



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 *

KALTE VORSPEISEN hausgemacht!

Gänseleberpastete mit Pistazien, Cranberrys und eine Scheibe Toastbrot dazu Traubengelee vom Zweigelt	€ 11,90
Pastete vom Feldhasen mit Cranberrys, einer Scheibe Toastbrot und Honig-Zimt-Butter mit rosa Pfeffer	€ 10,90

SUPPEN

Frittatensuppe	€ 4,60
Süßkartoffelsuppe vegan	€ 6,20

WARME VORSPEISE hausgemacht!

Blutwurst gebacken auf Kartoffel-Vogelersalat mit Kürbiskernen und Krensoße	€ 11,90
---	---------

WARME SPEISEN

„Warme Küche“ bis 21.30 Uhr!

	<i>kleine Portion</i>	<i>normale Portion</i>
Surschnitzel mit gemischtem Salat	€ 13,90	€ 15,90
Gebackenes Putenschnitzel mit gemischtem Salat	€ 12,90	€ 14,90
Gegrilltes Hühnerfilet mit hausgemachter Rucola Butter,	€ 15,90	€ 18,90
Pommes Frites und gemischtem Salat		
Gegrilltes Schweinsfilet mit Rösti und Salatgarnitur	€ 15,90	€ 18,90
Gekochtes Rindfleisch mit Rösti und Tomatensoße	€ 13,90	€ 15,90
Jeden Donnerstag gibt es ein halbes Backhendl mit gemischtem Salat		€ 13,90

WILDSPEZIALITÄTEN

Gegrillte Wildkäsekrainer mit Wachauer Laberl, Zucchini Gemüse, Kren und hausgemachten Feigen-Honigsenf	€ 12,90	
Gebackene Rehschnitzel mit Preiselbeer-Pfirsich und gemischtem Salat	€ 19,90	€ 24,90
Hirschgulasch mit Wachauer Laberl und Blattsalat	€ 14,90	€ 17,90
Hirschfleisch aus dem eigenen bäuerlichen Gehege		

FÜR UNSERE KLEINEN

„Pezi-Schnitzerl“ – Putenschnitzerl mit Pommes frites und Ketchup	€ 7,80
1 Port. Pommes frites	€ 4,70

DESSERTS Es stehen verschiedene Torten und Kuchen zur Auswahl

„Warme Desserts“ bis 21.45 Uhr!

Torte, Schnitte	€ 4,60	
Kuchen	€ 4,20	
Wachauer Marillen-Palatschinken, Schlagobers und Schokosauce	€ 3,90	€ 7,20
Wachauer Marillen-Palatschinken mit Staubzucker	€ 3,70	€ 7,00
Topfenockerl mit Röster	€ 7,20	€ 8,90
Mohr im Hemd hausgemacht mit einer Kugel Vanilleeis		€ 7,90
Gebackene Apfelspalten im Weinteig mit Zimt – Zucker und einer Kugel Vanilleeis		€ 8,20

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

Geöffnet: 18. bis 21. Dezember

Ganslessen auf Vorbestellung (auch sonntags von 11 – 14 Uhr geöffnet)

„Warme Küche“ bis 21.30 Uhr!

	<i>kleine Portion</i>	<i>normale Portion</i>
Fr. 01.11., Sa. 02.11. u. So. 03.11. Hirschgulasch mit Wachauer Laberl und Blattsalat (Hirschfleisch aus dem eigenen bäuerlichen Gehege)	€ 14,90	€ 17,90
Weinempfehlung: Grüner Veltliner Ried Schreck		
Fr. 08.11., Sa. 09.11. u. So. 10.11. Braten vom Bison mit Kroketten und Blattsalat	€ 20,90	€ 25,90
Weinempfehlung: Cabernet Sauvignon Barrique 2017 – Ried Landwid		
Fr. 15.11., Sa. 16.11. u. So. 17.11. Hirschrollbraten gespickt mit Steinpilzfüllung, Serviettenknödel u. Blattsalat	€ 18,90	€ 22,90
(Hirschfleisch aus dem eigenen bäuerlichen Gehege)		
Weinempfehlung: Riesling Ried Schreck		
Fr. 22.11., Sa. 23.11. u. So. 24.11. Gegrillter Wildschweinerücken in Steinpilzsoße mit Serviettenknödel u. Blattsalat	€ 19,90	€ 25,90
Weinempfehlung: Zweigelt Barrique Drei Eichen		
Fr. 29.11. Steckerlfisch mit einer Schnitte Schwarzbrot ab 17:00 auf Vorbestellung		€ 12,90
Fr. 29.11., Sa. 30.11. u. So. 01.12. Gegrilltes Rehfilet auf Tagliatelle mit Steinpilzen und Blattsalat	€ 19,90	€ 25,90
Weinempfehlung: Red Fusion		

Unsere Öffnungszeiten: Mittwoch, Donnerstag & Freitag: ab 15:00 Uhr, Samstag ab 11:00 Uhr
Sonntag, Montag & Dienstag geschlossen

UNSERE SCHMANKERL ZUM MITNEHMEN FÜR ZUHAUSE

ABHOF-VERKAUF WILD IM GANZEN

Wildschweinschinken, Hirschschenken	€ 58,00/kg
Rehschinken	€ 68,00/kg
Wildwürstel – luftgetrocknet	€ 36,00/kg
Wildwurst oder Wildkäsewurst	€ 25,00/kg
Wildkäsekrainer	€ 25,00/kg

ABHOF-VERKAUF SCHWEIN IM GANZEN

Rohschinken	€ 26,90/kg
Selchschoopf gekocht	€ 19,90/kg
Bauernspeck	€ 24,90/kg
Bratwürstel	€ 14,90/kg
Cevapcici	€ 15,90/kg

UNSERE SCHMANKERL IM GLAS FÜR ZUHAUSE:

1 Glas 230 ml Schmalz	€ 2,30
1 Glas 230 ml Kräuterleberpastete	€ 5,50
1 Glas 230 ml Grammelschmalz oder Grammelaufstrich	€ 5,80
1 Glas 230 ml Wildpastete	€ 6,20

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

1 Glas 130 ml Pastete vom Feldhasen	€ 5,90
1 Glas 230 ml Rehleberkäse pikant zum kalt oder warm genießen	NEU € 5,20
1 Glas 230 ml Sülzchen vom Feldhasen	€ 6,90
1 Glas 230 ml Marillen Chutney	€ 6,90
1 Glas 230 ml Zucchini Gemüse	€ 4,90
1 Glas 230 ml Rote Rüben Würfel	€ 4,90
1 Glas 165 ml Marillensenf	€ 6,50
1 Glas 130 ml Feigen-Honigsenf	€ 5,90
1 Glas 130 ml Marmelade vom roten Paprika	€ 6,50
1 Glas 230 ml Marillen Marmelade	€ 5,50
1 Glas 230 ml Feigen-Orangen Marmelade	€ 5,50
1 Glas 230 ml Rote Rüben-Apfel Marmelade	€ 5,50
Unsere Wein-Schokoladen: Grüner Veltliner u. Red Rose Schokolade	à € 4,90

KALTE SPEISEN

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

	<i>kleine Portion</i>	<i>normale Portion</i>
Hauerjause	€ 7,50	€ 9,90
Rosenberger's Winzerstangerl		€ 8,60
Schweins- und Kümmelbraten mit Bratenfett, Kren und hausgem. Marillensenf	€ 7,90	€ 10,20
Fein geschnittener Rohschinken und Bauernspeck mit Krensoße	€ 9,90	€ 11,90
Saure Wurst	€ 5,90	€ 7,90
Saure Platte	€ 8,20	€ 10,90
„Saures“ auf Wunsch mit Kernöl		€ 0,60

(Verena Dockner, 3134 Reichersdorf)

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Alles hausgemacht!

	<i>kleine Portion</i>	<i>normale Portion</i>
Wildplatte	€ 9,90	€ 12,90
Wildschinkenteller	€ 11,90	€ 14,90
„Speckteller“ Lardo Paprikaspeck vom Duroc Schwein, Lardospeck vom Wildschwein, Speck vom Wildschwein und Bauernspeck	€ 10,90	€ 13,90



FÜR KÄSELIEBHABER

	<i>kleine Portion</i>	<i>normale Portion</i>
Käseteller mit Feigen-Orangen Marmelade	€ 9,90	€ 12,90
Heumilch Emmentaler mit Walnüssen in Blütenhonig	€ 7,80	€ 11,90
(Käsehandel Frauenlob, 5102 Anthering)		
Blütenhonig von Imker Scharf Erich, 3511 Furth bei Göttweig		
1 kg Blütenhonig		€ 13,00
1/2 kg Blütenhonig		€ 8,00
Pielachtaler Schafkäse auf Blattsalat mit Marillen-Chutney		€ 9,80
(Firma Schachermayer, 3203 Rabenstein)		

AUFSTRICHE hausgemacht!

Aufstrichteller	€ 7,20	€ 9,50
Fleischaufstrich	€ 4,20	€ 5,90
Topfenkäse	€ 4,20	€ 5,90
Eieraufstrich	€ 4,20	€ 5,90
Dattel Curry Aufstrich mit Salatgarnitur, vegan		€ 6,90



AUFSTRICHBROTE FÜR DEN KLEINEN HUNGER

„Aufstrichbrote“ auch nach 22.00 Uhr erhältlich!

Brot mit Feldhasenpastete und Preiselbeeren	€ 4,90
Brot mit Fleischaufstrich	€ 4,50
Grammelschmalzbrot	€ 4,70
Eieraufstrichbrot	€ 4,70
Streichkäsebrot	€ 4,50
Bratenfettbrot	€ 3,90
Schmalzbrot mit Zwiebel	€ 3,70
1 Port. Essiggurkerl oder Pfefferoni	€ 1,90
Gebäck: Laberl, Kornrose, Käsestangerl, Brot	€ 1,90
Knoblauchstangerl	€ 2,60
(Bäckerei und Konditorei Kittel, U. Landstr. 55, 3511 Furth Bäckerei Käppl, Inzersdorfer Straße 6, 3131 Getzersdorf)	
Glutenfreies Gebäck	€ 2,40
(Bäckerei Richter glutenfreie Produktions-GmbH, Hauptstraße 37, 3912 Grafenschlag)	

SCHANKWEINE

1/8 l Grüner Veltliner	€ 2,20
1/8 l Rotwein Cuvée	€ 2,30
1/8 l Grüner Veltliner, Selection	€ 2,50
1/8 l Zweigelt, Selection	€ 2,50
1/4 l Gespritzter weiß oder rot	€ 2,90
0,33l Fl. Kaiser Spritzer	€ 3,90
1/4 l Cola / Almdudler, rot oder weiß	€ 3,00
1/2 l Almdudler mit einem 1/8 l Wein, rot oder weiß	€ 4,90
1/4 l „Himbeer Spritzer“ vom Rosé, Himbeersirup, Eiswürfel, Himbeeren und Minze	€ 4,50

SCHAUMWEIN

	Glas	Flasche
White Sparkling – mit Orangensaft oder Rotem Traubensaft	€ 3,60	
Sparkling von Muskat <i>GOLD Medaille AWC-VIENNA</i>	€ 4,20	€ 25,00
Rosé Sparkling <i>Silber Medaille AWC-VIENNA</i>	€ 3,80	€ 22,00
White Sparkling	€ 3,80	€ 22,00

SEKT – traditionelle Flaschengärung handgerüttelt

	Glas	Flasche
Rosenberger Brut Große Reserve Gewürztraminer Ried Kremser Steinhagen, Österr. Sekt g. U., traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt	€ 4,80	€ 32,00
<i>GOLD Medaille AWC-VIENNA</i>		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

1/4l 100%iger Traubensaft rot, 100%iger Apfelsaft	€ 3,40
1/4l Traubensaft, rot gespritzt, Apfelsaft, gespritzt	€ 2,60
1/4l Holunderblütensaft	€ 2,40
1/4l Fl. Marillen Nektar	€ 3,30
1/4l Marillen Nektar gespritzt	€ 2,90
1/2l Almdudler, gespritzt	€ 4,50
1 Fl. Frucade	€ 3,50
1/4l Cola oder Almdudler	€ 2,80
1 kl. Fl. Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	€ 2,90
1l Mineralwasser	€ 4,70
0,75l Fl. Römerquelle ohne Kohlensäure	€ 4,00
1l Soda	€ 4,50
1/4l Soda	€ 1,60

KAFFEE – TEE - GLÜHWEIN - PUNSCH

1 Großer Brauner, großer Schwarzer	€ 4,10
1 Kleiner Brauner, kleiner Schwarzer	€ 3,10
1 Verlängerter	€ 3,70
1 Melange	€ 3,90
1 Tee (verschiedene Sorten zur Auswahl)	€ 3,30
1/4l Glühwein	€ 3,70
1/4l Marillenspunsch	€ 4,60

ZUM KNABBERN

1 Pkg. Chips, Soletti	€ 2,20
1 Stk. Wachauerschnitte, Kinder-Bueno	€ 2,20
Rosenbergers Schokolade: Red Rose oder Grüner Veltliner	€ 4,90



GRÜNER VELTLINER

FURTH Grüner Veltliner KREMSTAL 2023

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

alc. 12,5% vol – 5,4‰ Säure – trocken 0,75 l € 19,50 • 1/8 l € 3,40
Abhof-Verkauf: € 8,50 *90 Falstaff Punkte*

Ried Höhlgraben PALT Grüner Veltliner KREMSTAL 2023

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. 13,0% vol – 6,2‰ Säure – trocken 0,75 l € 21,50 • 1/8 l € 3,70
Abhof-Verkauf: € 10,00 *91 Falstaff Punkte*

Ried Steinpoint PALT Grüner Veltliner KREMSTAL

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. 13,5% vol – 5,7‰ Säure – trocken 0,75 l € 22,90 • 1/8 l € 4,20
Abhof-Verkauf: € 11,50 *GOLD Medaille AWC-VIENNA, bei der „Presse“-Weingenuss-Verkostung mit einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis ausgezeichnet*

Grüner Veltliner „WILDE TASTE“ Barrique Reserve 2023

Nur die Trauben von den alten Rebstöcken werden für unseren Grünen Veltliner Barrique verwendet. Geringerer Ertrag der Alten Reben führt zu mehr Extrakt, höherer Reif und Zucker, was sich im Wein widerspiegelt. Das Ergebnis ist ein vollmundiger cremiger Veltliner mit viel Extrakt und feiner Würze.

Die angenehmen Holzaromen verleihen den Wein einen feinwürzigen Abgang.
alc. 14,5% vol – 5,5‰ Säure – trocken 0,75 l € 28,00 • 1/8 l € 4,70
Abhof-Verkauf: € 17,90

Ried Schreck Stein Grüner Veltliner KREMSTAL 2023 – Von den Terrassen

Die Lage Schreck (urkundlich bereits im 8. Jahrhundert erwähnt), 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. Dieser Veltliner wird aus den qualitativ hochwertigsten Trauben gekeltert, ein sehr würziger, mineralischer Wein; am Gaumen reife Äpfel und Quitte, im Abgang feine Honignoten mit pfeffriger Würze.

alc. 14,5% vol – 6,1‰ Säure – trocken 0,75 l € 29,00 • 1/8 l € 5,00
Abhof-Verkauf: € 19,00

RIESLING

KREMS Riesling KREMSTAL 2022

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

alc. 12,5% vol – 6,5‰ Säure – trocken 0,75 l € 21,50 • 1/8 l € 3,60
Abhof-Verkauf: € 9,50 *Silber Medaille AWC-VIENNA*

Ried Steinhagen Krems Riesling Kremstal 2023

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

alc. 13,0% vol – 7,1‰ Säure – trocken 0,75 l € 23,00 • 1/8 l € 3,90
Abhof-Verkauf: € 11,00 *90 Falstaff Punkte*

Ried Steinbühel PALT Kremstal 2021

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. 13,5% vol – 7,0‰ Säure – trocken 0,75 l € 28,00 • 1/8 l € 4,70
Abhof-Verkauf: € 16,90 *GOLD Medaille AWC-VIENNA, bei der „Presse“-Weingenuss-Verkostung mit einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis ausgezeichnet*

Ried Schreck Stein Riesling KREMSTAL 2023 – Von den Terrassen

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 ein halbes Jahr auf der Feinhefe. Großer Wein mit riesigem Potential.

alc. 14,0% vol – 7,1‰ Säure – trocken 0,75 l € 30,00 • 1/8 l € 5,20
Abhof-Verkauf: € 21,00

SORTENVIELFALT

Green Fusion

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 – 6,0‰ Säure – trocken 0,75 l € 20,00 • 1/8 l € 3,50
Abhof-Verkauf: € 7,90

Frühroter Veltliner – 2023 Furth bei Göttweig

Eine nach vielen Jahren wieder in Trend gekommene Weinsorte. Dieser „Frührote“ ist extrem fruchtig. Schöne Würze und feine Struktur – in äußerst harmonisches Trinkvergnügen!

alc. 12,5% vol – 5,6‰ Säure – trocken 0,75 l € 20,00 • 1/8 l € 3,50
Abhof-Verkauf: € 8,50

Sauvignon Blanc – Göttweiger Berg

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 € 22,90 • 1/8 l € 3,90
Abhof-Verkauf: € 9,50 *Vinaria 2 Sterne*

Gewürztraminer – 2023 Ried Kremser 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. 14,5% vol – 6,3‰ Säure – lieblich 0,75 l € 22,90 • 1/8 l € 3,90
Abhof-Verkauf: € 9,90

Gewürztraminer – 2022 Barrique Ried Kremser Steinhagen

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 Alkohol ist perfekt in den weichen Holzaromen eingebettet, endlosscheinender Abgang, riesiges Reifepotential.

alc. 14,0% vol – 4,2‰ Säure – trocken 0,75 l € 28,00 • 1/8 l € 4,70
Abhof-Verkauf: € 16,00

FLASCHENWEINE GEREIFT

Gewürztraminer – 2015 Ried Steinhagen Barrique 0,75 l € 35,00
Vinum Circa Montem Sieger

Kremstal DAC Reserve – Riesling 2013 – Von den Terrassen 0,75 l € 35,00
Mit 4 Gläsern ausgezeichnet

Kremstal DAC Reserve – Grüner Veltliner 2012 – Ried Steinbühel 0,75 l € 38,00
Mit 4 Gläsern ausgezeichnet, GOLD Medaille AWC-VIENNA

Kremstal DAC Reserve – Riesling 2011 – Ried Hochrain 0,75 l € 45,00
GOLD bei der FHC China in Shanghai 2012

Kremstal DAC Reserve – Grüner Veltliner 2007 – Ried Steinbühel	0,75 l	€ 48,00
<i>Prämiert von a la carte und Falstaff, Silber Medaille AWC-VIENNA</i>		
Chardonnay – Auslese 2011 – Ried Höhlgraben	0,375 l	€ 35,00
<i>Silber bei der FHC China in Shanghai 2012, Silber Medaille AWC-VIENNA, mit 4 Gläsern ausgezeichnet</i>		
Grüner Veltliner – Auslese 1994	0,375 l	€ 55,00

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 € 29,00 • 1/16 l € 3,90

Abhof-Verkauf: € 15,00

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

alc. 12,0% vol – 6,5‰ Säure – süß..... 0,375 l € 32,00 • 1/16 l € 4,70

Abhof-Verkauf: € 25,00 *GOLD bei der Women's International Trophy 2021*

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!

alc. 12,5% vol – 7,1‰ Säure – lieblich..... 0,375 l € 24,00 • 1/16 l € 3,60

Abhof-Verkauf: € 16,00 *Silber Medaille AWC-VIENNA*

Zweigelt – Eiswein 2012

Dieser Eiswein ist etwas ganz Besonderes:

Der Gedanke, vom Zweigelt einen Eiswein zu keltern, entstand mit dem aufgetretenen Spätfröst 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

alc. 11,5% vol – 6,8‰ Säure – süß..... 0,375 l € 32,00 • 1/16 l € 4,80

Abhof-Verkauf: € 27,00 *Silber bei der Pro Wine-China in Shanghai 2013*

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.

alc. 10,5% vol – 13,9‰ Säure – süß..... 0,375 l € 39,00 • 1/16 l € 5,30

Abhof-Verkauf: € 35,00 *Mit 4 Gläsern ausgezeichnet – österr. Spitze; Silber Medaille AWC-VIENNA*

ROT- UND ROSÉWEINE

Pink Fusion

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

alc. 12,0% vol – 6,0‰ Säure – trocken 0,75 l € 18,00 • 1/8 l € 3,00
Abhof-Verkauf: € 6,90 *Silber Medaille AWC-VIENNA, 89 Falstaff Punkte, Viaria 2 Sterne*

Zweigelt 2021 – Furth bei Göttweig

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

alc. 13,0% vol – 4,7‰ Säure – trocken 0,75 l € 19,50 • 1/8 l € 3,40
Abhof-Verkauf: € 7,90

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 € 21,90 • 1/8 l € 3,80
Abhof-Verkauf: € 8,90 *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 € 23,00 • 1/8 l € 3,90
Abhof-Verkauf: € 11,90 *VCM-Verkostung 3. Platz*

Cabernet Sauvignon Barrique 2017 – Ried 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 € 28,00 • 1/8 l € 4,70
Abhof-Verkauf: € 14,00

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 € 29,00 • 1/8 l € 4,90
Abhof-Verkauf: 17,90 €

FEINSTE BRÄNDE UND LIKÖRE

2 cl

Feiner Brand von der Marille	€ 3,50
Feiner Brand von der Williams Birne	€ 3,60
Feiner Brand v. d. Alten Hauszwetschke Barrique	€ 3,60
Tresterbrand vom Zweigelt Eiswein 2012 Barrique	€ 3,80
Tresterbrand vom Cabernet Sauvignon	€ 3,50
Tresterbrand vom Muskateller	€ 3,50
Tresterbrand vom Gewürztraminer Eiswein 2008	€ 3,80
Zirbenlikör mit Honig gesüßt	€ 3,50
Rotweinlikör nach altem Hausrezept	€ 3,10
Fruchtiger Weißweinlikör	€ 3,10
Nusslikör vom Göttweiger Berg	€ 3,50
Marillenlikör	€ 3,50
Heißer Rotweinlikör mit Schlagoberszimthaube	€ 4,70