

## Weißwein

---



### Rainer Gelber Muskateller 2018

0,75 l

6,50 €

Diese alte Sorte mit feinen Muskatnoten und ihren aromatischen Vorzügen trinkt sich herzhaft und saftig! Ein Weißwein mit enorm viel Frucht, ausgesprochen klassisch mit wunderbarer Sortenausprägung; duftig, feinfruchtig, würzig und animierend – ein angenehmer, leichter und süffiger Wein. Feiner Aperitif-Wein, bestens zu Fisch, Meeresfrüchten und Geflügel.



### Welschriesling 2019

0,75 l

5,20 €

Ein feiner Vertreter der burgenländischen Sortenriege: fruchtiges Bukett nach grünem Apfel, etwas Zitrus und angenehme Säure. Ein würziger Speisenbegleiter zur leichteren Küche, zu Fisch und hellem Fleisch. Markant und animierend mit viel Harmonie.



### Chardonnay Klassik 2018

0,75 l

6,00 €

Reife Chardonnay-Trauben sind das sehr gute Ausgangsprodukt dieses Weines mit vielschichtiger Aromatik und am Gaumen feiner Kernobstfrucht. Seine elegante Fülle bringt lang anhaltenden Abgang und macht ihn zu einem charmanten Vertreter seiner Sorte.

## Rotwein

---



### Rainer Zweigelt 2018

0,75 l

6,90 €

„Rotwein trinkt man nur zu Fleisch!“ haben sie immer gesagt. Stimmt nicht immer. Dieser Zweigelt ist so angenehm leicht und fruchtig, dass er zu allem passt was dir schmeckt – zum gebackenem Zander vom Neusiedlersee, genauso wie zum Wiener Schnitzel. Ich trinke den Wein sehr oft zur asiatischen Küche. Der süffig-leichte Rotwein mit seinem Kirschgeschmack ist ein toller Gegenpol zur scharfen Würze.



### Rainer Heideboden 2018

0,75 l

9,90 €

Bodenständig, kräftig und traditionell wie das Heidebodengebiet im Seewinkel. Eine Cuvée, den man am besten zum Chillen und Relaxen am Abend beim perfekten Sonnenuntergang trinkt. Rund und weiche Strukturen, aber trotzdem animierend, so dass er mit jeder deftigen Speise Schritt hält. Mir taugt er am meisten zum Schweinsbraten oder Roast Beef.

**Zweigelt Klassik 2018****0,75 l****6,00 €**

leuchtend tiefes Rot, in der Nase feiner Beerenduft mit ausdrucksstarken Kirschnoten; am Gaumen elegant mit schöner Fruchtigkeit, dezentes Tanninspiel - weich ausklingend, sehr ausgewogen und lang anhaltend im Abgang - ein klassischer Zweigelt mit viel Potential!

**Blaufränkisch Klassik 2019****0,75 l****6,00 €**

Qualitätswein trocken mit sehr schöner Reife, – funkelndes Rubin, sehr reife Beerenfrucht in der Nase, etwas Brombeerkonfit, sehr kräftiges Bukett, am Gaumen vollmundig, würzig, saftig und frisch mit eleganter Textur, sehr feiner und vielseitiger Speisewein. Idealer Speisenbegleiter zu Rind- und Grillfleisch aller Art, zu Wild- und Pilzgerichten, zu ital. Gerichten. Unter den Käsesorten passen Weißschimmelkäse (Brie, Camembert etc.) und div. Schnittkäsespezialitäten ausgezeichnet zu diesem fruchtbetonten Rotwein.

**St. Laurent 2019****0,75 l****6,80 €**

leuchtendes Rubingranat; mit feinem, duftigen Kirsch-Weichsel-Aroma, am Gaumen elegant, fruchtbetont und angenehm mild, saftig und herzhaft, sehr harmonisch, vielseitigster Speisenbegleiter mit guter Länge. An heißen Tagen etwas kühler serviert ist er der ideale Partner für Grillgerichte. Besonders zu empfehlen zu Rind (Steaks), Wild und Edelgeflügel; zu Nudelgerichten und würzigem Käse – und „solo“, da ein weicher, sehr milder Wein zum Genießen.

**Blaufränkisch LEHENDORF 2019****0,75 l****8,00 €**

Eleganz und Ausdruckskraft zeichnen diesen Wein aus. Sein Stil entspricht der Region. Aus einer der ältesten Weinlagen Halbtorns stammend, ca. 4 Monate im 2-3jährigen Holz ausgebaut. Dieser reife Blaufränkisch hat sich als idealer Speisenbegleiter erwiesen.

**Zweigelt "Alte Reben" 2018****0,75 l****8,50 €**

Alte Reben, geringer Ertrag bei optimaler Reife und Barrique geben diesem Wein seine elegante Struktur. Tiefdunkles Rubingranat, im Duft elegante Kirsch-Weichsel-Nuancen, fruchtbetont mit ausgezeichneter Struktur, dazu sonnengereifte Beeren, zitronige Nuancen, Gewürzanklänge und etwas Schokolade, sehr komplex mit Dichte und Kraft, angenehmer und saftiger Abgang, fein integrierte, zarte Holznote, bereits jetzt schon sehr balanciert, bietet einladendes Trinkvergnügen - hat viel Potential.

**Burgenland Rot 2018****0,75 l****8,50 €**

So schmeckt das Burgenland: aus den Sorten Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon gekeltert ist er ein feiner, eleganter und fruchtbetonter Wein, mit kräftigem Rubingranat, Noten von schwarzen Johannisbeeren, dezente Röstaromen, etwas Tabak und zarter Bitterschokolade, hat lebendige Tanninstruktur, am Gaumen saftig – würzig und wunderbar ausgewogen. Hauchzarte Holznoten aus der Reifung in gebrauchten Eichenfässern. Als Essensbegleiter universell einsetzbar.

**ROT vom HEIDEBODEN 2015****0,75 l****10,50 €**

Leuchtendes Rubingranat, in der Nase feine Kirschfrucht, dunkle Beeren klingen an, zarte Kräuterwürze; am Gaumen elegant und ausgewogen mit feiner Würze vom Holz und reifer Frucht; bleibt gut haften, ein vielseitiger Speisebegleiter, gutes Reifepotential. Speisempfehlung: Sehr guter Speisenbegleiter, da sehr elegante - vor allem fruchtbetonte - Struktur. Passt hervorragend zu Rind, Wild und Edelgeflügel; ebenso zu würzigem Käse.



### **Animo 2015**

**0,75 l**

**13,80 €**

Wein mit „Seele“, hat Persönlichkeit, Einmaligkeit und Eigenständigkeit: Cuvée aus den Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot, Vinifizierung und Reifung im kleinen Holzfass; Charakteristik: dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart rauchige Edelholzwürze, reife Herzkirschen, feine dunkle Beerenfrucht, tabakige Nuancen. Komplex, saftig, angenehme Zwetschkenfrucht, präsenste Tannine, mineralischer Nachhall, Anklänge von Nougat, verfügt über Reifepotential.

## **Schaumwein**

---



### **Riesling Sekt brut 2016**

**0,75 l**

**10,70 €**

Nach traditioneller Methode auf der Flasche vergoren! Ein Sekterlebnis aus der Riesling Traube!

## **Rosewein**

---



### **Rosé Zweigelt Tradition 2019**

**0,75 l**

**5,90 €**

So schmeckt das Burgenland: Rosé aus der typischsten Rotweinsorte des Burgenlandes. Der ideale Speisenbegleiter zu Vorspeisen, Salaten, Meeresfrüchten, leichten Fischgerichten, leichten Nudelgerichten, Risotto und Pizza.

## **Süßwein**

---



### **Zweigelt Spätlese 2018**

**0,75 l**

**6,50 €**

Das besondere Kleinklima um den Neusiedlersee ermöglicht den Trauben ihre besondere Reife und prägt die Weine in einer faszinierenden Art. Eine Rarität für Liebhaber edelsüßer Weine! Charakteristik: Feine Spätlese, einladend fruchtbetonter Wein von leuchtendem Rot, Kirsch-Weichsel in der Nase, am Gaumen angenehm reife Fruchtsüße, wunderbar in die Lebendigkeit des Weines eingebettet, sehr süffig und trinkfreudig – ein Wein für jeden Genießer! Wein- und Speiseempfehlung: Passt hervorragend zu Weichkäse (Blauschimmelk. etc.) mit Obst, warmen Käsegerichten; Eisdesserts, div. (nicht zu süßen) Süßspeisen und ergänzt auch bestens würzige, scharfe Gerichte aus Fernost. Aperitif-Tip: etwas Zweigelt Spätlese in das Sektglas geben und mit trockenem Sekt auffüllen! Bes. für „glasweisen“ Ausschank geeignet, verliert auch nach Tagen – bei ordnungsgemäßem Verschließen – nicht an Substanz. Etwas KÜHLER servieren!



### **Weißburgunder MARTINILESE 2008**

**0,375 l**

**13,50 €**

Geerntet am 11.11.2008 - am Festtag des Hl. Martins. Üppige Aromatik von reifen Früchten bis Blütenhonig; mit feiner Säurestruktur, überzeugt mit Eleganz und Dichte!

## Sonstige

---



### **Feiner Marillenbrand**

**0,375 l**

**18,00 €**

Früchte aus dem eigenem Marillengarten. Außergewöhnlich mild mit feinstem Fruchtroma.