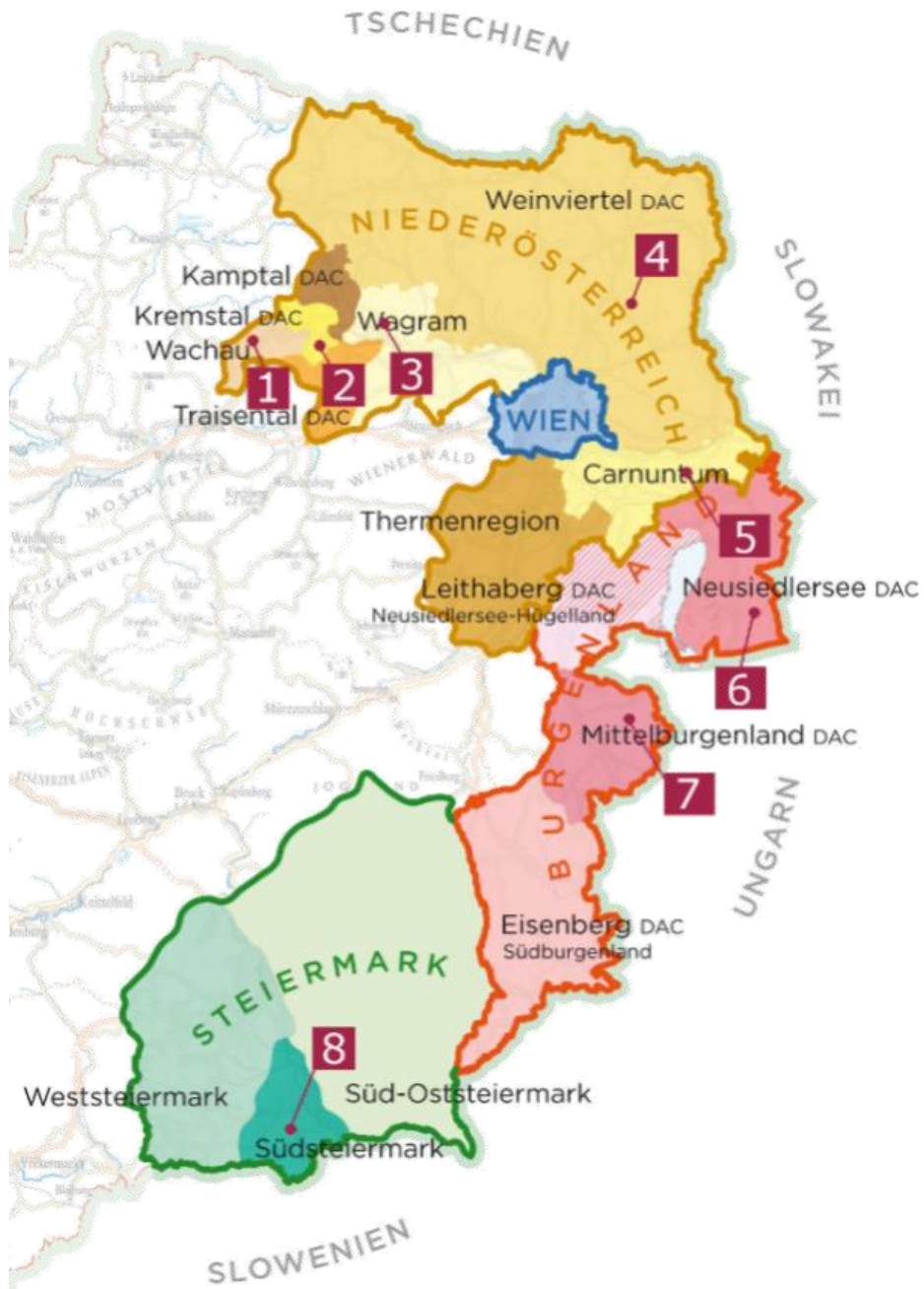


Der Schwerpunkt unserer Weinkarte liegt bei unseren österreichischen Weinen. Jedoch wollen wir auch versuchen, mit einigen Weinen aus den bekanntesten Weinbauländern unser Sortiment für Sie bunter und umfangreicher zu machen.



Genießen Sie einen guten, passenden Wein zu Ihrem Menu. Unsere Karte bietet für jeden Gaumen das Richtige.

AKTUELLES ANGEBOT

OFFENE WEINE / OPEN WINES

1/8 L FLASCHE 0,75L

2017 Grüner Veltliner vom Draxelgraben € 3,50 € 19,70
WG. Spielauer – Niederösterreich / Wagram

2017 Welschriesling € 3,90 € 21,50
WG. Erwin Sabathi – Südsteiermark / Leutschach – STK

2015 Blaufränkisch € 3,90 € 21,50
WG. Kerschbaum – Burgenland / Horitschon

2015 Zweigelt Primus vom Draxelgraben € 3,50 € 19,70
WG. Spielauer – Niederösterreich / Wagram

SEKT / PROSECCO

0,1 L FLASCHE 0,75 L

Hochriegel – Österreich / Wien € 3,30 € 21,50
Ein elegantes, fruchtiges Vergnügen mit den leichten Duftnoten des Sommers.
Riecht nach feiner Frucht und einer leichten Anmutung von Sommeräpfeln.
Trocken - Alkoholgehalt: 11,5% vol. – Serviertemperatur: 6-8 °C

CHAMPAGNE - Frankreich

FLASCHE 0,75 L

Trocken - Alkoholgehalt: 12% vol. – Serviertemperatur: 6-8 °C

Moët – Chandon Imperial Brut € 77,00
Neben weißfleischigen Früchten wie Apfel, Birne und weißem Pfirsich zeigen sich Zitrusaromen und blumige Düfte. Dank der Harmonie der drei Rebsorten (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay) ein vollkommener Tropfen, großzügig und dynamisch. Im Übergang frisch und lang anhaltend.

Veuve Clicquot Ponsardin € 89,00
Frische Nuancen von Orangenzesten, mit gelbem Apfel unterlegt, ein Hauch von Kräuterwürze. Saftig, frische Golden-Delicious-Apfel mit mineralischem Touch.

Louis Roederer Premier Brut € 97,00
Erscheint in einem hellen Gelb mit grünen Reflexen und besticht mit dem zartwürzigen Duft von Pfirsichen, Äpfeln, Grapefruit und frischem Brioche. Im Mund ist er elegant mit reifer Fruchtfülle, lebendiger Säure und schmeichelnder Struktur.

ÖSTERREICHISCHE WEIßWEINE / AUSTRIAN WHITE WINES

GRÜNER VELTLINER

FLASCHE 0,75 L

2017 GV vom Draxelgraben – WG. Spielauer - Niederösterreich / Wagram € 19,70

Aromen nach weißem Pfeffer, Stachelbeere und etwas gelben Apfel, mittelgewichtig, am Gaumen lebendige Säure, sehr harmonisch und mit fruchtbetontem und würzigem Abgang.

Speisenempfehlung: Geflügel, Fisch, Schwein, Pasta

Trocken - Alkoholgehalt: 12% vol. – Serviertemperatur: 9 °C

2016 L&T – WG. Bündlmayer - Niederösterreich / Kamptal € 27,60

Leicht und trocken, mit einem zarten Blütenduft und dezentem Geschmack nach Apfel, Zitrusfrüchten, Pfirsich und weißem Pfeffer.

Speisenempfehlung: Erfrischender Aperitif, kalte Vorspeisen, Meeresfrüchte, Salate, Fisch und helles Fleisch, exotische Gerichte (z.B. Wok mit Gemüse)

Trocken - Alkoholgehalt: 11% vol. – Serviertemperatur: 7-8 °C

WELSCHRIESLING

FLASCHE 0,75 L

2017 WG. Erwin Sabathi – Südsteiermark / Leutschach – STK € 21,50

Animierender, feinnerviger Geschmack nach Stachelbeeren, Zitrus, gelben Blüten, Limone und grünem Apfel, mit einem fruchtgetragenen erfrischenden Abgang.

Speisenempfehlung: leichte Sommergerichte, helles Fleisch, Hühnchen, leichte Fischgerichte, Salate mit Kräuter, Schaf- und Ziegenkäse

Trocken - Alkoholgehalt: 11,5% vol. – Serviertemperatur: 8-10 °C

2017 WG. Tement – Südsteiermark / Leutschach – STK € 27,60

Wunderbar saftig, Aromen nach reifen Äpfeln und Heublumen. Am Gaumen vielschichtig, balanciert & ausdrucksstark.

Speisenempfehlung: Klassiker zur Vorspeisen, zur Jause oder als Wein zwischendurch.

Trocken - Alkoholgehalt: 11% vol. – Serviertemperatur: 8-10 °C

SAUVIGNON BLANC

FLASCHE 0,75 L

2016 WG. Tement – Steiermark / Südsteiermark – STK Gutswein € 32,70

Der „kleine große“ Jahrgang 2016 begeistert durch Vielschichtigkeit und tiefliegende Würze. Reife Birnennoten, dazu aromatischer Holunder, mit Luft und ganz viel Cassis. Komplex und strahlend klar am Gaumen.

Speisenempfehlung: Spargel, Mozzarella und gefüllter Paprika

Trocken - Alkoholgehalt: 12,5% vol. – Serviertemperatur: 7-12 °C

GELBER MUSKATELLER

FLASCHE 0,75 L

2017 WG. Tement – Steiermark / Südsteiermark – STK Gutswein € 32,70
Klar, strahlend und hocharomatisch. Reife Mandarinenfrucht, Himbeerblätter und rosa Pfeffer. Saftig-lebendiger Sortenausdruck, sehr konzentriert.
Speisenempfehlung: Aperitif oder wunderbarer Begleiter zu leichter Sommerküche
Trocken - Alkoholgehalt: 12% vol.- Serviertemperatur: 7-12 °C

CHARDONNAY

FLASCHE 0,75 L

2017 WG. Scheiblhofer – Burgenland / Neusiedlersee / Andau € 19,70
Glänzendes Gelb mit silbernen Rändern, fruchtig-pikante Chardonnaynase verfeinert durch feinerben Walnusschalenduft, spritzig-frisch mit Mandarinenaromen am Gaumen, grüner Pfeffer im Abgang.
Speisenempfehlung: Passt hervorragend zu Lammgerichten und zum Fisch.
Trocken - Alkoholgehalt: 13% vol. – Serviertemperatur: 7-8 °C

SPÄTESE CUVEÉ – Süß

FLASCHE 0,75 L

2017 WG. Tschida – Burgenland / Neusiedlersee / Illmitz € 19,70
Rebsorten : 25% Traminer, 25% Welschriesling, 25% Chardonnay, 25% Weißburgunder
Klares helles Gelb mit olivgrünen Reflexen, in der Nase feine Anklänge von Quitten und Biskuit, zarte Kräuternoten, glockenklarer Aromenbogen mit pikantem Fruchtgelee, Zitronat und kandierten Pfirsichen. Frisch und knackig mit guter Säurestruktur. Am Gaumen eine kompakte, ausgewogene Süße; gute Fruchtexotik mit Zitrusanklang und vitaler Süße.
Speisenempfehlung: Ideal zu Pasteten, Gänseleber mit Weingelee, asiatische Küche mit pikant-süß- sauren Soßen, Blauschimmelkäse
Süß - Alkoholgehalt: 8,5% vol. – Serviertemperatur: 10-12 °C

Falstaff:91 Punkte

RIESLING

FLASCHE 0,75 L

2016 WG. Bründlmayer – Niederösterreich / Kamptal € 27,60
Puristisches Fruchtspiel nach weißen Pfirsichen, etwas Fliederduft, zartgliedrig, schon präsent; hoher Charmefaktor am Gaumen, pointiert und feinmaschig, sehr animierend, bietet viel Trinkfluss, von nerviger Säure trefflich ergänzt, ein schwungvoller, schlanker Riesling für warme Sommerabende.
Speisenempfehlung: Meeresfrüchte, Räucherfisch, gegrillter Fisch, Schweins- und Kalbskotelett, Brathuhn, Kaninchen, Wiener Schnitzel, asiatische Gerichte (z.B. Wok, Curries mit Gemüse)
Trocken – Alkoholgehalt: 12,5% vol.- Serviertemperatur: 8-10 °C

GEMISCHTER SATZ

FLASCHE 0,75 L

2016 Wiener Gemischter Satz - WG. Stift Klosterneuburg – Wiener Nussberg € 21,50

Rebsorten: Grüner Veltliner, Chardonnay und Weißburgunder.

Helles grüngelb, im Duft frische Apfel- und Grapefruit-Aromen, am Gaumen vielschichtig und verspielt, fruchtige und würzige Noten werden von jugendlicher Säure angenehm umrahmt.

Speisenempfehlung: Frischkäseaufstriche und leichte Küche.

Trocken - Alkoholgehalt: 12,5% vol. – Serviertemperatur: 7-8 °C

ZIERFANDLER

FLASCHE 0,75 L

2015 WG. Aumann – Niederösterreich / Thermenregion € 32,70

Dieser Wein wird auch Spätrot genannt, weil sich seine Beeren erst beim Eintreten der Vollreife rötlich färben. In ganz Österreich findet man nur mehr rund 100 Hektar Rebfläche. Der Zierfandler wird einer langsamen, kühlen Gärung unterzogen, um den besonderen Geschmack der Frucht zu bewahren. Wurde im Stahltank ausgebaut. Dadurch wird auch eine leichte Süße erhalten, die für diesen Weißwein typisch ist. Feine Zitrusnote, viel Finesse, kraftvolle Eleganz bis zum langen Abgang. Ein Zierfandler der Oberliga.

Speisenempfehlung: Als Aperitif zu Geflügel, Kalbfleisch, Fisch, Meeresfrüchten, leichten Pastagerichten und zu Käse.

Halbtrocken - Alkoholgehalt: 13% vol. - Serviertemperatur: 10 °C

EISWEIN

FLASCHE 0,375 L

2015 Grüner Veltliner – WG. Tschida – Burgenland / Neusiedlersee / Illmitz € 39,30

Ein dichter Eiswein, dessen Nase nach exotischen Früchten wie Ananas und Mango duftet, mit Anklängen von Erdnüssen. Auch Pfefferminze und feine Tabaknoten konzentrieren sich am Gaumen. Die feine Süße wird durch eine rassige Säure zu einem wunderbaren Trinkfluss, der lange nachhallt.

Speisenempfehlung: Fruchtdesserts, Zitronensorbet, Eiskombination, Marillenkuchen, Kirschkuchen, Apfelstrudel

Süß - Alkoholgehalt: 8% vol. – Serviertemperatur: 10-12 °C

ÖSTERREICHISCHE ROTWEINE / AUSTRIAN RED WINES

ZWEIGELT

FLASCHE 0,75 L

2015 Primus vom Draxelgraben - WG. Spielauer - Niederösterreich / Wagram € 19,70

Im Glas liegt der Wein schwer, dunkel und dicht. Der Nase strömen intensive Noten von dunkler Kirschfrucht, Gewürzen wie Nelken und Zimt und ein wenig Zartbitterschokolade entgegen

Trocken - Alkoholgehalt: 14,5% vol. - Serviertemperatur: 16-18 °C

2015 WG. Heinrich – Bgld / Neusiedlersee – Gols - BIO € 27,60

Förmlich riechbare Wärme und in Gestalt von Herzkirsche wohltuende Geborgenheit bilden die Essenz dieses Zweigelts. Der Sorte entsprechend ist er geradlinig, klar und zeigt dabei frei- und ausgiebig seine dunkelbeerige Frucht. Diese hangelt sich von der Frische einer Weichsel über die verschmitzte Pfeffrigkeit von Preiselbeeren.

Speisenempfehlung: vegetarisch, Pasta & Reisgerichte

Extratrocken – Alkoholgehalt: 12,5 % vol. – Serviertemperatur: 15-17 °C

BLAUFRÄNKISCH

FLASCHE 0,75 L

2015 WG. Paul Kerschbaum – Burgenland / Horitschon € 21,50

In der Nase intensives fruchtiges Aroma nach schwarzen Beeren und Kirschen, am Gaumen elegante Textur mit weichen Tanninen, schöne Balance im Finish.

Speisenempfehlung: Ein idealer Essensbegleiter zu Rind, Wild, Lamm und Nudelgerichten.

Trocken – Alkoholgehalt: 13,5% vol. - Serviertemperatur: 16-18 °C

2015 a´Kira - Vereinte Winzer T.FX.T - Burgenland/ Horitschon € 32,70

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase reife Brombeeren, Zwetschken und Weichseln. Am Gaumen ist er vollmundig, mit sehr angenehmer Säure; gut stützende Tanninstruktur mit stoffiger Frucht und ein langes, rotbeeriges Finish.

Speisenempfehlung: Pilze, Cannelloni, Innereien, Rindfleisch, Grillfleisch

Trocken - Alkoholgehalt: 14% vol. - Serviertemperatur: 16-18 °C

MERLOT

FLASCHE 0,75 L

2016 WG. Hannes Reeh – Burgenland / Neusiedlersee / Andau € 21,50

Der Merlot vom Weingut Hannes Reeh ist schwarz mit Violettrand, in der Nase intensive Primärfrucht, dunkle Beerenkomponenten, Hollerbeeren, am Gaumen festes und feinkörniges Tannin, animierender Abgang.

Speisenempfehlung: Wild- und Kalbspasteten, Lasagne, Pilze, Rindfleisch

Trocken – Alkoholgehalt: 13,5% vol. – Serviertemperatur: 15 °C

CABERNET SAUVIGNON

FLASCHE 0,75 L

2015 Selection - WG. Scheiblhofer - Burgenland / Neusiedlersee / Andau € 27,60

Tiefdunkles Violett, typischer Duft nach schwarzen Ribiseln, totale Fruchtigkeit und Duft nach rotem Pfeffer, mächtige Herbe, tolle Komplexität, fein abgerundet durch Karamelltöne und einen feinen Eichentouch.

Speisenempfehlung: Wildgerichte, Zwiebelrostbraten, Lamm und Nudelgerichte.

Trocken - Alkoholgehalt: 13,5% vol. - Serviertemperatur: 16 °C

2015 Sweet Reeh - WG. Hannes Reeh – Burgenland / Neusiedlersee / Andau € 21,50

Leuchtendes Kirschrot, typische Merlotnase, wunderbar weich und mild am Gaumen, feine Beerenaromatik, leichte Würze, abgerundet durch eine dezente Restsüße, süßer Abgang nach reifen Brombeeren.

Speisenempfehlung: Leichte Vorspeisen

Lieblich - Alkoholgehalt: 12,5% vol. - Serviertemperatur: 14-16 °C

2015 Zweigelt CS Reserve - WG. Aumann – Niederösterreich / Thermenregion € 27,60

90 % Zweigelt und 10 % Cabernet Sauvignon – eine überaus harmonische Mischung. Eine gezielte Zusammenführung zu einem komplexen Rotwein. Um beste Qualität zu erhalten, wurde händisch geerntet und anschließend schonend verarbeitet. Der Zweigelt CS Reserve ist ein extraktreicher, harmonischer Rotwein und daher bereits jetzt schön zu trinken. Er weist attraktive Fruchtaromen auf und besitzt einen kräftigen, runden Abgang.

Speisenempfehlung: Zu Rindfleisch, Lamm, Ente, Kalbfleisch, Pasta-Gerichten mit roter Sauce.

Trocken - Alkoholgehalt: 13,5% vol. - Serviertemperatur: 18 °C

2015 Vulcano - WG. Hans Iglar – Burgenland/ Mittelburgenland € 49,60

Rebsorten: Blaufränkisch, Cabernet, Zweigelt, Merlot

Der Cuvée Vulcano präsentiert sich dunkel – rubinrot, mit violetten Reflexen, dunklen Waldbeeren, feinen Nougatanklängen in der Nase, kräftig, dicht und elegant am Gaumen. Die gut eingebundenen, reifen Tannine und der kompakte Körper ergeben einen Wein mit viel Ausdruck, Vielschichtigkeit und ausgezeichnetem Lagerpotenzial. 15 Monate Ausbau im Barrique.

Speisenempfehlung: Ein Wein für einen Abend zu zweit, passend zu Gegrilltem, Wild, oder Rindsfiletsteak.

Trocken - Alkoholgehalt: 13,5% vol. - Serviertemperatur: 17-19 °C

Falstaff 91 Punkte

ROSÉ

FLASCHE 0,75 L

2016 Spring Break - WG. Herbert Zillinger - Niederösterreich / Weinviertel € 27,60

Fein und duftig schon beim ersten Hineinriechen. Feine mineralische Noten und kräftig saftige Beerenfrucht – eine Symphonie aus Waldbeeren. Herrlich frisch am Gaumen mit dezenter Fruchtsüße.

Speisenempfehlung: Als Aperitif, für Salate und leichte Fischgerichte oder für die nächste Grillparty auf der sommerlichen Terrasse

Trocken - Alkoholgehalt: 11% vol. - Serviertemperatur: 7-9 °C

INTERNATIONALE WEINE / INTERNATIONAL WINES

CRIANZA

FLASCHE 0,75 L

2014 WG. Bodegas Beronia – Spanien / Rioja DOCa

€ 32,70

Rebsorten: 88% Tempranillo, 10% Garnacha, 2% Mazuelo

Der Beronia Crianza zeigt eine intensive kirschrote Farbe. Intensive Nase, reich an Aromen von roten Früchten wie Kirschen und Himbeeren. Sehr schön eingebundene mineralische Noten, Aromen von Kräutern im Hintergrund. Ausgewogener Geschmack, Obst und Lakritze auf einem Hintergrund von Schokolade und Kaffee. Anhaltend und gut strukturierter Abgang.

Speisenempfehlung: Der Beronia Crianza passt zu gegrillten Koteletts, Lammgerichte oder gereiftem Käse.

Trocken - Alkoholgehalt: 14% vol. - Serviertemperatur: 15-17 °C

RARITÄTEN / RARITYS

CHAMPAGNE - Frankreich

FLASCHE 0,75 L

Trocken - Alkoholgehalt: 12,5% vol. – Serviertemperatur: 6-8 °C

Moët – Chandon Cuvée Dom Perignon 1988

€ 495,00

„Kräftiges Gelb, Perlage mit gutem Volumen am Gaumen, in der Nase sehr frisch und sauber, zunächst etwas verhalten, sehr jugendlich und frisch, dann kommt etwas Biskuit, Mokka, am Gaumen sehr komplex, zeigte eine feine Kernsüße, finessenreich und mit eindrucksvoller Länge ausgestattet, August F. Winkler nennt seine Struktur gotisch, weil so klar in der Linienführung, -zarte Hibiskusanklänge im Finish. Beeindruckender Champagner.“

Falstaff (January 2004): 98/100