

Österreichische Rotweine 0,75 lt. (o)

- 2019 Blaufränkisch Altenberg 42,00 €**
Tief dunkles Granatrot, in der Nase intensive Frucht nach reifer Herbsthimbeere, Herkirsche und Weichsel mit anklänger von Vanille, der Gaumen intensiv fruchtig, mit eleganter opulenz, stringenter kompakter Tannintextur und dezenter Nelkenwürze, sehr lang anhaltend
Stieglmar, Gols
- 2022 Zweigelt Classic 30,60 €**
Kräftiger Duft nach Kirschen und blauen Beeren, saftig und dicht am Gaumen, kühl-würzige, dunkelbeerige Frucht im weich ausklingenden Gaumen, feine Tannine.
Philipp Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum
- 2022 Pinot Noir Dorflagen 31,20 €**
Duft nach feinen roten Beeren. Salzig & kühl, filigran und elegant.
Weiche Gerbstoffe kontern vitaler Säure. Schöner Trinkfluss.
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee
- 2021 Merlot 31,20 €**
Würziger Geruchsaftakt mit After Eight Noten, Holunderkoch und Zedernholz, edle Tabakanklänge. sehr feine, sortentypische Frucht. Trocken und dunkelfruchtig, mit markantem Charakter und Anklang von dunkler Edelschokolade.
Günter Triebaumer, Rust, Neusiedlersee-Hügelland
- 2019 Cabernet Sauvignon 30,60 €**
Tiefdunkle Cassisnoten und schokoladig-schotige Ergänzung; Kakao-Schokolade-Röstnoten am Gaumen, extraktsüß mit feiner Herbe, elegante Tannine, ausgewogen strukturiert, langer, intensiver Nachhall.
Richard Goldenits, Tadten, Neusiedlersee
- 2018 Reserve vom Muschelkalk (Zweigelt/Cabernet Franc) 33,00 €**
Tief dunkel in der Farbe, Aromen nach dunklen Beeren, fein würzig, am Gaumen sehr elegant, nicht üppig, fein salzige Struktur, feiner Druck, lange anhaltend am Gaumen.
Christian Fischer, Sooß, Thermenregion
- 2021 Phantom (Blaufränkisch/Merlot/Cabernet Sauvignon/Zweigelt) 45,00 €**
Dunkles Beerenkonfit, feine Gewürzanklänge, etwas Nougat und Orangen, tabakige Nuancen.
Saftig, schwarzes Waldbeerkonfit, feine Tannine, frische Struktur, Brombeeren im Nachhall.
K+K Kirnbauer, Deutschkreuz, Mittelburgenland

Inklusivpreise

Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung:

A Glutenhaltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnuss – F Soja

G Milch oder Laktose – H Schalenfrüchte – L Sellerie – M Senf – N Sesam – O Sulfite – P Lupinen – R Weichtiere

Österreichische Weißweine 0,75 lt. (o)

- 2022 Grüner Veltliner L + T** **30,60 €**
Zeigt sich von besonderer Leichtigkeit, mit einem zarten Blütenduft und einer hell schimmernden Farbe. Der Geschmack nach Zitrusfrüchten, Pfirsich und weißem Pfeffer macht ihn zu einem angenehmen Junawein.
Willi Bründlmayer, Langenlois, Kamptal
- 2020 Grüner Veltliner *Smaragd*** **41,40 €**
Rauchig-würzig unterlegte Apfelfrucht mit tabakigen Nuancen. Komplex mit feiner Extraktsüße, feine gelbe Tropenfrucht, finessenreich und lange anhaltend.
Karl Holzapfel, Joching, Wachau
- 2022 Riesling Dürnstein Federspiel Wachau DAC** **30,60 €**
Glasklar, animierend und bekömmlich, Kräuter, Zitrus und frisches Steinobst.
Spielerische aber substantielle Textur, einladender Säurekick
Alzinger, Dürnstein, Wachau
- 2022 Welschriesling - *Steirische Klassik STK*** **27,00 €**
Helles Grundgelb; animierender Duft nach frischem Apfel; der Gaumen ist sehr harmonisch mit angenehmer Säurestruktur; erfrischend, trinkanimierender Welschriesling mit guter Würze.
Erich & Walter Polz, Grassnitzberg, Südsteiermark
- 2020 Chardonnay Pösnitzberg** **45,00 €**
Komplexes Aromenbild, zart florale Noten nach Weißdorn, Anklänge von weißem Pfirsich, Gewürznoten und weißem Nougat, kalkig, engmaschiger, eleganter Burgunder mit rauchig-mineralischem Nachhall und graziler Finesse
Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark
- 2022 Gelber Muskateller *Steirische Klassik STK*** **33,00 €**
Intensive Nase nach reifen Früchten und frischen Kräutern,
viel Minze, ausgewogener Körper mit sehr intensivem Fruchtspiel
Erich & Walter Polz, Grassnitzberg, Südsteiermark
- 2022 Sauvignon Blanc *Steirische Klassik STK*** **30,60 €**
Duftig nach grünem Paprika und grünen Kräutern, urwüchsig und herkunftstypisch, pikant, frisches Säuregerüst, grasige Komponenten, entwickelt im Glas ein tiefwürziges Aroma.
Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark

Inklusivpreise

Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung:

A Glutenhaltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnuss – F Soja

G Milch oder Laktose – H Schalenfrüchte – L Sellerie – M Senf – N Sesam – O Sulfite – P Lupinen – R Weichtiere