



## Weißwein

|   |        |
|---|--------|
| <b>Grüner Veltliner</b> RIED STEINSETZ Schloss Gobelsburg<br>Kamptal<br>Feine Nuancen von gelben Tropenfrüchten, ein Hauch von Ananas, aber auch Apfel klingt an.   | €31.00 |
| <b>Grüner Veltliner</b> Steilterrassen<br>Weingut Atzberg, Spitz<br>Leuchtendes Gelbgrün, in der Nase zarte Apfelnuancen, ein Hauch von Wiesenkräutern, etwas Grapefruit, dunkle Mineralität, am Gaumen saftig, elegant, frische Säurestruktur.         | €42.30 |
| <b>Grüner Veltliner</b> Smaragd Kaiserberg Weingut Mang<br>Weißkirchen Wachau<br>Tomatenrispe, Kräuterwürze, etwas breiter gewoben, bisschen Kernobst; bisschen Gerbstoff, Mandarinen, feinherb, grüne Nuss.  | €32.00 |
| <b>Grüner Veltliner</b> Smaragd Weingut Fischer<br>Reife Williamsbirne, tief runder Körper, fülliger und üppiger Stil.  | €34.00 |
| <b>Riesling</b> Smaragd Loibner<br>Loiben Wachau<br>Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Ein Hauch von Dörrobst, reife gelbe Tropenfrucht, zart nach Weingartenpfirsich, kandierte Orangenzesten.  | €44.00 |
| <b>Riesling</b> Liechtensteinerin<br>Weißkirchen Wachau   | €32.00 |
| <b>Weißburgunder</b> Hasel Weingut Topf<br>Strass Kamptal<br>Goldfarben mit Grünreflexen, subtiles Fruchtbukett mit Walnussanklängen und zarten Vanillenuancen, am Gaumen füllige, mächtige Struktur, gut eingebundene Säure, lang anhaltender Abgang." | €31.00 |
| <b>Pannobile Weißburgunder</b> Weingut Renner<br>Gols Burgenland<br>Helmuth meint: "Er produziert eine Sogwirkung." und meint einen animierenden Wein.  | €35.00 |



## Weißwein

|   |        |
|---|--------|
| <b>Chardonnay</b> Exclusiv Pfaffl<br>Stetten  | €31.00 |
| Kräftiges Goldgelb, in der Nase gelbe Früchte mit Würze, zart rauchig, am Gaumen anregend mit reifer Birne und Zitrus, eine Ahnung von Holz.                                |        |
| <b>Morillon</b> Sulz Weingut Tement<br>Steiermark   | €39.90 |
| Im tiefen Bukett mischen sich reife Äpfel mit Salzzitronen, Quitte und Zwieback. Rauchig, kernige Säure, vereint mit mineralischer Tiefgründigkeit, toller Essensbegleiter. |        |
| <b>Sauvignon Blanc Klassik</b> Weingut Skoff<br>Steiermark  | €31.00 |
| Hellgelbe Farbe, ein intensiver & feingliedriger Fruchtcomplex nach Cassis, grüner Paprika, Holunderblüten, Johannis- und Stachelbeeren sowie einem Hauch von Brennessel.   |        |
| <b>Chardonnay</b> Steinriegl Spätlese Mang<br>Weißkirchen Wachau  | €31.00 |
| Herrlicher Fruchtcocktail und leicht nussig in der Nase und am Gaumen, elegantes Säurespiel, vollmundiger Abgang.   |        |
| <b>Rosé vom Cabernet</b> Malat<br>Kremstal  | €28.60 |
| Der optimale Wein, wenn man sich einmal nicht zwischen Weiß und Rot entscheiden kann und ein „perfect match“ mit der mediterranen Küche.                                    |        |
| <b>Frizzante</b>  | €19.50 |
| .   |        |
| <b>Grüner Veltliner Federspiel Terrassen- Domäne Wachau 0,375l</b>  | €11.20 |
| <b>Riesling Federspiel Terrassen- Domäne Wachau 0,375l</b>  | €11.80 |