

# 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 Gastgeber(in) 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 handwritten signature in black ink, appearing to read 'Harry van Eeuwijk', written in a cursive style 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
VE	Vermentino
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

# Weingut des Monats

## FRANCIS FORD COPPOLA WINERY



"Als wir anfangen, die Idee für dieses Weingut zu entwickeln, wollten wir, dass es ein Wunderland wird ... ein Ort, um die Liebe zum Leben zu feiern."

- FRANCIS FORD COPPOLA



**CHARDONNAY:** Der Chardonnay Gold Label Diamond Collection erscheint in einem Goldgelb. Die Trauben stammen aus Monterey County von zwei separaten Weinbergen. Das Rebgut von den Lagen in Aroyo Seco bringt eine frische Säure, die aus den Gabilan Bergen sorgen für konzentrierte Fruchtaromen. Reichhaltige Aromen von gelben Früchten, wie Quitten, und Süßen Gewürzen sorgen für eine angenehme Nase. Am Gaumen finden wir Mandarine, Süße Äpfel, Nelken, Ananas und Guave machen den Wein konzentriert und voluminös, der Textur ist samtig, fast cremig.

Jahrgang 2018

1/8 | € 7,90

0,75 | € 46,00



**ZINFANDEL:** Diamond Collection Weine werden aus Trauben hergestellt, die in Kalifornien und Oregon angebaut werden. Würzig, marmeladig und kühn, Diamond Collection Zinfandel ist reich an reifen roten Fruchtaromen, einem mittleren Körper und lang am Gaumen. Noten von Karamell, Vanille, Backgewürzen und Rosinen ergänzen die Aromen von Kirsche und Erdbeere am Gaumen Gemischt aus Fruchtsorten, die verschiedene Klone, Böden und Anbaumethoden repräsentieren, bietet die Vielfalt der Früchte, die in die Herstellung von Diamond Collection Zinfandel einfließt.

Jahrgang 2017

1/8 | € 7,90

0,75 | € 46,00



**MERLOT:** Der Merlot Blue Label Diamond Collection wurde aus den Trauben der Regionen Paso Robles, Sonoma und Monterey vinifiziert. Dieser konzentrierter und elegante Rotwein mit der weichen Frucht besticht mit einer herrlich dunkelroten Farbe. Die Trauben aus Paso Robles verleihen Süsse, Würze und eine erdige Aromatik, Sonoma gibt eine natürliche Säure, Balanz und Eleganz. Monterey County verhilft zu Konzentration.

Jahrgang 2016

1/8 | € 8,50

0,75 | € 54,00



**APACOLYPSE NOW:** Ein opulenter, strukturierter Cabernet Sauvignon aus dem Alexander Valley. Ein Wein mit markantem Bouquet, das Aromen von Himbeerkonfitüre, gebackenen Heidelbeeren, Veilchen, und rauchige Gewürznoten von Nelke, Tabak und Waldboden umfasst. Ein opulenter, vollmundiger Gaumen präsentiert sich mit saftigen Aromen von zerriebenen Kirschen, Beeren und Kakao. Im langanhaltenden, dekadenten Abgang findet man Anklänge von Karamell und geröstetem Holz. Diesen Wein gibt es weltweit nur an einem Ort! Nämlich hier im El Gaucho.

Jahrgang 2017

1/8 | € 9,50

0,75 | € 56,00

# Unser legendärer El Patron

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

## Raritäten aus Bordeaux

### WEISS

2015	CU	Château La Grande Clotte blanc	AOC Bordeaux	92/100 A. Galloni		10.90	72.00
2017	CU	Château Cos d' Estournel blanc	AOC Bordeaux	20/20 Gerstl, 94/100 Robert Parker			198.00
2016	CU	Château Pape Clément blanc	AOC Pessac-Léognan	98/100 Jef Dunnuck, 95/100 R. Parker	Pfirsich, Apfel, Grapefruit. Unwiderstehlich!		220.00

### ROT

2016	CU	L'impression de Mauvesin Barton	AOC Moulis, Médoc	91-92/100 James Suckling	Schokoladig, Walnüssen & Gewürzen. Fest & strukturiert	7.20	43.00
2011	CU	Château Phélan Ségur	AOC Saint-Estèphe	18/20 Rene Gabriel, 93/100 Tim Atkin	Elegante Feinfrucht, Cassis, Tabaknoten		110.00
2012	CU	Château Montrose	AOC Saint-Estèphe	94/100 R. Parker	weißer Schokolade, Cassis, weich, kraftvoll & konzentriert		189.00
2010	CU	Château Lascombes	AOC Margaux, Grand Cru	96/100 Wine Advocate, 19/20 Rene Gabriel	Cremige Textur. Feinen, seidigen Tanninen		218.00
2000	CU	Château Hosanna	AOC Pomerol	96/100 R. Parker, 94/100 Wine Enthusiast	Würze und Power. Großartiger Wein!		345.00
2005	CU	Château Palmer	AOC Margaux, 3e Cru classé	20/20 Rene Gabriel, 97/100 Robert Parker	Tief, intensiv, komplex, Harmonisch. Wow!		535.00

### DESSERTWEIN

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

# Cava | Schaumwein | Champagner

<b>Schilcher Frizzante</b> Langmann   St. Stefan	Duft nach roten Beeren, Zitrusfrüchten und Rosenblüten. Stilvoller Schaumweingenuss	1/10 4.00	0.75 30.00
<b>Gelber Muskateller Sekt</b> Weingut Schmörlzer   Kitzeck	Trocken, fruchtige, reife Nase, dicht und lebhaft zugleich, Kräutern und Holunder	6.60	39.00
<b>Champagner Grand Brut</b> Perrier Jouet   Épernay	Ausgewogen und temperamentvoll, eleganter und fein prickelnder Ausklang.	9.70	81.00
<b>Bosco del Merlo Prosecco</b> Paladin   Annone	Blumig, Birne, knackiger Textur. Traumhaft frisch und lebendig. Im Abgang gute Länge.	4.80	33.50
<b>Bosco del Merlo Prosecco Rosé</b> Borgo Molino   Ormelle	Subtil blumige Düfte. Geschmack ist trocken und anhaltend, mit einer sehr guten Frische	5.40	33.50
<b>Motivo Rosé Prosecco Magnum</b> Borgo Molino   Ormelle   Veneto	<b>90/100 Luca Maroni</b> Bouquet aus Himbeeren, Erdbeeren & Rosen	<b>1.5L</b>	79.00
<b>Cava Brut Reserva</b> Reyes de Aragon   Calatayud	reifer Apfel, Quitte, Sternfrucht und eine Spur Brioche. Frisch und langanhaltend		36.00
<b>Grand Cuvée</b> Krug   Reims   Champagne	<b>95/100 Wine Spectator</b> Filigrane Perlage, florale Frische, lang, würzig Abgang		299.00
<b>2014 Cuvée 742</b> Jacquesson Reims   Champagne	<b>93/100 Robert Parker</b> Herausragend, kraftvoll, subtil, finessenreich. Tief und lang		109.00
<b>Blason Rosé</b> Perrier-Jouët Épernay   Champagne	Üppig, voll und rund, Noten von roten + schwarzen Früchten. Typische Finesse		115.00
<b>2012 Belle Époque</b> Perrier-Jouët Épernay   Champagne	<b>93/100 Robert Parker</b> Blumige Noten, weiße Pfirsiche, Birnen und Zitrone		234.00
<b>Nectar Imperial</b> Moët & Chandon Épernay   Champagne	Ein Feuerwerk von exotische Früchten Seidigkeit von Steinobst, ein Hauch Vanille		104.00
<b>Ice Imperial</b> Moët & Chandon Épernay   Champagne	Starke Aromen von Mango & Guave Großzügigkeit von Nektarine und Himbeere		109.00
<b>2010 Dom Perignon</b> Épernay   Champagne	<b>95/100 Falstaff</b> Dom Perignon braucht keine Wörter		280.00
<b>“R” de Ruinart</b> Ruinart   Reims   Champagne	<b>19,5/20 Vinum</b> Umwerfende Eleganz und beeindruckende Transparenz!		99.00
<b>Rosé Ruinart</b> Ruinart   Reims   Champagne	Das älteste Champagnerhaus der Welt zeigt seine Exzellenz und innovation!		129.00

# 0,375 – KLEIN, ABER OHO...

	<b>“R“ de Ruinart</b> Ruinart   Reims   Champagne	<b>19,5/20 Vinum</b> Umwerfende Eleganz und beeindruckende Transparenz	59.00
	<b>Rosé Ruinart</b> Ruinart   Reims   Champagne	Das älteste Champagnerhaus der Welt zeigt seine Exzellenz und Innovation	79.00
2017	<b>CH Lores, Reinisch</b> Tattendorf   Thermenregion	<b>93/100 Falstaff</b> Tropenfrucht, Wiesenkräutern, Mango, Honig	27.00
2019	<b>RS Ried Heiligenstein</b> Bründlmayer   Kamptal	<b>94/100 Falstaff</b> Maracuja, reifer Pfirsich, Blutorangen. Saftig & elegant	28.00
2018	<b>CU Schwarz Weiss</b> Schwarz   Neusiedlersee	<b>92-94/100 Falstaff</b> Vanille, Blütenhonig. Kraftvoll, zart nach Kokos und Karamell	36.00
2015	<b>SB Ziereg</b> Tement   Berghausen	<b>96/100 Robert Parker</b> Stachelbeeren Grapefruit, rauchig, weiße Apfelfrucht, straff	39.00
2015	<b>MO Ziereg</b> Tement   Berghausen	<b>95/100 Falstaff</b> Wiesenkräutern, florale Nuancen. Straff, lebendige Säurestruktur	37.00
2018	<b>CH Sancerre L' Ancienne Vigne</b> Fournier   Loire	Blumigen Noten und Maracuja dominiert. Ausgewogene Buchsbaum- und Johannisbeer	30.00
2017	<b>CS Unplugged</b> Reeh   Andau   Neusiedlersee	<b>93/100 Falstaff</b> Waldbeeren, zarte Kardamom, Kirschen und Karamell	32.00
2017	<b>CU Opus Eximium</b> Gesellmann   M. Burgenland	<b>93/100 Falstaff</b> Brombeerfrucht, elegant, Beerenfrucht, mineralisch, feinwürzig	31.00
2015	<b>CU In Signo Leonis</b> H. Bayer   Mittelburgenland	<b>94/100 Falstaff</b> Cassis und Nougat, feine Edelholzwürze, zart mit Lakritze unterlegt	34.00
2016	<b>CU Gabarinza</b> Heinrich   Neusiedlersee	<b>93/100 Falstaff</b> Kirschen, Edelholzwürze, Brombeeren, mineralisch, zart nach Kräutern	39.00
2016	<b>CU Bela Rex</b> Gesellmann   Mittelburgenland	<b>95/100 Falstaff</b> Schwarze Beerenfrucht, Cassis, Edelholzwürze, balsamisch. Saftig	39.00
2015	<b>ZW Schwarz Rot</b> Schwarz   Neusiedlersee	<b>93/100 Falstaff</b> Brombeeren, Edelholzwürze und Orangenesten, kandierte Veilchen	49.00
2017	<b>BF Perwolff</b> Krutzler   Eisenberg	<b>96/100 Falstaff</b> Waldbeerfrucht, integrierte Tannine, schwarze Kirschen, mineralisch	47.00
2014	<b>CU Reserva</b> Muga   Haro   La Rioja	<b>91/100 Robert Parker</b> Vollmundig, feinstes Tannin. Lakritze, Pflaume, Vanille	27.00
2010	<b>CU Vina Ardanza Reserva Especial</b> La Rioja Alta	<b>93/100 James Suckling</b> Vanille und Karamell. Gaumen frisch, elegantes Tannin, lang.....	32.00
2018	<b>CU Tignanello</b> Marchesi Antinori   Toskana	<b>94/100 Falstaff</b> Rosmarin, Brombeere. Sattes herzhaftes Tannin, großartig wie eh und jäh	89.00
2017	<b>CU Sassicaia</b> Tenuta San Guido   Bolgheri	<b>97/100 Falstaff</b> Cassis, etwas Kardamom, viel saftige Frucht, Vielschichtig, Kräuterwürze	126.00
2016	<b>CU San Leonardo</b> Tenuta San Leonardo   Trentino	<b>97/100 Robert Parker</b> Peperoni, Waldfrüchte, Vanille. Schier unendlich langem Abgang	62.00
2017	<b>CU Château Lynch Bages</b> 5ième Grand Cru Classé	<b>94/100 Robert Parker</b> Pflaume, frisch gebackenes Brot, Tabak und Schokolade	119.00
2017	<b>SB BA.T Edelsüß</b> Tement   Berghausen	Herrlich frisch, Ananas, Pfirsich und Marille, Maracuja und Mango	27.00
2011	<b>SB Eiswein</b> Domäne Müller Gr. St. Florian	<b>93/100 Falstaff</b> Dörrobst, Honig, Litschi, Marillenkonfit, Seidig frisch.	58.00
2009	<b>CU Cuvée TBA Nr. 6</b> Kracher   Neusiedlersee	<b>95/100 Falstaff</b> Tropenfrucht, frisch und lebendig. Zitronig, Würze & Mineralik	75.00

# ROSÉ DES MONATS

2020 | **Rosé vom Kalk** | Weingut Trummer | Obegg  
Rosé Gold schimmernd, frisch, knackig und aus der Magnum. Ein Muss für alle Rosé Fans  
1/8 l | 5.60      Flasche 1.5 l | 66.00

## Rosé

**Passt zu: Grillgerichten, Vorspeisen & Salate**

			0,75	1/8
2019	<b>ZW Rosé ZW</b> Bründlmayer, Kamptal	Helles Pink, Pflaumen, Walderdbeeren, Rhabarber. Elegant, frisch	34.00	
2018	<b>CU Whispering Angel</b> Château d'Esclans	Erdbeeren, knackigen roten Johannisbeeren, Himbeeren & Zitrone und weißen Blüten	48.00	
2020	<b>SA New day</b> Sting Il Palagio   Toskana	Rosen, Steinobst. Verspielt, weich & gefühlvoll. Vielschichtig und lebendig	39.00	6,60

## 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
2019	<b>WB Grossauer</b> Gross   Ehrenhausen	Weißes Nougat und Kernobst. Mandelsplitter, etwas weißer Pfeffer	4.70	29.00
2020	<b>SB Grossauer Edition</b> Tement   Berghausen	Würze, Reife Birnennoten, Holunder, Cassis. Komplex, strahlend klar	5.30	33.00
2020	<b>GB Krispel, Vulkanland</b> Krispel   Straden Dürnstein	<b>92/100 Falstaff</b> Birnenfrucht. Saftig, cremig, Apfelfrucht, feine Säure	5.40	34.00
2019	<b>GV Am Berg</b> Ott a. Berg   Wagram	<b>90/100 Falstaff</b> Mango, Apfel, frisch strukturiert, feinwürzig	5.40	34.00
2020	<b>RS Fassedition</b> Salomon   Stein a. d. Don.	Steinobst, elegant, feine Extrakt- Süße, hochedlem Tiefgang	5.90	38.00
2020	<b>MO Schmölder</b> St. Andrä-Hoch   Sausal	Orangenschalen und Mandeln, sehr gehaltvoll und fruchtsüß.	4.90	31.00
2020	<b>GM Hack-Gebell</b> Hack-Gebell   Eckberg	Aromatische Kräuteraromen, Muskat Physalis, Gewürznelken, Holunder	4.90	31.00

# VOLLMUNDIG & AUSDRUCKSTARK

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

2017	<b>GB</b>	<b>Falter Ego, H. Sabathi</b> Kehlberg   Grazer Stadtwein	<b>92/100 Falstaff</b> Holzwürze, Quitte, Papaya, floraler Touch. Saftig, elegant, frische Struktur	54.00
2020	<b>GM</b>	<b>Muskateller Privat, Schmölzer</b> St. Andrä-Hoch   Sausal	Trocken. Minze, Holunder & Wildkräutern, mit langem Abgang nach Muskatnuss	45.00
2017	<b>MO</b>	<b>Pfarrweingarten</b> Sattlerhof   Gamlitz	<b>95-97/100 Falstaff</b> Röstaromen, nussiger Touch, Komplex, elegant, große Länge und ausgewogen	82.00
2015	<b>SB</b>	<b>Grubthal</b> Muster   Gamlitz	<b>92/100 Falstaff</b> Reife Stachelbeeren, Rhabarber, Cassis. Saftig, Birne, erinnert an weißen Bordeaux	64.00
2019	<b>GV</b>	<b>Smaragd Dürnsteiner</b> F.X. Pichler   Wachau	<b>93/100 Falstaff</b> Golden-Delicious-Apfel, weißer Pfeffer, Orangenzesten. Saftig, feine Säure, würzig	68.00
2017	<b>GV</b>	<b>Smaragd Ried Loibenberg</b> Knoll   Wachau	<b>93-95/100 Falstaff</b> Tropenfrüchte, Apfel, ein Hauch von Orangenzesten. Komplex, kraftvoll	73.00
2017	<b>GV</b>	<b>Smaragd Rotes Tor</b> Hirtzberger   Wachau	<b>94/100 Falstaff</b> Mango, Marille, Blütenhonig. Saftig, elegant, harmonisch, feine Säurestruktur	79.00
2018	<b>RS</b>	<b>Smaragd Dürnsteiner</b> F. X. Pichler   Wachau	<b>92-94/100 Falstaff</b> feinen Rauchnote, Mango & Maracuja, weiße Johannisbeeren, leicht pfeffrig	68.00
2017	<b>RS</b>	<b>Smaragd Loibenberg</b> Knoll   Wachau	<b>92-94/100 Falstaff</b> Ananas, Papaya. Saftig, feiner Pfirsichtouch, elegant, finessenreich, Blütenhonig	77.00

# FRISCH, AROMATISCH & FRUCHTIG

Passt zu: **Aperitif, Salate, Vorspeisen und Leichte Fischgerichte**

2020	<b>GM</b>	<b>Masser Grossauer Edition</b> Leutschach	Muskatnuss trifft zarte Kräuterwürze. Litschis, Maracuja und Zitrone. Nichts laut, viel Harmonie	33.00
2019	<b>GM</b>	<b>Peter Kraus Ried Labitschberg</b> Berghausen	<b>92/100 Falstaff</b> Feinwürzige, pfeffrig. Aromat. Wein. Spiegelt Lebendigkeit d. Künstlers wider	38.00
2019	<b>WB</b>	<b>Reverenz, Muster</b> Gamlitz	<b>92/100 Falstaff</b> Ein fruchtbetontes Gaumenspiel nach Pfirsich, Kaktusfrucht u. Sternfrucht.	36.50
2015	<b>SB</b>	<b>Wielitsch, Domäne Müller</b> Gross Sankt Florian	<b>92-94/100 Falstaff</b> Limetten, rauchig, saftig, elegant, zart süße gelbe Steinobstnuancen	52.00
2019	<b>GV</b>	<b>Rotes Tor Federspiel</b> Hirtzberger   Wachau	<b>92/100 Falstaff</b> Feine Apfelfrucht, zart nach Mango und Orangenzesten, ang. Wiesenkräuter	49.50
2019	<b>RS</b>	<b>Kellerberg, Domäne Wachau</b> Dürnstein   Wachau	<b>94-96/100 Falstaff</b> Leichtfüßig & facettenreich, bleibt sehr gut haften, Frische, sehr gute Länge	52.00
2019	<b>GS</b>	<b>Wiener Gemischter Satz</b> Nössing   Wien	Viel reifer Birne. Fruchtig nach Banane, Apfel, Grapefruit, Zitrone und feine Kräuterwürze	31.00
2019	<b>RS</b>	<b>Federspiel Ried Burgstall</b> F. X. Pichler   Wachau	<b>92/100 Falstaff</b> Tropenfrucht, Pfirsich, Honigmelone & Orangenzesten. Feine Fruchtsüße	53.00
2018	<b>SB</b>	<b>Ried Gaisriegl, Schmölzer</b> St. Andrä-Hoch   Sausal	Holunderblüten, Stachelbeeren und gelben Paprika. Elegante Fruchtsüße, Bilderbuch SB	46.00
2019	<b>MO</b>	<b>Ehrenhausen, Trummer</b> Obegg	Noch ein echter Geheimtipp. Marille, Birnen mit ein leichter Holznote. Trinkfluss ohne Ende	39.00
2018	<b>CH</b>	<b>New Style</b> Salzl   Illmitz	<b>91/100 Falstaff</b> Kumquats, Steinobst, Birnen, Nougat und Biskuit. Saftig, elegant, reife Mango	38.00
2017	<b>SB</b>	<b>Fosilni Breg, Domaine Ciringa</b> Podravje	<b>91/100 Falstaff</b> Zart grasig, Grapefruit, ein Hauch von Stachelbeeren. Straff, knackiger Stil	35.50
2020	<b>MA</b>	<b>Malvazija</b> Kozlovic   Istrija   Buje	Delikat in der Nase, vielschichtigen Komplexität. Am Gaumen intensiv, pikanter Würze	37.00

# KRÄFTIG & LANG ANHALTEND

Passt zu: Fisch und Meeresfrüchte & unsere Empfehlung zum Steak

2007	WB	Fassreserve Sattlerhof   Gamlitz		<b>95/100 Robert Parker</b> Haselnuss, Feuerstein und Heublumen, subtil und feinwürzig	119.00
2012	MO	Schlossabfüllung Halbturm Neusiedlersee		Holznoten; am Gaumen komplex, dicht, fordernd, cremige Textur, mineralisch-würzig	99.00
2018	CH	Ried Tatschler Kirchknopf   Leithaberg		<b>93/100 Falstaff</b> Zarte Edelholzwürze, Mango, Melisse, Blütenhonig. Feine Säurestruktur	56.00
2018	MO	Ried Hochrain Malat   Niederösterreich		<b>93/100 Falstaff</b> Holzwürze, zart nach Vanille und Karamell, weißer Pfirsich. Seidig, elegant	109.00
2015	SB	Zieregg Tement   Berghausen		<b>96/100 Robert Parker</b> Stachelbeeren Grapefruit, rauchig, weiße Apfelfrucht, straff	96.00
2015	SB	Zieregg Tement   Berghausen		<b>99/100 Falstaff</b> Nelken & Zimt. Gross, <b>1,5 L</b> Komplex, dicht, saftig, straffe Textur	220.00
2019	CH	Cloudy Bay Cloudy Bay   Marlborough		<b>92/100 Suckling</b> Steinobst, blumig und Röstnoten. Am Gaumen frisch & ausgewogen	53.00
2019	SB	Cloudy Bay Cloudy Bay   Marlborough		<b>93/100 Wine Spectator</b> Lebendig, gefällig, mit einer lebhaften Grapefruitsäure	53.00
2017	GV	Smaragd Ried Axpoint Hirtzberger   Wachau		<b>94-96/100 Falstaff</b> Anis, Apfel, Papaya, straff Engmaschig, feine Extraktsüße, mineralisch	89.00
2016	GV	Smaragd Kollmütz Matthias Hirtzberger   Wachau		<b>95/100 Falstaff</b> Apfelfrucht, ein Hauch von Birnen, hochelegante Textur, ausgewogen	91.00
2018	CH	Ried Tatschler Leithaberg   Burgenland		<b>91-93/100 Falstaff</b> Mango und Melisse, Blütenhonig. Saftig, elegante, feine Säure	54.00
2018	RS	Smaragd Ried Setzberg Hirtzberger   Spitz   Wachau		<b>92-94/100 Falstaff</b> Weingartenpfirsich, zart floral, Orangenesten. feine, fruchtige Säure	89.00
2017	RS	Smaragd Steinporz Hirtzberger   Spitz   Wachau		<b>95/100 Falstaff</b> Feste Textur, kernig, weiße Pfirsichfrucht, zitronig-animierend	99.00
2018	RS	Smaragd Loibenberg F. X. Pichler   Wachau		<b>94-96/100 Falstaff</b> Ananas, Blütenhonig, Limetten. Komplex, lebendige Struktur, saftig	119.00
2017	RS	Ried Jungenberg Weinbau Nössing   Wien		Nektarinen, Kumquat. Mandarine und Steinobst mit großer Komplexität, animierend	78.00
2019	RS	Rheinriesling St. Andrä-Hoch   Sausal		Steinobst. Wunderschönes Zucker-Säurespiel, trinkanimierden Nachhall, großem Potential.	88.00
2015	CU	Imperial Weiss Halbturm Neusiedlersee		Cassis und feinen Röstaromen; am Gaumen präsent, fein strukturiert, eingebundenes Holz	55.00
2013	CU	Bisamberg Weinbau Nössing   Wien		Nussige Noten von Weißbrot und Dörrfrüchten mit leichten Röstaromen, langer Abgang	58.00
2018	CH	Cervaro della Sala Antinori   Firenze   Umbria		<b>96/100 Robert Parker</b> Feuerstein, zartem Fumé, elegantes Holz, Birne, Quitte. Elegant	89.00
2016	XA	Cultivare Blanco Domenech Vidal   Penedès		Fruchtig, grasige Noten, Holz. Gut strukturiert, ausgewogen, viel Persönlichkeit.	59.00
2015	CU	Miko Mont Rochelle   Franschoek		Steinobst, Zitrus-Limonen, Butterscotch und Honig. Komplex und elegante Tanninen	78.00

# Rotwein offen

			<u>1/8</u>	<u>0.75</u>
2018	ZW Grossauer Salzl   Illmitz	Kirschen, Schokoraspeln, 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 Weingut Haiden   Oggau	Beeren, würzige Aromen, reife Johannisbeeren, Himbeeren, etwas süßes Holz, gutes Volumen.	5.30	32.00
2016	CU Heideboden Stiegelmar   Neusiedlers.	Dörrzwetschken, Feigen, schokoladiger Touch, florale Nuancen. Weitmaschig, Pflaumen	6.50	38.00
2018	TE El Patrón Castillo de Mendoza   Rioja	Schwarze Beeren, Süßholz und schokoladig. Junger Tempranillo vom Feinsten!	5.90	35.00
2018	CU Roxanne rosso Sting   Palagio   Toskana	<b>93/100 James Suckling</b> Dunklen Kirschen, Lakritze, Teeblätter, Eukalyptus. Rund & saftig	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 Otago Salomon & Andrew	<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
2019	ZW Unplugged Reeh   Neusiedlersee	<b>92/100 Falstaff</b>   schwarze Kirschen, Cassis, Kräuterwürze, zartes Nougat. Komplex, Zwetschken		39.00
2017	ZW Olivin Winkler-Hermaden Kapfenstein	<b>93/100 Falstaff</b>   Waldbeeren, Kräuterwürze, Tabak. Komplex, saftig, elegant, frische Holzwürze und Tannin		45.00
2019	BF The Butcher Schwarz   Neusiedlersee	<b>90/100 Falstaff</b>   Reife Kirschfrucht, Brombeeren, zarter Gewürztouch, mit Nelken und Zimt unterlegt		36.00
2019	CS Scheiblhofer Andau   Neusiedlersee	<b>91/100 Falstaff</b>   Cassis und Lakritze im Hintergrund. Kräftig, schokoladig, feine Tannine, salzige Mineralität		35.00
2015	ME Gutswein Domäne Müller Gross 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, elegant, Kirschen, integrierte Tannine		44.00
2018	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. Iglar   Mittelburgenland	<b>92/100 Falstaff</b>   Rauchig-kräuterwürzig, schwarze Kirschen, Orangenzesten, ein Hauch von Edelholz		46.00
2016	CU Norwood Salomon Estate   Australien	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

2018	CU	<b>Big John</b>	Scheiblhofer Neusiedlersee	Edelholz, Kirschen, Brombeeren, floraler Touch. Saftig, kraftvoll	44.00
2015	CU	<b>Cuvée G</b>	Schwarz   Neusiedlersee	Pflaumen, dunklen Beeren. Kräutrig-würzige Anklänge, etwas Vanille. Elegant, offen	36.00
2017	BF	<b>Gold Reserve</b>	Kirnbauer Mittelburgenland	<b>93/100 Falstaff</b> Cassis, Lakritze, Nougat. Saftig, elegant, ausgewogen, Kirschen, frisch strukturiert	53.00
2017	CU	<b>Quattro</b>	Horst Gager Mittelburgenland	<b>93/100 Falstaff</b> Bergamotte, Schokolade, Feigen, eingebundene Tannine, Cassis im Abgang	54.00
2017	CU	<b>Quattro</b>	Horst Gager Mittelburgenland	Bergamotte, Schokolade, Feigen, eingebundene Tannine, Cassis	<b>1.5 L</b> 89.00
2017	ME	<b>Ex-Qui-Sit</b>	Heinrich Bayer Mittelburgenland	<b>92/100 Falstaff</b> Beerenkonfit, Zwetschken, Tabak. Saftig, elegant, Mineralität, Karamell	62.00
2018	ME	<b>Unplugged</b>	Reeh Andau   Neusiedlersee	<b>93/100 Falstaff</b> Reife Kirschen, Lakritze, Edelholzwürze unterlegt, Feigen und Nougat.	52.00
2017	ME	<b>Schützner Stein</b>	Prieler Schützen   Neusiedlersee	<b>93/100 Falstaff</b> Zartbitterschokolade, Tabak. Saftig, elegant, Kirschfrucht, Nougatfinale	56.00
2017	PN	<b>Paul Achs</b>	Gols   Neusiedlersee	<b>93/100 Falstaff</b> Vanille, Erdbeere, Röstaromen. Komplex, straff, Nougat, rote Fruchtnoten	65.00
2017	CU	<b>Opus Eximium</b>	Gesellmann   Burgenland	<b>93/100 Falstaff</b> Brombeerfrucht, elegant, Beerenfrucht, mineralisch, feinwürzig	55.00
2011	CU	<b>Superboun</b>	Langhe   Piemont	Großer Komplexität, fruchtige Noten, Vanille und Gewürzen. Im Gaumen mächtig und elegant	39.00
2014	SA	<b>Rosso di Montalcino</b>	La Caduta   Toskana	<b>91/100 James Suckling</b> Vanille, schwarzen Johannisbeeren. Holzaromen und Cassisnote.	52.00
2009	CU	<b>QP Riserva</b>	Dominum San Vicente   La Rioja	<b>90/100 Wine Spectator</b> Gaumen sanft, aber der Wein entpuppt sich als vollmundig und fleischig	46.50
2014	CU	<b>Bardos</b>	Ribera del Duero	<b>96/100 Tim Atkin</b> Große aromatische Intensität, Komplex, Schokolade, balsamisch. Frisch & lang	44.00
2018	CU	<b>Cien por Ciento</b>	S. Kirchberger   Mallorca	Kräftiges und komplexes Aroma. Reifen dunklen Früchten, im Hintergrund, Muskat, Zimt & Kakao	49.00
2016	CU	<b>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	CS	<b>Grande Reserve L. Vascos</b>	Colchagua Valley   Chile	<b>91/100 James Suckling</b> Johannisbeeren, Pfeffer, Lorbeer, Zimt, Vanille. Weich und elegant	49.00
2015	CF	<b>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 <b>CU Phantom</b> Kirnbauer   Mittelburgenland	<b>93/100 Falstaff</b> Velours und Edelholz. Saftig, frische Kirschen am Gaumen, zartes Nougat	52.00
2018 <b>CU Phantom</b> Kirnbauer   Mittelburgenland	Kräutern, Brombeeren, Zwetschken, mit Holzwürze und Nougat unterlegt	<b>1,5 L</b> 108.00
2015 <b>CU Harterberg</b> Aumann   Thermenregion	<b>93/100 Falstaff</b> Einladend. Straffer Körper, reife Zwetschken, feiner Schokoladentouch	55.00
2008 <b>CU Imperial Rot</b> Schloss Halbturn   Neusiedlersee	Röstaromen, Beerenfrucht, zart nach Mandarinen, saftig, seidig-weiche Tannine	82.00
2016 <b>CU Gabarinza</b> Heinrich   Neusiedlersee	<b>93/100 Falstaff</b> Herzkirschen, Edelholzwürze, Brombeeren, mineralisch, zart nach Kräutern	85.00
2016 <b>CU Bela Rex</b> Gesellmann   Mittelburgenland	<b>95/100 Falstaff</b> Schwarze Beerenfrucht, Cassis, Edelholzwürze, balsamisch. Saftig	78.00
2011 <b>CS Private Reserve, Domäne Müller</b> Gross Sankt Florian	Dunkle Beerenfrucht, Gewürzen, Tabak. Saftig, elegante Textur, harmonisch, Bordeaux Style	86.00
2015 <b>CU Sister Moon</b> Sting   La Palagio   Toskana	<b>93/100 Wine Spectator</b>   Schwarzer Pfeffer. Lakritze, Vollmundig. Weiche Tannine. Elegant	85.00
2015 <b>CU Chianti Classico Riserva</b> Marchesi Antinori   Toskana	<b>94/100 Wine Spectator</b>   Kirsche, Preiselbeere und Waldbeeren, getoastetem Holz, Balsamig	55.00
2018 <b>CU Le Cupole Trinoro</b> Tenuta di Trinoro   Toskana	<b>94/100 Robert Parker</b> Pflaume, Cassis und Mokka, dezent neues Leder. Röstnotenansatz	66.00
2016 <b>CU NOÀ</b> Cusumano   Partinico   Sizilien	<b>94/100 Robert Parker</b> der Orient-Express fährt ab! Nelken, Beeren, Kakao, exotische Gewürze	78.00
2017 <b>CU Kairos</b> Zymé   Veneto	Mosaik aus Früchten, Blüten und Erde. Fülle und Komplex. Pfeifentabak, Zimt, Muskat und Nelke.	99.00
2010 <b>SA 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 <b>CU Barolo</b> Paolo Conterno   Piemont	Rosenblättern, Nelken, sehr elegant, süßem und noble Tannin, perfekt ausgewogen	119.00
2014 <b>GA La Prohibición</b> Castillo y Leon   D.O. Bierzo	<b>97/100 Decanter</b> Kirschen und Veilchen, Asiatische Gewürze, Zitronengras, dicht & fett	78.00
2018 <b>CU Pago de Carraovejas</b> Peñafiel   Ribera del Duero	<b>93/100 Penin</b>   Satte, dunkle Kirschfrucht, Lakritz, Kaffee, Zedernholz. Opulent & Elegant	68.00
2016 <b>TE Aalto</b> Bodega Aalto   Ribera del Duero	<b>93-95/100 Robert Parker</b> Mokka, asiatische Gewürze, Tabak, Karamell & samtige Tannine	76.00
2015 <b>CU 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 <b>CU Especial</b> Fernando Alonso   Huete-Cuenca	Mineralisch, Vanille, harmonischer Körper. Tolle Tannine, Samt & weich	<b>1,5 L</b> 179.00

# Die Überflieger schlechthin

Gönnen Sie sich etwas Einzigartiges!

2006	<b>PN</b>	<b>Schloss Halbturm</b> Halbturm   Neusiedlersee	<b>95/100 Falstaff</b> Zart nach Tabak, feine balsamische Note, einladendes Bukett, elegant und harmonisch	99.00
2015	<b>BF</b>	<b>Mariental</b> E. Triebaumer   Neusiedlersee	<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, schwarze Herzkirschen, Cassis und Veilchen, komplexe Textur	98.00
2017	<b>CU</b>	<b>Cuvée M1</b> Markowitsch	<b>98/100 Falstaff</b> Reife schwarze Kirschen, Zwetschke, Brombeere. Druckvoll, überwältigender Länge	125.00
2015	<b>CU</b>	<b>Cuvée G</b> Gesellmann   Mittelburgenland	Zwetschken & Amarena Kirsche, Brombeerkonfit, Tabaknuancen, Nougat im Rückgeschmack	96.00
2015	<b>CU</b>	<b>Comondor</b> A. & H. Nittnaus   Burgenland	<b>96/100 Falstaff</b> Cassis, Brombeeren, Edelholz, komplex, straffe Textur, zart schokoladig, große 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
2012	<b>CU</b>	<b>Salzberg</b> Heinrich   Gols   Neusiedlersee	<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
2017	<b>CU</b>	<b>Saffredi IGT</b> Fattoria Le Pupille   Maremma	<b>94/100 Falstaff</b> Sehr viel satte Cassisfrucht, Brombeere, etwas Minze im Hintergrund, sehr klar	132.00
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
2015	<b>CU</b>	<b>Amarone</b> Zymé   Veneto	Wildkirschen, Leder, Lakritze, getrocknete Früchte, schwarzer Pfeffer, Espresso, schlicht ein Traumwein.	153.00
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, Pflaumenmus und edlen Hölzern	<b>3,00 L</b> 390.00
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 und runden Tannine.	115.00
2016	<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, elegant, schokoladige Textur, reife Tannine, seidig	189.00
2018	<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 und 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>Alttus</b> Salomon Estate   Südastralien	<b>95/100 Falstaff</b>   Rauchig unterlegte Edelholzwürze, schwarze Beerenfrucht, zarte Lakritze, elegante Textur	165.00
2018	<b>CS</b>	<b>One Point Five, Shafer</b> Central Coast   Kalifornien	<b>95/100 James Suckling</b>   Blaubeeren, Nelken, Kies. Festen, zarte Tanninen. Cremig und elegant	139.00

# 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		

## 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		
Red Bull Ginger Ale Organics	0.2 l	4.10		
Red Bull Tonic Organics	0.2 l	4.10		
Red Bull Bitter Lemon Organics	0.2 l	4.10		
Tonic Fendiments	0.125 l	4.20		

## 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

## HAUSCOCKTAIL

GaUCHO Style 7.70

## APERITIV

Hugo Spritz 6,20

Weißer Spritzer 3.30

Sommer Spitzer 3.20

Holunder Spritzer 3.60

Muskateller Spritzer 5.10

Rosé Spritzer 3.80

Aperol Spritz 5.70

Veneto Spritz 5.90

Lillet Spritzer oder Wild Berry 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 und Rosso 4.80

Ruby Portwein Fabelhaft 5.60

Late bottled Vintage Port Quinta de la Rosa 2017 10.90

## BITTER UND KRÄUTER

Campari Soda 5.60

Campari Orange 6.50

Averna 4cl 4,30

Averna Sauer 5.00

Fernet Branca 4cl 4.50

Ramazzotti 4cl 4.10

Jägermeister 2cl 3.10

Gölles Edelbitter 2cl 4.90

# Hochprozentiges

## **SCHNÄPSE 2 CL**

Gölles Williams	6.50
Gölles Kriecherl	6.70
Gölles Alter Apfel	4.70
Gölles Alte Zwetschke	7.20
Gölles Marille	6.70
Gölles Himbeer	12.00
Gölles Vogelbeere	11.00
Hochstrasser Rote Williamsbirne	5.20
Hochstrasser Rote Johannisbeerbrand	5.10
Hochstrasser Rote Holunderbrand	5.30
Peer Haselnuss	4.10
Peer Himbeer	4.10

## **RUM 4 CL**

Belmont Coconut Rum	4.70
Plantation Dark Rum	4.20
Don Papa	9.90
Diplomatico	12.90
Ron Zacapa 23-Years	11.30
Dictador 20-Years	13.90
Plantation 20-Years Special Edition	12.70

## **GRAPPA 2 CL**

Poli Sarpa	4.10
Poli Moscato	6.10
Jarno	6.50
Jarno Barrigue	6.90
Tignanello	8.90
Ornellaia	10,5
Berta Tre Soli Tre	12.50

## **BRANDY & COGNAC 2 CL**

Carlos I	4.10
Gran Duque d'Alba	9.90
Hennessy VSOP	6.20
Rémy Martin XO	19.30
Hennessy XO	17.00

## **CALVADOS 2 CL**

Christian Drouin 1986	7.50
-----------------------	------