

*Eisbrunn*  
WALD · SCHÄNKE · WIRTSCHAUS.



*feiern*

AUF DEM EISBRUNN



Liebe Gäste,

besondere Höhepunkte sind rauschenden Feste im Kreise der Liebsten –  
freudige Wiedersehen in außergewöhnlich schönem Rahmen.  
Das sind die Momente, die unser Leben bereichern und kostbar machen.

Da diese Tage vor allem einer umfassenden Planung bedarf,  
finden Sie auf den nachfolgenden Seiten alle nötigen Informationen und  
Anregungen, wie Sie diese Tage nach Ihren Wünschen gestalten können.

Sprechen Sie mit uns über Ihre Wünsche und wir geben unser Bestes,  
Ihre diese zu erfüllen.

**Gerne beantworten wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch alle Fragen.**

Vereinbaren Sie einfach einen Termin mit uns,  
da wir uns gerne Zeit für Sie nehmen möchten.

Kathrin und Daniel Gutl

mit dem gesamtem Eisbrunn Team



## *Dies und Das*

### **RÄUME**

Große Hirschstübchen	bis 40 Personen
Vorderer Bereich im Saal	bis 55 Personen
Stühle	bis 30 Personen
Eisbrunn-Hütte (im Freien)	bis 55 Personen
Saal-Miete	kostenfrei

### **KINDERPREISE**

beim Menü oder Buffet	
bis 6 Jahre	kostenfrei
7 – 12 Jahre	halber Preis

### **KORKGELD**

Für mitgebrachten Wein	12,00€/Flasche
------------------------	----------------

### **DEKO**

Gerne bereiten wir Ihren Tisch vor mit Tischdecken, Servietten und unseren vorhandenen Tischdeko.

Sollten Sie frische Blumen in einer Vase wünschen, besorgen wir diese sehr gern gegen einen Aufpreis

Tischdecken	kostenfrei
Papierservietten	kostenfrei
Menükarten	kostenfrei
Blumen in Vase	je Stk 2 – 5€
Stoffservietten	je Stk. 0,50€

### **NACHZUSCHLAG AB 1:00 UHR**

Ab 1:00 Uhr wird pro angefangene Stunde ein Nachtzuschlag von 220,00€ erhoben.



*Kleinigkeiten  
zum Sektempfang*

**FLYING BUFFET**

Beim Flying Buffet bieten wir Ihnen eine kulinarische Vielfalt von Kleinigkeiten zum Verzehr im Stehen an.

Bitte treffen Sie eine Auswahl der unten genannten Speisen.

Cornettos gefüllt mit Lachs-Tatar, Avocado-creme oder Beef-Tatar  
Frisches Baguette verschieden belegt mit Käse, Schinken und Wurst

Roggenbrot mit Rauchfleisch

Bauernbrot mit Aufstrichvarianten

Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat

Roggenbrot mit karamellisiertem Ziegenkäse

Knusprige Garnelen mit Dip

Oktopussalat im Glas

Lachsröllchen mit Sauerrahm-Mousse

Beef Tatar auf Walnussbrot

Bei der Auswahl mehrerer Komponenten erstellen wir eine Mischkalkulation und unterbreiten Ihnen einen Pauschalpreis pro Person

!   
*Eisbrunn*  
WALD. SCHÄNKE. WIRTSHAUS.

## *Sektempfang*



Aperol Spritz, Waldbeeren-Aperitif oder Hugo

0,2l

Spumante/Spumante mit Fruchtpüree

0,1l

Kleines Bier oder Radler

0,3l

!

*Eisbrunn*  
WALD. SCHÄNKE. WIRTSHAUS.

## *Tischbuffet*



Bei Familienfeiern sind Platten in die Tischmitte sehr beliebt.  
Diese können wir bestücken ganz nach ihren Wünschen.

### **HIER EINE AUSWAHL:**

Schweinefilet (Natur, im Speck, mit Kräuterkruste oder gefüllt mit Brät),  
Schnitzel (Schwein, Kalb oder Hähnchen)  
Schweinebraten oder Kalbsrahmbraten  
Rinderbraten, Rinderroulade oder kleine Zwiebelrostbraten  
Rehbraten, Wildschweinbraten oder Rehragout  
Rosa Rehkeule  
Wildererpfandl (Ragout, Pflanzlerl und Rosa gebratenes)  
Entenbrust oder Maishähnchenbrust

Gebratener Fisch mit Risotto  
Vegetarische Alternative

### **DAZU WÜRDEN WIR ALS BEILAGEN EMPFEHLEN:**

Spätzle, Kroketten, Serviettenknödel, Kartoffelknödel,  
Gratin, Pommes, Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Preis nach Auswahl und Absprache

# *Bayrisch-mediterrane Brotzeit*

nachmittags zum Kuchenbuffet, als Brotzeit am Abend oder als Mitternachtssnack:

## **AUSWAHL VON HAUSGEMACHTEN WURST- UND SCHINKENSPEZIALITÄTEN VOM XANDERHOF/METZGEREI FINSTERER**

Käsebrett mit Auswahl an regionalem Käse & internationalen Spezialitäten

hausgemachte, italienische Antipasti

Salat von Tomate und Mozzarella

verschiedene Nudelsalate

Wurstsalat

Sauren Käse

marinierter Schweinebraten mit steirischem Kernöl und Kürbiskernen

Kalte Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat

Aufstriche (z.B. Obazda, Schmalz, Kürbiskern, Lauch-Frischkäse,)

Brotauswahl

### Als Ergänzung:

kalte Schnitzel

Auswahl von Räucherfischen mit Kren

Vitello Tonnato mit Kapern

Oktopussalat

Roastbeef mit Senf-Majo

Parmaschinken mit Melone

Preis nach Auswahl und Absprache



# Menüempfehlung

## VARIANTE 1

RINDERKRAFTBRÜHE  
mit dreierlei Einlagen  
(selber schöpfen oder in der Tasse)

*oder*

CREMESUPPE MIT CROUTONS  
nach der Jahreszeit  
(z.B Spargelsuppe, Kürbissuppe usw)

\*\*\*\*\*

BUNTER SALATTELLER  
mit Croutons

\*\*\*\*\*

TISCHBUFFET (PLATTEN)  
z.B. Schweinelendchen, Rinderbraten,  
leine Schnitzel zweierlei Soße  
  
dazu Spätzle, Kroketten und Gemüse

\*\*\*\*\*

VERSCHIEDENE DESSERTGLÄSCHEN  
in der Tischmitte eingestellt

Preis pro Person  
ab 35,-€





# Menüempfehlung

## VARIANTE 2

VERSCHIEDENE BLATTSALATE  
mit hausgemachtem Frischkäse,  
geröstetem Speck und Croutons

\*\*\*\*\*

KOKOS-CURRYSCHAUMSUPPE  
mit knuspriger Garnele

\*\*\*\*\*

ZWEIERLEI VOM REH  
mit Spitzkohlgemüse, Spätzle und Holundersoße

\*\*\*\*\*

VERSCHIEDENE DESSERTGLÄSCHEN  
in der Tischmitte eingestellt

Preis pro Person  
ab 44,-€



# *Menüempfehlung*

VARIANTE 3

RINDERKRAFTBRÜHE  
mit dreierlei Einlagen  
(selber schöpfen oder in der Tasse)

*oder*

CREMESUPPE MIT CROUTONS  
nach der Jahreszeit  
(z.B Spargelsuppe, Kürbissuppe usw)

\*\*\*\*\*

BUNTER SALATTELLER  
mit Croutons

\*\*\*\*\*

ZWEIERLEI VOM RIND  
mit Röstzwiebeln, Bohnen-Speckgemüse,  
Kroketten und Schmorzwiebelsauce

\*\*\*\*\*

VERSCHIEDENE DESSERTGLÄSCHEN  
in der Tischmitte eingestellt

Preis pro Person  
ab 37,-€



## *Beispielbuffet*

### VORSPEISENBUFFET

Bunte Salate mit Dressing  
Hausgemachte Antipasti  
Salat von Tomate und Mozzarella,  
Griechischer Salat mit Feta und Oliven  
Brotkorb

#### optional zu erweitern mit:

Vitello Tonnato mit Kapern  
Couscous Salat mit Curry und Gurken  
Oktopussalat mit Schmortomaten  
Avocadocreme mit Fladenbrot  
Lachs und Räucherfischplatte mit Senf-Dillsauce

### HAUPTGÄNGE

Spanferkel mit zweierlei Knödel und Bayrisch-Kraut  
Rinderschmorbraten mit Blaukraut und Kartoffelpüree  
Lachsforelle auf Fregola Sarda

### DESSERTBUFFET

Himbeer-Panna Cotta mit Beeren  
Bauernhofeis  
Zitronengras Crème Brûlée  
Obstsalat  
Lauwarmes Schokoküchlein

Preis nach Auswahl und Absprache



UNSER TIPP ZUM START IHRES MENÜS:

### **Vorspeisenbuffet am Tisch**

FÜR JEDEN AM PLATZ:  
Blattsalat mit Croutons und Kerndl

in die Tischmitte EINGESTELLT:  
Hausgemachte Antipasti mit Frischkäse  
Hausgeräucherter Schinken  
Hartkäsewürfel, Aufstriche und Baguette  
10,50€

OPTIONAL ZU ERWEITERN MIT:  
Vitello Tonnato  
Oktopussalat  
Räucherfische & Lachs  
Couscous Salat  
Knusprige Garnelen

Aufpreis nach Absprache und Auswahl

### **GEDECK AM TISCH**

Brotkorb  
2 Aufstriche (Toskana, Kräuter, Kürbiskern usw)  
Butter  
Pro Person 2,90€



## **VORSPEISEN**

Gemischte Vorspeisen & Antipasti vom Buffet

Bunter Haussalat mit geröstetem Speck und Kürbiskernen

Feldsalat in Kartoffeldressing mit geräuchertem Schinken und Frischkäse

Bunter Blattsalat mit hausgeräucherter Entenbrust und Croutons

Gemischter Salat mit gebratenen Riesengarnelen und Mango Chutney

Wildkräutersalat mit karamellisiertem Ziegenkäse, Kürbiskernen und Tomatenchutney

Carpaccio vom Rind mit Rosmarin-Honigmarinade, Parmesan Chips und Rucola

Räucherlachs-Röllchen auf Rahmgurken und Salat



## **SUPPEN**

Rieser Hochzeitssuppe  
'mit verschiedenen hausgemachten Einlagen

Spargelcremesuppe mit gerösteten Brotwürfel (nach Saison)

Bärlauchcremesuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln (nach Saison)

Kartoffelcremesuppe mit frischem, schwarzem Trüffel

Kürbiscresmesuppe mit Kürbiskernen und feinem Kernöl

Krustentierschaumsuppe mit Garnele, Schmortomaten und Ingwer

Kokos-Curryschaumsuppe mit knuspriger Garnele

Topinamburcremesüppchen mit (nach Saison)

Maronicresmesuppe mit Speck und Croutons (nach Saison)



## HAUTGÄNGE MIT FLEISCH

Rescher Spanferkelbraten  
mit Kartoffelknödel und Krautsalat

Schweinefilet (Natur, im Speck, mit Kräuterkruste oder gefüllt mit Brät)  
mit Gemüse und Butter-Spätzle

Ofenfrisches Schäufole  
mit Kartoffelknödel und Krautsalat

Schmorbraten vom Xanderhof-Rind  
mit gebratenen Knödelscheiben und frischem Marktgemüse

Sauerbraten  
mit Kartoffel-Knödel, Spätzle und Salat

Rosa gebratene Rinderlende  
mit Röstzwiebeln, Speckbohngemüse, Rosmarinkartoffeln und Schmorzwiebelsauce

Geschmorte Ochsenbackerl  
auf Kartoffel-Lauchpüree und Karottengemüse

Geschmorte Rinderroulade  
mit Butterspätzle und Mischgemüse

Zweierlei vom Freiland-Rind (rosa gebratene Lende & geschmorter Rinderbraten) mit  
Kartoffelgratin, Rotweinsöße und Gemüse

Kalbsrahmbraten mit Rahmsauce  
mit Spätzle und buntem Marktgemüse

Rosa gebratener Kalbsrücken  
mit Kartoffel**taler**, Spitzkraut und Trüffeljus

Wiener Schnitzel vom Kalb oder Schwein  
Mit Pommes und Preiselbeeren



## HAUTGÄNGE MIT WILD & GEFLÜGEL

Rosa Entenbrust  
auf Kartoffel-Lauchpüree, mit gebraten Pilze und Herbstgemüse

Rosa Entenbrust  
mit Blaukraut und Kartoffelknödel

Saftige Maishendlbrust  
auf Rucola-Risotto und getrocknete Tomaten

Hirschbraten  
mit Blaukraut, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren

Zweierlei vom Reh  
mit Gemüse, Spätzle und Preiselbeersoße

Wildscheinbraten  
mit Holundersoße, Blaukraut und Semmelknödel

Wilderteller (Pflanzerl, Ragout und kurz gebratenes)  
mit Gemüse und Spätzle





## **HAUTGÄNGE MIT FISCH**

Seesaibling vom Grill  
mit Topfen-Parmesangnocchi und mediterranem Grillgemüse mit Basilikum und  
Schmortomaten

Gebratenes Lachsfilet  
mit Riesengarnelen mit Ricotta-Spinat-Ravioli und Sauce Mingonette

Gebratenes Filet vom Zander  
auf Risotto, Zuckerschoten und Krustentierschaum

Variation von Edelfischen und Garnele  
auf rotem Thai Curry mit knackigem Gemüse, Thai Basilikum und Duftreis

Gebratene Forelle  
mit Kartoffelpüree, Rote-Beete und Meerrettichschaum



## **VEGETARISCHES UND ZWISCHENGÄNGE**

Spinatknödel  
in brauner Butter mit frischem Parmesan

Hausgemachte Kartoffel-Lauch-taschen  
mit brauner Butter und frischem Parmesan

Rucola-Risotto  
mit Schmortomaten und Parmesan Chip

Topfen Parmesan Gnocchi  
mit mediterranem Gemüse und Tomatensugo

Schlutzkrapfen  
mit Schnittlauch-Tomatenbutter und Parmesan



## **KLASSISCHE DESSERTS**

Hausgemachte Creme Brulée  
(z.B. Zitronengras, Kokos oder Vanille...)  
mit Früchten und Eis

Topfenschaum  
mit Früchten der Saison und Crumble

Variation von der Valrhona Schokolade  
mit Himbeeren

Nougat-Grießknödel  
mit Vanillesauce und Zwetschkenröster

Karamel-Schokoladenkuppel  
mit Früchten und Eis

Lauwarmer Schokokuchen  
Mit Erdbeeren und Vanilleeis

Nach Saison z.B.  
Maronenmouse, Lebkuchenmouse oder Erdbeeremouse

Dessertvariation „EISBRUNN“ serviert



**DESSERTBUFFET ODER TISCHBUFFET**

Eine Auswahl von Desserts in kleinen Gläschen

Zitronengras Crème Brûlée

Karamelmousse mit Zwetschgen

Mangomousse mit Beeren

Tiramisu

Gebrannte Vanillecreme

Cappuccinomousse mit Crumble

Panna Cotta

Frische Früchte

Bauerhofeis

Lauwarmes Schokotörtchen



## *Kaffee und Kuchen*

Ihr Kuchenbuffet bauen wir gerne für Sie auf.

Selbstverständlich werden die Kuchen bereits vorgeschnitten und dann von unserem Servicepersonal am Buffet angerichtet. Bitte sorgen Sie selbst für Anrichteplatten.

Nach vorheriger Absprache können die Torten und Kuchen bereits am Vortag angeliefert werden. Wir bitten Sie, alle Kuchenbehältnisse mit dem Namen der jeweiligen Veranstaltung zu kennzeichnen, um Verwechslungen bei der Rückgabe zu vermeiden.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein separates Angebot für hausgemachte Kuchen und Torten.

Für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten berechnen wir einen Gedeck Preis von 2,00€ pro Person.

!



## *Weinselektion*

### **Winzersekt aus der Steiermark:**

**SEKT METHODE TRADITIONELL 1860 ..... 45,00€**

Weingut Potzinger, Südsteiermark, Ratsch, Österreich  
mittleres Grüngeld, Apfelfrucht, florale Nuancen, Wiesenkräuter  
saftig, angenehme Fruchtsäure, mineralischer Nachhall, vielseitiger Speisebegleiter

**ROSE BRUNT RESERVE, 2014, biodynamisch ..... 85,00€**

Echtwein von Ploder Rosenberg, Steiermark, Österreich  
Feingliedrig und schmeicheld, erdig, rote Beeren,  
zartprickelnd mit animierendem Abgang



## **Weißweine 0,75 Liter:**

**RIESLING M RESERVE, 2015, trocken ..... 98,00€**

Weingut F. X. Pichler, Wachau, Oberloiben, Österreich  
helles Grüngelb, Duft nach Quitte und Marille, feine Kräuterwürze  
am Gaumen finessreich, typische Früchte und mineralische Pfeffernote

**SAUVIGNON BLANC LUBEKOGEL, 2020, trocken ..... 39,00€**

Weingut Tschermonegg, Südsteiermark, Österreich  
leuchtendes Grüngelb, Herrliche Fruchtfülle,  
Duft nach exotischen Früchten und gelber Paprika

**SAUVIGNON BLANC THERESE STK LAGE, 2021, trocken ..... 45,50€**

Weingut Erich und Walter Polz, Südsteiermark, Spielfeld, Österreich  
Strahlendes Grüngelb, intensive Aromatik nach Johannesbeeren und Cassis in der Nase,  
feine Säurestruktur

**GEWÜRZ TRAMINER, BASALT, 2020, trocken ..... 25,50€**

Weingut Palz, Vulkanland, Klöch Steiermark, Österreich  
Intensive Nase nach Rosenblüten, Lychee und Orange, Kraftvoll und würzig am Gaumen

**GRÜNER VELTLINER „SPIEGEL“, 2020, trocken ..... 47,50€**

Weingut Bernhard Ott, Wagram, Feuerbrunn, Niederösterreich  
exotisch, mit feiner Kräuterwürze, unterlegte gelbe Apfelfrucht, reifes Steinobst,  
cremig am Gaumen

**MORILLON RIED ZIEREGG, GROSSE STK LAGE, 2016, trocken ..... 94,00€**

Manfred Tement, Südsteiermark, Berghausen, Österreich  
Strohgelb, Nuancen von frischer Kakao-Bohne, Zitrone und Haselnüssen,  
fruchtige und spritzige Aromen

**SAAR RIESLING SCHIEFER, 2020, trocken ..... 24,50€**

Weingut Willems-Williams, Oberemmel an der Saar, Mosel, Deutschland  
leicht und frisch, sanfte Säure, vereint gekonnt Saftigkeit, Mineralität und Frucht,  
animierende Leichtigkeit



## **Weißweine 0,75 Liter:**

**WEISSBURGUNDER LANGENBERG, 2021, trocken ..... 29,50€**

Weingut Mays, Erste Lage Franken, Deutschland

9 Monate reife im Doppelstückfass, vom Muschelkalk geprägt mit kräftig min, Struktur  
Tiefgründig, filigran, Birne, Mango und frischer Finesse

**GRAUBURGUNDER HERRENBUCK KABINETT, 2022, trocken..... 20,00€**

Weinhof Kiefer, Baden, Deutschland

Frischer Duft nach Quitte, Orangenschale und Mandeln,  
würzige nussige Struktur, etwas Banane, feingliedrig satt

**NEUBURGER LEITHABERG, 2021, trocken ..... 38,50€**

Weingut Erwin Tinhof, Leithaberg Österreich

Mittleres Grün-Gelb, würzig, kräutrig mit reifen Birnen,  
mineralisch saftig mit angenehmer Säure

**FUSION CUVÉE HOFMANN, 2022, trocken..... 19,50€**

Weingut Hofmann, Rheinhessen, Deutschland

Cuvee aus Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Riesling (Saar)

Hervorragend fein, ausgefallene Komposition mit cremiger Textur des Burgunders,  
Lychee, reife Zitrusfrüchte, Holunderblüte, saftig, cremig, ausdrucksstark

**CUVÉE AMISTAR, 2017 BIANCO, trocken..... 54,00€**

Weingut Peter Sölva, Kaltern, Südtirol

Cuvée aus Chardonnay und Sauvignon Blanc

Intensive Aromen von exotischen Früchten, etwas Honig und Holz

**RIESLING MARIENBURG „ROTHENPFAD“ GG, 2015 ..... 54,00€**

Weingut Clemens Busch, Pünderich, Mosel, Deutschland

Aromen von Johannesbeeren und exotischen Früchten gepaart mit getrockneten Kräutern,  
elegant straffe Säurestruktur





## **Weißweine 0,75 Liter:**

**VIVAS, 2019, trocken, biodynamisch..... 31,50€**

Echtwein von Ploder Rosenberg, Steiermark, Österreich  
tänzelnd und duftig, Zitronenverbene, Blütenbad, saftig, aromatischer Charmeur  
Cuvée aus Gelber Muskateller, Muscaris und Blütenmuskateller

**LINEA SOUVINGIER GRIS, 2017, trocken, biodynamisch ..... 55,00€**

(PiwiSorte aus Cabernet Sauvignon und Bronner)  
Echtwein von Ploder Rosenberg, Steiermark, Österreich  
würzig und charaktervoll, Rosmarin, getrocknete Früchte,  
vielschichtig mit saftiger Struktur, eine gute Rotweinalternative

**LINEA CHARDONNAY, 2017, trocken, biodynamisch..... 55,00€**

Echtwein von Ploder Rosenberg, Steiermark, Österreich  
elegant und mineralisch, Marzipan, Mandarine, Jungfernhheu  
Goldgelbe Farbe im Glas

**GRÜNER VELTLINER ROSENBERG, 2015 trocken.....55,50€**

Weingut Ott, Wachau, Österreich  
Einladende Steinobstklänge, Marille, Wiesenkräuter, Frisch am Gaumen  
und finessenreiche Säure, Grün-gelbe Farbe im Glas



## **Rotweine 0,75Liter:**

**CUVÉE AMISTAR, 2019, trocken**.....**56,50€**

Weingut Peter Sölva, Kaltern, Südtirol

Cuvée aus Lagrein, Merlot und Cabernet Sauvignon, Cabernet franc und Petit Verdot  
vielseitig im Duft nach Waldbeeren und Trockenpflaume, leichtes Holz, sehr elegant

**LAGREIN, trocken** ..... **25,50€**

Weingut Terlan, Südtirol

dunkles Granatrot, Duft nach reifen Kirschen, am Gaumen sehr saftig und frisch, elegant

**PRIMITIVO SALENTO PILUNA, trocken** ..... **22,50€**

Weingut Castello di Monaci, Apulien, Italien

tiefdunkle rubinrote Farbe, Duft nach Vanille und Schwarzkirschen, feine Würze

**CUVÉE AB ERICO, 2016, trocken**..... 0,7l **58,00€**

**CUVÉE AB ERICO, 2015, trocken**..... 0,350 l, **28,00€**

Weingut Hans Igler, Bugenland, Österreich

Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot und Zweigelt

füllig und würzig, schöne Beerenfrucht, Röstaromen, Kakao im Abgang

**CUVÉE OPUS EXIMIUM, 2017, trocken**..... **42,50€**

Weingut Gesellmann, Burgenland, Österreich

fruchtig, feine Holzwürze, gut integrierte Tannine, Hauch von Brombeere im Abgang

**ANTINORI TIGNANELLO IGT, 2013, trocken** ..... **120,00€**

Italien, Toskana Antinori Tenata Tignanello

Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Sangiovese

Intensiv fruchtig und komplex im Bouquet, sehr ausgewogen mit sanften Tanninen,  
langer Nachhall

**RÓZA ROSE, 2019, trocken, Biodynamisch** ..... **41,00€**

Echtwein von Ploder Rosenberg, Steiermark, Österreich

Besänftigend und rassig, beeriger reifer Früchtekorb, Salbei, blumig – straff,

Cuvee aus Sauvignier Gris und Cerason



## **Rotweine 0,75Liter:**

**MAURO TINTO COSECHA, 2020, trocken** ..... **61,00€**

Bodegas Mauro, Castilla y Leon, Spanien

Cuvée aus Tempranillio und Syrah; gehaltvoll, Komplex in der Nase, reife Früchte, seidig am Gaumen, gut eingebundene Tannine

**LE SERRE NUOVE, 2015, trocken** ..... **96,50€**

Weingut Tenuta dell'Ornellaia, Toskana, Italien

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc und Petit Verdot  
sehr konzentrierter feiner, weicher Rotwein, intensive reife Aromen

**CHÂTEAU DUHART-MILON, 2011, trocken** ..... **109,00€**

Weingut Château Duhart-Milon, Bordeaux, Pauillac, Frankreich

Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot

tiefes Purpurrot, rote Früchte, Tabak, Gewürze, gut strukturiert und samtig

**IL BRUCIATO, 2019, trocken** ..... **44,50€**

Weingut Guado al Tasso Marchesi Antinori

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah

Intensive rubinrot Farbe, fruchtige Beerennote, Gewürze, leichte Balsamische Note,

**CUVÉE GABARIZZA, 2016, trocken, Bio** ..... **71,00€**

Weingut Heinrich Gernot, Neusiedlersee, Österreich

Cuvée aus Zweigelt, Merlot und Blaufränkisch

Bouquet aus dunklen Beeren, Kirsche und getrockneten Kräutern, Kraftvoll, fleischig

**CUVÉE IMPRESARIO, 2018, trocken** ..... **58,50€**

Weingut Paul Kerschbaum, Mittelburgenland Österreich

rauchig – dunkle Beerennoten, dezente Würze, süße Holznoten



## **Süßweine**

**RIESLING BEERENAUSLESE MINI**.....0,187 l, **27,00€**

Weingut Dr. Loosen, Bernkastel, Mosel, Deutschland

Umhüllt den Gaumen mit einer saftigen reifen Frucht, langer voller Abgang,  
passt perfekt zu fruchtigen Desserts oder Stopfleber

**KRACHER CUVÉE BEERENAUSLESE, 2015** ..... 0,350 l, **25,50€**

Weingut Kracher, Burgenland, Österreich

Sehr fruchtig, reife Ananas, tropische Früchte, süß mit pikanter Säure  
Eleganter Fruchtschmelz

## **Schnäpse**

Willi.....	2 cl..2,90€
Ramazotti.....	2 cl..2,90€
Haselnuss.....	2 cl..3,00€
Landsknecht.....	2 cl..3,20€
Wald-Himbeergeist.....	2 cl..3,00€
Bailys.....	2 cl..2,80€
Marille.....	2 cl..2,90€
Pflaumenlikör.....	2 cl..2,80€

## **Schnäpse aus der Steiermark**

### **BRENNEREI GÖLLES**

Marille.....	2 cl..6,80€
Himbeere.....	2 cl..8,80€
Quitte .....	2 cl..6,80€
Marillenlikör .....	2 cl..4,30€
Weichsellikör.....	2 cl..4,30€



## *Offene Weine*

### **Weißwein**

- SILVANER, WEINGUT MEINTZINGER, Franken**..... 0,2 l. 5,70€  
feinwürzig, trocken
- GRÜNER VELTLINER, WEINGUT GRASSL, Österreich**.....0,2 l. 5,50€  
saftig, feine Würze, schöne Fruchtbalance, trocken
- RIESLING, WEINGUT JAKOBY-MATHY MOSEL** .....0,2 l. 5,70€  
Fruchtig und mineralisch, trocken

### **Rosewein**

- ROTLING WEINGUT MEINTZINGER Franken** .....0,2 l. 5,70€  
Fein-fruchtig, trocken

### **Rotwein**

- BLAUER ZWEIFELT, WEINGUT GRASSL, Österreich** ..... 0,2 l. 5,70€  
beerig, feinfruchtig, ausgewogen, trocken
- MERLOT, CANTINA BROLO, Italien**.....0,2 l. 5,50€  
Sehr saftig, weicher Klassiker, trocken
- TROLLINGER WEINGUT EBERBACH-SCHÄFER, Württemberg** .....0,2 l. 5,70 €  
weich und ausgewogen, halbtrocken
- WEINSCHORLE ROT/WEISS** .....0,2 l. 3,50€  
0,5 l. 5,50€