

THE HIGH ART OF VIENNESE CUISINE

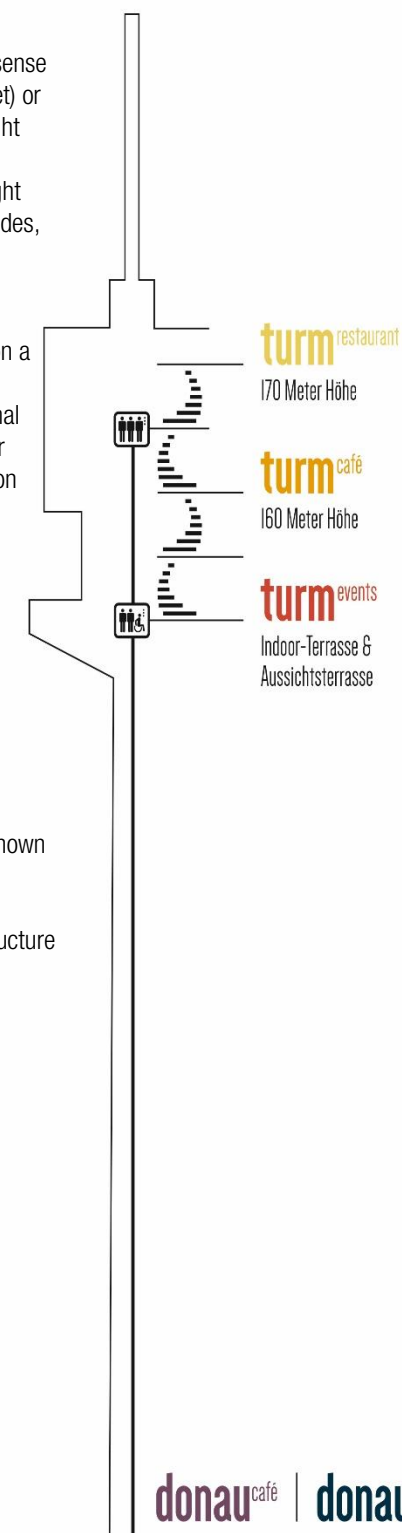
Viennese cuisine is world-renowned for its pure delights – in every sense of the word. Whether traditional Schnitzel, Tafelspitz (boiled beef fillet) or Apple Strudel, many local delicacies are not as Viennese as one might think. Looking back into history, immigrants from parts of the old Habsburg empire – such as Hungary, Bohemia and Moravia – brought their recipes and ideas to the heart of the Danube region. Over decades, many different irresistible culinary influences came into being.

Let yourself be inspired by our creative dishes and embark with us on a journey that will take your taste buds from yesteryear's Habsburg monarchy to today's modern age – whether typical dishes or seasonal specialties. With finesse and passion, the team of the Danube Tower cuisine places great importance on reinterpreting century-old tradition with contemporary culinary delights and regionality. This is what we define as the art of indulgence.

VIENNA'S DANUBE TOWER

Next to St. Stephen's Cathedral, Schönbrunn Palace and the Giant Ferris Wheel, the Danube Tower ranks among Vienna's most well-known and most spectacular landmarks.

The 252-metre high tower was opened concurrently with the International Garden Show in 1964. It is Austria's tallest building structure and a tangible reminiscence of the optimism and pioneering spirit of the 1960s.



It is our pleasure to welcome you. Our highest priority is to present a top-quality menu adapted to seasonal specialities, both classic and modern, creative and earnest, to our guests.

Pairing the best products with accomplished craftsmanship, we aspire to provide a unique and special experience to our guests in the Danube Tower Restaurant, at the top of the highest building in Austria.

In the name of the Danube Tower Team we wish you a beautiful and highly enjoyable time.

D. Hofbauer
Head of Service

A. Widgruber
Executive Chef

P. Janisch
deputy head of the kitchen

THE DANUBE TOWER MENU

Aperitif & 3 course menu

Please choose your aperitif and your three courses from our a la Carte menu.
starter or soup | main dish | dessert

Menuprice per person € 45.-
incl. Cover, excl. Entrance fee

Aperitif & 4 course menu

only possible in our reservation session
from 8.30p.m. until 11.30p.m.

Please choose your aperitif and your four courses from our a la Carte menu.
starter | soup | main dish | dessert

Menuprice per person € 50.-
incl. Cover, excl. Entrance fee

Aperitif & 5 course menu

only possible in our reservation session
from 8.30p.m. until 11.30p.m.

Please choose your aperitif and your five courses from our a la Carte menu.
starter | soup | entremets |
main dish | dessert

Menuprice per person € 55.-
incl. Cover, excl. Entrance fee

Cover per person € 3.20

Bread from bakery "Öfferl", farmer's butter, seasonal spread ^{AFG}

APERITIF

		€
Tower Sparkling Wine orange elderflower	0,1l	5.90
Gelber Muskateller	1/8l	5.20
Aperol Sekt	0,1l	6.90
Turm-Kir (Tower sparkling wine, Crème de Cassis)	0,1l	6.90
Kir-Blanc (White wine, Crème de Cassis)	1/8l	5.90
Martini Dry Bianco	5cl	5.20
Campari soda water orange	1/8l	6.90
Tio Pepe (Fino Muy Seco Sherry)	5cl	5.30

SEASONAL DRINK RECOMMENDATIONS

APERITIF

Gin Fizz		7.90
Gin, soda water, lemon, sugar		

WINE

Weißer Burgunder - 2018	1/8l	5.40
Winery Roland Krioss, Grinzing, Wein Vol. 13%	0,75l	31.00
fresh apple fruit, flavours following grapefruit		
Pinot Noir „PHYLLIT“- 2017	1/8l	6.90
Weingut Wohlmut, Kitzeck-Süd-Stmk, Vol. 13%	0,75l	39.00
slender, elegant, powerful in aftertaste		

STARTERS & SALADS

	€
Creamy goat cheese beetroot, raspberry, hazelnut ^{ACGHLMO}	13.50
Local lake trout wormwood, cucumber, buttermilk, dill, kohlrabi ^{DFGLMO}	16.50
Carpaccio “Austrian bull filet” soy yolk, leek, herb salad, cheese “Belper Knolle” ^{HGLMO}	16.90
Viennese tomatoes passion fruit, caperberries, olives, sour dough-cROUTONS, sorbet ^{ACFGLMO}	13.90
“cross-country” salad delicacies – raw, marinated, pickled ^{ACFGLMO}	12.50

SOUPS

Beef broth herb pancake stripes, root vegetables, chive ^{ACGL}	5.90
Creamy bell pepper-tomato soup prawn, buckwheat, orange (vegetarian) ^{ACFGHLO}	8.90

ENTREMETS

Mushroom risotto apricot, lemon-tyhme, treetops honey (vegetarian) ^{ACFGLMO}	10.90
Tarte flambée lardo bianco, herbal Since Ling, crème fraiche, apple vinegar, watercress, pine nuts (vegetarian) ^{ACFGLMO}	10.90
“Frozen Frehsmaker” yuzu-tonic sorbet, basil, ginger, nashi pear ^{CFG0}	6.90

MAIN COURSES

	€
Wiener Schnitzel from Austrian veal parsley-potatoes, wild cranberries ^{ACGLO}	29.50
Tafelspitz – boiled beef from alp bull roasted potatoes, root vegetables, bone marrow, apple horseradish, chive sauce ^{ACGLMO}	24.00
Rump-Steak from Austrian bull beef medium - rosemary-potatoes, summer vegetables, herb-butter ^{GLMO}	35.00
Halibut fillet greaves- mushroom cuts, goulash jus, young cabbage ^{ABCDGLO}	29.50
Mushroom risotto apricot, lemon-tyhme, treetops honey, miso, pepper foam (vegetarian) ^{ACFGLMO}	15.80
Tarte flambée lardo bianco, herbal since ling, crème fraiche, apple vinegar, watercress, pine nuts ^{ACFGLMO}	15.80

DESSERTS

Chocolate mousse dark & white chocolate, pistachios, melon ^{ACFGO}	9.20
Cut-up curd pancakes blueberry, almond, ice cream ^{ACFGHO}	9.20
Creme Brulee “Raffaello” almond, cocos, white chocolate ^{CFGHO}	9.20
Sorbet „cheese dumplings “ apricot, rum, vanilla ^{CFGHO}	6.90

CHEESE

	€
Austrian cheese variation chutney, pickled vinegar berries, nut bread ^{AGHMO}	11.80

SIDE DISHES

Salad of your choice potato salad, creamy cucumber salad, tomato salad, leaf salad	4.00
Mixed side dish salad	5.00
French fries	4.00
Salted or parsley potatoes	4.00
Seasonal vegetables	6.50

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

		€
Coca-Cola Coca-Cola Zero Almdudler	Btl. 0,33l	3.80
Honest organic ice tea peach-rosemary	Btl 0,33l	5.20
Honest organic lemonade raspberry-lemon decaffeinated	Btl 0,33l	6.90
Apple juice „Jonagold“ naturally cloudy	0,25l	3.80
Pago orange juice	0,25l	3.80
Red grape juice “St. Laurent“	0,25l	4.90
Rauch Fruchtsaft red currant apricot	Btl. 0,20l	3.80
Schweppes Tonic water bitter lemon	Btl. 0,20l	4.10
Red Bull Energy Drink	0,25l	4.90
Römerquelle sparkling water still sparkling	Btl. 0,33l	3.10
	Btl. 0,75l	5.90
Soda water	0,25l	2.40
	0,5l	4.20
Youth refreshment lemon raspberry elderflower	0,25l	2.80
Soda water with syrup	0,5l	4.90
High spring water	0,25l	0.50
	0,5l	1.00

BEER

		€
Reininghaus Pils ^A	0,2l	3.10
on tap	0,30l	4.30
Heineken ^A	Btl 0,33l	4.20
Edelweiß wheatbeer ^A	Btl 0,33l	4.50
Zipfer beer mixed with lime lemonade ^A	Btl 0,33l	4.10
Gösser Naturgold ^A „non-alcoholic“	Btl 0,33l	4.10

OPENED WHITE WINES

		€
House wine - Grüner Veltliner Edition Danube Tower – 2018	1/8l	4.20
Winery Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg-Weinviertel-NÖ, Vol. 12,5% [^]	Fl.	24.00
fresh and lively apple and grapefruit fragrance. white peppery finish		
Grüner Veltliner Zeisen Weinviertel DAC – 2019	1/8l	5.20
Winery Pfaffl, Stetten-Weinviertel-NÖ, Vol. 13%	Fl.	24.00
typical Veltliner with fine citrus fragrance, charming white peppery finish		
Wiener Gemischter Satz– 2017	1/8l	5.50
Winery Öhlzelt, Langenlois, Kamptal, NÖ Vol. 13%	Fl.	32.00
tasteful representatives, aromatic spicy and fine acidity		
Riesling „Hackenberg“ – 2018	1/8l	5.90
Winery R. Kroiss, Sievering, Wien, Vol. 12%	Fl.	34.00
fine complements, plain, dry, gripping, juicy, demanding riesling, typical heiligenstein		
Gelber Muskateller – 2020	1/8l	5.20
Winery Windisch, Großengersdorf-Weinviertel-NÖ, Vol. 11,5%	Fl.	30.00
bright greenish yellow, intense aroma, fresh lively acid, fruity and dry		

OPENED RED WINES

		€
House Wine - Zweigelt Edition Danube Tower - 2017	1/8l	4.40
Winery Stift Klosterneuburg, Tattendorf-Thermenregion-NÖ, Vol. 13%	Fl.	25.00
intense sour cherries and cherry flavour on the palate, juicy and powerful, with an elegant tannin structure.		
Zweigelt Classic - 2017	1/8l	4.80
Winery HP Göbel, Stammersdorf, Wien Vol. 12,5%	Fl.	28.00
crimson, blackberry, intense sour cherry aroma, delicately spicy, strong finish		
Blafränkisch - 2016	1/8l	5.20
Winery Wallner, Deutsch-Schützen-Eisenberg-Bgld, Vol. 12,5%	Fl.	30.00
pannonian climate, fine herbs, full-bodied, supple and bitter in aftertaste		
Cuvée Heideboden (ZW/BF/CS) - 2017	1/8l	6.60
Winery Nittnaus, Gols-Neusiedlersse-Bgld, Vol. 13%	Fl.	38.00
dark ruby-red with blue reflections, intense scent to red mature berries, finished notes from cherries		

OPENED PREMIUM WINES

Auslese Cuvée – 2018	1/16l	3.90
Winery Hans Tschida Angerhof, Illmitz-Neusiedlersee-Bgld, Vol. 9%	Fl.	44.00
nice reductive, incense, shy fruit, delicat apple, nectarines, some fruit glaze, a touch of honey, tastes smooth		

**Dear guests,
for our range of bottled wines, please ask
about our exclusive wine list.**

SPIRITS

€

NOBLE BRANDIES

Apricot (Gölles, Austria)	2cl	4.90
Williams pear (Gölles, Austria)	2cl	4.90
Plum (matured in wooden barrel, Gölles, Austria)	2cl	4.90
Raspberry (Gölles, Austria)	2cl	6.90
Austrian grappa „Tresterbrand,, (Mayer. a. P., Austria)	2cl	5.20
Grappa Berta Invecchiata monprá	2cl	5.00

GIN

Blue Gin (Reisetbauer, Austria)	4cl	6.90
Tanqueray (UK)	4cl	7.00
Hendrick's (Schottland)	4cl	7.50

VODKA

Axberg (Reisetbauer, Austria)	4cl	6.90
Stolichnaya Standard (Russia)	4cl	5.50
Grey Goose (France)	4cl	7.90

RUM

Havana Club 7ys (Cuba)	4cl	6.50
Diplomático Mantuano 8ys (Venezuela)	4cl	6.60

WHISKEY

Bulleit 10ys (Kentucky Straight Bourbon)	4cl	7.50
Jameson (Blended Irish Whiskey)	4cl	5.90
Glenfiddich IPA (Single Malt Scotch)	4cl	7.90

COGNAC

Asbach Uralt 8J. (Germany)	4cl	6.50
Remy Martin VSOP (France)	4cl	6.90

BITTERS & LIKÖRE

Cynar	4cl	4.20
Fernet Branca	4cl	4.20
Underberg	2cl	3.90
Amaretto	4cl	4.20
Averna Amaro	4cl	4.20
Mozart Liquor	4cl	5.20
Baileys	4cl	4.90

ORGANIC TEA SPECIALITIES

€

BY JULIUS MEINL

Cup of Tea

assam | earl grey | green tea | moroccan mint |
mountain herbs | rooibos vanilla | camomile | fruits

3.90

COFFEE DELIGHTS

BY JULIUS MEINL

SMALL Mokka | Brauner ^G

Espresso | Espresso & cream

3.00

LARGE Mokka | Brauner ^G

double Espresso | double Espresso & cream

4.30

VERLÄNGERTER ^G

light coffee with | without milk

3.90

MELANGE ^G

light coffee & frothed milk

3.90

CAPPUCCINO ^G

Espresso & barista milk foam

4.10

CAFÉ LATTE ^G

Espresso, Milk & frothed milk in a glass

4.30

EINSPÄNNER ^G

Espresso & whipped cream in a glass

4.30

IRISH COFFEE ^G

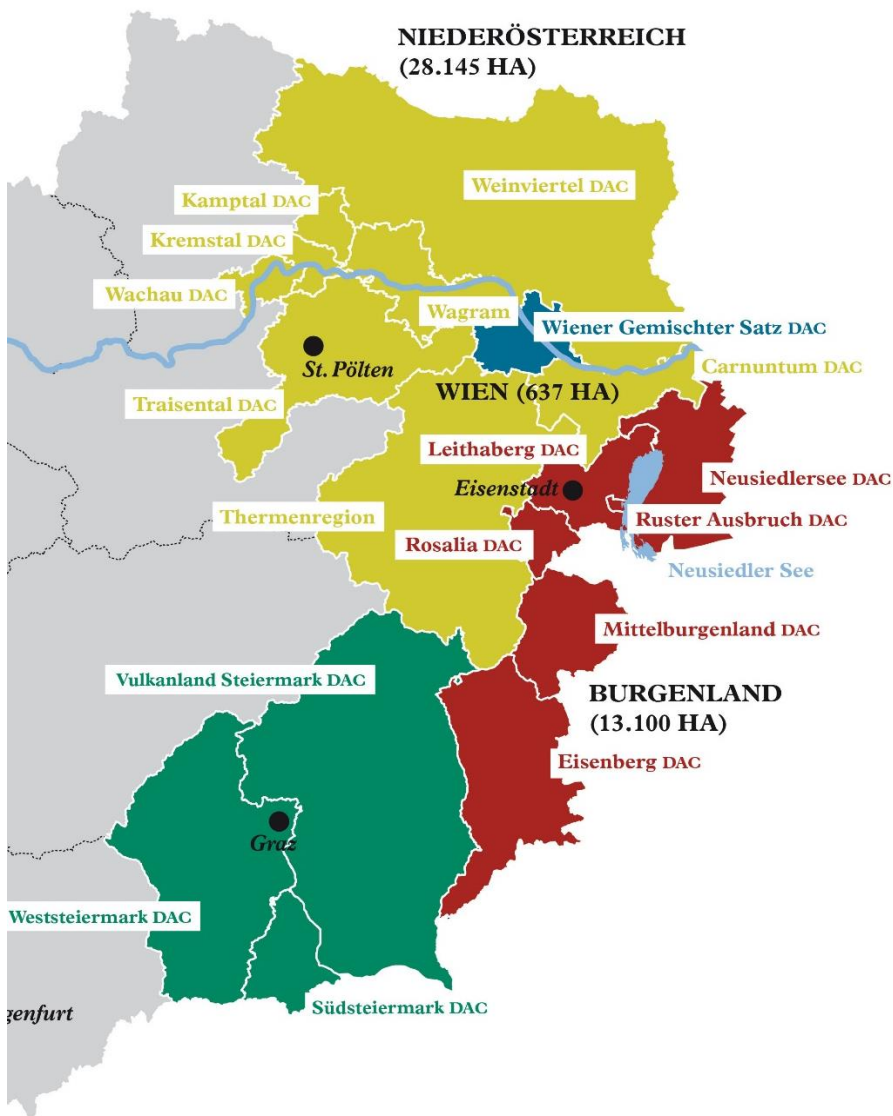
coffee with Irish Whiskey & whipped cream

6.80

All coffees will gladly be served decaffeinated as well!

Liebe Gäste,

unsere Weinkarte bietet Ihnen hochwertige Qualitätsweine aus Österreich.
 Viele Weine unserer Weinkarte wachsen in Weingärten welche vom
 Donauturm aus noch zu sehen sind.
 Unsere Mitarbeiter/innen beraten Sie gerne.



OFFENE WEINE

€ / 1/8 0,75l

OFFENE WEINE WEISS

Hauswein - Grüner Veltliner Edition Donauturm - 2018 4.20 24.-

Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg-Weinviertel-NÖ, Vol. 12,5%
frischlebendige Apfelfrucht, Aromen nach Grapefruit,
ein frisches Pfefferl im Abgang

Grüner Veltliner Zeisen Weinviertel DAC - 2019 5.20 28.-

Weingut Pfaffl, Stetten, Weinviertel, NÖ, Vol. 13%
sortentypischer Lagen-Veltliner, mit feinem Zitrusaromen
und dem typischen Pfefferl

Wiener Gemischter Satz - 2017 5.50 32.-

Weingut Öhlzelt, Langenlois, Kammptal, NÖ Vol. 13%
geschmackvoller Vertreter seiner Art, aromatisch würzig
mit feinem Säurespiel

Riesling „Hackenberg“ - 2018 5.90 34.-

Weingut R. Kroiss, Sievering, Wien, Vol. 12%
tolle Mineralik, schnörkellos, trocken und zupackend,
saftig, fordernder Riesling, sehr typischer Heiligensteiner

Gelber Muskateller – 2020 5.20 30.-

Weingut Windisch, Großengersdorf-Weinviertel-NÖ, Vol. 11,5%
helles Grüngelb, intensives vielschichtiges Aroma,
frische lebendige Säure, sehr fruchtiger aber trockener Abgang

OFFENE WEINE ROT

Hauswein - Zweigelt Edition Donauturm - 2017 4.40 25.-

Weingut Stift Klosterneuburg, Tattendorf-Thermenregion-NÖ, Vol. 13%
intensive Weichsel-Kirschrucht, am Gaumen saftig und kraftvoll,
mit eleganter Tannin-Struktur

Zweigelt Classic - 2017 4.80 28.-

Weingut HP Göbel, Stammersdorf, Wien Vol. 12,5%
Purpur, Brombeere, intensive Weichselaromatik, feinwürzig,
kräftiger Abgang

Blafränkisch - 2016 5.20 30.-

Weingut Wallner, Deutsch-Schützen-Eisenberg-Bgld, Vol. 12,5%
pannonisches Klima, feine Kräuter, vollmundig,
geschmeidig bis herb-pelzig im Abgang

Cuvée Heideboden (ZW/BF/CS) - 2017 6.60 38.-

Weingut Nittnaus, Gols, Neusiedlersse, Bgld, Vol. 13%
dunkles Rubinrot mit bläulichen Reflexen, intensiver Duft nach
reifen dunklen Beeren, im Finish Noten von Kirschen

OFFENE PRÄDIKATSWEINE

Auslese Cuvée - 2019 1/16l 3.90- 44.-

Weingut Hans Tschida Angerhof, Illmitz, Neusiedlersee, Bgld, Vol. 9%
Schön Reduktiv, Weihrauch, relativ schüchterne Frucht, zart-äpfelig,
Nektarinen, gewisser Fruchtschmelz, Honig-Touch, schmeckt sehr mild

BOUTEILLE WEISS

€ / 0,75l

GRÜNER VELTLINER

GV Ried Mühlpoint Federspiel - 2020 **38.-**

Weingut Alzinger, Unterloiben-Wachau-NÖ, Vol. 12%
elegant, viel Würze, leichte tropische Aromen, saftige Textur,
kühle Frucht mit lebhafter Säure

GV Ried Achleiten Smaragd - 2019 **45.-**

Weingut Domäne Wachau, Dürnstein-Wachau-NÖ, Vol. 13,5%
leuchtendes Goldgelb, ausdrucksvoll in der Nase, florale Noten,
zarte Gewürznoten von weißem Pfeffer, dichter extraktreicher Körper

RIESLING

RI Hölle - 2019 **32.-**

Weingut Wannemacher, Hagenbrunn-Weinviertel-NÖ, Vol. 13%
helles Gelbgrün mit Steinobst nuancen, saftig frisch am Gaumen
mit lebendigem Säurespiel

RI Ried Pichl Federspiel - 2019 **42.-**

Weingut Jamek, Joching-Wachau-NÖ, Vol. 12,5%
frischer, feinfruchtiger Riesling typisch für die Region,
ausgewogen mit attraktiver Säure

RI Loibner Smaragd - 2018 **49.-**

Weingut Knoll, Unterloiben-Wachau-NÖ, Vol. 13%
Steinobst Aromatik mit etwas Zitrusfrucht, saubere klare Struktur
mit charmant lebendiger Säure und vollem Körper

GEMISCHTER SATZ

GS Bisamberg DAC - 2020 **35.-**

Weingut Christ, Stammersdorf-Wien, Vol. 13%
vereint kühle Fruchtigkeit mit Eleganz und Frische,
strukturierte belebende Säure

GS Nussberg DAC - 2020 **39.-**

Weingut Mayer am Pfarrplatz, Grinzing-Wien, Vol. 13%
Tropenfrucht mit Blütenhonig und zarten Jasminblüten, saftige Textur
mit feiner Extraktsüße, ausdrucksvoll mit langem Abgang

SAUVIGNON BLANC

SB Klassik - 2019 **29.-**

Weingut Hagn, Mailberg-Weinviertel-NÖ, Vol. 12,5%
tiefer Fruchtbogen mit würzigen Cassis noten, Anklänge von rotem Paprika,
opulent strukturiert, dichter eleganter Nachhall

BOUTEILLE WEISS

€ / 0,75l

SB Kalk & Kreide Süd-Stmk. DAC - 2019

34.-

Weingut Tement, Berghausen-Süd-Stmk, Vol. 12,5%
vielschichtige tiefliegende Würze, Noten von Birnen, Holunder und Cassis,
komplex und strahlend klar am Gaumen

PINOT BLANC

PB Vollmondwein - 2019

32.-

Weingut Christ, Stammersdorf-Wien, Vol. 13%
transparente Frucht voller Exotik, voluminös und gebündelt,
facettenreich am Gaumen, massiv und erfrischend

PB Süd-Stmk. DAC - 2018

36.-

Weingut Gross, Ratsch-Süd-Stmk, Vol. 12%
Eleganter unaufdringlicher Duft, weißer Nougat und Kernobst stehen
im Vordergrund, leicht und trinkfreudig

CHARDONNAY

CH Hundspoint Reserve - 2016

44.-

Weingut Windisch, Großengersdorf-Weinviertel-NÖ, Vol. 13,5%
exotische Früchte, Mango, Ananas, hoch konzentriert, viel Vanille
elegant eingebunden, sehr dicht mit schöner Balance

CH Morillon Süd Stmk. DAC - 2020

34.-

Weingut E&W Polz, Strass-Süd-Stmk, Vol. 12,5%
helles Grüngelb in der Nase, frische Birne mit einem Hauch von Exotik,
runder Körper universell einsetzbarer Chardonnay

PINOT GRIS

PG Klassik - 2018

33.-

Weingut Kracher, Illmitz-Neusiedlersee-Bgld, Vol. 12,5%
feines Fruchtspiel mit viel Finesse, gehaltvoll, vollmundig,
mit langem Abgang

PG Straden Vulkanland DAC bio - 2020

38.-

Weingut Neumeister, Straden-Vulkanland-Stmk, Vol. 12,5%
vollmundig, reich an Aromen mit angenehmen Tiefgang und
anhaltenden Nachhall

ROTGIPFLER

RG vom Berg Alphart - 2018

25.-

Weingut Alphart, Traiskirchen-Thermenregion-NÖ, Vol. 13,5%
feine Aromen von Mandarinen und Orangenesten, reife gelbe Frucht
von Äpfeln, Grapefruit und Quitte, reife Säure und kräftige Struktur

BOUTEILLE ROSÉ

€ / 0,75l

ROSÉ

Rosé Klassik - 2019

26.-

Weingut A. Kroiss, Illmitz-Neusiedlersee-Bgld, Vol. 12,5%
feinfühlig ausgeprägte rote Früchte, frische lebendige Säure,
mit animierender Bitternote

Rosé Klassik bio - 2020

29.-

Weingut Bründlmayer, Langenlois-Kamptal-NÖ, Vol. 12%
Kirsche, Waldbeeren und Blüten, frisch, saftig, lebendig,
angenehme mineralische Struktur

Rosé Blaufränkisch Reserve - 2020

29.-

Weingut G&R Triebaumer, Rust-Leithaberg-Bgld, Vol. 12,5%
Klare, strahlende, richtig schönes Himbeer-Rosé, saftig
zartviolette Fliederblüte

BOUTEILLE ROT

ZWEIGELT

ZW Rubin Carnuntum DAC - 2019

36.-

Weingut Grassl, Göttlesbrunn-Carnuntum-NÖ, Vol. 13,5%
sattes Purpur, mit intensivem Fruchtausdruck von Kirschen und Flieder,
saftig, charmant aber doch voll

ZW Bio - 2017

37.-

Weingut G&H Heinrich, Gols-Neusiedlersee-Bgld, Vol. 12%
starker Fruchtausdruck mit griffigem Tannin, kühl und elegant,
mit starkem Tiefgang

BLAUFRÄNKISCH

BF Johanneshöhe - 2018

35.-

Weingut Prieler, Schützen-Leithaberg-Bgld., Vol. 13%
elegant, fruchtig, angenehme Gerbstoffe, würzig
mit herrlichem Trinkfluss

BF Creitzer - 2018

39.-

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz-Mittelburgenland, Vol. 13,5%
elegant, saftig mit dichter Frucht und besonders feinem Tannin-Gerüst,
ein Geheimtipp unter Kennern

BOUTEILLE ROT

€ / 0,75l

ST. LAURENT

SL Classic - 2019

Weingut Grassl, Göttlesbrunn-Carnuntum-NÖ, Vol. 12,5%
würziger Duft, saftig und elegant mit finessenreicher Struktur,
feinkörnige Tannine

34.-

SL Klassik bio - 2016

Weingut Johanneshof/Reinisch, Tattendorf-Thermenregion-NÖ, Vol. 13%
Bouquet nach dunklen Beeren gepaart mit etwas Marzipan, feine Struktur,
vollmundiger kräftiger Abgang mit langem Nachhall

29.-

CABERNET SAUVIGNON

CS Bio - 2018

Weingut Leopold Auer, Tattendorf-Thermenregion-NÖ, Vol. 13%
Fruchtnoten von Preiselbeeren, Cassis und etwas Schokolade,
mittelkräftig mit merklichem Tannin

33.-

CS Andi – 2012 Rarität 92 Falstaff Punkte

Weingut A. Kroiss, Illmitz-Neusiedlersee-Bgld, Vol. 14,5%
sehr komplex, würzig, facettenreiche Fruchtaromen,
gut eingebundene Tannine, anhaltender, vollmundiger Abgang

45.-

MERLOT

ME Haidacker - 2017

Weingut Glatzer, Göttlesbrunn-Carnuntum-NÖ, Vol. 14%
kühlwürziges Beerenaroma, kräftiger Körper, feine Länge
mit markanten Tanninen im Abgang

38-

ME Krutzler - 2018

Weingut Krutzler, Deutsch Schützen-Eisenberg-Bgld, Vol. 13,5%
elegant, saftig mit dichter Frucht und besonders feinem Tannin-Gerüst,
ein Geheimtipp unter Kennern

59.-

SYRAH

SY Reserve - 2018

Weingut Ceel, Rust-Leithaberg-Bgld, Vol. 13,5%
reife Kirschen, Beerenkonfit, komplex und saftig,
fein verwobene Tannine mit angenehmer Extraktsüße

36.-

SY Kirchtal - 2018

Weingut Michael Auer, Höflein-Carnuntum-NÖ, Vol. 12,5%
zarte Röstaromen von Mokka und Karamell, vollmundig, stofflig,
anhaltender kräftiger Abgang

45.-

BOUTEILLE ROT

€ / 0,75l

CUVÉE

CU Tetuna „Reserve“ (BF/ZW/CS) - 2016 39.-

Weingut Goldenits, Tadten-Neusiedlersee-Bgld, Vol. 14%
herrliche Röstaromen, dunkle Beeren, fantastische Mundfülle,
noble Tanninqualität in wunderbarer Harmonie

CU Cabernet Merlot (CS/ME) - 2016 42.-

Weingut Schlumberger, Bad Vöslau-Thermenregion-NÖ, Vol. 14%
Powidl und Schoko Noten, geradlinig mit zarter Extraktsüße,
kräftiges Tannin eingebunden in einen langen Abgang

CU Wiener Trilogie (ZW/CS/ME) - 2015 35.-

Weingut Wieninger, Stammersdorf-Wien, Vol. 13,5%
Sauerkirsche und Eukalyptusbeeren, straffes hochwertiges Tannin
mit frischer Säure, dichter langer Abgang

CU Opus Eximium bio (BF/SL/ZW) - 2018 46.-

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz-Mittelburgenland-Bgld, Vol. 13,5%
Aroma von Schokolade und Banane, sehr dicht mit feinem Säuregerüst,
hochwertiges Tannin, langer fruchtig-vitaler Abgang

CU Impresario (BF/ZW/ME/CS) - 2018 57.-

Weingut Kerschbaum, Horitschon-Mittelburgenland-Bgld, Vol. 13,5%
blickdichtes Lila, jugendlicher Charakter mit Ecken und Kanten, Brombeere,
Schoko, Mohn, gewaltig vollmundig mit pelzigem Abgang

CU Maulwurf (BF/CS/ME) - 2018 48.-

Weingut E. Triebaumer, Rust-Leithaberg-Bgld, Vol. 14%
gereiftes Rubingranat, Waldbeeren mit sanfter Erdbeerfrucht unterlegt,
komplex mit elegantem Finish

CU Gabarinza bio ((BF/ME/ZW) - 2017 62.-

Weingut G&H Heinrich, Gols-Neusiedlersee-Bgld, Vol. 13%
Brombeere, Maulbeere, Mohn, minimale Animalik mit kräftigem Tannin-Biss,
mächtiger Körper, substanzreich, tapeziert den Gaumen

CU The Legends (CS/ME) - 2019 39.-

Weingut Scheiblhofer, Andau-Neusiedlersee-Bgld, Vol. 14%
purpurne Reflexe, starke Beerenfrucht mit angenehmen Röstaromen,
weich und samtig mit vollmundigem Körper

CU Pannobile bio (ZW/BF) - 2016 47.-

Weingut Pittnauer, Gols-Neusiedlersee-Bgld, Vol. 12,5%
sehr saftig am Gaumen, fruchtig, weiche Tannin-Struktur,
seidiger langanhaltender Abgang

CU Big John (ZW/CS/PN) - 2019 39.-

Weingut Scheiblhofer, Andau-Neusiedlersee-Bgld, Vol. 14%
starke Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig,
mächtiges Tannin im vollmundigen Abgang

CU Mephisto (CS/ME/SY) - 2017 59.-

Weingut Goldenits, Tadten-Neusiedlersee-Bgld, Vol. 13,5%
herrliche Röstaromen, dunkle, kräftige Beeren, fantastische Mundfülle,
samtige Tannine, intensive Tiefe, im Abgang voll und kräftig

SEKT & CHAMPAGNER

€ / Fl.

SEKT

Piccolo 0,2l

Sektkellerei Schlumberger, Grinzing-Wien

White Secco Vol. 11,5% **10.-**

Cuvée Sissi Rosé Vol. 11,5% **10.-**

Flasche 0,75l

Sektkellerei Schlumberger, Grinzing-Wien

Sparkling - Klassik Vol. 12% **42.-**

Grand Reserve Vol. 12% **58.-**

White - Secco Vol. 11,5% **39.-**

Chardonnay Vol. 12% **42.-**

Chardonnay - Reserve Vol. 12% **58.-**

Rosé - Klassik Vol. 11,5% **39.-**

Rosé - Secco Vol. 11,5% **42.-**

Rosé - Pinot Noir Vol. 12% **58.-**

Magnum 1,5l

Sektkellerei Schlumberger, Grinzing-Wein

Sparkling - Klassik Vol. 12% **85.-**

CHAMPAGNER

Piper Heidsiek Fl. 0,75l

Champagner Manufaktur Heidsiek, Reims-France, Vol. 12%

95.-

Roederer Brut Premier Fl. 0,75l

Champagner Manufaktur Luis Roederer, Reims-France, Vol. 12%

115.-

Roederer Cristal 2008 Fl. 0,75l

Champagner Manufaktur Luis Roederer, Reims-France, Vol. 12%

350.-