

Es freut uns sehr, dass Sie uns besuchen!

Wir, unser Team, meine Frau und ich möchten mehr bieten. Deshalb schreibe ich Ihnen einige Zeilen über unsere Ideen.

Dass wir eine Braustadt sind, muss wahrscheinlich nicht erwähnt werden, weshalb wir auch eine vernünftige Bierkarte anbieten können.

Doch das alleine reicht heute nicht mehr. Aufgrund dessen haben wir nicht nur „Standard-Getränke“ im Programm, sondern bieten verschiedene BIO-Säfte, Trendgetränke wie z. B. der HUGO, Lillet, Aperol, Limoncello, Fassprosecco usw. an.

Des Weiteren möchten wir einen Treffpunkt für Weingenießer schaffen, die durch eine kompetente, kleine aber feine Auswahl an Flaschenweinen und einem durchdachten glasweisen Angebot angenehme Stunden bei uns verbringen können.

Wir bieten unsere Weinauswahl auch zu „Ab-Hofpreisen“ zum Mitnehmen an. Zudem errechnet sich unser Lokalpreis so:

„zum Mitnehmen Preis“ + 12,00 = Lokalpreis!
(außer Großflaschen)

Unser Weinkonzept ist geprägt von österreichischen und italienischen Winzern. Hier finden Sie eine harmonisch zusammengestellte Auswahl von Klassikern, Pionieren - aber auch von Winzern, die durch neue Ideen und Konzepte hervorragenden Wein vinifizieren.

Ein Teil unserer Weinauswahl kommt -wie schon erwähnt- aus Italien. Wir arbeiten unter anderem mit der renommierten Familie Antinori aus der Toskana & Apulien zusammen, mit dem Hintergrund der lange währenden Tradition & Qualität dieser Familie.



FEIN.SPRUDEL

Schlumberger - Österreich
„Sparkling“

| Brut | im Lokal 29,00 zum Mitnehmen 17,00 |

Marchese Antinori Brut Rosé - Franciacorta DOCG
Lombardei

| Brut | im Lokal 37,00 zum Mitnehmen 25,00 |

Champagner Ruinart

| Brut | 0,375l | im Lokal 47,00 zum Mitnehmen 35,00 |

Champagner Ruinart

| Brut | im Lokal 80,00 zum Mitnehmen 68,00 |

Champagner Drappier
“Carte D’or”

| Brut | im Lokal 44,00 zum Mitnehmen 32,00 |

EVA'S APERITIFTIPP

Cantine Sacchetto – Trebaseleghe - Venetien
Fili Rosato Rose Frizzante

| im Lokal 20,00 zum Mitnehmen 8,00 |



zeitlos, elegant, verführerisch

GRÜNER VELTLINER

Domäne Wachau - Dürnstein - Wachau
Grüner Veltliner „Steinfeder“
| im Lokal 20,50 zum Mitnehmen 8,50 |

Domäne Wachau - Dürnstein - Wachau
Grüner Veltliner „Federspiel“
| im Lokal 21,30 zum Mitnehmen 9,30 |

Stift Göttweig - Furth - Niederösterreich
Grüner Veltliner „Messwein“
| im Lokal 20,50 zum Mitnehmen 8,50 |

Alwin Jurtschitsch - Langenlois - Niederösterreich
Grüner Veltliner „Terrassen“
| im Lokal 20,50 zum Mitnehmen 8,50 |

Johann Böheim - Arbesthal - Carnuntum
Grüner Veltliner „Reserve“
| im Lokal 22,80 zum Mitnehmen 10,80 |

Johann Topf - Strass - Niederösterreich
Grüner Veltliner „Green“
| im Lokal 20,50 zum Mitnehmen 8,50 |

RIESLING

Domäne Wachau - Dürnstein - Wachau
Riesling „Federspiel“
| im Lokal 21,80 zum Mitnehmen 9,80 |

Domäne Wachau – Dürnstein - Wachau
Riesling Smaragd „Achleiten“
| im Lokal 36,50 zum Mitnehmen 24,50 |

Alwin Jurtschitsch - Langenlois - Niederösterreich
Riesling „Platin“
| im Lokal 23,80 zum Mitnehmen 11,80 |

Stift Göttweig - Furth - Kremstal DAC
Riesling „Silberbichl“
| im Lokal 40,60 zum Mitnehmen 28,60 |



Der Grüne Veltliner ist Österreichs meist angebaute Rebsorte. 13.500 ha Grüner Veltliner überzeugen durch eine Vielschichtigkeit, elegantem Bouquet und feinem Säurespiel. Eine angenehme Frische - auch bei älteren Jahrgängen – machen den Weißgipfler (ein Synonym) zu einem idealen trinkfreudigen Wein und hervorragenden Speisenbegleiter.

WEISSBURGUNDER

Walter Skoff - Gamlitz - Südsteiermark
Weissburgunder „Spielfelder“
| im Lokal 23,20 zum Mitnehmen 11,20 |



Weißburgunder - als Synonyme in Österreich auch Pinot blanc oder Klevner - ist eine auf der ganzen Welt zu zählenden klassischen Weißweinrebsorten, die schon im 14 Jahrhundert urkundliche Erwähnung fand.

PINOT GRIGIO

Cantine Sacchetto – Trebaseleghe - Veneto
„L'ELFO“ IGT
| im Lokal 20,50 zum Mitnehmen 8,50 |

CHARDONNAY

Rudolf Salzl - Illmitz - Burgenland
Chardonnay „Selection“
| im Lokal 19,50 zum Mitnehmen 7,50 |

Tormaresca – Castel del Monte - Apulien
Chardonnay IGT
| im Lokal 21,50 zum Mitnehmen 9,50 |



Chardonnay stammt von einer Burgunder Kreuzung x Heunisch ab. Die Benediktiner und Zisterzienser haben die Sorte weit verbreitet. Typisch ist die ausgesprochene Fruchtigkeit im Duft. Vom Geschmack her ist eine rassige Fruchtnote nach nicht ganz reifen Äpfeln erkennbar. Der Wein eignet sich besonders für den Barrique-Ausbau.

MUSKATELLER

Renate Schuster – Hohenwarth am Manhartsberg

-Niederösterreich

Gelber Muskateller

| im Lokal 20,00 zum Mitnehmen 8,00 |

Josef Edlinger - Palt - Niederösterreich

Gelber Muskateller „Göttweiger Berg“

| im Lokal 20,50 zum Mitnehmen 8,50 |

Hans Pitnauer - Göttlesbrunn - Carnuntum

Gelber Muskateller „Hagelsberg“

| im Lokal 22,20 zum Mitnehmen 10,20 |

WELSCHRIESLING

Walter Frauwallner - Straden - Vulkanland

Steiermark

Welschriesling „F“

| im Lokal 21,70 zum Mitnehmen 9,70 |

Erich & Walter Polz - Spielfeld - Südsteiermark

Welschriesling „Steirische Klassik“

| im Lokal 21,50 zum Mitnehmen 9,50 |

Landesweingut Silberberg - Leibnitz -

Südsteiermark

Welschriesling

| im Lokal 22,10 zum Mitnehmen 10,10 |

Muskatellertrauben dienen bis zur Umstellung

auf die Hochkultur

vornehmlich als

Esstrauben. Sie

gehört zu den

ältesten Rebsorten

der Welt. In

Österreich wird die

Traube erstmalig im

14. Jahrhundert in der Wachau urkundlich

erwähnt. Alle Weine dieser Rebe haben das

typisch fruchtige Muskatbukett. Erwähnenswert

sind die sehr angenehme Säure und die fruchtig

frischen Noten.



SAUVIGNON BLANC

Weingut Esterhazy – Trausdorf - Burgenland
Sauvignon Blanc „Estoras“

| im Lokal 22,20 zum Mitnehmen 10,20 |

Walter Skoff - Gamlitz - Südsteiermark
Sauvignon Blanc „Gamlitzer“

| im Lokal 26,90 zum Mitnehmen 14,90 |

Robert Goldenits -Tadten - Burgenland
Sauvignon Blanc

| im Lokal 21,40 zum Mitnehmen 9,40 |

Erich & Walter Polz - Spielfeld - Südsteiermark
Sauvignon Blanc „Czamilla“

| im Lokal 33,50 zum Mitnehmen 21,50 |



Sauvignons beinhalten im Allgemeinen einen frischen und eigenwillig pikanten Ton von Stachel- und Johannisbeere. Auch „Grüne“ Noten finden sich im Wein, da die Rebsorte ein Phenol (Methoxyppyrazin) beinhaltet, welches auch in Spargel und Kartoffeln zu finden ist.

GEMISCHTER SATZ

Mayer - Weingut am Pfarrplatz - Wien
Wiener Gemischter Satz DAC

| im Lokal 22,20 zum Mitnehmen 10,20 |

Grüner Veltliner, Riesling, Rotgipfler, Zierfandler

Wieselthaler – Oberlaa – Wien
Wiener Gemischter Satz DAC

| im Lokal 21,20 zum Mitnehmen 9,20 |

Grüner Veltliner, Welschriesling, Chardonnay, Weissburgunder

ROTGIPFLER

Karl Alphart - Traiskirchen - Thermenregion
Rotgipfler „vom Berg“

| im Lokal 21,90 zum Mitnehmen 9,90 |

ROTER VELTLINER

Hans Setzer - Hohenwarth - Niederösterreich
Roter Veltliner “Wiener Symphoniker“

| im Lokal 20,80 zum Mitnehmen 8,80 |



Rotgipfler wächst in Österreich fast ausschließlich in der Thermenregion. Die auf ca. 200 ha Rebfläche angepflanzten Rebstöcke sind sehr krankheits- und frostempfindlich und brauchen perfekte Bedingungen für die typischen extraktreichen Weine mit feinem Bukett.

WEISSWEINCUVES UND BESONDERHEITEN ÖSTERREICH

Johann Böheim - Arbesthal - Carnuntum
Grüner Veltliner „& friends“

| im Lokal 19,50 zum Mitnehmen 7,50 |

Grüner Veltliner, Sauvignon blanc, Riesling

Hans Topf - Strass - Niederösterreich
Weißer Zweigelt

| im Lokal 22,50 zum Mitnehmen 10,50 |

gleichgepresster Zweigelt, leicht spritzig

ROSE

Johann Böheim - Arbesthal - Carnuntum
„Rosy Friends“

| im Lokal 18,70 zum Mitnehmen 6,70 |

Zweigelt, Merlot, Syrah

Tormaresca – Puglia – Apulien
„Calafuria“

| im Lokal 24,90 zum Mitnehmen 12,90 |

Negroamaro

Santa Cristina Cipresseto – Firenze
Rosato Toscana IGT

| im Lokal 22,50 zum Mitnehmen 10,50 |

Sangiovese

WEISSWEINCUVES UND BESONDERHEITEN ITALIEN

Villa Antinori – Firenze - Toscana
„Capsula Viola“

| im Lokal 20,50 zum Mitnehmen 8,50 |

Trebbiano, Chardonnay, Traminer

Villa Antinori – Firenze - Toscana
Orvieto „Classico Superiore“ DOC

| im Lokal 27,00 zum Mitnehmen 15,00 |

Grecchetto, Trebbiano, Pinot blanc, Viognier

Villa Antinori – Firenze - Toscana
„Villa Bianco“

| im Lokal 21,80 zum Mitnehmen 9,80 |

*Trebbiano, Malvasia Istriana, Pinot blanc, Pinot
Grigio, Riesling*

ZWEIGELT

Robert Goldenits - Tadten - Burgenland
Zweigelt „Heideboden“

| im Lokal 22,20 zum Mitnehmen 10,20 |

Josef Gager- Deutschkreutz - Burgenland
Zweigelt

| im Lokal 20,50 zum Mitnehmen 8,50 |

Johann Böheim - Arbesthal - Carnuntum
Zweigelt „Rubin Carnuntum“

| im Lokal 22,80 zum Mitnehmen 10,80 |

BLAUFRÄNKISCH

Engelbert Prieler - Schützen - Burgenland
Blafränkisch „Johanneshöhe“

| im Lokal 24,00 zum Mitnehmen 12,00 |

Hans Iglar - Deutschkreutz - Burgenland
Blafränkisch „Classic“

| im Lokal 21,00 zum Mitnehmen 9,00 |

Anton Iby - Horitschon - Mittelburgenland DAC
Blafränkisch „Hochäcker“

| im Lokal 22,50 zum Mitnehmen 12,50 |

Anton Iby - Horitschon - Mittelburgenland DAC
Blafränkisch „Chevalier“

| im Lokal 31,00 zum Mitnehmen 19,00 |

Walter Kerschbaum – Horitschon - Burgenland
Blafränkisch „Classic“

| im Lokal 21,80 zum Mitnehmen 9,80 |

Walter Kerschbaum – Horitschon - Burgenland
Blafränkisch „Dürrau“

| im Lokal 36,50 zum Mitnehmen 24,50 |

Zweigelt ist mit ca. 6500 ha Österreichs meist angebaute Rotweinrebsorte. In der Klosterneuburger Weinschule wurde die Traube von Dr. Fritz Zweigelt im Jahr 1922 aus St. Laurent und Blafränkisch gezüchtet. Das typische Kirscharoma und ein kräftiges Tannin machen den Zweigelt nicht nur zu einem gern eingesetzten Cuveepartner.



CABERNET SAUVIGNON

Hans Igler - Deutschkreutz - Burgenland
Cabernet Sauvignon „Ried Kart“
| im Lokal 37,00 zum Mitnehmen 25,00 |

Erich Scheiblhofer - Andau - Burgenland
Cabernet Sauvignon
| im Lokal 23,00 zum Mitnehmen 11,00 |

ST. LAURENT

Franz Landauer-Gisberg - Tattendorf
Thermenregion
St. Laurent „Selection“
| im Lokal 25,50 zum Mitnehmen 13,50 |

Hans Igler - Deutschkreutz - Burgenland
St. Laurent
| im Lokal 21,00 zum Mitnehmen 9,00 |

MERLOT

Andreas Wendelin - Gols - Burgenland
Merlot
| im Lokal 19,50 zum Mitnehmen 7,50 |

Tenuta Guado al Tasso – Bolgheri - Toskana
Merlot „Cont'Ugo“
| im Lokal 52,50 zum Mitnehmen 40,50 |

CABERNET FRANC

Hans Pitnauer - Göttlesbrunn - Carnuntum
Cabernet franc Reserve „Hagelsberg“
| im Lokal 36,50 zum Mitnehmen 24,50 |

PINOT NOIR

Schloss Halbturn - Halbturn - Burgenland
„Königsegg Premium“
| im Lokal 28,50 zum Mitnehmen 16,50 |

Feiler Artinger - Rust - Burgenland
Pinto Noir
| im Lokal 26,00 zum Mitnehmen 14,00 |

SYRAH

Hans Pitnauer - Göttlesbrunn - Carnuntum
„Pegasos“
| im Lokal 34,80 zum Mitnehmen 22,80 |



Pinot Noir
(Blauburgunder) ist eine
über 2000 Jahre alte
Rebsorte. Die
Zisterzienser brachten
die Traube im 14. Jahrhundert nach Mitteleuropa.
In Österreich werden zirka 600 ha mit Pinot Noir
angebaut. Die eigentlich aus dem Burgund
stammende Rebe wird auch für die Champagner-
Herstellung verwendet.

ROTWEINCUVES UND BESONDERHEITEN ÖSTERREICH

Feiler Artinger - Rust - Burgenland
„Solitaire“

| im Lokal 48,00 zum Mitnehmen 36,00 |
Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon

Josef Gager - Deutschkreutz - Burgenland
„Cuvee Quattro“

| im Lokal 33,70 zum Mitnehmen 21,70 |
*Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt,
Merlot*

Erich Scheiblhofer - Andau - Burgenland
„Legends“

| im Lokal 29,50 zum Mitnehmen 17,50 |
Cabernet Sauvignon, Merlot

K & K Kirnbauer - Deutschkreutz - Burgenland
„Das Phantom“

| im Lokal 38,00 zum Mitnehmen 26,00 |
Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Hans Iglar - Deutschkreutz - Burgenland
„Vulcano“

| im Lokal 33,00 zum Mitnehmen 21,00 |
*Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt, Cabernet
Sauvignon*

Walter Glatzer - Göttlesbrunn - Carnuntum
„Gotinsprun“

| im Lokal 39,00 zum Mitnehmen 27,00 |
Blaufränkisch, Merlot, Syrah, St. Laurent

Schloss Halbtorn - Halbtorn - Burgenland
„Imperial ROT“

| im Lokal 55,50 zum Mitnehmen 43,50 |
*Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Merlot,
Cabernet Franc*

Schloss Halbtorn - Halbtorn - Burgenland
„Cuvee ROT“

| im Lokal 28,50 zum Mitnehmen 16,50 |
*Blaufränkisch, Zweigelt,
St. Laurent*

Johann Böheim - Arbesthal - Carnuntum
„Stuhlwerker“

| im Lokal 37,00 zum Mitnehmen 25,00 |
| 3l | im Lokal 148,00 zum Mitnehmen 100,00 |
Zweigelt, Merlot, Syrah

Johann Böheim - Arbesthal - Carnuntum
„Cuvee Esprit“

| im Lokal 19,50 zum Mitnehmen 7,50 |
| 5l | im Lokal 125,00 zum Mitnehmen 63,00 |
| 9l | im Lokal 220,00 zum Mitnehmen 134,00 |
Zweigelt, Blaufränkisch

Johann Böheim - Arbesthal - Carnuntum
„Dolce Vita“

| halbtrocken | im Lokal 19,50 zum Mitnehmen 7,50 |
Zweigelt Merlot

CHEFTIPPS

Heribert Bayer - Neckenmarkt - Burgenland
„In signo Leonis“

| im Lokal 49,80 zum Mitnehmen 37,80 |
Blaufränkisch, Zweigelt

**ROTWEINCUVES UND BESONDERHEITEN
ITALIEN**

Villa Antinori – Firenze - Toskana
„Brunello die Montalcino“ DOCG

| Im Lokal 66,00 zum Mitnehmen 54,00 |

Sangiovese Grosso

Villa Antinori – Firenze – Toskana
„Chianti Classico Peppoli“ DOCG

| Im Lokal 29,80 zum Mitnehmen 17,80 |

Sangiovese, Merlot, Syrah

Villa Antinori – Firenze – Toskana
„Chianti Classico Marchese“ DOCG

| Im Lokal 44,50 zum Mitnehmen 32,50 |

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Villa Antinori – Firenze – Toskana
„Tenuta Tignanello Chianti Classico Riserva“

| 1,5l | im Lokal 101,00 zum Mitnehmen 77,00 |

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Santa Cristina/Antinori – Firenze – Toskana
„Fattoria le Maestrelle“ IGT

| im Lokal 22,00 zum Mitnehmen 10,00 |

Sangiovese, Merlot, Syrah

Villa Antinori – Firenze – Toskana
„Solaia“ IGT

| im Lokal 292,00 zum Mitnehmen 280,00 |

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Villa Antinori – Firenze – Toskana
„Tignanello“ IGT

| im Lokal 103,00 zum Mitnehmen 91,00 |

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Villa Antinori – Firenze – Toskana
„Villa Rosso“ IGT

| im Lokal 29,80 zum Mitnehmen 17,80 |

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah



Marchesi Antinori – Firenze – Toskana
Chianti Classico „Riserva“ DOCG

| Im Lokal 34,50 zum Mitnehmen 22,50 |

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Masi Costasera - Gargagnago di Valpolicella-
Verona

„Amarone Valpolicella“

| im Lokal 55,50 zum Mitnehmen 43,50 |

Corvina, Rondinell, Molinara

Tormaresca – Puglia - Apulien

„NePriCa“ IGT

| im Lokal 21,50 zum Mitnehmen 9,50 |

Negroamaro, Primitivo, Cabernet Sauvignon

Le Mortelle/Antinori - Maremma-Toskana
„Botrosecco“ DOC

| im Lokal 29,50 zum Mitnehmen 17,50 |

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Tormaresca – Puglia - Apulien

„Trentangeli Castell del Monte“ DOC

| im Lokal 28,60 zum Mitnehmen 16,60 |

Aglianico, Cabernet Sauvignon, Syrah

NEBBIOLO

Prunotto – Alba - Piemont
„Barbaresco“

| im Lokal 42,50 zum Mitnehmen 30,50 |

Prunotto – Alba - Piemont
„Barolo“ DOCG

| im Lokal 51,50 zum Mitnehmen 39,50 |

Günther Triebaumer - Rust - Österreich
„Erster Nebel“

| im Lokal 30,00 zum Mitnehmen 18,00 |

Nebbiolo wird vermutlich schon seit der Antike in den Hügeln des Monferrato und der Langhe angebaut.



Sie gehört zu den am spätesten reifenden Weinen überhaupt, woraus Tannin reiche und ausdrucksstarke Weine gekeltert werden. Seinen Namen erhielt die Nebbiolo-Traube von einem weißen Belag, der sich bei Vollreife bildet. Oft bedeckt auch Nebel im Spätherbst das Hügelland um das Anbaugebiet.

NEGROAMARO

Tormaresca – Puglia - Apulien
„Masseria Maime“ IGT

| im Lokal 37,80 zum Mitnehmen 25,80 |

PRIMITIVO

Tormaresca – Puglia - Apulien
„Torcicoda“ IGT

| im Lokal 28,60 zum Mitnehmen 16,60 |

PRÄDIKATSWEINE „FLÜSSIGES GOLD“

Hans Tschida - Illmitz - Burgenland
Beerenauslese

| 0,375l | im Lokal 21,00 zum Mitnehmen 9,00 |

Sämling 88

Alle Weine enthalten Sulfite

Wenn nicht anders angegeben, haben alle Flaschen 0,75l Füllmenge. Jahrgänge sind meistens die aktuellsten! Alle Preise sind Inklusivpreise und in Euro angegeben.