

Weinkarte

WEISSWEIN

MUSKATELLER 2016

Kögl, Ratsch, Südsteiermark

Würzige Aromenfrische, etwas Zitrusblüte und weiß-blühender Holunder, lebhaft und ausdrucksstark, dazu ein wenig Mandarinschale, gemahlene Muskatnuss im Nachgeschmack. Herrlich animierender, saftiger Aperitif. Zu knusprig Gebackenem mehr als nur ein Geheimtipp!

Flasche 0,75 l | 28,00

4U GRÜNER VELTLINER LEICHT 2019

Urbanhof, Fels am Wagram

Fruchtbetont und typisch im Duft, mit zart-erdiger, mineralischer Note und etwas Kräuterwürze. Am Gaumen saftig mit gelben Fruchtaromen, feiner Struktur und knackigem Frucht-Säure-Spiel, welches lange nachklingt. Universeller Speisenbegleiter mit wenig Alkohol, sehr fein zu Fisch und Salat.

Glas 1/8 l | 4,80

Flasche 0,75 l | 28,00

GRÜNER VELTLINER „1598“ 2017

Urbanhof, Fels am Wagram

Typisch Wagram, typisch Löss, kraftvoll mit „brauner“ Mineralik. Es duften reife gelbe Früchte, Äpfel und Steinobst, sowie etwas Grapefruit und Wiesenkräuter. Am Gaumen cremige Textur vom langen Ausbau auf der Feinhefe, vollmundig, fein strukturiert und sehr lang nachhallend.
Passt gut zu Pilzgerichten oder kraftvollen Fisch-Gerichten, wie Waller oder Karpfen.

Flasche 0,75 l | 39,50

RIESLING 2017

 Zum Berger, Grinzing / *Typisch Wien*

Ein traubig - fruchtiges Bukett mit einem charakteristischen Aroma, im Geschmack eine pikante Säure. Vielseitig einsetzbar, zu kalten und warmen Fischgerichten oder heimischen Spezialitäten.

Flasche 0,75 l | 39,50

WIENER GEMISCHTER SATZ DAC 2018

 Hajszan Neumann, Nussberg Grinzing / *Typisch Wien*

Der Wein präsentiert sich zart tabakig – würzig, unterlegt mit einer feinen Birnenfrucht. Ein sehr komplexer Wein mit feinen Steinobstanklängen, einer finessenreichen Struktur und einem mineralischen Nachhall. Trinkanimierend, gut mit Salaten und Gebackenem wie Wiener Schnitzel.

Glas 1/8 l | 4,80

Flasche 0,75 l | 28,00

CHARDONNAY FELSENSTEIN 2018

Birgit Braunstein, Neusiedlersee-Hügelland

Exotisch nach reifer Ananas und Mango, angenehme frische Säure und ein gehaltvoller, dichter Körper wird von wunderbarer Mineralik unterstützt. Ein guter Essensbegleiter

Flasche 0,75 l | 29,50

SÜSSWEIN

ROTGIPFLER BEERENAUSLESE 2011

Biegler, Gumpoldskirchen/Thermenregion

Mittleres Gold, frische Pfirsich und Marillennote, rassige Struktur mit feiner Kräuterwürze und Honig im langen Abgang. Passt gut zu Dessert oder Käse.

Glas 1/16 l | 5,40

Flasche 0,375 l | 31,50

Weinkarte

ROTWEIN

- V BIO ZWEIGELT KLASSIK 2019** Glas 1/8 l 4,80
Flasche 0,75 l 28,00
Landauer Gisperg, Tattendorf/Thermenregion
Dunkles Rubinrot mit leichter violetter Randaufhellung. In der Nase Zwetschken und Kirschen. Am Gaumen samtig und weich. Schöne Fülle, angenehmer Abgang.
Passt gut zum Wiener Saftgulasch und Stelze.
- BIO ZWEIGELT 2016** Flasche 0,75 l 31,50
Judith Beck, Neusiedlersee
Frisch und animierend, ausgeprägte Kirsch- Weichselfrucht, geschmeidige Tannine, elegante Würze im Abgang. Ein guter Essensbegleiter.
- BIO ST. LAURENT KLASSIK 2017** Flasche 0,75 l 28,00
Winzerhof Landauer-Gisperg, Thermenregion
Rote Beerenaromatik in der Nase, eleganter Stil – Fruchterlebnis am Gaumen.
Passt gut zu Zwiebelrostbraten und Backhendl.
- BIO BLAUFRÄNKISCH HEIDEBODEN 2014** Flasche 0,75 l 28,00
Weingut Gerhard Pittnauer, Gols/Neusiedlersee
Unglaublich geradlinig und klassisch, viel Frucht und Pilze in der Aromatik, fleischig und mit herrlichem Trinkfluss.
- BIO WIENER TRILOGIE 2015** Flasche 0,75 l 29,50
 Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf / *Typisch Wien*
Cuvée aus Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon besticht mit einladendem Duft nach Kirschen, Johannisbeeren und Heidelbeeren, ganz zarte Röstnoten und etwas Kräuterwürze, auch am Gaumen saftig dunkle Beerenfrucht. Passt gut zu Spareribs.

SEKT & CHAMPAGNER

- BIO KATTUS ORGANIC** Glas 1/16 l 5,40
Flasche 0,375 l 31,50
Kattus, Österreich
Regionaler, nachhaltiger Anbau und feinste Veltlineraromatik zeichnen diesen Sekt aus. Seine fruchtige Note und flotter Mousseux beleben und sorgen für einmaligen Geschmack. Ideale Begleitung.
- LA CUVÉE BRUT** Flasche 0,75 l 68,00
Laurent-Perrier, Frankreich
Blassgoldene Farbe, feines und beständiges Perlen, frisch und gleichzeitig geschmeidig vollmundig, entwickelt sich langsam zu fruchtigen Aromen. Ausgewogenheit und langer Abgang. Ein toller Speisenbegleiter.