

Weinempfehlungen Frühling-Sommer 2021

classic weiss - Reserven – kräftig rot – prickelnd - und feine Destillate

<u>Jung, frisch, knackig, fruchtig, leicht, auch als Aperitif:</u>	<u>1/8 lt.</u>	<u>0,75 Fl.</u>
Gelber Muskateller 2020 WG Karl Riegelnegg, Gamlitz	3,50	21,00
Gemischter Satz „Welscher Wein aus neuen PIWI-Rebsorten vom Eigenanbau“ Welscher Weinbauverein, Wimpassing bei Wels, Oberösterreich	2,50	15,00
Lagrein Kretzer Rosé DOC Klosterkellerei Muri-Gries-Bozen-I	3,80	22,80
WIEN DAC, Wiener gemischter Satz „Neustift 68“ Weingut Fuhrgassl-Huber, Neustift am Walde, Wien 18	3,50	21,00
KAMPTAL DAC, Grüner Veltliner „Riede Hasel“ Weingut Maglock-Nagel, Straß im Strassertal, NÖ	3,50	21,00
KREMSTAL DAC, Grüner Veltliner „Riede Frauengrund“ Winzerhof Fink, Höbenbach, NÖ	3,50	21,00
TRAIENTAL DAC, Grüner Veltliner „Obere Steigen“ Weingut Markus Huber, Reichersdorf, NÖ	3,50	21,00
<u>Kräftigere „Reserve“ Veltliner mit extra Mineralik, Würze und Fülle:</u>		
WEINVIERTEL DAC, Grüner Veltliner „Riede Reipersberg“ Weingut Mathias Ruttenstock, Röschitz, NÖ	3,50	21,00
WACHAU, Grüner Veltliner Federspiel „Riede Achleiten“ Weingut Karl Holzapfel, Joching bei Weissenkirchen, Wachau, NÖ		24,00
WAGRAM, Grüner Veltliner „Schlossberg“ „ <u>ÖTW* Reserve</u> “ Bioweingut Karl Fritsch, Kirchberg am Wagram, NÖ		29,00
WAGRAM, Grüner Veltliner „Riede Spiegel“ „ <u>ÖTW* Reserve</u> “ Bioweingut Bernhard OTT, Feuersbrunn am Wagram, NÖ		29,00
KREMSTAL DAC RESERVE Gr. Veltliner „Riede Ehrenfels“ <u>ÖTW* 1.Lage</u> Weingut Franz PROIDL, Senftenberg, NÖ *Mitglieder Österr. Traditionsweingüter		34,00
WACHAU DAC Grüner Veltliner SMARAGD „Ried Frauenweingärten“ Weingut Josef Fischer, Rossatz, NÖ (Salonsiegerwein!)		28,00
WACHAU DAC Grüner Veltliner SMARAGD „Ried Schütt“ (Rarität-Spezialität- limitiert) Weingut Emmerich Knoll, Unterloiben, WACHAU, NÖ		45,00
<u>Ausgesuchte Rieslinge:</u>	<u>1/8 lt.</u>	<u>0,75 Fl.</u>
KREMSTAL DAC Riesling „Riede Leithen“ Weingut Fink, Höbenbach, NÖ	3,50	21,00

WACHAU DAC Riesling SMARAGD „Ried Rothenberg“ Bioweingut Schmidl, Dürnstein, WACHAU, NÖ		34,00
KREMSTAL DAC Riesling „Ried Heiligenstein“ Weingut Jurtschitsch, Langenlois, NÖ		29,00
KREMSTAL DAC RESERVE Riesling „Ried Pellingen“ <u>ÖTW* erste Lage</u> Weingut Franz PROIDL, Senftenberg, NÖ *Mitglieder Österr. Traditionsweingüter		34,00
<u>Sortenvielfalt weiss:</u>		
Welschriesling WG Karl Riegelnegg, Gamlitz, Südsteiermark DAC	3,20	19,20
SÜDSTEIERMARK DAC Sauvignon blanc „Riede Felsenriegel“ Weingut Karl Riegelnegg, Gamlitz, Südsteiermark	3,80	22,80
Zierfandler-Rotgipfler „Gumpoldskirchner Tradition“ Bioweingut Reinisch, Thermenregion, NÖ (<i>halbtrocken</i>)	3,50	21,00
„Gemischter Satz“ SMARAGD „von Uraltreben“ Riede Kollmitz, (Spezialität-Rarität) Domäne Wachau, Dürnstein, NÖ		28,00
Morillon (<i>Chardonnay</i>) Straden Weingut Neumeister, Straden, Vulkanland Süd-Oststeiermark	3,50	21,00
Chardonnay „WF-Reserve“ Winzerhof Fink, Höbenbach, NÖ	3,50	21,00
Rosé Cotes de Provence Chateau Montaud Südfrankreich		22,80
<u>Süsswein:</u> Sauvignon blanc Beerenauslese Goldenits, Tadten 1/16: 3,50		
<p style="text-align: center;"><u>Wir empfehlen zu den Weinen: große Flasche 0,75 Lt. € 4,50</u> Mildes Mineralwasser S. Pellegrino – harmonisiert perfekt zu Wein!</p>		
<u>Mild, samtig, füllig, kräftig, gehaltvoll... ROT:</u>	<u>1/8 lt.</u>	<u>0,75 Fl.</u>
Cuvée Heideboden, Weingut Markus IRO, Gols	3,80	22,80
Zweigelt <i>Grosse Reserve</i> „Riede Golser Schmalgründe“ Weingut Rommer, Gols, Burgenland		26,00
MITTELBURGENLAND DAC Blaufränkisch „Hochberg“ Weingut Igler, Deutschkreutz, Mittelburgenland	3,90	23,40
Rubin Carnuntum Cuvée (aus ZW, BF, CS, ME) Philipp Grassl, Göttlesbrunn, NÖ	4,00	24,00
St. Laurent “Vom Steinfeld” - Thermenregion Bioweingut Schneider, Tattendorf, NÖ	3,80	22,80

Pinot Noir „Selektion“
Bioweingut Landauer-Gisberg, Tattendorf, Thermenregion 24,00

Persönliche Rotwein-Empfehlungen – Besonderheiten, Raritäten:

EISENBERG DAC Blaufränkisch „RESERVE“
Weingut Krutzler, Eisenberg, Südburgenland 31,00

Cabernet Franc „Unplugged“
Weingut Hannes Reeh, Andau, Burgenland 32,00

Cabernet Sauvignon „Riede Thenau“
Weingut Gmeiner, Purbach, Burgenland 28,00

Cuvée Tridendron Cuvée aus (ME+CS+BF)
Bioweingut Ernst Triebaumer, Rust, Burgenland 28,00

Lagrein DOC (*autochthone rote traditionelle Rebsorte Südtirols*)
Kellerei St. Pauls, Eppan, Südtirol, Italien 22,80

Primitivo del SALENTO IGT Torcicoda
Bioweingut Tormaresca, Apulien, Italien 4,20 25,20

Schaumweine – „Prickelndes“:

Prosecco Spumante Superiore DOCG (*aus dem Herzen des Proseccogebiets*)
WG Canella, Conegliano-Valdobbiadene, Veneto, Italien 3,80 24,00

Morandell Sekt brut Cuvée Grüner Veltliner-Welschriesling
oder Sekt ROSÈ Cuvée (ZW-BF-BP), Privatkellerei Morandell, NÖ 3,80 24,00

Hauer-Sekt Gutssekt brut Reserve (*Falstaff Österreich Sekt-Sieger*)
Weingut Topf, Strass im Strassertal, NÖ 26,00

Birnenschaumwein
Kirchmayr Weistrach 18,00

Wir empfehlen zu den Weinen: große Flasche - 0,75 Lt. € 4,50
Mildes Mineralwasser S. Pellegrino – harmoniert perfekt zu Wein!

Premium Destillate: 2 cl

Stockingergut, Fam. Brandlmayr, Gunskirchen:

1. Williams-Birnenbrand, 2. Speckbirnenbrand (*alte O.Ö. Birnensorte*),
3. Zwetschkenbrand „holzfassgelagert“, 4. Edel-Obstler, 5. Marillenbrand 2,80

Bio-Weingut Schmidl, Dürnstein Wachau:

Wachauer Marillenbrand 100% Edelbrand aus Wachauer Bio-Marillen 4,00

<u>Sammerhof, Brunner-Reisenberger, Kirchham, OÖ:</u>	2 cl
Alte Zwetschke aus dem Eichenfass	3,80
Kriecherl-Brand 100% Destillat	3,80
Haselnuss-Brand 100% Destillat	3,80
Vogelbeeren-Edelbrand 100% Destillat	5,20
Roggenbrand <u>oder</u> Haferbrand aus Mühlviertler Hochland-Getreide	3,00
Wurzelkräuter-Likör „Angsetzter“	2,80

Brennerei Binter, Elke Obkircher, Virgental, Osttirol:

Osttiroler PREGLER (<i>regional geschützter sehr feiner Spezial-Apfel-Birnenbrand</i>)	3,80
Osttiroler Kirsche (100% Edelbrand)	3,80
Osttiroler Rote Zirbe Likör „Angsetzter“	3,80

Spezialitätenbrennerei Fam. Mayerhofer Roithen bei Wels:

Asperl 100% Destillat-Edelbrand	3,80
Quitte 100% Destillat-Edelbrand (<i>sehr edel, fein – unbedingt probieren!</i>)	3,80
Bio-Apfel-Edelobst 100% Destillat-Edelbrand	3,80
Himbeere 100% Destillat-Edelbrand (<i>volle natürliche Himbeerfrucht!</i>)	3,80

Antica Grapperia Bosso, Cunico, Asti, Piemont:

Grappa di Moscato di Canelli (aus der Muskatellertraube)	3,80
--	------

Distillerie Poli, Schiavon, Vicenza, Veneto:

Grappa „Sarpa di Poli“ (eichenfassgelagert)	3,80
Rum „Diplomatico“ Reserva Exclusiva	4,50
12 Jahre im Holzfass gelagerter Reserve-Rum aus Venezuela	
Padre Azul Tequila Reposado (<i>zu 100% aus dem Herz der Agave</i>)	4,50
Original <u>Premium</u> Tequila aus Mexiko	
Premium GIN & TONIC 1724 Tonic Water	5,80
- mit Gin Mare oder Gin Martin oder Gin Tanqueray No.10 oder Elephant Gin oder Brockman's Gin	
Original Portwein rot „Tawny“ (<i>Weltberühmter Dessertwein</i>) (<i>süß, feurig, kräftig</i>) Porto, Vila Nova de Gaia, Dourotal, Portugal	5cl 3,80

TIPP: Alle Weine und Spirituosen auch zum Mitnehmen zu günstigen „Ab Hof Preisen“ - Fragen Sie nach unserer Mitnahme-Preisliste

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben