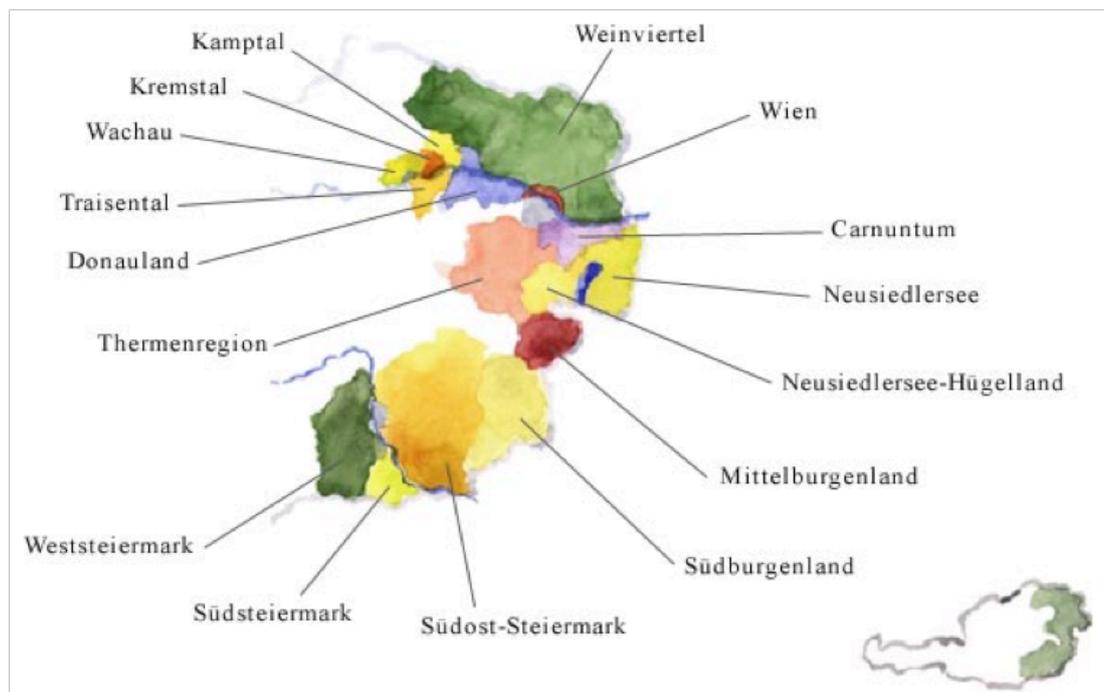


# Weinkarte

Klein und fein – das ist österreichischer Wein im internationalen Vergleich. Kein Allerweltsw Wein, sondern eine rare Besonderheit. Wein aus Österreich gilt derzeit als eines der interessantesten Phänomene der Weinwelt: Er wird von Weinken nern geschätzt und von Journalisten gelobt – und nicht selten spricht man von einem österreichischen Weinwunder. Von der Wachau im Westen bis nach Wien dominieren Grüne Veltliner und Rieslinge von großer Dichte. Sie sind geprägt durch das Einströmen warmer pannonischer Luftmassen entlang des Wagram hinein in die Seitentäler der Donau( Strassertal, Kamptal, Kremstal, Traisental).



Alle angebotenen Weine sind Qualitätsweine in 0,75l, sofern nicht anders angegeben  
Unsere Service-Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über die jeweiligen Jahrgänge

schwarze Schrift = Weißwein

rosa Schrift = Roséwein

rote Schrift= Rotwein

# Kamptal

## Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois

Domäne Gobelsburg Rosé € 26  
Dieser Rosé vom Blauen Zweigelt zeigt sich in einem strahlenden Rosa. Er besitzt ein feines Duftspiel und Fruchtnuancen von Wildkirschen und frischen Beeren.

Urgestein Riesling € 35  
Helles Gelbgrün, in der Nase frische Steinobstanklänge und Limetten, am Gaumen finessenreich strukturiertes Säurespiel, lebendig und saftig, mit fruchtigem Schmelz, zart rauchig-mineralisch im Abgang.

„Steinsetz“ Grüner Veltliner € 39  
Angebaut auf dem Schotterboden des Weinbergs Steinsetz, der weitab von allen anderen liegt, kommt der kräftige Grüne Veltliner her. Mit einer goldgelben Farbe, dezenter Säure und Mineralität der Traube passt dieser fruchtige Wein auch zu deftigen Fleischgerichten.

## Weingut Jurtschitsch, Langenlois

„GrüVe“ Grüner Veltliner € 28  
Auf den Langenloiser Löss- und Urgesteinsböden wächst dieser leichte, spritzige Weißwein, den man durchaus auch als Aperitif nehmen kann. Er ist aber auch eine köstliche Erfrischung an heißen Tagen. Seine zarten Duft- und Aromastoffe passen hervorragend zu Fisch, Geflügel und leichten Vorspeisen.

## Weingut Bründlmayer, Langenlois

Grüner Veltliner „Kamptaler Terrassen“ € 34  
Dieser würzige Weißwein ist ein herzhafter und kerniger Veltliner. Schlank und griffig am Gaumen und herb vor dem Abgang. Das Bukett von Steinobstfrüchten passt hervorragend zu kalten Vorspeisen, Backhendl, Kalb oder Fisch, wie auch zu einer vegetarischen Küche.

# Wien

## Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien

Wiener Gemischter Satz DAC € 36  
Der Klassiker im Hause Mayer am Pfarrplatz! Auf Basis Grüner Veltliner, Riesling, Rotgipfler und Zierfandler präsentiert sich dieser Wein sehr duftig und aromatisch. In der Nase Zitrus- und Birnenfrucht, am Gaumen verspielt und elegant, erfrischend knackige Säure im Abgang.

## Weingut Zahel, Wien

Gemischter Satz DAC Nussberg € 39  
Auf Wiens berühmtesten Weinberg gewachsen, veredelt sich hier ein Hochgenuss. In der Nase offenbart sich ein eleganter, exotischer Duft, der an Pfirsiche, Maracuja, Ananas und Limetten erinnert. Der Gaumen erlebt spritzige Frische, dank der rassigen Säure und aromatischen Zitrusaromen. Hinzu kommen mineralische und würzige Noten, die das Finale ergänzen. Ein guter Begleiter zu Wiener Schnitzel mit Erdapfelsalat.

# Wachau

## Weingut Knoll, Unterloiben

Grüner Veltliner Federspiel € 39

Ein knackig frischer Wein mit einem Hauch Rhabarber und wunderbarer Fülle. Die angedeutete Süße in der Nase bleibt auch am Gaumen angedeutet und verbindet sich mit einem feinen Schmelz und erfrischender Säure.

Riesling Federspiel € 44

Ein eleganter Wein mit prickelnder Mineralik und rassischer Säure. Das Bukett von gelbem Pfirsich, Nuancen von Ananas und Melone und zarten Zitrusanklängen harmoniert perfekt mit dem pikanten und kernigen Geschmack mit leichter Exotik.

Grüner Veltliner Smaragd Loibner Berg € 58

Dieser Smaragd mit seiner gradlinigen Säure und Akaziennote harmoniert sehr gut zu gebratenem Fisch, Huhn und Käse. Der feine Hauch von Pfeffer und Nuancen von reifen Äpfeln macht diesen Wein komplex mit einer cremigen Textur.

## Weingut Rudi Pichler

Grüner Veltliner Federspiel € 35

Tallagen, Hanglagen und hochgelegene Terrassen prägen die duftig-würzige Vielschichtigkeit und bereiten anspruchsvolles Trinkvergnügen pur

## Weingut Hirtzberger, Spitz

Grüner Veltliner „Rotes Tor“ € 39

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Frische weiße Apfelfrucht, ein Hauch von Mango, mineralischer Touch, etwas Zitruszesten. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, frischer Säurebogen, ausgewogen, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

Grauburgunder Smaragd „Pluris“ € 66

Eine Rarität ist dieser ausgezeichnete Grauburgunder Smaragd mit seiner grüngelben Farbe und Duft nach grünem Apfel, Wiesenkräutern und Blütenhonig. Am Gaumen lebendig mit feinem Grapefruitton und mineralischen Anklängen. Im Abgang zeigen sich angenehme Zitrusnoten.

Grüner Veltliner Smaragd „Honivogl“ € 98

Mittleres Gelb, Silberreflexe. Mit einem Hauch von Wiesenkräutern unterlegte Nuancen von vollreifer Honigmelone, zart rauchig-tabakige Noten, Noten von Orangenzesten. Saftig, kraftvoll, reife gelbe Tropenfrucht, mineralisch und salzig unterlegt, dezenter Honigtouch im Nachhall, gutes Entwicklungspotenzial.

# Wagram

## Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn

**Grüner Veltliner „am Berg“** € 31  
Feinwürzige Nase mit heller Aromatik, Pfeffer, Duft von frischen Äpfeln und etwas Grapefruits und Zitronen. Schöne Pikanz, etwas Salbei; schlank mit feiner Saftigkeit und anregendem Fruchtbiss, trinkig, erfrischend, zart im Abgang.

**Der Ott** € 46  
Dezent cremig mit zart rauchigen Anklängen, dazu ein Korb voller Früchte. Neben reifen gelben Äpfeln auch Quitten und sogar etwas Marillen, samtig; kernig und frisch, guter Körper, schöner Fruchtfond, gezügelte Kraft, fest und griffig, feinherb, recht lang.

**Riesling „Feuersbrunn“** € 39  
Ein Riesling mit Geradlinigkeit und rauchiger Mineralität. Der Rote Schotter findet sich ganz oben am Hengstberg, bei dem der beständige kühle Wind die straffe Stilistik des Rieslings beeinflusst.

# Burgenland

## Weingut Umathum, Frauenkirchen

**Rosa** € 36  
Rosé Saignée aus Saftabzug hergestellt aus Blaufränkisch, Zweigelt und Sankt Laurent Strahlendes Himbeerrot in der Farbe, in der Nase intensive Frucht nach Himbeeren und Anklänge von roter Grapefruit, am Gaumen Erdbeeren und Himbeeren, milder Geschmack, angenehme, milde Säure und zarte Gerbstoffe

## Weingut Kollwentz, Großhöflein

**Gloria Chardonnay** € 72  
Kräftiges Grüngelb; würzige, intensive Nase nach gelben Früchten, feine Hefenote, mineralisch; sehr ausgewogen und fein strukturiert; lang am Gaumen

**Eichkogel (Blaufränkisch, Zweigelt)** € 59  
Der Eichkogel ist eine Cuvée aus den Großhöfleiner Traditionssorten Blaufränkisch (70%) und Zweigelt (30%). Im pannonischen Klima des Burgenlandes reifen die Trauben am Südhang des Leithagebirges zu höchster Qualität. Ausgebaut in kleinen Eichenfässern verbindet der Eichkogel die würzige Beerenfrucht des Blaufränkisch mit der Samtigkeit des Zweigelts. Der Eichkogel passt hervorragend zu kräftigen Fleischspeisen wie Lamm und Steak.

## Weingut Judith Beck, Gols

**Weißburgunder** € 31  
Strahlend helles goldgelb, mineralisch im Du, dahinter viel Frucht, reife Birne, Zitrus, kraftvoll und lebendig am Gaumen, angenehme Säure, vielseitiger Speisebegleiter

**Pannobile Weiß** € 46  
Kräftiges, in Barrique ausgebautes Cuvée (Chardonnay, Weißburgunder) mit lang anhaltendem Abgang. Die Fruchtigkeit des Weißburgunders zusammen mit dem gehaltvollen Chardonnay ergibt einen hervorragenden Weißwein zu Kalbs- und Fischgerichten.

# Burgenland

## Heideboden (Zweigelt, Blaufränkisch) € 39

Ein rubinroter Wein mit Anklängen von Kirsche und Cassis, gepaart mit blaufränkischer Würze. Reife Tannine am Gaumen mit einem frischen Abgang geben dem Wein die Besonderheit.

## Pinot Noir € 55

Ein samtig anmutender Rotwein mit Waldbeerduft und Nuancen von Sanddorn. Ein Hauch von Nougat und feine Tannine lassen den Wein am Gaumen und im Abgang komplex erscheinen.

## Pannobile Rot (Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent) € 59

Tiefdunkles rubingranat, schwarzer Kern, violette Reflexe, zarte Randauflung, Zart rauchig-würzig unterlegte schwarze Beerenfrucht, feiner Kräutertouch, Nuancen von reifen Zwetschken. Saftig, elegante Textur, reife Kirschenfrucht, feine Tannine, extraktsüßer Abgang, bereits gut entwickelt

## Weingut Moric, Großhöflein

### Blaufränkisch € 36

Mittleres Rubingranat, in der Nase zarte Dörrobstanklänge, am Gaumen frische Frucht und dunkle Beeren.

## Weingüter Tement, F.X. Pichler, Tibor-Szemes

### Arachon (Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt, Cabernet) € 54

Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase riecht man Brombeeren, reife Kirsche über Kaffee und Röstaromen, am Gaumen ist er vollmundig, saftig mit gut stützenden Tanninen, Brombeeranklänge, mineralisch, und ein rotbeeriges Finish mit einem Hauch Schokolade im Finale.

## Weingut Gernot und Heike Heinrich, Gols

### RED (Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent) € 28

Von rotbeeriger Frucht, insbesondere knackiger Kirsche, leicht tabakig-pfeffrig, doch vor allem saftig. Anspruchsvoll unkompliziert steht im Fokus dieses Rotweins. Er glänzt mit Fruchtopulenz bei moderatem Alkohol und dezentem Gerbstoff, sowie frischer Kräuterwürze mit belebendem Säurenerv.

### Gabarinza (Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot) € 79

Ein komplexer, kräftiger Rotwein mit einem Bukett von schwarzen Beeren und Orangenesten. Am Gaumen kommen Eukalyptus, Lakritze, Weichsel und Zimt mit einem feinen Säurebogen und präsenten Tanninen zum Vorschein.

### Salzberg (Merlot, Blaufränkisch) € a.A.

Ätherische Akzente mit unterlegter Süße von Waldbeeren steigen einem als erstes in die Nase. Eine feine Kräuterwürze mit zartem Tabakduft rundet das Bukett ab. Am Gaumen kompakt und kraftvoll mit Nuancen von Schokolade, Orangenesten mit saftigen Beeren. Ein komplexer mineralischer Abgang lässt lange an ihn denken.

## Burgenland

### Weingut Johann Schwarz, Andau

#### Schwarz Rot

€ 69

Ein reinrassiger Zweigelt, 19 Monate ausgebaut in 90% neuem Holz gibt diesem Wein feine Edelholzwürze mit Aromen von dunklen Beeren. Am Gaumen eine saftig elegante Textur und im Abgang eine angenehme Extraktsüße.

### Weingut Albert Gesellmann, Deutschkreutz

#### „ZB“ (Blaufränkisch, Zweigelt, Pinot Noir)

€ 32

Tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. Feine Kräuterwürze mit fruchtiger Note nach reifen Kirschen, und Anklängen von Zwetschken in der Nase. Zarte Gewürzanklänge, ein Hauch von Brombeerkonfit. Saftig, elegante Textur nach Kirschen und Orangen, gut integrierte Tannine. Feine Extraktsüße im Abgang. Ein vielseitiger Speisenbegleiter.

#### St. Laurent

€ 36

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Mit feiner Kräuterwürze unterlegte Beerenfrucht, reife Herzkirschen. Saftig, elegante, reife Weichsel, angenehme Tannine, mineralisch, zart blättrige Würze im Nachhall.

## Carnuntum

### Weingut Gerhard Markowitsch, Göttelsbrunn

#### Carnuntum Cuvée (Zweigelt, Blaufränkisch, Pinot Noir)

€ 34

In großen und gebrauchten Holzfässern wird dieses Cuvée auf die Flasche vorbereitet. Dadurch erhält dieser weiche und elegante Rotwein eine rubinrote Farbe mit violetterm Rand und Duft nach Kirschen und Gewürzen mit einer leichten Röstnote.

#### Redmont (Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot) Landwein

€ 49

16 Monate lagert dieser Wein in französischer Eiche. Leuchtendes Rubingranat, violette Reflexe, in der Nase rauchige, mineralische Note, dunkelbeerige Anklänge, am Gaumen sehr elegant, dabei sehr engmaschig mit herrlicher Fruchtsüße im Nachhall

## Steiermark

### Weingut Manfred Tement, Berghausen

#### Sauvignon Blanc, Steirische Klassik

€ 39

Ein würziger, mineralischer und trotzdem fruchtiger Weißwein mit vielschichtigem Bukett von gelben Paprikaschoten, Holunderblüten und aromatischer Birne. Ein hervorragender und kompakter Speisenbegleiter.

#### Zweigelt Steirische Selektion

€ 33

Die frühe Reife der traditionell-steirischen Rotweinsorte sowie die Lagerung in kleinen, neutralen Holzfässern bringt unserem Blauen Zweigelt eine wunderbare Zugänglichkeit. Das Bukett präsentiert sich sehr blumig-fruchtig, dominiert von roten Beeren wie Kirsch und Zwetschkennoten. Der Geschmack voll, samtig mit weichen Gerbstoffen. Ideal zu Kalb- und Rindfleisch

# Steiermark

## Weingut Neumeister, Straden

Grauburgunder Steirische Klassik € 36  
Ein sehr gelungener Grauer Burgunder mit lebendigen Fruchtnoten und herrlicher Würze, Dörrobst und exotischem Einschlag im Bukett. Am Gaumen fein balancierte Säure und elegante Mineralik. Bratapfel und Zitrusfrüchte finden sich im Abgang.

Moarfeitl Sauvignon Blanc Selektion € 67  
Intensiver, kräftig fruchtiger Weißwein, nach exotischen Früchten und Blütenhonig duftend. Am Gaumen komplex und dicht mit feiner Säure und harmonische mächtige Textur. Die Lese und sorgfältige Selektion der Trauben findet selbstverständlich per Hand statt und für mindestens 18 Monate in großen Holzfässern auf der Feinhefe ausgebaut. Der Moarfeitl kann viele Jahre der Reife vertragen.

## Weingut Erich & Walter Polz, Spielfeld

Gelber Muskateller Steirische Klassik € 33  
Funkelndes Gelb mit grünem Schimmer; intensive Nase nach reifen Früchten und frischen Kräutern, sehr floral; ausgewogener Körper mit sehr intensivem Fruchtspiel und trinkanimierender Säure; frisch-fruchtiges Trinkerlebnis.

Morillon (Chardonnay) Steirische Klassik € 31  
Mittleres Grüngelb; zarte Steinobstaromen, ein Hauch von Marille; sehr stimmiger Gaumen, etwas Nuss, reife Birne; Harmonische Säurestruktur, toller Essensbegleiter.

# Süßweine

## Weingut Kracher, Illmitz, Burgenland

Muscat Ottonel Auslese 0,375 l € 24  
Mittleres Gelbgrün. Einladende Nuancen von Mandarinen, Maracuja und Jasmin, facettenreiches, attraktives Bukett. Saftig, sehr elegant, Muskatnuss, frisch strukturiert, lebendig und sehr gut eingebundene Süße, macht Lust auf mehr, Honigtouch im Nachhall.

Non Vintage TBA 0,187 l € 29  
Der Non Vintage ist ein Cuvée aus mehreren Jahrgängen und wurde in Barriques und großen Fässern ausgebaut. Ein saftig, eleganter Süßwein mit einem verhaltenen Bukett nach Orangenzesten und Honig. Ein unkomplizierter Dessertwein.