



## Unsere Weinkarte

TRUNKEN MÜSSEN WIR ALLE SEIN!  
JUGEND IST TRUNKENHEIT OHNE WEIN;  
TRINKT SICH DAS ALTER WIEDER ZU JUGEND,  
SO IST ES WUNDERVOLLE TUGEND.  
FÜR SORGEN SORGT DAS LIEBE LEBEN,  
UND SORGENBRECHER SIND DIE REBEN.  
SOLANGE MAN NÜCHTERN IST,  
GEFÄLLT DAS SCHLECHTE;  
WIE MAN GETRUNKEN HAT,  
WEIß MAN DAS RECHTE.

(Johann Wolfgang von Goethe)

## Das Jahr des Winzers

An jedem Tag des Jahres gibt es für den Winzer im Haus und draußen in den Reben etwas zu tun. Jede Weinregion hat, neben den neuen Verfahren und Techniken ihre eigenen Methoden und ihren eigenen Zeitplan. Am Beginn jeder Seite zeigen wir Ihnen eine Abschnitt des Jahresablaufes eines Winzers.

Hugh Johnson „Der neue Weinatlas“

# Österreichische Weißweine

**Grüner Veltliner „Wieden“** 2010 € 27,00

*Weingut Salomon Undhof, Stein a.d. Donau – Kremstal*

Helles Gelb mit grünen Reflexen, intensiv würzige Aromatik, Zirtusfrucht und Stachelbeeren; am Gaumen dicht und elegant mit ausgeprägt mineralischem Abgang und dem typischen Pfefferl.

**Grüner Veltliner DAC Zeisenegg** 2010 € 23,50

*Weingut R&A Pfaffl, Stetten – Weinviertel*

Strahlend klares Gelb mit grünen Reflexen, charmanter Pfeffer, Zitrus und Wiesenkräuter in der Nase. Saftig und knackig dann am Gaumen. Hier merkt man, wie erfrischend Veltliner sein kann! Der würzige Abgang lädt dazu ein, ein gemütliches Weilchen mit diesem Wein zu verbringen.

**Grüner Veltliner Federspiel** 2010 € 28,00

*Weingut Rudi Pichler, Wösendorf – Wachau*

Helles Grüngelb. In der Nase frische gelbe Apfelfrucht, zart rauchige, mineralische Nuancen. Am Gaumen frisch feingliedrig, zarte weiße Frucht, finessenreiche Struktur, feine Pfirsichnuancen.

**Grüner Veltliner „Hans Topf“** 2007 € 34,50

*Weingut Hans Topf, Strass – Strassertal*

Mineralisch mit enormer Fülle, dicht am Gaumen, lang im Abgang, trotz seiner Mächtigkeit ist die wunderbare Würze des Grünen Veltliners ausgeprägt.

**Grauburgunder** 2010 € 26,50

*Weingut Walter Skoff, Gamlitz – Südsteiermark*

Hellgelbe bis leicht strohgelbe Farbe. Sehr intensives, fruchtiges Bukett nach Feigen, roten Beeren, Ringlotten, reifer Honigmelone und Rosinen. Sehr fruchtiger und animierender Gaumen mit Erdbeere, Grapefruit, Blutorange, etwas Zitrus und mineralischen Noten. Der Abgang ist fruchtbetont und wird von roten Beeren und Grapefruit getragen.

**Pinot Blanc** 2010 € 23,00

*Weingut Christian Fischer, Sooss – Thermenregion*

Helles Zitronengelb, feinfruchtig mit pikanter Säure und elegantem Abgang.

**Weißburgunder** 2009 € 23,00

*Weingut Judith Beck, Gols – Burgenland*

Strahlend helles Goldgelb, frischer Duft, Zitrus- und Ananasaromen, Weingartenpfirsich. Sehr lebendig am Gaumen, viel Frucht, frische Säure im Abgang.

**Weißburgunder „Hippolyt“** 2006 € 39,00

*Weingut Holzapfel, Weißenkirchen – Wachau*

Komplexes Bukett, das intensive Aromen nach tropischen Früchten offenbart, fest und unentwickelt. Vor Frucht geradezu vibrierend am Gaumen, dabei mineralischer Charakter, sehr elegant und cremig.

**Riesling Federspiel** 2009 € 26,50

*Weingut Wolfgang Bäuerl, Oberloiben – Wachau*

mineralisch, fruchtiges (Marille, Pfirsich) Bukett, saftig, mit belebender, animierender Säure

**Riesling „Tiefenthal“** 2009 € 29,50

*Weingut Walter Buchegger, Gedersdorf – Kremstal*

In der Nase opulente Steinobstnoten, zart nach Ananas, extraktreiche und ruhig strömende Struktur. Am Gaumen dicht und kraftvoll mit langem Nachhall.

**Riesling Smaragd „Kellerberg“** 2009 € 42,50

*Weingut Tegernseehof, Joching – Wachau*

Sehr mineralisch, reife Marillen, etwas Exotik, Kräuter, am Gaumen sehr lebendig, Fruchtschmelz-Säure sehr gut balanciert, füllig, cremig, langer Abgang.

**Gelber Muskateller** 2009 € 25,00

*Weingut Hans Topf, Strass – Strassertal*

Zarte typische Muskataromen, im Mund weich und fruchtig, in der Nase Noten von schwarzem Tee, sanfter Abgang mit merklichem Säurespiel, Anklänge von Zitronenmelisse, Banane, reifer Pfirsich.

**Chardonnay Steinriegel** 2008 € 35,00

*Weingut Gesellmann, Deutschkreutz – Mittelburgenland*

Kräftiges Grüngelb. In der Nase feine Tropfenfruchtaromen, Vanilleschoten, Ananas, einladendes Bukett, dezente Holzwürze, am Gaumen elegant und mineralisch, gelber Apfel, zart nussig, feines Säurespiel, schöner Schmelz am Gaumen, langer Nachhall, mineralisch - salzig.

**Morillon Steirische Klassik** 2010 € 27,50

*Weingut Neumeister, Straden – Südoststeiermark*

Üppiger Früchtekorb mit Kernobst und Orangen; Blüten und Nüsse, reichhaltiger Gaumen wieder mit reifen Früchten und Nüssen, druckvoll und elegant.

**Sauvignon Blanc Klassik** 2009 € 28,50

*Weingut Harkamp, St. Nikolai – Südsteiermark*

Klare Sauvignon Blanc Frucht, Kräuter, etwas Exotik und Holler, am Gaumen sehr lebendig, kräftige Säure und Fruchtschmelz gut ausbalanciert, ein sehr typischer Sortenvertreter mit viel Eleganz.

**Sauvignon Blanc Obegg** 2009 € 36,00

*Weingut Walter Skoff, Gamlitz – Südsteiermark*

Hell- bis strohgelbe Farbe. Sehr intensiver, eleganter Geruch nach Cassis, Mango, Papaya, Maracuja, gerösteten Nüssen, Haselnuss, reifen Feigen, etwas Datteln, Vanille, dezentem Steinobst und ein Hauch von Röstaromen. Intensiver, feingliedriger Gaumen, sehr strukturiert, eine wunderbare Röstigkeit, exotische Früchte, Cassis und Stachelbeeren sowie ausgeprägte Mineralität. Im Abgang zeigt er sich sehr elegant mit Mineralität und Haselnussanklängen.

# Österreichische Rotweine

**Blauer Zweigelt** 2009 € 26,50

*Weingut Claus Preisinger, Gols – Neusiedlersee*

Mittleres Rubingranat, kirschrote Reflexe. In der Nase mild, zart, balsamisch. Am Gaumen rassige Zitrusklänge, mit zartem Erdbeerkonfit unterlegt.

**Rubin Carnuntum – Zweigelt** 2009 € 30,00

*Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn – Carnuntum*

Tiefdunkles Rubingranat, würziger Duft nach schwarzen Kirschen und blauen Beeren, kräftiger Körper, sublimen Extraktsüße und feste Tannine, gutes Entwicklungspotential.

**Zweigelt „Girmer“** 2007 € 37,00

*Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz – Mittelburgenland*

Tief-rubinroter Zweigelt aus unserem ältesten Weingarten; angebaut in Barriques, deren Eichenholz aus unserem eigenen Wald im Deutschkreutzer Ortsteil Girm stammt. Violette Reflexe, süße Nase, erinnert an Rum-Kokos, schokoladig mit weichen Tanninen, lang anhaltend.

**St. Laurent Selection** 2008 € 26,50

*Weingut Juris, Fam. Stieglmar, Gols – Burgenland*

Im Bouquet findet man Anklänge von Weichsel, Schwarze Ribisel und feinen Vanillearomen. Der Wein wurde kurzzeitig im großen Eichfass angebaut. Weich und geschmeidig mit einer zarten Linie der in einen harmonischen Abgang übergeht.

**Pinot Noir Reserve vom Schloss** 2007 € 36,50

*Weingut Graf Hardegg, Seefeld – Kadolz, Weinviertel*

Feines Bouquet nach Himbeeren und Kirschen unterlegt mit Zimtnoten und Süßholz. Viel Schmelz am Gaumen, samtweiche Tannine, intensive Fruchtfülle, langer Abgang, der von der Fruchtsüße getragen wird. Ein eher burgundischer Pinot Noir, der seinen Charme in der Feinheit und Eleganz findet.

**Blaufränkisch „Kalk & Schiefer** 2007 € 30,00

*Weingut Hans Nittnaus, Gols – Neusiedlersee*

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, in der Nase frische Brombeeren, zart nach Wiesenkräutern, mit einem Hauch von Steinobst unterlegt, feines, sortentypisches Bukett, am Gaumenn lebendig, rotbeerig und frisch, zart nach Erdbeeren und Weichseln, lebendige Säurestruktur, feine zitronige Nuancen, bleibt gut haften, ein vielseitiger, rassiger und vor allem leichtfüßiger Speisenwein

**Blaufränkisch „Pfarrweingärten“** 2006 € 34,00

*Weingut Wachter & Wiesler, Deutsch-Schützen – Südburgenland*

Rubinrot, Brombeere, satte Fruchtfülle, die mit einer mineralischen Würze gut harmoniert, unaufdringlicher Holzeinsatz, massive Gerbstoffe mit erdig würziger Struktur, harmonische Fruchtfülle im Abgang.

**Joe** 2006 € 47,00

*Weingut Josef Iglar Deutschkreuz – Mittelburgenland*

Neueste Kreation aus dem Hause Iglar ist ein sensationeller Blaufränkischer aus dem ausgezeichneten Weinjahrgang 2006, der seinen Namen trägt: „Joe“

**Big John Cuvée Reserve** 2009 € 29,00

Zweigelt - Cabernet Sauvignon - Pinot noir

*Weingut Johann Scheiblhofer, Andau – Neusiedlersee*

Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, ausgeprägte Fruchtigkeit, Duft nach dunkler Schokolade und Karamell, komplex und vielschichtig, einmaschiges Tannin mit röstigem, vanilligem Eichenflair.

**Maximus** 2009 € 32,00

Cabernet Sauvignon - Merlot - Blaufränkisch

*Weingut Josef Iglar Deutschkreuz – Mittelburgenland*

Kräftiges Rubingranat, unterlegt mit dunkelbeeriger Frucht und feiner Würze, intensive Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Zwetschken, Anklänge an dunkle Schokolade, sehr fein ausgewogenes Tannin, überwältigt mit seiner erstklassigen, kraftvollen Einzigartigkeit.

**Cuvée Quattro** 2007 € 35,50

Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt und Merlot

*Weingut Gager, Deutschkreutz – Mittelburgenland*

Tiefdunkles Rubingranat; in der Nase zart, balsamisch unterlegte dunkle Beerenfrucht mit feiner Kräuterwürze und tabakigen Nuancen; am Gaumen saftige Herzkirschenfrucht, zart nach Nougat; feine gut eingebundene kernige Taninstruktur, kräftige Länge; angenehme karamellige Röstaromen im Nachhall.

**Rote Reserve vom Schloß** 2006 € 34,00

Merlot - Cabernet Sauvignon - Zweigelt

*Weingut Graf Hardegg, Seefeld – Kadolz, Weinviertel*

Feines Bouquet nach Himbeeren und Kirschen unterlegt mit Zimtnoten und Süßholz; Fest und "knackig" am Gaumen, samtweiche Tannine, sehr animierend mit gutem Trinkfluss; langer Abgang, der von der Fruchtsüße getragen wird. Ein "cool climate" Rotwein, der seinen Charme in der Feinheit und Eleganz findet

**Marco Polo** 2006 € 36,50

Syrah - Merlot - Cabernet Sauvignon

*Weingut Erich Giefing, Rust – Neusiedlersee-Hügelland*

Saftiger Duft nach schwarzen Beeren und Kirschen mit Anklängen von Kräuterwürze, leicht röstige Holzanklänge; Sehr fest gewirkt im Mund, saftig, dicht und straff, reife, dabei aber teils kühle Frucht mit süßlichen und etwas schokoladig-röstigen Holzaromen, sehr feines Tannin, leichter Säurebiss, mineralisches Fundament, ausgezeichnete Nachhaltigkeit und Tiefe, vielschichtig, sehr schön balanciert, langer Nachhall.

**St. Georg Reserve** 2006 € 41,00

Pinot Noir - St. Laurent

*Weingut Juris, Fam. Stieglmar, Gols – Neusiedlersee*

Oppulent, voll, modern, etwas überreife Himbeer- und Heidelbeernoten, Lakritze, erinnert etwas an Burgund; substanzreich, Cassis-Sauerkirsch-Frucht, viel weiches Tannin, sehr langer Abgang.

**Cabernet & Cabernet** 2005 € 33,50

*Weingut Sepp Moser, Rohrendorf – Weinviertel*

Dunkles Granatrot, intensive Waldbeerenfrucht, am Gaumen sehr dicht, viel Fruchtschmelz und samtige trotzdem präsenste Tannine, feinwürziger Abgang

**Cuvée Nepomuk** 2007 € 31,50

Zweigelt - Merlot - Blaufränkisch

*Weingut Nepomukhof, Göttlesbrunn – Carnuntum*

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, süße Kokosnase, mit dunklem Beerenkonfit unterlegt, feine rauchige Nuancen, Kräuter, etwas Zwetschkenröster; am Gaumen saftig und süß, feine Orangenote, extraktsüße Textur, elegante Tannine, etwas Erdbeerkonfit, bleibt sehr gut haften, bereitet schon einiges Trinkvergnügen, gutes Potenzial.

**Ina Mera** 2006 € 45,00

Blaufränkisch - Cabernet Sauvignon - Merlot

*Weingut Juris, Fam. Stieglmar, Gols – Neusiedlersee*

mittleres Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. In der nase feine dunkle Beerenfrucht, zart nach Orangenesten, tabakige Nuancen. Elegant, zartes Karamell, finessenreiche Struktur, rotbeerige Nuancen, angenehme Extraktsüße, präsenste, tragende Tannine, bleibt gut haften, zarte Kräuterwürze im Abgang, sicheres Reifepotenzial.

**Opus Eximium No. 20** 2007 € 39,50

Blaufränkisch - St. Laurent - Zweigelt

*Weingut Gesellmann, Deutschkreutz – Mittelburgenland*

Kräftiges Rubingranat, violette Randaufstellung. In der Nase Kirschen- und Brombeerfrucht. Stoffig süße Waldbeernoten am Gaumen, zart nach Lakritze und Vanille. Am Gaumen geschmeidig, sehr ausgewogenes Spiel von Frucht und Holz, würzig, siedige Tannine, gute Mineralik. Zart pfeffriger Würzanklang.

## Italien

**Ripassa della Valpolicella Superiore** 2006 € 38,00

*Azienda Zenato, S. Benedetto di Lugana*

Der kleine Amarone, am Gaumen schöne Fülle mit exzellentem Fruchtton. Breit mit reifen Tanninen am Gaumen. Ein Wein der kräftige Gerichte wie Lamm, Rind oder Wild perfekt abrundet.

**Barbera d'Alba** 2007 € 39,50

*Bruno Giacosa, Neive - Piemont*

Der weinige, ausdrucksvolle Duft, der an Weichselkirschen erinnert, ist begleitet von Vanilletönen und Röstaromen. Im Geschmack finden wir eine langanhaltende, konzentrierte Fruchtigkeit (schwarze Kirschen), die im Gaumen mit einer harmonischen Fülle endet.

## Spanien

**Rioja Reserva Baron de Ley** 2004 € 32,00

*Baron de Ley, Logroño (La Rioja)*

Dieser Reserva aus 100 % Tempranillo gefällt durch seine feinen Vanille-Aromen und durch seinen an Lakritze und Waldbeeren erinnernden weichen Fruchtgeschmack, sowie seiner perfekten Harmonie.

## Australien

**Shiraz Finnis River** 2006 € 45,50

*Salomon Estate, Fleurie Peninsula - South Australia*

Pure Shirazfrucht mit kräftigem Rückgrat. Tiefdunkel. In der Nase frische Pflaumen und wilde Kräuter, schwarze Oliven. Elegante Fruchtfülle mit feiner Schokolade unterlegt. Vollmundig und sehr gute Dichte, dabei aber tief strukturiert mit kräftigem gut integriertem Gerbstoff. Ein großer Wein, der dekantiert aufblüht. Sehr lang im Abgang, gutes Reifepotential.

# Unsere kleinen Flaschen für das besondere Glas zu Zweit

**Cuvée Gradiental** 2006 € 19,50

Zweigelt - Merlot - Cabernet Sauvignon

*Weingut Christian Fischer, Sooß – Thermenregion*

Dunkles Rubinrot, intensive Weichselnase, dicht und kompakt am Gaumen, weicher und langer Abgang.

**Opus Eximium** 2007 € 22,50

Blaufränkisch - St. Laurent - Zweigelt

*Weingut Gesellmann, Deutschkreutz – Mittelburgenland*

Dunkles Rubingranat, in der Nase dichte Brombeerfrucht, mit zarter Blätterwürze unterlegt, zarte nach Lakritze und Vanille. Am Gaumen geschmeidig, sehr ausgewogenes Spiel von Frucht und Holz, seidig-süße Tannine, gute Länge. Finessenreiches Finish.

**Big John Cuvée Reserve** 2007 € 17,50

Zweigelt - Cabernet Sauvignon - Merlot

*Weingut Johann Scheiblhofer, Andau – Neusiedlersee*

Tiefes Rubinrot mit reifen Rändern. Schmelzende Fruchtigkeit nach Karamell und schwarzer Johannisbeere, komplexe vielschichtige Struktur, röstiges Eichenflair mit einem traumhaft weichen Körper.

## Süßweine

**Grüner Veltliner Eiswein** 2009 € 35,00

*Weingut Türk, Stratzing – Kremstal*

Leuchtendes Goldgelb, verführerisches Bouquet nach reifen Zitronen, Mandarinen, Waldhonig und einem würzigem Veltliner Pfefferl, ein fein gestrickter Süßwein, der mit seiner anregenden Säure filigran und verführerisch wirkt, sehr finessenreich und lang am Gaumen.

**Beerenauslese Seewinkel** 2007 € 27,00

*Weingut Roland Velich, Apetlon – Neusiedlersee*

Leuchtendes Bernstein, goldene Reflexe. In der Nase intensive Botrytiswürze, nach Zwetschkenröster, feine Gewürzanklänge, Marillenkofit. Am Gaumen kraftvoll, feiner Dörrobsttouch, lebendige Säure, die den deutlichen Restzucker gut einbindet, stoffig im Finish, wieder etwas Dörrzwetschken.

**Temento Sweet** 2009 € 22,00

*Weingut Tement, Berghausen – Südsteiermark*

herrlich, frische, edelsüße Beerenauslese aus den Sorten Welschriesling, Gelber Muskateller und Sauvignon Blanc. Weit gefächertes Aromenrad nach gelben Früchten wie Ananas, Pfirsich und Bananen, im Geschmack mit feiner, fast erfrischender Säure.

## Champagner

Taittinger Brut Reserve	0,7 l	€	56,00
	1 Glas	€	8,00

## Sekt - Frizzante

Goldeck Grüner Veltliner Extra dry	0,7 l	€	22,00
Szigeti Frizzante Rosé	0,7 l	€	21,00

## Digestives

*Hans Reisetbauer - Axberg*

Tresternbrand Ott Rosenberg Reserve	2 cl	€	8,20
Most im Eichenfass	2 cl	€	5,90
Single Malt Whisky	4 cl	€	9,50

*Alois Gölles - Riegersburg*

Alte Zwetschke	2 cl	€	4,90
----------------	------	---	------

*Siegfried Herzog - Saalfelden*

Nusserl, Blutorange	2 cl	€	6,50
Vogelbeere	2 cl	€	8,20

*Familie Eder - Nussdorf a.H.*

Marille, Williams	2 cl	€	4,50
Quitte, Kirsche	2 cl	€	4,90