

WEISSWEINE

Riesling Loiserberg 2006, Weingut Ehn, Langenlois	1/8 L	3,80
Feine Steinobstnase, Zitrus, frisch und rassig, mineralische Anklänge, schöner Abgang.	0,75 L	22,50
Grüner Veltliner Gmörk 2006, Weingut Bauer, Feuersbrunn	1/8 L	3,20
Pikant, harmonisch eingebundene Säure, zarter Duft nach grünen Äpfeln, Heu und Zitrusfrüchten	0,75 L	19,00
Temento 2006, Weingut Tement, Berghausen	1/8 L	3,70
Herrlich frisches und aromatische Cuvée aus Welschriesling und Sauvignon Blanc, erinnert an Zitrusaromen, am Gaumen erfrischende Säure mit leichten Spargelnoten	0,75 L	22,00
Sauvignon Blanc Klassik 2006, Weingut Warga-Hack, Kitzeck	1/8 L	3,70
Duft von frischem Gras, am Gaumen reife Paprikanoten, fruchtig, harmonisch, schöne Dichte, sehr trinkfreudig	0,75 L	22,00

ROTWEINE

Cuvée Zweigelt Pinot Reserve 2004, Weingut Alphart, Traiskirchen	1/8 L	4,50
Cuvée aus Zweigelt und Pinot Noir, zartherb, Wildkirscharoma, weiche Tannine	0,75 L	26,50
Zweigelt Heideboden 2006, Weingut Wurzinger, Tadten	1/8 L	3,70
Feine, süße Kirschanklänge in der Nase, etwas Nougat und Orangen, am Gaumen dezente Holzanklänge, elegant und geschliffen, gute Süße im Finish	0,75 L	22,00
Blaufränkisch Hochäcker 2005, Weingut Weninger, Horitschon	1/8 L	3,80
Präzise Weichsel-Brombeerfrucht in der Nase, am Gaumen rotbeerig, zart, sehr ausgewogen, feines Säurespiel, mittlere Länge	0,75 L	22,50

DESSERTWEIN

Beerenauslese Cuvée 2006, Weingut Kracher, Illmitz	1/16 L	4,20
Vielschichtige Aromen, Duft nach Walnuss, elegante Süße, zarte Exotik im Abgang.	0,50 L	16,50

Riesling Smaragd 2006, Freie Weingärten, Domäne Wachau	0,75 L	22,50
Sehr kompakter fülliger Riesling, schöne Steinobstfrucht mit typisch ausgeprägtem Marillenduft, langer und konzentrierter Abgang		
Muskateller Klassik 2006, Weingut Tement, Berghausen	0,75 L	24,50
Floral in der Nase, feiner Hollerblütenduft, Limettenscheiben, knackig, rassig		
Grüner Veltliner Reserve 2006, Weingut Bauer, Feuersbrunn	0,75 L	25,80
In der Nase feinwürzig, zart tabakig, Honiganklänge, am Gaumen stoffig und konzentriert, Mango, gute Balance, Reifepotenzial		
Chardonnay 2006, Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn	0,75 L	24,00
Wein mit Persönlichkeit, schöne Traubenaromatik, sehr fein, Fülle und Kraft, zarter Feuerstein, Extraktdruck, klassischer Sortenvertreter		
Sauvignon Blanc Theresienhöhe 2005, Weingut Polz, Spielfeld	0,75 L	24,50
Blumige Nase mit feinen Holler-Nuancen, stoffig am Gaumen, cremige Textur, lebendige Säurestruktur, zarte Exotik im Abgang		

Zweigelt Salzberg 2004, Weingut Sigi Gsellmann, Gols In der Nase feine Kirschnoten mit etwas Vanille, am Gaumen sehr dicht mit schöner Frucht, sehr ausgewogen im Abgang, unterstützt von feinen Schokonoten.	0,75 L	25,50
Cuvée 11 2005, Weingut Bauer, Feuersbrunn Zarte Unterholznote in der Nase, Gewürze, etwas Lebkuchen, Zwetschkenanklänge, Holz gut integriert, gute Entwicklung	0,75 L	23,50
Blaufränkisch Reserve 2004, Weingut Weninger, Horitschon Feine Röstaromen in der Nase, Brombeer, Cassis, Brioche, am Gaumen füllig, sehr trinkfreudig, gutes Potenzial, Nougat im Nachhall	0,75 L	26,80
Schützner Stein 2004, Weingut Prieler, Schützen am Gebirge Dunkle Beeren-Schwarzkirsch-Nase, Tiefgang, Graphit, viel Würze, Kakao, saftig und knackig, viel Frucht, ungewöhnlich fokussiert, sehr fest, vielschichtig, langer und tiefer Abgang	0,75 L	32,50
Opus Eximium Nr. 18 2005, Weingut Gesellmann, Deutschkreutz Feine Röstaromen in der Nase, dunkle Beeren, am Gaumen elegant und stoffig, angenehme Extraktsüße, gute Länge	0,75 L	34,00
Shiraz 2005, Weingut Scheiblhofer, Andau Intensive Röstaromen, am Gaumen würzig, viel Pfeffer, geschmeidiges Tannin, feurige Stilistik, breite Vielfalt an Aromen	0,75 L	37,80
Solitaire 2004, Weingut Feiler-Artinger, Rust In der Nase einladende Kirsch,- und Brombeerfrucht, finessenreiche Struktur, feiner Nougat, weiche, seidige Tannine, sehr zugänglich, mit feinwürzigem Nachhall	0,75 L	38,60
Pannobile 2004, Weingut Nittnaus, Gols Charaktervolles Zweigelt domiertes Cuvée mit 20% Blaufränkisch, facettenreiche Nase nach dunklen Beeren und dunkler Würze, markante Frucht und reich an Körper	0,75 L	34,50