



## 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. Einen mittlerweile legendären Ruf genießen wir für unsere Wildspezialitäten. Zum Teil stammt das Wildbret direkt aus unserem eigenen Rotwild-Gehege, der andere Teil kommt aus dem naheliegenden Dunkelsteiner Wald. 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, Steinpoint und Landwid. Unsere Wachauer Weingärten liegen in den Rieden Schlossberg, Bischofpoint und Hochfeld. Aber auch hinter der Altstadt Stein kultivieren wir in der Riede Schreck Grüner Veltliner und Riesling Diese Lage ist die steilste in ganz Stein hier arbeitet man per Hand.

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. Unsere Hausmarke die „FUSION“ gibt es als Green, Pink & Red Fusion jeweils eine Verschmelzung aus mindestens drei Sorten.

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 und Sekt anbieten.

Unser Familienbetrieb zählt zu den ältesten des Ortes. Seit dem Jahre 1812 steht der Name Rosenberger in Furth bei Göttweig 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](mailto:wein@winzerhof-rosenberger.at) | [www.winzerhof-rosenberger.at](http://www.winzerhof-rosenberger.at)

**[www.winzerhof-rosenberger.at](http://www.winzerhof-rosenberger.at)**

\* Qualität mit Tradition seit 1812 \*

## KALTE VORSPEISEN hausgemacht!

|                                                                                                               |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Rosagebratener Rehrücken mit Coleslaw .....                                                                   | € 13,90 |
| Pastete vom Feldhasen mit Cranberrys, einer Scheibe Toastbrot<br>und Honig-Zimt-Butter mit rosa Pfeffer ..... | € 11,90 |

## SUPPEN

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Frittatensuppe ..... | € 4,70 |
|----------------------|--------|

**Fragen Sie nach unserer Tagessuppe**

## WARME VORSPEISE hausgemacht!

|                                                                                  |         |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Blutwurst gebacken auf Kartoffel-Vogerlsalat mit Kürbiskernen und Krensoße ..... | € 12,90 |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------|

## WARME SPEISEN

„Warme Küche“ bis 21.15 Uhr!

|                                                                           | <i>kleine<br/>Portion</i> | <i>normale<br/>Portion</i> |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------|
| Surschnitzel mit gemischtem Salat .....                                   | € 14,90                   | € 16,90                    |
| Gebackenes Putenschnitzel mit gemischtem Salat .....                      | € 14,90                   | € 16,90                    |
| „Sommerteller“ Gegrilltes Schweinsfilet mit Rösti und Salatgarnitur ..... | € 16,90                   | € 19,90                    |
| Gegrilltes Hühnerfilet mit Pommes Frites und gemischtem Salat .....       | € 16,90                   | € 19,90                    |
| Blunzen-Gröstel mit Kartoffeln und gemischtem Salat .....                 | € 13,90                   | € 15,90                    |
| Gebackener Emmentaler mit Preiselbeeren und gemischtem Salat .....        | € 13,90                   | € 15,90                    |
| Gebackener Kürbis mit Schnittlauchsoße und gemischtem Salat .....         | € 13,90                   | € 15,90                    |

**Jeden Donnerstag gibt es ein halbes Backhendl mit gemischten Salat .....** € 15,90

## WILDSPEZIALITÄTEN

|                                                                                                                 |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gegrillte Wildkäsekrainer mit Wachauer Laberl, ZucchiniGemüse,<br>Kren und hausgemachten Feigen-Honigsenf ..... | € 14,90 |
| Gebackene Hirschschnitzel mit Preiselbeer Pfirsich und gemischtem Salat .....                                   | € 20,90 |
| Hirschfleisch aus dem eigenen bäuerlichen Gehege                                                                |         |
| Gegrillter Feldhasenrücken in Pilzsoße mit Kroketten und Blattsalat .....                                       | € 21,90 |
| Wildbolognese mit Parmesan und Blattsalat .....                                                                 | € 16,90 |

## FÜR UNSERE KLEINEN

|                                                                         |        |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|
| „Pezi-Schnitzerl“ – Putenschnitzerl mit Pommes frites und Ketchup ..... | € 8,50 |
| 1 Port. Pommes frites .....                                             | € 5,00 |

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

|                                                                    |        |        |
|--------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Wachauer Marillen-Palatschinken, Schlagobers und Schokosauce ..... | € 4,60 | € 7,50 |
| Topfenockerl mit Röster .....                                      | € 7,90 | € 9,20 |
| Rosenberger's Marilleneisbecher .....                              |        | € 8,90 |

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten

## Geöffnet: 9. September bis 10. Oktober

„Warme Küche“ bis 21.15 Uhr!

kleine  
Portion      normale  
Portion

### Fr. 11.09. und Sa. 12.09.

Hirschgulasch mit Wachauer Laberl und Blattsalat ..... € 15,90 ..... € 19,90

**Weinempfehlung: Grüner Veltliner „WILDE TASTE“ Barrique Reserve 2023**

### Fr. 18.09. und Sa. 19.09.

Rindsbraten mit Serviettenknödel und Blattsalat ..... € 16,90 ..... € 20,90

**Weinempfehlung: Zweigelt Barrique Drei Eichen 2021**

### Fr. 25.09. und Sa. 26.09.

Hirschbeuschel mit Kroketten und Blattsalat ..... € 16,90 ..... € 20,90

**Weinempfehlung: Ried Steinbühel Riesling 2021**

### Fr. 02.10. und Sa. 03.10.

Gegrilltes Hirschfilet mit Mandelbällchen in Pfeffersoße und Blattsalat ..... € 21,90 ..... € 27,90

Hirschfleisch aus dem eigenen bäuerlichen Gehege

**Weinempfehlung: Red Fusion**

### Fr. 09.10. und Sa. 10.10.

Gegrillter Rehrücken in Pilzsoße mit Serviettenknödel und Blattsalat ..... € 21,90 ..... € 27,90

**Weinempfehlung: Ried Schreck Stein Riesling KREMSTAL 2023 – Von den Terrassen**

## Nächster Termin: GANSLESSEN 2026

➔ NEU: WALDVIERTLER WEIDEGÄNSE

28. Oktober - 29. November

Ganslessen auf Vorbestellung (auch sonntags 11-14 Uhr)

### Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch, Donnerstag & Freitag: ab 15.00 Uhr, Samstag ab 11.00 Uhr

Sonntag 11.00 - 14.00 Uhr, Montag & Dienstag geschlossen



## UNSERE SCHMANKERL ZUM MITNEHMEN FÜR ZUHAUSE

### ABHOF-VERKAUF WILD IM GANZEN

|                                           |            |
|-------------------------------------------|------------|
| Wildschweinschinken, Hirschschinken ..... | € 62,00/kg |
| Rehschinken .....                         | € 72,00/kg |
| Wildwürstel – luftgetrocknet .....        | € 39,00/kg |
| Wildwurst oder Wildkäsewurst .....        | € 25,00/kg |
| Wildkäsekrainer .....                     | € 25,00/kg |

### ABHOF-VERKAUF SCHWEIN IM GANZEN

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| Rohschinken .....         | € 28,90/kg |
| Selchschopf gekocht ..... | € 20,90/kg |
| Bauernspeck .....         | € 26,90/kg |
| Bratwürstel .....         | € 15,90/kg |
| Cevapcici .....           | € 16,90/kg |

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



## 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 .....                                                      | € 5,90 |
| 1 Glas 230 ml Wildpastete .....                                                         | € 6,50 |
| 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 .....                     | € 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 oder 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 oder Feigen-Orangen Marmelade .....                    | € 5,50 |
| 1 Glas 165 ml Marmelade von der Uhdlertraube .....                                      | € 5,50 |
| 1 Glas 106 ml Dirndlmarmelade .....                                                     | € 5,50 |

## KALTE SPEISEN

„Kalte Küche“ bis 21.45 Uhr! Alle Fleischwaren hausgemacht!

|                                                                              | <i>kleine<br/>Portion</i> | <i>normale<br/>Portion</i> |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------|
| Hauerjause .....                                                             | € 8,20                    | € 11,90                    |
| Rosenbergers Winzerstangerl .....                                            |                           | € 9,70                     |
| Schweins- und Kümmelbraten mit Bratenfett, Kren und hausgem. Marillensenf .. | € 8,90                    | € 12,90                    |
| Feingeschnittener Bauernspeck u. Rohschinken mit Kren u. eingelegtem Gemüse  | € 11,90                   | € 14,90                    |
| Haussulz und Blutwurst sauer .....                                           | € 7,90                    | € 9,90                     |
| Saure Wurst .....                                                            | € 6,50                    | € 8,50                     |
| „Saures“ auf Wunsch mit Kernöl .....                                         |                           | € 0,60                     |

(Verena Dockner, 3134 Reichersdorf)

## UNSERE SPEZIALITÄTEN

Alles hausgemacht!

|                                                                 | <i>kleine<br/>Portion</i> | <i>normale<br/>Portion</i> |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------|
| Saurer Wildteller .....                                         | € 11,90                   | € 14,90                    |
| Sülzchen vom Feldhasen mit Kürbiskernöl und Salatgarnitur ..... | € 11,90                   | € 14,90                    |
| Wildplatte .....                                                | € 11,90                   | € 14,90                    |
| Fein geschnittener Hirschschinken mit Heumilch Emmentaler ..... | € 12,90                   | € 15,90                    |
| Oranangepfefferschinken mit gemischtem Salat .....              | € 11,90                   | € 14,90                    |

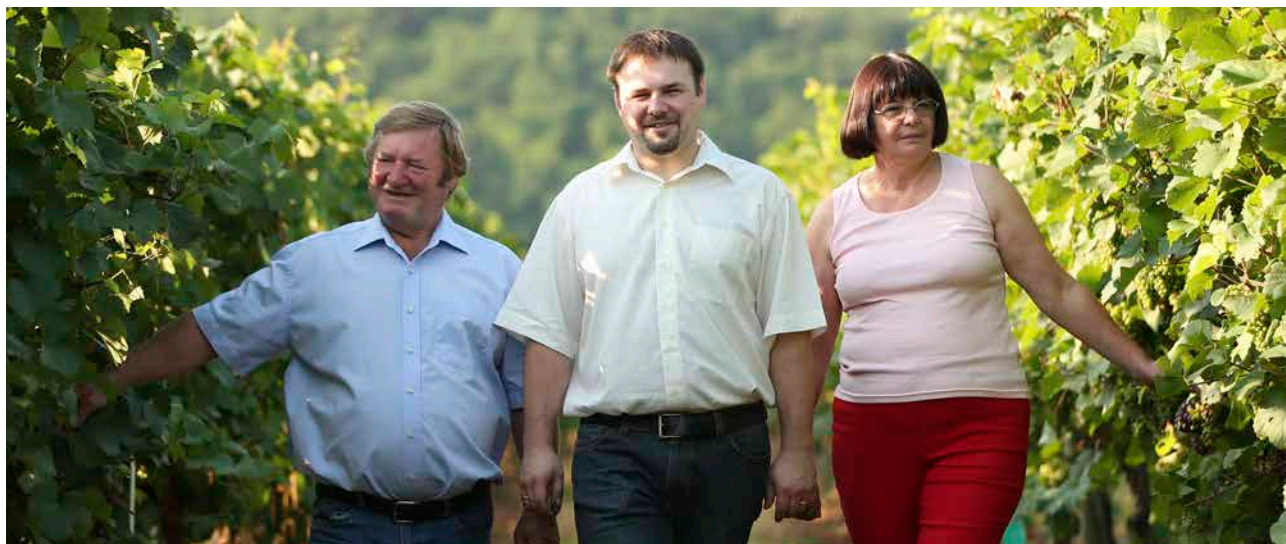


## FÜR KÄSELIEBHABER

|                                                                                        | <i>kleine<br/>Portion</i> | <i>normale<br/>Portion</i> |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------|
| Käseteller mit Feigen-Orangen Marmelade .....                                          | € 11,90                   | € 14,90                    |
| Heumilch Emmentaler mit Walnüssen in Blütenhonig .....                                 | € 8,90                    | € 12,90                    |
| (Käsehandel Frauenlob, 5102 Anthering)                                                 |                           |                            |
| Pielachtaler Schafkäse auf Blattsalat mit Marillen Chutney .....                       |                           | € 10,90                    |
| „Power Salat“                                                                          |                           |                            |
| Blattsalat, Hirtenkäse, Rote Rüben, Frühlingszwiebel, Nüsse, Honig und Balsamico ..... |                           | € 15,90                    |

## AUFSTRICHE hausgemacht!

|                        |        |        |
|------------------------|--------|--------|
| Aufstrichteller .....  | € 7,20 | € 9,60 |
| Fleischaufstrich ..... | € 4,90 | € 6,70 |
| Topfenkäse .....       | € 4,90 | € 6,70 |
| Eieraufstrich .....    | € 4,90 | € 6,70 |



## AUFSTRICHBROTE FÜR DEN KLEINEN HUNGER

„Aufstrichbrote“ auch nach 21.45 Uhr erhältlich!

|                                                                                                                         |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Brot mit Feldhasenpastete und Preiselbeeren .....                                                                       | € 5,80        |
| Brot mit Fleischaufstrich .....                                                                                         | € 5,20        |
| Grammelschmalzbrot .....                                                                                                | € 5,70        |
| Eieraufstrichbrot .....                                                                                                 | € 5,40        |
| Streichkäsebrot .....                                                                                                   | € 5,20        |
| Bratenfettbrot .....                                                                                                    | € 4,80        |
| Schmalzbrot mit Zwiebel .....                                                                                           | € 4,80        |
| 1 Port. Essiggurkerl oder Pfefferoni .....                                                                              | € 2,10        |
| <b>Gebäck: Laberl, Dinkel-Joghurtspitz, Käsestangerl, Brot .....</b>                                                    | <b>€ 2,10</b> |
| <b>Knoblauchstangerl .....</b>                                                                                          | <b>€ 2,80</b> |
| (Bäckerei und Konditorei Kittel, U. Landstr. 55, 3511 Furth<br>Bäckerei Käppl, Inzersdorfer Straße 6, 3131 Getzersdorf) |               |
| Glutenfreies Gebäck .....                                                                                               | € 2,80        |
| (Bäckerei Richter glutenfreie Produktions-GmbH, Hauptstraße 37, 3912 Grafenschlag)                                      |               |

## SCHANKWEINE

|                                                                                       |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1/8 l Grüner Veltliner .....                                                          | € 2,50 |
| 1/8 l Rotwein Cuvée .....                                                             | € 2,50 |
| 1/8 l Grüner Veltliner, Selection .....                                               | € 2,80 |
| 1/8 l Zweigelt, Selection .....                                                       | € 2,80 |
| 1/4 l Gespritzter weiß oder rot .....                                                 | € 3,10 |
| 0,33l Fl. Kaiser Spritzer .....                                                       | € 4,00 |
| 1/4 l Cola / Almdudler, rot oder weiß .....                                           | € 3,00 |
| 1/2 l Almdudler mit einem 1/8 l Wein, rot oder weiß .....                             | € 5,00 |
| 1/4 l „Himbeer Spritzer“ vom Rosé, Himbeersirup, Eiswürfel, Himbeeren und Minze ..... | € 4,80 |

## SCHAUMWEIN

|                                                            | Glas   | Flasche |
|------------------------------------------------------------|--------|---------|
| White Sparkling – mit Rotem Traubensaft .....              | € 3,80 |         |
| Sparkling von Muskat <i>GOLD Medaille AWC-VIENNA</i> ..... | € 4,50 | € 27,00 |
| Rosé Sparkling <i>NÖ-GOLD</i> .....                        | € 4,00 | € 25,00 |
| White Sparkling <i>NÖ-GOLD</i> .....                       | € 4,00 | € 25,00 |

## SEKT – traditionelle Flaschengärung handgerüttelt

|                                                                       | Glas   | Flasche |
|-----------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| Rosenberger Brut Große Reserve                                        |        |         |
| Gewürztraminer Ried Kremser Steinhagen,                               |        |         |
| Österr. Sekt g. U., traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt ..... | € 5,00 | € 35,00 |
| <i>GOLD Medaille AWC-VIENNA, NÖ-GOLD</i>                              |        |         |

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

## KAFFEE – TEE – GLÜHWEIN – PUNSCH

|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| 1 Großer Brauner, großer Schwarzer .....      | € 4,60 |
| 1 Kleiner Brauner, kleiner Schwarzer .....    | € 3,30 |
| 1 Verlängerter .....                          | € 4,00 |
| 1 Melange .....                               | € 4,20 |
| 1 Tee (verschiedene Sorten zur Auswahl) ..... | € 3,60 |
| 1/4l Glühwein .....                           | € 3,90 |
| 1/4l Marillenspunch .....                     | € 4,60 |

## ZUM KNABBERN

|                                             |        |
|---------------------------------------------|--------|
| 1 Pkg. Chips, Soletti .....                 | € 2,30 |
| 1 Stk. Wachauerschnitte, Kinder-Bueno ..... | € 2,30 |



## GRÜNER VELTLINER

### FURTH Grüner Veltliner Kremstal 2025

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

Perfekter Sommerwein und Speisebegleiter

alc. 12,0% vol – 5,7‰ Säure – trocken ..... 0,75 l € 20,00 • 1/8 l € 3,60

Abhof-Verkauf: € 8,50

### Ried Hölgraben Grüner Veltliner KREMSTAL 2025

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 – 5,3‰ Säure – trocken ..... 0,75 l € 21,90 • 1/8 l € 3,80

Abhof-Verkauf: € 10,00 **NO-GOLD**

### Ried Steinpoint Grüner Veltliner KREMSTAL 2025

In diesem Wein steckt all das, was einen kräftigen Veltliner ausmacht. Dichter komplexer Duft, pfeffrig, kraftvolle Struktur, vielschichtig, mineralische Würze, ausgewogene Balance.

alc. 13,5% vol – 5,2‰ Säure – trocken ..... 0,75 l € 23,90 • 1/8 l € 4,20

Abhof-Verkauf: € 11,50

### Ried Steinbühel PALT Grüner Veltliner KREMSTAL 2024

Ein sehr mineralischer Veltliner mit ausgeprägter Würze, feines Steinobstbukett, am Gaumen Birne und Apfel; Ein gelungenes Spiel von Mineralität, Frucht und Säure.

alc. 13,5% vol – 5,5‰ Säure – trocken ..... 0,75 l € 28,00 • 1/8 l € 4,70

Abhof-Verkauf: € 17,90, 1,5 l Magnum € 39,00

### 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 **Silber-Medaille AWC-VIENNA**

### 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, 1,5 l Magnum € 42,00 **92 Falstaff Punkte, NO-GOLD**

## RIESLING

### KREMS Riesling KREMSTAL 2025

Ein leichter fruchtiger Riesling, leichte Zitrusnoten, Steinobst, harmonische Säure.

alc. 12,0% vol – 6,5‰ Säure – trocken ..... 0,75 l € 21,90 • 1/8 l € 3,80

Abhof-Verkauf: € 9,50

### 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 € 4,90

Abhof-Verkauf: € 18,90 **GOLD Medaille AWC-VIENNA 2023, 92 Falstaff Punkte, NO-GOLD bei der „Presse“-Weingenuss-Verkostung mit einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis ausgezeichnet, Finalist bei der Landesweinprämierung, 3. Platz von ganz Niederösterreich**

### 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: € 22,00, 1,5 l Magnum € 48,00 **NO-GOLD**

## SORTENVIELFALT

### Green Fusion 2025

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. 11,0% vol – 5,4% Säure – trocken ..... 0,75 l € 20,00 • 1/8 l € 3,60

Abhof-Verkauf: € 8,20 **NÖ-GOLD**

### Gelber Muskateller

Fruchtiger erfrischender Duft nach gelben Trauben. Feine Muskatnoten, Holunder. am Gaumen saftig knackige Struktur, grüner Apfel, leichte Zitrusaromen im Abgang; Verspieltes Zucker – Säure Verhältnis, idealer Wein für heiße Sommertage.

alc. 12,5% vol – 6,3% Säure – trocken ..... 0,75 l € 23,00 • 1/8 l € 3,90

Abhof-Verkauf: € 9,90

### 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. 12,0% vol – 8,0% Säure – trocken ..... 0,75 l € 23,00 • 1/8 l € 3,90

Abhof-Verkauf: € 9,90

### 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 € 23,00 • 1/8 l € 3,90

Abhof-Verkauf: € 9,90 **91 Falstaff Punkte**

### 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 **92 Falstaff Punkte**





## 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

### Muskat Ottonel – Eiswein 2023 Privatfüllung Twenty Years Petra & Stefan

Die Chefin des Hauses wünschte sich schon seit mehreren Jahren einen Süßwein vom Muskat Ottonel. Ein perfekter Anlass dafür unser zwanzigjähriger Hochzeitstag am 27.11.2023. Das ganze Jahr über wurde im Weingarten daraufhin gearbeitet. Und nur ein paar Tage nach dem Hochzeitstag in den frühen Morgenstunden am 4. Dezember konnten wir bei -16° C mit der Ernte beginnen. Der viele Schnee und die eisigen Temperaturen waren eine große Herausforderung. Aber die Mühe hat sich gelohnt, ein toller einzigartiger Eiswein ist entstanden. Wunderbare reife Muskatnoten, blumig und würzig zugleich, sehr cremig, reife Birne etwas Honig im Geschmack. Aber überzeugt euch selbst! Eine echte Rarität, Restzucker 147,5 g/l, alc. 12,5% vol – 6,0‰ Säure – süß ..... 0,375 l € 42,00 • 1/16 l € 5,50

Abhof-Verkauf: € 38,00 *NÖ-GOLD*

### 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, GOLD Medaille AWC-VIENNA, NÖ-GOLD*

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

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



## ROT- UND ROSÉWEINE

### Pink Fusion 2025

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 – 6,7% Säure – trocken ..... 0,75 l € 20,00 • 1/8 l € 3,50

Abhof-Verkauf: € 7,20 *Savoir Vivre Deutschland Großes GOLD*

### 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 € 23,00 • 1/8 l € 3,90

Abhof-Verkauf: € 9,20 *NÖ-GOLD 2021*

### Zweigelt Barrique Drei Eichen 2021

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 € 23,90 • 1/8 l € 4,20

Abhof-Verkauf: € 11,90 *VCM-Verkostung 3. Platz*

### Cabernet Sauvignon Barrique 2021 – 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 – 5,7% Säure – trocken ..... 0,75 l € 28,00 • 1/8 l € 4,90

Abhof-Verkauf: € 14,90

## FEINSTE BRÄNDE UND LIKÖRE

2 cl

|                                                       |        |
|-------------------------------------------------------|--------|
| Feiner Brand von der Marille .....                    | € 3,60 |
| Feiner Brand von der Williams Birne .....             | € 3,70 |
| Feiner Brand v. d. Alten Hauszwetschke Barrique ..... | € 3,70 |
| Tresterbrand vom Zweigelt Eiswein 2012 Barrique ..... | € 3,80 |
| Tresterbrand vom Cabernet Sauvignon .....             | € 3,60 |
| Tresterbrand vom Muskateller .....                    | € 3,60 |
| Tresterbrand vom Gewürztraminer Eiswein 2008 .....    | € 3,80 |
| Zirbenlikör mit Honig gesüßt .....                    | € 3,50 |
| Rotweinlikör nach altem Hausrezept .....              | € 3,30 |
| Fruchtiger Weißweinlikör .....                        | € 3,30 |
| Nusslikör vom Göttweiger Berg .....                   | € 3,60 |
| Likör von der Wildkirsche .....                       | € 3,60 |
| Marillenlikör .....                                   | € 3,60 |
| Heißer Rotweinlikör mit Schlagoberszimthaube .....    | € 4,70 |