

# HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT ZUM HOLZWURM

## FEINSTE ALPEN-KÜCHE IN ECHTEM WOHNZIMMER-FLAIR

Freu dich auf viele „Mhmmm“-Momente –  
feinste, regionale Gerichte, coole Sommerdrinks,  
hervorragende österreichische Weine,  
ein kühles Bier oder „a guats Schnapserl“.  
Auf höchste Qualität und heimische Produkte  
kannst du dich bei uns verlassen...  
denn wir Holzwürmer sind echte Genießer.

Follow us:



the\_gapmaier\_selection  
#zumholzwurmflachau  
#myschlösslflachau  
#lunaapartmentflachau



# Weils einfach besser schmeckt!

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen genussvolle Stunden.  
Familie Gappmaier & Reiter mit Ihrem Holzwurm-Team



# falstaff

## HEIMISCHER–BIOLOGISCHER–GESÜNDER

**Fisch:** Bio-Gebirgsaiblingsfilet –  
Michi`s frische Fische,  
Naturpark Mürzer Oberland

**Huhn:** Steirisches Maishendl – Fleischerei  
Ablinger, Oberndorf

**Lamm:** Bio Tauernlamm [www.tauernlamm.at](http://www.tauernlamm.at)

**Rind und Schwein:** Fleischerei Ablinger,  
Oberndorf  
Transgourmet, Salzburg

**Eier (Bodenhaltung):** Franz Baumgartner,  
Haag

**Erdäpfel:** Josef Strohmayer, Waldviertel

**Heidelbeeren:** vom Griessenkar

**Äpfel und Zwetschken:** eigener Obstgarten

**Brot und Gebäck:** Naturbäcker Lagler  
[www.lagler.at](http://www.lagler.at)

Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne über Zutaten  
in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten  
auslösen können.

Preise inklusive aller Abgaben. Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten

# VORSPEISEN STARTERS

## Beef Tartare

klassisch, knuspriges Toastbrot, Butter, Zwiebelringe, Ruccola  
*classic style, toast, butter, onions, wild rocket*

100g € 19,50  
150g € 27,50

## Garnelen Tempura | *Prawn tempura*

Garnelen und Champignons, knuspriger Tempurateig,  
getrüffelte Limetten-Soße, Chili-Mayonnaise  
*prawns and white mushrooms, crunchy tempura pastry,  
truffled lime-sauce, creamy spicy sauce*

€ 19,50

## Portion Knoblauchbrot | *Garlic bread*

€ 6,50

# SALATE | SALADS

## Feinspitzsalat | *De luxe salad*

knackiger bunter Blattsalat, Passionsfrucht Dressing  
**mit gegrilltem Hühnerfilet vom steirischen Maishendl**  
*fresh, colourful salad, passion fruit-dressing,  
with grilled chicken fillet*

€ 22,00

knackiger bunter Blattsalat, Passionsfrucht Dressing  
**mit gegrillten Riesengarnelen**  
*fresh, colourful salad, passion fruit-dressing,  
with grilled king prawns*

€ 22,00

## Bunter Salatteller | *Colourful salad*

Sauerrahmdressing  
*sour cream dressing*

€ 9,50

# SUPPEN | SOUPS

## Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz | *Beef broth*

mit Kaspressknödel € 7,90  
*with fried cheese dumpling*

oder

mit Frittaten € 6,90  
*with sliced pancakes*

oder

mit Leberknödel € 7,50  
*with liver dumpling*

## Getrübete Parmesanschaumsuppe

*Truffled soup of Parmesan-cheese*

mit gegrillter Garnele € 9,90  
*with grilled prawn*

mit Steinpilz Wan-Tan € 9,90  
*with mushroom-pastry*

# HAUPTGERICHTE

## MAINCOURSE

### Kasnockn im Pfandl serviert | *Cheese spaetzle*

Spätzle, Bier- und Graukäse, Röstzwiebel, Krautsalat € 17,50  
*„spaetzle“, cheese assortment, roast onions, cabbage salad*

### Dauerbrenner „Holzwurmpfandl“

gegrillte Schweinefilets, Waldschwammerlsoße, Gemüse, Rösti € 25,90  
*grilled fillets of pork served in the pan, mushroom sauce, vegetable, fried grated potatoes*

### Wiener Schnitzel vom Landschwein

#### *Wiener Schnitzel regional pork*

Petersilienkartoffel oder Pommes Frites, Preiselbeeren € 20,50  
*Wiener Schnitzel from pork, parsley potatoes or french fries, cranberries*

### Original Wiener Schnitzel Salzburger Kalb

#### *Original Wiener Schnitzel regional veal*

Petersilienkartoffel oder Pommes Frites, Preiselbeeren € 28,90  
*Wiener Schnitzel from veal, parsley potatoes or french fries, cranberries*

### Rahmgulasch vom Salzburger Milchkalb

#### *Salzburger veal goulash*

serviert mit Butternockerl € 25,00  
*served with spaetzle*

## BIO Gebirgssaiblingsfilet

*Alpine char fillet – organic culture*

knusrig gebratenes Filet, Zitronen-Kartoffelpüree, € 28,50  
braune Butter, grünes Gemüse  
*crispy grilled fillet, mashed potatoes with lemon twist,  
brown butter, green vegetable*

## Basilikum Pestonudeln

*Pasta with homemade basil pesto*

Linguini, hausgemachtes Basilikumpesto, € 18,90  
Zucchini, Erbsen

*Linguini, home made basil pesto, zucchini, peas*

mit 3 Stück gebratene Riesengarnelen € 25,90  
*with 3 pieces fried king prawns*

## Holzwurm´s Deluxe Burger (Fleisch, Käse, 100% Bio, made in Austria)

hausgemachtes Rindfleisch Patty, Emmentaler, Salat, € 19,90  
Tomate, Speck, Zwiebel, Gurkerl, hausgemachte BBQ-Soße,  
Chili Mayonnaise, Pommes

*homemade beef patty, cheese, salad, tomato, bacon, onion, gherkin,  
homemade BBQ-sauce, creamy spicy sauce, french fries*

**JEDEN SONNTAG** ab Mitte Juli

**EVERY SUNDAY** from the middle of july on

## Bratl vom Bio-Kleeschwein

*Organic roast pork*

Semmelknödel, Sauerkraut € 22,50  
*Dumpling, steamed cabbage*

## Backhendl vom steirischen Maishendl

*Local deep fried chicken*

Erdäpfel-Vogerlsalat, Kürbiskernöl € 22,50  
*green and potato salad, pumpkin seed oil*

# FÜR UNSERE „KIDS“

## KIDS MENU

### Zwergnase

Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes Frites, Ketchup € 11,00  
*Wiener Schnitzel from pork, french fries, ketchup*

### Cäpt´n Cook

Fischstäbchen, Petersilienkartoffel, Sauce Tartare € 10,50  
*fish fingers, parsley potatoes, tartar sauce*

### Max und Moritz

Grillwürstel, Pommes Frites, Ketchup € 9,90  
*grilled sausages, french fries, ketchup*

### Kudl-Mudl-Nudeln

bunte Spiralnudeln, Tomatensoße € 8,90  
*colourful fusilli noodles, tomato sauce*

### Pizza Margarita

Tomatensoße, Käse € 10,90  
*tomato sauce, cheese*

### Pizza Salami

Tomatensoße, Käse, Salami € 13,90  
*tomato sauce, cheese, salami*

# DIE ZUCKERSEITE DES LEBENS

## *THE SWEET SIDE OF LIFE*

### Himmliche Mozartknödel

Topfenknödel mit Nougat und Marzipanfülle,  
Butterbrösel, Erdbeersoße, Kokossorbet  
*fluffy dumplings stuffed with nougat and marzipan,  
strawberry sauce, coconut sorbet*

€ 13,50

### Zitronengras-Crème-Brulee

*Lemongrass-crème-brulee*

Ingwerschaum, Passionsfruchtsorbet  
*Ginger foam, passion fruit sorbet*

€ 11,90

### Sorbetvariation „Holzwurm“

*Selection of homemade sorbets*

3 Kugeln hausgemachte Sorbets  
*3 scoops homemade sorbets*

€ 11,50

### Apfelstrudel

*Apple strudel*

mit Schlagobers und Vanilleeis  
*with whipped cream and vanilla ice cream*

€ 9,90

## Oder vielleicht ein Eisbecher zum süßen Abschluss?

### Gemischtes Eis mit 3 Kugeln

Vanille, Schoko- und Erdbeereis € 7,90  
*3 scoops of ice cream, vanilla, chocolate and strawberry*

### Eisflamme

3 Kugeln Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers € 9,50  
*Frozen flame - 3 scoops of vanilla ice cream, hot raspberries, whipped cream*

### Bananensplit

1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis, Banane, € 9,50  
Schokosoße, Schlagobers  
*scoop of chocolate ice cream, 1 scoop of vanilla ice cream, banana, chocolate sauce, whipped cream*

### Eiskasperl – für unsere Kids

1 Kugel Vanilleeis, bunte Smarties, Schlagobers, Waffel € 3,90  
*1 scoop vanilla ice cream, smarties, whipped cream, waffle*

# HEISSGETRÄNKE

## HOT DRINKS

Kaffee, Tee & Co | *Coffee, tea and more*

Espresso	€	3,40
Espresso Macchiato	€	3,60
doppelter Espresso	€	4,90
Verlängerter	€	3,80
Häferkaffee	€	3,80
Cappuccino mit Milchschaum	€	4,40
Latte Macchiato	€	4,80



### TEEERLEBNIS VOM FEINSTEN

Die im biologisch abbaubaren Baumwollsäckchen verpackte handverlesene Auswahl der feinsten Teeblätter bildet die Grundlage für dieses außergewöhnliche Geschmackserlebnis!

**Golden Chamomile:** angenehmer, leicht bitterer Geschmack, wohltuende, beruhigende Wirkung

**Minty Breeze:** voll, würziger aromatischer Geschmack, köstlich und erfrischend

**Herbal Amber:** Ingwerwurzel und Zitronengras sorgen für ein würzig-aromatisches, wärmendes Geschmackserlebnis

**Green Leaves:** Sencha Grüntee mit markantem, frischem Geschmack, Grünteesorte mit der stärksten Wirkungsweise

**Classic Black:** feinsten schwarzer Tee aus Afrika, milder, hocharomatischer Charakter

**Fruit Fields:** Apfel, Hagebutte, Hibiskus, süße Brombeerblätter, Orangenschale und Himbeer vereinen sich zu einem fruchtig-frischen Geschmackserlebnis.

€ 4,60

## Schoko zum Trinken | *Chocolate to drink*

AFRO Trinkschokolade BIO – mit Salzburger Milch € 4,90

### verfeinert mit 2cl Spirit | *served with 2cl spirit*

Schoko + Rum (54%) € 6,90

Schoko + Baileys € 7,90

Schoko + Amaretto € 7,90

## Heissgetränke mit Schuss | *Hot drinks with alcohol*

Irish Coffee (doppelter Espresso, Irish Whiskey, Schlag) € 9,90

# ERFRISCHUNGS GETRÄNKE

## NON-ALCOHOLIC DRINKS

### Alkoholfreies | *Limo and juices*

Flachauer Sprudel Himbeer still od. prickelnd		0,25l	€	2,50
		0,50l	€	4,80
Holler G´Spritzter hausgemacht		0,25l	€	2,90
		0,50l	€	5,10
Coca Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Spezi		0,25l	€	3,90
		0,50l	€	6,00
Coca Cola Light	Flasche	0,30l	€	4,50
Coca Cola Zero	Flasche	0,30l	€	4,50
Orangensaft, Apfelsaft		0,25l	€	3,90
Apfelsaft gespritzt mit Soda		0,25l	€	3,00
		0,50l	€	5,20
Orangensaft gespritzt mit Soda		0,25l	€	3,00
		0,50l	€	5,20
Fever-Tree Tonic Water	Flasche	0,20l	€	4,50
Fever-Tree Bitter Lemon	Flasche	0,20l	€	4,50
Schweppes Russian Wild Berry	Flasche	0,20l	€	4,30
Rauch Eistee Zitrone		0,25l	€	3,90
		0,50l	€	6,00

## GESUNDES & ENERGIEREICHES *HEALTHY & ENERGY DRINKS*

### Lebenselixir Wasser | *Water*

Flachauer Quellwasser	0,25l	€	1,20
Gasteiner Mineral still oder prickelnd	0,30l	€	3,70
	0,75l	€	6,70
SoZi (Sodawasser mit frisch gepresster Zitrone)	0,25l	€	2,80
	0,50l	€	4,80
Red Bull Classic	0,25l	€	4,90

## NATURSÄFTE *NATURAL FRUIT JUICES*

Johannisbeere	0,25l	€	4,40
Marille	0,25l	€	4,40
Multivitamin	0,25l	€	4,40
Apfelsaft naturtrüb	0,25l	€	4,40
Birne	0,25l	€	4,40

## Organics by Red Bull

Bio-Erfrischungsgetränke – Zutaten 100% natürlicher Herkunft, keine künstlichen Aromen, keine künstlichen Farbstoffe oder Konservierungsmittel!

Simply Cola	0,25l	€	4,90
Ginger Ale	0,25l	€	4,90
Easy Lemon	0,25l	€	4,90
Purple Berry	0,25l	€	4,90

# BIER VOM FASS

## *DRAUGHT BEER*

Gösser [Pfiß]	0,20l	€	3,50
Gösser [Seidl]	0,30l	€	4,70
Gösser [Halbe]	0,50l	€	5,80
Gösser Naturradler	0,30l	€	4,60
	0,50l	€	5,70
Saurer Radler (mit Soda)	0,30l	€	4,20
Saurer Radler (mit Soda)	0,50l	€	5,40
Weihenstephaner Weissbier hell	0,30l	€	4,80
	0,50l	€	5,90
Weihenstephaner Weissbier alkoholfrei	0,50l	€	5,50
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,30l	€	4,40

## BIERSPEZIALITÄTEN

### *CRAFT BEER*

Gösser Stiftsbräu dunkel	0,50l	€	6,00
Weihenstephaner Weissbier dunkel	0,50l	€	6,00
Gösser Stifts-Zwickl hell Bügelflasche	0,50l	€	6,00

## G´SPRITZTER

### *WINE MIXED UP*

Weisswein süß oder sauer	0,25l	€	4,50
Sommerspritzer weiss	0,25l	€	4,20
Rotwein süß oder sauer	0,25l	€	4,50
Aperol Spritzer (Weisswein, Soda, Aperol, Orangenscheibe)	0,25l	€	6,90

# APERITIF

Wermuth - Qualitätsbrennerei Guglhof, Hallein	5cl	€	6,90
Wermuth Guglhof 5cl + Fl. Fever Tree Tonic	0,25l	€	9,90
Lillet Wild Berry (Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry)	0,25l	€	7,90
Campari Soda	0,10l	€	6,90
Campari Orange	0,10l	€	6,90
Martini Bianco	4cl	€	6,00
Botanical Delight (Wermuth Guglhof 5cl, Johannisbeerlikör 2cl, Fl. Fever Tree Tonic)	0,27l	€	13,50

## Secco pur oder g´spritzt

*Sparkling wine pure or mixed up*

Glas Prosecco (Marsuret, Valdobbiadene, extra dry)	0,10l	€	5,90
Hugo (Prosecco, Hollersirup, Soda, Minze, Limette)	0,25l	€	7,50
Aperol Spritz (Prosecco, Soda, Aperol, Orangenscheibe)	0,25l	€	7,90

## MISCHGETRÄNKE | LONGDRINKS

Absolut Vodka + Flasche Fever Tree Tonic oder Bitter Lemon	2cl	€	7,90
Absolut Vodka, Orangensaft	2cl	€	6,50
Absolut Vodka, Red Bull	2cl	€	6,50
Flügerl (Roter Vodka + Red Bull)	2cl	€	6,50
Bombay Gin + Flasche Fever Tree Tonic	2cl	€	7,90
Bacardi Cola	2cl	€	6,50
Röschen (Four Roses Whiskey, Cola)	2cl	€	6,50
Jack Daniels Whiskey, Cola	2cl	€	6,50

**Longdrinks serviert auf Basis 2cl Spirit!**

## Longdrinks vom Feinsten

### *Premium Longdrinks*

Grey Goose Wild Berry (Grey Goose Premium Wodka, Schweppes Russian Wild Berry, frische Beeren)	4cl	€	12,90
Tanqueray No. 10 Tonic (Tanqueray No. 10, Premium Gin, Fever-Tree Tonic, Limette)	4cl	€	12,90
The Illusionist BIO Gin, Mediterranes Tonic (The Illusionist BIO-Premium Gin, Fever Tree Mediterranes Tonic, Rosmarinzweig)	4cl	€	13,90
Moscow Mule – Grey Goose Wodka, Fever Tree Ginger beer, Limettensaft, Limettenspalte	4cl	€	12,90

**Longdrinks serviert auf Basis 4cl Spirit!**

## LIKÖRE | LIQUEURS

Amaretto	4cl	€	5,90
Sambucca	4cl	€	5,90
Baileys	4cl	€	5,90

## BITTERS

Ramazzotti	4cl	€	5,90
Averna	4cl	€	5,90
Jägermeister	2cl	€	4,30

# KURZE | SPIRITS

Haselnussschnaps	2cl	€	4,10
Obstler, Hochstrasser	2cl	€	3,90
Williams Birne, Hochstrasser	2cl	€	4,20
Marille, Hochstrasser	2cl	€	4,20
Vogelbeere, Hochstrasser	2cl	€	4,90
Zirbener, Hochstrasser	2cl	€	4,20
Johannisbeerlikör, Guglhof	2cl	€	4,50
Feuerkirschlikör, Guglhof	2cl	€	4,50
Willi mit Birne	2cl	€	4,50
B´soffene Marille	2cl	€	4,50
Flying Hirsch (Jägermeister + Red Bull)	2cl	€	5,90

## EDELBRÄNDE DIGESTIF

Bergvogelbeerbrand, Hochstrasser	2cl	€	8,50
Weichselbrand, Hochstrasser	2cl	€	8,50
Hollerschnaps, Hochstrasser	2cl	€	8,50
Alter Apfel, fassgereift, Guglhof	2cl	€	8,50
Alte Zwetschke, fassgereift, Guglhof	2cl	€	8,50
Himbeer Brand Reserve, Guglhof	2cl	€	8,50

## Vakuum destillierte Edelbrände

Dieses Edeldestillat überzeugt durch seine einzigartige Aromavielfalt!  
Die schonende Herstellung ermöglicht es, dass viel mehr Aromen im Destillat erhalten bleiben. Der Gaumen erfährt so die Frucht auf eine Weise, wie er sie noch nie erlebt hat.

Rote Williamsbirne VAKUUM, Hochstrasser	2cl	€	8,50
---	-----	---	------

## Cognac

Remy Martin VSOP	4cl	€	10,00
------------------	-----	---	-------

# WHISKEY

Four Roses, Bourbon Kentucky straight Bourbon Wiskey	2cl	€	4,70
Jack Daniels Old No.7, Bourbon Tennessee Bourbon Whiskey	2cl	€	5,00
Tullamore Drew Blended Irish Whiskey	2cl	€	5,00
Laphroaig Islay Single Malt Scotsch Whiskey 10 years	4cl	€	11,00

# CHAMPAGNER

## Louis Roederer Collection 243

**Reims, Brut** 0,75l € 135,00  
lebendig mit feinem Mousseux am Gaumen,  
Noten von Steinobst, Orangen und feine Röstaromen, frisch strukturiert,  
Hauch von Zitrus und Kräutern, langanhaltendes Finale.

## „R“ de Ruinart

**Reims, Brut** 0,75l € 142,00  
Frische und Balance, sehr elegante Fruchtaromen,  
weisser Pfirsich und nussige Komponenten wie Haselnuss und Mandel,  
dezente Fruchtsüße, Hauch von Ananas und Honig im Abgang.

## Moët & Chandon Ice Imperial

**Epernay, Demi Sec** 0,75l € 142,00  
Helles Goldgelb, lebendiges Mousseux,  
ein Hauch von Limetten, zarter Honigtouch, Tropenfrucht, reife Marillen,  
Honig im Nachhall, Noten von Ananas im Rückgeschmack.

# PROSECCO

## Marsuret/Guia – Valdobbiadene DOCG

Prosecco Superiore, extra dry	0,75l	€	40,00
Prosecco Superiore Magnum, extra dry	1,50l	€	85,00

## WEISS- & ROSEWEINE IM GLAS

### *WHITE- & ROSEWINE SERVED BY GLASS*

Grüner Veltliner Göttweiger Berg WG Leo Müller – Krustetten – Kremstal	1/8l	€	4,00
Grüner Veltliner BIO Traisental DAC – Ried Kagran WG Viktor Fischer, Traismauer/Wagram	1/8l	€	5,50
Sauvignon Blanc Jakobi WG Gross&Gross – Südsteiermark	1/8l	€	6,00
Grauer Burgunder WG Umathum, Frauenkirchen – Neusiedlersee	1/8l	€	6,50
Fräulein Rosé von Döbling WG Mayer am Pfarrplatz, Wien	1/8l	€	5,90

## ROTWEINE IM GLAS

### *RED WINE SERVED BY GLASS*

Blauer Zweigelt Klassik WG Klubik, Fels – Wagram	1/8l	€	4,40
Blaufränkisch BIO Oggau Johanneshöhe WG Prieler, Schützen am Gebirge – Leithaberg	1/8l	€	6,00
Cuvee zB. (ZW,BF,PN) BIO WG Albert Gesellmann, Deutschkreutz – Mittelburgenland	1/8l	€	6,00

# WEISS- & ROSEWEINE

## Weingut Mayer am Pfarrplatz [WIEN]

**Fräulein Rosé von Döbling** 0,75l € 36,50  
Zartes Lachsrosa, in der Nase feine Waldbeeren- und Ribiselaromen, wunderbar ausbalanciert und höchst elegant am Gaumen, mit angenehm mineralischem Nachhall.

## Weingut Rotes Haus [WIEN]

**Wiener Gemischter Satz DAC** 0,75l € 37,00  
Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, Neuburger und etwas Traminer finden sich in diesem Wiener Gemischten Satz. Elegante Exotik in der Nase, am Gaumen nussig mit einer erfrischenden Säurestruktur.

## Weingut Johanneshof Reinisch/Tattendorf [THERMENREGION]

**Gumpoldskirchner Tradition, halbtrocken BIO** 0,75l € 34,00  
Cuvée aus Zierfandler und Rotgipfler. Duft nach Mango und Marille, vital und feine, stützende Säure.

## Weingut Hannes Sabathi/Gamlitz [SÜDSTEIERMARK]

**Gelber Muskateller Steirische Klassik** 0,75l € 37,50  
Die kühle Nase präsentiert frischen Kräuterduft und Aromen von Anis, Kümmel und Holunder. Auch am Gaumen findet man frische Kräuter unterstützt von einer lebendigen Säurestruktur.

## Weingut Dockner Tom/Theyern [TRAISENTAL]

**Der Tom - Grüner Veltliner DAC** 0,75l € 35,00  
Der Tom bereitet Vergnügen und Trinkspass, saftig, Frucht und Würze betont trifft es am besten, toll als Aperitif, harmoniert hervorragend mit Vorspeisen, Salaten und gebackenen Gerichten.

## Weingut Heribert Bayer/In Signo Leonis/Neckenmarkt [MITTELBURGENLAND]

**Chardonnay Ex-qui-sit** 0,75l € 44,00  
Litschi, reife Williamsbirne und gelbe Früchte, zart vom Holz umspielt. Kompakt und cremig.

## **Weinhofmeisterei Hirtzberger/Wösendorf [WACHAU]**

**Grüner Veltliner Smaragd Greif** 0,75l € 59,00

Sensationeller Smaragd aus der Wachau – fruchtig, strukturiert und frisch.  
Eine Aromavielfalt von rosa Grapefruit, reifem Apfel und Mandarinen  
sowie Weißpfeffer-Würze – Kompakt, vollreif  
und dennoch mineralisch-animierend bis ins Finish.

## **Weingut Knoll/Unterloiben [WACHAU]**

**Riesling Smaragd** 0,75l € 65,00

Mittleres Grüngelb im Glas, feine Honignuancen, gelbe  
Tropenfruchtaromen, reifer Pfirsich, sehr einladender  
Duft. Saftig, finessenreich und mit gut integrierter Säure  
am Gaumen ist der Wein ein sehr typischer Riesling Smaragd.

## **Weingut Gross/Gamlitz [SÜDSTEIERMARK]**

**Sauvignon Blanc Gamlitz** 0,75l € 44,00

Duftig, intensiv mit Aromen von Brennesseln,  
Gartenkräutern, frische Marillen und Limetten.  
Sehr harmonisch mit straffer Textur.

## **Weingut Georg Prieler/Schützen am Gebirge [Leithaberg]**

**Pinot Blanc Seeberg BIO** 0,75l € 40,50

Die Reben kultiviert der Winzer für diesen Pinot Blanc  
auf magerem Muschelkalk und Schieferboden am  
**Leithaberg**. Feines Bukett von reifen Birnen mit Blüten  
sowie Wiesennoten. Am Gaumen faszinierendes  
Fruchtspiel mit lebendiger Textur, balanciert, mit einer  
schönen Leichtigkeit. Im Finish glänzt der Wein mit  
kandierter Orange und endloser Länge.

## **Weingut Heribert Wenzl/Ziersdorf [Weinviertel]**

**„Der Wenz“ – Grüner Veltliner DAC Reserve** 0,75l € 48,50

Ausbau im großen Eichenfass, Honigmelone,  
reifes Kernobst, Vanille, elegante Würze,  
leichte Anklänge nach Vanille, vollmundige Würze,  
langer kräftiger Abgang.

# ROTWEINE

## Weingut Alexander Eggermann/Ilmitz [NEUSIEDLERSEE]

**Blauer Zweigelt Neusiedlersee DAC** 0,75l € 35,00  
Reife Herzkirschen und Brombeeren, darunter florale  
Noten und etwas Schokolade. Füllig und saftig.

## Weingut Vitikultur Moser/Apetlon [Neusiedlersee]

**Merlot BIO** 0,75l € 47,50  
Anklänge von Minze, Cassis und Schokolade in der Nase.  
Am Gaumen zeigt er sich mit einem robusten Tanningerüst und  
unaufdringlicher Korpulenz. Ein langes, sehr würziges und seidiges Finale,  
das wunderbar mit Steak, Zwiebelrostbraten,  
Reh- und Hirschbraten einhergeht.

## Weingut Johanneshof Reinisch/ Tattendorf [Thermenregion]

**Cabernet Sauvignon Reserve** 0,75l € 49,00  
Die Trauben stammen aus der Riede Holzspur, die mit  
ihrem warmen, kalkhaltigen Boden auch dieser  
Rebsorten hervorragende Wachstumsbedingungen bietet.  
Duft nach Brombeeren und Johannisbeeren. Elegant  
mit kräftigem Körper und fein eingebundene Tannine.

## Weingut Erich Scheiblhofer/Andau [NEUSIEDLERSEE]

**„Legends“** 0,75l € 45,00  
Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon, 16 Monate  
in neuen Barriques gereift.

## Weingut Josef Reumann/Deutschkreutz [MITTELBURGENLAND]

**Blaufränkisch Original** 0,75l € 38,50  
Ausgeprägte, saftige Frucht, viel Körper und samtige  
Tannine. Schwarze Kirschen,  
Preiselbeeren und kernige Tannine.

## **Weingut Paul Achs/Gols [NEUSIEDLERSEE]**

**Pinot NOIR Hofweingarten BIO** 0,75l € 40,50

Sehr elegant, vielschichtiges Bukett, feingliedrig und trinkfreudiger Stil.

## **Weingut Hannes Reeh/Andau [NEUSIEDLERSEE]**

**Heideboden rot** 0,75l € 39,50

Der Heideboden ist von samtigen Tanninen geprägt, die ihn zu einem besonders guten Speisenbegleiter machen. Er präsentiert sich mit Aromen von dunklen und reifen Beeren. Besonders die Sorte Zweigelt kommt in der Nase und am Gaumen deutlich hervor.

## **Weingut Albert Gesellmann/Deutschkreutz [Mittelburgenland]**

**Opus Eximium Cuvée Nr. 33 BIO** 0,75l € 56,00

Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent.

Jede Rebsorte dieser Cuvée wird separat vinifiziert, die Weine reifen 24 Monate in kleinen Eichenfässern und nach der Vermählung zur Cuvée für zwei Monate in großen Holzfässern. Tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase findet man feine Kräuterwürze, dunkles Waldbeerenkonfit, reife Herzkirschen mit dezenter Edelholznuancen unterlegt. Am Gaumen präsentiert sich der Wein saftig mit einem rotbeerigen Kern sowie präsenten, tragenden Tanninen. Im Abgang gipfeln Kirschnoten in ein mineralisches Finish.

## **Weingut Josef Tesch/Neckenmarkt [MITTELBURGENLAND]**

**Titan** 0,75l € 76,00

Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot und Cabernet Sauvignon, zart balsamisch unterlegter Nougat, dunkles Beerenkonfit, feine tabakige Nuancen. Saftig, elegant, präsent, gut integrierte Tannine, schokoladiger Touch im Abgang. Elegant und anhaltend.

