



## Weiß und Roséweine aus Österreich

*Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen, Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal, Nieder-Österreich, Klarer Sortentyp, leicht pfeffrige Würze. Fruchtig, mineralisch und gut balanciert am Gaumen.* **€ 31,00**

*Grüner Veltliner Smaragd Setzberg Weingut Dona-Baum Wachau, Ausdrucksvoll im Duft nach reifem Steinobst, lang am Gaumen und sehr ausgewogen.* **€ 37,50**

*Riesling DAC Weingut Rudi Rabl Langenlois, Kamptal, Niederösterreich Feine weiße Pfirsichfrucht, rauchige Mineralik, rassisger typischer Säurebogen mit gutem Trinkfluss.* **€ 30,00**

*Riesling Schiefer Reserve Weingut Forstreiter, Hollenburg, Kremstal, Niederösterreich Elegante saftige Frucht, sehr mineralisch. Ausgesprochen lebendig mit feiner Säurestruktur.* **€ 33,90**

*Chardonnay „Gebling“ (Demeter) Weingut Moser Rohrendorf, Kremstal, Niederösterreich Duft nach Frischen Äpfeln und exotischen Früchten, am Gaumen Frucht und Eleganz. Sehr cremig und von Mineralität geprägt.* **€ 31,30**

**Chardonnay Unplugged** Weingut Hannes Reeh  
Neusiedlersee, Burgenland, in der Nase Melonen  
und geröstete Mandeln, strukturiert, langer Abgang **€ 34,60**

**Weißburgunder Sündlasberg** Weingut Bannert,  
Obermarkersdorf, Niederösterreich, ausgeprägte  
Würze, Am Gaumen Apfel- Mandel-Honigaromen,  
ein Wein mit Substanz und Potential **€ 31,30**

**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. **€ 33,50**

**Lovely Heideboden (halbtrocken)** Weingut  
Keringer, Neusiedlersee, Cuvée aus Welschriesling  
und Traminer Fein fruchtig mit angenehmer Süße **€ 27,90**

**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. **€ 27,80**

**Zweigelt Blanc de Noir** Weingut Forstreiter,  
Fröhlich nach weißen Ribiselbeeren mit einem  
Hauch Von weißer Kirsche, Zugänglich,  
fruchtbetont, Zarte Kräuternote. **€ 31,30**

## Rotweine aus Österreich

**Blauer Zweigelt Hedwighof (Demeter)** Weingut Moser Neusiedlersee, Burgenland Schwarzroter Glanz mit violetten Reflexen, intensive Waldbeere-Aromatik, am Gaumen kraftvoll und geschmeidig. **€ 29,00**

**Zweigelt 100 Days** Weingut Keringer Mönchhof, Burgenland Typische Frucht nach überreifen dunklen Beeren. Würzig, üppig, hochfeines Tannin. 100 Tage auf der Maische, enormes Potential. **€ 36,10**

**St. Laurent Reserve** Weingut Aumann Tribuswinkel, Kräftiges dunkles Rot, Duft nach saftigen Weichselkirschen, am Gaumen dicht und intensiv mit exzellenter Struktur. **€ 36,00**

**Blaufränkisch Reserve** Weingut Igler Deutschkreutz, Mittelburgenland 12 Monate im Kleinen Fass ausgebaut, dunkle Beerenaromatik. Etwas Zartbitter-Schokolade, schöner eleganter Vertreter seiner Sorte. **€ 33,60**

**Pinot Noir Select** Weingut Wieninger Stammersdorf, Wien Mittleres Rubinrot, zart floralunterlegtes Waldbeerkonfit, Nuancen von Himbeere und Lakritze. Saftig, frisch und elegant. **€ 38,00**

**Merlot Unplugged** Weingut Hannes Reeh, Andau, Burgenland In der Nase zart nach Kräutern und Gewürzen. Am Gaumen saftig, schöne eingedickte dunkle Beerenaromatik erkennbar. **€ 37,70**

**Cabernet Sauvignon** Weingut Leberl Großhöflein, Neusiedlersee Intensives dunkles Purpur, zarte Würze im Duftspiel. Beerige Aromatik, konzentriert und gebündelt, röstige Mokkanote, langes Finish. **€ 39,00**

***Cuvee Tetuna BF, ZW, CS*** Weingut Goldenits  
Tadten, Neusiedlersee, Burgenland I intensive dunkle  
Beerenaromatik, am Gaumen saftig, schöne Anklänge  
Von Cassis, sehr würzig mit schönem Nachhall. **€ 35,70**

***Crassus ZW, SY*** Weingut Klein  
Andau, Neusiedlersee, Burgenland Sattes tiefgründiges  
Rubinrot, feine Cassisnoten und reife Beerenfrüchte.  
Exzellente eingebundenes Tannin. **€ 38,00**

***Kleine Sünde (BF, CS, ZW)*** Weingut Leberl  
Großhöflein, Neusiedlersee Mix aus dunklen Beeren,  
zarter Mokka, saftig und ausgewogen. Charmant  
röstig mit finessenreicher Abgang **€ 32,70**

***Shiraz*** Weingut Scheiblhofer  
Andau, Neusiedlersee Strahlendes Rubinrot, in der  
Nase typisch nach Veilchen und pfeffriger Beeren-  
konfitüre, am Gaumen sehr elegant **€ 32,90**

***Unplugged X Cuvée Rot*** Weingut Hannes Reeh  
Kräftiges Rubinrot, dunkler Kern, violette Reflexe,  
zarte Edelholznote, etwas Tabak, dunkle Beerenfrucht,  
elegant, sehr komplex und saftig, kraftvoll und anhaltend,  
sehr gute Länge, **€ 57,50**

***Cuvée Massiv*** Weingut Keringer  
Mönchhof, Burgenland Tiefdunkles Rubinrot,  
attraktive Edelholznoten nach Kokos und Lakritze,  
Anklänge von Cassis und Brombeeren, komplex,  
**€ 57,50**

## **Dessertwein**

***Eiswein vom grünen Veltliner (0,375l Flasche)***  
Weingut Dockner, Höhenbach, Kremstal  
Intensive gelbe Tropenfruchtanklang nach reifer Ananas,  
Zart hinterlegt mit Blütenhonig. Komplex und sehr saftig. **€ 36,30**

## Weine aus Italien und Spanien

**Lagrein „Muri Gries“** Weingut Muri-Gries  
Südtirol, Duft nach reifen Zwetschken, Schokolade und  
Gewürznelken. frisch, saftig und elegant **€ 29,00**

**St. Magdalener „Huck Am Bach“** Weingut St.  
Magdalena, Bozen, Südtirol Rubinrot in der Farbe,  
blumig nach Veilchen und Rosen. Sehr samtig. **€ 27,30**

**Chianti Riserva DOCG Rocca Guicciarda** Barone  
Ricasoli Castello du Brolio, Toskana, 100 Prozent Sangio-  
vese, dunkles Purpurrot, im Bukett reifes Zwetschgen-  
Kompott, angenehme Röst- und Vanille Aromatik. **€ 37,40**

**Rioja Reserva (Tempranillo/Mazuelo/Graciano)**  
Bodegas Lan, Fuenmayor, Rioja Intensiver Duft nach  
roten Früchten, ausbalanciert, tiefe samtige Eleganz. **€ 34,50**

# 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, Fisch, Eiergerichten, Teigwaren und Gemüse als Hauptgericht*
- *Rotwein: zu dunklem Fleisch, z.B. Rind und Wild*

**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:

<i>ZW Zweigelt</i>	<i>SY Sylvaner</i>
<i>BF Blaufränkisch</i>	<i>CS Cabernet Sauvignon</i>
<i>ME Merlot</i>	<i>DAC Districtus Austriae Controllatus (DAC) ist eine Herkunftsbezeichnung für regionaltypische Qualitätsweine aus Österreich</i>
<i>DOC</i>	<i>kontrollierte Ursprungsbezeichnung für Wein aus Italien</i>
<i>DOCG</i>	<i>diese Weine stehen über den DOC Weinen und bieten die oberste Qualitätsstufe bei italienischen Weinen</i>