

Flaschenweine

Weiß und Roséweine aus Österreich

Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen

Weingut Bründlmayer

Langenlois, Kamptal, Niederösterreich

Klarer Sortentyp, leicht pfeffrige Würze.

Fruchtig, mineralisch und gut balanciert am Gaumen.

€ 34,20

Grüner Veltliner Smaragd Setzberg

Weingut Dona-Baum

Wachau, Niederösterreich

Ausdrucksvoll im Duft nach reifem Steinobst,

lang am Gaumen und sehr ausgewogen.

€ 39,50

Riesling DAC

Weingut Rudi Rabl

Langenlois, Kamptal, Niederösterreich

Feine weiße Pfirsichfrucht, rauchige Mineralien,

rassig typischer Säurebogen mit gutem Trinkfluss.

€ 31,90

Riesling Schiefer Reserve

Weingut Forstreiter,

Hollenburg, Kremstal, Niederösterreich

Elegante saftige Frucht, sehr mineralisch.

Ausgesprochen lebendig mit feiner Säurestruktur.

€ 36,90

Chardonnay „Gebling“ (Demeter)

Weingut Sepp Moser

Rohrendorf, Kremstal, Niederösterreich

*Duft nach frischen Äpfeln und exotischen Früchten,
am Gaumen Frucht und Eleganz.*

Sehr cremig und von Mineralität Geprägt.

€ 35,20

Chardonnay Unplugged

Weingut Hannes Reeh

Neusiedlersee, Burgenland

*In der Nase Melonen und geröstete Mandeln,
strukturiert, langer Abgang*

€ 35,90

Weißburgunder Sündlasberg

Weingut Bannert,

Obermarkersdorf, Niederösterreich

*Ausgeprägte Würze, am Gaumen Apfel-Mandel-Honigaromen,
ein Wein mit Substanz und Potential*

€ 32,20

Sauvignon Blanc Seiser am Eck

Weingut Pfaffl,

Stetten, Weinviertel, Niederösterreich

*In der Nase Stachelbeeren und Holunderblüte,
am Gaumen grüner Paprika. druckvoll im Abgang,
ein Wein für Liebhaber der duftenden Sorten.*

€ 34,90

Lovely Heideboden (halbtrocken)

Weingut Keringer

Mönchhof, Neusiedlersee

Cuvée aus Welschriesling und Traminer

Fein fruchtig mit angenehmer Süße

€ 29,50

Rose (ZW, BF, CS)

Weingut Markowitsch

Göttlesbrunn, Carnuntum, Niederösterreich

*Zartes Rosa, in der Nase feiner Duft nach Kirschen
und Erdbeeren, am Gaumen sehr frisch und harmonisch.*

€ 28,40

Massiv Weiß (CH, TR)

Weingut Keringer

Mönchhof, Burgenland

*Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Intensive Holzwürze,
Nuancen von Nelken und Kardamom,
reife weiße Birnenfrucht, frische Orangenzen. Saftig,
elegante Textur, feine Holzstütze, Anklänge von
Honigmelonen im Abgang, ein vielseitiger Speisenbegleiter, zarte
Röstaromen im Nachhall.*

€ 58,50

Rotweine aus Österreich

Blauer Zweigelt Hedwighof (Demeter)

Weingut Sepp Moser

Neusiedlersee, Burgenland

Schwarzroter Glanz mit violetten Reflexen,
intensive Waldbeere-Aromatik,

am Gaumen kraftvoll und geschmeidig.

€ 31,20

Zweigelt 100 Days DAC

Weingut Kerlinger

Mönchhof, Burgenland

Typische Frucht nach überreifen dunklen Beeren.

Würzig üppig, hochfeines Tannin.

100 Tage auf der Maische, enormes Potential

€ 37,90

St. Laurent Reserve

Weingut Aumann

Thermenregion, Niederösterreich

Kräftiges dunkles Rot, Duft nach saftigen Weichselkirschen,

am Gaumen intensiv mit exzellenter Struktur.

€ 37,50

Blaufränkisch Reserve

Weingut Iglar

Deutschkreutz, Burgenland

12 Monate im kleinen Fass ausgebaut,

dunkle Beeren Aromatik. Etwas Zartbitter-Schokolade,

schöner eleganter Vertreter seiner Sorte.

€ 35,90

Pinot Noir Select

Weingut Wieninger

Stammersdorf, Wien

Mittleres Rubinrot. Nuancen von Himbeere

und Lakritze. Saftig, frisch und elegant.

€ 42,60

Merlot Unplugged

Weingut Hannes Reeh,

Andau, Burgenland

In der Nase zart nach Kräutern und Gewürze. Am Gaumen

saftig, schöne dunkle Beeren Aromatik.

€ 41,30

Cabernet Sauvignon

Weingut Leberl

Großhöflein, Burgenland

Intensiver dunkler Purpur, zarte Würze im Duftspiel.

Beeren Aromatik, konzentriert und gebündelt,

röstige Mokkanote, langes Finish.

€ 39,80

Cuvee Tetuna Reserve BF, ZW, CS

Weingut Goldenits

Tadten, Burgenland

Intensive dunkle Beeren Aromatik,

am Gaumen saftig, schöne Anklänge von Cassis,

sehr würzig mit schönem Nachhall.

€ 37,80

Crassus ZW, SY

Weingut Klein

Andau, Burgenland

Sattes tiefgründiges Rubinrot, feine Cassis Noten,

reife Beerenfrüchte. Exzellent eingebundenes Tannin.

€ 38,50

Kleine Sünde (BF, CS, ZW)

Weingut Leberl

Großhöflein, Burgenland

Mix aus dunklen Beeren, zarter Mokka.

Charmant, röstig mit finessenreicher Abgang

€ 34,70

Shiraz

Weingut Scheiblhofer

Andau, Burgenland

Strahlendes Rubinrot, in der Nase typisch

nach Veilchen und pfeffriger Beerenkonfitüre,

am Gaumen sehr elegant

€ 47,40

Unplugged X Cuvée Rot

Weingut Hannes Reeh

Neusiedlersee, Burgenland

Kräftiges Rubinrot, violette Reflexe, zarte Edelholznote,

etwas Tabak, dunkle Beerenfrucht, elegant,

sehr komplex und saftig und kraftvoll-anhaltend.

€ 57,50

Cuvée Massiv (BF, RH, ZW, CS)

Weingut Kerlinger

Mönchhof, Burgenland

Tiefdunkles Rubinrot, attraktive Edelholznoten nach

Kokos und Lakritze, Anklänge von Cassis und Brombeeren.

€ 59,70

Dessertwein

Eiswein vom Grüner Veltliner 0,375l
Weingut Dockner,
Höhenbach, Obere Österreich
Intensive gelbe Tropenfruchtanklang nach reifer Ananas,
Zart hinterlegt mit Blütenhonig. Komplex und sehr saftig. € 36,30

Weine aus Italien und Spanien

Lagrein
Weingut Muri-Gries
Bozen, Südtirol
Duft nach reifen Zwetschken, Schokolade und
Gewürznelken. frisch, saftig und elegant € 34,70

St. Magdalener „Huck Am Bach“
Kellerei Bozen
Bozen, Südtirol
Rubinrot in der Farbe, blumig nach
Veilchen und Rosen. Sehr samtig. € 29,30

Chianti Classico Riserva
Weingut Barone Ricasoli
Toskana, Italien
100 Prozent Sangiovese, dunkles Purpurrot,
im Bukett reifes Zwetschgen-Kompott,
angenehme Röst- und Vanille Aromatik. € 38,40

Rioja Reserva
Weingut Lan
Fuenmayor, Spanien
Rioja Intensiver Duft nach roten Früchten,
ausbalanciert, tiefe samtige Eleganz. € 35,70

Weinkunde

Welcher Wein zu welchem Essen?

Eine häufig gestellte und vieldiskutierte Frage. Nicht selten wird der Standpunkt vertreten, dass hier nur der individuelle Geschmack ausschlaggebend ist.

Als Gastgeber braucht man aber eine Orientierung, da einem ja nicht immer der individuelle Geschmack seiner Gäste bekannt ist.

Dafür wurden von Weinkennern nachstehende Prinzipien aufgestellt:

Beerenauslesen: zum Dessert

Weißwein: zu hellem Fleisch oder Fisch, leichten Speisen

Rotwein: zu dunklem Fleisch; z.B. Rind und Wild, kräftigere Speisen

Außerdem gilt es folgende Reihenfolge zu beachten:

Trockene Weine vor süßen Weinen

Leichte Weine vor schweren Weinen

Junge Weine vor älteren Weinen

Erklärung der Abkürzungen:

DAC Districtus Austriae Controllatus ist eine Herkunftsbezeichnung für gebietstypische Qualitätsweine aus Österreich

ZW Zweigelt

BF Blaufränkisch

CS Cabernet Sauvignon

CH Chardonnay

TR Traminer

SY Sylvaner

RH Rathay



Offene Weine

Weißweine:

Grüner Veltliner

Weingut Rudi Rabl

Klassischer Grüner Veltliner trocken, fruchtig

mit perfektem „Pfefferl“ im Abgang

¼ l

€ 6,50

Cuveé Heideboden

Weingut Münzenrieder

Sehr fruchtiger Wein und leichter Wein, hervorragend

als Speisebegleiter oder als Aperitif geeignet.

¼ l

€ 6,50

Roséwein:

Weißherbst Rosè

Weingut Rudi Rabl

Aus der blauen Portugieser Traube

Original gekeltert, trockener, fein-Fruchtig

¼ l

€ 6,50

Rotweine:

Blauer Zweigelt

Weingut Sepp Moser

Am Gaumen mild,

sehr fruchtbetont und anregend.

¼ l

€ 6,50

Blaufränkisch

Weingut Horvath

Opulente Frucht, elegant und stoffig.

¼ l

€ 6,50

Südtiroler Edelvernatsch

Fruchtbetont nach Kirsche und Himbeere,

leichte Bittermandelnote vollmundig

und harmonisch, sehr weich am Gaumen

¼ l

€ 5,60

Offene Weine

1/8 l

€ 3,30

Tagesempfehlung

1/8 l

€ 4,90

¼ l

€ 9,60

Gespritzter weiß sauer oder süß

¼ l

€ 3,40

Gespritzter rot sauer oder süß

¼ l

€ 3,40

Schaumweine

<i>Fürst von Metternich Rosé Sekt</i>	0,75 l	€ 38,50
<i>Schlumberger</i>	0,75 l	€ 38,50
<i>Cuvée Speciale</i>	0,75 l	€ 31,50
<i>Prosecco</i>	0,75 l	€ 32,50
<i>Piccolo</i>	0,2 l	€ 12,50

<i>Glas Sekt</i>		€ 4,60
<i>Glas Sekt Orange</i>		€ 4,60
<i>Glas Sekt Holunder</i>		
<i>Glas Rosensekt</i>		
<i>Glas Prosecco</i>		€ 4,20

Champagner

<i>Pommery</i>	0,75 l	€ 100,50
<i>Moët Chandon</i>	0,75 l	€ 100,50
<i>Dom Perignon</i>	0,75 l	€ 199,50
<i>Veuve Cliquot</i>	0,375 l	€ 51,50

