



Flocktail Bar

Die *Flocktail Bar* ist eine traditionelle Cocktailbar, die mit ihrem eleganten Interieur und stilvollen Ambiente beeindruckt. Die Bartender mixen klassische Cocktails, sowie innovative Eigenkreationen mit erlesenen Spirituosen und frischen Zutaten. Ideal für Genießer, die exzellente Drinks und einen Hauch von Nostalgie in gehobenem Ambiente schätzen.

Locker Flockig seit 2024

Eröffnet 2024 von dem Barkeeper Florian Sternitzki und geführt mit Leidenschaft

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Personal

Kein Verkauf von Alkohol an Minderjährige gemäß WrJSchG § 11, 11a

Pre-Dinner Cocktails

Die Essenz von *Pre-Dinner-Cocktails* liegt darin, den Gaumen auf das bevorstehende Essen vorzubereiten und den Appetit anzuregen. Sie sind oft leicht, spritzig und etwas bitter, um die Sinne zu beleben und die Verdauung anzuregen, ohne satt zu machen.

Klassiker wie der Negroni, Aperol Spritz oder der Martini sind beliebt, da sie eine Balance aus Bitterkeit, Säure und erfrischenden Noten bieten. Typische Ingredienzien umfassen Wermut, Aperitifs wie Campari oder Aperol und frische Zitrusnoten, die für eine harmonische Einstimmung auf das Dinner sorgen.

Gibson / Martini

Gin, Trockener Wermut, Perlzwiebel /
Olive

11,50

Amerikcano

Campari, Roter Wermut

11,50

Negroni

Gin, Campari, Roter Wermut

11,50

Manhattan

Rye Whiskey, Roter Wermut, Angostura
Bitter

11,50

Rob Roy

Scotch Whisky, Roter Wermut,
Angostura Bitter

11,50

Medium Cocktails

Medium Cocktails sind ausgewogene Drinks, die in Bezug auf Alkoholgehalt und Geschmack zwischen starken und leichten Cocktails liegen. Sie kombinieren Spirituosen mit Likören, Säften oder anderen Zutaten, um ein harmonisches Geschmackserlebnis zu schaffen. Diese Cocktails sind weder zu intensiv noch zu mild und eignen sich besonders gut für Genießer, die ein ausgewogenes Trinkerlebnis suchen. Bekannte Beispiele sind der Manhattan oder der . Sie bieten eine perfekte Balance zwischen Alkohol, Süße und Bitterkeit, wodurch sie vielseitig und beliebt sind.

White Lady

Gin, Cointreau, Zitronensaft

12,50

Sidecar

Cognac, Cointreau, Zitronensaft

12,50

Margarita

Tequila, Cointreau, Limettensaft

12,50

Daiquiri

Rum, Limettensaft, Zuckersirup

12,50

Cosmopolitan

Wodka, Cointreau, Limettensaft,
Cranberry Saft

12,50

After Dinner Cocktails

After-Dinner-Cocktails sind reichhaltige, meist etwas stärkere Drinks, die nach dem Essen genossen werden. Sie sind oft süß, cremig oder aromatisch und sollen die Verdauung anregen, sowie das Mahl geschmacklich abrunden. Typische Zutaten sind Liköre, Brandy, Whiskey oder Obers. Klassiker wie der Espresso Martini, Brandy Alexander oder der White Russian verkörpern diesen Cocktailstil. Ihr Genusscharakter macht sie zu einer beliebten Alternative zu Dessert oder Kaffee.

Alexander

Cognac, Creme de Cacao, Obers

11,50

White Russian

Wodka, Kaffeelikör, Obers

11,50

Godfather

Wodka, Amaretto

11,50

Grasshopper

Creme de Mente, Creme de Cacao,
Obers

11,50

Rusty Nail

Blendend Scotch, Drambuie, Angostura
Bitter

11,50

Sours

Sour-Cocktails sind erfrischende Drinks mit einer perfekten Balance aus **Säure, Süße und Spirituose**. Sie bestehen klassisch aus einer Basis-Spirituose, Zitronen- oder Limettensaft und Zuckersirup. Oft wird Eiweiß für eine cremige Textur hinzugefügt. Bekannte Beispiele sind der **Whiskey Sour**, **Pisco Sour** oder **Amaretto Sour**. Ihr frischer, harmonischer Geschmack macht sie vielseitig und beliebt.

Whiskey Sour

Bourbon Whiskey, Zitronensaft,
Zuckersirup

10,50

Rum Sour

Weißer oder brauner Rum, Zitronensaft,
Zuckersirup

10,50

Tequila Sour

Tequila, Zitronensaft, Zuckersirup

10,50

Amaretto Sour

Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup

10,50

Pisco Sour

Pisco, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß,
Angostura Bitter

10,50

Midori Sour

Midori (Melonenlikör), Zitronensaft,
Zuckersirup, Soda

10,50

Fizzes

Fizz-Cocktails sind erfrischende, spritzige Drinks, die sich durch die Kombination von Spirituosen, Zitrusaft, Zucker und kohlen säurehaltigem Wasser (z. B. Soda) auszeichnen. Ihr charakteristisches Merkmal ist die leichte, prickelnde Textur, die sie besonders erfrischend macht. Sie eignen sich ideal als Sommergetränk oder Aperitif. Bekannte Beispiele sind der Gin Fizz, Whiskey Fizz oder Silver Fizz (mit Eiweiß für eine cremigere Konsistenz). Fizz-Cocktails bieten eine perfekte Balance zwischen Säure, Süße und Spritzigkeit.

Whiskey Fizz

Bourbon Whiskey, Zitronensaft,
Zuckersirup, Soda

11,-

Rum Fizz

Weißer oder brauner Rum, Zitronensaft,
Zuckersirup, Soda

11,-

Tequila Fizz

Tequila, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

11,-

Wodka Fizz

Wodka, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

11,-

Midori Fizz

Midori (Melonenlikör), Zitronensaft,
Zuckersirup, Soda

11,-

Collins

Collins-Cocktails sind erfrischende Longdrinks, die eine **Spirituose, Zitronensaft, Zuckersirup und Sodawasser** kombinieren. Sie zeichnen sich durch ihre spritzige Leichtigkeit aus und sind ideal für warme Tage. Klassiker wie der **Tom Collins, John Collins** oder **Wodka Collins** bieten eine perfekte Balance aus Säure, Süße und Frische.

Tom Collins

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

11,50

John Collins

Bourbon Whiskey, Zitronensaft,
Zuckersirup, Soda

11,50

11,50

Phil Collins

Berliner Luft, Zitronensaft, Zuckersirup,
Soda

11,50

Wodka Collin

Wodka, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

Schaumwein

Schaumweincocktails sind **spritzige, elegante Drinks**, die die Leichtigkeit von Schaumwein mit verschiedenen Aromen kombinieren. Sie sind oft **fruchtig, erfrischend und festlich**, ideal als Aperitif oder für besondere Anlässe. Klassiker wie der **French 75**, **Bellini** oder **Kir Royal** vereinen Schaumwein mit Spirituosen, Likören oder Fruchtpürees und sorgen für ein prickelndes Geschmackserlebnis.

French 75

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup,
Schaumwein

13,50

Bellini

Pfirsichpüree, Schaumwein

13,50

Kir Royal

Crème de Cassis, Schaumwein

13,50

I.B.U.

Cognac, Apricot Brandy, Orangensaft
Schaumwein

13,50

Aperol Spritz

Aperol, Schaumwein, Soda

13,50

Pick Me Up's

Pick-Me-Up-Cocktails sind **belebende, kräftige Drinks**, die oft nach einer langen Nacht oder als Wachmacher getrunken werden. Sie kombinieren **Spirituosen mit erfrischenden oder belebenden Zutaten** wie Kaffee, Zitrussäften oder Ei. Klassiker wie der **Corpse Reviver No. 2** oder **Bloody Mary** bieten einen kräftigen Kick und helfen, Körper und Geist schnell wieder in Schwung zu bringen.

Corpse Reviver No. 2

Gin, Cointreau, Lillet Blanc, Zitronensaft,
Absinthe

12,50

Bloody Mary

Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft,
Gewürze, Worcestersauce

12,50

Bullshot

Wodka, Rinderbrühe, Zitronensaft,
Gewürze, Worcestersauce

12,50

Crushed Drinks

Crushed-Drinks sind **erfrischende, eisgekühlte Cocktails**, die durch die Verwendung von **zerstoßenem Eis** besonders kühl und leicht wirken. Sie haben oft eine **fruchtige oder herbe Note** und sind ideal für warme Tage. Klassiker wie der **Caipirinha, Mojito** oder **Mint Julep** nutzen das zerstoßene Eis nicht nur zur Kühlung, sondern auch zur sanften Verdünnung, wodurch sich die Aromen harmonisch entfalten.

Caipirinha

Cachaça, Limetten, Rohrzucker,
Crushed Ice

12,50

Mojito

Weißer Rum, Minze, Limetten,
Rohrzucker, Sodawasser, Crushed Ice

12,50

Mint Julep

Bourbon Whiskey, Minze, Zuckersirup,
Crushed Ice

12,50

Bombay Crushed

Bombay Sapphire Gin, Limette, brauner
Rohrzucker, Crushed Ice

12,50

Swizzle

Rum, Limettensaft, Zuckersirup,
Angostura Bitter, Crushed Ice

12,50

Hugo

Holunderblütensirup, Schaumwein,
Soda, Minze

12,50

Exotic & Fancy Drinks

Exotic Fancy Cocktails vereinen die Eleganz klassischer Cocktails mit tropischen Aromen. Hochwertige Spirituosen, exotische Früchte wie Mango oder Passionsfrucht und spezielle Liköre oder Sirupe sorgen für ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Kunstvoll zubereitet, oft geschichtet und stilvoll garniert, begeistern sie optisch und geschmacklich. Klassiker wie **Mai Tai**, **Piña Colada** oder **Zombie** stehen für tropische Verführung..

Mai Tai

Rum, Orgeat-Sirup, Limettensaft,
Curacao

13,50

Pina Colada

Rum, Ananassaft, Kokossirup, Obers

13,50

Planters Punch

Rum, Orangensaft, Grenadine,
Zuckersirup, Limettensaft

13,50

Sex on the Beach

Wodka, Pfirsichlikör, Cranberry Saft,
Orangensaft

13,50

Swimming Pool

Wodka, Blue Curacao, Kokossirup,
Ananassaft, Obers

13,50

Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft, brauner

13,50

Margarita

Tequila, Triple Sec, Limettensaft,
Salzrand

13,50

Long Island Iced Tea

Wodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec,
Zuckersirup, Zitronensaft, Cola

13,50

Cosmopolitan

Wodka, Triple Sec, Cranberry Saft,
Limettensaft

13,50

Hurricane

Rum Passionsfruchtsaft, Orangensaft,
Limettensaft, Grenadine

13,50

Zombie

Rum Aprikosenbrand, Ananassaft,
Limettensaft, Grenadine, Angostura
Bitter

13,50

Batida de Coco

Cachaça, Kokosnusscreme, Milch

13,50

Long Drinks

Long Drinks zeichnen sich durch ihre erfrischende und unkomplizierte Zubereitung aus. Sie bestehen meist aus einer Spirituose, die mit einer größeren Menge an nicht-alkoholischen Zutaten wie Säften, Limonaden oder Tonic Water gemixt wird. Dadurch sind sie leichter und angenehmer zu trinken als Short Drinks, während sie dennoch geschmacklich überzeugen. Long Drinks werden in hohen Gläsern mit viel Eis serviert und oft mit frischen Früchten oder Kräutern garniert. Klassiker wie der Gin Tonic, Cuba Libre oder der Moscow Mule bieten eine perfekte Balance zwischen Alkohol und Erfrischung und sind ideal für gesellige Anlässe oder entspannte Abende.

Gin Tonic

Gin, Tonic Water, Limette

11,50

Scotch and Soda

Scotch Whisky, Sodawasser

11,50

Miami Taylor

Bourbon Whiskey, Zitronensaft,
Zuckersirup, Ginger Ale

11,50

Dark and Stormy

Brauner Rum, Ginger Beer, Limette

11,50

Screwdriver

Wodka, Orangensaft

11,50

Wodka Lemon

Wodka, Bitter Lemon

11,50

Cuba Libre

Rum, Cola, Limette

11,50

Horse's Neck

Brandy, Ginger Ale, Zitronenzeste

11,50

Lillet Wildberry

Lillet Blanc, Wild Berry Limonade,
Beeren

11,50

Non Alcoholic

Alkoholfreie Cocktails sind **creative, geschmackvolle Alternativen**, die ohne Spirituosen auskommen. Sie bieten eine **vielseitige Mischung aus Fruchtsäften, Sirupen, Kräutern und kohlen säurehaltigen Zutaten**, um ein ebenso raffiniertes Geschmackserlebnis wie klassische Cocktails zu schaffen. Beliebte Beispiele wie der **Virgin Mojito, Shirley Temple** oder **Ipanema** zeigen, dass auch ohne Alkohol **Erfrischung, Eleganz und Genuss** im Glas möglich sind.

Coconut Kiss

Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup,
Obers

10,50

Virgin Colada

Ananassaft, Kokosmilch, Obers

10,50

Alm Mojito

Almdudler, Limette, Minze, Rohzucker

10,50

Nojito

Limette, Minze, Rohrzucker,
Sodawasser

10,50

Ipanema

Ginger Ale, Limette, Rohrzucker,
Crushed Ice

10,50

Shirley Temple

Ginger Ale, Grenadine, Zitronensaft

10,50

Fruit Punch

Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft,
Grenadine

10,50

Tropical Sunrise

Orangensaft, Ananassaft, Grenadine

10,50

Berry Cooler

Beerenpüree, Zitronensaft, Minze, Soda

10,50

Sunset Cooler

Pfirsichnektar, Zitronensaft, Soda

10,50

Österreichisches Fass Bier

	0,2l	0,33l
Golser Premium	4,-	6,-
Zwettler Zwickel	4,50	6,50

Österreichisches Bier

	0,33l
Gösser Zitronen Radler	4,50
Zwettler Saphir Premium Pils	7,-

Internationales Fass Bier

	0,2l	0,33l
Kozel Premium Lager	4,-	6,-
Kozel Dark	4,-	6,-

Internationales Bier

	0,33l
Budweiser	6,-

Weißwein

Kamptal DAC Grüner Veltliner 1ÖTW 2022

Ried Loiserberg
Weingut Jurtschitsch, Langenlois
Trocken, 12,5% vol.
36,50
6,50

Riesling 2017

Ried Loibenberg
Niederösterreich
Weingut Pichler-Krutzler, Dürnstein
Trocken, 13,5% vol.
64,-

Pouilly-Fumé 2020

AOC Pouilly-Fumé, Loire
Domaine Didier Dagueneau, Frankreich
Trocken, 13% vol.
37,50

Chablis 1er Cru Montmains 2019

AOC Chablis 1er Cru, Burgund
Domaine William Fèvre, Frankreich
Trocken, 13% vol.
45,-

Rotwein

Carnuntum DAC Zweigelt Rubin 2023

Weingut Phillip Grassl, Göttlesbrunn
Trocken, 13,5% vol.
25,50
5,-

Mittelburgenland DAC Reserve Blaufränkisch 2021

Ried Mitterberg
Weingut Gager, Deutschkreuz
Trocken, 14,5% vol.
42,50

Château de Pizay Morgon 2020

AOC Morgon, Beaujolais
Château de Pizay, Frankreich
Trocken, 13% vol.
32,50

Barolo DOCG 2017

AOC Barolo, Piemont
Paolo Scavino, Italien
Trocken, 14% vol.
40,-

Österreichische Schaumweine

Rosé Schilcher Sekt

Steiermark
Weingut Reiterer Wies
Brut, 11,5% vol.
27,50

Brut Reserve

Niederösterreich
Weingut Bründlmayer, Langenlois
Brut, 12% vol.
41,-

Muskateller Brut

Steiermark
Weingut Harkamp, Leibnitz
Brut, 12% vol.
35,50
5,50

Internationale Schaumweine

Champagne Bollinger Special Cuvée

AOC Champagne
Champagne Bollinger, Frankreich
Brut, 12% vol.
45,-

Prosecco Valdobbiadene DOCG Superiore

DOCG Valdobbiadene, Venetien
Villa Sandi, Italien
Brut, 11% vol.
28,50

Champagner0

Moët & Chandon Impérial Brut

AOC Champagne
Moët & Chandon, Frankreich
Brut, 12% vol.
48,-

Perrier-Jouët Grand Brut

AOC Champagne
Perrier-Jouët, Frankreich
Brut, 12% vol.
49,50

Club Service

Zu jeder 0,33l Flasche werden 2 Getränke nach Wahl serviert

Zu jeder 0,70 Flasche werden 4 Getränke nach Wahl serviert

Weitere Getränke werden nach Karte verrechnet

	0,375l	0,70l	Mischgetränke
Stolichnaya	40,-	65,-	Auswahl aus der alkoholfreien Karte mit Ausnahme der Zwettler Limonaden und Mineralwasser
Beefeater	40,-	65,-	
Bacardi Carta Blanca	40,-	65,-	
Maker's Mark	40,-	65,-	

Gin

	4cl
Hendrick's Gin	7,50
Bombay Sapphire	6,50
Tanqueray	6,50
Beefeater	6,-
Monkey 47	9,-

Wodka

	4cl
Absolut	6,-
Grey Goose	8,-
Belvedere	8,50
Edelweiß	7,-
Stolichnaya	6,50

Rum

	4cl
Bacardi Carta Blanca	6,-
Havana Club 3 Años	6,-
Havana Club 7 Años	7,50
Mount Gay Eclipse	7,50
Appleton Estate Signature Blend	7,50

Cachaça

Cachaça 51	6,50
------------	------

Tequila

	4cl
José Cuervo Especial Silver	6,50
Don Julio Blanco	8,50
Patron Silver	9,50
Olmecca Altos Plata	7,50
Don Julio Añejo	10,-

Meszczał

Del Maguey Vida	9,-
-----------------	-----

Irish Whiskey

Jameson	6,50
Bushmills Original	6,50
Redbreast 12 Year Old	9,-

Japanese Whisky

	4cl
Hibiki Harmony	10,50
Yamazaki 12 Year Old	12,50

Scottish Whisky

	4cl
Blended	
Johnnie Walker Black Label	7,-
Chivas Regal 12 Year Old	7,50
Ballantine's Finest	6,-
Grant's Family Reserve	6,-
Single Malt	
Glenfiddich 12 Year Old	8,50
Macallan 12 Year Old	11,50

American Whiskey

	4cl
Jack Daniel's	6,50
Maker's Mark	7,50
Bulleit Bourbon	7,50
Woodford Reserve	8,50

American Rye

Knob Creek Rye	8,50
----------------	------

Canadian Whisky

	4cl
Crown Royal	7,-
Canadian Club 12 Year Old	7,50
Forty Creek	7,-

Österreichische Weinbrände

	4cl
Tullinger Traubenbrand	8,50
Sauternes Fass	9,-

Internationale Weinbrände:

Grappa Poli	7,50
Cognac Hennessy VS	8,50

Cognac

	4cl
Hennessy VS	8,50
Rémy Martin XO	12,50
Martell Cordon Bleu	13,50
Courvoisier VSOP	9,50

Armagnac

	4cl
Château de Laubade XO	11,50

Gölles Edelbrände

Brennerei Gölles, Riegersburg

	4cl
Marillen Edelbrand	7,50
Williams Birnen Edelbrand	7,50
Zwetschke Edelbrand	7,50
Apfel Edelbrand	7,-
Trester Edelbrand	7,50
Fass Stärke „Alter Pfirsich“	9,-

Edelliköre

	4cl		4cl
Cointreau	6,50	Luxardo Maraschino	7,50
Grand Marnier	7,-	Chartreuse	9,-
Amaretto di Saronno	6,50	Limoncello di Capri	6,50
Baileys Irish Cream	6,50	Frangelico	6,50
Drambuie	7,-		
St-Germain Elderflower Liqueur	7,50		

Bitterliköre

	4cl
Jägermeister	6,-
Averna	6,50
Underberg	6,50
Campari	6,50

Wermut

	1/16l
Martini Rosso	5,50
Martini Fiero	5,50
Marini Bianco	5,50

Madeira

	1/16l
Blandy's Madeira 5 Year Old	6,50
Henriques & Henriques 10 Year Old	7,-

Sherry

	1/16l
Tio Pepe Fino	6,50
González Byass Solera 1847	7,-

Portwein

	1/16l
Taylor's Late Bottled Vintage 2018	10,50
Graham's 10 Years Old Tawny Port	15,-

Naber Kaffee

Ristretto	3,90
Mokka	3,90
Doppelter Mokka	6,-
Verlängerter	3,90
Cappuccino	4,90
Melange	4,90
Latte Macchiato	6,-

Alkoholfrei

	0,33l	0,75l	Rauch Fruchtsäfte	0,25l	0,5l
Römerquelle prickelnd	3,30	5,40	Orange, Ananas, Erdbeere, Birne, Cranberry, Apfel,		
Römerquelle still	3,30	5,40	Pur	4,50	6,50
			Mit Soda	3,50	5,50
			Mit Wasser	3,50	5,50
		0,33l			
Coca Cola, Coca Cola Zero	4,50		Sodawasser	2,50	3,50
Almdudler		4,50	Soda Zitrone	3,50	4,50
Frucade		4,50	Soda Holunder	3,50	4,50
Eistee Pfirsich, Zitrone		4,50	Soda Himbeere	3,50	4,50

Zwettler Limonaden

	0,5l
KORL	
Cola Orange Mix	5,50
MIZI	
Zitronen Limonade	5,50
Schurli	
Apfelsaft gespritzt	5,50
Johann	
Johannisbeersaft gespritzt	5,50

Energy Drinks

Redbull	6,50
Redbull Zero	6,50

Bittergetränke

Schwepps Tonic Water	5,30
Schwepps Wildberry	5,30
Schwepps Bitter Lemon	5,30
Ginger Ale	5,-

Für den kleinen Hunger

Schinken Käse Toast

A,G; 9,50

Käse Toast

A,G; 9,50

Caprese Sandwich

A,G; 9,-

Hummusplatte

A,G; 10,50

Kalte Aufschnittplatte

A,N; 10,50

Saisonale Spezialität

8,50

Öffnungszeiten:

Dienstag – Donnerstag

15:00 – 23:00 Uhr

Freitag – Sonntag

15:00 – 01:00 Uhr

E-Mail: Info@flocktailbar.at

Website: www.flocktailbar.at

Auf unserer Website finden Sie unsere Getränke-Karte auch auf Englisch

On our website you can also find our menu in English