

Offene Weißweine

Euro

Sauvignon Blanc DAC, 2022 trocken

Weingut Pfeifer - Steiermark - Ö

Intensiver Duft nach Johannisbeeren und Stachelbeeren. Am Gaumen erfrischend und animierend, im Nachhall Johannisbeere pur.

Speisenempfehlung: Zu gebratenem Fisch, Spargel- und leichten Fleischgerichten

0,1l 4,20 0,2l 7,30 0,75l 25,50

Gelber Muskateller, 2021 trocken

Weingut Hirtl - Poysdorf - Weinviertel - Ö

„Klar mit hellem, strahlendem Zitronengelb, feine Kohlensäure mit leichter Viskosität. Ausgeprägt, zarte Holunderblüten, reifer Pfirsich und Zitronenmelisse. Trocken mit knackiger Säure, viel Steinobst mit duftigen Blüten am Gaumen, hinterher pikante Zitrusnoten, frisch fruchtig, mit schlankem Körper und leichtem Alkohol, ausgewogen mit mittlerem Abgang“, Dipl. Sommelier Martin Widemann

Speisenempfehlung: Dessert, Aperitif, Solist

0,1l 4,00 0,2l 7,10 0,75l 24,50

Grüner Veltliner Strass, 2022 trocken

Weingut Allram - Kamptal - NÖ

Der überdurchschnittlich hohe Kalkanteil in den Böden verleiht dem Wein seine unverwechselbare Mineralität und puristische Art.

Speisenempfehlung: Klassische Wiener Küche

0,1l 4,20 0,2l 7,30 0,75l 25,50

Chardonnay Selection, 2022 trocken

Weingut Salzl - Ilmitz - Nordburgenland - Ö

Strahlendes Grüngelb, in der Nase elegante Fruchtnoten von Apfel, Marille und Ananas, am Gaumen mineralische Frische und knackige Säure, dicht und elegant, feine Würze unterstützt und bleibt lange haften.

Speisenempfehlung: Fisch, Lamm, Nudelgerichte

0,1l 4,20 0,2l 7,30 0,75l 25,50

Welschriesling 2021 trocken

Weingut Hirtl - Poysdorf - Weinviertel - Ö

„Strahlendes, blasses Grüngelb. In der Nase, duftig nach grünen Äpfeln, Limette und Zitronenverbene. Trocken mit rescher Säure, frisch fruchtig am Gaumen, Zitrus, grünes Kernobst und frischer Melisse. Schlanker Körper mit leichtem Alkohol und mittlerem Abgang“, Dipl. Somm. Martin Widemann

Speisenempfehlung: Toller Aperitif, Vorspeisen

0,1l 4,00 0,2l 7,10 0,75l 24,50

Gutsriesling 2021 feinherb

Weingut am Stein - Würzburg - Franken - D

Zitrus, Limette aber auch gelbes Steinobst wie Aprikose und Anklänge an Mango strömen aus dem Glas. Die intensive Frucht wird von feiner Restsüße begleitet. Diese wird jedoch von einem vitalen Säurepuls in Schach gehalten. Perfekter Begleiter der Cross-Over-Küche; flankiert perfekt gewürzintensive Zubereitungen.

Speisenempfehlung: Fisch, Geflügel, helles Fleisch, Nudeln

0,1l 4,20 0,2l 7,30 0,75l 25,50

Weissburgunder 2021 trocken

Weingut am Stein - Würzburg - Unterfranken - D

Wunderbar duftig mit Mirabellen, Birne und Aprikose. Gebirgsbachklar frisch mit Niagara Trinkfluss. Soviel Zug, so animierend resch, so lustmachend und trotzdem nie trivial. Feine Herbe die Kontur vermittelt. Perfekt zur Frühlingsküche oder als charmanter Solist mit den Liebsten.

Verdunstet praktisch. Versprochen!

Speisenempfehlung: Salate, Fisch, Geflügel, Nudeln, Solist

0,1l 4,20 0,2l 7,30 0,75l 25,50

Offener Rosé Wein

Euro

Tetuna Rosé 2021 halbtrocken

Weingut Robert Goldenits - Tadten - Burgenland - Ö

reifer Beerencocktail in der Nase, enorme blitzsaubere Beerenfrucht am Gaumen, finessenreich im Abgang, eiskalt serviert, der Sommerwein für das ganze Jahr

Speisenempfehlung: Geflügel

0,1l 4,00 0,2l 7,10 0,75l 24,50

Offene Rotweine

Zweigelt 2021 trocken

Grenzlandhof Reumann - Deutschkreutz - Mittelburgenland - Ö

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zarte Nougatnuancen, etwas Brombeere, ein Hauch von Zwetschkenröster, kandierte Orangenzesten. Mittlerer Körper, würzige Tanninstruktur, zarte rote Frucht nuances im Abgang.

Speisenempfehlung: Rind, Schwein, Nudelgerichte

0,1l 4,00 0,2l 7,10 0,75l 24,50

Blaufränkisch 2020 trocken

Grenzlandhof Reumann - Deutschkreutz - Mittelburgenland - Ö

Kräftige Farbe mit jugendlich violetten Reflexen, ausgeprägte Brombeeraromen, sehr kräftig strukturierter Wein, langer Abgang

Speisenempfehlung: Geflügel, Rind, Nudelgerichte

0,1l 4,20 0,2l 7,30 0,75l 25,50

K+K Cuvée 2018 trocken

Weingut K+K Kirnbauer - Deutschkreutz - Mittelburgenland - Ö

Im Glas erstrahlt ein leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. Das Bukett duftet fruchtig nach Sauerkirschen, Schwarzkirschen und Brombeeren, ergänzt von einer zarten Pfeffernote. Der Gaumen ist geprägt von der Wärme des Zweigelt und der Würze des Blaufränkisch. Er präsentiert sich sehr weich, optimal ausbalanciert und mit einem anständigen Körper. Temperiert serviert ein Genuss zu jeder Jahreszeit!

Speisenempfehlung: Geflügel, Kalb, Nudelgerichte

0,1l 4,20 0,2l 7,30 0,75l 25,50

Lovely Merlot 2022 lieblich fruchtig

Weingut Scheiblhofer - Andau - Nordburgenland - Ö

Typische Merlotnase, süße Merlotnase auf der Zunge, wunderbar weich und mild am Gaumen, wunderbar abgerundet durch eine dezente Restsüße, angenehm im Abgang

Speisenempfehlung: Geflügel, Kalb, Nudelgerichte

0,1l 4,20 0,2l 7,30 0,75l 25,50

Rote Wonne 2019 Cuvée Bio trocken

Weingut am Stein - Würzburg - Unterfranken - D

Charmanter Eindruck von Pflaume, Schwarzkirsche und pfeffrigen Anklängen - Würze und seidige Gerbstoffe schmeicheln. Unkompliziertes Trinkvergnügen mit Anspruch! Ein unbeschwerter Barbecue-Begleiter, der mediterranes Lebensgefühl weckt und auch mit Pasta bestens harmoniert.

Speisenempfehlung: Nudelgerichte, mediterrane Speisen, Gegrilltes

0,1l 4,20 0,2l 7,30 0,75l 25,50

Hinweis für Allergiker: Unsere Weine enthalten Sulfite. Sulfite entstehen in geringen Mengen auf natürliche Weise während der alkoholischen Gärung. Seit dem Ende des 18. Jahrhunderts ist die antimikrobielle, sowie die antioxidative Wirkung des Schwefels bekannt. Seit dieser Zeit ist der Zusatz von Schwefel in der weltweiten Weinherstellung fest verankert. Sulfite ermöglichen, Weine über längere Zeit zu lagern, ohne dass die Weine durch Oxidation komplett „umkippen“. Außerdem verhindern sie unerwünschte Nachgärungen in der abgefüllten Flasche bei restsüßen Weinen, da sie Mikroorganismen (wie z. B. Hefen) effektiv an ihrer Arbeit hindern.

Unsere besonderen Weine – nur flaschenweise

Euro

Würzburger Innere Leiste Riesling Bio 2019 trocken **Weingut am Stein - Würzburg - Unterfranken - D**
Große Klarheit und Strahlkraft mit gelb-grünen Aromareflexen von Zitrus und Weinbergspfirsich. Trocken und stahlig mit nahezu kargen Anleihen. Durch den Stückfassausbau auch wieder um Würze & Gerbstoffdruck erweitert. Kompakt und saftig. Konsequenter Lagenwein der Herkunft schmeckbar
Speisenempfehlung: Fisch, gekochtes Fleisch, Geflügel

0,75l 36,50

Demeter Ried Sätzen Wiener Gemischter Satz DAC 2020 trocken **Weingut Zahel - Wien - Ö**
Reife exotische Aromen mit Burgunderanklängen, fruchtig elegant im Geschmack, leichte Würze, dezente Mineralität, langer Abgang
Speisenempfehlung: Fisch, Geflügel, Spargel, Bärlauch

0,75l 43,50

Wiener Gemischter Satz 2020 trocken **Weingut Zahel - Wien - Ö**
Gelbgrün, in der Nase weißer Pfirsich und Marille, Ananas, junge Banane, am Gaumen trocken mit gut eingebundener Säure und Exotik. Trinkfreudiger, fruchtiger, mittelkräftiger Abgang.
Speisenempfehlung: Spargelgerichte, Nudeln, Fisch

0,75l 33,50

Cuvée Mariela 2018 trocken **Grenzlandhof Reumann - Deutschkreutz - Mittelburgenland - Ö**
Eine Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Zweigelt. Dunkles Rubinrot, harmonische Frucht nach dunklen Beeren, eleganter-finessenreicher und kräftiger Wein, gutes Reifepotential
Speisenempfehlung: dunkles Fleisch, Steak, Gans oder gut gewürztes Gemüse

0,75l 35,50

Pannoterra 2019 trocken **Weingut Salzl - Nordburgenland - Ö**
Tiefdunkles Rubinrot. Wunderbare dunkle Beerenfruchtnase, Gewürzanklänge, reife Kirschen. Mächtiger Körper, dunkelfruchtig, reife Weichseln, Zwetschken, zarte Süße, samtige Tannine, rauchig-röstig, saftige Säure, leicht erdige Noten mit frischer leicht salziger Mineralik und lang haftendem Abgang.
Speisenempfehlung: intensive Fleisch-/Wildgerichte, würzige Käsesorten

0,75l 39,50

Hinweis für Allergiker: Unsere Weine enthalten Sulfite. Sulfite entstehen in geringen Mengen auf natürliche Weise während der alkoholischen Gärung. Seit dem Ende des 18. Jahrhunderts ist die antimikrobielle, sowie die antioxidative Wirkung des Schwefels bekannt. Seit dieser Zeit ist der Zusatz von Schwefel in der weltweiten Weinherstellung fest verankert. Sulfite ermöglichen, Weine über längere Zeit zu lagern, ohne dass die Weine durch Oxidation komplett „umkippen“. Außerdem verhindern sie unerwünschte Nachgärungen in der abgefüllten Flasche bei restsüßen Weinen, da sie Mikroorganismen (wie z. B. Hefen) effektiv an ihrer Arbeit hindern.