



# Offene Weine

## Weißweine aus Österreich

<b>Grüner Veltliner</b> 1/8 L	<b>€ 3,50</b>
<i>Leuchtendes Goldgelb, intensiv-würzig, frischer Säurebogen</i>	
<b>Gelber Muskateller</b> 1/8 L	<b>€ 3,80</b>
<i>Fruchtig mit einer zarten Holunder-Zitrusnote</i>	
<b>Weißburgunder</b> 1/8 L	<b>€ 4,50</b>
<i>Aus dem Vulkanland Steiermark</i>	
<b>Chardonnay</b> 1/8 L	<b>€ 4,80</b>
<i>Zarter Birnenduft, dezente grüne Walnuss und frisches Brot</i>	
<b>Rose Zweigelt</b> 1/8 L	<b>€ 4,50</b>
<i>Fruchtiges Bukett nach Himbeeren und Erdbeeren</i>	

## Weißweine aus Italia

<b>Pinot Grigio</b> 1/8 L	<b>€ 3,80</b>
<i>Kräftiges Strohgelb mit Noten von gelben Äpfeln, Melonen, Honig und Heu</i>	
<b>Lugana</b> 1/8 L	<b>€ 4,80</b>
<i>Weiße Blüten, Mandeln, frische Äpfel, Zitronen, Gewürze und Feuersteinnoten</i>	

## Rotweine aus Österreich

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

## Rotweine aus Italia

<b>Chianti Classico</b> 1/8 L	<b>€ 3,80</b>
<i>Rubinrot feines Bukett, trocken, stoffig und elegant</i>	
<b>Primitivo Marzano</b> 1/8 L	<b>€ 4,90</b>
<i>Intensive Pflaumen- und Kirscharomen, würziger, voller und kräftiger Körper</i>	

# Flaschenweine

## Weißweine aus Österreich

<b>Grüner Veltliner</b> 0,7 L ODER 1,5 L	<b>€ 21,00</b>	<b>€ 48,00</b>
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Leuchtendes Goldgelb, intensiv-würzig, frische Säure</i>		
<b>Grüner Veltliner Fass 4</b>	<b>€ 35,00</b>	
<i>Ott, Wagram – Fruchtig, Kräuternote, etwas schwarzer Pfeffer</i>		
<b>Grüner Veltliner Federspiel Ried Rotes Tor</b>	<b>€ 37,00</b>	
<i>Hirtzberger, Wachau – Reife gelbe Apfelfrucht, Birne, feine Süße, gut integrierte Säure</i>		
<b>Riesling Smaragd</b>	<b>€ 32,00</b>	
<i>Weingut Stierschneider, Wachau – Charaktervoll, nobel, vielschichtig nach Stein- obst und Pfirsich langer anhaltender Abgang</i>		

<b>Riesling Federspiel</b>	<b>€ 34,00</b>
<i>Knoll, Wachau – Fruchtiger charmanter Charakter</i>	
<b>Riesling Smaragd Ried Hochrain</b>	<b>€ 48,00</b>
<i>Weingut Pichler, Wachau – Zarter Hauch von Orangenzesten, Honig, engma- schig, Extraktsüsse, feiner Säurebogen, Steinobstanklänge</i>	
<b>Chardonnay Grassnitzberg</b>	<b>€ 38,00</b>
<i>Weingut Polz, Südsteiermark – Kompakte Nase, Steinobst, würzig, sehr dicht und straff, guter Körper</i>	
<b>Chardonnay</b>	<b>€ 28,00</b>
<i>Hillinger, Neusiedlersee – Birnenduft, dezente grüne Walnuss und frisches Brot</i>	
<b>Sauvignon Blanc</b>	<b>€ 28,00</b>
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Nuancen von Holunderblüten und reifer Stachel- beeren, würzig, lebendige Säure</i>	
<b>Sauvignon Blanc</b>	<b>€ 32,00</b>
<i>Tement, Südsteiermark – Frischer Holunder, Stachelbeeren, Honigmelonen und würziger Sellerie</i>	
<b>Weißburgunder Frauwallner</b>	<b>€ 32,00</b>
<i>Aus dem Vulkanland Steiermark von Walter Frauwallner</i>	

<b>Grauburgunder Jägerberg</b>	<b>€ 35,00</b>
<i>Ernst Sabathi, Südsteiermark – Frischer Bergblütenduft, reife Birnen, konzent- rierte Textur, animierender Trinkfluss</i>	
<b>Welschriesling</b>	<b>€ 28,00</b>
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Helles Gelbgrün, Apfelfrucht, harmonisches Säurespiel</i>	
<b>Gelber Muskateller</b>	<b>€ 23,00</b>
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Helles gelbgrün, Apfelfrucht, harmonisches Säurespiel</i>	
<b>Gelber Muskateller</b>	<b>€ 28,00</b>
<i>Müller, Kremstal – Fruchtig mit einer zarten Holunder-Zitrusnote</i>	
<b>Gemischter Satz DAC</b>	<b>€ 28,00</b>
<i>Weingut Stift Klosterneuburg, Wien – Frische Apfel- und Grapefruit-Aromen, und würzige Noten mit jugendlicher Säure</i>	

## Weißweine aus Italia

<b>Pinot Grigio</b>	<b>€ 23,00</b>
<i>Di Leonardo, Friaul – Kräftiges Strohgelb mit Noten von gelben Äpfeln, Melonen, Honig und Heu</i>	
<b>Lugana</b>	<b>€ 32,00</b>
<i>Domini Veneti – Blüten, Mandeln, Äpfel, Zitronen, Gewürze und Feuersteinnoten</i>	
<b>Ca dei Frati Lugana</b>	<b>€ 32,00</b>
<i>Ca dei Frati, Venetien – Helles, leuchtendes Gelb, feiner Duft von weißen Früchten und Blüten. Frischer gut ausbalancierte Geschmack mit angenehm lebendiger Säure</i>	

## Weißwein aus France

<b>Gewürztraminer</b>	<b>€ 34,00</b>
<i>Gustave Lorenz, Elsass – Strohgelb mit grünlichen Reflexen, elegante Blumenaro- men mit Fruchtnoten, am Gaumen reichhaltig, mit intensivem Körper</i>	

## Roséweine aus Österreich

<b>Rosé Kiss</b>	<b>€ 27,00</b>
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Fruchtiges Bukett nach Himbeeren und Erdbeeren</i>	
<b>Rosé Zweigelt</b>	<b>€ 28,00</b>
<i>Bründlmayer, Kamptal – Beeindruckt durch Frische u. Ausgewogenheit, Bukett von Waldbeeren, Kirschen, Himbeeren u. Weichseln</i>	

## Roséwein aus Italia

<b>Rosa dei Frati</b>	<b>€ 32,00</b>
<i>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</i>	

## Rotweine aus Österreich

<b>Zweigelt</b>	<b>€ 21,00</b>	
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Reife Weichsel-, Kirschfrucht, vollfruchtig im Abgang</i>		
<b>Zweigelt</b> 0,7 L ODER 1,5 L	<b>€ 35,00</b>	<b>€ 68,00</b>
<i>Hannes Reeh, Neusiedlersee – Feiner Edelbitterschokoladenduft unterlegt von Beerenkonfit und Zwetschke, saftige Tannine, elegant, feinwürzig im Nachall</i>		
<b>Zweigelt Schwarz Rot</b>	<b>€ 65,00</b>	
<i>Weingut Schwarz, Mittelburgenland – Konzentriert, kraftvoll, unglaublich dicht, trotzdem sehr geschmeidig, Entwicklungspotential</i>		

<b>Blaufränkisch</b>	<b>€ 28,00</b>
<i>Weingut Umathum, Neusiedlersee – Intensives Rubinrot, in der Nase Aromen nach Kirschen und weißem Pfeffer mit Anklängen von Graphit</i>	

<b>Blafränkisch Stuumandl</b>	<b>€ 28,00</b>
<i>Winzerhof Kiss, Jois – Dunkle Beerenfrucht, ein Hauch Cassis, süße Tannine</i>	

<b>Blafränkisch Jungenberg</b>	<b>€ 65,00</b>
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Feines Beerenkonfit, etwas Nougat und Röstaromen</i>	

<b>Perwolff</b>	<b>€ 99,00</b>
<i>Krutzler, Mittelburgenland – Dunkles Rubingranat, in der Nase tiefes Cassis, Minze, ein Hauch Brombeeren und Orangenzeste</i>	

<b>Merlot Reserve</b>	<b>€ 36,00</b>
<i>Weingut Krug, Thermenregion – Körperreicher Merlot mit viel Würze und rotbe- eriger Frucht, sehr harmonisch und trinkanimierend</i>	

<b>Sweet Merlot</b>	<b>€ 28,00</b>
<i>Hannes Reeh, Neusiedlersee – Typische Merlot Nase, feine Beerenaromatik, leich- te Würze und eine dezente Restsüße</i>	

<b>Pinot Noir</b>	<b>€ 32,00</b>
<i>Juris Stiegelmar, Neusiedlersee – Beeren- und Früchteduft, elegante Tannine</i>	

<b>Pinot Noir Siglos</b>	<b>€ 43,00</b>
<i>Weingut Gesellmann, Mittelburgenland – Reife Herzkirschfrucht, dunkle Beeren- frucht, etwas Vanille, präsenste Tannine etwas Schokolade</i>	

<b>Cabernet Sauvignon Neuberg</b>	<b>€ 62,00</b>
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Nuancen von Cassis und Brombeere, elegant extraktsüß, schokoladiger Nachhall</i>	

<b>Kellerkatze</b>	<b>€ 69,00</b>
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Hauch von Nougat und Kirsche, elegante Tanni- ne, schokoladiger Abgang</i>	

<b>Rosso e Nero</b>	<b>€ 42,00</b>
<i>Pöckl, Burgenland – Cuvee aus Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Edelholzwürze, Vanille, schwarze Kirschfrucht, Nougat, Lagerpotential</i>	

<b>Big John</b> 0,7 L ODER 1,5 L	<b>€ 32,00</b>	<b>€ 78,00</b>
<i>Weingut Scheiblhofer, Burgenland – Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, fruchtiger karamelliger Duft, komplex vielschichtig, mächtige Tannine mit röstigen Eichenflair</i>		

<b>The Legends</b>	<b>€ 35,00</b>
<i>Weingut Scheibelhofer, Burgenland – Cuvée aus Cabernet Merlot, eleganter Barriqueausbau, saftige Fruchtnote, Cassis, Pflaume, röstige Noten</i>	

<b>Das Phantom</b>	<b>€ 38,00</b>
<i>Weingut Kirnbauer, Mittelburgenland – Cuvee aus Blafränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah – Schwarze Johannisbeere, Barriquelagerung, fitnessreich, voll</i>	

<b>Renommee</b>	<b>€ 38,00</b>
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Zweigelt, vollreife Johannisbeeren mit kräftigem Tannin, elegant vollmundig</i>	

<b>Opus Eximium</b>	<b>€ 39,00</b>
<i>Weingut Gesellmann, Mittelburgenland – Cuvée aus Blafränkisch, Zweigelt, St. Laurent, Hauch von Vanille, frische Herzkirschen feine, rauchige Würze, saftig, mit gut eingebundenen Tanninen</i>	

<b>Haideboden</b>	<b>€ 39,00</b>
<i>Weingut Umathum, Neusiedlersee – Brombeere, Cassis mit einem Hauch mine- ralischer Anklänge. Am Gaumen: Tannine sehr fein integriert, schwarze Ribisel und Brombeeren, würzig mit zart rauchigen Anklängen</i>	

<b>Cuvee Pannobile</b>	<b>€ 39,00</b>
<i>Weingut Gernot Heinrich, Burgenland – Cuvee aus Zweigelt und Blafränkisch, Rotbeerige Frucht, spannungsgeladene Länge, offenherzig, und floral, im 500L Eichenfass gereift</i>	

<b>Equinox</b>	<b>€ 29,00</b>
<i>Weingut Reumann, Mittelburgenland – Cuvée aus Blafränkisch, Zweigelt, St. Laurent, Waldbeerkonfit, etwas Zwetschken, feinwürzig, saftig, eingebundene Tannine, zart extraktsüß im Abgang</i>	

## Rotweine aus Italia

<b>Chianti Classico Famiglia Zingarelli DOCG</b>	<b>€ 25,00</b>
<i>Rocca della Macie, Toskana – Großzügige Aromen frischer Früchte, daneben Trockenblumen, eine leichte Würze und feuchte Erde</i>	

<b>Primitivo Marzano</b>	<b>€ 32,00</b>
<i>Dunkle, rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Intensive Aromen nach Pflaumen und Kirsche. Am Gaumen ein würziger voller Körper, balanciert und kräftig</i>	

<b>Primitivo di Manduria Elegia DOP Riserva</b>	<b>€ 32,00</b>
<i>Weingut Produttori Vini Manduria, Apulien – Dezenten Röstaromen. Im Bukett betö- rende Noten von reifen Kirschen und Himbeeren, sowie von würzigem Pflaumenmus</i>	

<b>Barbaresco</b>	<b>€ 58,00</b>
<i>Ca Del, Piemont – Dunkle Aromen, vollmundig und dicht im Geschmack</i>	

<b>Terra di Monteverro</b>	<b>€ 61,00</b>
<i>Monteverro, Toskana – Tiefdunkle Farbe, in der Nase intensive Aromen von schwarzer Johannisbeere, Sauerkirsche, Thymian, Rosmarin und leichte Anklänge von Tabak</i>	

<b>Brunello</b>	<b>€ 74,00</b>
<i>Tenuta di Argiano, Toskana – Duftet und schmeckt nach eingelegten Kirschen, Preiselbeeren und Gewürzen, aromatische Tannine</i>	

## Rotwein aus España

<b>El Gringo</b>	<b>€ 32,00</b>
<i>Hammeken, Alicante, Spanien – Dicht rubinrote Farbe mit leicht aufgehelltem Rand, impulsiv fruchtiger Duft</i>	



↑  
Speisen  
auf der  
Rückseite

# Buon Appetito!