



Wein- und Getränkebegleitung

Diplom-Sommelière und Restaurantleiterin Viola Matt berät Sie sehr gerne hinsichtlich der Wein- und Getränkebegleitung. Hier finden Sie erste Empfehlungen.

Weißweine

Sauvignon Blanc „Jakobi“ 2024 Weingut Gross & Gross, Südsteiermark	42.00
Grüner Veltliner „Wagramterrassen“ 2024 Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn am Wagram, Niederösterreich	35.00
Riesling „Terrassen“ 2024 aus biologischem Anbau Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal, Niederösterreich	46.00
Wiener Gemischter Satz DAC 2023 aus biologischem Anbau Weingut Wieninger, Stammersdorf, Wien	58.00
Schwärzler Selection (CH, PB) 2024 Weingut Achs-Wendelin, Gols, Neusiedlersee, Burgenland	35.00
Grauburgunder Reserve 2023 Weingut Allram, Kamptal, Niederösterreich	

Rotweine

Zweigelt Rubin Carnuntum, aus biologischem Anbau 2023 Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum, Niederösterreich	40.00
Blaufränkisch „Hochäcker“ 2021 Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland	40.00
Merlot 100 Days 2021 Weingut Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee, Burgenland	48.00
Rosso di Montalcino DAC 2018, aus biologischem Anbau Tenuta di Collosorbo, Toskana, Italien	45.00
Schwärzler Cuvée (SL, ME, PN) 2024 Weingut Markus Iro, Gols, Neusiedlersee, Burgenland	35.00
Phantom (BF, ME, CS, SY) 2022 Weingut Markus Kimbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland	55.00
	Magnum 1.5l 2021 110.00
	Methusalem 6l 2018 440.00

Alkoholfreier Genuss

The Zero Grüner Veltliner alkoholfreier Grüner Veltliner, Kremstal, Niederösterreich	35.00
The Zero Rubin alkoholfreier Blaufränkisch „Blue Franc“, Mittelburgenland	35.00

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlichen Steuern.