

Offene Weißweine

Euro

Gelber Muskateller, 2024 trocken

Weingut Hirtl – Poydorf-Weinviertel - Ö

Im Glas ein helles Strohgelb mit leicht grünen Reflexen. In der Nase duftet er floral: Holunderblüte, Zitronenmelisse und Muskatblüte – etwas exotische Fruchtigkeit, daneben eine frische Zitrusnote. Am Gaumen trocken mit lebendiger, trinkanimierender Frische, klarer Frucht und einem schlanken Körper.

Speisenempfehlung: Dessert, Aperitif, Solist

0,1l 4,50 0,2l 7,70 0,75l 27,00

Grüner Veltliner Strass, 2024 trocken

Weingut Allram - Kamptal - NÖ

Helles Goldgelb, silberfarbene Reflexe. Zart nach frischer Birne, ein Hauch von Mango, Limettenzesten. Mittlerer Körper, feine gelbe Apfelfrucht, dezente Süße, integrierte Säurestruktur, bereits gut entwickelt, ein vielseitiger Speisenwein. Ein perfekter Begleiter für jedes Essen und jeden Tag.

Speisenempfehlung: Klassische Wiener Küche

0,1l 4,50 0,2l 7,70 0,75l 27,00

Sauvignon Blanc Kalk & Kreide, 2024 trocken

Weingut Tement - Südsteiermark - Ö

Helles Gelbgrün, in der Nase frische Stachelbeeren, Guaven, angenehme Kräuterwürze, weißer Apfel, am Gaumen feine Fruchtsüße, finessenreich strukturiert, weißes Kernobst im Abgang, ein Hauch von Limette im Nachhall.

Speisenempfehlung: Fisch, helles Fleisch, vegetarische Gerichte

0,1l 4,60 0,2l 7,80 0,75l 27,50

Weißburgunder Ton & Mergel, 2024 trocken

Weingut Tement - Südsteiermark - Ö

Helles Gelbgrün, in der Nase gelber Apfel und weiße Johannisbeeren, gepaart mit einem Hauch Exotik. Am Gaumen kernige, saftige Säure, Mineralität und immenser Trinkfluss.

Speisenempfehlung: Fisch, helles Fleisch, vegetarische Gerichte, Spargelgerichte

0,1l 4,60 0,2l 7,80 0,75l 27,50

Cuvée Paul Weiß IGT, 2024 trocken

Weingut St. Pauls, Südtirol – I

Weißwein mit floralen Anklängen und Noten von exotischen Früchten.

Im Mund saftig mit einer lebendigen Frische und Fruchtigkeit. Cuvée aus Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Speisenempfehlung: Aperitifs und Vorspeisen

0,1l 4,60 0,2l 7,80 0,75l 27,50

Chardonnay Selection, 2024 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, helles Fleisch, Salatkreationen, vegetarische Gerichte

0,1l 4,60 0,2l 7,80 0,75l 27,50

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 4,50 0,2l 7,70 0,75l 27,00

Offener Rosé Wein**Tetuna Rosé 2024 halbtrocken****Weingut Robert Goldenits - Burgenland - Ö**

Enorme Frucht nach Himbeeren und Erdbeeren in der Nase, sowie auch am Gaumen, prickelnder Spaß mit leichter verführerischen Süße, mittlere Länge, eiskalt servieren, idealer Sommerwein für das ganze Jahr!

Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir.

Speisenempfehlung: Geflügel

0,1l 4,50 0,2l 7,70 0,75l 27,00

Offene Rotweine**Lovely Merlot 2024 lieblich fruchtig****Weingut Scheiblhofer - Burgenland - Ö**

Intensiven Beeren- und Kirscharomen, weichen Tanninen und einer eleganten Struktur. Ein vollmundiger, harmonischer Rotwein, der sowohl festliche Anlässe als auch genussvolle Momente perfekt begleitet.

Speisenempfehlung: gebratenem Wild, Rinderfilet oder herzhaften Käseplatten

0,1l 4,60 0,2l 7,80 0,75l 27,50

Missian Vernatsch Südtirol DOC, 2024 trocken**Weingut St. Pauls, Südtirol – I**

Helles Rubinrot, in der Nase klassische Aromavielfalt mit Anklängen von reifen Amarenakirschen und Veilchen, am Gaumen rote Beere und Anklänge von feinem Marzipan, floral und saftig.

Speisenempfehlung: Nudelgerichte, Käseplatten

0,1l 4,60 0,2l 7,80 0,75l 27,50

Lagrein Südtirol DOC, 2024 trocken**Weingut St. Pauls, Südtirol – I**

Rubinrot, in der Nase Waldfrüchte, Veilchen und Bitterschokolade, am Gaumen tanninreich, kraftvoll aber dennoch frisch

Speisenempfehlung: reifer Käse

0,1l 4,60 0,2l 7,80 0,75l 27,50

Zweigelt 2020 trocken**Weingut Heinrich, Gols, Burgenland – Ö**

Strahlendes Rubinrot, in der der Nase fruchtige Aromatik von Weichseln und Herzkirschen, zarte Würze, am Gaumen elegante Kirschfrucht, feingliedrige Würzigkeit, Hauch Pfeffer und angenehme Kräuterwürze, voller Körper, finessrich, saftige Tannine, langer Abgang

Speisenempfehlung: Wiener Schnitzel, leichte Wildgerichte, Schweinefilet, Nudelgerichte

0,1l 4,50 0,2l 7,70 0,75l 27,00

Naked Red - Cuvee trocken**Weingut Heinrich, Gols, Burgenland – Ö**

In samtigem doch sattem Rubinrot präsentiert sich die trinkfreudige Eintrittskarte in Heinrichs Weinwelt. Anspruchsvolle Unkompliziertheit steht im Fokus dieses Rotweins denn gerade Einfachheit will erst einmal gekonnt sein...

Speisenempfehlung: Gegrilltes, Nudelgerichte, Wildkräutersalat

0,1l 4,50 0,2l 7,70 0,75l 27,00

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

Pannobile 2021 Rotwein Cuvee trocken**Weingut Heinrich, Gols, Burgenland – Ö**

Intensives Rubingranat, in der Nase definierte, rotbeerige Frucht, fein-gliedrig gewobenes Gerbstoffgewand, am Gaumen floral – von dunkler Frucht und kerniger Würze, gebender Säurenerv. Cuvée (Zweigelt, Blaufränkisch)

Speisenempfehlung: Steak, Kalbfleischgerichte

0,75l 37,80

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