

Weißweine

	<i>1/8l</i>	<i>1/4l</i>	<i>0,75l</i>
*Weissburgunder Classic	3,40€	6,80€	20,40€

rassig, trockener Wein mit grügelber Farbe, dezent frischer Apfelduft und reichhaltig, ausgeglichener Geschmack – als Apperativ, zu Fisch- u. Pastagerichten od. zu Geflügel.

*Chardonnay Classic	3,10€	6,20€	18,60€
----------------------------	--------------	--------------	---------------

mild, trockener Wein, strohgelbe Farbe, Bukett erinnert an exotische Früchte, harmonisch, frischer Geschmack mit weichem Abgang – als Apperativ, zu Vorspeisen, Fisch u. Fleisch.

*Gewürztraminer Classic	3,40€	6,80€	20,40€
--------------------------------	--------------	--------------	---------------

würzig, aromatischer Wein und strohgelber Farbe mit grünlichem Schimmer, blumiges Aroma, harmonisch, frischer und weicher lang anhaltender Nachgeschmack – als Apperativ, zu Meeresfrüchten, Hummer und Gänseleberpastete.

*Pinot Grigio	2,90€	5,80€	17,40€
----------------------	--------------	--------------	---------------

milder, aromatischer, trockener Wein mit grügelber Farbe, das Bouquet erinnert an Birne, Banane, Ananas und Grapefruit, harmonisch weich mit gut eingebundener Fruchtsäure - als Apperativ, zu Fischgerichten und hellem Fleisch.

*Grüner Veltliner	3,10€	6,20€	18,60€
--------------------------	--------------	--------------	---------------

In Österreich nennt man den jungen Weißwein „Heuriger“. Diesen Namen tragen bei uns auch die traditionellen Buschenschanken, in denen man in geselliger Runde den „Heurigen“ genießt. – zur Brotzeit, Wiener Schnitzerl.

*Lugana	3,40€	6,80€	20,40€
----------------	--------------	--------------	---------------

Trockener, fruchtiger Wein, strohgelb mit grünen Farbnuancen, ausgeprägter Duft von Limone, Aprikose und Pfirsich, charakteristische Frucht mit lebendiger, saftiger Säure. Hervorragend zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten. Kann auch als Aperitif gereicht werden.

Süßliche Weine

*Goldmuskateller	3,40€	6,80€	20,40€
-------------------------	--------------	--------------	---------------

delikater, harmonischer, exotischer Weißwein mit goldgelber Farbe, blumiger Duft wie Muskat, reife Äpfel und Bittermandel, verführerisch, lang anhaltender Geschmack – als Apperativ oder Digestif, zu Nachspeisen wie Strudel, Krapfen.

*Lambrusco	2,90€	5,80€	17,40€
-------------------	--------------	--------------	---------------

Roter perlender, süßer, duftender und aromatischer Wein. Passend zu Nudelgerichten

Rotweine

***St. Magdalener** 3,10€ 6,20€ 18,60€

mittelschwer, trockener Wein mit leuchtend rubinroter Farbe, Bukett erinnert an Veilchen, Mandeln und Bitterschokolade, weich, harmonisch mit ausdrucksvollem Körper sowie gut eingebundener Fruchtsäure – zu Gerichten aus rotem, gekochtem und gebratenem Fleisch.

***Lagrein** 3,40€ 6,80€ 20,40€

autochtone Südtiroler Rebsorte, Rubin-dunkelgranatrote Farbe, fruchtige Aromen nach Kirsche und Veilchen, weich, samtig, gut eingebundene Tannine mit feinem Abgang – zu dunklem Fleisch, Wildgeflügel und pikantem Käse.

***Cabernet-Sauvignon** 2,90€ 5,80€ 17,40€

schwerer, trockener Wein mit tief eindrucksvoller Farbe, feine Noten von Kaffeebohne, Chassis und Bitterschokolade, kräftig, salziger Geschmack mit weichem Abgang – zu deftigen Hauptspeisen wie Wild, Schwein und Lamm.

***Merlot** 3,10€ 6,20€ 18,60€

schwerer, trockener Wein mit dunkelgranatroter Farbe, fruchtiges Bouquet erinnert an Lakritze, Chassis und Kirscharomen, leichter Ansatz von Eichenholz, weicher langer Abgang – zu deftigen Hauptspeisen wie Hasenbraten, Wildgeflügel und pikantem Käse.

***Vernatsch** 3,10€ 6,20€ 18,60€

Mitteltiefe, rubinrote Farbe. Fruchtiges Aroma mit Geruchsnoten von roten Beeren und Kirschen. Runder, ausgewogener Geschmack mit angenehmer Milde im Abgang. – zu Vorspeisen, Teigwarengerichten, weiße Fleischsorten und Geflügel.

***Kalterersee** 3,10€ 6,20€ 18,60€

Hell bis rubinroter Wein mit feinem zarten Mandelaroma und Kirsche, exzellenter warmer Fruchtgeschmack und feiner Eleganz – zu Vorspeisen, Brettljause.

***Blauer Zweigelt** 3,10€ 6,20€ 18,60€

trockener Wein, rubinrote Farbe, fruchtig-würziges Bukett, samtig am Gaumen. – zu Teiggerichten, Rind, Käse.