

DRINKS & ALL-DAY BITES



@POCORESTAURANT

POCORESTAURANT.COM

COCKTAILS

MEZZO E MEZZO12

Rhabarber, Pisco, Italicus, Soda.

APRICOT COSMOPOLITAN12

Stoli, Cointreau, Marille, Cranberry.

HOT HONEY SOUR13

San Cosme Mezcal, Hot Honey, Ancho Reyes.

JASMINE PALOMA15

1800 Tequila, Jasmin, Thomas Henry Grapefruit.

HOLY NEGRONI12

Basil-washed Broker's Gin, Campari, Cocchi Torino.

AGAVE BASIL SMASH15

1800 Tequila, Basilikum, Pfirsich.

MARTINI CARCIOFI9

Artischoke & Butter washed Stoli, Olivenlake, Alfred Wermut Dry. (G)



NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

ELDERFLOWER SPRITZ8

Holundersirup, Alkoholfreier Sprudel.

WHITE NEGRONI8

Hausgemachter Alkoholfreier Wermut, Seedlip Garden, Bianco Bitter.

PINK MEZCALITA8

Undone Mezcal, Grapefruit, Agave.

NORTH SIDE8

Undone Gin, Oxydel Rosmarin, Gurke, Soda.



SPRITZES

LIMONCELLO SPRITZ

S/0,5/1L 5,99/30/55

Bottega Limoncello, Thymian, Sprudel. (0)

PISCO SPRITZ

S/0,5/1L 5,99/30/55

Pisco, Holunder, Litschi, Sprudel. (0)

SPRITZ AFFUMICATO

S/0,5/1L 5,99/30/55

San Cosme Mezcal, Aperol, Sprudel. (0)

BICICLETTA

S/0,5/1L 5,99/30/55

Campari, Grapefruit, Sprudel. (0)

NONINO SPRITZ

L'Aperitivo Nonino, Sprudel. (0)

SPRITZ CLASSICO

Aperol/Campari/Cynar. (0)

WINE FRIZZANTE

FRIZZANTE

0,1/0,5/1L 3,22/16,1/30

Alla Spina. (0)

GEMISCHTER SATZ

PET NAT 0,1 / 0,75L 9/52

Zahel, Wien. (0)

BIANCO

PINOT GRIGIO 1/8 / 0,75L

..... 5,5/33

Borgo dei Vassalli, Friuli. (0)

VERNACCIA

DI SAN GIMIGNANO 1/8 / 0,75L ... 7/39

Fattoria amo, Toscana. (0)

MOSCATO GIALLO 1/8 / 0,75L

..... 8,5/49

Alois Lageder, Alto Adige. (0)

ROSSO

UN LITRO ROSSO 1/8 / 1L

..... 6/44

Ampelia, Toscana. (0)

VALPOLICELLA

CLASSICO 1/8 / 0,75L 8,5/51

Secondo Marco. (0)

BEERS

MÄRZEN
(FASS) 0,3 / 0,5 / 1L 3,9/5,1/10
Obertrumer. (A)

TRUMER
ZWICKL 0,33 4,5
Obertrumer Zwickl. (A)

RADLER ZITRONE, 0,33 4,5
Obertrumer. (A)

VIENNA, 0,33 5,5
Theresiana. (A)

FREISPIEL 0,0%, 0,33 4,5
Trumer. (A)

SOFTS

THOMAS HENRY
MIXERS 0,2 4,5
Dry Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale
Pink Grapefruit.

ORANGINA 0,25 4,5

COCA COLA
ZERO 0,2 4,5

SODA ZITRONE 0,5* 4,5

SODA HOLLUNDER 0,5* 4,5

JUICES

ORANGE
APFEL
TOMATEN 5,5

*Jugendgetränk

NON-ALCOHOLIC SPIRITS^{5CL}

SEEDLIP SPICE/
GARDEN 9

UNDONE
NOT ORANGE BITTER /
NOT RUM / NOT GIN 9

IESSI L'APERITIVO 9

ADRIATICO AMARETTO 0,0 9

WATER^{0,75L}

VÖSLAUER
STILL
PRICKELND 5

LEMONADE^{0,25L}

HAUSGEMACHTE LIMONADE 5,5

POCO SPUNTINO

TOMATEN UND BURRATA12
Burrata, Tomaten, Basilikum, Olivenöl. (G)

GEMISCHTER SALAT10
Grüner Salat, Bohnen, Tomaten, Zwiebel, Kapern. (M)
Kartoffeln +1 // Thunfisch +4 // Taggiasca-Oliven +1,5

SAISONALE CROQUETAS, AIOLI8
Croquetas mit Aioli. (A,C,G)

EMERGENCY WURSTEL & PICKLE12
Käsekrainer, Eingelegtes, Senf und Kren, serviert mit Focaccia. (A,G,L,M)

SCHINKEN & KÄSE TOAST14
Serviert mit Pommes oder kleinem Salat. (A,G)

FOCACCE CLASSICA (V)8
Tomaten, Mozzarella di Bufala. (A,G)

CRUDO12
Prosciutto crudo Sant'ilario. (A)

MACGYVER14
Spanische Chorizo, aufgeschlagener Feta, Fior di Latte, Hot Honey. (A,G)

SPAGHETTI POMODORO14
Hausgemachte Hartweizengrieß Pasta, Tomaten, Basilikum, Olivenöl. (A)

POCO DOPO

TIRAMISÙ9
Mascarponecreme, Löffelbiskuits, Amaretto und Kakaopulver. (A,C,G)

CHEESECAKE8
Frischkäse, saisonales Obst, Mandeln. (A,C,G,H)

GELATO DA CARLO6,9 pro Kugel
Bolivianischer Espresso (G), Pistazie (H) (VG), Valrhona Schokolade (VG), Fior di Panna (G), Maracuja (VG), Calamansi (VG)
Mach es zum **SGROPPINO** +8

SAISONALER COUP12
Saisonale Gelatoauswahl mit Toppings und Schlagobers. (G).



ALLERGENE

A: Gluten
B: Krebstiere
C: Ei
D: Fisch
E: Erdnüsse
F: Soja
G: Milchprodukte
H: Schalenobst
L: Sellerie
M: Senf
N: Sesam
O: Schwefeldioxid
P: Lupine
R: Weichtiere

ALWAYS ROOM
FOR A LITTLE MORE.

@POCORESTAURANT

APERITIVI_{5CL}

APEROL	8
CAMPARI	8
SAINT GERMAIN	9
SUZE	9
ITALICUS	10
ALFRED WERMUT DRY	10
COCCHI TORINO	10
COCCHI AMERICANO	10
L'APERITIVO NONINO	12

GIN_{5CL}

HENDRICKS GIN	13
THE BOTANIST GIN	16
BROKERS LONDON DRY GIN	9
MALFY GIN	12
MONKEY 47	15

VODKA_{5CL}

STOLICHNAYA	8
STOLICHNAYA CRISTALL	14
GREY GOOSE	14
BELVEDERE ORGANIC	16

AGAVE_{5CL}

OCHO BLANCO	14
OCHO REPOSADO	16
LOS SIETE MISTERIOS DOBA-YEJ ESPADIN	18
DEL MAGUEY TOBALA	26
PATRON SILVER	16
PATRON REPOSADO	18
PATRON ANEJO	21
1800 BLANCO	11
1800 REPOSADO	12
SAN COSME MEZCAL	16

BRANDY_{5CL}

CALVADOS BOULARD	14
PISCO OCUCAJE	14
REMY MARTIN VSOP	18
REMY MARTIN ACCORD ROYAL	22
MARTELL CORDON BLU	36
REMY MARTIN XO	45

RUM_{5CL}

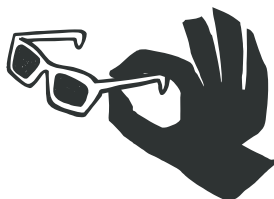
RON BARCELÒ BLANCO	8
DOORLY 5Y	11
DIPOLMATICO RESERVA 12 ANOS	16
RON ZACAPA 23	22
GOSLINGS	8
CACHACA 51	8
CLAIRIN COMMUNAL	15
PLANTATION JAMAICA SINGLE VINTAGE 2017	18
WAGEMUTH PX SHERRY CASK RUM	14

AMERICAN & IRISH WHISKEY_{5CL}

EVAN WILLIAMS	9
EAGLE RARE 10 BOURBON	15
BLANTON'S ORIGINAL	35
WOODFORD RESERVE	12
SAZERAC RYE	19
JAMESON	9
REDBREAST	19
MITCHERS RYE	18

SCOTCH & JAPANESE WHISKY_{5CL}

MONKEY SHOULDER	11
LAPHROAIG QUARTER CASK	18
CRAIGHELLACHIE 13	19
LAGAVULIN 16YR	19
MACALLAN 12 YR DOUBLE OAK	24
MACALLAN 12 YR SHERRY	28
MACALLAN 18 YR DOUBLE OAK	80
GLENFIDDICH 15 SOLERA	21
NIKKA FTB	18
HIBIKI HARMONY	28
HATOZAKI PURE MALT	16
BRUICHLADDICH CLASSIC LADDIE	16



ALWAYS ROOM
FOR A LITTLE MORE.

@POCORESTAURANT

TÉ E CAFFÈ

TEEAUSWAHL 5,5

English Breakfast, Earl Grey,
Gunpowder, Jasmin, Minze,
Kamille, Kräutertee, Früchtetee
Zitrone // Milch

ESPRESSO 2,8

DOPPIO 4,5

MACCHIATO 3,5

AMERICANO 4,5

CAPPUCCINO 4,5

CAFFÈ CORRETTO 4,5

AFFOGATO 7

ESPRESSO ON ICE 3,5

HOT CHOCOLATE 6,5

LATTE MACCHIATO 4,5

LIQUORI & AMARI^{4CL}

AMARO NONINO 7

AMARO MONTENEGRO 8

VECCHIO AMARO DEL CAPO 8

LUXARDO AMARETTO (H) 8

AMARO LUCANO 9

AMARO JEFFERSON 11

CYNAR 8

FERNET BRANCA 7

BOTTEGA LIMONCELLO 7

SCHWARZER FERNET 7

DIGESTIVI^{2CL}

BRANDSTATT
BIRNE EAU DE VIE 7

SCHWARZER
BLUTORANGEN SCHNAPS 8

MAROLO GRAPPA DI AMARONE 8

GRAPPA ANTICA NONINO 13

NONINO TRADIZIONE 4

NONINO SAUVIGNON BLANC 4,8