

# Weinkarte

*der Steirerwirt im* \*\*\*  
Rössli hü

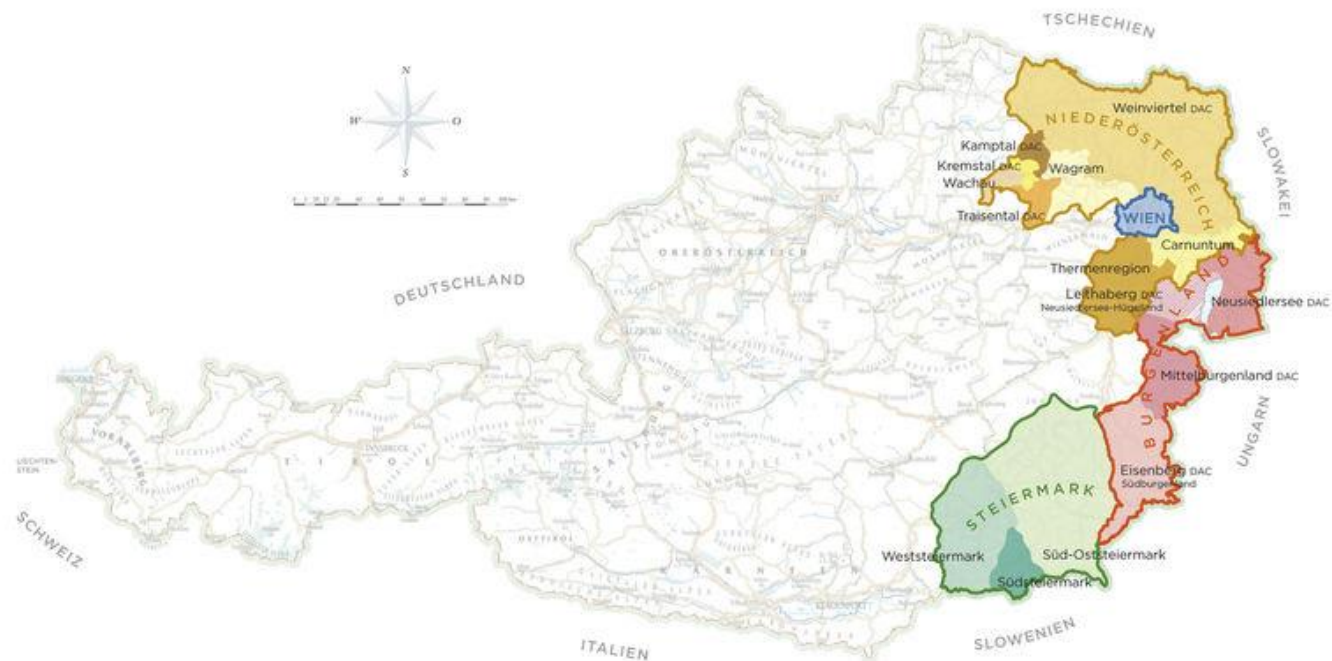


...a guats Tröpferl ghört dazua!

## *der Steirerwirt im...* **Rössli hü**

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 Weine werden in Achterl, das sind  
12.5 Cl, ausgeschenkt

es Achterl  
12.5 Cl

Unser Hauswein

### Massimo

Welschriesling, Muskateller,  
Sauvignon Bl.

Weingut Masser, Steiermark

CHF 9.80

### Grüner Veltliner

Weingut Neumann, Wien

CHF 9.80

### Morillion «Leutschach»

Weingut Masser, Steiermark

CHF 10.50

### Sämling Spätlese (süss)

Weingut Salzl, Burgenland

CHF 9.50

## Offener Rosèwein

### Tetuna Rosè

Goldenits/Burgenland

CHF 9.80

### Schaumwein

#### Gold Secco

Pinot Blanc,  
Welschriesling,  
Chardonnay

Schlumberger/Wien

Traditionelle Champagnermethode

**10cl**

CHF 9.00

## Offene Tröpferl Traube dunkel

Unsere offenen Weine werden in Achterl, das sind  
12.5 cl, ausgeschenkt

es Achterl  
12.5 cl

### Unser Hauswein

#### Zweigelt Goldberg

Weingut Werner Achs  
Burgenland

CHF 9.80

#### „Das Phantom“

Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc und Syrah

Walter Kirnbauer  
Burgenland

CHF 12.10

#### Big John

Zweigelt, Cabernet Sauvignon  
und Pinot Noir

Scheiblhofer Erich  
Neusiedlersee

CHF 11.60

#### Grand Cuvee "Josanna"

Zweigelt, Merlot, Cabernet & Blaufränkisch

Weingut Salzl  
Burgenland

CHF 11.90

#### PM1 Reserve

Zweigelt, Blauer Wildbacher

Peter Masser  
Steiermark

CHF 11.40

## Traube Hell

### Steiermark

#### Massimo

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.



57

#### Leutschacher Morillion

Peter Masser Leutschach/Südsteiermark

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



65

### **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 Aperero , kräftige Fleischgerichte mit würzigen Saucen und Nudeln



65

### **Wien**

#### **Grüner Veltliner Nussberg**

Neumann, Wien DAC

Ein strahlender Grüner Veltliner mit einem mittleren gelb und Silberreflexen. In der Nase nach frischen Orangenesten, ein Hauch von Birne und Honigmelone. Guter Körper, frisch und lebendig mit salziger Mineralität, einem zitronigen Touch.

Ein animierender Speisenbegleiter zum Aperero genauso passend wie zu sommerlichen Vorspeisen wie etwa ein Rindscarpaccio mit Parmesan.



64

#### **Gemischter Satz**

Hajszan Neumann, Wien DAC

Helles gelb mit Silberreflexen. Der Wein ist zwar würzig, unterlegt mit gelben Fruchtnuancen, frischem gelben Apfel und ein Hauch von Orangenesten. Durch die ausgewogene Säurestruktur ist der Wein lebendig und trinkanimierend.

Ein schöner Speisenbegleiter zur klassisch österreichischen Küche.



61

## **Niederösterreich**

### **Rotgipfler Rodauner**

Alphart Karl, Traiskirchen, Thermenregion



58

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



76

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



64

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 Aperio oder zu einem dunklen Schokoladen Kuchen mit flüssigem Kern.



# Schaumweine



## Gold Secco

Schlumberger/Wien

Pinot Blanc, Welschriesling, Chardonnay

Fruchtig leicht, prickelnde Perlage, nach der traditionellen Champagnermethode hergestellt. (Flaschengärung)

Passt zu: Apero, Dessert



59

1dl  
9

## Rosé Secco

Schlumberger/Wien

Welschriesling, Chardonnay, Weissburgunder

Fruchtig leicht, prickelnde Perlage, nach der traditionellen Champagnermethode hergestellt. (Flaschengärung)

Passt zu: Apero, Dessert



63

1dl  
9

## 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.



68

### Burgenland

**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.



57

Magnum  
125

**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



72

37.5cl  
38

Magnum  
152

### **Merlot "Unplugged"**

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.

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



72

Magnum  
153

### **Pannobile**

Gernot & Heike Heinrich/Gols

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.



72

### **Gabarinza**

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.



98

**Ina`mera (burgenländisch: einer mehr)**

Juris/Gols Neusiedlersee **95 Falstaff Punkte**

30 % Blaufränkisch, 30 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon



86

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Reife Zwetschkenfrucht, Brombeerkonfit, ein Hauch von Kräuterwürze, kandierte Orangenesten. 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, rauchhige Würze, Schwarzebeeren, gute Stoffigkeit, gute Länge.

Serviertvorschlag: Rind, Wildgeflügel (Fasan, Rebhuhn), Lamm gebraten, Wildschwein

**Tricata (burgenländisch: getrocknet)**

**"Der burgenländische Amarone"**

Juris/Gols Neusiedlersee



109

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.

**Serviertvorschlag:**

zu sehr kräftigen Speisen, geschmorte Gerichte wie Ochsenfleisch, 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

**Blaufränkisch "Leithaberg"**

Sommer Leo/Burgenland



69

In der Nase eine Vielfalt an dunklen Früchten, Cassis und Brombeeren, unterstrichen von einer zart würzigen Note. Am Gaumen dunkle Waldbeeren und eine mineralisch-pfeffrige Würze, gepaart mit einer harmonischen Säurestruktur. Präsenze Tannine und ein kräftiger Körper mit langem Abgang sprechen für das hohe Reifepotenzial. Zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Grilladen und Wildgeflügel, Risotto und Pasta sowie zu Hart- und Weichkäse.

**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



86

**Tetuna** 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

**Admiral** Falstaff 95

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



106

**Massiv**

Weingut Keringer/ Mönchhof

Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Rathay, Zweigelt

Tiefdunkles Rubingranat, attraktive Edelholznoten nach Kokos und Lakritze,

Anklänge von Cassis und Brombeeren, komplex, dicht und gehaltvoll, passt ideal zu rotem Fleisch, hat Potenzial.

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



93

**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



71

### Big John Cuvée

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



69

37.5cl

34

Magnum

126

### Praittenbrunn

Scheiblhofer Erich

Cabernet Sauvignon, Merlot

Dunkles Rubingranat, fester Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Dezent

Kräuterwürze, ein Hauch von Teer, schwarze Waldbeerfrucht. Saftig, reife

Zwetschgenfrucht, frische Säurestruktur, feines Cassis im Nachhall, schokoladiger

Rückgeschmack.



104

### In Signo Leonis

Bayer Heribert & Patrick

Blaufränkisch, 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.



87