

ESSEN TRINKEN FEIERN EAT DRINK CELEBRATE MANGIARE BERE FESTEG-

ESSEN TRINKEN FEIERN EAT DRINK CELEBRATE MANGIARE BERE FESTEGGIARE ESSEN TRINKEN FEIERN EAT DRINK

ESSEN TRINKEN FEIERN EAT DRINK CELEBRATE MANGIARE BERE FESTEGGIARE ESSEN TRINKEN FEIERN EAT DRINK

Weinkarte



0463 25088

Gassenverkauf:

**Alle Speisen können von Ihnen auch
mitgenommen werden.**

Speisekarte gültig ab September 2022

Inklusivpreise

Irrtümer, Satz- und Druckfehler vorbehalten

ESSEN TRINKEN FEIERN EAT DRINK CELEBRATE MANGIARE BERE FESTEG-

Weißweine aus Italien

<p>Pinot Grigio Weingut Pianure, Friaul</p> <p><i>Ein strohgelber Wein mit bernsteinfarbenen Nuancen, frischen Düften, sanftem und breitem Geschmack, manchmal mit typisch bitterem Nachgeschmack.</i></p>	<p>Flasche 0,75 Glas</p>	<p>€ 24,00 € 4,00</p>
<p>Pinot Grigio Weingut Al Galli, Veneto</p> <p><i>Neben den klassischen Noten nach Birnen und Golden Delicious besticht er durch elegante blumige und zitrusfruchtige Noten. Vollmundiger, kraftiger und sehr ausgewogener Geschmack.</i></p>	<p>Flasche 0,75</p>	<p>€ 26,00</p>
<p>Ribolla Gialla Weingut Stocco, Friaul</p> <p><i>Der strohgelbe Wein imponiert mit fruchtigen und blumigen Noten, die an Akazien und Wiesenblumen erinnern. Frische Würze mit einem leicht trockenen Abgang.</i></p>	<p>Flasche 0,75</p>	<p>€ 26,00</p>
<p>Friulano DOC Weingut Luisa, Cormons</p> <p><i>Kräftiges Strohgelb; blumiges und fruchtiges Aroma mit einer typischen Note, die an den charakteristischen Duft von Bittermandel erinnert.</i></p>	<p>Flasche 0,75</p>	<p>€ 28,00</p>
<p>Chardonnay DOC Weingut Luisa, Cormons</p> <p><i>Kräftiges Strohgelb; stark duftendes und fruchtiges Bouquet, das an Brotkruste, Banane und Renette erinnert. Sehr fein und milde im Geschmack, mit einer sauerlichen Note.</i></p>	<p>Flasche 0,75</p>	<p>€ 28,00</p>
<p>Sauvignon Blanc DOC Weingut Luisa, Cormons</p> <p><i>Goldgelb. Ein sehr feines und typisches Bouquet, das an Salbei, Paprika und Tomatenblätter erinnert. Ein Wein mit gleichzeitig großer Struktur und optimaler Säure.</i></p>	<p>Flasche 0,75</p>	<p>€ 28,00</p>

Weißweine aus Österreich

Gruener Veltliner

Weingut Ipsmiller, Weinviertel

Pfeffrige Noten im Vordergrund, feine exotische Aromen, spritzig saftiger Körper, trinkanimierender Speisebegleiter.

Flasche 0,75 € 24,00
Glas € 4,00

Gruener Veltliner Löss

Weingut Gobelsburg, Kamptal

Aparte Nase, die ein bisschen an grünen Tee und weißen Pfeffer erinnert; klare Apfel- und Birnenfrucht ausspielend, frisch und saftig, am Punkt.

Flasche 0,75 € 28,00

Muscaris

Weingut Krassnig, Kärnten

Dieser Weißwein überzeugt durch seine erfrischende Säure und angenehme Restsüße. Leichte Muskatnote in Kombination mit fruchtiger Aromatik nach Orange und Mandarine.

Flasche 0,75 € 32,00

Welschriesling Leicht & Trocken

Weingut Stelzl, Südsteiermark

Saftige Aromen nach reifen Äpfeln und wurzigen Heublumen. Wunderbar balanciert und ausdrucksstark am Gaumen.

Flasche 0,75 € 24,00
Glas € 4,00

Gelber Muskateller

Weingut Stelzl, Südsteiermark

Eine mitreisende Duftwolke aus reifer Mandarinenfrucht, Himbeerblättern und ein wenig rosa Pfeffer. Saftig-lebendiger Sortenausdruck.

Flasche 0,75 € 24,20
Glas € 4,00

Grauburgunder FASS I

Weingut Stelzl, Südsteiermark

Im Duft erkennt man stark Anklänge von tropischen Früchten. Aromen nach Weißdorn und Lindenblüten, am Gaumen Feuersteinnoten, tänzerisch und mineralisch im Nachhall, elegant - gute Länge.

Flasche 0,75 € 32,00

Unsere Speisen enthalten folgende Allergene:

- A: glutenhaltiges Getreide**
- B: Krebstiere**
- C: Ei**
- D: Fisch**
- E: Erdnuss**
- F: Soja**
- G: Milch oder Laktose**
- H: Schalenfrüchte**
- L: Sellerie**
- M: Senf**
- N: Sesam**
- O: Sulfite**
- P: Lupinen**
- R: Weichtiere**



Gassenverkauf:

**Alle Speisen können von Ihnen
auch mitgenommen werden.**