

Aperitif, Wein & Digestif

Aperitif

Aperol Sprizz

0,2 Liter Euro 5,90

Morize Brut Champagner

*Fruchtig, frischer Winzerchampagner aus Les Riceys ,
dem Süden der Champagner. Hoher Pinot Noir Anteil.*

Flasche 0,75 Liter Euro 59,00

Morize rose Champagner

*Kräftige rose Farbe. Zarte Stilistik,
dezent es Aroma nach reifen Himbeeren.*

Flasche 0,75 Liter Euro 65,00

Weiß-Weine 0,2 l

2010 Rivaner Haus Klosterberg

Weingut Molitor - Mosel

*Der Rivaner zeigt Aroma von Mango, Apfel, Zitrusnoten,
Muskat und Kräutern. Am Gaumen saftig, feinwürzig
mit feiner Frucht, mineralische Note.*

Euro 4,70

2011 Rheingau Riesling Q.b.A. trocken

Robert Weil

*Gutsriesling. Selbstbewusste feine Säure, nachhaltiger
Körper und feine Frucht, unkompliziertes Trinkvergnügen.*

Universeller Partner zum Essen.

Euro 7,00

Rot-Weine 0,2 l

2011 Blauer Zweigelt Q.b.

Weingut Peter Dolle - Niederösterreich

Trockener Rotwein mit schöner Kirschnote

Euro 4,20

2010 Serpaiolo Rosso Toscana IGT

Serpaia - Maremma Toscana

Maremma-Cuvee aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot.

Lebhaft, frisch und zugleich mit großer Finesse im Nachhall.

Ein eleganter Wein mit fruchtigen Aromen und weichen Tanninen.

Euro 7,50

Weiß-Weine 0,75 l

2011 Grüner Veltliner Frauengrund

Kremstal DAC - Josef Dockner

*FrISChe Note nach weißen Johannisbeeren und Grapefruit,
am Gaumen ergänzt von kräuterwürzigen Aromen.*

Euro 23,30

2010 Rivaner Haus Klosterberg

Weingut Molitor – Mosel

Der Rivaner zeigt Aroma von Mango, Apfel, Zitrusnoten, Muskat und Kräuter. Am Gaumen saftig, feinwürzig mit feiner Frucht, mineralische Note.

Euro 23,60

**2011 Chardonnay Gerhard Markowitsch – Carnuntum
Niederösterreich**

Kräftiger Chardonnay im internationalen Stil mit gut eingebundener Säure

Euro 26,20

2010 Grauburgunder Q.b.A.

Weingut Rinklin – Baden

Kraftvoller Wein mit gut eingebundener Säure. Harmonisch und mild.

Euro 31,00

2010 Chardonnay Priorissa Kerschbaum

Weingut Josef Schmid – Kremstal

Kremstaler Riede Kerschbaum, frische Nase, am Gaumen exotische Frucht, sehr viel Finesse und Extrakt, feines Säurespiel

Euro 37,60

2011 Rheingau Riesling Q.b.A. trocken

Robert Weil

Gutsriesling. Selbstbewusste feine Säure, nachhaltiger Körper und feine Frucht, unkompliziertes Trinkvergnügen.

Universeller Partner zum Essen.

Euro 39,50

Rot-Weine

2010 Blauer Zweigelt

Weingut Hannes Reeh – Burgenland

Dunkles Rubingranat, in der Nase feinfruchtiges Bukett, Schwarzkirsch und dunkle Beerennoten, saftige Kirschfrucht, feine Würzaromen, am Gaumen rund und dicht, komplex im Geschmack, viel Weichsel, gut eingebundene Tannine

Euro 22,40

2009 S-Cuvee rot St. Laurent/Merlot

Weingut Schäfer & Zeter – Pfalz

Cuvee aus St. Laurent und Merlot.

Intensiv fruchtbetontes Aroma, weiche Tannine.

Euro 23,60

2011 Carnuntum Cuvee

Weingut Gerhard Markowitsch – Carnuntum Niederösterreich

Cuvee aus 85 % Zweigelt und 15 % Pinot Noir. Leichtendes Granatrot, zarter Duft nach dunklen Kirschen und reifen Beeren, sehr gehaltvoll am Gaumen mit reifen und weichen Tanninen.

Euro 29,00

2010 Blaufränkisch

Weingut Leo Hillinger – Burgenland

Kräftig, volluminös, beerig, fruchtig, samt und mild.

Idealer Essensbegleiter.

Euro 32,90

2010 Heideboden rot

Weingut Hannes Reeh – Burgenland

*Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Blaufränkisch und Zweigelt.
Dunkles Rubingranat im Glas, in der Nase Waldbeeren,
dezentere Holzton, am Gaumen saftig und rund, feine Tannine.*

Euro 35,70

2009 Spätburgunder Q.b.A.

Weingut Rinklin – Baden

*Dezente Kirscharomen prägen diesen Rotwein
mit gut eingebundenen Tanninen.*

Euro 45,30

2008 Primitivo di Manduria DOC

Feudi di San Marzano – Apulien

*Die Rebstöcke für diesen kraftvollen und gewaltigen Rotwein stammen von
mindestens 60 Jahre alten Rebstöcken. Intensive Fruchtaromen an Zimt, Nelken,
schwarzen Pfeffer und dunkle Waldfrüchte erinnerndes Aroma.*

Euro 69,00

2009 Das Phantom

Weingut K & K Kirnbauer – Burgenland

*Dunkelgranatrote Vermählung aus Blaufränkisch, Merlot,
Cabernet Sauvignon und Syrah. Vielschichtige, interessante Nase
mit Waldbeer-Preisselbeer-Note, feine Röstaromen
aus 18monatiger Barriquelagerung im Verbund
mit zarten floralen Anklängen. Elegante Cassisfrucht am Gaumen,
sehr finessenreich und vollmundig mit langem Abgang.*

Euro 75,20

2009 Pannobile

Weingut Gernot Heinrich – Burgenland

*Cuvee aus Zweigelt und Blaufränkisch. Tiefes Granatrot,
zarte violette Reflexe. Dunkle Kirsche am Gaumen, kraftvoll,
stoffig und sehr langer Nachhall.*

Euro 85,20

Digestif 2 cl

Pfanner Williams mit Bienenhonig

Euro 3,60

**Edelbrände aus der Brennerei Lantenhammer
am Schliersee**

Marillenbrand

Euro 6,50

Schlehengeist

Euro 6,50

Williamsbirnenbrand – ungefiltert

Euro 7,00