



SPEISEN- & GETRÄNKE

Herzlich willkommen!

Es freut uns sehr, Sie in unserem Winzerhof begrüßen zu dürfen.

Wir werden Sie mit kulinarischen Leckerbissen aus der Region verwöhnen. Zu unserem vielseitigem Speisenangebot, welches zum Großteil aus hausgemachten Schmankerln besteht, empfehlen wir edle Weine aus unseren Spitzenlagen. Wir bewirtschaften eine Rebfläche von zwölf ha. Den Großteil im südlichen Kremstal rund um den Göttweigerberg in den Rieden Steinbühel, Höhlgraben, Hochrain, Steinhagen, Stein Point, Landwied und Alte Point in der Wachau. Aber auch auf den steilen Terrassen hinter der Altstadt Stein bewirtschaften wir Weingärten.

Dort wächst unser Riesling von den Terrassen.

Durch die schonende Verarbeitung der Trauben und eine gezielte Vergärung können finessenreiche, reintönige Weine gekellert werden. Das Spektrum reicht vom Sauvignon Blanc über Gelber Muskateller, Muskat Ottonel, Gewürztraminer und Frührotem Veltliner bei den Weißweinen, bis hin zu Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Blauer Portugieser im Rotweibereich. Die Hauptsorten sind Grüner Veltliner und Riesling, die auch als Herkunftswein "Kremstal DAC" (Districtus Austriae Controllatus) zahlreiche Facetten zeigen.

Auch das Süße darf nicht fehlen, darum wird Sie die Frau des Hauses, Petra Rosenberger, mit Torten, Kuchen und Kaffee begeistern.

Als Draufgabe können wir Ihnen herrlich fruchtige Schaumweine anbieten.

Unser Familienbetrieb zählt zu den ältesten des Ortes.

Seit dem Jahre 1812 steht der Name Rosenberger in Furth/Palt für die Erzeugung hochwertiger Produkte.

Fragen Sie nach unserer Weinliste und nützen Sie den Ab-Hof-Verkauf!

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und hoffen auf ein baldiges Wiedersehen!**

Winzerhof Fam. Rosenberger | 3511 Palt-Göttweig, Lindengasse 23 | Tel.: +43(0)2732-71584 | Fax: 71584+4 | Mobil - Stefan: 0676-6052720
Mail: wein@winzerhof-rosenberger.at | www.winzerhof-rosenberger.at

www.winzerhof-rosenberger.at

SUPPEN

Klare Rindsuppe mit Frittaten	€ 3,50
Klare Rindsuppe mit Leberknödel	€ 3,70

WARME SPEISEN

“Warme Küche“ bis 21.30 Uhr!

	<i>kleine Portion</i>	<i>normale Portion</i>
Geröstete Fleischknödel mit grünem Salat	€ 5,90	€ 7,90
Surschnitzel mit gemischtem Salat	€ 7,90	€ 9,90
Gebackenes Putenschnitzel mit gemischtem Salat	€ 7,90	€ 9,90
„Sommerteller“ Gegrilltes Schweinsfilet mit Rösti und Salatgarnitur	€ 9,80	€ 12,80
Gekochter Tafelspitz mit Schnittlauchsoße und Rösti	€ 9,80	€ 12,80
Gebackener Emmentaler mit Preiselbeeren und gemischtem Salat	€ 7,20	€ 9,20

WILDSPEZIALITÄTEN

Wildblutwurst geröstet mit Rösti und Sauerkraut	€ 7,90	€ 9,90
Gegrillter Rehrücken in Waldpilzsoße m. Kroketten u. gr. Salat	€ 13,90	€ 17,90
Gebackene Rehschnitzel mit gemischtem Salat	€ 10,90	€ 14,90

FÜR UNSERE KLEINEN

“Pezi - Schnitzerl“ - Putenschnitzerl mit Pommes frites und Ketschup	€ 6,50
1 Port. Pommes frites	€ 2,90

KAFFEE (Segafredo Zanetti Austria GesmbH) – TEE

Großer Brauner	€ 3,50
Kleiner Brauner	€ 2,50
Verlängerter	€ 3,00
Melange	€ 3,20
Häferl-Kaffee	€ 3,60
Cappuccino	€ 3,80
Tee mit Zitrone	€ 2,10
Tee mit Rum oder Schnaps	€ 2,90
Glühwein (1/4 l)	€ 2,90

DESSERTS

“Warme Desserts“ bis 22.00 Uhr!

Es stehen verschiedene Torten und Kuchen zur Auswahl

	<i>kleine Portion</i>	<i>normale Portion</i>
Torte, Schnitte		€ 3,20
Kuchen		€ 3,00
Wachauer Palatschinken	€ 3,00	€ 4,90
Topfenockerl mit Heidelbeerröster	€ 4,50	€ 6,50
Mohr im Hemd		€ 4,90

ZUSÄTZLICHES „TAGESGERICHT“

“Warme Küche“ bis 21.30 Uhr!

	<i>kleine Portion</i>	<i>normale Portion</i>
Fr. 22.09. Hirschgulasch mit Spätzle und grünem Salat	€ 7,20	€ 10,00
Sa. 23.09. Rehbraten mit Serviettenknödel und Apfelrotkraut	€ 9,90	€ 13,90
Fr. 29.09. Leberwurst Gröstel mit Kartoffeln und Sauerkraut	€ 5,90	€ 7,90
Sa. 30.09. Gegrilltes Weißes Scherzel vom Reh in Waldpilzsoße mit Mandelbällchen und grünem Salat	€ 13,90	€ 17,90
Fr. 06.10. Gegrilltes Wildschweinfilet in Waldpilzsoße	€ 13,90	€ 17,90
mit Mandelbällchen und grünem Salat		
Sa. 07.10. Braten vom Sika-Hirsch mit Serviettenknödel und Apfelrotkraut	€ 9,90	€ 13,90
Fr. 13.10. Gegrilltes Rehfilet in Waldpilzsoße mit Mandelbällchen und grünem Salat	€ 13,90	€ 17,90
Sa. 14.10. Rehbraten mit Serviettenknödel und Apfelrotkraut	€ 9,90	€ 13,90

Nächster Heurigentermin: 8. bis 25. November Ganslessen auf Vorbestellung

Unsere Öffnungszeiten: Sonntag, Montag, Dienstag geschlossen,
Mittwoch, Donnerstag & Freitag: ab 15.00 Uhr, Samstag ab 11.00 Uhr

UNSERE SCHMANKERL ZUM MITNEHMEN: ABHOF-VERKAUF WILD

Wildschweinschinken, Hirschschenken	€ 42,00/kg
Mufflon - Rehschinken	€ 55,00/kg
Wildwürstel - luftgetrocknet	€ 26,00/kg
Wildwurst	€ 20,00/kg
Wildkäsewurst	€ 20,00/kg

ABHOF-VERKAUF SCHWEIN

Rohschinken	€ 18,90/kg
Selchschoopf gekocht	€ 16,50/kg
Bauernspeck	€ 15,90/kg
Bratwürstel	€ 8,50/kg
Becher Schmalz 500ml	€ 1,80

UNSERE SCHMANKERL IM GLAS FÜR ZU HAUSE:

1 Glas Kräuterleberpastete	€ 4,50
1 Glas Grammelschmalz	€ 4,50
1 Glas Grammelaufstrich	€ 4,50
1 Glas Wildpastete	€ 4,80
ausgezeichnet vom Magazin „Alles Gute“ mit der Aufstrichkrone Österreichs 2011 bis 2015	
1 Glas Wildschweingrammelaufstrich	€ 6,20
1 Glas Rehsülzchen	€ 6,20
1 Glas Marillen Chutney	€ 6,20
1 Glas Zwetschken Chutney	€ 6,20
1 Glas Marmelade vom roten Paprika	€ 4,50

ZUSÄTZLICHER ABHOF-VERKAUF

Unsere Wein-Schokoladen: Grüner Veltliner u. Red Rose Schokolade á € 3,90

**UNSERE MITARBEITER INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER ALLERGENE ZUTATEN IN
UNSEREN PRODUKTEN!**

KALTE SPEISEN

alle Fleischwaren hausgemacht	<i>kleine Portion</i>	<i>normale Portion</i>
Heurigenplatte (2 Personen)		€ 15,90
Hauerjause	€ 5,50	€ 7,50
Rosenberger's Winzerstangerl		€ 6,50
Saure Platte	€ 5,50	€ 7,50
Rindfleisch sauer	€ 5,50	€ 7,50
Rohschinken mit Schwarzwurzelsalat	€ 5,50	€ 7,50
Geselchtes, gekocht	€ 4,20	€ 6,20
Schweinsbraten	€ 4,20	€ 6,20
Surfleisch	€ 4,20	€ 6,20
Bauernspeck	€ 4,20	€ 6,20
Kümmelbraten	€ 4,20	€ 6,20
Saure Wurst	€ 3,70	€ 5,20
Presskopf	€ 3,70	€ 5,20
Gemüsesulz hausgemacht	€ 3,70	€ 5,20
Kinder-Teller mit Kinderüberraschung		€ 5,20
„Saures“ auf Wunsch mit Kernöl		€ 0,40

UNSERE WILD- und MANGALITZASCHWEIN-SPEZIALITÄTEN

alles hausgemacht	<i>kleine Portion</i>	<i>normale Portion</i>
Mangalitz-Spezialplatte	€ 8,50	€ 10,50
Wildschinkenteller	€ 8,50	€ 10,50
Wildblunze sauer mit Jungzwiebel und Tomaten	€ 5,20	€ 7,20
Rehsülzchen mit Balsamicoessig und Olivenöl	€ 6,50	€ 8,50
Wildwürstel, luftgetrocknet	€ 5,80	€ 7,80
fein geschnitten, mit Marmelade vom roten Paprika		
Wildschweinpastete mit Preiselbeeren	€ 5,20	€ 7,20

ausgezeichnet vom Magazin „Alles Gute“ mit der Aufstrichkrone Österreichs 2011 bis 2015



FÜR KÄSELIEBHABER

	<i>kleine Portion</i>	<i>normale Portion</i>
Käseteller mit Marillen Chutney	€ 6,50	€ 8,50
Elixhauser Naturemmentaler mit Walnüssen in Blütenhonig	€ 4,50	€ 6,80
<small>(Käserei Rosa Lindner, 5300 Hallwang) (Krausis Honig Gerold Kraushofer, 3232 Bischofstetten)</small>		
Schafkäse aus dem Pielachtal auf Blattsalat		€ 6,80
<small>(Firma Schachermayer, 3203 Rabenstein)</small>		

AUFSTRICHE hausgemacht

Aufstrichteller	€ 4,50	€ 6,50
Kräuterleberpastete	€ 3,00	€ 4,20
Topfenkäse	€ 3,00	€ 4,20
Grammelaustrich	€ 3,00	€ 4,20
Eieraustrich	€ 3,00	€ 4,20

IMBISS FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Belegtes Brot	€ 4,50
Fleischbrot	€ 3,90
Butterbrot mit Emmentaler	€ 3,90
Wildpastetenbrot	€ 3,30
Grammelaustrichbrot	€ 3,30
Eieraustrichbrot	€ 3,30
Kräuterleberpastetenbrot	€ 2,90
Streichkäsebrot	€ 2,90
Bratenfettbrot	€ 2,90
Schmalzbrot mit Zwiebel	€ 2,90
Wachauerlaberl mit Surfleisch	€ 2,70
Wachauerlaberl mit Extrawurst	€ 2,20
Wachauerlaberl mit Wildwurst	€ 2,70
1 Port. Essiggurkerl oder Pfefferoni	€ 1,60
1 Stk. Gebäck oder Brot	€ 1,10

(Bäckerei und Konditorei Kittel, U. Landstr. 55, 3511 Furth
Bäckerei Käppl, Inzersdorfer Straße 6, 3131 Getzersdorf)



SCHANKWEINE

1/8 Grüner Veltliner	€ 1,40
1/8 Rotwein Cuvée	€ 1,40
1/8 Grüner Veltliner, Selection	€ 1,80
1/8 Zweigelt, Selection	€ 1,80
1/4 Gespritzter weiß oder rot	€ 1,90
1/4 Kaiser – G'spritzter	€ 2,20
1/4 Cola / Almdudler, rot oder weiß	€ 2,50
1/2 Almdudler mit einem 1/8 Wein, rot oder weiß	€ 3,50

SCHAUMWEIN- FRIZZANTE

	Glas	Flasche
Frizzante Cuvée - mit Orangensaft oder Rotem Traubensaft	€ 2,80	
Muskat Frizzante	€ 3,20	€ 18,00
Rosé Frizzante	€ 3,00	€ 16,00
Frizzante Cuvée	€ 3,00	€ 16,00

alle 3 ausgezeichnet mit 3 Sternen vom Genusmagazin Selection

Frizzante vom Cabernet	€ 3,00	€ 16,00
------------------------------	--------	---------

3. Platz Austrian Wine Awards 3. Bester Schaumwein Österreichs

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

1/4l 100%iger Traubensaft rot, 100%iger Apfelsaft	€ 2,50
1/4l Traubensaft, rot gespritzt, Apfelsaft, gespritzt	€ 1,70
1/4l Holunderblütensaft	€ 1,50
1/2l Almdudler, gespritzt	€ 3,00
1Fl. Schmex Kräuterlimonade, Frucade oder Marillenlimonade	€ 2,40
1/4l Cola oder Almdudler	€ 2,10
1 kl. Fl. Römerquelle mit oder ohne Kohlensäure	€ 1,70
1l Römerquelle	€ 3,20
0,75l Fl. Römerquelle ohne Kohlensäure	€ 3,00
1l Soda	€ 3,00
1/4l Soda	€ 0,90

ZUM KNABBERN

Chips, Soletti oder Erdnüsse	€ 1,10
Wachauerschnitte, Überraschungs-Ei, Kinder-Bueno	€ 1,10
Rosenbergers Schokolade: Red Rose oder Grüner Veltliner	€ 3,90



GRÜNER VELTLINER

Grüner Veltliner 2016 – Göttweiger Berg

Ein Grüner Veltliner voller Frucht mit frischer Würze und trinkanimierender Säure.

Perfekter Sommerwein und Speisebegleiter

alc. 12,5 % vol – 5,9 ‰ Säure – trocken 0,75 l € 13,50 • 1/8 l € 2,30

Abhof-Verkauf: € 6,50

Kremstal DAC - Grüner Veltliner 2016 – Ried Höhlgraben

Ein sehr eindrucksvoller Grüner Veltliner. Man kann das sortentypische „Pfefferl“ besonders gut erkennen. Dieser Wein überzeugt mit seiner Duftigkeit und mineralischen Würze am Gaumen.

90 Falstaff-Punkte

alc. 13,0 % vol – 5,7 ‰ Säure – trocken 0,75 l € 15,00 • 1/8 l € 2,60

Abhof-Verkauf: € 7,50

Grüner Veltliner 2016 – Alte Point WACHAU

Ein sehr kompakter würziger Veltliner, in der Nase sehr vielschichtig, am Gaumen eleganter Körper, pfeffrig, gut integrierte Säure und ausgeprägter mineralischer Abgang.

alc. 13,5 % vol – 5,4 ‰ Säure – trocken 0,75 l € 16,50 • 1/8 l € 2,90

Abhof-Verkauf: € 10,00

Kremstal DAC Reserve - Grüner Veltliner 2015 – Ried Höhlgraben

Dieser Veltliner wird aus den qualitativ hochwertigsten Trauben gekeltert, ein sehr würziger, mineralischer Reserve Wein; am Gaumen reife Äpfel und Quitte, im Abgang feine Honignoten mit pfeffriger Würze.

alc. 14,0 % vol – 5,3 ‰ Säure – trocken 0,75 l € 19,50 • 1/8 l € 3,30

Abhof-Verkauf: € 16,00

Kremstal DAC Reserve - Grüner Veltliner 2013 – Ried Steinbühel

Dieser Grüner Veltliner lebt von seiner Vielschichtigkeit im Duft und Geschmack, blumig, würzig, fruchtig. Hier steckt alles drin, bereits sehr offen und Reif;

alc. 13,5 % vol – 5,8 ‰ Säure – trocken 0,75 l € 16,50 • 1/8 l € 2,90

Abhof-Verkauf: € 10,00

Kremstal DAC Reserve - Grüner Veltliner 2013 – Ried Höhlgraben

Ein sehr mineralischer Grüner Veltliner höchster Reife. In der Nase sehr blumig, am Gaumen sehr körperreich und würzig mit etwas Quitte, pfeffrig und kraftvoll im Abgang.

alc. 14,0 % vol – 5,7 ‰ Säure – trocken 0,75 l € 19,50 • 1/8 l € 3,30

Abhof-Verkauf: € 16,00

RIESLING

Kremstal DAC - Riesling 2016 – Ried Steinhagen

Ein mineralischer Riesling, knackig schöne Frucht, weißer Pfirsich und zart nach Grapefruit, gute Mineralik, schöne Extraktsüße, ein perfekter Speisebegleiter, erfrischend und sehr harmonisch.

89 Falstaff-Punkte

alc. 12,5 % vol – 6,9 ‰ Säure – trocken 0,75 l € 16,50 • 1/8 l € 2,90

Abhof-Verkauf: € 8,50

Riesling 2013 – Alte Reben (halbtrocken)

Hochkonzentrierte Nase, tolle Kräuternuancen, stoffig mit beeindruckender Dichte, großartige Struktur, viel Extraktsüße, perfektes Zucker-Säurespiel (Restzucker 11,3 g/l).

alc. 13,0 % vol – 8,0 ‰ Säure – halbtrocken 0,75 l € 18,00 • 1/8 l € 3,10

Abhof-Verkauf: € 12,00

Kremstal DAC Reserve - Riesling 2013 – Von den Terrassen

Ein Riesling höchster Qualität und Reife. Bereits in der Nase kräftige Noten von reifen Marillen, unglaublich dicht und kompakt. Am Gaumen ein endlosscheinendes Geschmackserlebnis mit feiner mineralischer Würze.

alc. 14,0 % vol – 7,8 ‰ Säure – trocken 0,75 l € 21,00 • 1/8 l € 3,60

Abhof-Verkauf: € 18,00

SORTENVIELFALT

Fusion 2016 "Verschmelzung" LIFE BALL WINE EDITION



Ein Charity Projekt für den Verein AIDS Life.

Dieser sehr aromatische Cuveé mit fruchtigem Charakter, bestehend aus Grünem Veltliner, Müller Thurgau und Muskat Ottonel. Am Gaumen grüner Apfel und etwas Stachelbeere; im Abgang eine schöne Würze mit knackiger Säure. Die drei Sorten verschmelzen – fusionieren sich zu einer neuen Einheit. Lebendige Säure, eine herrliche Erfrischung. Animierender Trinkfluss.

alc. 12,0 % vol – 6,2 ‰ Säure – trocken 0,75 l € 15,00 • 1/8 l € 2,60
Abhof-Verkauf: 6,90 €

Gelber Muskateller – 2016 Ried Steinhagen

Fruchtiger, erfrischender Duft nach gelben Trauben, Holunder- und Rosenblüten, am Gaumen saftig knackige Struktur, grüner Apfel, leichte Zitrusaromen im Abgang; gut integrierte Säure, idealer Wein für heiße Sommertage.

alc. 12,5 % vol – 5,8 ‰ Säure – trocken 0,75 l € 16,50 • 1/8 l € 2,90
Abhof-Verkauf: € 8,50

Sauvignon Blanc – Göttweiger Berg 2016

Mittleres grün-gelb. In der Nase typische grasige Noten, Brennnessel und Paprika; am Gaumen Holunderblüte, etwas Litschi und weiße Ribisel, sehr würzige Note im Abgang.

alc. 13,0 % vol – 6,6 ‰ Säure – trocken 0,75 l € 16,50 • 1/8 l € 2,90
Abhof-Verkauf: € 8,50

Gewürztraminer – 2016 Ried Steinhagen (lieblich)

Ein kräftiger Traminer mit feiner Restsüße. Intensiver Duft nach tropischen Früchten Maracuja-Mango, unterlegt mit Rosenblüten; am Gaumen gehaltvoll. Im Abgang kräftig mit einer Hand voll Nelken. Die Restsüße verleiht dem Wein einen lieblichen Abgang.

alc. 13,5 % vol – 5,3 ‰ Säure – lieblich 0,75 l € 16,50 • 1/8 l € 2,90
Abhof-Verkauf: € 8,50

Gewürztraminer – 2015 Ried Steinhagen Barrique

Ein ganz besonderer Traminer von höchster Qualität und Reife, 12 Monate im Akazien-Barriquefass gereift. Zu Beginn feiner Rosenduft, unterlegt mit Nelken und feinen Holzaromen. Am Gaumen saftig und kompakt, komplexe Traminer-Frucht, Orangenblüten, reife Quitte, der hohe Alkohol ist perfekt in den weichen Holzaromen eingebettet, endlos scheinender Abgang, riesiges Reifepotential.

- Vinum Circa Montem Gruppensieger Sortenvielfalt

alc. 15,0 % vol – 5,5 ‰ Säure – trocken 0,75 l € 19,50 • 1/8 l € 3,30
Abhof-Verkauf: € 16,00



SÜSSWEINE

Gewürztraminer – Auslese 2013 – Ried Steinhagen

Ein kräftiger Traminer mit feiner Restsüße. Intensiver Duft nach tropischen Früchten Maracuja-Mango, unterlegt mit Rosenblüten; am Gaumen sehr üppig und gehaltvoll. Im Abgang kräftig mit einer Hand voll Nelken. Die Restsüße verleiht dem Wein einen lieblichen Abgang.

Restzucker 40,7 g/l, hohes Reifepotential!

- Silbermedaille awc-vienna

alc. 12,5 % vol – 7,1 ‰ Säure – lieblich 0,375 l | € 13,50 • 1/16 l | € 2,30

Abhof-Verkauf: € 10,00

Grüner Veltliner – Eiswein 2012

Geerntet in der Nacht von 8. auf 9. Dezember; Duft nach Honig mit Fruchtanklängen von Quitte und reifen Birnen, im Vordergrund steht der hohe Restzucker mit 201,1 g/l, zählt dieser Eiswein zur absoluten Spitze!

- Silbermedaille awc-vienna

alc. 8,0 % vol – 7,4 ‰ Säure – süß 0,375 l | € 24,00 • 1/16 l | € 4,00

Abhof-Verkauf: € 18,00

Zweigelt – Eiswein 2012

Dieser Eiswein ist etwas ganz Besonderes:

Der Gedanke, vom Zweigelt einen Eiswein zu keltern, entstand mit dem aufgetretenen Spätfrost am 18. Mai 2012, als die ersten Triebe mit den Trauben zerstört wurden. Die geringe Menge der nachwachsenden Trauben reifte erst sehr spät und ergab ein ideales Traubenmaterial für einen Eiswein! In der Nacht von 12. auf 13. Dezember ernteten wir die völlig gesunden, gefrorenen Trauben. Ein Eiswein mit toller Farbe, schöner Säure und Super-Frucht nach Weichsel wurde gekeltert! Eine Rarität mit hohem Potential!

Restzucker 134,3 g/l

- Silber bei der FHC-China in Shanghai 2013

alc. 11,5 % vol – 6,8 ‰ Säure – süß 0,375 l | € 25,00 • 1/16 l | € 4,20

Abhof-Verkauf: € 20,00

Cabernet Sauvignon – Eiswein 2010 – Barrique-Ausbau

Schon die Ernte war ein Erlebnis. In der Nacht auf den 5. Dezember, bei -18° C und 35 cm Schneelage begannen wir mit der Arbeit. Die gefrorenen Trauben mussten zuerst durch Rütteln und Abbürsten vom Schnee befreit werden – geschafft! Nach sorgfältiger Verarbeitung im Keller und 6-monatiger Reife im neuen Barrique ist es nun soweit – der Wein hat sich super entwickelt und das einzigartige Zucker-Säureverhältnis (Rz.: 165,5 g/l) macht diesen Eiswein richtig lebendig, zu einer Rarität mit hohem Reifepotential.

- mit 4 Gläsern ausgezeichnet – österr. Spitze

- Silbermedaille awc-vienna

alc. 10,5 % vol – 13,9 ‰ Säure – süß 0,375 l | € 30,00 • 1/16 l | € 4,90

Abhof-Verkauf: € 25,00

Chardonnay – Auslese 2011 - Ried Höhlgraben

Ein wunderbarer Chardonnay, schöne reife Struktur, in der Nase reife Birnen, am Gaumen nussig mit Ananas und leichten Honigaromen; verspieltes Zucker-Säureverhältnis; Restzucker 74,5 g/l, hohes Reifepotential, gehaltvoller geschmeidiger Abgang

- Silber bei der FHC-China in Shanghai 2012

- Silbermedaille awc-vienna

- mit 4 Gläsern ausgezeichnet – österr. Spitze

alc. 10,5 % vol – 7,6 ‰ Säure – süß 0,375 l | € 13,50 • 1/16 l | € 2,30

Abhof-Verkauf: € 10,00

ROT- UND ROSÉWEINE

Rosé – Göttweiger Berg 2016

Ein sehr fruchtiger Rosé; beerige Noten im Duft; am Gaumen nach Erdbeere und Himbeere; sehr gut integrierte harmonische Säure.

alc. 11,5 % vol – 7,0 ‰ Säure – trocken 0,75 l € 13,00 • 1/8 l € 2,30
Abhof-Verkauf: € 5,50

Zweigelt 2014 – Göttweiger Berg

Ein kräftiger Zweigelt. Intensiver Duft, am Gaumen nach Weichsel und Zwetschke; schönes weiches Tannin mit harmonisch milder Säure.

alc. 13,0 % vol – 4,9 ‰ Säure – trocken 0,75 l € 15,00 • 1/8 l € 2,60
Abhof-Verkauf: € 5,90

Zweigelt Barrique Drei Eichen

wunderschöner Fruchtcharme mit Johannisbeere und Brombeere, zarte Röstaromen mit gut eingebundenem Holz, gereifte Tannine, eleganter samtiger Nachklang.

alc. 13,5 % vol – 5,0 ‰ Säure – trocken 0,75 l € 18,00 • 1/8 l € 3,10
Abhof-Verkauf: € 9,00

Cabernet Sauvignon Barrique 2012 – Riede Landwied

Granatrot bis tiefdunkle Farbe; schönes sortentypisches Bukett nach schwarzen Johannisbeeren, unterlegt mit runden, weichen Tanninen; Harmonie zwischen Holzaromen und Fruchtnuancen.

alc. 14,0 % vol – 4,4 ‰ Säure – trocken 0,75 l € 21,00 • 1/8 l € 3,60
Abhof-Verkauf: € 12,00

Cuvée RED ROSE „Rote Rose“ Barrique 2015

Die Rose unter unseren Rotweinen. Besteht aus Cabernet Sauvignon und Zweigelt.

Nase nach Dörripflaumen mit leichtem Tabak. Am Gaumen Cassis und Kaffee, sehr hochwertiger Rotwein.

alc. 14,0 % vol – 5,0 ‰ Säure – trocken 0,75 l € 22,50 • 1/8 l € 3,90
Abhof-Verkauf: 14,50 €

FEINSTE BRÄNDE UND LIKÖRE

2 cl

Feiner Brand von der Marille	€ 2,60
Feiner Brand von der Williamsbirne	€ 2,60
Feiner Brand v. d. Alten Hauszwetschke im Barrique	€ 2,60
Tresterbrand vom Cabernet Sauvignon	€ 2,60
Tresterbrand vom Gewürztraminer Eiswein	€ 3,00
Rotweilikör nach altem Hausrezept	€ 2,50
Fruchtiger Weißweilikör	€ 2,50
Nusslikör vom Göttweiger Berg	€ 2,60
Krausis Himbeer Likör	€ 2,60
Heißer Rotweilikör mit Schlagoberszimthaube	€ 3,50
„B'soffene Marille“	€ 3,00