

Offene Wiii uus 0,75 l Fläscha

2008er „Grüner Veltliner“ Walser Festwein, Kamptal

typisches Pfefferl, Paprikanase, trocken mit gesunder Säure

1/8 € 3,50 1/4 € 7.- 0,75 l € 20.~~(8.-)~~

2008er „Muskat Ottonel Spätlese“ Magdalenenhof, Neusiedlersee-Hügelland

Typischer, blumiger Muskatton, Holunderblüten, Honigaromen, Rosenduft

1/8 € 3,50 1/4 € 7.- 0,75 l € 20.~~(8.-)~~

2007er „Pinot T“ Weingut Tement, Südsteiermark

Cuvée aus Weißburgunder, Chardonnay und Grauburgunder,
kühle und frische Fruchtnoten, getrocknete Dörrfrüchte,
viel Würze, brilliert durch seine Frucht

1/8 € 4,50 1/4 € 9.- 0,75 l € 26.~~(15.-)~~

2008er „Riesling Goettweiger Berg“ Stift Goettweig, Kremstal DAC

Duft nach reifen Weingartenpfirsichen, mineralisch unterlegt, ein
Hauch von Zitruszesten, rassig, frisch und ausgewogen

1/8 € 4,50 1/4 € 9.- 0,75 l € 26.~~(15.-)~~

2007er „Chardonnay“ Georg Schneider, Thermenregion

Frische Apfel- und Quittenaromen, mineralische Anklänge, leichte Säure

1/8 € 3,50 1/4 € 7.- 0,75 l € 20.~~(8.-)~~

2008er „Skoffignon“ Walter Skoff, Südsteiermark

Cuvée aus Welschriesling und Sauvignon Blanc
kräftige Aromen nach Hollerblüten, Stachelbeere und grünem Paprika

1/8 € 4 1/4 € 8.- 0,75 l € 23.-

2004er „Ausbruch“ Hans Moser, Neusiedlersee-Hügelland

Explosion von Honig, Botrytis und exotischen Früchten in der Nase, wuchtig am Gaumen, zartes
Toasting und eine passende Säure setzen die Eindrücke der Nase angenehm fort

5 Cl € 5.- ~~(19.-)~~

2007er „Blaufränkisch Rosé“, Hans Moser Burgenland

filigrane Brombeere-Aromen, am Gaumen leicht herbe Anklänge,
gepaart mit animierender Säure, würzige Struktur

1/8 € 3,50 1/4 € 7.- 0,75 l € 20.~~(8.-)~~

2007er „Zweigelt“ Walser Festwein, Thermenregion

Feine, jugendliche Weichselnase, frisch und fruchtig mit einem Hauch von Tannin

1/8 € 3,50 1/4 € 7.- 0,75 l € 20.~~(8.-)~~

2007er „K+K Cuvée“ Walter Kirnbauer, Mittelburgenland

Blaufränkisch und Zweigelt, fruchtige Nase, Kirschduft,
Brombeeren, weich und rund im Abgang

1/8 € 3,50 1/4 € 7.- 0,75 l € 20.~~(8.-)~~

2007er „Pinot Noir“ „Die Burgundermacher“, Thermenregion

fruchtige Erdbeernase, schön eingebundene Holznoten, süffig

1/8 € 3,50 1/4 € 7.- 0,75 l € 20.~~(8.-)~~

2006er „Sails Red Vitikult“ Heribert Bayer, Mittelburgenland

Reinsortiger Blaufränkisch mit typischem Brombeerduft,
geschmeidig und wuchtig am Gaumen

1/8 € 4,50 1/4 € 9.- 0,75 l € 26.~~(15.-)~~

2005er „St. Laurent“ Josef Reumann, Mittelburgenland

Elegante Schwarzbeeraromen, Frucht mit dezent herber Note, sauberer Abgang

1/8 € 4,50 1/4 € 9.- 0,75 l € 26.~~(15.-)~~

2007er „Cuvée 7²“ Walser Sommeliers, Mittelburgenland

Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Zweigelt
dichte Beerennase mit einem Hauch von Tabak und Kakao,
elegante, kräftig adstringierende Tannine, langer Nachhall

1/8 € 4,50 1/4 € 9.- 0,75 l € 26.~~(22.-)~~

Österreich – der Stern am Wein-Simmel!

Die Fachwelt kommt aus dem Staunen nicht mehr heraus, denn die österreichischen Winzer lassen es krachen – und das im wahrsten Sinn des Wortes!

Nach dem Weinskandal der 80er Jahre wurde vom Kunden hart selektiert – nur Winzer mit einwandfreiem Ruf und Qualitätsbewusstsein konnten diese Zeit überstehen. Diese, wie erwähnt, sehr qualitätsorientierten Winzer geben jetzt so richtig Gas und erzeugen Weine, die bei internationalen Verkostungen ständig die vorderen Plätze belegen und namhafte Weine hinter sich lassen. Im Weißweibereich punkten die nördlichen und südlichen Anbauggebiete, im Rot- und Süßweibereich trumpfen die Burgenländer ganz groß auf. Wir können nur sagen: lassen Sie sich überraschen!

Unsere Rotweine entwickeln sich besser, wenn sie eine Stunde vor dem Genuss geöffnet und dekantiert werden. Deshalb empfehlen wir Ihnen werter Gast, die Bestellung so früh wie möglich zu machen, vielleicht schon bei Ihrer Tischreservierung!



Restaurantpreis schwarz (Vinothekepreis rot in Klammer)

... tu felix austria nube!

Wißwii us Österreich

Grüner Veltliner

- Nr. 1 **2007er „Grüner Veltliner“ Gärtling, Martin Nigl, Kremstal**
Feiner Duft nach Zitrusfrüchten, würzig und pfeffrig, elegant und harmonisch
€ 23.- **(12.-)**
- Nr. 2 **2008er „Grüner Veltliner“ Phillip Zull, Weinviertel**
DAC, würzig-exotischer Fruchtkorb, typisches Pfefferl, geschmeidig, rund und
finessenreich
€ 25.- **(14.-)**
- Nr. 3 **2009er Grüner Veltliner „Goettweiger Berg“ Stift Goettweig, Kremstal**
Feiner Honigton, exotische Fruchtklänge, elegante Ausgewogenheit
Das Weingut der Benediktiner: Ut in omnibus glorificetur Deus
€ 26.- **(15.-)**
- Nr. 4 **2006er „Grüner Veltliner Spätlese“ Ernst Triebaumer, Neusiedlersee**
feine Frucht- und Blütenaromen, schmeichelnde, gediegene Süße
€ 26.- **(15.-)**

Sauvignon blanc

- Nr. 5 **2007er „Sauvignon blanc“ Weingut Gross, Ehrenhausen Südsteiermark**
Steirische Klassik, intensive Nase, rotpeffrige Würze, langer Abgang
€ 26.- **(15.-)**
- Nr. 6 **2007er „Sauvignon blanc Oberglanzberg“ Erwin Tschermonegg, Südsteiermark**
feine Johannis- und Stachelbeeraromen, zwar körperreich, aber in jeder Phase
balanciert und fein
€ 35.- **(20.-)**
- Nr. 7 **2006er „Sauvignon blanc Grassnitzberg“ Manfred Tement, Südsteiermark**
Exotische, frische Zitrusfrucht, Duft nach grünem Paprika, sehr gute Präsenz am
Gaumen, frische, dezente Säure
€ 26.- **(15.-)**
- Nr. 8 **2008er „Sauvignon blanc Therese“ Walter Polz, Südsteiermark**
In der Nase feine Stachelbeeranklänge, reife gelbe Apfelfrucht, zart nach Mango
Am Gaumen saftig und elegant, angenehme Extrasüße, feine Säurestruktur
€ 35.- **(20.-)**

Weißburgunder

- Nr. 9 **2007er „Pinot blanc Seeberg“ Silvia Prieler, Neusiedlersee-Hügelland**
Herrliche Frucht, Nussaromen, Steinobst, recht würzig, dicht und reif
€ 32.- **(18.-)**
- Nr. 10 **2006er „Ried Hochrain Smaragd“ Weingut Jamek, Wachau**
Weißburgunder, trocken, dichtes Bukett, mit endlosem Duft und kompakter Säure
€ 36.- **(21.-)**
- Nr. 11 **2004er „Weißburgunder Grassnitzberg“ Walter Skoff, Südsteiermark**
Weiche, runde, exotische Frucht, Wal- und Haselnussduft, fruchtig und
extraktreich, langer Nachhall
€ 32.- **(18.-)**
- Nr. 12 **2008er „Weißburgunder“ Erich Schneider, Thermenregion**
Feine exotische Aromatik mit nussigem Hintergrund, dezente, frische Säure mit
leichtem Prickeln
€ 20.- **(9.-)**

Chardonnay/Morillon

- Nr. 13 **2005er „Morillon Zieregg“ Weingut Tement, Südsteiermark**
Exotische Frucht, Banane und Vanille, tiefgründig, im Gaumen Kraft und Fülle,
rauchige Holznoten, mineralisch, langer Abgang
€ 32.- **(18.-)**
- Nr. 14 **2002er „Morillon Pfarrweingarten“ Sattlerhof, Südsteiermark**
Duftnuancen nach süßen Früchten und getrockneten Kräutern, feines Toasting,
ausgeprägte würzig-mineralische Noten, lang im Abgang
€ 38.- **(24.-)**
- Nr. 15 **2006er „Chardonnay Steinriegel“ Engelbert Gesellmann, Mittelburgenland**
Intensive, reife Tropenfruchtaromen, Vanilleschoten, Ananas, zart nussig,
Barrique ausgebaut, zart, rauchige Holzkomponenten, delikater Nachhall.
€ 33.- **(19.-)**
- Nr. 16 **2004er „Chardonnay Reserve“ Ludwig Hofbauer, Weinviertel**
Frische Apfel- und Quittenaromen, mineralische Anklänge, elegante Säurestruktur
€ 32.- **(18.-)**
- Nr. 17 **2005er „Tatschler“ Andreas Kollwentz, Neusiedlersee-Hügelland**
Chardonnay, Barrique ausgebaut, höchste Qualität, vollreife Fruchtaromen, Kraft
und Eleganz
€ 44.- **(30.-)**

Riesling

- Nr. 18 **2004er „Riesling Steinriegl“ Franz Prager, Wachau**
Duft nach Marille und Pfirsich, fruchtig frisches Säurespiel, elegant
€ 32.- **(18.-)**
- Nr. 19 **2004er „Freiheit“ Riesling Smaragd Josef Jamek, Wachau**
intensiver Rieslingschmelz mit ausgeprägtem Pfirsichduft, fruchtiges Säurespiel
€ 36.- **(21.-)**

Weißer Sortenvielfalt

- Nr. 20 **2009er „Grauburgunder steirische Klassik“ Weingut Gross, Südsteiermark**
Apfelaromen mit nussigen Noten, cremiger, lebendiger, ausdrucksstarker Wein
€ 24.- **(13.-)**
- Nr. 21 **2008er „Grauburgunder Grassnitzberg“ Walter Polz, Südsteiermark**
Rauchige, mineralische Feuerstein-Nuancen, dezente elegante Säure
€ 26.- **(15.-)**
- Nr. 22 **2006er „Creation Muskat“ Ludwig Hofbauer, Weinviertel**
Holunderblüten, fruchtig frisch, feine Säure, leichte Süße, süffig
€ 23.- **(11.-)**
- Nr. 23 **1999er „Gewürztraminer Auslese“ Landesweingut Altenberg, Weinviertel**
Reife Früchte, viel Würze, kräftiger Restzucker
€ 26.- **(15.-)**
- Nr. 24 **2006er „Gelber & Roter Traminer“ Peppi Umathum, Neusiedlersee**
Feines Aroma nach Rosen und Honig, würziges Traminerbukett, fruchtig und
kräftig
€ 26.- **(15.-)**
- Nr. 25 **2007er „Gemischter Satz“ Weingut Ehn, Kamptal**
Gemischter Satz, ein Traubencuvée aus insgesamt 8 verschiedenen
Weißweinsorten: Riesling, Grüner Veltliner, Muskat Ottonel, Gelber Muskateller,
Rivaner, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Welschriesling
Frisch-fruchtig, vielschichtig, grandios am Gaumen, elegant und ausgewogen
€ 23.- **(11.-)**
- Nr. 26 **2007er „Dialog“ Weingut Johanneshof, Thermenregion**
Chardonnay und Sauvignon Blanc duften nach exotischen Früchten und
Röstaromen und bilden ein cremig, elegantes Säurespiel
€ 26.- **(15.-)**

Fruchtige Rotwii aus Österreich

Blaufränkisch

- Nr. 30 **2005er Reserve „Horitschon“ Graf Trauttmansdorff, Mittelburgenland**
Barrique ausgebaut, fruchtig elegante Nase, ausgewogener Geschmack, mit elegantem Nachklang
€ 33.- **(19.-)**
- Nr. 31 **2006er „Blaufränkisch Hochacker“ Gesellmann, Mittelburgenland**
11 Monate im großen Eichenfass, würzig-pikanter Charakter mit frischer Kirschfrucht und weißem Pfeffer
€ 26.- **(15.-)**
- Nr. 32 **2005er „Blaufränkisch Mariental“ Ernst Triebaumer, Rust - Neusiedlersee**
Buket nach Weichsel und Brombeeren am Gaumen, rassig komplexer Körper, belohnt die strenge Trauben- und Fässerselektion, im Abgang lang anhaltend
€ 73.- **(58.-)**
- Nr. 33 **2002er „Sagittarii“ Bayer, Mittelburgenland**
Barrique ausgebaut, Duft nach dunklen Beeren, reifen Kirschen, Mokka, Tabak, kraftvoll und komplex, balancierte, saftige Tannine
€ 49.- **(35.-)**
- Nr. 34 **2007er „Blaufränkisch Jois“ Erich Scheiblhofer, Neusiedlersee**
Barrique ausgebaut, explosive Brombeeraromen, exotische Frucht, mineralische, kräftige Tanninstruktur mit langem Abgang
€ 42.- **(27.-)**
- Nr. 35 **2003er „Goldberg“ Walter Kirnbauer, Mittelburgenland**
Barrique ausgebaut, süße Brombeer- und Ribiselfrucht, schön eingebundene Tannine
€ 33.- **(19.-)**
- Nr. 36 **2003er „Dürrau“ Weingut Weninger, Horitschon**
Barrique ausgebaut, tiefdunkles Rubingranat, intensiv fruchtige Brombeernoten, feine Röstaromen, elegante Gewürznoten. „Drei Sterne Vinaria Weinguide“
€ 71.- **(57.-)**

Merlot

- Nr. 37 **2004er „Merlot“ Erich Scheiblhofer, Neusiedlersee**
Barrique ausgebaut, vielschichtige Waldbeernoten und Zimtaroma, cremiges Tannin, mächtiger Körper mit duftigem Abgang
€ 49.- **(35.-)**
- Nr. 38 **2006er „Merlot“ Horst Gager, Mittelburgenland**
Barrique ausgebaut, Aroma von Herzkirschen, Dörrobst, Honig, Nougat und Zedernholz, würzige Tannine, lebendige Säurestruktur, langer Nachhall
€ 49.- **(35.-)**

St. Laurent

- Nr. 39 **2001er „St. Laurent vom Stein“ Peppi Umathum, Neusiedlersee**
Fein würziger Duft nach reifen Kirschen, Waldbeeren, schmelzig und
weich am Gaumen, sehr eleganter Wein
€ 49.- **(35.-)**
- Nr. 40 **2006er „St. Laurent vom Steinfeld“ Weingut Johanneshof, Thermenregion**
Sortentypisch, mit den Aromen von Waldbeeren, dichte Struktur
€ 32.- **(18.-)**
- Nr. 41 **2005er „St. Laurent Reserve“ Georg Schneider, Thermenregion**
Duft nach Weichsel und Kirschen, fruchtig und harmonisch
€ 33.- **(19.-)**

Zweigelt

- Nr. 42 **2008er „Rubin Carnuntum Zweigelt Selection“ Franz Netzl, Carnuntum**
Reinsortiger Zweigelt, Barrique ausgebaut, in der Nase dunkle, reife Kirschen,
am Gaumen saftige Beerenfrucht und dezente Röstaromen, elegante Tannine
€ 25.- **(14.-)**
- Nr. 43 **2008er „Zweigelt Prädium“ Erich Scheiblhofer, Neusiedlersee**
Brombeerduft mit feiner Kirsche, röstig und vollmundig mit mächtig-weichem
Tannin
€ 37.- **(23.-)**
- Nr. 44 **2006er „Zweigelt Fasanengarten“ Christian Fischer, Thermenregion**
Feine Weichselnase, frisch und fruchtig mit einem Hauch von Tannin
€ 26.- **(15.-)**

Syrah/ Shiraz

- Nr. 45 **2006er „Shiraz“ Erich Scheiblhofer, Neusiedlersee**
Überreife Dörrobstaromen, breit und mächtig, fruchtiger Geschmack nach
schwarzen Oliven, sehr tanninreich, langer Abgang
€ 48.- **(33.-)**
- Nr. 46 **2004er „Syrah“ Engelbert Gesellmann, Mittelburgenland**
Feine Schokonoten in der Nase, reife Kirschen und Zwetschken, pikante Würze
am Gaumen, mineralisch, festes Tanningerüst
€ 38.- **(24.-)**

Cabernet Sauvignon

- Nr. 47 **2003er „Ergo Cabernet Sauvignon“ Landesweingut Retz, Weinviertel**
Barrique ausgebaut, Duft nach Dörrobst, Cassis und Vanille,
Röstaromen, reife Tannine
€ 25.- **(14.-)**
- Nr. 48 **2004er „Cabernet Sauvignon“ Andreas Kollwentz, Neusiedlersee-Hügelland**
Barrique ausgebaut, extraktreich mit feiner Fruchtsüße, perfekt eingebundene
Tannine, langes Finale
€ 58.- **(44.-)**
- Nr. 49 **2007er „Cabernet Sauvignon“ Erich Scheiblhofer, Neusiedlersee**
Barrique ausgebaut, Duft nach schwarzen Ribiseln und rotem Pfeffer, mächtig,
süßliche Herbe, tolle Komplexität, abgerundet durch Karamelltöne und tollem
Eichentouch.
€ 49.- **(35.-)**
- Nr. 50 **2004er „Cabernet Sauvignon“ Weingut Krug, Thermenregion**
28 Monate im Barrique gereift, Duft nach reifen Beeren und Kirschen, am
Gaumen extraktsüß und dominiert durch kraftvolles Toasting, viel Frucht und
vielschichtige Aromen, wie Schoko, rote Schoten und Cassis eingebunden in ein
wunderschönes Tanninkleid, braucht viel Zeit und Luft.
€ 62.- **(48.-)**

Pinot Noir

- Nr. 51 **2003er „In Signo Tauri“ Heribert Bayer, Mittelburgenland**
2 Jahre in neuen Barriques ausgebauter Pinot Noir, Duft nach Himbeeren,
Pflaumen, Edelholz, Kokos, Schokolade, Orangenschalen, Struktur und Eleganz,
ein spannungsvoller Säurebogen und ein langer Abgang begeistern Burgunderfans
€ 49.- **(35.-)**
- Nr. 52 **2006er „Pinot noir Premium“ Christian Fischer, Thermenregion**
Kräftiger, fruchtiger Burgunder mit weich eingebundenen Tanninen, extraktreich
und gehaltvoll, lang im Nachhall – ein Gedicht!
€ 38.- **(24.-)**
- Nr. 53 **2005er „Pinot noir Reserve“ Georg Schneider, Thermenregion**
Feine, tiefe Nase, reintöniger Pinotgeschmack mit zimtiger Würznote, dicht,
charaktervoll und lang
€ 33.- **(19.-)**

RotweinCuvées

- Nr. 54 **2007er „Schrattenthal 9“ Phillip Zull, Weinviertel**
Cuvée Exclusive aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt
dunkle Beeren, feines Eichenaroma, fein eingebundene Tannine
€ 32.- **(19.-)**
- Nr. 55 **2003er „Forever“ Walter Kirnbauer, Mittelburgenland**
Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot, 38 Monate im Barrique ausgebaut
Beeren- und Röstaromen, wuchtig am Gaumen, mit kräftigen Tanninen
€ 92.- **(77.-)**
- Nr. 56 **2003er „Maximus“ Josef Igler, Mittelburgenland**
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Blaufränkisch
Dunkle Beerenaromatik, feine Würze, ausgewogene Tannine
€ 32.- **(18.-)**
- Nr. 57 **2005er „Decimo“ Karl Stierschneider, Wachau**
Cuvée aus Zweigelt und Spätburgunder, Rotweinstilistik auf höchstem Niveau
Reife Beerenaromatik, Kakao-, Nougat- und Röstaromen
€ 32.- **(18.-)**
- Nr. 58 **2005er „Solitaire“ Feiler-Artinger, Neusiedlersee**
Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot und Cabernet Sauvignon, 16 Monate im
Barrique ausgebaut, in der Nase dunkle Beeren, viel Frucht und Vanille,
sehr vollmundig und geschmeidig, üppig-elegantes Tannin, langer Nachhall
€ 67.- **(52.-)**
- Nr. 59 **2004er „V.T.S“ Hans Moser, Neusiedlersee-Hügelland**
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot
Duft nach Zwetschke, Brombeeren und Vanille, stoffig und elegant, gut
eingebundene Tannine
€35.- **(20.-)**
- Nr. 60 **2002er „Arachon Evolution“ T.FX.T, Mittelburgenland**
Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Merlot, 15 Monate im
Barrique ausgebaut, feine Röstaromen, kräftige Tanninstruktur und Fruchtsüße,
Hauch von Karamell und Zuckerrohraromen
€ 39.- **(25.-)**
- Nr. 61 **2003er „Oxhoft“ Birgit Braunstein, Neusiedlersee-Hügelland**
Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Zweigelt, 2 Jahre im Barrique
gereift, Duft nach Cassis, Kaffee und Kakao, kernig, kräftig mit viel Substanz
€ 42.- **(27.-)**
- Nr. 62 **2007er „Steinzeiler“ Andreas Kollwentz, Neusiedlersee-Hügelland**
Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Zweigelt im Barrique
ausgebaut, reife Beerenaromatik mit feinen Röstnoten, vollmundig und elegant
mit finessenreichem Tanninspielen, langes Finale
€ 74.- **(60.-)**
- Nr. 63 **2004er „Bela Rex“ Engelbert Gesellmann, Mittelburgenland**
70% Cabernet Sauvignon und 30% Merlot, 23 Monate im Barrique ausgebaut,
Duft nach Himbeeren und Rumtopf, Extraktsüße und große Komplexität
€ 49.- **(35.-)**
- Nr. 64 **2004er „Cuvée Phönix“ Josef Reumann, Mittelburgenland**
Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah,
reife, dunkle Früchte, Dörrobstaromen, Schokolade, elegante Tannine
€ 35.- **(20.-)**

- Nr. 65 **2004er „Vino sine nomine“ Josef Reumann, Mittelburgenland**
Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon,
intensives Holunderbouquet, Jasmintee, ein Hauch Zitronat, tief und frisch
zugleich, im Gaumen Fortsetzung der beeindruckenden, intensiven Aromatik
€ 49.- **(35.-)**
- Nr. 66 **„G 2003“ Engelbert Gesellmann, Mittelburgenland**
95% Blaufränkisch und 5% St. Laurent, 40 Monate im Barrique ausgebaut,
Kokos, Edelholzwürze, dunkle Beeren und Kirschen, Anklänge von Orangen,
vielschichtig Aromatik, harmonische Tannine, herrlich eingebundenes Holz,
minutenlanger Abgang,
€ 79.- **(64.-)**
- Nr. 67 **2005er „Cuvée Quattro“ Josef Gager, Mittelburgenland**
Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Zweigelt und Merlot,
Brombeer-Cassis-Nase mit süßlichen Toastaromen, weiche
Tanninstruktur, Geschmack nach dunklen Beeren und Schokolade
€ 36.- **(21.-)**
- Nr. 68 **2001er „Cablot“ Josef Gager, Mittelburgenland**
Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot, Johannisbeerfrucht, geschmeidige
Röstaromen, kompakte Dichte und Fülle am Gaumen, feste Struktur
€ 38.- **(24.-)**
- Nr. 69 **2001er „Quintus“ Rotweingut IBY, Mittelburgenland**
Cuvée von Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet Sauvignon
Duft von Dörrobst, Rumtopfnuancen, Röst- und Moccanoten,
kräftiger Körper mit weichen Tanninen, langer Abgang
€ 46.- **(32.-)**
- Nr. 70 **2006er „Cuvée Impresario“ Paul Kerschbaum, Mittelburgenland**
Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt und Merlot, im Barrique ausgebaut,
Aromen von Kirschen, schwarzen Beeren und Vanille, weich und rund
€ 46.- **(32.-)**
- Nr. 71 **2003er „In Signo Leonis“ Heribert Bayer, Mittelburgenland**
Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet Sauvignon
kräftige Barriquearomen, dezenter Duft nach dunklen Beeren, elegante
Tanninstruktur
€ 49.- **(35.-)**
- Nr. 72 **2002er „Weinsberg Cuvée“ Graf Trauttmansdorff, Mittelburgenland**
Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon, Barrique
ausgebaut, elegante Beerenfrüchte und Röstaromen, vollendeter Geschmack
€ 39.- **(25.-)**
- Nr. 73 **2004er „Pannobile“ Judith Beck, Neusiedlersee**
Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent, 15 Monate im Barrique
ausgebaut, tiefe fruchtige Kirschnoten, dicht und stoffig am Gaumen, sehr
kompakt und saftig, langer Nachhall
€ 35.- **(20.-)**
- Nr. 74 **2004er „Fischer Premium“ Thermenregion**
Cuvée aus 70 % Cabernet Sauvignon und 30 % Merlot
18 Monate im Barriques gereift, Duft nach schwarzen Beeren, Trockenfrüchten,
Cassis, Röstaromen, komplex, saftig, kräftig, weiche, eingebundene Tannine
€ 39.- **(25.-)**

- Nr. 75** **2003er „Big John“ Johann Scheiblhofer, Neusiedlersee**
Cuvée aus 60% Zweigelt, 20% Cabernet Sauvignon und 20% Pinot Noir
dunkle Schokolade, Brombeerduft, vielschichtig, vanilliges Tannin mit röstigem
Eichenflair.
€ 32.- **(18.-)**
- Nr. 76** **2005er „Das Phantom“ Walter Kirnbauer, Mittelburgenland**
Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon und Zweigelt, angebaut in
kleinen Eichenfässern, runde, elegante Cassis- und Brombeerfrucht, sehr
finessenreich und vollmundig mit langem Abgang.
€ 35.- **(20.-)**
- Nr. 77** **2001er „Ried Hallebühl“ Peppi Umathum, Neusiedlersee**
Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon
reife Waldbeeren, Kirsch- und Vanillearomen, am Gaumen feste Struktur, milde
mineralische und würzige Frucht, langer Nachhall
€ 49.- **(35.-)**
- Nr. 78** **2007er „Imperial“ Weingut Schoß Halbtorn, Neusiedlersee**
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Merlot und Cabernet Franc im
Barrique angebaut, zarte Tabak und Karamellaromen, reife Beerenfrüchte, seidig
weiche Tannine, feiner schokoladiger Nachhall
€ 62.- **(48.-)**
- Nr. 79** **2003er „Comondor“ Hans Nittnaus, Neusiedlersee**
Cuvée aus Merlot, Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Blaufränkisch
tiefe dunkle Frucht, komplex und vielschichtig, am Gaumen stoffig und kraftvoll,
lang und nachhaltig im Abgang
€ 49.- **(35.-)**
- Nr. 80** **2005er „Blue“ Weingut Schützenhof, Südburgenland**
8 Monate sortenrein, 6 Monate cuvétiert im Barrique angebaut,
Cuvée aus Blaufränkisch, Blauer Zweigelt und Blauburger,
reife Beerenfrüchte zarte Mineralik, charaktervolle Würze im Abgang
€ 32.- **(18.-)**
- Nr. 81** **2005er „Cuvée Noir“ Georg Schneider, Thermenregion**
Cuvée aus St. Laurent und Pinot Noir, Barrique angebaut, Waldbeeren und
Kirschen, weich und rund, elegant im Abgang
€ 26.- **(15.-)**
- Nr. 82** **2004er „Tycoon“ Josef Gager, Mittelburgenland**
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch und Tannat, dichte Nase nach
dunklen Brombeeren, Waldhimbeeren und dunkler Schokolade, kräftige Frucht
mit enorm dichter Tanninstruktur, tiefer, langer Nachhall im Abgang
€ 58.- **(44.-)**
- Nr. 83** **2006er „Cuvée 7“ Walser Sommeliers - Josef Reumann, Mittelburgenland**
Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und St. Laurent
schwarze Beeren mit zarter Röstaromatik, kräftige, gut eingebundene
Tanninstruktur, feine Würze mit eleganter Frucht und einem Hauch von
Schokolade
€ 43.- **(29.-)**

Weine in Großflaschen

2005er „Grosse Reserve“ Weingut Spaetrot-Gebesgruber, Thermenregion
Weißwein-Cuvée aus Zierfandler und Rotgipfler, 18 Monate im Barrique
ausgebaut, erfrischende Südfrüchte, Erdbeeren, Birne, zarter Blütenhonig,
Anklänge von Vanille, gut strukturiert, vielschichtig, Vanille, Kokos
Doppelmagnum (3 Liter) € 119.- **(89.-)**

2007er „St. Laurent Reserve“ Georg Schneider, Thermenregion
Duft nach Weichsel und Kirschen, fruchtig und harmonisch mit langem Nachhall
Magnum (1,5 Liter) € 67.- **(52.-)**

2007er „Pinot noir Laurent Reserve“ Georg Schneider, Thermenregion
Feine, tiefe Nase, reintöniger Pinotgeschmack mit zimtiger Würznote, dicht,
charaktervoll und lang
Magnum (1,5 Liter) € 67.- **(52.-)**

2003er „Anna-Christina“ Franz Netzl, Carnuntum
Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot
feine Röst und Zimtaromen, dunkle Beeren, Schokolade, elegante Struktur,
charmante Balance am Gaumen
Magnum (1,5 Liter) € 70.- **(51.-)**

2008er „Big John“ Johann Scheiblhofer, Neusiedlersee
Cuvée aus 60% Zweigelt, 20% Cabernet Sauvignon und 20% Pinot Noir
dunkle Schokolade, Brombeerduft, vielschichtig, vanilliges Tannin mit röstigem
Eichenflair.
Doppelmagnum (3 Liter) € 128.- **(102.-)**

2003er „Haideboden“ Peppi Umathum, Neusiedlersee
Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet Sauvignon
zart rauchig unterlegte Beerenfrucht, ein Hauch von Sanddorn,
am Gaumen Anklänge von Heidelbeeren, frisch und mineralisch
5 Liter € 219.- **(155.-)**

2004er „Haideboden“ Peppi Umathum, Neusiedlersee
Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon
expressive Frucht nach reifen Beeren mit rauchiger, würziger Note, erinnert an
Johannisbeeren, am Gaumen pfeffrige Note, sehr vollmundig, lang und weich
5 Liter € 199.- **(145.-)**

2003er „Bela Rex“ Engelbert Gesellmann, Mittelburgenland
70% Cabernet Sauvignon und 30% Merlot, 23 Monate im Barrique ausgebaut,
Duft nach Himbeeren, Rumtopf, Zwergorangen, Extraktsüße und große
Komplexität
Salmanazar (9 Liter) € 588.- **(420.-)**

2006er „Cuvée 7“ Walser Sommeliers - Josef Reumann, Mittelburgenland
Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und St. Laurent,
schwarze Beeren mit zarter Röstaromatik, kräftige, gut eingebundene
Tanninstruktur, feine Würze mit eleganter Frucht und einem Hauch von
Schokolade
Magnum (1,5 Liter) € 79.- **(64.-)**
Doppelmagnum (3 Liter) € 158.- **(128.-)**