	€6,50
Elderflower juice, Tonic Water, cucumbers	
Shirley Temple	€6,50
Grenadine, Ginger Ale, strawberries	
Eye Of The Hurricane	€7,50
Passion Fruit, kiwi, Blue Curacao, Bitter Lemon	
Red Bull Twist	€5,90
Red Bull, Soda, mint, lime	

LONGDRINKS

Gin Tonic	4cl	€9,90
Vodka Lemon	4cl	€9,90
Vodka Orange	4cl	€9,90
Bacardi Cola	4cl	€9,90
Whiskey Cola	4cl	€9,90

APERITIF

Sarti Spritz	0,25l	€7,50
Pfiff Stiegl	0,2l	€4,10
Prosecco	0,1l	€5,50
Prosecco orange	0,1l	€5,90
Hugo	0,25l	€7,50
Aperol Spritz	0,25l	€7,50
Campari Soda	0,25l	€5,50
Campari orange	0,25l	€6,30
Martini Rosso/Bianco	0,04l	€4,90
Spritzer	0,25l	€4,10
	0,5l	€7,20
Sommer Spritzer	0,25l	€3,80
	0,5l	€6,50

SPIRITS

Johnnie Walker Red Label	4cl	€6,90
Jim Beam	4cl	€6,90
The Balvenie-Single Malt	4cl	€7,90
Remy Martin	2cl	€4,90
Metaxa	2cl	€4,90
Grappa Julia	2cl	€3,90
Baileys	2cl	€4,20
Vodka Absolut	2cl	€4,20
Gordons Gin	2cl	€3,90
Ramazotti	4cl	€7,20
Tequila	2cl	€4,90
Berliner Luft	2cl	€3,60

GÖLLES SPIRITS

Apricot	2cl	€4,90
Cuvée - apple, pear, quince	2cl	€4,90
Peach	2cl	€4,90
Quince	2cl	€4,90
Williams	2cl	€4,90
Plum matured in a barrel	2cl	€4,90
Sauvignon Tresterbrand	2cl	€4,90

WINE & SPARKLING WINE

Prosecco Col Sandago	0,1l	€5,50
DOC Extra Dry	0,75l	€32,00
Veuve Clicquot	0,75l	€139,00
Champagne Veuve Cliquot Brut Yellow Label	0,75l	€89,00
Schlumberger Brut Klassik	0,75l	€47,00

WHITE WINE

Grüner Veltliner	1/8l	€4,90
Federspiel, Domäne Wachau, Dürnstein	0,75l	€28,00
Riesling	1/8l	€4,90
Antonius	0,75l	€28,00
Weingut Dockner, Kremstal		
Sauvignon Blanc	1/8l	€6,10
Südsteiermark DAC	0,75l	€34,00
Weingut Erwin Sabathi, Leutschach		
„Heideboden“	1/8l	€5,10
Chardonnay,	0,75l	€29,00
Weingut Keringer, Burgenland		
Weissburgunder	1/8l	€5,90
from Kalk Bio, Markus Huber	0,75l	€33,50

RED WINE

Hotter Cuvée,	1/8l	€5,50
Weingut Wellanschitz, Neckenmarkt, Burgenland	0,75l	€31,00
Rubin Zweigelt,	1/8l	€5,50
Weingut G. Markowitsch, Göttelsbrunn, Carnuntum	0,75l	€31,00
Blaufränkisch,	1/8l	€5,90
Weingut J.Heinrich, Deutschkreutz, Burgenland	0,75l	€33,00

ROSE WINE

Moments Rose	1/8l	€5,50
Organic rosé Bio, Markus Huber	0,75l	€28,00



LOCATION ZUM FEIERN GESUCHT?

NEED A LOCATION TO CELEBRATE?

Egal ob Geburtstag, Firmenevent oder
Familienfeier – unsere Location ist für Dich
und Deine Gäste bestens geeignet!

Whether it's a birthday party, company event, or
family celebration – our location is ready for you
and your guests!



← for
reservation

zur
Reservierung ↗

daswolfgang@lagardere-tr.at | +43 (0) 662 85 27 51 17

 Das-Wolfgang |  daswolfgangpanoramalounge