

NEW:
all dishes for
take away!
+43 (0) 5254 2564

Traditional inn culture with the taste of our region!

Only with selected ingredients and the best from local producers, we would like to bring you closer to culinary Tirol. Based on nature, short transport and production routes as well as many regional products, we guarantee excellent quality. Enjoy mouthwatering dishes - a piece of Tirol awaits you on your plate! Sincerely yours, the Gstrein Family.

Fish: char and salmon trout

- Fam. Mrak, Längenfeld

Meat:

- Kuprian Armin, Längenfeld
- Gstrein Arno, Sölden
- Gstrein Urban, Sölden

Potatoes and vegetables:

- Kapeller Franz, Mieming
- Emil Rauch, Roppen
- various farmers from Haiming

Bread:

- Gstrein bakery, Sölden

Milk:

- Fam. Brüggler, Huben



Digital menu

*Simply scan the QR code
and open the food and drinks
menu on your smartphone.*

We are a Gourmet Inn!

„GenussWirte“ gourmet inns are the gastronomic flagship of the „GENUSS REGION ÖSTERREICH“ initiative. Like no other gastronomy business, they stand for origin and quality of all products on offer. They live regionality, seasonality and genuine Austrian hospitality – day after day.



Dear guests,

we kindly inform you that according to national law we must provide our guests with details on allergen ingredients of meals and beverages since December 2014. We are happy to tell you personally all important facts on our food, and we would like to point out already in advance that all meals and beverages offered may contain allergens and that cross contamination can't be avoided.

Starters

Escargots (Weinbergsschnecken)

Gratinated with garlic and cognac-flavored butter, toasted bread € 10.50

Pan-fried sheep's cheese in a coat of bacon (Gegrillter Schafskäse)

On salad garnish with balsamic dressing € 13.80

Beefsteak tartar (Beefsteak Tartar)

Spicy minced beef (raw) served with quail egg, butter and toasted bread € 15.90

Burrata caprese (Burrata Caprese)

Italian cream cheese with liquid core on tomato slices, pesto and balsamic vinaigrette, served with toasted bread € 12.50

Baked pea dumplings (Gebackene Erbsenockerl)

On Greek cucumber-mint yogurt € 11.90



We also serve a choice of dishes as small portions, minus € 1.50.

Soups

Soup of the day (Tagessuppe) € 4.90

Clear beef broth (Klare Rindssuppe)

with strips of pancake (mit Frittaten) € 5.20

with vermicelli (mit Fadennudeln) € 5.00

with soup pearls (mit Backerbsen) € 4.90

Grandma's soup bowl (Omas Suppentopf)

Clear beef broth with vermicelli, cooked beef and vegetables € 7.90

Carrot, orange and ginger cream soup

(Karotten-Orangen-Ingwercreme Suppe) € 5.40

Creamy broccoli soup (Cremige Brokkoli Suppe)

with smoked salmon strips € 7.20



We also serve a choice of dishes as small portions, minus € 1.50.

„Natural“
flavors
can't be topped!

Salad

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Farmer's salad (Bauernsalat)

*Pan-roast potato slices of quality-sealed
GenussRegion Oberinntaler Erdäpfel with bacon
and onions on mixed leaf salads and sliced egg*

€ 14.90

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Herbal raspberry salad (Kräuter-Himbeersalat)

*with smoked trout of quality-sealed Tirolean production
and buckwheat chips*

€ 18.20

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Potato chicken salad (Kartoffel- Hühnersalat)

Finely garnished with chicken breast slices and date tomatoes

€ 16.80

Chanterelle herb salad (Pfifferlings-Kräutersalat)

with premium black tiger prawns (6 pieces) and Caesar's dressing € 21.80

Mixed salad (Gemischter Salat)

€ 6.80

Leaf salad (Blattsalat)

€ 5.50

Garlic baguette fresh from the oven (Knoblauchbaguette)

€ 4.60

Oven-fresh garlic root bread (Knoblauch-Wurzelbrot)

€ 4.60



We also serve a choice of dishes as small portions, minus € 1.50.

Vegetarian Dishes

Ötztal cheese spaetzle (Ötztaler Käsespätzle)
Homemade egg spaetzle pan-roast with spring onion and
spicy cheese, served with fried onions

€ 12.90

Mediterranean vegetable lasagne (Gemüselasagne)
on tomato sauce

€ 14.90

Spaghetti (Spaghetti) ✓
on tomato sauce

€ 10.90

Lentil curry (Linsencurry) ✓
with mango and coconut

€ 14.20

Vegetable plate (Gemüseteller)
Boiled, sautéed vegetables with potatoes of quality-sealed
Tirolean production and fried egg
or without fried egg ✓

€ 13.50

€ 13.00

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Bulgus wrap (Bulgus Wrap) ✓
Filled with bulgur, hummus and summer vegetables

€ 12.50

✓ **Vegan dishes**



We also serve a choice of dishes as small portions, minus € 1.50.

„Natural“
flavors
can't be topped!

Fresh Fish

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Naturally roasted char fillet (Naturgebratenes Saiblingsfilet)
(freshly caught from Längenfeld)
on tomato risotto with grilled zucchini

€ 22.50

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Fillet of salmon trout (Lachsforellenfilet)
(freshly caught in Längenfeld)
*Grilled salmon trout fillet with tagliatelle,
grilled vegetables and saffron sauce*

€ 20.90

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Fried pikeperch fillet (Kross gebratenes Zanderfilet)
*on creamy leaf spinach, served with buttered potatoes
of quality-sealed Tirolean production*

€ 18.90



We also serve a choice of dishes as small portions, minus € 1.50.

Main Dishes

Viennese schnitzel (Wiener Schnitzel)

*Pork escalope in bread crumbs fried in clarified butter,
garnished with lemon and cranberry, served with French fries* € 15.50

Pork cordon bleu (Cordon Bleu vom Schwein)

*Breaded pork schnitzel fried in clarified butter,
filled with ham and cheese, served with lemon and
cranberry garnish and French fries* € 16.20

Farm chicken cordon bleu (Cordon Bleu vom Landhendl)

*Farm chicken escalope in bread crumbs fried in clarified butter,
filled with ham and cheese, garnished with lemon and cranberry,
served with French fries* € 16.90

Spaghetti bolognese (Bolognese)

on meat sauce € 11.90

Tirolean groestl (Tiroler Gröstl)

*Thinly sliced cooked beef and roast potatoes of
quality-sealed GenussRegion Oberinntaler Erdäpfel
with roast onions, topped with a fried egg* € 14.50

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH



We also serve a choice of dishes as small portions, minus € 1.50.

„Natural“
flavors
can't be topped!

Tafelspitz prime boiled Alpine Tirolean beef (Tafelspitz)

*with horseradish, leaf spinach and roasted potatoes
of quality-sealed Tirolean production*

€ 21.50

Grauer Bär gourmet pan (Schlemmerreindl Grauer Bär)

*Sliced pork fillet in creamy mushroom sauce
on homemade egg spaetzle, gratinated with cheese*

€ 15.90

Mixed grill (Mixed Grill)

*Fine pieces of grilled beef, pork and farm chicken
on herb butter and sweet pepper ragout,
served with French fries and vegetables*

€ 20.50

Steak toast (Steaktoast)

*Juicy beef sirloin and pork fillet on garlic baguette
with salad garnish, cocktail sauce and herb butter*

€ 20.90

Alpine burger (Alpen Burger)

*Pork fillet, bacon, onions, Tirolean mountain cheese,
garlic mayonnaise, lattice potatoes*

€ 15.50

Shrimp wrap (Garnelen Wrap)

with avocado-lime dip

€ 16.20



Garden gourmet wrap *(Garden Gourmet Wrap)*
Filled with freshly breaded chicken breast pieces,
vegetables and salad, garlic and sour cream sauce

€ 13.90

Rump steak *(Rumpsteak)*
Medium grilled rump steak
served with baked potato of quality-sealed Tirolean production
on sour cream dip and corn on the cob

€ 27.50

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Dishes for two ...

Grauer Bär gourmet plate *(Bärenplatte)*
Fine pieces of grilled beef, pork and farm chicken,
small Viennese schnitzel, small sausages, long grain rice,
French fries, selection of vegetables served on a big plate
in creamy pepper sauce with a mixed salad bowl

€ 52.00



We also serve a choice of dishes as small portions, minus € 1.50.

„Natural“
flavors
can't be topped!

For two on advance reservation ...

Fondue á la bourguignonne (Fondue á la Bourguignonne)

Beef fillet cubes served with varied sauces,
white bread, French fries and a mixed salad bowl per person € 33.00

Ötztal cheese fondue (Ötztaler Käsefondue)

Served with potatoes of quality-sealed
GenussRegion Oberinntaler Erdäpfel, vegetable
florets, white bread, fruits and cherry brandy per person € 24.00

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Oven-baked pork shank (Im Ofen gebratene Schweinshaxe)

Served with semolina dumpling and sauerkraut,
mustard and freshly ground Styrian horseradish of quality-
sealed GenussRegion Steirischer Kren g.g.A. per person € 15.90

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Calf shank plate (Kalbshaxenplatte)

Oven-baked calf shank served with rice,
potato roesti and vegetables for 2 persons € 54.00

Please reserve our theme menus
at least one day in advance!

Call T +43 (0) 5254 2564



We also serve a choice of dishes as small portions, minus € 1.50.

Desserts

Homemade apple strudel (Apfelstrudel)
Apples of quality-sealed GenussRegion Oberländer Äpfel
with whipped cream (Schlagrahm)
with one scoop of vanilla ice cream (Eis)
with vanilla sauce (Vanillesauce)

€ 5.50

€ 6.00

€ 6.50

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Rice pudding cream (Milchreiscreme)
with honey and raspberries

€ 8.60

Chocolate mousse (Mousse au chocolat)
Mousse of bittersweet chocolate with fruity garnish

€ 8.90

Scrambled pancake (Kaiserschmarren)
Served with apple purée and stewed cranberries

€ 11.20

Ice cream pancakes (Eispalatschinken)
2 pancakes filled with vanilla ice cream, garnished with
chocolate sauce, almond slices and whipped cream

€ 8.50

Apricot pancakes (Marillenpalatschinken)
2 pieces of pancakes filled with apricot jam

€ 6.80

We recommend: 1/16 l of „Beerenauslese“ dessert wine € 5.70



We also serve a choice of dishes as small portions, minus € 1.50.

„Natural“
flavors
can't be topped!

Yearning for Summer Holidays?

Those in search of superb walking routes, exciting E-bike tours, sporty climbing or splendid mountain bike adventures have already found a truly exceptional place.



Enjoy scenic
Summer Holidays
at Grauer Bär

Don't wait any longer and reserve your dreamlike summer sport vacation at the Hot Spot in the Alps now. Take a closer look at our **SPECIAL SUMMER PACKAGES** at unbeatable pack-your-luggage rates. Homely rooms, Tirolean culinary delights, in-hotel wellness parlor plus the ultimate **ÖTZTAL INSIDE SUMMER CARD** comprising already all the valley's highlights and attractions. We look forward to meeting you!



Many more details about our summer packages and information on Grauer Bär can be found online at:

www.grauer-baer.com - info@grauer-baer.com



Follow us on Instagram and Facebook - we're looking forward to it!

Aperitifs

<i>San Bitter mit Soda (alkoholfrei)</i>	€	5,00
<i>Lillet Wild Berry</i>	€	6,20
<i>Aperol Sprizz (Aperol mit Soda)</i>	€	5,70
<i>Veneziano (Aperol mit Prosecco)</i>	€	7,90
<i>Hugo</i>	€	6,20
<i>Martini bianco, rosso (4 cl)</i>	€	4,50
<i>Campari Orange</i>	€	6,50
<i>Campari Soda</i>	€	4,90
<i>Roter Portwein (4 cl)</i>	€	4,70
<i>Pernod (4 cl)</i>	€	4,70
<i>Sherry medium oder dry (4 cl)</i>	€	4,70
<i>Kir</i>	€	5,90
<i>Kir Royal</i>	€	7,90
<i>Glas Prosecco</i>	€	4,90
<i>Glas Prosecco mit Erdbeer- oder Holundersaft</i>	€	5,40

Non-alcoholic drinks

<i>Mineralwasser, Stilles Wasser</i>	0,35 l	€	3,00
<i>Mineralwasser, Stilles Wasser</i>	0,75 l	€	5,50
<i>Fanta, Cola, Sprite oder Spezi</i>	0,2 l	€	2,60
<i>Fanta, Cola, Sprite oder Spezi</i>	0,4 l	€	4,60
<i>Cola zero</i>	0,33 l	€	4,10
<i>Eistee Pfirsich</i>	0,33 l	€	4,10
<i>Almdudler</i>	0,33 l	€	4,10
<i>Naturrüber Apfelsaft pur oder gespritzt</i>	0,2 l	€	2,70
<i>Naturrüber Apfelsaft gespritzt</i>	0,4 l	€	4,60
<i>Holundersaft natur oder gespritzt</i>	0,2 l	€	2,60
<i>Holundersaft natur oder gespritzt</i>	0,4 l	€	4,60
<i>Johannisbeersaft gespritzt</i>	0,4 l	€	4,60
<i>Orangen-, Multivitamin- oder Erdbeersaft</i>	0,2 l	€	3,30
<i>Johannisbeer-, Marillen- oder Tomatensaft</i>	0,2 l	€	3,30
<i>Mango- oder Ananassaft</i>	0,2 l	€	3,30
<i>Bitter Lemon, Tonic Water</i>	0,2 l	€	3,30
<i>Schiwasser</i>	0,2 l	€	2,00
<i>Schiwasser</i>	0,4 l	€	3,80
<i>Leitungswasser</i>	1,0 l	€	2,00
<i>Leitungswasser</i>	0,5 l	€	1,00



Draught beer

<i>Maß Bier im Steinkrug</i>	1,0 l	€	9,20
<i>Bier vom Fass, Starkenberger</i>	0,5 l	€	4,90
<i>Bier vom Fass, Starkenberger</i>	0,3 l	€	3,40
<i>Bier vom Fass – Pfiff – Starkenberger</i>	0,2 l	€	2,50
<i>Radler (Bier mit naturtrüber Zitronenlimonade)</i>	0,5 l	€	4,90
<i>Radler (Bier mit naturtrüber Zitronenlimonade)</i>	0,3 l	€	3,40
<i>Hefeweizen vom Fass, Paulaner</i>	0,5 l	€	4,90
<i>Hefeweizen vom Fass, Paulaner</i>	0,3 l	€	3,40
<i>Heferadler</i>	0,5 l	€	4,90
<i>Heferadler</i>	0,3 l	€	3,40

Bottled beer

<i>SÖLSCH (Spezialbier, in Sölden gebraut)</i>	0,33 l	€	4,10
<i>Hefeweizen alkoholfrei</i>	0,5 l	€	4,90
<i>Flasche Hefeweizen „dunkel“</i>	0,5 l	€	4,90
<i>Flasche Spezialbier „dunkel“</i>	0,5 l	€	4,90
<i>Flasche alkoholfreies Bier</i>	0,5 l	€	4,90

Hot beverages

<i>Tasse Kaffee</i>		€	2,90
<i>Espresso</i>		€	2,60
<i>Doppelter Espresso</i>		€	4,50
<i>Tasse koffeinfreier Kaffee</i>		€	2,90
<i>Cappuccino</i>		€	3,20
<i>Latte Macchiato</i>		€	3,90
<i>Affogato</i>		€	4,20
<i>Glas Irish Coffee</i>		€	9,50
<i>Tee „Erlesene Sorten“</i>		€	3,00
<i>Glühwein</i>	1/4 l	€	5,50
<i>Jägertee</i>	1/4 l	€	5,50
<i>Heiße Zitrone</i>		€	3,00
<i>Heiße Schokolade mit oder ohne Sahne</i>		€	3,90
<i>Heiße Schokolade mit Rum</i>		€	5,00
<i>Milch</i>	1/4 l	€	2,50



White wine by the glass

Grüner Veltliner (<i>elegant, trocken</i>)	1/8 l	€ 3,60
	1/4 l	€ 7,20
Plattenburger (<i>mild, lieblich</i>)	1/8 l	€ 3,60
	1/4 l	€ 7,20
Rosé (<i>fruchtig, trocken</i>)	1/8 l	€ 3,60
	1/4 l	€ 7,20
Chardonnay von der 0,75 l Flasche <i>Weingut Sonnenmulde, Gols</i>	1/8 l	€ 4,80
	1/4 l	€ 9,60
Riesling von der 0,75 l Flasche <i>Weingut Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal</i>	1/8 l	€ 5,10
	1/4 l	€ 10,20
Beerenauslese <i>Weingut Helmut Preisinger, Gols (fruchtig, süß)</i>	1/16 l	€ 5,70

Red wine by the glass

Zweigelt (<i>bouquetreich, fruchtig</i>)	1/8 l	€ 3,60
	1/4 l	€ 7,20
St. Laurent von der 0,75 l Flasche <i>Weingut Sonnenmulde, Gols</i>	1/8 l	€ 5,20
	1/4 l	€ 10,40
Merlot von der 0,75 l Flasche <i>Weingut Helmut Preisinger, Gols</i>	1/8 l	€ 6,70
	1/4 l	€ 13,40

Wine and soda

Rot-Weißwein g'spritzt sauer	1/4 l	€ 3,60
Rot-Weißwein g'spritzt süß	1/4 l	€ 4,70

Small bottled white wine from Austria

Grauer Burgunder	0,375 l	€ 18,00
<i>In der Farbe helles Strohgelb, in der Nase würzige Aromen mit Anklängen von Walnüssen, die sich am Gaumen widerspiegeln, sehr würzig und fein salzig (mineralisch) im Abgang weich und fein.</i>		
<i>Weingut Umathum, Frauenkirchen, Burgenland</i>		



Bottled white wine from Austria

Riesling Dornleiten € 30,00

Helles, transparentes Gelbgrün, feinfruchtige Nase mit kühlen Noten nach Stachelbeeren und weißen Pfirsichen, am Gaumen jugendliche Zitrusfrucht, lebendiger Abgang mit klarer Frische und Frucht.

Weingut Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal

Chardonnay € 29,00

Elegant fruchtiges Bouquet, harmonisch, sämig am Gaumen mit angenehm milder Säurestruktur und rundem Abgang. Passt hervorragend zu vielerlei Fleisch- und Nudelgerichten.

Weingut Sonnenmulde, Gols, Neusiedlersee

Chardonnay – Grassl € 31,00

Komplexe Nase nach reifen gelben Früchten, Nüssen und Biskuit, dahinter Noten von exotischen Zitrusfrüchten, weicher, geschmeidiger Gaumen mit feiner Mineralität im Abgang.

Weingut Hans & Philipp Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum

Grüner Veltliner Aturo € 32,00

Trocken, fruchtig und bekömmlich. Charakteristisch ist die hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen und fruchtig, würzigem Geruch.

Weingut Waldschütz, Kamptal DAC

Grüner Veltliner Rosengartl Reserve € 39,00

Ein intensives Goldgrün spiegelt sich im Grünen Veltliner wieder. Düfte nach exotischen Früchten wie Litschi, Pomelo und Mango fordern zum ersten Kostschluck auf. Eine harmonische Säure mit einem ausgewogenen Zuckerspiel umschmeichelt die Geschmackssinne.

Weingut Waldschütz, Kamptal DAC

Gelber Muskateller € 31,00

Intensiv-blumiger Muskateller aus den aromatischsten Trauben des Jahrganges. Hocharomatisch, klar mit feinem Zucker-Säurespiegel. Strahlender Duft nach Holunder und frischen Muskatellertrauben, angenehm am Gaumen mit tollem Abgang.

Weingut Ilkerl, Krems, Niederösterreich

Sauvignon Blanc – Steirische Klassik € 33,00

Wein mit Eleganz, Charakter und animierendem Trinkerlebnis. Johannisbeere und Haselnuss, kühl und salzig.

Weingut Manfred Tement, Berghausen, Südsteiermark

Morillion Steirische Klassik € 31,00

in der Nase Steinobstnoten mit Anklängen von Feuerstein; komplexer Körper, gute Würze

Weingut Polz, Südsteiermark Spielfeld



Wiener Gemischter Satz DAC € 33,00
*trocken, typischer Wein aus Wien, bestehend aus insgesamt
 12 verschiedenen Rebsorten*
Weingut Wieninger, Wien

Heideboden weiß Nr. 4 € 31,00
*in der Nase mittelkräftig, leichte Zitrus- und Limettennote,
 verbunden mit Pfirsich, Zitrus, Minze*
Weingut Thomas Lehner, Gols

Bottled rosé wine from Austria

Rosé vom Zweigelt € 29,00
*Der Rosé besticht durch sein leuchtendes Rosa mit zwiebelschalenfarbenen Reflexen,
 zartem Duftspiel mit feinen Fruchtnuancen von Kirschen und Waldbeeren. Er wirkt frisch
 und animierend!*
Weingut Jurtschitsch, Sonnhof, Langenlois, Kamptal

Rosalie Ott € 31,00
*Aroma von gereiften Himbeeren und Walderdbeeren,
 trocken und saftig mit klarer Frucht*
Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn/Wagram

Bottled red wine from Austria

Blauer Zweigelt DAC € 31,00
*Enorm samtiger und harmonischer Zweigelt vom Golser Spitzen-Weingut,
 der mit einem eleganten und feinfruchtigen Ausklang fasziniert.*
Weingut Hans & Anita Nittnaus, Gols, Neusiedlersee

Zweigelt Fuchsloch € 35,00
*Dunkles Purpur mit zartem Wasserrand. Duft nach Kirsche und Pflaume. Am Gaumen
 intensive komplexe Frucht, voll kräftig, Brombeere- und Pflaumennoten, feines, dezentes
 Tannin bringt langen Abgang.*
Weingut Gerald Tschida, Apetlon, Neusiedlersee

Sankt Laurent € 31,00
*Dunkles Granatrot, schöne Beerenfrucht mit leicht rauchigen Nuancen, fruchtig
 vollmundig am Gaumen, samtig-milde Tannine im Abgang.*
Weingut Sonnenmulde, Gols, Neusiedlersee

Das Phantom BF/M/CS/SY € 46,00
Nougat Aromatik, Röstaromen, schwarze Kirschen, schwarze Maulbeeren, Tannine
Weingut Kirnbauer K+K, Deutschkreutz



Blaifränkisch Hochäcker

€ 33,00

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. In der Nase etwas Nougat, dunkle Beerenfrucht, zart blättrige Würze. Am Gaumen frisch, typische florale Anklänge. Zitrusnoten im Nachhall, mineralisch im Abgang.

Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland

Pinot Noir Hofweingarten

€ 36,00

Ein richtig burgundischer Pinot Noir. Sattes schwarzrot. Hocharomatisch dichte Kirschnase. Extrem sattes ultrafeines Tannin und berauschende Frische.

Weingut Paul Achs, Gols, Neusiedlersee

Pinot Noir Reserve – Blauburgunder

€ 38,00

Granatrot, kräftiger Duft nach dunklen Beeren und feinen Gewürzen. Äußerst straffer, nahezu fragiler und mineralischer Burgunder mit straffem Tanningerüst.

Weingut Grassl, Göttelsbrunn, Carnuntum

Cabernet Franc

€ 42,00

ein Hauch von Pfeifentabak, komplex, saftig, schokoladiger Touch, reife Kirsche

Weingut Zehetbauer, Schützen am Gebirge

Merlot

€ 40,00

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe; In der Nase intensives Beerenkonfit; zart nach Cassis im Hintergrund feine Holzwürze. Am Gaumen elegant, feiner Schokotouch und weiche Tannine.

Weingut Helmut Preisinger, Gols

Cabernet Sauvignon

€ 43,00

Kräftiges Rubingranat, in der Nase Schokolade und Cassis, am Gaumen dicht und komplex.

Weingut Hannes Reeh, Andau

Heideboden

€ 33,00

Zweigelt dominiert, dann Blaifränkisch, und zuweilen auch St.Laurent oder Cabernet Sauvignon. Reif, weich, aber doch mit Komplexität und Struktur.

Weingut Anita und Hans Nittnaus, Gols, Neusiedlersee

Panoterra – Cuveé ZW/M/CS

€ 35,00

Mächtiger Körper, dunkelfruchtig, reife Weichseln, Zwetschken, Mon-Cheri, Preiselbeeren, Beerenröster, feine Kräuterwürze, Lakritz, etwas Eukalyptus, schwarze Oliven, zarte Süße, samtige Tannine, rauchig-röstig, saftige Säure, leicht erdige Noten mit frischer leicht salziger Mineralik, stoffiger straffer super balancierter Wein mit elegantem lang haftenden Abgang.

Weingut Salzl, Illmitz, Neusiedlersee



100 days Shiraz

€ 38,00

Tiefdunkler Farbkern, ausgeprägtes Bukett, Heidelbeeren, Wachholder, feine rauchig-röstige Noten, gehaltvoll, feinkörniges Finish. Ausbau: 100 Tage mit Schalen und Kernen auf der Maische, danach im Holzfass (Barrique)

Weingut Keringer, Mönchhof, Burgenland

Big John Cuvée Reserve ZW/CS/PN

€ 37,00

Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair.

Weingut Scheiblhofer, Andau

Small bottled red wine from Austria

Mithras

0,375 l € 21,00

50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Kräftiges Rubingranat, zarter Ockerrand, in der Nase zart tabakig-balsamisch, feines dunkles Beerenkonfit, am Gaumen präsent, knackige Tannine, feine Kirschfrucht unterlegt, ein stoffiger Speisenbegleiter mit gutem Lagerpotential.

Weingut Helmut Preisinger, Gols

Big John Cuvée Reserve ZW/CS/PN

0,375 l € 21,00

Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair.

Weingut Scheiblhofer, Andau

Dechant Blauburgunder

0,375 l € 19,00

Leuchtendes Granatrot, angenehm würziger Duft, Waldbeeren und Dörrzwetschken, auch Schwarzkirsche, trocken und frisch mit Beeren- und Kirschfrucht, saftig, elegant und ausgewogen, sanfter Nachklang. Durch die Flaschenreife erhält der Wein einen seidigen Trinkfluss. Tannin und Säure sind abgerundet, eine lebendige Säure unterstützt den Trinkfluss

Weingut Bründlmayer, Langenlois

Large bottled red wine from Austria

Red – Magnum Flasche

1,5 l € 52,00

Ein Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon. Die Trauben der jeweiligen Sorte werden separat vergoren um später gemeinsam in großen Holzfässern für einige Monate zu reifen.

Weingut Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee



100 day's Zweigelt 3 l € 145,00

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, in der Nase Zwetschken, dunkle Kirschen, elegante Holznoten, etwas Schokolade, würzig, gut balanciert und hohe Intensität. Ausbau: 100 Tage mit Schalen und Kernen auf der Maische, danach im Holzfass (Barrique).

Weingut Keringer, Mönchhof, Burgenland

Caro – Cuveé BLFR, ZW, CS 3 l € 158,00

Qualitätswein – trocken Barrique tiefdunkles Rubingranat, tiefer Farbkern, dunkles Beerenkonfit, etwas Zwetschkenröster, am Gaumen süß und lang, feines Tanninrückgrat, große Länge.

Weingut Franz Sommer, Mörbisch, Neusiedlersee

Merlot – Doppelmagnum 3 l € 158,00

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe; In der Nase intensives Beerenkonfit; zart nach Cassis im Hintergrund feine Holzwürze. Am Gaumen elegant, feiner Schokotouch und weiche Tannine.

Weingut Helmut Preisinger, Gols

Bottled wine from Italy

Bardolino Classico D.O.C. € 30,00

Helles, leuchtendes Rubinrot, in der Nase intensiver Duft von rotbeerigen Früchten, am Gaumen eleganter, eher leichter Körper, harmonische Säure und Finesse im Abgang.

Weingut Sartori, Verona

Chianti D.O.C.G. € 32,00

Intensives rubinrot; ein kräftiges und feines Bukett mit Noten von roten Früchten; geschmeidig, frisch und würzig im Mund, mit einem angenehmen Finale und einem langen Abgang.

Weingut Barone Ricasoli, Gaiole di Chianti (SI)

Valpolicella „Regolo Rosso Veronese IGT“ Ripasso € 38,00

Volle und intensive rubinrote Farbe, duftet nach kandierten Früchten, Kräutern und Vanille. Trockener, warmer Geschmack, an Veilchen, Lakritze und reife Brombeeren erinnernd.

Weingut Sartori, Verona

Amarone Della Valpolicella DOC „I SALTARI“ € 62,00

Ausgeprägter granatroter Wein mit intensivem und nachhaltigem Bukett, trockenem samtigen Geschmack mit Kirschnoten und harmonischem kräftigem Körper.

Weingut Saltari, Venetien



Bottled wine from South Tyrol

Lagrein

€ 37,00

Kräftiges Rubinrot mit dunkelvioletten Reflexen. In der Nase einladend, harmonisch und vielschichtig mit Noten von Veilchen und reifen Pflaumen untermalt mit feinen Nuancen von Schokolade, Gewürznelken und Zimt. Am Gaumen frisch, saftig und elegant mit samtiger Struktur, weichem Tannin und feinen Bittermandelnuancen.

Weingut Klosterkellerei Muri-Gries, Bozen

Bottled wine from France

Pontificis

€ 31,00

Reich an Frucht und die angenehmen Tannine begleiten den Wein bis in den sanften Abgang. 50% Genache, 30% Syrah und 20 % Mourvedre

Weingut Abbotts & Delaunay, Marseillette

Vacqueyras rouge AOC

€ 38,00

Sehr dunkle, mit Granatreflexen durchzogene Farbe. Aromen von reifen Beerenfrüchten, Gewürzen, rote Früchte und Pflaumen.

Weingut Domaine la Garrigue, Rhone

Chateauneuf du Pape „Reserve“

€ 71,00

Angenehme Noten roter und dunkler Früchte kombiniert mit würzigen Aromen. Ein Wein der Spitzenklasse für den echten Weinliebhaber.

Weingut Sabon, Rhone

Bottled wine from Spain

Rioja Reserva

€ 38,00

Intensiver Duft nach roten Früchten, herrlich mit der Säure ausbalanciert und tiefe, samtige Eleganz: Dieser gut gereifte, klassische Wein ist Rioja in Höchstform!

Weingut Lan, Fuenmayor



Dessert wine

Beerenauslese

Fruchtig, süß, feiner nussiger Hauch, elegante Textur

Weingut Helmut Preisinger, Gols

0,375 l € 34,00

Champagne

„Perrier-Jouët Grand Brut“

0,75 l € 78,00

Moët & Chandon Ice Impérial

0,75 l € 95,00

Sparkling Wine

Hochriegl „Hommage“

0,2 l € 12,00

Hochriegl „Cuvée Sophie“

0,75 l € 38,00

Prosecco

Prosecco

0,75 l € 36,00

Glas Prosecco

0,1 l € 4,90

Glas Prosecco mit Erdbeer- oder Holundersaft

€ 5,40

Oberhofer fine fruit brandies, 2 cl

awarded and quality-sealed several times

Limonera – rote Williamsbirne

€ 4,50

Stanzer Hauszwetschke

€ 4,50

Traubenkirsche

€ 6,50

Vogelbeerbrand

€ 6,50

Holunderbeerbrand

€ 6,50



Spirits, 2 cl

<i>Grappa Ambra la Morbida</i>	€ 5,90
<i>(Im Holzfass gelagert, aus Chardonnay und Muskateller)</i>	
<i>Obstler</i>	€ 3,00
<i>Enzian</i>	€ 3,00
<i>Marillenbrand</i>	€ 3,00
<i>Nussschnaps</i>	€ 3,00
<i>Zirbenschnap</i>	€ 3,30
<i>Williams mit Birne</i>	€ 3,70
<i>Williams mit Honig</i>	€ 3,30
<i>Amaretto</i>	€ 3,30
<i>Johannislikör</i>	€ 3,30
<i>Cointreau</i>	€ 4,20
<i>Fernet Branca</i>	€ 3,30
<i>Jägermeister</i>	€ 3,30
<i>Ramazotti (4 cl mit Eis und Zitrone)</i>	€ 4,80
<i>Baileys (4 cl)</i>	€ 4,80

Cognac, 2 cl

<i>Remy Martin</i>	€ 5,50
<i>Hennessy</i>	€ 5,50
<i>Martell</i>	€ 5,50

Whisky, 2 cl

<i>Jack Daniels</i>	€ 6,50
<i>Glenfiddich</i>	€ 6,50
<i>Tullamore Dew</i>	€ 6,50
<i>Chivas Regal</i>	€ 6,50
<i>Bunnahabhain</i>	€ 9,80

