

HUN
GER

HUNGER

HUN
GER

Memory
Caffè Ristorante Bar

Da ist er wieder, mein
Hunger!



Er hält immer wieder Abstand, scheint seine einsamen Pausen zu brauchen, um dann ganz plötzlich hinter Ihnen zu stehen. Die Rede ist von Ihrem Hunger - Ihrem Hunger nach einem knackigen Insalata Mista und einer ofenfrischen Capricciosa. Er wird auf Sie einreden, Ihnen italienische Gewürze unter die Nase halten und solange, wie eine Klette an Ihnen kleben, bis Sie ihn stillen.

Einen gustiösen Aufenthalt im Memory
wünschen Ihnen Robert Ressler und sein Team.

Bon appetito!



Antipasti

Bruschetta Classica ALM € 9,50
mit Tomatenwürfeln, Zwiebel, Knoblauch und Olivenöl

Caprese di Bufala GL € 11,50
Büffel-Mozzarella im Parmaschinkenmantel mit Rucola-Tomaten-Salat

Vitello Tonnato AGD € 12,50
Fein geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Carpaccio vom Rind HMA € 13,50
Dünn geschnittenes, rohes Rinderfilet, Rucola und Parmesan

p r i m o
p i a t t o

Allergeneinformationen gemäß Codex-Empfehlung. Unsere Give-aways enthalten glutenhaltiges Getreide, Eier und Soja. A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch (laktosehaltig), H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere; In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffe zubereitet. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte bzw. -kontaminationen können trotz sorgfältiger Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Suppen

Minestrone GL € 4,50
Klassische italienische Gemüsesuppe

Tomatencremesuppe AGL € 4,50
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

Knoblauchcremesuppe ACGL € 4,50
Knoblauchcremesuppe mit Parmesan Crostini

p i a t t o

p r i m o

Salate

Insalata Pomodori ^{ALM} € 4,20
Tomatensalat mit Zwiebeln

Insalata Mista ^{AGLM} € 4,20
Kleiner gemischter Salat

Insalata di Manzo ^{AC} € 14,50
Marinierte Blattsalate mit Gurken, Mais, Tomaten, Rindfleisch, Speck, Kartoffel und Kürbiskernöl

Insalata di Tonno ^{AL} € 14,50
Marinierte Blattsalate mit Gurken, Mais, Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Thunfisch

Insalata di Gambas ^{AGD} € 14,50
Marinierte Blattsalate mit gebratenen Garnelen, Kräuterbutter und Brot-Croûtons

Caesar Salad ^{ACDLM} € 14,50
Romanischer Salat mit Hühnerstreifen, Caesar Dressing, Hühnerstreifen, Kapern und Brot-Croûtons

Insalata Parma ^{AEGLM} € 14,50
Blattsalate mit Parmaschinken, Cherrytomaten, Avocado, Granatafelkernen, gerösteten Walnüssen, Parmesan



Pizze

Wir bitten um Verständnis, dass wir für Mezzo-Mezzo-Pizzen im Generellen und für jeden 2. Teller während der Mittagspizza-Aktion (11:00-14:00 Uhr) **zusätzlich € 2,-** verrechnen.

i

Pizza Pane ^A <i>Tomaten und Knoblauch</i>	€ 7,00
Margherita ^{AG} <i>Tomaten und Mozzarella</i>	€ 8,00
Gemüsepizza ^{AG} <i>Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Paprika und Knoblauch</i>	€ 9,50
Greco ^{AG} <i>Tomaten, Mozzarella, Feta, Oliven, Kapern und Oregano</i>	€ 9,50
Peperonata ^{AG} <i>Tomaten, Mozzarella, Tomatenscheiben, Zwiebel, Paprika und Chili</i>	€ 9,50
Funghi ^{AGL} <i>Tomaten, Mozzarella und Pilze</i>	€ 10,00
Napoli ^{ADG} <i>Tomaten, Mozzarella, Kapern und Sardellen</i>	€ 10,50
Prosciutto ^{AGL} <i>Tomaten, Mozzarella und Vorderschinken</i>	€ 10,50
Salami ^{AGL} <i>Tomaten, Mozzarella und Salami</i>	€ 10,50
Hawaii ^{AG} <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas</i>	€ 11,50
Alexandra ^{AG} <i>Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Mais</i>	€ 11,50
Braccio di Ferro ^{AG} <i>Tomaten, Mozzarella, Spinat, Knoblauch und Schafskäse</i>	€ 11,50

Allergeneinformationen gemäß Codex-Empfehlung. Unsere Give-aways enthalten glutenhaltiges Getreide, Eier und Soja. A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch (laktosehaltig), H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere; In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffe zubereitet. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte bzw. -kontaminationen können trotz sorgfältiger Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Capricciosa <small>AGL</small>	€ 11,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze und Artischocken</i>	
Prosciutto e Funghi <small>AGL</small>	€ 11,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Pilze</i>	
Quattro Stagioni <small>AGL</small>	€ 11,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Pilze und Artischocken</i>	
Roma <small>AGL</small>	€ 11,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Salami und Champignons</i>	
Rucola <small>AGH</small>	€ 11,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Pesto, Knoblauch, Kirschtomaten und Rucola</i>	
Salami e Prosciutto <small>AGLM</small>	€ 11,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Salami und Vorderschinken</i>	
Canarino <small>ADGL</small>	€ 12,00
<i>Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Salami, Pilze und Sardellen</i>	
Diavolo <small>AG</small>	€ 12,00
<i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Chili und Kirschtomaten</i>	
Mexico <small>AGL</small>	€ 12,00
<i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Mais und Chili</i>	
Picante <small>AGL</small>	€ 12,50
<i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Knoblauch und Parmaschinken</i>	
Quattro Formaggi <small>AG</small>	€ 12,50
<i>Vier Käsesorten</i>	
Salsiccia <small>AG</small>	€ 12,50
<i>Tomaten, Mozzarella und scharfe Salami</i>	
Tonno <small>ADGL</small>	€ 12,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln</i>	

Pizze speciale

Bauernpizza <small>ACGL</small> <i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Mais, Zwiebel und Ei</i>	€ 12,50
Caprese <small>AG</small> <i>Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und frischer Basilikum</i>	€ 12,50
Klaus <small>AFGL</small> <i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Salami</i>	€ 12,50
Parma <small>AG</small> <i>Tomaten, Mozzarella und Parmaschinken</i>	€ 12,50
Pizza UHP <small>AGL</small> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, scharfe Salami, Pilze, Zwiebel und Knoblauch</i>	€ 12,50
Venezia <small>ADG</small> <i>Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Kapern und Sardellen</i>	€ 12,50
Caprese Salsiccia <small>AG</small> <i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und frischer Basilikum</i>	€ 13,50
Frutti di Mare <small>ABDGR</small> <i>Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte und Knoblauch</i>	€ 13,50
Memory <small>AG</small> <i>Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan</i>	€ 13,50
Nadine <small>AG</small> <i>Tomaten, Mozzarella, Spinat, Schafskäse, Knoblauch und scharfe Salami</i>	€ 13,50
Rike <small>AG</small> <i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Schafskäse und scharfe Salami</i>	€ 13,50
Romano <small>AGL</small> <i>Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Salami, Pilze, Artischocken, Pfefferoni und Zwiebeln</i>	€ 13,50

Allergeneinformationen gemäß Codex-Empfehlung. Unsere Give-aways enthalten glutenhaltiges Getreide, Eier und Soja. A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch (laktosehaltig), H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere; In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffe zubereitet. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte bzw. -kontaminationen können trotz sorgfältiger Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Salmone ^{ADG} € 13,50
Tomaten, Mozzarella, Lachs, Crème fraîche und Rucola

Speciale ^{AEG} € 13,50
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, scharfe Salami, Champions, Chili und Pesto

Scampi e Rucola ^{ABDG} € 14,50
Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Rucola und Parmesan

Pizze speciale: WINTER-COLLECTION

Carpaccio ^{AGHM}
*Tomaten, Mozzarella, Carpaccio,
Rucola, Parmesan und Pinienkerne*

Vitello Tonato ^{ADG}
*Tomaten, Mozzarella, rosa Kalb-
fleisch, Thunfischsauce und Kapern*

Salmone Spinaci ^{ABGM}
*Tomaten, Mozzarella, geräucherter
Lachs, Spinat, Knoblauch, Sauer-
rahm, Lachs-Kaviar und Parmesan*

Wüdiän ^{AG}
*Tomaten, Mozzarella, Wildschwein
Speck, Rucola und Parmesan*

€ 16,50

Pizze bianche

Toska ^{AG} € 12,00
Crème fraîche, Mozzarella, Tomatenwürfel, Oliven, Rucola und Parmesan

Bauern Bianco ^{ACGM} € 12,50
Crème fraîche, Mozzarella, Speck, Mais, Zwiebel und Ei

Caprese Bianco ^{AG} € 12,50
Crème fraîche, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und frischer Basilikum

Quattro Formaggi Bianco ^{AG} € 12,50
Crème fraîche, 4 Käsesorten

Memory Bianco ^{AG} € 13,50
Crème fraîche, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan

Salmone Bianco ^{AGLD} € 13,50
Crème fraîche, Mozzarella, Lachs und Rucola



illuminations

Nudeln

Tortellini Classici <small>ACGL</small>	€ 12,50
<i>Tortellini mit Schinkenrahmsauce, Schalotten und Kräuter</i>	
Lasagne al Forno <small>ACL</small>	€ 13,50
<i>Fleischsugo, Bechamelsauce und Käse im Ofen gebacken</i>	
Rigatoni Spinaci <small>AGL</small>	€ 13,50
<i>Rigatoni mit Spinat, Tomaten und Ricotta</i>	
Rigatoni Vulcano <small>AGL</small>	€ 14,50
<i>Rigatoni mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebel, Pancetta, Hühnerbrust-Streifen, Chili, Oregano, Basilikum und Parmesan</i>	
Rigatoni Avocado <small>ABGL</small>	€ 16,50
<i>Rigatoni mit Avocado, Knoblauch, Olivenöl, Zitrone und Knoblauch-Garnelen</i>	
Tagliatelle Salmone <small>ADGL</small>	€ 14,50
<i>Tagliatelle in Räucherlachs-Rahmsauce, Lauch und Tomatenwürfel</i>	
Tagliatelle di Manzo <small>AGL</small>	€ 15,50
<i>Tagliatelle mit Rindfleisch, Champions, Erbsen, Kräutern, Sahne und Ricotta</i>	
Tagliatelle Trüffelcreme <small>AGLN</small>	€ 15,50
<i>Tagliatelle in Sahne und Trüffelcreme</i>	
Spaghetti Carbonara <small>AGC</small>	€ 12,50
<i>Spaghetti mit Pancetta, Sahne, Ei und Parmesan</i>	

Allergeneinformationen gemäß Codex-Empfehlung. Unsere Give-aways enthalten glutenhaltiges Getreide, Eier und Soja. A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch (laktosehaltig), H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere; In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffe zubereitet. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte bzw.-kontaminationen können trotz sorgfältiger Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Spaghetti Erba AGL € 13,50

Spaghetti mit Zucchini, Kirschtomaten, Kräutern, Sauerrahm und Pecorino

Spaghetti Memory AGL € 13,50

Spaghetti mit Fleischsugo mit Sahne und Käse überbacken

Spaghetti aglio Olio Garnelen ALD € 15,50

Spaghetti aglio olio mit Knoblauch, Olivenöl und Garnelen

Spaghetti Frutti di Mare ABDLR € 16,50

Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten, Kräutern, Tomaten und Parmesan

Mama
mia.

Allergeneinformationen gemäß Codex-Empfehlung. Unsere Give-aways enthalten glutenhaltiges Getreide, Eier und Soja. A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch (laktosehaltig), H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere; In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffe zubereitet. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte bzw. -kontaminationen können trotz sorgfältiger Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Fisch

Chili-Garnelen ARB € 19,50

Garnelen mit Chili, Kirschtomaten, Knoblauch, Kräutern, Ingwer und Knoblauchstangerl

Miesmuscheln ARB € 19,50

Miesmuscheln in Weißwein- oder Tomatensud

Lachsforellenfilet à la crème BDG € 19,50

Lachsforellenfilet in cremiger Sahnesauce mit Blattspinat, getrockneten Tomaten, Shrimps, Knoblauch und heurigen Kartoffeln

Steaks

Argentina Rib-Eye Steak GM € 30,00

Rib-Eye Steak mit Beilage Ihrer Wahl (Ofenkartoffel, Pommes oder gemischter Salat) und Coleslaw

Argentina Strip Loin Steak GM € 30,00

Strip Loin Steak (Rumpsteak), Beilage Ihrer Wahl (Ofenkartoffel, Pommes oder gemischter Salat) u. Coleslaw

Argentina Tenderloin Steak GM € 32,00

Tenderloin Steak (Filet), Beilage Ihrer Wahl (Ofenkartoffel, Pommes oder gemischter Salat) u. Coleslaw

Burger

Memory-Burger ACEGLMN € 12,50

Sesam-Burgerbrot, Burgerpatty, Tomaten, Mozzarella, Salat und Saucen serviert mit Pommes

Cheeseburger ACEGLMN € 12,50

Sesam-Burgerbrot, Burgerpatty, Zwiebeln, Käse, Salat, Tomaten und Saucen serviert mit Pommes

Bacon-Cheeseburger ACEGLMN € 12,50

Sesam-Burgerbrot, Burgerpatty, Käse, Speck, Salat, Tomaten und Saucen serviert mit Pommes



douce

Süße Desserts

Tiramisu <small>ACG</small> <i>Mascarpone-Creme mit Biskotten und Espresso</i>	€ 6,80
Profiteroles <small>ACGH</small> <i>Brandteiggebäck gefüllt mit Sahnecreme und Schokoladenguss</i>	€ 6,80
Panna Cotta <small>G</small> <i>Zweierlei Panna Cotta auf Fruchtmark</i>	€ 6,80
Mascarpone Amarena-Kirsch-Töpfchen <small>AG</small> <i>Mascarpone-Creme mit Amarena-Kirschen</i>	€ 6,80
TAGESKUCHEN aus der Vitrine	€ 3,80

Allergeneinformationen gemäß Codex-Empfehlung. Unsere Give-aways enthalten glutenhaltiges Getreide, Eier und Soja. A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch (laktosehaltig), H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere; In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffe zubereitet. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte bzw.-kontaminationen können trotz sorgfältiger Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Weinland Österreich





Offene Weine

Weißweine aus Österreich:

Grüner Veltliner 1/8 l € 3,50
Leuchtendes Goldgelb, intensiv-würzig, frischer Säurebogen

Gelber Muskateller 1/8 l € 3,80
Fruchtig mit einer zarten Holunder-Zitrusnote

Chardonnay 1/8 l € 4,80
Zarter Birnenduft, dezente grüne Walnuss und frisches Brot

Rose Zweigelt 1/8 l € 4,50
Fruchtiges Bukett nach Himbeeren und Erdbeeren

Weißwein aus Italien:

Pinot Grigio 1/8 l € 3,80
Kräftiges Strohgelb mit Noten von gelben Äpfeln, Melonen, Honig und Heu

Rotweine aus Österreich:

Zweigelt 1/8 l	€ 3,50
<i>Reife Weichsel-Kirschfrucht, vollfruchtig im Abgang</i>	
Blafränkisch 1/8 l	€ 4,80
<i>Dunkle Beerenfrucht, ein Hauch von Cassis und feine, süße Tannine</i>	
Cuvee 1/8 l	€ 4,80
<i>Cuvee aus verschiedenen Rebsorten nach Tagesempfehlung</i>	
Merlot 1/8 l	€ 4,80
<i>Ein Duft nach Brombeeren und Johannisbeeren, elegant mit einem kräftigen Körper</i>	
Pinot Noir 1/8 l	€ 4,80
<i>Feiner Duft nach Beeren und Früchten, elegant und feine Tannine</i>	

Rotwein aus Italien:

Chianti Classico 1/8 l	€ 3,80
<i>Rubinrot feines Bukett, trocken, stoffig und elegant</i>	

Flaschenweine

Weißweine aus Österreich:

Grüner Veltliner <i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee - Leuchtendes Goldgelb, intensiv-würzig, frische Säure</i>	€ 21,00 1,5 l: € 48,00
Grüner Veltliner Fass 4 <i>Ott, Wagram - Fruchtig, Kräuternote, etwas schwarzer Pfeffer</i>	€ 32,00
Grüner Veltliner Federspiel Ried Rotes Tor <i>Weingut Hirtzberger, Wachau - Reife gelbe Apfelfrucht, etwas Birne, feine Extraktsüße, gut integrierte Säure</i>	€ 37,00
Grüner Veltliner <i>Weszei, Kamptal - Voller Geschmeidigkeit, erfrischt mit klarer Frucht und Leichtigkeit</i>	€ 46,00
Welschriesling <i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee - Helles gelbgrün, Apfelfrucht, harmonisches Säurespiel</i>	€ 25,00
Riesling Federspiel <i>Weingut Eder, Wachau - 94 Punkte, würzig und mineralisch, unterlegt mit Steinobstnoten, erfrischender Säure</i>	€ 27,00
Riesling Venesse <i>Weingut Waldschütz, Kamptal - Mineralische Pfirsichfrucht, am Gaumen sehr elegante, seidige Pfirsichtextur, angenehme Säure</i>	€ 28,00
Riesling Federspiel <i>Knöll, Wachau - Fruchtiger charmanter Charakter</i>	€ 34,00
Chardonnay <i>Hillinger, Neusiedlersee - Zarter Birnenduft, dezente grüne Walnuss und nach frischem Brot</i>	€ 28,00

Chardonnay-Leithaberg DAC Scheibenberg € 32,00

Weingut Hans Moser, Neusiedlersee -

Würzig; mineralische, zart salzige Noten, Feuerstein und Leithakalk spürbar. In Barrique ausgebaut.

Pinot Blanc (Leithaberg) € 27,00

Weingut Mad, Oggau -

Weißbrot und Renetten, etwas Kräuterherbe und Limettenschale, geriebene Mandeln, viel Sortentypus, saftiger Fruchtbogen mit Agrumenschale und Kernobst, straffer Textur, gute Säurepikanz, trinkanimierend

Gemischter Satz DAC € 25,00

Weingut Stift Klosterneuburg, Wien -

Frische Apfel- und Grapefruit-Aromen, und würzige Noten mit jugendlicher Säure

Sauvignon Blanc € 25,00

Winzerhof Kiss, Neusiedlersee -

Nuancen von Holunderblüten und reifer Stachelbeeren, würzig, lebendige Säure

Sauvignon Blanc € 32,00

Tement, Südsteiermark -

Frischer Holunder, Stachelbeeren, Honigmelonen und würziger Sellerie

Gelber Muskateller € 23,00

Winzerhof Kiss, Neusiedlersee -

Duft reifer Mandarinen und Himbeeren, ein Hauch rosa Pfeffer

Gelber Muskateller € 28,00

Müller, Kremstal -

Fruchtig mit einer zarten Holunder-Zitrusnote

Roséweine aus Österreich:

Rosé Kiss € 27,00

Winzerhof Kiss, Neusiedlersee -

Fruchtiges Bukett nach Himbeeren und Erdbeeren.

Rosé Zweigelt € 28,00

Bründlmayer, Kamptal -

Beeindruckt durch Frische u. Ausgewogenheit, Bukett von Waldbeeren, Kirschen, Himbeeren u. Weichseln

Rotweine aus Österreich:

Zweigelt

€ 21,00

Winzerhof Kiss, Neusiedlersee -
Reife Weichsel-, Kirschfrucht, vollfruchtig im Abgang

Zweigelt

€ 35,00

1,5 l: € 68,00

Hannes Reeh, Neusiedlersee -
Feiner Edelbitterschokoladenduft unterlegt von Beerenkonfit und Zwetschke,
saftige Tannine, elegant, feinwürzig im Nachhall

Blafränkisch

€ 28,00

Weingut Umathum, Neusiedlersee -
Intensives Rubinrot, in der Nase Aromen nach Kirschen und weißem Pfeffer mit Anklängen von Graphit,
am Gaumen saftig und kernig mit Impressionen von Weichseln, Brombeeren und Kirschen mit vollem und
würzigem Abgang.

Blafränkisch Stuamandl

€ 28,00

Winzerhof Kiss, Neusiedlersee -
Dunkle Beerenfrucht, ein Hauch Cassis, feine-süße Tannine

Blafränkisch Jungenberg

€ 65,00

Winzerhof Kiss, Neusiedlersee -
Feines Beerenkonfit, etwas Nougat und Röstaromen

Cabernet Sauvignon Neuberg

€ 62,00

Winzerhof Kiss, Neusiedlersee -
Nuancen von Cassis und Brombeere, elegant extraktsüß, schokoladiger Nachhall

Sweet Merlot

€ 23,00

Hannes Reeh, Neusiedlersee -
Typische Merlot Nase, feine Beerenaromatik, leichte Würze und eine dezente Restsüße

Merlot Reserve

€ 36,00

Weingut Krug, Thermenregion -
Körperreicher Merlot mit viel Würze und rotbeeriger Frucht, sehr harmonisch und trinkanimierend

Kellerkatze

€ 69,00

Winzerhof Kiss, Neusiedlersee -
Hauch von Nougat und Kirsche, elegante Tannine, schokoladiger Abgang

Pinot Noir**€ 32,00***Juris Stiegelmar, Neusiedlersee -**Feiner Duft nach Beeren und Früchten, elegant, feine Tannine.*

Pinot Noir Siglos**€ 43,00***Weingut Gesellmann, Mittelburgenland -**Reife Herzkirschfrucht, dunkle Beerenfrucht, etwas Vanille, präsenste Tannine etwas Schokolade.*

Renommee**€ 38,00***Winzerhof Kiss, Neusiedlersee -**Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Zweigelt, vollreife Johannisbeeren mit kräftigem Tannin, elegant vollmundig*

Big John**€ 32,00***Weingut Scheiblhofer, Burgenland -**Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, fruchtiger karamelliger**Duft, komplex vielschichtig, mächtige Tannine mit röstigen Eichenflair*

1,5 l: € 78,00**The Legends****€ 35,00***Weingut Scheibelhofer, Burgenland -**Cuvée aus Cabernet Merlot, eleganter Barriqueausbau, saftige Fruchtnote, Cassis, Pflaume, röstige Noten*

Haideboden**€ 39,00***Weingut Umathum, Neusiedlersee -**Brombeere, Cassis mit einem Hauch mineralischer Anklänge. Am Gaumen: Tannine sehr fein integriert, schwarze Ribisel und Brombeeren, würzig mit zart rauchigen Anklängen*

Opus Eximium**€ 39,00***Weingut Gesellmann, Mittelburgenland -**Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent, Hauch von Vanille, frische Herzkirschen und eine feine, rauchige Würze. Saftig, mit gut eingebundenen Tanninen*

Equinox**€ 29,00***Weingut Reumann, Mittelburgenland -**Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent, Waldbeerkonfit, etwas Zwetschken, feinwürzig, saftig, eingebundene Tannine, zart extraktsüß im Abgang*

Weißweine aus Italien:

Pinot Grigio

€ 23,00

Di Leonardo, Friaul -

Kräftiges Strohgelb mit Noten von gelben Äpfeln, Melonen, Honig und Heu

Ca dei Frati Lugana

€ 32,00

Ca dei Frati, Venetien -

Helles, leuchtendes Gelb, feiner Duft von weißen Früchten und Blüten. Frischer gut ausbalancierte Geschmack mit angenehm lebendiger Säure, delikater Bittermandelnote im Nachhall. Einem Hauch Mineralität im Abgang.

Roséweine aus Italien:

Rosa dei Frati

€ 32,00

Ca dei Frati, Venetien -

Leicht florale Noten mit feinen Waldfruchtaromen und Nuancen von grünem Apfel, sehr frisch, saftig, mit zarter Frucht und gefälligen, schön eingebundenen Säure. Im Finale knackig.

b i a n c o

Rotweine aus Italien:

Chianti Classico Famiglia Zingarelli DOCG

€ 25,00

Rocca della Macie, Toskana -

Großzügige Aromen frischer Früchte, daneben Trockenblumen, eine leichte Würze und feuchte Erde, wunderschön dann der Geschmack, versehen mit genau der Spannung aus Tannin, Säure und Frucht

Nero D'Avola

€ 32,00

Cusumano; Sizilien -

Intensive Fruchtaromen, Brombeeren am Gaumen, fleischig und sehr elegant

Primitivo Refugio

€ 32,00

Conti Zecca -

Ätherische und wohlriechende Note nach dunklen Beeren, kräftiger Geschmack und potente Struktur

Primitivo di Manduria Elegia DOP Riserva

€ 32,00

Weingut Produttori Vini Manduria, Apulien -

Dezenten Röstaromen. Im Bukett betörende Noten von reifen Kirschen und Himbeeren, sowie von würzigem Pflaumenmus.

Barbaresco

€ 58,00

Ca Del; Piemont -

Dunkle Aromen, vollmundig und dicht im Geschmack

Terra di Monteverro

€ 61,00

Monteverro, Toskana -

Tiefdunkle Farbe. In der Nase intensive Aromen von schwarzer Johannisbeere, Sauerkirsche, Thymian, Rosmarin und leichte Anklänge von Tabak. Am Gaumen ausdrucksstarke Aromen von Brombeeren, Cassis, Pflaume und Nuancen von dunkler Schokolade. Im Abgang sehr feinen Tanninen.

Brunello

€ 74,00

Tenuta di Argiano, Toskana -

Duftet und schmeckt nach eingelegten Kirschen, Preiselbeeren und Gewürzen, aromatische Tannine

O r O S S O

Weine in Großflaschen

Weißwein aus Österreich:

Grüner Veltliner 1,5 l

€ 48,00

Winzerhof Kiss, Burgenland -

Leuchtendes Goldgelb, intensiv-würzig, frischer Säurebogen

Rotwein aus Österreich:

Zweigelt Magnum 1,5 l

€ 68,00

Hannes Reeh, Mittelburgenland -

Feiner Edelbitterschokoladenduft unterlegt von Beerenkonfit und Zwetschke, saftige Tannine, elegant, feinwürzig im Nachhall

Big John 1,5 l

€ 78,00

Weingut Scheiblhofer, Burgenland -

Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, fruchtiger karamelliger Duft, komplex vielschichtig, mächtige Tannine mit röstigen Eichenflair

GRANDE

1:0 :-)



