Offene Weißweine

Euro

Sauvignon Blanc DAC, 2023 trocken

Weingut Pfeifer - Steiermark - Ö

Strahlend helle Farbe mit grünen Reflexen. 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 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,00

Gelber Muskateller, 2023 trocken

Weingut Hirtl - Poysdorf - Weinviertel - Ö

Trocken mit knackiger Säure, viel Steinobst mit duftigen Blüten am Gaumen, hinterher pikante Zitrusnoten, frisch fruchtig, mit schlankem Körper und leicht

Speisenempfehlung: Dessert, Aperitif, Solist

0,1l 4,30 0,2l 7,40 0,75l 25,50

Grüner Veltliner Strass, 2023 trocken

Weingut Allram - Kamptal - NÖ

Mittleres Gelbgrün, silberfarbene Reflexe. Zart nach Golden-Delicious-Apfel, ein Hauch von Honigmelone, zart tabakige Kräuterwürze. Mittlerer Körper, feine Apfelfrucht, integrierte Säurestruktur, mineralisch-zitronig, bereits gut antrinkbar.

Speisenempfehlung: Klassische Wiener Küche

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,00

Chardonnay Selection, 2023 trocken

Weingut Salzl - Nordburgenland - Ö

Strahlendes Goldgelb mit grünen Reflexen. Feine Exotik in der Nase, Weingartenpfirsich, Marille, Banane, Litschi, Zitronengras, Stachelbeeren. Wunderbar frisch und doch cremig-elegant mit tollem Schmelz und reifem Fruchtpunsch: grüner Apfel, knackige Birne, etwas Banane, Pfirsich, Marille. Feine Mineralik.

Speisenempfehlung: Fisch, Lamm, Nudelgerichte

0,1l 4,50 0,2l 7,70 0,75l 26,50

Welschriesling 2023 trocken

Weingut Hirtl - Poysdorf - Weinviertel - Ö

„Klares, leicht transparentes Hellgrün mit niedriger Viskosität. Duft nach Apfelblüte mit floralem Touch. Trocken mit lebendiger Säure. Retronasale Traubenaromen und Kernobst schmeicheln den Gaumen“, Dipl. Somm. Harry Wurm

Speisenempfehlung: Toller Aperitif, Vorspeisen

0,1l 4,30 0,2l 7,40 0,75l 25,50

Weisse Trinkfreu(n)de 2022 feinfruchtig

Weingut Ilonka Scheuring - Franken - D

Duftig und blumig kommt die weiße Cuvée in der Nase an und verbreitet – wie bereits ihr Name verrät – feine, leichte Trinkfreude und begeistert auch am Gaumen mit floralen Nuancen.

Speisenempfehlung: Passt gut zu würzigen Speisen, süße Desserts oder einfach nur solo

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,00

Euro

Silvaner 2023 trocken**Weingut Ilonka Scheuring - Franken - D**

Silvaner, das Herzstück Frankens. Leichter, unkomplizierter Genuss. Grüner Apfel, Birnenspalten mit Anklängen von Zitrone. Ein munterer Silvaner mit viel Frucht und Saftigkeit. Spürbare Frische am Gaumen mit überraschend frischer Säure und schlanker Statur.

Speisenempfehlung: Bärlauch, Brotzeit, Bratwurst, Gemüse, helles Fleisch

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,00

Weissburgunder 2023 trocken**Weingut am Stein - Würzburg - Franken - D**

Wunderbar duftig mit Mirabellen, Birne & Aprikose. Gebirgsbachklar frisch mit Niagara Trinkfluss. So viel 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.

Speisenempfehlung: Salate, Fisch, Geflügel, Nudeln, Solist

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,00

Offener Rosé Wein**Tetuna Rosé 2023 halbtrocken****Weingut Robert Goldenits - 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 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,00

Offene Rotweine**Zweigelt 2023 trocken****Grenzlandhof Reumann - Mittelburgenland - Ö**

Dunkles Rot mit violetterm Rand, schöne Weichselaromen, am Gaumen sehr kräftig mit samtigen Tanninen und schöner Extrakt Süße,

Speisenempfehlung: Rind, Schwein, Nudelgerichte

0,1l 4,50 0,2l 7,70 0,75l 26,50

Blaifränkisch 2023 trocken**Grenzlandhof Reumann - Mittelburgenland - Ö**

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Dunkles Waldbeerenkonfit, etwas Nougat, ein Hauch von Edelholz, dezente Veilchennoten. Saftig, straff, feine Säurestruktur, gut integrierte Tannine, schwarze Beerenfrucht, guter Speisenbegleiter. **Speisenempfehlung:** Geflügel, Rind, Nudelgerichte

0,1l 4,50 0,2l 7,70 0,75l 26,50

K+K Cuvée 2022 trocken**Weingut K+K Kirnbauer - Mittelburgenland - Ö**

Leuchtendes Rubinrot mit violetterm Schimmer und verspielte, reife Preiselbeer-Weichselaromen sind umhüllt von salzig-würziger Struktur. Am Gaumen vereint sich die Würze des Blaifränkisch mit der Fruchtsüße des Merlot und der Wärme des Zweigelt zu einem harmonischen, saftigen und molligen Trinkspaß. Jugendliche, saftige Tannine mit frischem und würzigem Abgang.

Speisenempfehlung: Geflügel, Kalb, Nudelgerichte

0,1l 4,50 0,2l 7,70 0,75l 26,50

Lovely Merlot 2023 lieblich fruchtig**Weingut Scheibelhofer - Burgenland - 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 4,50 0,2l 7,70 0,75l 26,50

Spätburgunder 2022 im Bocksbeutel**Weingut Ilonka Scheuring - Franken - D**

Ein eleganter Vertreter seiner Gattung mit frischem Geschmack. Der Spätburgunder überzeugt mit rotbeerigem Duft, kräuterig-pflanzlichen, floralen und leicht speckigen Noten. Am Gaumen Sauerkirsche und roter Beerenmix.

Speisenempfehlung: Gegrilltes Fleisch und Gemüse

0,1l 4,50 0,2l 7,70 0,75l 26,50

Unsere besonderen Weine - nur flaschenweise:**Figaro Grüner Veltliner 2022** trocken**Weingut Salzl - Nordburgenland - Ö**

Opulent im Stil, langanhaltend und körperreich, im Duft erinnert er an weiße Früchte wie Äpfel und Birnen, auch Limette, Grapefruit und Holunderblüte finden sich, dazu hat er würzige Noten wie Thymian und Wacholderbeeren.

Speisenempfehlung: Helles Fleisch, Geflügel

0,75l 29,80

Cuvée Mariela 2020 trocken**Grenzlandhof Reumann - 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, Gans oder gut gewürztes Gemüse

0,75l 38,50

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 44,50

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.