Weinkarte





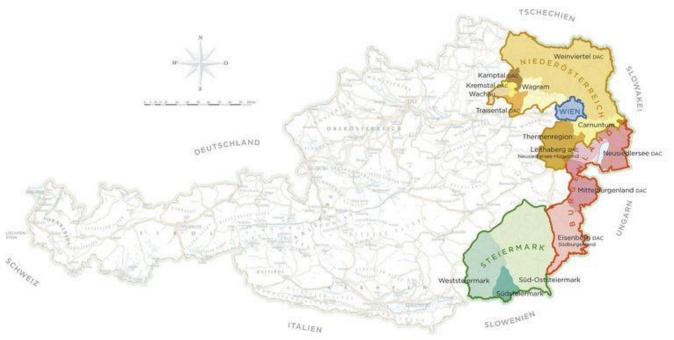
...a guats Tröpferl ghört dazua!



Schon vor mehr als 60 Millionen Jahren gab es Weinreben. In der nacheiszeitlichen Wärmeperiode (vor 10.000 bis 5.000 Jahren) wanderte die Rebe entlang der Donau nach Nordwesten. Der Mensch als "homo sapiens" fand jene Wildrebe vor, die als Stammform der Kulturrebe mit allen europäischen Edelsorten gilt.

Klein und fein - Das ist österreichischer Wein im internationalen Vergleich. Kein Allerweltswein, sondern eine rare Besonderheit. Wein aus Österreich gilt derzeit als eines der interessantesten Phänomene der Weinwelt: Er ist auf jeder guten Weinkarte zu finden, wird von Weinkennern geschätzt und von Journalisten gelobt

- und nicht selten spricht man von einem österreichischen Weinwunder





Offene Tröpferl Traube hell

Unsere offenen Weir 12.5 Cl, ausgescher	es Achterl 12.5 Cl			
Unser Hauswein				
Massimo Welschriesling, Muskatell Sauvignon Bl.	er,	Weingut Masser, Steierma	ırk	CHF 8.80
Grüner Veltliner		Weingut Neumann, Wien		CHF 9.80
Rotgipfler Rodauner Sämling Spätlese (s		Weingut Alphart, Thermer Niederösterreich Weingut Salzl, Burgenlar	_	CHF 9.90 CHF 9.50
Offener Rosèwein	L			
Tetuna Rosè	Golden	Goldenits/Burgenland		CHF 9.80
Schaumwein White Secco Welschriesling, Chardonnay, Weissburgunder	Schlum	nberger/Wien	10cl	CHF 9.50
Spumante Rosè Pinot Noir	Krug,	Gumpoldskirchen/Thermenre	egion 10cl	CHF 9.50



Offene Tröpferl Traube dunkel

Unsere offenen Weine werden in Achter 12.5 cl, ausgeschenkt	es Achterl 12.5 cl			
Unser Hauswein				
Zweigelt Goldberg	Weingut Werner Achs Burgenland	CHF 9.50		
"Das Phantom" Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah	Walter Kirnbauer Burgenland	CHF 11.90		
Big John Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Pinot Noir	Scheiblhofer Erich Neusiedlersee	CHF 10.90		
Merlot "Unplugged"	Hannes Reeh/Burgenland	CHF 11.80		
Unsere Empfehlung zu den Wildgerichten				
Tetuna Reservè Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon	Goldenits/Burgenland	CHF 12.00		



Traube Hell

Steiermark

Massimo



53

Peter Masser Leutschach/Südsteiermark

Diese fruchtige Cuvée spiegelt die steirische Lebensfreude über die 3 typischsten
Rebsorten wieder. Welschriesling, Sauvignon blanc und der Gelbe Muskateller finden
hier zueinander und stehen für eine aromatische Cuvée nach Steinobst, grünem Apfel und
Paprika mit einer animierenden Säurestruktur. Trinkfreude pur.

Leutschacher Morillion

Peter Masser Leutschach/Südsteiermark



63

Frische Zitrusfrucht und eine grüne Nuss grüßen freundlich in der Nase. Herrlich knackig stellt sich der feine Morillon dann auch im Mund vor. Zitrisch, leicht nussig, traumhaft trocken und ausgesprochen saftig steht der Tropfen neckisch auf der Zunge. Eine flotte Säure sorgt für Leben in der Luke und drückt fest aufs Gaspedal. Gelbe Grapefruit hebt die Hand, bevor sie sich in ein freches, frischfruchtiges Finale aufmacht. Gefährlich flotter Trinkfluss! -Weinjournalist Leo Quarda



Gamlitzer Sauvignon Blanc



Peter Masser Leutschach/Südsteiermark

Terroirgeprägte, dichte und fruchtbetonte Nase, reife Stachelbeeren, dezente Holunderblüte, am Gaumen immer neue Nuancen hervorzaubernd, Unmengen reife Mineralik, Frucht und Eleganz in Balance, langanhaltendes Finale.

Passt zum Apero , kräftige Fleischgerichte mit würzigen Saucen und Nudeln

Wien

Grüner Veltliner Nussberg

Neumann, Wien DAC



59

6.3

Ein strahlender Grüner Veltliner mit einem mittleren gelb und Silberreflexen. In der Nase nach frischen Orangenzesten, ein Hauch von Birne und Honigmelone. Guter Körper, firsch und lebendig mit salziger Mineralität, einem zitronigen Touch. Ein animierender Speisenbegleiter zum Apero genauso passend wie zu sommerlichen Vorspeisen wie etwa ein Rindscarpaccio mit Parmesan.

Gemischter Satz

Hajszan Neumann, Wien DAC



59

Helles gelb mit Silberreflexen. Der Wein ist zwar würzig, unterlegt mit gelben Fruchtnuancen, frischem gelben Apfel und ein Hauch von Orangenzesten. Durch die ausgewogene Säurestruktur ist der Wein lebendig und trinkanimierend. Ein schöner Speisenbegleiter zur klassisch österreichischen Küche.



Niederösterreich

Rotgipfler Rodauner

Alphart Karl, Traiskirchen, Thermenregion



59

Exotische Nase mit viel feiner Frucht, am Gaumen dicht und mineralisch, dennoch sehr fein und elegant. Bukett nach tropischen Früchten (Mango pur!), aber auch Marille und Maracuja, sehr lang.

Zu Vorspeisen, Terrinen und Pasteten, Fisch und Meeresfrüchten, asiatischen Speisen sowie Hart- und Weichkäse.

Grüner Veltliner Kreutles Smaragd

Knoll Emmerich, Wachau



78

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach Blütenhonig, frischer gelber Apfel, Nuancen von Mango, dezente Kräuterwürze. Saftig, feine Noten von Ananas, dunkle Mineralität, finessenreiche Säurestruktur, salziger Touch im Nachhall, gutes Reifepotenzial. Zu Vorspeisen, Terrinen und Pasteten, Fisch und Meeresfrüchten, asiatischen Speisen sowie Hart- und Weichkäse.

Tetuna Rosè

Goldenits/Burgenland



57

Im Glas schönes dunkles Rosa. In der Nase eine finessenreiche Beerenfrucht. Am Gaumen sehr frisch und prickelnd. Schönes Spiel zwischen der Süsse und der Säure. Langer Abgang mit viel Süsse.

Zu leichten hellen Fleisch-Arten, Salate und auch zum Apero oder zu einem dunklen Schokoladen Kuchen mit flüssigem Kern.



Schaumweine



White Secco

Schlumberger/Wien
Welschriesling, Chardonnay, Weissburgunder
Fruchtig leicht, prickelnde Perlage, nach der traditionellen Champagnermethode hergestellt. (Flaschengärung)
Passt zu: Apero, Dessert

Krug Spumante Rosè

Gumpoldskirechen/Thermenregion Pinot Noir

Zartes lachsrosa, angenehme Perlage, im Duft nach Erdbeeren und zarter Kräuterwürze. Am Gaumen ist er von fester rotbeeriger Frucht geprägt, prickelnd und frisch im Abgang,

Ein anmutiger Frizzante mit feiner Frucht und Eleganz.



66

66

KRUG



Traube dunkel

Steiermark

Reserve PM1 Blauer Zweigelt/Blauer Wildbacher

Peter Masser Leutschach/Südsteiermark

Dunkelwürziges Bukett, getrocknete Kräuter, schwarze Pfefferkörner, Tabak, Powidel, tiefgründiger, kompakter Gaumen, einen malzigen Touch ausstrahlend, rund, füllig mit sehr angenehmen Tanninen, hat Harmonie und bereitet viel Trinkspaß.



Zweigelt "Goldberg"

Achs Werner/Gols

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine dunkle Beerenfrucht, ein Hauch von Nougat, etwas Kr.uterwürze, zart nach Herzkirschen, Zimt. Saftig, gute Komplexität, samtige Textur, reife Brombeerfrucht im Abgang, Gewürznelken, seidige Tannine, fruchtsüss im Nachhall, toller Speisenbegleiter. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine dunkle Beerenfrucht, ein Hauch von Nougat, etwas Kr.uterwürze, zart nach Herzkirschen, Zimt. Saftig, gute Komplexität, samtige Textur, reife Brombeerfrucht im Abgang, Gewürznelken, seidige Tannine, fruchtsüss im Nachhall, toller Speisenbegleiter.

Das Phantom

Kirnbauer Walter & Irmgard/Deutschkreutz

Diese Rotwein-Cuvée ist eine dunkelgranatrote Vermählung aus Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah, vielschichtige, interessante Nase mit Waldbeer-Preiselbeer-Note, feine Röstaromen aus 18monatiger Barrique-Lagerung im Verbund mit zarten floralen Anklängen

Passt am besten zu dunklem Fleisch und Wild



57

67

Magnum 125



71

37.5cl 38

Magnum 156



Merlot "Unplugged"



69

Hannes Reeh/

Reife Aromen von dunklen Beeren, Zwetschgenröster, Wildkräutern und Gewürzen unterlegt mit cremigem Nougattouch. Rund am Gaumen mit feiner Extraktsüsse, gut stützender Säure, röstigen Holznoten und präsenten Tanninen.

37.5cl 36

Zu Grilladen und Wildgeflügel, mild gewürztem Fleisch, Risotto und Pasta sowie zu mildem Hart- und Weichkäse.

Magnum 154

Pannobile Renner/Gols



74

Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarter Wasserrand. Einladender Duft nach vollreifen Kirschen, fein tabakige Nuancen, zart nach Edelholz, ein Hauch von Nougat. Saftig, elegant, frische Waldbeeren, lebendige Säurestruktur, die dem Wein Vitalität verleiht, süsse Amarenakirschen im Nachhall, zarter Nougat. Bleibt gut haften. Sicheres Entwicklungspotenzial.

Zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Grilladen und Wildgeflügel, Risotto und Pasta sowie zu Hart- und Weichkäse.

Gabarinza



99

Gernot & Heike Heinrich/Gols 40% Zweigelt, 30% Blaufränkisch, 30% Merlot

Er trägt den Namen einer der ältesten und besten Golser Hanglagen.

Die dicken, dunklen Fruchtschichten legen sich zu schwarzen Oliven, tiefe Würze konkurriert mit Herzkirschen. Die Gerbstoffe sind angenehm präsent, schokoladig und langanhaltend. Ein kraftvoller Wein mit Spannung aus einem großen Jahrgang. Kühle Winde wehen über die Gabarinzakuppe und sorgen für adäquate Balance.



Ina`mera (burgenländisch: einer mehr)

Juris/Gols Neusiedlersee 95 Falstaff Punkte
30 % Blaufränkisch, 30 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon



78

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Reife Zwetschkenfrucht, Brombeerkonfit, ein Hauch von Kräuterwürze, kandierte Orangenzesten. Straffe Tannine, mit schwarzer Beerenfrucht unterlegt, dunkles Nougat klingt an, wirkt noch etwas rau, wird von Flaschenreife sicher profitieren, feine Röstaromen im Nachhall. Süßfruchtig, Lebkuchen, Pfefferkuchen, Cassisnoten, jugendlich; knackig, rauchchige Würze, Schwarzbeeren, gute Stoffigkeit, gute Länge. Serviervorschlag: Rind, Wildgeflügel (Fasan, Rebhuhn), Lamm gebraten, Wildschwein

Tricata (burgenländisch: getrocknet) "Der burgenländische Amarone"

Juris/Gols Neusiedlersee



111

Blaufränkisch Falstaff (93 P.): tiefdunkles Rubingranat, opaler Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, Feinwürzig unterlegte dunkle Beerenfrucht, reife Zwetschken, intensives Bukett, zart nach Nougat und Gewürzen, kraftvoll, saftig, Brombeeren, schokoladige Textur, feine Säurestruktur, Nougat im Nachhall, salziger Touch, sicheres Reifepotenzial.

Serviervorschlag:

zu sehr kräftigen Speisen, geschmorte Gerichte wie Ochsenschlepp, Rindsbackerl, kräftige Käse,

Alkoholgehalt in %: 16,0 - trocken Wein aus eingetrockneten Trauben Lagerung: 12 Monate in neuem Barrique, 6 Monate im großen Eichenfass Falstaff 93 Punkte Vinaria, 3 Sterne á la Carte, 92 Punkte



St. Laurent



Gesellmann/Mittelburgenland

In der Farbe zeigt der Wein ein dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase Schwarzkirsch und Beeren. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit Kirschen und Beeren unterlegt mit einem lebhaften Säurespiel und angenehmer Würze

Blaufränkisch "Wanted"

Kerschbaum Burgenland



64

58

Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. Dörrzwetschgen und feine Kirschnote, Hauch von Karamell, schokoladiger Touch. Saftig und dicht im Gaumen. Dezente Tannine. Wanted Burgenland Qw passt bestens zu Pilzrisotto, Pasta mit Steinpilzen und Steak.

Mephisto

Goldenits Robert/Tadten

Syrah 40%, Merlot 35%, Cabernet Sauvignon 25%

rubingranat mit fast schwarzem Kern, reife Kirschen in der Nase, unterlegt mit feiner Würze und schwarzem Tee, am Gaumen , hat Potential und tolle Länge. Passt gut zu Wild, Rind und Käse

ist die alte Bezeichnung (1230) für Tadten Goldenits Robert/Tadten 60% Blaufränkisch, 30% Zweigelt, 10% Cabernet Sauvignon Würzige Beerennote in der Nase, am Gaumen saftig, Herzkirschen mit Anklängen von Cassis, verwobenes Tannin, Reifepotenzial Passt zu Wild, Rind und Käse



69

79



Admiral

Pöckl Rene/Mönchhof

60% Zweigelt, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. In der Nase dunkle
Beern, feines Toastin, zart rauchige Mineralik, würzige Holznote. Am Gaumen stoffig,
komplex, schwarze Beeren, etwas Kirschen, finessreich strukturiert, zarte Zitruszesten
klingen an, bleibt gut haften, bereits harmonisch. Sehr gutes Entwicklungspotenzial.
Der Admiral schmeckt hervorragend zu Rostbraten, Lamm oder Hirsch und kann auch zu
Hartkäse, wie Emmentaler, Bergkäse oder Parmesan gereicht werden

Massiv

Weingut Keringer/ Mönchhof

rotem Fleisch, hat Potenzial.

Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Rathay, Zweigelt Tiefdunkles Rubingranat, attraktive Edelh olznoten nach Kokos und Lakritze, Anklänge von Cassis und Brombeeren, komplex, dicht und gehaltvoll, passt ideal zu

Passt ideal zu dunklem Fleisch wie Rind sowie auch zu allen Schmorgerichten. Ebenfalls zu Ente und Wild ein Genuss.

Grand Cuvee Josanna

Salzl / Illmitz

Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch Am Gaumen sehr dicht und mollig, eine Fruchtbombe, ausgeprägte Cassisfrucht, dunkle Kirschen, Heidelbeeren, Brombeeren, Johannisbeerkraut, Schokolade, Leder, Geselchtes, tolle Röstaromatik, auch blumige Anklänge wie Flieder, Marzipan, Vanilleschoten, Karamell, saftige knackige Tannine, sehr cremig, ein vielschichtig einsetzbarer Wein, der sowohl solo als auch als Speisenbegleiter Spaß macht! Speisebegleitung: geschmorte Speisen mit dunklen Saucen, Rindfleisch

84

108

66



Big John Cuvèe

Scheiblhofer Erich/Andau, Neusiedlersee
Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Zweigelt
Schwarze Beerenfrucht, Kirschen, Cassis, mit Anklängen von Tabak und Caramel.
Saftig, rund, nach süssen Brombeeren und Nougat mit präsentem Tannin und
Röstaromen im Nachhall. Passt gut zu dunklem Fleisch und Braten



64

37.5cl 35

Magnum 135

Praittenbrunn

Scheiblhofer Erich
Cabernet Sauvignon, Merlot

Dunkles Rubingranat, fester Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Dezente Kräuterwürze, ein Hauch von Teer, schwarze Waldbeerfrucht. Saftig, reife Zwetschgenfrucht, frische Säurestruktur, feines Cassis im Nachhall, schokoladiger Rückgeschmack.



99

Magnum 215

In Signo Leonis

Bayer Heribert & Patrick

Blaufränksich, Cabernet Sauvignon, Zweigelt

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine ätherische Nuancen, schwarze Beerenfrucht, dezente Holzwürze im Hintergrund, facettenreiches Bouquet. Komplex, angenehme Extraktsüsse, elegant, tragende Tannine, reife Kirschen, schokoladiger Touch im Nachhall, sehr gutes Reifepotenzial.

Zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Grilladen und Wildgeflügel, Risotto und Pasta sowie zu Hart- und Weichkäse.



76

Magnum 165



Schweiz

Pinot Noir Barrique, AOC Aargau Prestige

Weingut Nauer, Aargau



69

71

Kräftiges Rubin mit violetten Reflexen. Die Nase ist geprägt durch eine breite Palette feinster Fruchtaromen. Die Einflüsse des Ausbaus im Barrique zeigen sich durch Gewürzdüfte und einem Hauch von Vanille. Im Gaumen sehr gehaltvoll und breit. Verpackt in einer intensiven Aromatik bilden die warmen, reifen Gerbstoffe und die perfekt ausbalancierte Säure das solide Gerüst zu diesem tollen Wein.

Italien

BOLGHERI ROSSO "PRINCIPE" DOC -Aus der Nachbarschaft von Ornellaia

Toskana, Podere Roseto Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot JEHRETTATA

Glänzendes Granatrot mit aufhellendem Rand. Satte Nuancen von reifer dunkler Frucht steigen in die Nase, Pflaumenkompott, Brombeerjoghurt, dazu frische Minze und Zartbitterschokolade. Wohliger Gaumeneintritt mit feinem Schmelz, gut eingebunden in Säure und Tannin, füllig im Körper, in sich ausgewogen, exzentrisch im Nachhall.

Spanien

Valduero 2 Maderas

Ribera del Duero, Bodegas Valduero Tinta del Pais (Tempranillo)



37.5cl

Intensives Granatrot. Fruchtige Nase mit würzigen Noten von Kümmel, Gewürznelken und Muskatnuss. Am Gaumen kräftig, harmonisch und ausgewogen mit langem Abgang.



Portugal

Fortissimo

Estremadura, Casa Santos Lima| Touriga Nacional, Syrah, Petit Verdot, Alicante



54

Intensives Kirschrot mit violetten Reflexen. In der Nase würzig, mit Aromen nach roten Früchten wie Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen fruchtig und ausgewogen mit einer sehr guten Tanninstruktur. Ein eleganter und langanhaltender Abgang.