

## Weißweine

### - GRÜNEN VELTLINER -

*„Es beginnt beim leichten, spritzigen Wein, der am besten jung – als Heuriger getrunken wird und geht bis zur substanz- und alkoholreichen Spätlese, die auch durchaus lagerfähig ist. Der Grüne Veltliner ist in der Regel betont fruchtig, pfeffrig und würzig.“*

#### **Grüner Veltliner 2016 „Steinsetz“**

Weingut Baumgartner, Kamptal, trocken,  
Ist ein kräftiger und würziger Veltliner. Am Gaumen leichtes Pfefferl,  
in der Nase ein leichter Duft nach exotischen Früchten

12.5% Vol. 0,75 l € 18,00

#### **Grüner Veltliner 2016 „Hochterrasse“**

Weingut Salomon Undhof, Kremstal, in der Nase leichter Duft nach Marille  
und grünem Apfel und am Gaumen sehr würzig und trocken

12,5% Vol. 0,75 l € 24,60

#### **Grüner Veltliner 2016**

Weingut Gruber „Ried Hütbügl“, Kamptal DAC, trocken  
Ist ein delikat-pfeffriger Wein mit einer würzigen Note.

Hat eine kernige Frucht

12,5% Vol. 0,75 l € 23,40

#### **Grüner Veltliner 2016 „Zwillingslauser“**

Weingut SAX, Langenlois, trocken,  
Zart fruchtig, würzig, saftig und lebendig Anklänge  
von Apfel und weißem Pfeffer

12,5% Vol. 0,75 l € 24,00

#### **Grüner Veltliner „Lamm 1. LAGE“ 2012**

Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal DAC Reserve, trocken  
13,5% Vol. 0,75 l € 58,00

#### **Grüner Veltliner „Grub 1. LAGE“ 2012**

Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal DAC Reserve, trocken  
14% Vol. 0,75 l € 49,00

#### **Grüner Veltliner „Renner 1. LAGE“ 2016**

Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal trocken  
13,5% Vol. 0,75 l € 49,00

## - RIESLING -

*„Sein charmantes Bukett besitzt zumeist zarte Anklänge an Pfirsiche, Aprikosen und Zitrusfrüchte. Am Gaumen wirkt der Riesling wegen seiner pikanten Säure sehr rassig und anhaltend; er entwickelt sich kontinuierlich und ist daher sehr gut lagerfähig; dies gilt im Besonderen für die raren Spät- und Auslesen (oder die Wachauer Smaragdweine).“*

### **Riesling „Urgestein“ 2016**

Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois, trocken „frisch und frech“  
12% Vol. 0,75 l € 29,40

### **Riesling Prestige 2015**

Weingut Lenz Moser, Niederösterreich,  
Helles, strahlendes Gelb und feines Aroma. In der Nase leichter Duft nach Marille und Pfirsich. Ist ein sehr kräftiger Riesling  
12,5% Vol. 0,75 l € 23,40

### **Riesling Gaisberg 2016**

Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal, trocken,  
Saftiger Marillenduft steigt empor, ein Fruchtf Feuerwerk gleich zu Beginn, tiefgründig und ausgereift, dabei überaus klar mit stattlichem Körperbau und mineralischem Touch, überaus fruchtbetont und belebend, pikantes Säurespiel.  
13% Vol. 0,75 l € 39,90

## - CHARDONNAY -

*„Die Weißweinsorte Chardonnay ist eine weit verbreitete Sorte mit einem hohen Qualitätspotenzial und Bekanntheitsgrad. Das hat die Sorte nicht nur ihren geschmacklichen Qualitäten zu verdanken, sondern auch ihrer guten Anpassungsfähigkeit an verschiedene Standortgegebenheiten. Sie bringt auf unterschiedlichsten Standorten ansprechende Weinqualitäten. Chardonnay ist eine natürliche Kreuzung von Gouais Blanc und Pinot.“*

### **Chardonnay Reserve 2015**

Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion, trocken  
13,5% Vol. 0,75 l € 29,80

## - MUSKATELLER -

*„Die Herkunft ist vermutlich Vorderasien. Eine der ältesten Rebsorten der Welt. Seit 1400 in der Wachau urkundlich nachgewiesen. In der Steiermark wird er seit Mitte der 80iger Jahre überwiegend trocken ausgebaut. Grünlich - gelb bei trockenem Muskateller bis goldgelber Farbe bei den Prädikatsweinen. Ausgeprägtes Muskatbukett. Fruchtig und säurebetont, bewahrt Typizität bis in hohe Prädikatweinstufen.“*

### **Gelber Muskateller 2016**

Weingut Richard Walzer, Gneixendorf, Krems, trocken,  
Wundervolle Muskatnote und frischer Holunder – darauf folge eine angenehme Säure  
12,0% Vol. 0,75 l € **25,80**

## - GRAUBURGUNDER -

*„Der graue Burgunder wurde wahrscheinlich schon im 13. oder 14. Jahrhundert von Zisterziensermönchen aus dem Burgund nach Österreich gebracht. Daher kommt auch das Synonym "Grauer Mönch", welches heute nicht mehr verwendet wird. Nach Deutschland kam die Sorte aus dem Burgund oder der Champagne. Abstammung: Mutation aus der Sorte Blauer Burgunder.“*

### **Die Versuchung Pinot Gris 2015**

Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion, halbtrocken,  
Gute Säurepikanz, nussige Aromen und ein feiner Holztouch.  
*Passen auch gut zu gereiftem Käse*  
14% Vol. 0,75 l € **42,80**

## - ROTGIPFLER -

*„Diese autochthone Rebsorte ist mit dem Weißgipfler (Grüner Veltliner) verwandt. Natürliche Kreuzung aus Traminer mit Roter Veltliner.“*

### **Die Vollendung – Rotgipfler 2015**

Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion, trocken,  
Großer Wein, der das Potential des Rotgipfler ausreizt, enorm vielschichtig und hochelegant, exotische Fruchtfülle. Würzig mineralisch, kraftvoll. In neuem Holz gereift bis zur Vollendung.  
*Perfekt zu Lamm und Rindfleisch.*  
14% Vol. 0,75 l € **42,80**

## Roséweine

*„Lachsfarbenes Rosa. Jugendlich intensiver Duft nach Erdbeer- und Himbeernoten. Trocken, frisch und fruchtig. Angenehmes harmonisches Säurespiel. Sehr süffig, gut ausbalanciert und perfekt für den Sommergenuss.“*

### **Fête Rosé 2016**

Weingut Lenz Moser, Kremstal, trocken

11,5% Vol. 0,75 l € **15,00**

## Rotweine

### - BLAUER ZWEIFELT -

*„Als Jungwein besitzt der Zweifelt ein ausgeprägt, fruchtiges Bukett, das mit der Reife runder und feiner wird. Die Qualitäten reichen vom jung zu trinkenden, leichten Tischwein bis zu kraftvollen Lagerweinen. Die solide Zweifeltrebe vermag in allen heimischen Rotweingegenden gute Resultate zu erzielen und gilt daher zu Recht als die österreichische Rotweinhoffnung.“*

### **Zweifelt „Heideboden“ 2015**

Weingut Nittnaus, Gols, Neusiedlersee, trocken

13,5% Vol. 0,75 l € **22,80**

### **Blauer Zweifelt „Mailberg“ 2013**

Weingut Lenz Moser, Malteser Ritterorden, trocken

13% Vol. 0,75 l € **20,40**

### **Zweifelt- Cabernet Sauvignon 2014**

Weingut Leo Aumann, Thermenregion, trocken

13,5% Vol. 0,75 l € **27,00**

## - CABERNET SAUVIGNON -

„Höchstwahrscheinlich aus Frankreich stammend (natürliche Kreuzung von Cabernet Franc x Sauvignon Blanc); urkundlich erstmals 1635 im Bordeaux erwähnt. In Österreich seit 1986 als Qualitätsweinsorte zugelassen. In den vergangenen Jahren vermehrt v.a. im Burgenland und in Niederösterreich ausgepflanzt. Geschmacksspektrum: Granatrot bis tiefdunkelrot. Typisches Bukett von schwarzen Johannisbeeren. Hoher Gerbstoffgehalt. Mit zunehmender Flaschenlagerung samtig und harmonisch.“

### **Rote Versuchung CS-Merlot-Zweigelt 2012**

Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion, trocken  
13,5% Vol. 0,75 l € 42,80

### **Cabernet Sauvignon Guntramsdorfer Eichkogel 2011**

Winzerfamilie Gregor Schup, Thermenregion, trocken  
14,7% Vol. 0,75 l € 39,80

### **Privat Rot - Cabernet Sauvignon 2012**

Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion, trocken  
13,5% Vol. 0,75 l € 54,80

### **Siegendorf Rot - Cabernet Sauvignon 2011**

Weingut Lenz Moser, Siegendorf, trocken  
13,5% Vol. 0,75 l € 54,80

## - PINOT NOIR -

„Ursprung in Frankreich. Vor allem in Niederösterreich (2/3) und im Burgenland (1/3) vertreten. Die Neukultivierung ist im Burgenland wieder voll im Vormarsch. Kräftige, hellrote Farbe, Bukett von frischen Weichseln, dunklen Beeren und etwas „pfeffrig“, extraktreich.“

### **Pinot Noir 2013**

Winzerfamilie Schup Gregor, Guntramsdorf, Thermenregion  
13% Vol. 0,75 l € 31,20

## Süßweine

### **Beerenauslese Prestige 2015**

Weingut Lenz Moser, Burgenland, süß  
10% Vol. 1/16 l € 5,40

## Sekt & Schaumweine

### Riesling Sekt Haus Österreich

Weingut Winzer Krems, extra trocken

12,5% Vol. 0,75 l € 25,20

0,10 l € 4,20

### Frizzante Zweigelt Rosé

Weingut Özelt Thomas, Spitz/Donau, Wachau, trocken

12% Vol. 0,75 l € 18,60

0,10 l € 3,10

## Digestiv

### Waldviertler Whisky Haider J. Roggenreith

#### Rye Malt

Durch die 6jährige Fasslagerung hat der Whisky eine leichte Honignote.

41% Vol. € 4,70

#### Original Rye Malt

Ist eine Mischung aus Roggenmalz und 40% Gerstenmalz. Bei bestimmter Fasslagerung entwickelt der Whisky einen leicht rauchigen Geschmack und in der Nase kommt auch noch ein dezenter Vanilleton zur Geltung.

41% Vol. € 4,70

### - BRÄNDE -

<i>Hirsch's</i>	Vogelbeer	41% Vol.	€ 4,80
<i>Hirsch's</i>	Birne	41% Vol.	€ 2,90
<i>Hirsch's</i>	Bauernbrand	49% Vol.	€ 2,00
<i>Hirsch's</i>	Himbeere	39% Vol.	€ 3,40
<i>Schwaiger</i>	Marille	38% Vol.	€ 2,90