

# Was Weinliebhaber wirklich wollen

Sicher kennen Sie diese Situation auch: Es soll ein schöner Abend werden, in einem von den Restaurantführern hochgelobten Lokal. Die Speisekarte verspricht feinsten Gourmet-Genuss. Neben der Speisekarte bekommen sie eine weitere Karte, die Weinkarte – ein Nachschlagewerk im Dudenformat, so groß und so schwer wie ein Weltatlas. Ein Gast – meistens der, der sich am besten mit Weinen auskennt – oder der/die GastgeberIn bekommt den Auftrag, sich jetzt mit diesem Machwerk von Weinanbauländern, Regionen, Rebsorten und Cuvées auseinanderzusetzen. Und eigentlich wollte jeder am Tisch doch nur etwas feines Essen und einen dazu passenden Wein genießen.

## Muss das so sein?

Nein, aus unserer Sicht sind die großen Weinkarten out. Ein Sommelier sollte sich nicht als Herrgott des Weines aufspielen und die Gäste bevormunden. Jeder Gast freut sich, wenn er wieder mal sein Lieblingswein trinken oder etwas Neues entdecken kann, je nach Saison oder Vorlieben der Gäste.

Haben Sie sich einmal Gedanken gemacht, was einen guten Sommelier ausmacht? Er sollte mehr zuhören als reden. Sie wollen nicht gegängelt, sondern nach ihren Wünschen und Vorlieben gefragt werden.

Die wichtigste Weinregel heißt heute: „Man muss sich nicht an Dogmen halten“. Sie wollen zum Steak einen Weißwein? Dann bestellen Sie ihn einfach. Es geht doch vor allem darum, dass Sie Spaß am Weintrinken haben. Mit netten Menschen reden, ein gutes Essen, sich dabei entspannen und ein gutes Glas Wein – das ist wahrer Weingenuß.

Bei uns in El Gaucho wird diese Philosophie gelebt, und wir gestalten Ihren Abend so, dass jeder Gast zufrieden unser Lokal verlässt, und sich schon auf den nächsten Besuch freut!

Fragen Sie gerne am Ende Ihres Abends direkt nach einer neuen Reservierung – wir würden uns freuen, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen!

**Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen genussvollen Abend  
bei uns im El Gaucho im Landhaus!**

Ihr Sommelier,

A stylized, handwritten signature in black ink, appearing to read 'H. van Eeuwijk'. The signature is fluid and cursive, with a large loop at the end.

Harry van Eeuwijk

## Legende (Rebsorten)

### WEISS

WR	Welschriesling
GM	Gelber Muskateller
WB	Weißburgunder
MO	Morillon
CH	Chardonnay
SB	Sauvignon Blanc
GB	Grauburgunder
RS	Riesling
GV	Grüner Veltliner
MA	Malvazija
PE	Pecorino
XA	Xarel-lo
CU	Cuvée (rot und weiß)

### ROT

ZW	Zweigelt
BF	Blaufränkisch
STL	Sankt Laurent
CS	Cabernet Sauvignon
ME	Merlot
SY	Syrah
SH	Shiraz
MB	Malbec
TE	Tempranillo
PN	Pinot Noir
SA	Sangiovese
CF	Cabernet Franc
ZI	Zinfandel
PR	Primitivo
NE	Nebbiolo
TO	Tinta de Toro

# Unser legendärer El Patron

2018	TE El Patrón Crianza	Einladende Noten von frischen Pflaumen, süßes dunkles Beerenkonfit, ein Hauch von Gewürzen	35.00
	Castillo de Mendoza   Rioja		
2018	TE El Patrón Crianza	und Nougat, attraktives Bukett. Saftig, angenehme Textur, rotbeerige Nuancen	1.5 L 72.00
	Castillo de Mendoza   Rioja		
2016	TE El Patrón Crianza	Frisch strukturiert, feine Extraktsüße, mineralischer Abgang, schokoladig	3.0 L 149.00
	Castillo de Mendoza   Rioja		
2016	TE El Patrón Reserva	Die Nase wird von reifen schwarzen und roten Früchten, Brombeeren und Himbeeren mit Noten von Lakritze Kaffee und Gewürzen, Vanille und Zimt	47.00
	Castillo de Mendoza   Rioja		
2016	TE El Patrón Reserva	Feinen, süßen Tanninen mit einem sehr langen, aromatischen und intensiven Abgang.	0.375 L 24.50
	Castillo de Mendoza   Rioja		
2016	TE El Patrón Reserva		1.5 L 99.00
	Castillo de Mendoza   Rioja		

## Raritäten aus Bordeaux

### WEISS

2018	Ronan by Clinet Bordeaux blanc	Nase blumig mit Zitrusfrüchten	6.90 44.00
	AOC Bordeaux	Aromen: Birnen, Zitrusfrüchten, würzig	
2015	Château La Grande Clotte blanc	<b>92/100 A. Galloni</b>	10.90 72.00
	AOC Bordeaux	Voll, rund, exotisch und aromatisch	
2017	Château Cos d' Estournel blanc	<b>20/20 Gerstl, 94/100 Robert Parker</b>	198.00
	AOC Bordeaux	Steinobst, tropische Früchte. Langes Finish.	
2016	Château Pape Clément blanc	<b>98/100 Jef Dunnuck, 95/100 Robert Parker</b>	220.00
	AOC Pessac-Léognan	Pfirsich, Apfel, Grapefruit. Unwiderstehlich!	

### ROT

2014	Château Saintayme Grand Cru	<b>91/100 J. Suckling, 91/100 Wine Spectator</b>	8.70 55.00
	AOC Saint-Emilion	Kraftvolle Struktur und tiefe Aromen	
2012	Château Monbrison Grand Vin	<b>88-91/100 Wine Spectator, Vinum 18/20</b>	72.00
	AOC Margaux	Klar, würzig, mollig, süß, samtige Tannine	
2011	Château Phelan Ségur	<b>18/20 Rene Gabriel, 93/100 Tim Atkin</b>	89.00
	AOC Saint-Estèphe	Elegante Feinfrucht, Cassis, Tabaknoten	
2010	Château Lascombes	<b>96/100 Wine Advocate, 19/20 Rene Gabriel</b>	218.00
	AOC Margaux, Grand Cru	Cremige Textur. Feinen, seidigen Tanninen	
2000	Château Hosanna	<b>96/100 R. Parker, 94/100 Wine Enthusiast</b>	345.00
	AOC Pomerol	Würze und Power. Großartiger Wein!	
2005	Château Palmer	<b>20/20 Rene Gabriel, 97/100 Robert Parker</b>	535.00
	AOC Margaux, 3e Cru classé	Tief, intensiv, komplex, Harmonisch. Wow!	

### DESSERTWEIN

			0.75
2015	Château d'Yquem	<b>100/100 Robert Parker, 20/20 Rene Gabriel</b>	525.00
	AOC Sauternes Premier Grand Cru	Dies ist wirklich ein legendärer Jahrgang!	

# Cava | Schaumwein | Champagner

Schilcher Frizzante Langmann   St. Stefan	Duft nach roten Beeren, Zitrusfrüchten und Rosenblüten. Stilvoller Schaumweingenuss	1/10 4.00	0.75 30.00
Gelber Muskateller Sekt 2019 Weingut Schmölzer   Kitzeck	Trocken, fruchtige, reife Nase, dicht und lebhaft zugleich, Kräutern und Holunder	6.60	39.00
Champagner Grand Brut Perrier Jouet   Épernay	Ausgewogen und temperamentvoll, eleganter und fein prickelnder Ausklang.	9.70	81.00
Bosco del Merlo Prosecco Paladin   Annone	Blumig, Birne, knackiger Textur. Traumhaft frisch und lebendig. Im Abgang gute Länge.	4.90	33.50
Bosco del Merlo Prosecco Rosé Borgo Molino   Ormelle	Subtil blumige Düfte. Geschmack ist trocken und anhaltend, mit einer sehr guten Frische	5.40	33.50
Motivo Rosé Prosecco Magnum Borgo Molino   Ormelle   Veneto	<b>90/100 Luca Maroni</b>   Bouquet aus Himbeeren, Erdbeeren & Rosen	<b>1.5L</b>	79.00
Cava   Vallformosa Penedès   Catalunya	Frisch und sehr fruchtig, Aromen von Apfel, Birne und Ananas. Gaumen sehr mineralisch		36.00
Grand Cuvée Krug   Reims   Champagne	<b>95/100 Wine Spectator</b>   Filigrane Perlage, florale Frische, lang, würzig Abgang		299.00
2014 Cuvée 742   Jacquesson Reims   Champagne	<b>93/100 Robert Parker</b>   Herausragend, kraftvoll, subtil, finessenreich. Tief und lang		119.00
Blason Rosé   Perrier-Jouët Épernay   Champagne	Üppig, voll und rund, Noten von roten + schwarzen Früchten. Typische Finesse		115.00
2012 Belle Époque   Perrier-Jouët Épernay   Champagne	<b>93/100 Robert Parker</b>   Blumige Noten, weiße Pfirsiche, Birnen und Zitrone		234.00
Nectar Imperial Moët & Chandon Épernay   Champagne	Ein Feuerwerk von exotische Früchten Seidigkeit von Steinobst, ein Hauch Vanille		104.00
Ice Imperial Moët & Chandon Épernay   Champagne	Starke Aromen von Mango & Guave Großzügigkeit von Nektarine und Himbeere		109.00
2008 Dom Perignon Épernay   Champagne	<b>95+/100 Robert Parker</b> 2008 ist bereits eine Ikone!		280.00
“R“ de Ruinart Ruinart   Reims   Champagne	<b>19,5/20 Vinum</b>   Umwerfende Eleganz und beeindruckende Transparenz!		99.00
Rosé Ruinart Ruinart   Reims   Champagne	Das älteste Champagnerhaus der Welt zeigt seine Exzellenz und Innovation!		129.00

# WEIN DES MONATS

2017 | **Terrassen Grüner Veltliner** | Nikolaihof | Wachau  
1/8 l | 4.40      Flasche 0.75 l | 28.00

2014 | **Trulli's Tributo** | Podere Castorani | Abruzzen  
1/8 l | 5.30      Flasche 0.75 l | 38.00

## Weißwein offen

			<u>1/8</u>	<u>0,75</u>
2019	<b>WR Sabathi</b> Erwin Sabathi   Leutschach	<b>91/100 Falstaff</b>   Saftig, einladend, lebendig und animierend	4.60	27.00
2018	<b>WB Grossauer</b> Gross   Ehrenhausen	Frischem Weißbrot, Kreide & Stroh, Aromen von Mandeln & Zitrusfrucht	4.70	29.00
2016	<b>SB Eichberger</b> Walter Skoff   Gamlitz	<b>91/100 Falstaff</b>   Saftig, gute Säurestruktur, grüner Apfel im Finale	5.40	66.00 <u>1,5 L</u>
2019	<b>GB Krispel, Vulkanland</b> Krispel   Straden Dürnstein	<b>92/100 Falstaff</b>   Mandeln, Birne, Walnuss. Füllig und kraftvoll	5.40	34.00
2017	<b>GV Am Berg</b> Ott a. Berg   Wagram	<b>90/100 Falstaff</b>   Mango, Apfel, frisch strukturiert, feinwürzig	4.90	34.00
2018	<b>RS Fassedition</b> Salomon   Stein a. d. Don.	Steinobst, elegant, feine Extrakt- Süße, hochedlem Tiefgang	5.90	36.00
2018	<b>MO Sattlerhof</b> Sattlerhof   Gamlitz	Reife Marillen, Apfeltarte. Sehr harmonisch. Hochfein, lebendig reif	4.90	31.00
2019	<b>GM Hack-Gebell</b> Hack-Gebell   Eckberg	Aromatische Kräuteraromen, Muskat Physalis, Gewürznelken, Holunder	4.90	31.00
2018	<b>CU Message in a Bottle</b> Sting   Palagio   Toskana	<b>88/100 Falstaff</b>   Zart floral, Ananas, Banane. Frische Säure.	6.60	42.00
2019	<b>CH Cloudy Bay</b> Cloudy Bay   Marlborough	<b>91/100 James Suckling</b>   Kräftig, Schmelz, fein & Komplex, lang	8.20	53.00

## Weißwein

### FRISCH, LEICHT & JUGENDLICH

Passt zu: Aperitif, Salate & leichte Vorspeisen

2020	<b>GM Zirngast</b> Glanz an der Weinstraße	Traubig, feinwürziges Bukett, Aromen der Zitronenmelisse und Holunder – trocken		33.00
2019	<b>WB Hack-Gebell</b> Hack Gebell   Eckberg	Haselnuss, bezwingende fruchtige Exotik, kompakt und lebendig, hochelegant		31.00
2018	<b>SB Grossauer Edition</b> Tement   Berghausen	Würze, Reife Birnennoten, Holunder, Cassis- Noten. Komplex und strahlend klar		33.00

# AROMATISCH & FRUCHTIG

Passt zu: Alle Vorspeisen und Leichte Fischgerichte

2018	GM	Peter Kraus Ried Labitschberg   Berghausen	92/100 Falstaff   Feinwürzige, pfeffrig. Aromat. Wein. Spiegelt Lebendigkeit d. Künstlers wider	38.00
2017	WB	Reverenz, Muster Gamlitz	92/100 Falstaff   Fruchtbetontes Gaumenspiel nach Pfirsich, Kaktusfrucht und Sternfrucht.	36.50
2015	SB	Wielitsch, Domäne Müller Gross Sankt Florian	92 – 94 Falstaff   Limetten, rauchig, saftig, elegant, zart süße gelbe Steinobstnuancen	52.00
2018	GV	Rotes Tor Federspiel Hirtzberger   Wachau	92/100 Falstaff   Feine Apfelfrucht, zart nach Mango und Orangenzenen, ang. Wiesenkräuter	49.50
2019	RS	Kellerberg, Domäne Wachau Dürnstein   Wachau	94 – 96 Falstaff   Leichtfüßig und facettenreich, bleibt sehr gut haften, Frische, sehr gute Länge	52.00
2019	GS	Wiener Gemischter Satz Nössing   Wien	Viel reife Birne. Fruchtig nach Banane, Apfel, Grapefruit, Zitrone und feine Kräuterwürze	31.00
2019	GB	Krispel Straden	93/100 Falstaff   Feine Kräuterwürze, etwas nach Blütenhonig. Komplex, saftig, gutes Potenzial	34.00
2019	RS	Federspiel Ried Burgstall F. X. Pichler   Wachau	92/100 Falstaff   Tropenfrucht, Pfirsich, Honig-melone & Orangenzenen. Feine Fruchtsüße	53.00
2018	SB	Falter Ego, H. Sabathi Kehlberg   Grazer Stadtwein	93/100 Falstaff   Vegetale Würze, Orangenzenen & Paprika, Mineralisch, rassige Säure	44.00
2018	CU	Message in a Bottle Sting   La Palagio   Toskana	Delikater Körper. Floral. Ananas. Banane. Frisch. Angenehme Säure. Langanhaltender Nachhall	42.00
2017	PE	Amorino Pecorino, Jarno Trulli   Podere C.   Abruzz.	Birne, weißen Blüten, exotischen Früchten und Zitrusfrüchten. Vollmundig und reich	46.00
2017	SB	Fosilni Breg, Domaine Ciringa   Podravje	91/100 Falstaff   Zart grasig, Grapefruit, ein Hauch von Stachelbeeren. Straff, knackiger Stil	35.50
2019	MA	Malvazija Kozlovic   Istrija   Buje	Delikat in der Nase, vielschichtigen Komplexität. Am Gaumen intensiv, pikanter Würze	37.00
2017	CH	Lores, Reinisch Tattendorf   Thermenregion	93/100 Falstaff   Tropenfrucht, Wiesenkräutern, Mango, Honig	0.375 L 27.00

## Orange

Weißwein wie Rotwein vinifiziert

Passt zu: Kräftige und Pikante Speisen

2015	CU	Blanca Ploder Rosenberg   St. Peter	93/100 Falstaff   Leuchtendes Orangegold. Nussig, Pfirsich, Orangenmarmelade, Kräuterwürze	55.00
------	----	--	--	-------

# VOLLMUNDIG & AUSDRUCKSTARK

Passt zu: Pikante Gerichte, Fisch, Geflügel & weißes Fleisch

2017	GB	Schlosskogel Winkler – Hermaden	92-94/100 Falstaff   Feine Holzwürze, Vanille und Gewürznelken, Birnenfrucht, Mango und Honig	59.00
2017	MO	Pfarrweingarten Sattlerhof   Gamlitz	95-97/100 Falstaff   Röstaromen, nussiger Touch, Komplex, elegant, große Länge und ausgewogen	82.00
2015	SB	Grubthal Muster   Gamlitz	92/100 Falstaff   Reife Stachelbeeren, Rhabarber, Cassis. Saftig, Birne, erinnert an weißen Bordeaux	64.00
2017	GV	Smaragd Dürnsteiner F.X. Pichler   Wachau	93/100 Falstaff   Golden-Delicious-Apfel, weißer Pfeffer, Orangenzesten. Saftig, feine Säure, würzig	68.00
2017	GV	Smaragd Ried Loibenberg Knoll   Wachau	93-95/100 Falstaff   Tropenfrüchte, Apfel, ein Hauch von Orangenzesten. Komplex, kraftvoll	73.00
2019	GV	Smaragd Ried Axpoint Hirtzberger   Wachau	94-96/100 Falstaff   Anis, Apfel, etwas Papaya Engmaschig, straff, feine Extraktsüße, mineralisch	89.00
2017	GV	Smaragd Rotes Tor Hirtzberger   Wachau	94/100 Falstaff   Mango, Marille, Blütenhonig. Saftig, elegant, harmonisch, feine Säurestruktur	79.00
2015	GV	Smaragd Achleiten Domäne Wachau   Wachau	93-95/100 Falstaff   Kräuterwürze, Marille, Apfel. Saftig, elegant & zart salzig	<b>0.375 L</b> 34.00
2017	GV	Fass 4 Ott   Wagram	92/100 Falstaff   Tropenfrucht, ein Hauch v. Apfel, Mango, Kräuterwürze	<b>1.5 L</b> 85.00
2018	RS	Smaragd Dürnsteiner F. X. Pichler   Wachau	92-94/100 Falstaff   feinen Rauchnote, Mango & Maracuja, weiße Johannisbeeren, leicht pfeffrig	68.00
2015	RS	Smaragd Loibenberg Knoll   Wachau	92-94/100 Falstaff   Ananas, Papaya. Saftig, feiner Pfirsichtouch, elegant, fitnessreich, Blütenhonig	77.00
2017	CH	Pouilly Fuissé, Albert Bichot Côte de Beaune   Burgund	90/100 Suckling   Aprikosen & Orangenschale, herzhaft Frucht, fitnessreich, würz. Nachhall.	69.00
2019	SB	Cloudy Bay Cloudy Bay   Marlborough	93/100 Wine Spectator   Lebendig, schmackhaft, untermauert mit einer lebhaften Grapefruitsäure	53.00

## Dessertwein

Süß, vollmundig & langanhaltend

Passt zu: Gänseleber & Dessert

2017	SB	Temento Sweet Tement   Berghausen	Herrlich frische, Ananas, Pfirsich und Marille, Maracuja und Mango	<b>0,375 L</b> 27.00
2011	SB	Eiswein Domäne Müller Gr. St. Florian	93/100 Falstaff   Dörrobst, Honig, Litschi, Marillenkonfit, Seidig frisch	<b>0,375 L</b> 58.00
2009	CU	Cuvée TBA Nr. 6 Kracher   Neusiedlersee	95/100 Falstaff   Tropenfrucht, frisch und lebendig. Zitronig, Würze & Mineralik	<b>0,375 L</b> 75.00

## Rosé

Passt zu: Grillgerichten, Vorspeisen & Salate

2019	ZW	Rosé ZW Bründlmayer   Kamptal	Helles knalliges Pink, Pflaumen, Walderdbeeren, Rhabarber. Eleg., frisch	34.00
2018	CU	Miraval Miraval   Provence	90/100 Robert Parker   Ananas, Litschi, Zitrone & Grapefruit. Belebend, elegant	51.00
2018	SA	Beppe! Rosato Sting Il Palagio   Toskana	Duft nach Citrus, Ananas & Pfirsich. Frisch anhaltender, lebendiger Geschmack.	39.00

# KRÄFTIG & LANG ANHALTEND

Passt zu: Fisch und Meeresfrüchte & unsere Empfehlung zum Steak

2007	WB	<b>Fassreserve</b> Sattlerhof   Gamlitz	<b>95/100 Robert Parker</b>   Haselnuss, Feuerstein und Heublumen, subtil und feinwürzig	119.00
2012	MO	<b>Schlossabfüllung</b> Halbturm Neusiedlersee	Holznoten; am Gaumen komplex, dicht, fordernd, cremige Textur, mineralisch-würzig	99.00
2017	MO	<b>Ried Moarfeitl</b> Neumeister   Berghausen	<b>96/100 Falstaff</b>   Stachelbeere, Kräuterwürze, Grapefruit, Guave. Komplex, elegant, rassig	79.00
2018	CH	<b>Ried Hochrain</b> Malat   Niederösterreich	<b>93/100 Falstaff</b>   Holzwürze, zart nach Vanille und Karamell, weißer Pfirsich. Seidig, elegant	109.00
2015	SB	<b>Zieregg</b> Tement   Berghausen	<b>97/100 Robert Parker</b>   Nelken und Zimt. Gross, Komplex, dicht, saftig, straffe Textur	86.00
2015	SB	<b>Zieregg</b> Tement   Berghausen	<b>99/100 Falstaff</b>	<b>1,5 L</b> 220.00
2007	GB	<b>Der Pinot Gris, Domäne Müller</b> Gross Sankt Florian	<b>93/100 Falstaff</b>   Karamell, zart nach Vanille, feines Burgunderbukett. Kraftvoll, saftig	69.00
2016	GV	<b>Smaragd Kollmütz</b> Matthias Hirtzberger   Wachau	<b>95/100 Falstaff</b>   Apfelfrucht, ein Hauch von Birnen, hochelegante Textur, ausgewogen	91.00
2019	GV	<b>Smaragd Honivogl</b> Hirtzberger   Spitz   Wachau	<b>96-98/100 Falstaff</b>   Frischer Apfel, zart nach Mango. Stoffig, kraftvoll, reife Honigmelone	155.00
2018	RS	<b>Smaragd Ried Setzberg</b> Hirtzberger   Spitz   Wachau	<b>92-94/100 Falstaff</b>   Weingartenpfirsich, zart floral, Orangenzenen. feine, fruchtige Säure	89.00
2017	RS	<b>Smaragd Steinporz</b> Hirtzberger   Spitz   Wachau	<b>95/100 Falstaff</b>   Feste Textur, kernig, weiße Pfirsichfrucht, zitronig-animierend	99.00
2017	RS	<b>Smaragd Loibenberg</b> F. X. Pichler   Wachau	<b>94-96/100 Falstaff</b>   Ananas, Blütenhonig, Limetten. Komplex, lebendige Struktur, saftig	119.00
2017	RS	<b>Ried Jungenberg</b> Weinbau Nössing   Wien	Nektarinen, Kumquat. Mandarine und Steinobst mit großer Komplexität, animierend	78.00
2015	CU	<b>Imperial Weiss</b> Halbturm Neusiedlersee	Cassis und feinen Röstaromen; am Gaumen präsent, fein strukturiert, eingebundenes Holz	55.00
2013	CU	<b>Bisamberg</b> Weinbau Nössing   Wien	Nussige Noten von Weißbrot und Dörrfrüchten mit leichten Röstaromen, langer Abgang	58.00
2018	RS	<b>Ried Heiligenstein</b> Bründlmayer   Kamptal	<b>97/100 Falstaff</b>   Kräuter, Pfirsich. Saftig, Komplex, Maracuja,	<b>0,375 L</b> 28.00
2018	CH	<b>Cervaro della Sala</b> Antinori   Firenze   Umbria	<b>96/100 Robert Parker</b>   Feuerstein, zartem Fumé, eleg. Holz, Birne, Quitte. Elegant	89.00
2016	XA	<b>Cultivare Blanco</b> Domenech Vidal   Penedès	Fruchtig, grasige Noten, Holz. Gut strukturiert, ausgewogen, viel Persönlichkeit.	59.00
2014	CU	<b>Black Label</b> Terras Gauda   Rias Baixas	Breit, zart und dicht, Blütenhonig. Rauchige Noten von edlen Hölzern, die lang anhalten.	88.00
2015	CU	<b>Miko</b> Mont Rochelle   Franschoek	Steinobst, Zitrus-Limonen, Butterscotch und Honig. Komplex und elegante Tannine	78.00

# Rotwein offen

			<u>1/8</u>	<u>0.75</u>
2018	ZW	Grossauer Salzl   Illmitz	Kirschen, Schokoraseln, Weichselkompott, Zimt Ungemein rund, harmonisch, viel Frucht,	4.90 29.00
2017	SY	Reserve Ceel   Rust	Dunkle eingekochte Beeren, Schokolade, erdig. Am Gaumen Power und Schmelz. Pfeffer	5.90 36.00
2017	BF	Grossauer Nittnaus   Gols	Feine Frucht, zarte Würze und Mineralität sowie viel Eleganz. Burgundische Dimensionen!	5.90 31.00
2017	ME	Haiden Haiden   Oggau	Beeren, würzige Aromen, reife Johannisbeeren, Himbeeren, etwas süßes Holz, gutes Volumen.	5.30 32.00
2016	CU	Heideboden Stiegelmar   Neusiedl..	Dörrzwetschken, Feigen, schokoladiger Touch, florale Nuancen. Weitmaschig, Pflaumen	6.50 38.00
2018	TE	El Patrón Cast. d. Mend.   Rioja	Schwarze Beeren, Süßholz und schokoladig. Junger Tempranillo vom Feinsten!	5.90 35.00
2018	SA	Message in a Bottle Sting   Palagio   Tosk.	<b>Gold Mundus Vini BioFach</b> Bestseller von Sting's Weingut Il Palagio!	6.70 41.00
2018	MB	Nuna Chakana Trapiche   Mendoza	<b>91/100 Tim Atkin</b>   Elegant, raffiniert, blumig, subtil, Vanillenote	6.40 36.00
2015	PN	Pinot Noir Salomon & Andr.   Ot.	<b>93/100 Bob Campbell</b>   Thymian, Veilchen, Kirschen, rote Beeren	6.90 45.00

## Klassisch, mit mittlerem Abgang

**Passt zu: Vorspeisen, Fettarme Steaks, Risotto, gegrillter Fisch und Meeresfrüchte**

2012	ZW	Grande Reserve Weinbau Nössing   Wien	Jugendliches, glänzendes Rubin, mittlere Dichte; dunkle, reife Beeren, Kräuter, samtige Tannine	38.00
2018	ZW	Unplugged Reeh   Neusiedlersee	<b>93/100 Falstaff</b>   Edelholz-Kräuter-Würze, Nougat. Saftig, feines Tannin, Brombeernoten	39.00
2017	ZW	Olivin Winkler-Hermaden Kapfenstein	<b>93/100 Falstaff</b>   Waldbeeren, Kräuterwürze, Tabak. Komplex, saftig, frische Holzwürze u. Tannin	45.00
2018	BF	The Butcher Schwarz   Neusiedlersee	<b>91/100 Falstaff</b>   Zarte Brombeeren, Kirschfrucht, frisches Bukett, saftig, salzig, balancierte Tannine	36.00
2018	CS	Scheiblhofer Andau   Neusiedlersee	<b>91/100 Falstaff</b>   Cassis u. Lakritze im Hintergrund. Kräftig, schokoladig, feine Tannine, salz. Mineralität	35.00
2015	ME	Gutswein Dom. Müller   Gr. St. Florian	Lakritze, Waldbeerconfit. Saftig, Extraktsüße, frische reife Herzkirschen, feste Tanninstruktur, gute Länge	38.00
2017	ME	Reserve Salzl   Neusiedlersee	<b>91/100 Falstaff</b>   Gewürznelken, Brombeerconfit, Edelholz. Saftig, Kirschen, integrierte Tannine	44.00
2017	CU	Cuvée De Merin Neumeister   Straden	<b>92/100 Falstaff</b>   Reife Kirschen, Zwetschken, feine Kräuterwürze. Elegant, Extraktsüße, mineralisch	54.00
2016	CU	Vulcano H. Igler   Mittelburgenland	<b>92/100 Falstaff</b>   Rauchig-kräuterwürzig, schwarze Kirschen, Orangenzesten, ein Hauch von Edelholz	46.00
2016	CU	Norwood Salomon Estate   Südaustralien	Pflaumige Frucht und subtile Würze, Johannisbeerfrucht, Charakter und Struktur.	36.00
2017	CS	Los Vascos Colchagua Valley   Chile	Reifen Pflaumen, schwarze Beeren, Tabak. Mittlere Komplexität, rotbeerige Nuancen, präsenste Tannine	38.00

# Kräftig, vollmundig & langanhaltend

Passt zu: Durchzogene Steaks, Lamm & Käse

2017	<b>CU Big John</b>	Scheiblhofer Neusiedlersee	<b>93/100 Falstaff</b>   Edelholz, Kirschen, Brombeeren, floraler Touch. Saftig, kraftvoll	44.00
2015	<b>CU Cuvée G</b>	Schwarz   Neusiedlersee	Pflaumen, dunklen Beeren. Kräutrig-würzige Anklänge, etwas Vanille. Elegant, offen	36.00
2015	<b>CU Cuvée "G"</b>	Schwarz   Neusiedlersee	Pflaumen, dunklen Beeren. Kräutrig- würzige Anklänge, etwas Vanille	<b>1.5 L</b> 78.00
2017	<b>BF Gold Reserve</b>	Kimbauer Mittelburgenland	<b>93/100 Falstaff</b>   Cassis, Lakritze, Nougat. Saftig, elegant, ausgewogen, Kirschen, frisch strukturiert	53.00
2017	<b>CU Quattro</b>	Horst Gager Mittelburgenland	<b>93/100 Falstaff</b>   Bergamotte, Schokolade, Feigen, eingebundene Tannine, Cassis i. Abgang	54.00
2017	<b>CU Quattro</b>	Horst Gager Mittelburgenland	Bergamotte, Schokolade, Feigen, eingebundene Tannine, Cassis	<b>1.5 L</b> 89.00
2017	<b>ME Ex-Qui-Sit</b>	Heinrich Bayer Mittelburgenland	<b>92/100 Falstaff</b>   Beerenkonfit, Zwetschken, Tabak. Saftig, elegant, Mineralität, Karamell	62.00
2017	<b>ME Unplugged</b>	Reeh Andau   Neusiedlersee	<b>93/100 Falstaff</b>   Balsamisch, Zwetschkenröster, Nougat. Saftig, reife Kirsche, Schokolade	52.00
2016	<b>ME Schützner Stein</b>	Prieler Schützen   Neusiedlersee	<b>93/100 Falstaff</b>   Zartbitterschokolade, Tabak. Saftig, elegant, Kirschfrucht, Nougatfinale	56.00
2017	<b>PN Paul Achs</b>	Gols   Neusiedlersee	<b>93/100 Falstaff</b>   Vanille, Erdbeere, Röstaromen. Komplex, straff, Nougat, rote Fruchtnoten	65.00
2017	<b>CU Opus Eximium</b>	Gesellmann Mittelburgenland	<b>93/100 Falstaff</b>   Brombeerfrucht, elegant, Beerenfrucht, mineralisch, feinwürzig	55.00
2017	<b>CU Opus Eximium</b>	Gesellmann Mittelburgenland	Brombeerfrucht, elegant, Beerenfrucht, mineralisch, feinwürzig	<b>0.375 L</b> 31.00
2011	<b>CU Superboun</b>	Langhe   Piemont	Große Komplexität, fruchtige Noten, Vanille und Gewürzen. Im Gaumen mächtig und elegant	39.00
2015	<b>SA Rosso di Montalcino</b>	La Caduta   Toskana	<b>91/100 James Suckling</b>   Vanille, schwarzen Johannisbeeren. Holzaromen und Cassisnote.	52.00
2014	<b>CU Reserva</b>	Muga   Haro   La Rioja	<b>91/100 Robert Parker</b>   Vollmundig, feinstes Tannin. Lakritze, Pflaume, Vanille	<b>0.375 L</b> 27.00
2009	<b>CU QP Reserva</b>	Dominum San Vicente   La Rioja	<b>90/100 Wine Spectator</b>   Gaumen sanft, der Wein entpuppt sich als vollmundig u. fleischig	46.50
2014	<b>CU Bardos</b>	Ribera del Duero	<b>96/100 Tim Atkin</b>   Große aromatische Intensität, Komplex, Schokolade, balsamisch. Frisch & lang	44.00
2014	<b>CU Trispol</b>	Mesquida Mora   Mallorca	<b>92/100 Falstaff</b>   Elegant, feine Extraktsüße, leichtfüßig und frisch strukturiert, reife Kirschen	58.00
2013	<b>CU Trispol</b>	Mesquida Mora   Mallorca	Reife schwarze Früchte. Balsamisch, rauchige und Süße Gewürze	<b>1.5L</b> 122.00
2016	<b>CU Amancaya</b>	Caro Godoy Cruz   Mendoza	<b>94/100 Tim Atkin</b>   Noten von Leder und Erde. Rote und schwarze Früchte, feine Tannine	48.00
2016	<b>CS Grande Reserve Los Vascos</b>	Colchagua Valley   Chile	<b>91/100 Tim Atkin</b>   Johannisbeeren, schwarzer Pfeffer, Lorbeer, Zimt, Vanille. Weich und elegant	49.00
2015	<b>CF Broquel</b>	Trapiche Maipú   Mendoza	Würzig mit Aroma von schwarzen Kirschen, gerösteten Paprika. Langhaltend und erfrischend	41.00

# Powerful, intensiv & elegant

Passt zu: Steaks, Schmorgerichten und Wild

2017	CU	<b>Phantom</b> Kimbauer   Mittelburgenland	<b>93/100 Falstaff</b>   Velours und Edelholz. Saftig, frische Kirschen am Gaumen, zartes Nougat	52.00
2018	CU	<b>Phantom</b> Kimbauer   Mittelburgenland	Kräutern, Brombeeren, Zwetschken, mit Holzwürze und Nougat unterlegt	<b>1,5 L</b> 108.00
2017	CS	<b>Unplugged</b> Reeh   Andau   Neusiedlersee	<b>93/100 Falstaff</b>   Waldbeeren, zarte Kardamom, Kirschen und Karamell	<b>0,375 L</b> 32.00
2015	CU	<b>Harterberg</b> Aumann   Thermenregion	<b>93/100 Falstaff</b>   Einladend. Straffer Körper, reife Zwetschken, feiner Schokoladentouch	55.00
2008	CU	<b>Imperial Rot</b> Schloss Halbturn   Neusiedlers.	Röstaromen, Beerenfrucht, zart nach Mandarinen, saftig, seidig-weiche Tannine	82.00
2016	CU	<b>Gabarinza</b> Heinrich   Neusiedlersee	<b>93/100 Falstaff</b>   Brombeeren, Kräutern. Saftig, Komplex, feine Tannine, salzig und frisch	85.00
2015	CU	<b>Bela Rex</b> Gesellmann   Mittelburgenland	<b>95/100 Falstaff</b>   Cassis, balsamischer Touch. Saftig, Herzkirschen, dezente Süße	78.00
2011	CS	<b>Private Reserve, Domäne Müller</b> Gross Sankt Florian	Dunkle Beerenfrucht, Gewürzen, Tabak. Saftig, elegante Textur, harmonisch, Bordeaux Style	86.00
2015	CU	<b>Sister Moon</b> Sting   La Palagio   Toskana	<b>93/100 Wine Spectator</b>   Schwarzer Pfeffer. Lakritze, Vollmundig. Weiche Tannine. Elegant	85.00
2015	CU	<b>Chianti Classico Riserva</b> Marchesi Antinori   Toskana	<b>94/100 Wine Spectator</b>   Kirsche, Preiselbeere und Waldbeeren, getoastetem Holz, Balsamig	55.00
2014	CU	<b>NOÀ</b> Cusumano   Partinico   Sizilien	<b>3 Bicchieri Gambero Rosso</b>   Oregano, Tannine impos. eingeb. Feuerwerk d. Aromen	78.00
2016	CU	<b>Kairos</b> Zymé   Veneto	Mosaik aus Früchten, Blüten und Erde. Fülle und Komplex. Pfeifentabak, Zimt, Muskat und Nelke.	99.00
2010	SA	<b>Brunello d. Montalcino</b> Il Poggione   Toskana	<b>97/100 Robert Parker</b>   Grafit, dann satte Kirsche, Preiselbeere, Schmelz	<b>1,5 L</b> 253.00
2014	CU	<b>Barolo</b> Paolo Conterno   Piemont	Rosenblättern, Nelken, sehr elegant, süßem und noble Tannin, perfekt ausgewogen	119.00
2014	GA	<b>La Prohibición</b> Castillo y Leon   D.O. Bierzo	<b>97/100 Decanter</b>   Kirschen und Veilchen, Asiatische Gewürze, Zitronengras, dicht & fett	78.00
2017	CU	<b>Pago de Carraovejas</b> Peñafiel   Ribera del Duero	<b>93+/100 Falstaff</b>   Samtweiche Tannine, elegante Kräuterwürze, schokoladige Nuancen	68.00
2016	TE	<b>Aalto</b> Bodega Aalto   Ribera del Duero	<b>93-95/100 Robert Parker</b>   Mokka, asiatische Gewürze, Tabak, Karamell & samtige Tannine	76.00
2015	CU	<b>Cultivare Tinto</b> Domenech Vidal   D.O. Penedès	Sauber, harmonisch, voll, rund und seidig. Sein Finish ist elegant, voll und sehr burgundisch	62.00
2014	CU	<b>Especial</b> Fernando Alonso   Huete-Cuenca	Mineralisch, Vanille, harmonischer Körper. Tolle Tannine, Samt & weich	<b>1,5 L</b> 179.00
2016	ZI	<b>Diamond Collection</b> Geyserville   Sonoma County	Rote Beeten, Kräutern und saftig mit weicher Beeren- und Kirschfrucht, mit Zug & Biss	54.00
2016	ME	<b>Diamond Collection</b> Geyserville   Sonoma County	Kirschen und rauchige Bourbonvanille, viel Kraft und Struktur, feine Tannine, intensives Finish	59.00

# Die Überflieger schlechthin

Gönnen Sie sich etwas Einzigartiges!

2008	<b>PN</b>	<b>Schloss Halbturm</b> Halbturm   Neusiedlersee	<b>92/100 Falstaff</b>   Florale Nuancen, kandierte Veilchen, Nougat. Saftig, elegant u. ausgewogen	99.00
2015	<b>BF</b>	<b>Mariental</b> E. Triebaumer   Neusiedlers.	<b>96/100 Falstaff</b>   Marzipan, Eukalyptusnoten, feine Kalksteinnoten, Weichsel, Schokolade, frische Säure	97.00
2013	<b>ZW</b>	<b>Schwarz Rot</b> Schwarz   Neusiedlersee	<b>93/100 Falstaff</b>   Rauchiges Waldbeerkonfit, Herzkirschen, Cassis, Veilchen, kompl. Textur	98.00
2015	<b>CU</b>	<b>Comondor</b> A.& H. Nittnaus   Burgenland	<b>96/100 Falstaff</b>   Cassis, Brombeeren, Edelholz, komplex, straffe Textur, zart schokoladig, gr. Länge	130.00
2013	<b>CU</b>	<b>Steinzeiler</b> Kollwentz   Burgenland	<b>96/100 Falstaff</b>   Vanille & Zedernholz, etwas Nougat, Amarena Kirschen, angenehmer Holztouch im Finish	146.00
2015	<b>CU</b>	<b>Salzberg</b> Heinrich   Gols   Neusiedlers.	<b>96/100 Falstaff</b>   Nougat, süße Gewürze, reifen Zwetschken, facettenreiches Aroma. Komplex & groß	178.00
2014	<b>CU</b>	<b>Brunello di Montalcino</b> Lisini   Montalcino   Toskana	<b>92/100 Falstaff</b>   Leicht rauchig-erdigen Noten, dann feine Himbeerfrucht, etwas Kardamom. gute Dichte	96.00
2017	<b>CU</b>	<b>Le Serre Nuove</b> Tenuta Ornellaia   Bolgheri	<b>94/100 Robert Parker</b>   Großer Intensität. Vollreifer roter Früchte, Tabak, perfekt geschliffenen Tannine.	89.00
2014	<b>CU</b>	<b>Solaia</b> Tenuta Tignanello   Toskana	<b>95/100 Robert Parker</b>   Kirsche, Schwarzkirsche, Himbeere, Cassis, Vanille, sehr elegant, ausgeglichen.	370.00
2013	<b>CU</b>	<b>Amarone</b> Zymé   Veneto	Wildkirschen, Leder, Lakritze, getrocknete Früchte, schwarzer Pfeffer, Espresso, schlicht ein Traumwein.	153.00
2000	<b>PR</b>	<b>Primitivo Riserva Speciale</b> Fatalone   Gioia d. C.   Ap.	Maulbeere mit Balsamico-, Nelken- und Kakaonoten, gerösteten Mandelaromen	<b>1,5 L</b> 386.00
2006	<b>CU</b>	<b>L'Ermita</b> Palacios Alvaro   Priorat	<b>98/100 Robert Parket</b>   Einen L'Ermita muss man nicht anpreisen. Der Wein ist eine Legende. ein Privileg!	560.00
2005	<b>TE</b>	<b>Chafandin</b> El Quiñon   Ribera del Duero	zarte und cremige Noten von Waldfrüchten, von Pflaumenmus und edlen Hölzern	<b>3,00 L</b> 390.00
2015	<b>TE</b>	<b>Coleccion Privada</b> Sierra de Cantabria   Rioja	<b>94/100 Tim Atkin</b>   Samtig, cremig, dunkle Früchte, robuster Körper, perfekt zum Luxus Steak!	99.00
2015	<b>TE</b>	<b>El Puntido</b> Sierra de Cantabria   Rioja	<b>96/100 Guia Penin</b>   Reife Früchten und Schokolade, weißer Blüten. Balance aus Holz u. runden Tanninen.	115.00
2015	<b>TO</b>	<b>Victorino</b> Teso la Monja   Zamora   Toro	<b>96/100 Guia Penin</b>   Konzentrierte schwarze Früchte, würzig, feinkörnigem Tannin, mit Früchten bedeckt.	109.00
2015	<b>TE</b>	<b>Flor de Pingus</b> Pingus   Ribero del Duero	<b>96/100 Falstaff</b>   Waldbeeren, Edelholz-würze, Saftig, schokoladige Textur, reife Tannine, seidig	189.00
2017	<b>CU</b>	<b>Clos Mogador</b> René Barbier   Priorat	<b>96/100 Robert Parker</b>   Reif und satt, ohne aber zu üppig zu sein, etwas wild, dirty im positiven Sinne,	145.00
2009	<b>SY</b>	<b>Miko Red</b> Mont Rochelle   Franschoek	Pfeffer und Gewürz, intensiven schwarzen Früchten und Veilchen. Komplex, verführerische Brombeeren	119.00
2009	<b>SY</b>	<b>Altus</b> Salomon Estate   Südaustr.	<b>95/100 Falstaff</b>   Rauchig unterlegte Edelholzwürze, schwarze Beerenfrucht, Lakritze, elegante Textur	165.00

# Bier | alkoholfrei

## BIER

El Gaucho Hausbier	0.3 l	3.70	0.5 l	4.90
Gösser Gold	0.3 l	3.70	0.5 l	4.90
Schladminger Schnee Weisse	0.5 l	5.10		
Edelweiss Weizenbier (AF)	0.5 l	5.10		
Gösser Naturgold (AF)	0.33 l	3.70		
Quilmes (Argentinien)	0.33 l	4.20		

## ALKOHOLFREI

Vöslauer still	0.33 l	2.90	0.75 l	5.50
Vöslauer prickelnd	0.33 l	2.90	0.75 l	5.50
Almdudler und Fanta	0.25 l	2.20	0.50 l	3.50
Orangensaft frisch gepresst	0.25 l	4.10		
Coca Cola, Light, Zero, Sprite	0.33 l	3.30		
Makava delighted ice tea	0.33 l	3.50		
Rose Lemonade	0.275 l	4.50		
Thomas Henry Ginger Ale	0.2 l	4.10		
Thomas Henry Tonic	0.2 l	4.10		
Thomas Henry Bitter Lemon	0.2 l	4.10		
Schweppes Wild Berry	0.2 l	4.10		

## KOMBUCHA

Classic, Cranberry, Quitte	0.25 l	3.90		
----------------------------	--------	------	--	--

## BIOSÄFTE

			+ gespritzt 0.3	+ gespritzt 0.5
Apfel naturtrüb	0.2 l	3.60	2.90	3.90
Apfelholunder	0.2 l	3.60	2.90	3.90
Erdbeernektar	0.2 l	3.60	2.90	3.90
Johannisbeernektar	0.2 l	3.60	2.90	3.90
Pfirsichnektar	0.2 l	3.60	2.90	3.90
Marillennektar	0.2 l	3.60	2.90	3.90

# Aperitif | Bitter & Kräuter

## APERITIV

Hugo Spritz	5.70
Weißer Spritzer	3.30
Sommer Spitzer	3.20
Holunder Spritzer	3.60
Muskateller Spritzer	5.10
Schilcher Spritzer	3.80
Aperol Spritz	5.70
Veneto Spritz	5.50
Lillet Spritzer	5.70
Campari Spritz	5.90
Crodino Spritz (AF)	3.80

## SÜDWEINE

Tio Pepe Fino Sherry trocken	4.50
Pedro Ximénez Sherry süß	6.70
Martini Bianco, Rosso und Dry	4.80
Ruby Portwein Fabelhaft	5.60
Late bottled Vintage Port Quinta de la Rosa   2014	10.90

## BITTER UND KRÄUTER

Campari Soda	5.60
Campari Orange	6.50
Averna	4.80
Averna Sour	6.00
Fernet Branca	4.80
Ramazotti	4.80
Jägermeister	2 cl 3.10
Gölles Edelbitter	4.90

# Hochprozentiges

## **SCHNÄPSE 2 CL**

Gölles Williams	6.10
Gölles Kriecherl	5.20
Gölles Alter Apfel	5.20
Gölles Alte Zwetschke	7.20
Gölles Marille	6.10
Gölles Himbeer	9.90
Gölles Vogelbeere	9.90
Hochstrasser Rote Williamsbirne	5.20
Hochstrasser Rote Johannisbeerbrand	5.20
Hochstrasser Rote Holunderbrand	5.30
Peer Haselnuss	5.50
Peer Himbeer	4.90

## **RUM 4 CL**

Belmont Coconut Rum	5.90
Plantation Dark Rum	5.90
Don Papa	5.90
Diplomatico	7.50
Ron Zacapa 23-Years	8.80
Dictador 20-Years	13.70
Plantation 20-Years Special Edition	9.90

## **GRAPPA 2 CL**

Poli Sarpa	5.70
Poli Moscato	6.10
Jarno	6.50
Jarno Barrique	6.90
Tignanello	8.90
Ornellaia	8.90
Berta Tre Soli Tre	12.50

## **BRANDY & COGNAC 2 CL**

Carlos I	7.20
Gran Duque d'Alba	9.90
Hennessy VSOP	6.40
Hennessy XO	12.90
Rémy Martin XO	10.90

## **CALVADOS 2 CL**

Christian Drouin 1988	7.50
-----------------------	------