



UNSERE NEUE APP!

1. QR-Code scannen
2. App laden
& am Laufenden bleiben!



30 JAHRE

Heuriger
Rosenberger

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 zehn ha. Den Großteil im südlichen Kremstal rund um den Göttweigerberg in den Rieden Steinbühel, Höhlgraben, Hochrain, Steinhagen, Stein Point, Landwid und Bischofpoint 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 und Cabernet Sauvignon im Rotweinbereich. 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

* Qualität mit Tradition seit 1812 *

SUPPEN

Klare Rindsuppe mit Frittaten € 3,70

WARME SPEISEN

„Warme Küche“ bis 21.30 Uhr!

	<i>kleine Portion</i>	<i>normale Portion</i>
Geröstete Fleischknödel mit Blattsalat	€ 9,20	€ 11,90
Surschnitzel mit gemischtem Salat	€ 9,50	€ 12,90
Gebackenes Putenschnitzel mit gemischtem Salat	€ 9,50	€ 12,90
„Sommerteller“ Gegrilltes Schweinsfilet mit Rösti und Salatgarnitur	€ 12,90	€ 15,90
Gebackener Emmentaler mit Preiselbeeren und gemischtem Salat	€ 9,00	€ 11,90
Kichererbsen Bällchen gebacken auf Blattsalat	€ 9,50	€ 12,90

Jeden Donnerstag gibt es ein halbes Backhendl mit gemischtem Salat um € 11,90

WILDSPEZIALITÄTEN

Wildblutwurst geröstet mit Rösti und gemischtem Salat	€ 9,50	€ 12,90
Gebackene Rehschnitzel mit gemischtem Salat	€ 14,90	€ 19,90
Gegrillter Rehrücken in Pfeffersoße mit Kroketten und Blattsalat	€ 16,90	€ 21,90

FÜR UNSERE KLEINEN

„Pezi-Schnitzerl“ - Putenschnitzerl mit Pommes frites und Ketchup	€ 6,90
1 Port. Pommes frites	€ 3,60

KAFFEE – TEE

Großer Brauner, großer Schwarzer	€ 3,80
Kleiner Brauner, kleiner Schwarzer	€ 2,70
Verlängerter	€ 3,20
Melange	€ 3,50
Tee mit Zitrone	€ 2,30
Glühwein (1/4 l)	€ 3,20

DESSERTS

„Warme Desserts“ bis 21.45 Uhr! Es stehen verschiedene Torten und Kuchen zur Auswahl

	<i>kleine Portion</i>	<i>normale Portion</i>
Torte, Schnitte		€ 3,80
Kuchen		€ 3,50
Wachauer Palatschinken (2 Stück)	€ 3,60	€ 5,90
Topfenockerl mit Röster	€ 5,80	€ 7,50
Mohr im Hemd		€ 5,50

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

AN DIESEN TAGEN GIBT ES EIN ZUSÄTZLICHES „TAGESGERICHT“

„Warme Küche“ bis 21.30 Uhr!

*kleine
Portion* *normale
Portion*

Fr. 22.04. und Sa. 23.04.

Gegrillter Wildschweinerücken in Steinpilzsoße mit Kroketten und Blattsalat € 16,90 € 21,90

Weinempfehlung: Cabernet Sauvignon Barrique 2017 – Ried Landwid

Fr. 29.04. und Sa. 30.04.

Gulasch vom Weidebüffel mit Spätzle Preiselbeerpfirsich und Blattsalat € 9,90 € 13,90

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Ried Höhlgraben KREMSTAL 2021

Fr. 06.05. und Sa. 07.05.

Gegrillter Feldhasenrücken in Waldpilzsoße mit Kroketten und Blattsalat € 16,90 € 21,90

Weinempfehlung: Red Fusion

Fr. 13.05. und Sa. 14.05.

Gegrillter Hirschrücken in Steinpilzsoße mit Serviettenknödel und Blattsalat € 16,90 € 21,90

Weinempfehlung: Cuvée RED ROSE „Rote Rose“ Barrique 2015

Fr. 20.05. und Sa. 21.05.

Gegrillter Feldhasenrücken in Waldpilzsoße mit Kroketten und Blattsalat € 16,90 € 21,90

Weinempfehlung: Red Fusion

Fr. 27.05. und Sa. 28.05.

Braten vom Weidebüffel mit Serviettenknödel und Blattsalat € 12,90 € 16,90

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Grande Reserve 2018 – Ried Höhlgraben Alte Reben

UNSERE SCHMANKERL ZUM MITNEHMEN FÜR ZUHAUSE

ABHOF-VERKAUF WILD IM GANZEN

Wildschweinschinken, Hirschschinken	€ 47,00/kg
Rehschinken	€ 59,00/kg
Wildwürstel – luftgetrocknet	€ 29,90/kg
Wildwurst	€ 22,00/kg
Wildkäsewurst	€ 22,00/kg
Wildkäsekrainer	€ 19,00/kg

ABHOF-VERKAUF SCHWEIN IM GANZEN

Rohschinken	€ 21,90/kg
Selchschof gekocht	€ 17,90/kg
Bauernspeck	€ 19,90/kg
Bratwürstel	€ 11,00/kg
Cevapcici	€ 13,00/kg

UNSERE SCHMANKERL IM GLAS FÜR ZUHAUSE:

1 Glas 230 ml Schmalz	€ 2,30
1 Glas 230 ml Kräuterleberpastete	€ 5,00
1 Glas 230 ml Grammelschmalz	€ 5,00
1 Glas 230 ml Gammelaufstrich	€ 5,20
1 Glas 230 ml Wildpastete	€ 5,50

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

1 Glas 230 ml Rehleberkäse pikant zum kalt oder warm genießen	NEU € 4,90
1 Glas 230 ml Rehsülzchen	€ 6,70
1 Glas 230 ml Sülzchen vom Feldhasen	€ 6,90
1 Glas 230 ml Marillen Chutney	€ 6,50
1 Glas 230 ml Zucchini Gemüse	€ 4,70
1 Glas 230 ml Bärlauchpesto	€ 6,50
1 Glas 165 ml Marillensenf	€ 6,00
1 Glas 130 ml Feigen-Honigsenf	€ 5,50
1 Glas 130 ml Marmelade vom roten Paprika	€ 5,80

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

KALTE SPEISEN

„Kalte Küche“ bis 22.00 Uhr! Alle Fleischwaren hausgemacht!

	<i>kleine Portion</i>	<i>normale Portion</i>
Hauerjause	€ 6,80	€ 8,50
Saure Platte	€ 6,80	€ 8,50
Rosenberger's Winzerstangerl		€ 7,90
Saures Rindfleisch	€ 6,90	€ 8,90
Rohschinken mit Kren	€ 6,90	€ 8,90
Schwein. und Kümmelbraten mit Kren und hausgemachtem Marillensenf	€ 6,80	€ 8,50
Bauernspeck	€ 6,80	€ 8,50
Saure Wurst	€ 4,50	€ 6,80
Presskopf	€ 5,50	€ 7,90

„Saures“ auf Wunsch mit Kernöl

€ 0,50

NÄCHSTER HEURIGENTERMIN: 29. Juni bis 30. Juli 2022

Unsere Öffnungszeiten: MI, DO & FR ab 15.00 Uhr, SA ab 11.00 Uhr. SO, MO und DI geschlossen.

SCHMANKERL VOM WILD UND ANDERE SPEZIALITÄTEN

alles hausgemacht!

	<i>kleine Portion</i>	<i>normale Portion</i>
Orangen Pfefferschinken mit Zucchini Gemüse	€ 8,50	€ 11,90
Pfefferschinken vom Karree mit tasmanischem Bergpfeffer	€ 8,90	€ 12,90
dazu ein würziger Bergkäse		
Wildplatte	€ 8,90	€ 12,90
Wildschinkenteller	€ 8,90	€ 12,90
Wildblutwurst mit Kren und hausgemachtem Feigen-Honigsenf	€ 6,20	€ 8,20
„Saures vom Wild“ Wildwurst, Wildblunze und Sülzchen vom Feldhasen	€ 6,90	€ 8,90
Wildpastete mit Preiselbeeren	€ 6,20	€ 8,20

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	€ 8,90	€ 11,90
Elixhauser Naturemmentaler mit Walnüssen in Blütenhonig	€ 6,50	€ 8,50
(Käserei Rosa Lindner, 5300 Hallwang) (Blütenhonig vom Imker Scharf Erich, 3511 Furth bei Göttweig)		
1 kg Blütenhonig		€ 11,00
1/2 kg Blütenhonig		€ 6,50
Pielachtaler Schafkäse auf Blattsalat mit hausgemachtem Bärlauchpesto		€ 18,20
(Firma Schachermayer, 3203 Rabenstein)		

AUFSTRICHE hausgemacht!

Aufstrichteller	€ 5,00	€ 7,90
Kräuterleberpastete	€ 3,50	€ 4,90
Topfenkäse	€ 3,50	€ 4,90
Grammelschmalz	€ 3,50	€ 4,90
Eieraufstrich	€ 3,50	€ 4,90



AUFSTRICHBROTE FÜR DEN KLEINEN HUNGER

„Aufstrichbrote“ auch nach 22.00 Uhr erhältlich!

Wildpastetenbrot	€ 3,90
Grammelschmalzbrot	€ 3,80
Eieraufstrichbrot	€ 3,80
Kräuterleberpastetenbrot	€ 3,60
Streichkäsebrot	€ 3,60
Bratenfettbrot	€ 3,40
Schmalzbrot mit Zwiebel	€ 3,40
1 Port. Essiggurkerl oder Pfefferoni	€ 1,70
1 Stk. Gebäck oder Brot	€ 1,40

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

SCHANKWEINE

1/8 l Grüner Veltliner	€ 1,80
1/8 l Rotwein Cuvée	€ 1,80
1/8 l Grüner Veltliner, Selection	€ 2,00
1/8 l Zweigelt, Selection	€ 2,00
1/4 l Gespritzter weiß oder rot	€ 2,30
0,33l Fl. Kaiser Spritzer	€ 3,50
1/4 l „Himbeer Spritzer“ vom Rosé, Himbeersirup, Eiswürfel, Himbeeren und Minze	€ 4,20
1/4 l Cola / Almdudler, rot oder weiß	€ 2,80
1/2 l Almdudler mit einem 1/8 l Wein, rot oder weiß	€ 4,60

SCHAUMWEIN

	Glas	Flasche
White Sparkling – mit Orangensaft oder Rotem Traubensaft	€ 3,20	
Sparkling von Muskat	€ 3,90	€ 22,00
Rosé Sparkling	€ 3,60	€ 19,90
White Sparkling	€ 3,60	€ 19,90

SEKT – traditionelle Flaschengärung handgerüttelt

	Glas	Flasche
Rosenberger Brut Große Reserve		
Gewürztraminer Ried Kremser Steinhagen, Österr. Sekt g. U., traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt	€ 4,70	€ 29,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

1/4l 100%iger Traubensaft rot, 100%iger Apfelsaft	€ 3,10
1/4l Traubensaft, rot gespritzt, Apfelsaft, gespritzt	€ 2,30
1/4l Holunderblütensaft	€ 2,10
1/2l Almdudler, gespritzt	€ 3,70
1 Fl. Frucade oder Marillenlimonade	€ 2,70
1/4l Cola oder Almdudler	€ 2,50
1 kl. Fl. Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	€ 1,90
1l Mineralwasser	€ 3,50
0,75l Fl. Römerquelle ohne Kohlensäure	€ 3,00
1l Soda	€ 3,20
1/4l Soda	€ 0,90

ZUM KNABBERN

Chips, Soletti oder Erdnüsse	€ 1,60
Wachauerschnitte, Kinder-Bueno	€ 1,60
Rosenbergers Schokolade: Red Rose oder Grüner Veltliner	€ 3,90



GRÜNER VELTLINER

FURTH Grüner Veltliner KREMSTAL 2021

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

alc. 12,0% vol – 6,2‰ Säure – trocken 0,75 l € 16,00 • 1/8 l € 2,60
Abhof-Verkauf: € 7,00

Grüner Veltliner Ried Höhlgraben KREMSTAL 2021

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

alc. 12,5% vol – 6,3‰ Säure – trocken 0,75 l € 17,50 • 1/8 l € 2,90
Abhof-Verkauf: € 8,50

Grüner Veltliner – Ried Steinpoint KREMSTAL 2020

Der vom Löss geprägte, Boden bildet die Basis für sehr ausdrucksstarke Weine. In diesem Wein steckt all das, was einen kräftigen Veltliner ausmacht. Dichter komplexer Duft, pfeffrig, kraftvolle Struktur, vielschichtig, mineralische Würze, ausgewogene Balance; Ein gelungenes Spiel von Mineralität, Frucht und Säure.

alc. 13,0% vol – 6,0‰ Säure – trocken 0,75 l € 19,00 • 1/8 l € 3,20
Abhof-Verkauf: € 9,90

Grüner Veltliner Ried Höhlgraben Alte Reben KREMSTAL Reserve 2020

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 – 5,5‰ Säure – trocken 0,75 l € 22,50 • 1/8 l € 3,80
Abhof-Verkauf: € 17,90

Grüner Veltliner 2019 – Ried Bischofpoint 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 – 5,7‰ Säure – trocken 0,75 l € 20,00 • 1/8 l € 3,50
Abhof-Verkauf: € 10,00

Grüner Veltliner Grande Reserve 2018 – Ried Höhlgraben Alte Reben

Die Riede „Höhlgraben“ ist unsere traditionsreichste und wohl auch wichtigste Veltlinerlage. Wir bewirtschaften hier Weingärten mit unterschiedlichen Veltliner-Klonen und Rebstöcken verschiedenen Alters. Nur die Trauben von den alten Rebstöcken werden für unsere Große Reserve verwendet. Geringerer Ertrag der Alten Reben führt zu mehr Extrakt, höherer Reif und Zucker, was sich im Wein widerspiegelt. Das Ergebnis sind vollmundige cremige Veltliner mit viel Extrakt und feiner Würze.

alc. 14,0% vol – 5,5‰ Säure – trocken 0,75 l € 22,50 • 1/8 l € 3,80
Abhof-Verkauf: € 17,90

RIESLING

KREMS Riesling KREMSTAL 2020

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

90 Falstaff-Punkte

alc. 12,5% vol – 7,4‰ Säure – trocken 0,75 l € 17,50 • 1/8 l € 2,90
Abhof-Verkauf: € 8,50

Kremstal DAC – Riesling 2017 – Ried Steinbühel

Bereits im Jahre 1322 wurde die Lage Steinbühel erstmals urkundlich erwähnt. Schon der Name der Riede lässt auf den Boden und das Gelände schließen: Urgestein prägt diese Riede. Und „Bühel“ wie „Bichl“ ein alter Name für Hügel, verweist auf die einzigartige Lage. Das sind ideale Voraussetzungen, hier fühlt sich der Riesling besonders wohl. Es entstehen komplexe Weine mit reifer animierender Säure, welche Mineralität und Terroir widerspiegeln.

alc. 13,0% vol – 6,6‰ Säure – trocken 0,75 l € 20,00 • 1/8 l € 3,50
Abhof-Verkauf: € 12,00

Riesling Grande Reserve – Von den Terrassen Ried Schreck Krems 2018

Die Lage Schreck (urkundlich bereits im 8. Jahrhundert erwähnt) wo dieser Riesling wächst, ist die steilste in ganz Stein. Hier arbeitet man per Hand. Die Erträge sind minimal, um den Weinen maximale Aromen mitzugeben. Durch die südliche Hangneigung und der Wärmeabstrahlung der Terrassenmauern entsteht ein einzigartiges Mikroklima. Von Steinobst dominiert, doch kommen hier durch den blauen Schiefer dunkle, rauchige Noten dazu. Geduld tut gut, denn im Laufe der Jahre spielt er sukzessive sein ganzes Potenzial aus. Dieser Wein lagerte 1 Jahr auf der Feinhefe. Großer Wein mit riesigem Potential.

- mit 4 Gläsern ausgezeichnet – österr. Spitze

alc. 14,0% vol – 5,3‰ Säure – halbtrocken 0,75 l € 23,50 • 1/8 l € 3,90
Abhof-Verkauf: € 19,90

SORTENVIELFALT

Müller-Thurgau 2021

Ein richtig geschmackvoller Müller-Thurgau, frisch und saftig. Schöne Aromatik nach Apfel, Holunderblüte. Auch etwas Litschi und Stachelbeere kommt am Gaumen. Schönes Zucker - Säurespiel, sehr trink animierend;

alc. 12,0 % vol – 7,2 ‰ Säure – trocken 0,75 l € 16,00 • 1/8 l € 2,60
Abhof-Verkauf: € 6,90

Green Fusion 2021

Dieser sehr aromatische Cuvée 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. 12,5% vol – 7,0‰ Säure – trocken 0,75 l € 16,00 • 1/8 l € 2,60
Abhof-Verkauf: € 6,90

Sauvignon Blanc – Göttweiger Berg 2021

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. 12,5% vol – 7,7‰ Säure – trocken 0,75 l € 19,90 • 1/8 l € 3,20
Abhof-Verkauf: € 9,00

Gelber Muskateller – 2021

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. 12,0% vol – 6,0‰ Säure – trocken 0,75 l € 19,00 • 1/8 l € 3,20
Abhof-Verkauf: € 9,00

Gewürztraminer – 2020 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. 13,0% vol – 6,3‰ Säure – lieblich 0,75 l € 19,00 • 1/8 l € 3,20
Abhof-Verkauf: € 9,00

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 € 22,50 • 1/8 l € 3,80
Abhof-Verkauf: € 16,00

LIKÖRWEIN

Likörwein vom Gewürztraminer

Ein Aromaerlebnis der besonderen Art ist dieser Likörwein aus der Sorte Gewürztraminer. Der leicht angegorene Traubenmost vom Traminer wurde mit Weinbrand in der Gärung unterbrochen. So blieb der natürliche Fruchtzucker der Traube erhalten. Typischer Traminer, Duft nach Rosenblüten, am Gaumen sehr kräftig, reife Birne, Alkohol und Restzucker harmonieren perfekt miteinander, Restzucker: 141,6 g/l, hervorragender Digestiv

alc. 18,5% vol – 3,6‰ Säure 0,5 l € 18,00 • 1/16 l € 3,00
Abhof-Verkauf: € 12,00

SÜSSWEINE

Beerenauslese vom Müller-Thurgau 2018 Ried Schaberg (Schlossberg) WACHAU

Die Trauben für diese Beerenauslese wurden am 15.11.2018 mit 29,5 °KMW geerntet.

Ein echtes Süßweinjuwel für jede Vinothek. Die rosinenartigen Beeren verleihen dem Wein ein wunderbares Honig Aroma. Aber auch würzige mineralische Noten kommen zum Vorschein. Am Gaumen stoffig und extraktreich mit marmeladigen Abgang. Hohes Reifepotential. Restzucker 141,4 g/l

GOLD bei der Women`s International Trophy 2021

alc. 12,0% vol – 6,5‰ Säure – süß 0,375 l | € 27,00 • 1/16 l | € 4,20
Abhof-Verkauf: € 22,00

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 haltvoll. 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 | € 17,00 • 1/16 l | € 2,70
Abhof-Verkauf: € 12,00

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 | € 27,00 • 1/16 l | € 4,20
Abhof-Verkauf: € 22,00

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 | € 33,00 • 1/16 l | € 4,90
Abhof-Verkauf: € 28,00

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 | € 18,00 • 1/16 l | € 2,90
Abhof-Verkauf: € 12,00

ROT- UND ROSÉWEINE

Pink Fusion 2021

Ein sehr fruchtiger Rose; beerige Noten im Duft; am Gaumen nach Erdbeere und Himbeere, im Abgang schwarze Johannisbeere, sehr gut integrierte harmonische Säure.

alc. 11,5% vol – 6,9‰ Säure – trocken 0,75 l € 16,00 • 1/8 l € 2,60
Abhof-Verkauf: € 6,20

Zweigelt 2018 – Göttweiger Berg

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

alc. 13,0% vol – 5,2‰ Säure – trocken 0,75 l € 17,50 • 1/8 l € 2,90
Abhof-Verkauf: € 6,80

Red Fusion

Ein sehr fruchtiger Rotwein, bestehend aus den Sorten Zweigelt, Blauburger und Cabernet Sauvignon. Am Gaumen Zwetschke und Weichsel, im Abgang Cassis. Der leichte Holzeinsatz rundet den Wein perfekt ab. Die drei Sorten verschmelzen, fusionieren sich zu einer neuen Einheit. Schöne weiche Tannine samtiger Trinkfluss.

alc. 13,0% vol – 5,1‰ Säure – trocken 0,75 l € 19,00 • 1/8 l € 3,20
Abhof-Verkauf: € 7,90 **NÖ-GOLD 2021**

Zweigelt Barrique Drei Eichen

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

alc. 13,0% vol – 5,6‰ Säure – trocken 0,75 l € 20,00 • 1/8 l € 3,50
Abhof-Verkauf: € 10,50

Cabernet Sauvignon Barrique 2017 – Riede Landwid

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

alc. 14,0% vol – 4,9‰ Säure – trocken 0,75 l € 23,50 • 1/8 l € 3,90
Abhof-Verkauf: € 13,90

Cuvée RED ROSE „Rote Rose“ Barrique 2015

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

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

alc. 14,0% vol – 5,0‰ Säure – trocken 0,75 l € 25,00 • 1/8 l € 4,20
Abhof-Verkauf: 15,90 €

FEINSTE BRÄNDE UND LIKÖRE

	<i>2 cl</i>
Feiner Brand von der Marille	€ 2,90
Feiner Brand von der Williams Birne	€ 2,90
Feiner Brand v. d. Alten Hauszwetschke im Barrique	€ 2,90
Tresterbrand vom Zweigelt Eiswein Barrique-Ausbau	€ 3,20
Tresterbrand vom Cabernet Sauvignon	€ 2,90
Tresterbrand vom Muskateller	€ 2,90
Tresterbrand vom Gewürztraminer Eiswein	€ 3,20
Rotweinlikör nach altem Hausrezept	€ 2,70
Fruchtiger Weißweinlikör	€ 2,70
Nusslikör vom Göttweiger Berg	€ 2,90
Marillenlikör	€ 2,90
Heißer Rotweinlikör mit Schlagoberszimthaube	€ 3,90