

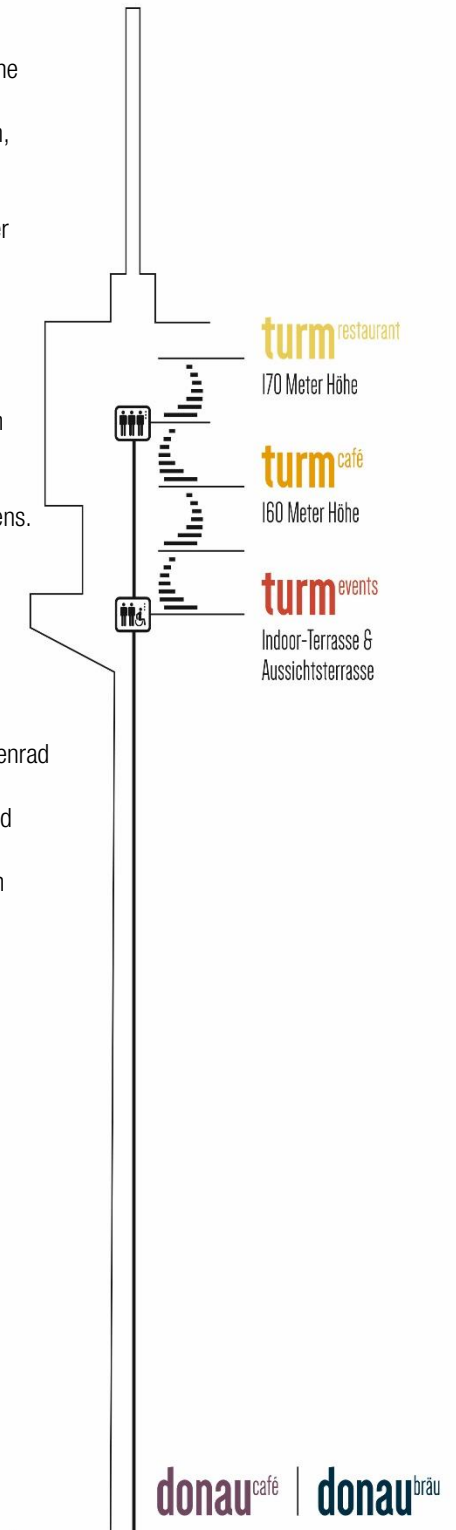
DIE HOHE WIENER KÜCHE

Die Wiener Küche steht für grenzenlosen Genuss – im wahrsten Sinne des Wortes. Denn egal ob Schnitzel, Tafelspitz oder Apfelstrudel - viele heimische Köstlichkeiten sind eigentlich gar nicht so wienerisch, wie man meinen möchte. Vor allem Zuwanderer aus Regionen der alten K.u.K. Monarchie wie Ungarn, Mähren oder Böhmen brachten ihre Rezepte und Ideen mit in die Donaumetropole und ließen so über viele Jahrzehnte eine unwiderstehliche Vielfalt verschiedenster kulinarischer Einflüsse entstehen.

Lassen Sie sich von unseren Kreationen inspirieren und gehen Sie mit uns auf eine genussvolle Reise von der Habsburger Monarchie bis in die Moderne – von klassischen Gerichten bis hin zu saisonalen Spezialitäten. Dabei legt unser Küchenteam nicht nur größten Wert auf eine moderne Interpretation der Speisen, sondern auch auf Regionalität. Das verstehen wir unter der hohen Kunst des Verwöhnens.

DER DONAUTURM WIEN

Neben dem Stephansdom, dem Schloss Schönbrunn oder dem Riesenrad gehört der Wiener Donauturm zweifellos zu den bekanntesten und spektakulärsten Wahrzeichen unserer Stadt. Der 252 Meter hohe und 1964 zur Internationalen Gartenschau erbaute Turm ist das höchste Bauwerk Österreichs und gleichsam Beton gewordene Erinnerung an den Optimismus und die Aufbruchsstimmung der 1960er Jahre.



**Es ist uns eine Freude, Sie herzlich willkommen zu heißen.
Unser oberstes Ziel ist es, unseren Gästen höchste Qualität, in saisonalem Wechsel
klassisch wie modern, kreativ und ehrlich präsentieren zu können.**

**Beste Produkte mit versiertem Handwerk sind unser Anspruch für ein besonderes
Erlebnis unserer Gäste im Turmrestaurant des höchsten Bauwerks Österreichs**

**Wir wünschen Ihnen im Namen des gesamten Donauturm-Teams
eine schöne und genussreiche Zeit.**

D. Hofbauer
Serviceleiter

A. Widgruber
Executive Chef

P. Janisch
stv. Küchenchef

DAS DONAUTURM MENÜ

Aperitif & 3 Gang Menü

Wählen Sie Ihren Aperitif und Ihre
drei Gänge aus den á la Carte Seiten.
Vorspeise oder Suppe | Hauptspeise | Dessert

Menüpreis pro Person € 45.-
inkl. Gedeck, exkl. Eintrittsliftfahrt

Aperitif & 4 Gang Menü

Nur in der Reservierungssitzung von
20:30 – 23:30 Uhr möglich!
Wählen Sie Ihren Aperitif und Ihre
vier Gänge aus den á la Carte Seiten.
Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert

Menüpreis pro Person € 50.-
inkl. Gedeck, exkl. Eintrittsliftfahrt

Aperitif & 5 Gang Menü

Nur in der Reservierungssitzung von
20:30 – 23:30 Uhr möglich!
Wählen Sie Ihren Aperitif und Ihre
fünf Gänge aus den á la Carte Seiten.
Vorspeise | Suppe | Zwischengericht |
Hauptspeise | Dessert

Menüpreis pro Person € 55.-
inkl. Gedeck, exkl. Eintrittsliftfahrt

Gedeck pro Person € 3.20

Brot von der Dampfbäckerei Öfferl, Bauernbutter, saisonaler Aufstrich ^{AFG}

APERITIF

		€
Turmsekt Pur Orange Holunder	0,1l	5.90
Gelber Muskateller	1/8l	5.20
Aperol Sekt	0,1l	6.90
Turm-Kir (Turmsekt, Crème de Cassis)	0,1l	6.90
Kir-Blanc (Weißwein, Crème de Cassis)	1/8l	5.90
Martini Dry Bianco	5cl	5.20
Campari Soda Orange	1/8l	6.90
Tio Pepe (Fino Muy Seco Sherry)	5cl	5.30

SAISONALE GETRÄNKEEMPFEHLUNG

APERITIF

Gin Fizz		7.90
Gin, Sodawasser, Zitrone, Zucker		

WEIN

Weißer Burgunder - 2018	1/8l	5.40
Weingut Roland Kroiss, Grinzing, Wien, Vol. 13%	0,75l	31.00
frischlebendige Apfelfrucht, Aromen nach Grapefruit, kräftig-voll		
Pinot Noir „PHYLLIT“ - 2017	1/8l	6.90
Weingut Wohlmuth, Kitzeck-Süd-Stmk, Vol. 13%	0,75l	39.00
feingliedrig, elegant, kräftiger voller Abgang		

VORSPEISEN & SALATE

	€
Ziegenfrischkäse Rote Rübe, Himbeeren, Haselnuss ^{ACGHLMO}	13.50
Heimischer Seesaibling Gebeizt - Wermut, Gurke, Buttermilch, Dill, Kohlrabi ^{DFGLMO}	16.50
Carpaccio vom Simmentaler Stierfilet Sojadotter, Lauchherz, Kräutersalat, Belper Knolle ^{HGLMO}	16.90
Wiener Paradeiser Passionsfrucht, Kapern, Oliven, Sauerteig Croûtons, Sorbet ^{ACFGLMO}	13.50
Salat Querbeet roh, mariniert, eingelegt ^{ACFGLMO}	12.50

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe Kräuter-Frittaten, Wurzelgemüse, Schnittlauch ^{ACGL}	5.90
Paprika-Paradeiser Schaumsuppe Garnele, Buchweizen, Orange ^{ABCFGHLO}	8.90

ZWISCHENGERICHT

Flammkuchen vom Grill Lardo Bianco, Seitling, Creme fraiche, Apfelbalsam, Brunnenkresse, Pinienkerne ^{ACFGLMO}	10.90
Schwammerlrisotto Marille, Zitronenthymian, Wipfelhonig, Miso, Pfefferschaum (vegetarisch) ^{ACFGLMO}	10.90
“Frozen Freshmaker” Aufgeschlagenes Yuzu-Tonic Sorbet, Basilikum, Ingwer, Nashi Birne ^{CGFO}	6.90

HAUPTSPEISEN

	€
Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb Petersilien-Erdäpfel, Preiselbeeren ^{ACGLLO}	29.50
Alt Wiener Tafelspitz vom Simmentaler Rind Rösterdäpfel, Markscheibe, Apfelkren, Schnittlauchsauce ^{ACGLMO}	24.00
Rump-Steak vom österreichischen Premium-Rind Medium gebraten – Rosmarinerdäpfel, Sommergemüse, Gewürzbutter ^{GLMO}	35.00
Heilbuttfilet Grammel-Pilzschnitte, Gulaschjus, junges Kraut ^{ABCDGFCLO}	29.50
Schwammerlrisotto Marille, Zitronenthymian, Wipfelhonig, Miso, Pfefferschaum (vegetarisch) ^{ACFGLMO}	15.80
Flammkuchen vom Grill Lardo Bianco, Seitling, Creme fraiche, Apfelbalsam, Brunnenkresse, Pinienkerne ^{ACFGLMO}	15.80

NACHSPEISEN

Schokoladenmousse Zartbitter & weiße Schokolade Pistazien, Melone ^{ACFGO}	9.20
Topfenschmarrn Heidelbeeren, Mandeln, Joghurt-Eis ^{ACFGHO}	9.20
Crème Brûlée „Raffaello“ Mandel, Kokos, weiße Schokolade ^{CFGHO}	9.20
Sorbet „Topfenknödel“ Marille, Rum, Vanille ^{CFGHO}	6.90

KÄSE

	€
Käsevariation aus Österreich	11.80
Chutney, eingelegte Essigbeeren, Nussbrot ^{AGHLMO}	

BEILAGEN

Salat nach Wahl	4.00
Erdäpfelsalat, Rahmgurkensalat, Paradeisersalat, Blattsalat	
Gemischter Beilagensalat	5.00
Pommes Frites	4.00
Salz- oder Petersilienerdäpfel	4.00
Saisonales Pfannengemüse	6.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		€
Coca-Cola Coca-Cola Zero Almdudler	Fl. 0,33l	3.80
Honest Bio Eistee Pfirsich-Rosmarin	Fl. 0,33l	4.40
Honest Bio Limonade Himbeer-Zitrone (koffeinfrei)	Fl. 0,33l	4.40
Apfelsaft „Jonagold“ naturtrüb	0,25l	3.80
Pago Orangensaft	0,25l	3.80
Roter Traubensaft „St. Laurent“	0,25l	4.90
Rauch Fruchtsaft Johannesbeere Marille	Fl. 0,20l	3.80
Schweppes Tonic Water Bitter Lemon	Fl. 0,20l	4.10
Red Bull Energy Drink	0,25l	4.90
Römerquelle Mineralwasser still prickelnd	Fl. 0,33l Fl. 0,75l	3.10 5.90
Sodawasser	0,25l 0,5l	2.40 4.20
Jugendgetränk Zitrone Himbeere Holunder Soda mit Sirup	0,25l 0,5l	2.80 4.90
Hochquellwasser	0,25l 0,5l	0.50 1.00

BIER

		€
Reininghaus Jahrgangspils ^A	0,2l	3.10
vom Fass	0,30l	4.30
Heineken ^A	Fl. 0,33l	4.20
Edelweiß Weizenbier ^A	Fl. 0,33l	4.50
Zipfer Limetten Radler ^A	Fl. 0,33l	4.10
Gösser Naturgold ^A alkoholfrei	Fl. 0,33l	4.10

OFFENE WEISSWEINE

		€
Hauswein - Grüner Veltliner Edition Donauturm – 2018	1/8l	4.20
Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg-Weinviertel-NÖ, Vol. 12,5%	Fl.	24.00
frischlebendige Apfelfrucht, Aromen nach Grapefruit, ein frisches Pfefferl im Abgang		
Grüner Veltliner Zeisen Weinviertel DAC – 2019	1/8l	5.20
Weingut Pfaffl, Stetten-Weinviertel-NÖ, Vol. 13%	Fl.	28.00
sortentypischer Lagen-Veltliner, mit feinem Zitrusaromen und dem typischen Pfefferl		
Wiener Gemischter Satz - 2017	1/8l	5.50
Weingut Öhlzelt, Langenlois, Kamptal, NÖ Vol. 13%	Fl.	32.00
geschmackvoller Vertreter seiner Art, aromatisch würzig mit feinem Säurespiel		
Riesling „Hackenberg“ - 2018	1/8l	5.90
Weingut R. Kroiss, Sievering, Wien, Vol. 12%	Fl.	34.00
tolle Mineralik, schnörkellos, trocken und zupackend, saftig, fordernder Riesling, sehr typischer Heiligensteiner		
Gelber Muskateller – 2020	1/8l	5.20
Weingut Windisch, Großengersdorf-Weinviertel-NÖ, Vol. 11,5%	Fl.	30.00
helles Grüngelb, intensives vielschichtiges Aroma, frische lebendige Säure, sehr fruchtiger aber trockener Abgang		

OFFENE ROTWEINE

		€
Hauswein - Zweigelt Edition Donauturm - 2017	1/8l	4.40
Weingut Stift Klosterneuburg, Tattendorf-Thermenregion-NÖ, Vol. 13% intensive Weichsel-Kirschfrucht, am Gaumen saftig und kraftvoll, mit eleganter Tannin-Struktur	Fl.	25.00
Zweigelt Classic - 2017	1/8l	4.80
Weingut HP Göbel, Stammersdorf, Wien Vol. 12,5% Purpur, Brombeere, intensive Weichselaromatik, feinwürzig, kräftiger Abgang	Fl.	28.00
Blafränkisch - 2016	1/8l	5.20
Weingut Wallner, Deutsch-Schützen-Eisenberg-Bgld, Vol. 12,5% pannonisches Klima, feine Kräuter, vollmundig, geschmeidig bis herb-pelzig im Abgang	Fl.	30.00
Cuvée Heideboden (ZW/BF/SL) - 2017	1/8l	6.60
Weingut Nittnaus, Gols-Neusiedlersse-Bgld, Vol. 13% dunkles Rubinrot mit bläulichen Reflexen, intensiver Duft nach reifen dunklen Beeren, im Finish Noten von Kirschen	Fl.	38.00

OFFENE PRÄDIKATSWEINE

Auslese Cuvée – 2018	1/16l	3.90
Weingut Hans Tschida Angerhof, Illmitz-Neusiedlersee-Bgld, Vol. 9% Schön reduktiv, Weihrauch, relativ schüchterne Frucht, zart-apfelig, Nektarinen, gewisser Fruchtschmelz, Honig-Touch, schmeckt sehr mild	Fl.	44.00

**Liebe Gäste,
unser Angebot an Flaschenweinen entnehmen
Sie bitte unserer umfangreichen Weinkarte.**

SPIRITUOSEN

€

EDELBRÄNDE

Marille (Gölles, Österreich)	2cl	4.90
Williams Birne (Gölles, Österreich)	2cl	4.90
Alte Zwetschke (im Holzfass, Gölles, Österreich)	2cl	4.90
Himbeere (Gölles, Österreich)	2cl	6.90
Tresterbrand vom Gemischten Satz (Mayer. a. P., Österreich)	2cl	5.20
Grappa Berta Invecchiata monprá	2cl	5.00

GIN

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

VODKA

Axberg (Reisetbauer, Österreich)	4cl	6.90
Stolichnaya Standard (Russland)	4cl	5.50
Grey Goose (Frankreich)	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. (Deutschland)	4cl	6.50
Remy Martin VSOP (Frankreich)	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 Likör	4cl	5.20
Baileys	4cl	4.90

BIO TEESPEZIALITÄTEN

€

AUS DEM HAUSE JULIUS MEINL

Tasse

Assam | Earl Grey | Green Tee | Marokkanische Minze |
Bergkräuter | Rooibos Vanille | Kamille | Früchtereigen

3.90

KAFFEESPEZIALITÄTEN

AUS DEM HAUSE JULIUS MEINL

Kleiner Mokka | Brauner ^G

3.00

Großer Mokka | Brauner ^G

4.30

Verlängerter (leichter Kaffee mit | ohne Milch ^G)

3.90

Melange (Verlängerter, geschäumter Milch ^G)

3.90

Cappuccino (kleiner Mokka, Barista Milchschaum)

4.10

Café Latte (Verlängerter mit Milch und Milchschaum ^G)

4.30

Einspänner (Mokka mit Schlagobers ^G im Glas serviert)

4.30

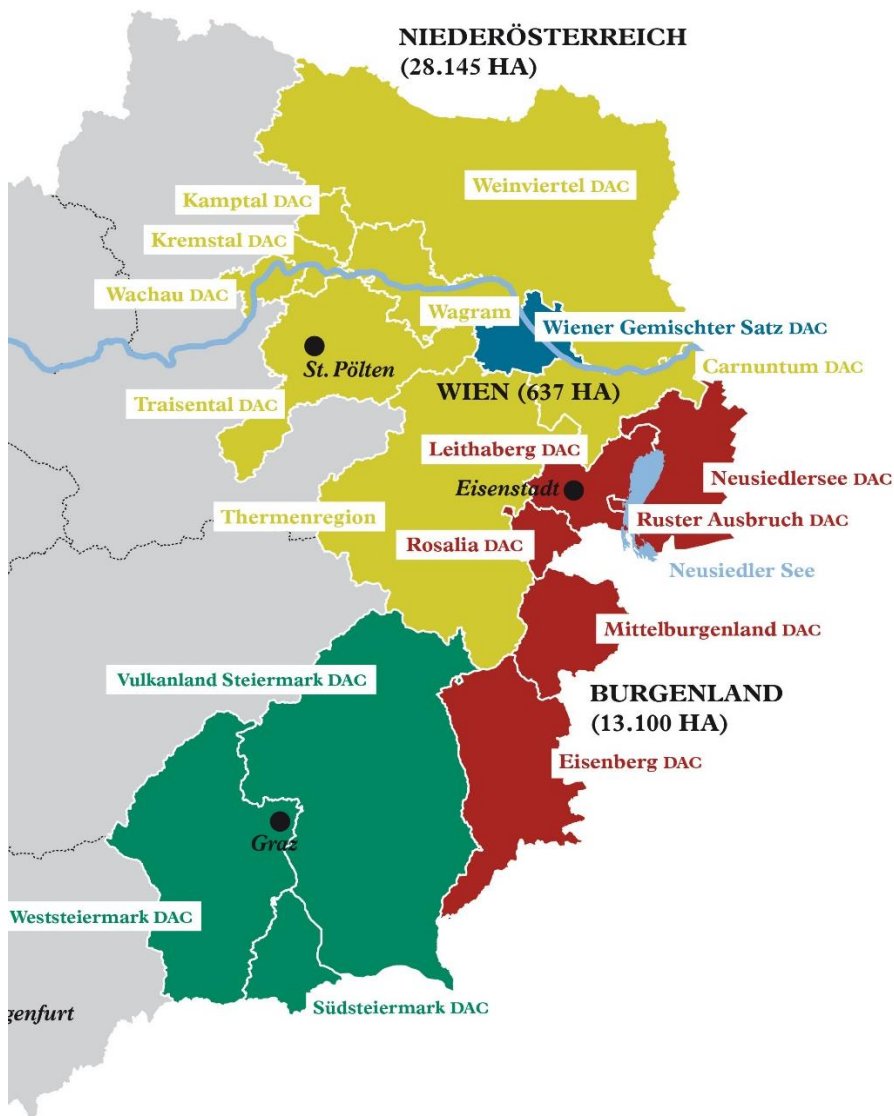
Irish Coffee (Verlängerter mit Irish Whiskey und Schlagobers ^G)

6.80

Alle Kaffeespezialitäten servieren wir auch gerne koffeinfrei.

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.-