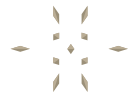


# WEINKARTE



A R E Z U

## WEISSWEIN IM GLAS 1/8 L

**GRÜNER VELTLINER L+T (O)** ..... 4,80€

L+T steht für „leicht und trocken“, schöne Veltliner Würze, elegante Frucht. 0,75l 28,00€  
Weingut Bründlmayer | Kamptal  
Speisenempfehlungen: Akbardjudje, Mahiye Ghezel, Negini

**SAUVIGNON BLANC SÜDSTEIERMARK DAC (O)** ..... 4,80€

Frischer duftiger Wein, dichte Frucht nach gelben Paprikaschoten, 0,75l 28,00€  
Grapefruit, mit einer angenehmen Säure. Weingut Schauer | Südsteiermark  
Speisenempfehlungen: Morgh, Fesendjan

**ROTER VELTLINER WAGRAM (O)** ..... 4,60€

Sehr feine Struktur aus reifen Birnen und Litschi. Runde Säure, kompakt 0,75l 27,00€  
und mit fantastischer Würze. Weingut Ecker | Wagram  
Speisenempfehlungen: Gheyme, Kubideh, Djudje, Mahitsche

**ROTER MUSKATELLER (O)** ..... 4,80€

Intensives Bukett nach Holunderblüten, reifen Zitrusfrüchten 0,75l 28,00€  
und Passionsfrucht. Weingut Weiwurm | Weinviertel  
Speisenempfehlungen: Djudje, Fesendjan

## ROTWEIN IM GLAS 1/8

**SYRAH SELECTION (O)** ..... 5,50€

Rubinrot mit violetten Reflexen, ein typischer Syrah mit Duft nach Veilchen 0,75l 32,00€  
und pfeffriger Beerenkonfitüre, ein cremiger Körper, nicht zu wuchtig, im  
französischem Barrique gereift. Weingut Scheibhoferl Neusiedlersee  
Speisenempfehlungen: Shishlik, Chenje

**BLAUFRÄNKISCH (O)** ..... 4,80€

In der Nase schöne Noten von Brombeeren und Zwetschken. 0,75l 28,00€  
Ein samtiger Wein, mit kühler Frucht und feiner Tanninstruktur.  
Weingut Krutzlerl Südburgenland  
Speisenempfehlungen: Soltani, Ghorme Sabzi, Fesendjan

**CUVEE HEIDEBODEN (ZW-BF-ST.LAURENT) (O)** ..... 4,80€

Zarte rote Waldbeeren und rauchige Kräuterwürze, dazu etwas Herzkirschen. 0,75l 28,00€  
Gut balancierte Tannine, schön dunkelbeerig, ein facettenreicher Wein aus  
dem Burgenland. Weingut Keringer | Neusiedlersee  
Speisenempfehlungen: Mahitsche, Ghorme Sabzi

**CABERNET-MERLOT (O)** ..... 4,80€

Am Gaumen Heidelbeeren und Cassis, mit einer pfeffrige Würze, 0,75l 28,00€  
intensives Waldbeerenaroma. Weingut Strehn | Mittelburgenland  
Speisenempfehlungen: Chenje, Barg, Shishlik

# WEINKARTE



## WEISSWEIN FLASCHE 0,75 L

### **RIESLING HINTERS KIRCHL KREMSTAL DAC (O) ..... 29,00€**

Intensieve Pfirsichfrucht, etwas Marille, komplex und üppig, elegante Mineralik.  
Weingut Petra Unger | Kremstal  
Speisenempfehlungen: Morgh, Fesendjan, Mahiye Ghezel

### **GELBER MUSKATELLER SÜDSTEIERMARK DAC (O) ..... 29,00€**

Intensives Bukett nach Muskatnuss, Holunderblüte, tropischen Früchten und Grapefruit.  
Weingut Tschermonegg | Südsteiermark  
Speisenempfehlungen: Gheyme, Kubideh, Mahitsche

### **GRÜNER VELTLINER LOIBNER FEDERSPIEL (O) ..... 39,00€**

Apfel, Birne und Limette, leicht würzig, am Gaumen voller Finesse,  
saftige Fruchtsüße, exotische Anklänge, sehr elegant. Der Top-Winzer der Region!  
Weingut FX Pichler | Wachau  
Speisenempfehlungen: Djudje, Fesendjan

### **SAUVIGNON BLANC RIED HOCHGRASSNITZBERG (O) ..... 52,00€**

Reife gelbe Fruchtextotik, zart nach eingelegten Litschis, etwas Mango  
und Blütenhonig. Saftig, sehr elegant, dezente Fruchtsüße, charmant.  
Weingut Polz | Südsteiermark  
Speisenempfehlungen: Morgh, Fesendjan

### **MASSIVE-A. WEISS (O) ..... 55,00€**

Ein würziger Chardonnay, reifen gelben Früchte, mineralisch,  
sehr ausgewogen und fein strukturiert. Im Eichenfass gereift, aus den Lagen Rothenberg  
und Bühlweingarten. Weingut Artner | Carnuntum  
Speisenempfehlungen: Djudje, Fesendjan

### **GELBER MUSKATELLER SÜDSTEIERMARK DAC (O) ..... 33,00€**

Expressive Muskateller-Frucht nach Holunderblüten und Zitronenmelisse,  
elegante Säurestruktur. Weingut Erwin Sabathi | Südsteiermark  
Speisenempfehlungen: Gheyme, Djudje, Mahitsche

### **GRÜNER VELTLINER FILIUS (O) ..... 29,00€**

Feine frische Kräuterwürze, viel Kernobst, saftig und sehr harmonisch.  
Ein österreichischer Klassiker! Weingut Hagn | Weinviertel  
Speisenempfehlungen: Akbardjudje, Mahiye Ghezel, Negini

# WEINKARTE



## WEISSWEIN FLASCHE 0,75 L

### **WIENER GEMISCHTER SATZ DAC GROSSLAGE NUSSBERG (O) . 32,00€**

Frische weiße Birnenfrucht, ein Hauch von Blütenhonig, Mandeln, kräftig und zugleich elegant. Die Rebsorten sind hauptsächlich Chardonnay, Weißburgunder und Grauburgunder.

Weingut Zahel | Wien

Speisenempfehlungen: Akbardjudje, Mahiye Ghezel, Negini

### **GRÜNER VELTLINER SMARAGD KOLLMITZ (O) ..... 44,00€**

Wunderbar elegant, mit feiner Aromatik aus Wiesenblüten, Birnen und Quitten.

Sehr mineralisch, tolle Struktur, mit eleganter Veltliner-Würze.

Weingut Franz Pichler | Wachau

Speisenempfehlungen: Akbardjudje, Mahiye Ghezel, Negini

## ROTWEIN AUS DER FLASCHE 0,75L

### **CUVEE LEGENDS (CS-ME) (O) ..... 34,00€**

Brombeeren, Heidelbeeren oder schwarze Kirschen. Kräftiger, harmonischer Cuvee aus dem Eichenfass.

Ein Klassiker der modernen österreichischen Weinbauszene.

Weingut Scheibelhofer | Neusiedlersee

Speisenempfehlungen: Mahitsche, Ghorme Sabzi

### **SYRAH RESERVE KIRCHTAL (O) ..... 45,00€**

Tiefes Granatrot. Aromen von reifen Heidelbeeren, Vanille und Brombeeren, herrliches Tannin, sehr samtig am Gaumen.

Weingut Artner | Carnuntum

Speisenempfehlungen: Shishlik, Chenje, Barg

### **CUVEE BELA REX (ME-CS) (O) ..... 59,00€**

Dunkelrote Farbe. Aromen von Schokolade, edlem Holz und Holunderbeeren.

Am Gaumen ist er sehr warm, mit Noten von Kirsche, Brombeeren und Kakao.

Weingut Gesellmann | Mittelburgenland

Speisenempfehlungen: Chenje, Barg, Shishlik

# WEINKARTE



## ROTWEIN AUS DER FLASCHE 0,75L

### **CUVEE COLLOREDO (CS-ME) (O) ..... 32,00€**

In der Nase feine Holzwürze, feines dunkelbeeriges Aroma, zart nach Nougat, etwas Vanilleschoten. Am Gaumen saftig, stoffige Kirschen und Waldbeeren, lebendig und gut eingebaute Tannine. Weingut Hagn | Weinviertel  
Speisenempfehlungen: Chenje, Barg, Shishlik

### **CHATEAU GRAND PUY LACOSTE 2013 (O) ..... 99,00€**

Kirschenfrucht, dezente Pflaumenfrucht, ein Hauch von Nougat und Orangenzesten. Eleganter Körper, rotbeerige Frucht, präsenste Tannine, schokoladiger Touch, kräuterwürziger Nachhall. Klassischer Bordeaux Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc. Chateau Grand Puy Lacoste | Bordeaux (Pauillac)-Frankreich  
Speisenempfehlungen: Mahitsche, Gheyne

### **PINOT NOIR (O) ..... 35,00€**

Aromen von Waldbeeren, Schokolade, Vanille und Holler. Feinfruchtig und elegant zugleich. Weingut S. Donabaum | Wachau  
Speisenempfehlungen: Soltani, Ghorme Sabzi, Fesendjan

### **CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG (O) ..... 45,00€**

Kompakte und duftige Nase nach eingelegten Kirschen und würzigen Noten. Am Gaumen lebhaft und zeigt Eleganz, im Mittelteil fruchtig mit viel Saft, zartes Holz, langes Finish. Ein moderner Klassiker aus der Sangiovese-Traube. Castelgreve | Toskana (Chianti)-Italien  
Speisenempfehlungen: Shishlik, Chenje, Bakhtiari

### **BLAUFRÄNKISCH RIED ALTENBERG LEITHABERG DAC (O) .... 44,00€**

Dunkles, brillantes Rubinrot, feine Frucht, Kirsch, würzige mineralische Aromatik. Am Gaumen dicht, engmaschig, sehr lang und komplex. 22 Monate auf der Feinhefe, in 500 Liter Holzfässern gereift. Weingut Hans und Anita Nittnaus | Neusiedlersee  
Speisenempfehlungen: Soltani, Ghorme Sabzi, Fesendjan

# WEINKARTE



## SCHAUMWEINE IM GLAS 0,1L

**PRIMOSECCO MUSKATELLER FRIZZANTE HAGN (O) .....** 4,90€  
0,75l 35,50€

**CASA GHELLER CUVÉE BRUT ROSÉ (O) .....** 5,20€  
0,75l 38,00€

**BOUVET CRÉMANT DE LOIRE BRUT (O) .....** 5,90€  
0,75l 43,00€

Chenin Blanc und Chardonnay aus bester Lagen. Mit blumig-fruchtigem Bukett, feine Perlage, das an Trockenfrüchte erinnert, und der für Crémant de Loire so typischen gelben Farbe mit strohgelben Reflexen präsentiert er sich ausdrucksstark und wunderschön fruchtig am Gaumen.

La Maison Bouvet - Ladubay | Loire – Frankreich