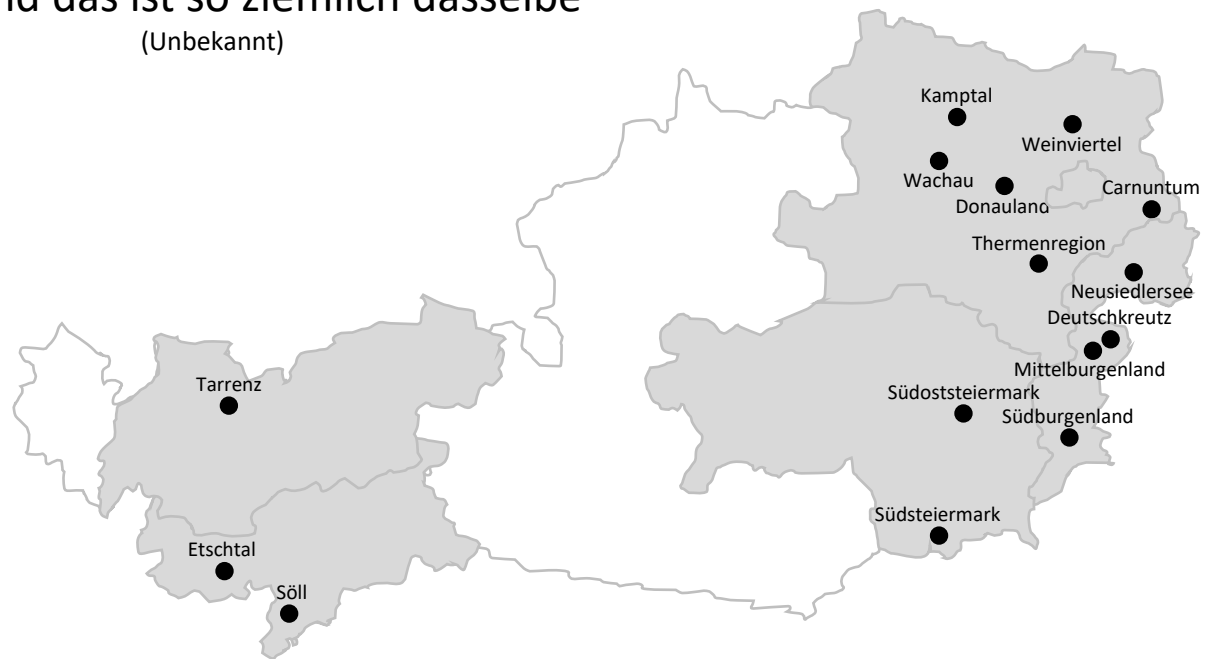


„Du kannst Glück nicht kaufen, aber du kannst Wein kaufen und das ist so ziemlich dasselbe“

(Unbekannt)



Genießen Sie exzellente Weine aus den besten Anbaugebieten Österreichs,  
wir helfen Ihnen gerne den passenden Wein zu finden!



# Wein aus Österreich

## Unsere offenen Weißweine

	1/8 l	0,75 Fl.
<b>Grüner Veltliner Nimmervoll °</b>	5,30	30,00

Wagram, Niederösterreich

Grüner Veltliner in seiner ursprünglichsten Form. Würzig, fruchtbetont und leichtgewichtig. Der Querschnitt unserer erstgelesenen Veltlinertrauben. Ein Klassiker für alle Anlässe, geradlinig und authentisch. So wie es besonders viel Spaß macht.

<b>Chardonnay Auer ° DAC</b>	5,50	31,00
------------------------------	------	-------

Bruck an der Leitha, Niederösterreich

Helles Gelb, exotische Frucht verbunden mit frischer Limette, ein Hauch von Birnen und Orangenzesten, mineralisch salzig, elegant und anhaltend

<b>Sauvignon Blanc, Weingut Glatzer °</b>	6,00	33,00
---	------	-------

Göttlesbrunn, Carnuntum

Helles Grüngelb, in der Nase Stachelbeere und Brennnesseln, am Gaumen drahtige Struktur, frische grüne Noten, Johannisbeerblätter, leichte Würze, erfrischende Säure im Abgang.

<b>Riesling, Weingut Oskar Hager ° DAC</b>	5,50	31,00
--	------	-------

Kamptal DAC, Niederösterreich

Hellgelb, in der Nase typische Riesling-Pfirsich-Noten, feine Marillenaromen, leicht mineralische Anklänge, am Gaumen ebenfalls fruchtige Aromen, Steinobst und ein Hauch Exotik, sehr geschmeidig mit zartem Fruchtschmelz.

<b>Rosé, Weingut Malat °</b>	6,00	33,00
------------------------------	------	-------

Kremstal, Niederösterreich

Zwiebelschalenfarbe, in der Nase schön beerig, durchwobene Frucht, Himbeernoten, feine Würze, am Gaumen animierende Aromatik, erfrischend, delikate Frucht im Abgang.

Inklusivpreise in EUR, Preisänderungen vorbehalten.  
Prices are inclusive in EUR, prices may be subject to change.

# Wein aus Österreich

## Unsere offenen Rotweine

	1/8 l	0,75 Fl.
<b>Zweigelt Schneider</b> ° 	5,30	30,00

Thermenregion, Niederösterreich

Rubin mit violetten Nuancen, in der Nase sehr feine Kirscharomen, einladende Fruchtigkeit, zart-würzig, am Gaumen saftig und elegant, gut eingebundenes Tannin, sehr harmonisch, fruchtig-würziges Finale.

<b>Cabernet Sauvignon, Weingut Salzl</b> °	5,50	31,00
--	------	-------

Ilmitz, Burgenland

Tiefdunkles Kirschrot, in der Nase feine Kräuternuance, reife Frucht, Johannisbeeren, roter Paprika, Geselchtes, leichte Pfefferminz Noten, klare florale Noten, etwas Brombeer, Walderdbeeren, Schwarzteeblätter, am Gaumen finessenreich, druckvolle reife Beerenfrucht am Gaumen unterlegt von frischer Kräuterwürze, Zwetschken, Schoko und Kamille, ausgewogene Tanninstruktur, frische Mineralik, füllt herrlich aus und bleibt lange haften.

<b>Merlot, Weingut Hannes Reeh</b> °	5,50	31,00
--------------------------------------	------	-------

Andau Neusiedlersee, Burgenland

In der Nase intensive Primärfrucht, dunkle Beerenkomponenten, Hollerbeeren, am Gaumen festes und feinkörniges Tannin, animierender Abgang.

<b>Cuvée Classic, Weingut Aumann</b> °	5,50	31,00
--	------	-------

Thermenregion, Niederösterreich

Schöne leuchtende, rubinrote Farbe, in der Nase fruchtig-würzig, am Gaumen weich und angenehm abgerundet.

# Wein aus Tirol

## Nordtirol

0,75 Fl.

### Casanova Solaris, Weingut Flür °

€ 60,00

Tarrenz, Tirol

Der jüngere und leichtfüßigere Casanova Bruder, steht seinem älteren Bruder in Nichts nach. Auch er schafft es genauso wie der große, mit seiner ausgeprägten Frucht alle Sinne zu verzaubern. Durch seine animierende Säure verspürt man die Lust nach mehr. Eben schon ein richtiger Casanova, ein Verführer durch und durch.

### Torrento Barrique Zweigelt Rösler, Weingut Flür °

€ 70,00

Tarrenz, Tirol

Auf harmonische Weise ergänzen sich die Rebsorten, der Rösler bringt die kräftigen Tannine, der Zweigelt rundet mit seinen feinen Kirscharomen ab. Ein Wein mit Charakter und Charme zugleich.

## Südtirol

### Berg Pinot Bianco Weißburgunder, Kellerei Nals Margreid ° € 50,00

Etschtal Südtirol

Strohgelb mit gelbgrünlichen Reflexen. Fruchtig-intensives Bouquet, Anklänge von Golden Delicious Äpfeln, ein Hauch von frisch gemähtem Gras. Am Gaumen frisch, würzig, knackig, Mandelnoten im Abgang.

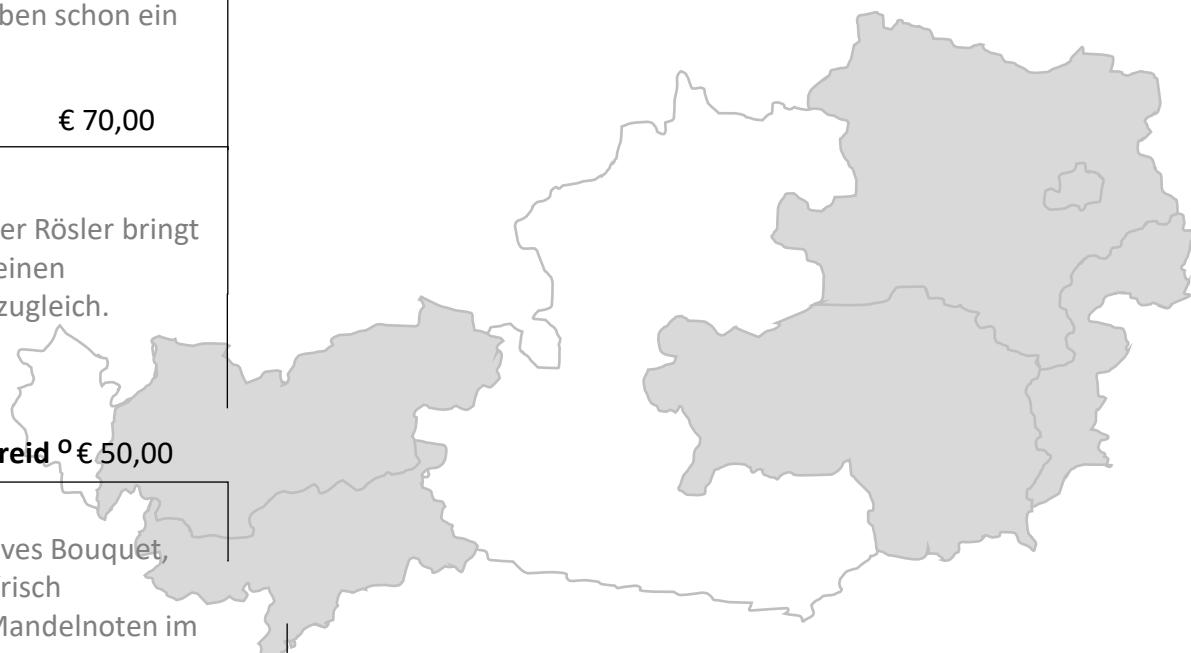
### Kolbenhofer Vernatsch, Weingut J. Hofstätter °

€ 40,00

Söll, Südtirol

Im Glas eine schöne, intensiv rubin-violette Farbe. Duftige Aromen von Waldbeeren und roten Früchten steigen auf, begleitet von einer delikaten – für den Vernatsch typischen – Bittermandelnote. Am Gaumen frisch und fruchtig, mit vitaler Säure. Die 5% Lagrein verleihen diesem wunderschönen Vernatsch zusätzlichen Charakter und Eleganz

Inklusivpreise in EUR, Preisänderungen vorbehalten.  
Prices are inclusive in EUR, prices may be subject to change.



# Wein aus Österreich

## Unsere Flaschenweine

**Weißwein**

0,75 l Flasche

**Grüner Veltliner, Weingut Bründlmayer ° DAC** 

40,00

Langenlois, Niederösterreich

Ein geradliniger und delikater Veltliner von fester Struktur. Klarer Sortentyp, frische Zitrusfrucht und leicht pfeffriger Würze. Fruchtig mineralisch und gut balanciert am Gaumen - Grüner Veltliner hochklassisch.

**Grüner Veltliner „Stephanus“, Weingut Weixelbaum ° DAC** 

35,00

Gaisberg, Niederösterreich

Ein kräftiger und dennoch eleganter Vertreter des Grünen Veltliners. Grüngelb mit Silberreflexen, Duft nach zartem Blütenhonig und etwas weißem Steinobst. Jugendlich, Aromen von reifem, gelbem Apfel, extraktsüß nach Mango, elegant mit komplexer Frucht, feine Säurestruktur, perfekt ausbalanciert, mineralisch im Nachhall, gute Länge.

**Grüner Veltliner „Ried Rotenpüllen“, Weingut Pratsch °** 

40,00

Martinsdorf, Niederösterreich

Unser Allrounder verkörpert die vielseitigen Böden der Region: Vom roten Schottermix über Löss und Lehm bis hin zum Kalksteinboden hat er alles im Repertoire – und damit einen unverwechselbaren würzig-mineralischen Stil.

**Gelber Muskateller, Weingut Rabl °**

35,00

Kamptal, Niederösterreich

Helles Grüngelb, einladende offene angenehm duftende Muskatellernase, saftige Blüten, exotisch expressiv, geradlinig, elegante trinkanimierende Säure, balanciert, im Finale frische Kräuterwürze mit Blütenbouquet.

Inklusivpreise in EUR, Preisänderungen vorbehalten.  
Prices are inclusive in EUR, prices may be subject to change.

# Wein aus Österreich

## Unsere Flaschenweine

Weißwein

0,75 l Flasche

**Riesling, Weingut Hirsch ° DAC** 

65,00

Kamptal, Niederösterreich

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Kräuternote unterlegt frisches Kernobst, zarte Apfelnote, ein Hauch von Brennnessel und Zitrus. Saftig, elegant, feine Struktur, mineralisch, leichtfüßig, weiße Tropenfrucht im Abgang, bereits gut antrinkbar.

**Riesling Platin, Weingut Jurtschitsch ° DAC** 

55,00

Kamptal, Niederösterreich

Strahlendes Strohgelb, in der Nase fein-fruchtige Steinobstnoten, am Gaumen elegante Stilistik, sehr mineralisch mit klaren Nuancen von saftigem Pfirsich und Marille.

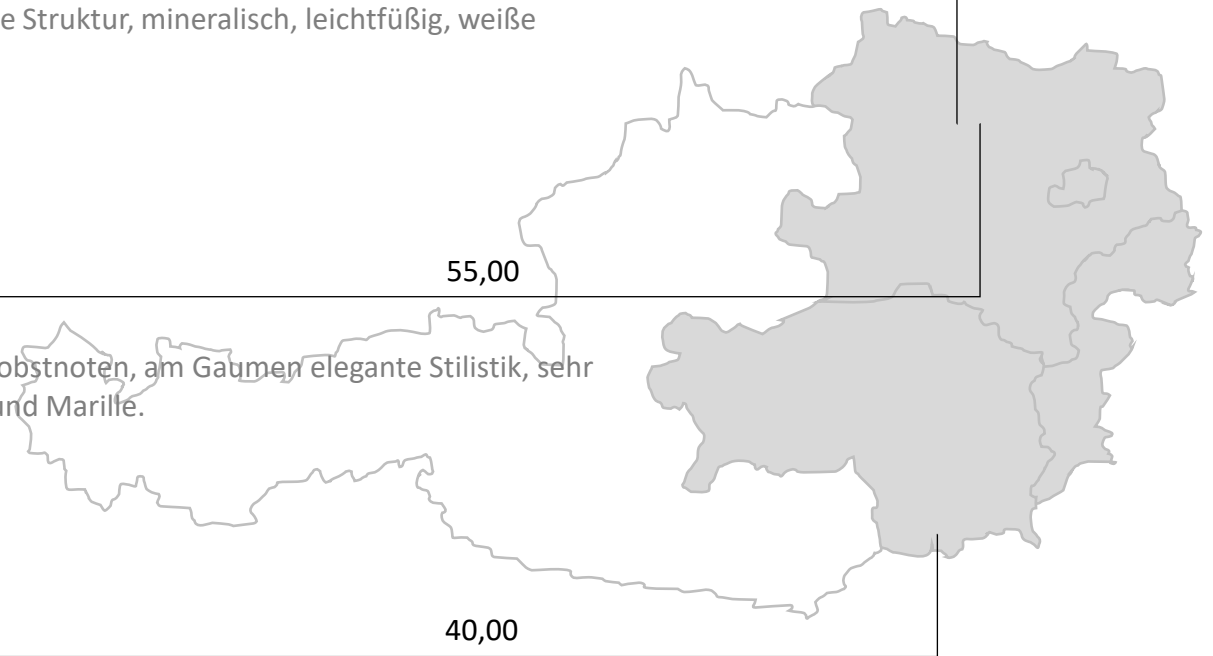
**Welschriesling, Weingut Erwin Sabathi ° DAC** 

40,00

Leutschach, Südsteiermark

Duft nach weißen Blüten und Wiesenkräutern; delikate Saftigkeit am Gaumen geprägt von frischen Apfelaromen; in jeder Phase einladend; lebendig und animierend.

Inklusivpreise in EUR, Preisänderungen vorbehalten.  
Prices are inclusive in EUR, prices may be subject to change.



# Wein aus Österreich

## Unsere Flaschenweine

**Weißwein**

0,75 l Flasche

**Weißburgunder „Wahre Werte“, Weingut Weixelbaum** <sup>o</sup> 

50,00

Gaisberg, Niederösterreich

Helles Goldgelb, Silberreflexe. Mit feinem Karamell unterlegte Nuancen von reifen Quitten, mit gelber Birne unterlegt, ein Hauch von frischem Biskuit. Komplex, saftig, fruchtige Süße, cremige Textur, zarter Honigtouch im Nachhall.

**Weißburgunder, Weingut Hannes Sabathi** <sup>o</sup> DAC

50,00

Gamlitz, Südsteiermark

Mittleres Gelbgrün, zart nach Grapefruitzesten und etwas Biskuit, ein Hauch von gelber Tropenfrucht, etwas Maracuja. Straff, feine Fruchtsüße, finessenreiche Säurestruktur, ein Hauch von weißem Apfel und Blutorange, mineralischer Nachhall, gutes Reifepotential.

**Gelber Muskateller, Weingut Wohlmuth** <sup>o</sup>

45,00

Kitzeck im Sausal, Südsteiermark

Strohgelb, in der Nase traubige Muskatelleraromen, am Gaumen schöne Muskatellerfrucht, reife Zitrusaromen, mineralischer Zug, Pfefferwürze, gute Länge + fruchtiger Aperitif.

**Weißer Burgunder „Ried Lusthausberg“ Reserve, Weingut Müller** <sup>o</sup>

60,00

Krustetten, Nierösterreich

Die Hangterrassen mit der starken Exposition zur Donau und dem vorkommenden, kalkhaltigen Konglomeratgestein eignen sich perfekt für den Burgunder. So entfaltet sich ein blumiges Duftspiel in der Nase und reife Birnennoten am Gaumen.

# Wein aus Österreich

## Unsere Flaschenweine

### Weißwein & Rosé

0,75 l Flasche

#### Weißwein Cuvée „Steirischer Spiegel“, Weingut Polz <sup>o</sup>

35,00

Straß, Südsteiermark

Funkelndes Grüngelb; florale Aromen gepaart mit etwas Holler; lebendiger Gaumen - trinkanimierende Säure - saftiger Apfel und frische Kräuter; leichtfüßige Cuvée aus Riesling und Sauvignon Blanc.  
Sommerwein

#### Weißwein Cuvée aus typisch steirischen Rebsorten, Erwin Sabathi <sup>o</sup>

40,00

Leutschach, Südsteiermark

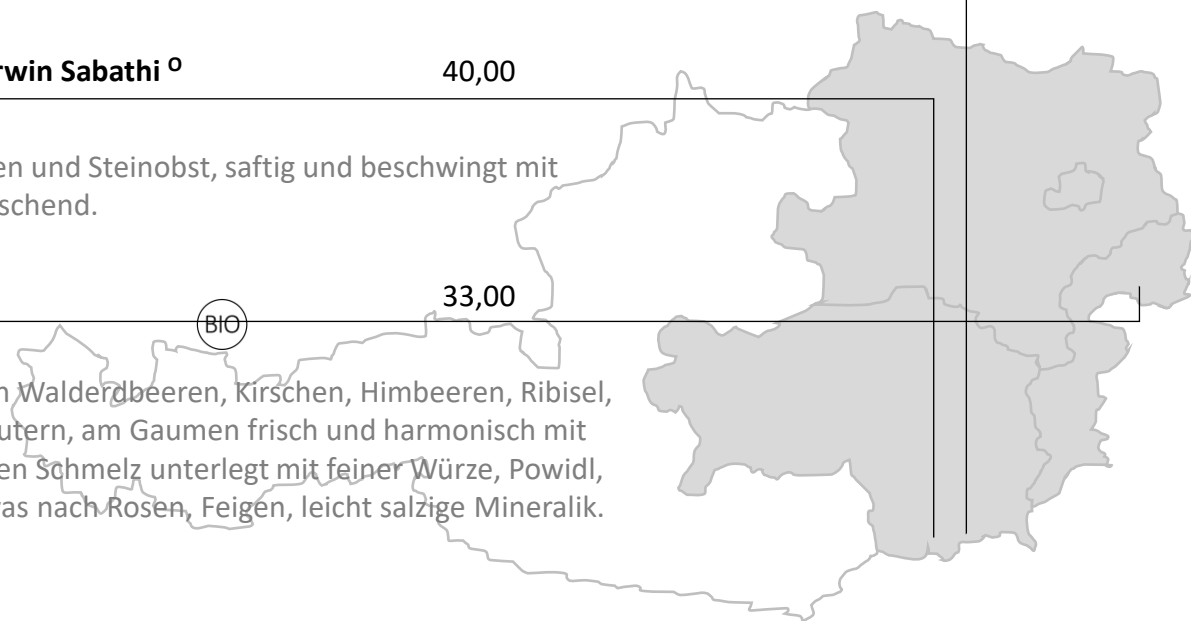
Ungemein aromatischer Geschmack nach weißen Birnen und Steinobst, saftig und beschwingt mit lebendiger Säure, sehr aromatisch, balanciert und erfrischend.

#### Rosé, Weingut Salzl <sup>o</sup>

33,00

Ilmitz, Burgenland

Zartes, strahlendes Lachsrosa, in der Nase fruchtig nach Walderdbeeren, Kirschen, Himbeeren, Ribisel, Orangen, fein würzig nach Teeblättern und Steppenkräutern, am Gaumen frisch und harmonisch mit viel reifer Frucht, einladender Säure und einem cremigen Schmelz unterlegt mit feiner Würze, Powidl, Weichsel, etwas Kamille, Grapefruit, Gummibären, etwas nach Rosen, Feigen, leicht salzige Mineralik.





# Wein aus Österreich

## Unsere Flaschenweine

**Rotwein**

0,75 l Flasche

**Zweigelt, Weingut Baumgartner °**

31,00

Weinviertel, Niederösterreich

Präzise Kirschnoten, ein Hauch Grafit und Gummi; sanfter Druck, seidige Textur, Kirschjoghurt mit Vanille, minimale Holzwürze, kompakter Körper, sortentypische, zarte Fruchtsüße mit guter Säurespannung.

**Zweigelt „Dornenvogel“, Weingut Glatzer ° DAC** (BIO)

50,00

Göttlesbrunn, Niederösterreich

Der Zweigelt Dornenvogel entsteht aus einer Selektion der reifsten und besten Trauben aus den besten Rieden von den alten Reben – ein kraftvoller, samtiger, komplexer Vertreter mit Potenzial.

**Blafränkisch, Weingut Prieler ° DAC** (BIO)

45,00

Schützen am Gebirge, Burgenland

Brombeeren, Pfeffer, viel Frucht, elegante Würze, klassisch, am Gaumen robust, kräftig strukturiert, die Brombeerfrucht zieht sich durch, kernig, lange anhaltend.

**Blafränkisch, Weingut Gager °**

31,00

Deutschkreuz, Burgenland

Rubinrot, in der Nase Brombeer-Kirschfrucht, am Gaumen wieder schöne Brombeer-Kirsch, komplexe und gut eingebundene Tannine, frisch fruchtiges Finish.

**Pinot Noir, Weingut Grassl °** (BIO)

45,00

Göttlesbrunn, Niederösterreich

Dunkles Kirschrot, feine Beeren- und Likörnoten in der Nase, feine geschliffene Gaumenstilistik, likörise Anklänge, dezente Blutorangen, lang anhaltende Mundaromatik.

Inklusivpreise in EUR, Preisänderungen vorbehalten.  
Prices are inclusive in EUR, prices may be subject to change.

# Wein aus Österreich

## Unsere Flaschenweine

Rotwein & Cuvée

0,75 l Flasche

**Cabernet Sauvignon, Weingut Leo Hillinger** °



85,00

Neusiedlersee, Burgenland

Das dunkle Granatrot dieses Cabernet Sauvignon wird von einem kurzen, purpurfarbenen Rand umschlossen. Er gibt den Duft von intensivem Cassis preis und zeigt dabei auch Anflüge von Zedernholz.

**St. Laurent, Weingut Allacher** °

32,00

Gols, Burgenland

Kräftiger Rubin mit violetter Rand, dunkle Fruchtnuancen, rund und mild am Gaumen, reifes Tannin, langer Nachhall.

**Cuvée Classic, Weingut Salzl** °

35,00

Illmitz, Burgenland

Dunkles Rubingranat, in der Nase fruchtig, würzig, Zwetschken, Herzkirschen, Datteln, Johannisbeere, am Gaumen reife Frucht mit herrlichen Schmelz, Kirschlikör, Ribisel, Cassis, frische Mineralik, Hagebutte, dezentes Pfefferl, präsenste Tanninstruktur, langer Abgang.

**Cuvée Classic, Weingut Aumann** °

31,00

Thermenregion, Niederösterreich

Schöne leuchtende, rubinrote Farbe, in der Nase fruchtig-würzig, am Gaumen weich und angenehm abgerundet.

Inklusivpreise in EUR, Preisänderungen vorbehalten.  
Prices are inclusive in EUR, prices may be subject to change.

**Erklärung zur ALLERGEN-Auszeichnung:**

Die Buchstaben nach den Weinen entsprechen den folgenden Allergenen

**A** Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) **H** Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO<sub>2</sub>) **P** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

**ALLERGENS:**

the letter code following the wine refers to allergens that may occur in the meal

**A** Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid varieties) and products made of them **B** Crustaceans and products made of them **C** Eggs and eggs products **D** Fish and fish products **E** Peanuts and peanuts products **F** Soybeans and soybeans products **G** Milk and dairy products, including lactose **H** Nuts, which are almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts and their products **L** Celery and celery products **M** Mustard and mustard products **N** Sesame seeds and sesame products **O** Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l **P** Lupin and lupin products **R** Molluscs and molluscs products.

Ingredients shall be clearly indicated on the food information when the food product contains the ingredient itself or products thereof. The 14 potential allergens should be indicated in accordance with the statutory provisions (Regulation EU No 1169/2011 on the provision of food information to consumers). In addition to these 14 allergens, there are other substances that may also trigger food allergies or cause food intolerances. Please note that despite meticulous care, our dishes may contain other substances that are used in the kitchen during food preparation (apart from the ingredients indicated in the food information).