

# Weinkarte

## SCHAUMWEINE OFFEN

### **e...Brezza vino frizzante rosé**

**Weingut:** Girardelli, Veneto

Verschnitt von 3 Rebsorten, der Corvina, der Molinara und der Rondinella. Zeichnet sich aus durch fruchtigen Geschmack mit feiner Himbeernote und Honig.

**Speiseempfehlung:** Rindfleisch, Fisch und Meeresfrüchte

Alk: 12 %                      1 Glas (0,1l)                      € 3,60

### **Asolo Prosecco Superior Brut**

**Weingut:** Villa Sandi

Blasse strohgelbe Farbe und eine feine und anhaltende Perlage. Am Gaumen frisch und voll, angenehm elegant und fruchtig.

**Speiseempfehlung:** als Aperitif, ideal in Kombination mit leichten Vorspeisen, Schalentieren und Fischgerichten

Alk: 12 %                      1 Glas (0,1l)                      € 4,20

## SCHAUMWEINE FLASCHE

### **Champagner Moët Impérial Brut**

**Weingut:** Moët & Chandon, Epernay

Vielschichtig und fruchtbetont, für den außergewöhnlichen Augenblick.

**Speiseempfehlung:** Meeresfrüchte, Salat, helles Fleisch und Fischgerichte

Alk: 12 %                      1 Flasche (0,75l)                      € 120,-

### **e...Brezza vino frizzante rosé**

**Weingut:** Girardelli, Veneto

Verschnitt von 3 Rebsorten, der Corvina, der Molinara und der Rondinella. Zeichnet sich aus durch fruchtigen Geschmack mit feiner Himbeernote und Honig.

**Speiseempfehlung:** Rindfleisch, Fisch und Meeresfrüchte

Alk: 12 %                      1 Flasche (0,75l)                      € 21,-

### **Asolo Prosecco Superior Brut**

**Weingut:** Villa Sandi

Blasse strohgelbe Farbe und eine feine und anhaltende Perlage mit intensiven fruchtigen Aromen.

**Speiseempfehlung:** als Aperitif, ideal in Kombination mit leichten Vorspeisen, Schalentieren und Fischgerichten

Alk: 12 %                      1 Flasche (0,75l)                      € 28,-



# Weinkarte

## WEISSWEINE FLASCHE

### ÖSTERREICH

#### **Welschriesling DAC 2019**

**Weingut:** Skoff, Südsteiermark

Feines Bukett aus gelben und grünen Äpfeln mit fruchtigem Finish. Dezente Aromen nach Quitte, Holunderblüte und ein Hauch von Williamsbirne.

**Speiseempfehlung:** Leichte Sommergerichte, Geflügel, Fischgerichte, Vorspeisen, Salat

Alk: 11,5 %    1 Flasche (0,75l)    € 25,-

#### **Welschriesling DAC 2020**

**Weingut:** Weiss-Welle, Südsteiermark

Saftiger Apfel in der Nase, durch die prägnante Säurestruktur entsteht ein herrlicher Gaumen, der deutlich an Kronprinz Rudolf erinnert.

**Speiseempfehlung:** Geflügel, Fischgerichte, Meeresfrüchte, Salat

Alk: 11,5 %    1 Flasche (0,75l)    € 25,-

#### **Gärtling Grüner Veltliner 2019**

**Weingut:** Nigl, Kremstal

Fruchtbetont, pfeffrig, leichtgewichtig, saftig spritzige Säure, schöner Fruchtcharakter, beschwingt, offenherzig, süffig und unkompliziert, toller Sommerwein!

**Speiseempfehlung:** Schinken, Fischgerichte, gegrilltes Geflügel, Käse

Alk: 12 %    1 Flasche (0,75l)    € 24,-

#### **Grüner Veltliner Federspiel 2019**

**Weingut:** Gattinger, Wachau

Eleganter, sortentypischer Grüner Veltliner mit animierender Mineralik, ein frischer und fruchtiger Weißwein.

**Speiseempfehlung:**

Spargel, Schinken, Fischgerichte, Pasta, gegrilltes Geflügel

Alk: 12,5 %    1 Flasche (0,75l)    € 27,-

#### **Grüner Veltliner Smaragd 2019**

**Weingut:** Gattinger, Wachau

Intensive Kräuterwürze, reifer Apfel, sehr guter Schmelz, kompakt und kraftvoll, tiefe Mineralien, großes Potential.

**Speiseempfehlung:** Schinken, Fischgerichte, gegrilltes Geflügel, Käse

Alk: 13,5 %    1 Flasche (0,75l)    € 40,-

#### **Chardonnay vom Berg 2019**

**Weingut:** Alphart, Thermenregion

Frisches Bouquet nach Golden Delicious, Mango und frischen Mandarinenzesten, feiner Säurebogen, dezente Süße im Abgang.

**Speiseempfehlung:** Fischgerichte, Schalentiere, gegrilltes Geflügel, Deftiges

Alk: 13 %    1 Flasche (0,75l)    € 27,-

# Weinkarte

## WEISSWEINE FLASCHE

### ÖSTERREICH

#### **Sauvignon Blanc DAC 2019**

**Weingut:** Polz, Südsteiermark

Würzig-frischer Duft von Stachelbeeren und Johanniskraut mit fruchtig-würzigem Abgang und leichter Exotik.

**Speiseempfehlung:** Spargel, Fisch, Meeresfrüchte, Salate, leichte Gemüsegerichte

Alk: 12.5 %    1 Flasche (0,75l)    € 27,-

### ITALIEN

#### **Bardolino Charetto Classico**

**Weingut:** Girardelli, Veneto

Leicht fruchtiger Geschmack, mit feiner Himbeernote und Honig, leichte Säure und milder Abgang, ein idealer Sommerwein.

**Speiseempfehlung:** Geflügel, Fisch, Antipasti, vegetarische Gerichte

Alk: 12 %    1 Flasche (0,75l)    € 22,-

# Weinkarte

## ROTWEINE OFFEN

### **Eichbaum Blauer Zweigelt 2016**

**Weingut:** Nigl, Kremstal

Dunkles Rubinrot, Aroma von Kirsche und Zwetschke, sehr rauchig, feines Barrique mit Hauch vom Zimt, Nelken und Vanille, reife Tannine und langer Abgang.

**Speiseempfehlung:** Rind, Lamm, Schwein, Ente, geschmortes Gemüse, milder Käse  
Alk: 13,5 %      1 Glas (1/8l)      **€ 4,10**

### **Zweigelt Heideboden 2018**

**Weingut:** Tschida, Burgenland

Zarte Kräuter-Räucher-Würze, Waldbeerfrucht, Feuerstein mit Hauch von Lakritze. Mittlerer Körper, etwas Holzwürze, reife Tannine und Kirschfrucht im Abgang

**Speiseempfehlung:** Wild, Rind, Lamm, Gans, Ente, würziger Käse  
Alk: 13,5 %      1 Glas (1/8l)      **€ 3,90**

## ROTWEINE FLASCHE

### ÖSTERREICH

### **Eichbaum Blauer Zweigelt 2016**

**Weingut:** Nigl, Kremstal

Dunkles Rubinrot, Aroma von Kirsche und Zwetschke, sehr rauchig, feines Barrique mit Hauch von Zimt, Nelken und Vanille, reife Tannine und langer Abgang.

**Speiseempfehlung:** Rind, Lamm, Schwein, Ente, milder Käse  
Alk: 13,5 %      1 Flasche (0,75l)      **€ 27,-**

### **BIO Zweigelt 2017**

**Weingut:** Heinrich, Burgenland

Duft von würziger Zwetschke, rauchig unterlegte Bitterschokolade, zart nach Gewürzen. Am Gaumen saftig und süß, einladende Kirschen-Zwetschken-Frucht.

**Speiseempfehlung:** Wild, gegrilltes Fleisch, Ente, geschmortes Gemüse, Käse  
Alk: 12 %      1 Flasche (0,75l)      **€ 28,-**

### **Zweigelt Heideboden 2018**

**Weingut:** Tschida, Burgenland

Zarte Kräuter-Räucher-Würze, Waldbeerfrucht, Feuerstein mit Hauch von Lakritze. Mittlerer Körper, etwas Holzwürze, reife Tannine und Kirschfrucht im Abgang

**Speiseempfehlung:** Wild, Rind, Lamm, Gans, Ente, würziger Käse  
Alk: 13,5 %      1 Flasche (0,75l)      **€ 28,-**

### **Haideboden 2016**

**Weingut:** Umathum, Neusiedlersee

Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Cabernet, leicht rauchige Note mit Duft nach Johannisbeere, zarte Röstaromen mit mittleren Tanninen, langer feiner Abgang

**Speiseempfehlung:** gebratenes oder gegrilltes Fleisch, gebratene Ente  
Alk: 13 %      1 Flasche (0,75l)      **€ 48,-**

# Weinkarte

## ROTWEINE FLASCHE

### ÖSTERREICH

#### **Merlot 2018**

**Weingut:** Artner, Carnuntum

Tiefdunkles Rubinrot, deutliche Weichsel-Walderdbeearomen, feines Säurespiel, zart-röstige Note, Nugatanklänge, Fruchtsüße und Extraktichte am Abgang

**Speiseempfehlung:** Steak, Wildfleisch, gebratenes oder gegrilltes Fleisch

Alk: 14 %      1 Flasche (0,75l)      € 40,-

#### **Cabernet Sauvignon 2018**

**Weingut:** Artner, Carnuntum

Cassis in der Nase und am Gaumen, dunkle elegante Beerenfrucht, schotige Pikanz, gemahlener Pfeffer, dicht und fruchtig am Gaumen, kräftig und lang im Abgang

**Speiseempfehlung:** gebratenes oder gegrilltes Rindfleisch, Wild

Alk: 14 %      1 Flasche (0,75l)      € 40,-

### ITALIEN

#### **Bardolino Superiore Classico**

**Weingut:** Girardelli, Veneto

Cuvée gereift im Barrique, mit kräftig elegantem Duft sowie samtigem, fruchtig-würzigem Geschmack

**Speiseempfehlung:** Schweinsbraten, Steak, Ribs, Wild, Käse

Alk: 13,5 %      1 Flasche (0,75l)      € 26,-

#### **Pavo**

**Weingut:** Il Drago e la Fornace, Toscana

Dunkles Rubinrot, jung fruchtig. Duft nach Waldbeeren, Honigmelone, Pfeffer, Sandelholz. Harmonisch, kräftig, trocken

**Speiseempfehlung:** gebratenes oder gegrilltes Fleisch von Rind, Schwein, Wild

Alk: 13 %      1 Flasche (0,75l)      € 32,-

#### **Ribollito**

**Weingut:** Il Drago e la Fornace, Toscana

Schwerer Rotwein, rubinrot, mit Duft nach Kaffee, Brombeere, würzig- feiner Geschmack, vollmundig mit sehr langem Abgang.

**Speiseempfehlung:** Gegrilltes Rindfleisch, Wild, Käse

Alk: 13 %      1 Flasche (0,75l)      € 42,-

#### **Rosso Di Montalcino**

**Weingut:** Il Drago e la Fornace, Toscana

Schwerer Rotwein, rubinrot, mit Duft nach frischer Waldbeere, Nelken und Karamell, mittlere Tannine, feines Eichenholz, würzig-feiner Geschmack mit langem Abgang.

**Speiseempfehlung:** Gegrilltes Rindfleisch, Wild, Schwein

Alk: 13 %      1 Flasche (0,75l)      € 44,-

# Weinkarte

## ROTWEINE FLASCHE

### SPANIEN

#### **Rioja Reserva DOC 2013**

**Weingut:** *Barón de Ley, Rioja*

Im Barrique gereift, granatrot, in der Nase beerige Frucht, leichter Vanilleton, würzig, am Gaumen komplex, voller Körper, reicher Extrakt, der dem Wein eine gute Länge verleiht.

**Speiseempfehlung:** Steak, Wildfleisch, gebratenes oder gegrilltes Fleisch

Alk: 13,5 %    1 Flasche (0,75l)    € 32,-

### PORTUGAL

#### **Fabelhaft 2017**

**Weingut:** *Niepoort Vinhos, Douro*

Fruchtig-würziges Bouquet mit Noten von dunklen Beeren, Lakritze und dunkler Brotkruste. Am Gaumen dicht gewoben, viel getrocknete dunkle Frucht, geschliffenes Tannin und schöne Länge.

**Speiseempfehlung:** Steak, Wildfleisch, gebratenes oder gegrilltes Fleisch

Alk: 13,5 %    1 Flasche (0,75l)    € 36,-

## DESSERTWEIN FLASCHE

#### **Tschida Spätlese**

**Weingut:** *Tschida, Burgenland*

Helles Strohgelb mit silbrigen Reflexen, sanfte Kernfrucht, grüne Birne, etwas grüner Klee, ein Hauch Lindenblüten. Zarte frische Kräuter, grüner Tee und dezenter Wiesenblütenhonig, sanfte Süße trifft auf fein-balancierte Säure, im Finish feine Salzigkeit.

**Speiseempfehlung:** Würziger Käse, Auflauf, Strudel, Knödel süß und pikant

Alk: 13 %    1 Flasche (0,75l)    € 21,-