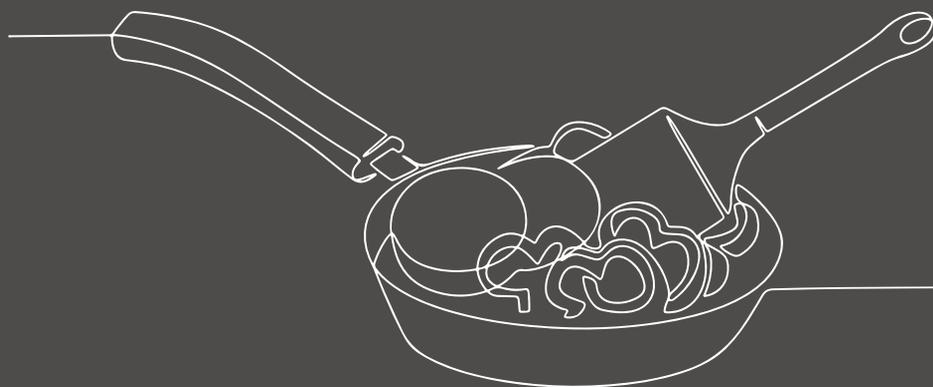




WIRTSCHAUSKULINARIK

NATÜRLICH LOKAL  
& REGIONAL



## Ausgezeichnet mit „Bewusst Tirol“

Heimat ist der Ort, an dem man sich wohl und zuhause fühlt. Zur Heimat gehören Gerüche, Geschmack, Traditionen und Genuss. Die alpine Kulinarik ist geprägt von ehrlichem Handwerk, hervorragenden Rohprodukten und innovativen Ideen. Wir als „Bewusst Tirol“ Betrieb bringen all diese Werte auf den Teller und pflegen hervorragende Beziehungen zur regionalen Landwirtschaft.

Mit ausgewählten Zutaten und dem Besten von heimischen Erzeugern, möchten wir Ihnen so das kulinarische Tirol nahebringen und kennzeichnen daher diese Gerichte mit unserem GENUSS AUS DER REGION Grauer-Bär-Siegel. Lassen Sie es sich schmecken, es erwartet Sie ein Stück Tirol auf Ihrem Teller!

## Awarded with „Bewusst Tirol“

Home is the place where you feel comfortable and at home. Home includes smells, tastes, traditions and enjoyment. The alpine culinary art is characterized by honest craftsmanship, excellent raw products and innovative ideas. We as a „Bewusst Tirol“ company bring all these values to the plate and cultivate excellent relationships with regional agriculture.

With selected ingredients and the best from local producers, we would like to bring you closer to the culinary Tyrol and therefore mark these dishes with our GENUSS AUS DER REGION Grauer Bär seal. Enjoy it, a piece of Tyrol awaits you on your plate!



### Digitale Speisekarte

Einfach den QR-Code scannen und die Speise- und Getränkekarte auf Ihrem Smartphone öffnen.



### Digital Menu

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

# Natürlich schmeckt's besser! Naturally tastes better!

## Liebe Gäste,

die Basis unserer Natur, die kurzen Transport- und Produktionswege und die vielen regionalen Produkte garantieren Ihnen eine hervorragende Qualität.

### **Fisch: Saibling und Lachsforelle**

- Familie Mrak, Längenfeld

### **Fleisch:**

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

### **Kartoffeln und Gemüse:**

- Kapeller Franz, Mieming
- Emil Rauch, Roppen
- verschiedene Bauern aus Haiming

### **Brot:**

- Backstuba, Sölden

### **Milch:**

- Familie Brüggler, Huben

### **Bier: Sölsch**

- Bäckelar Brewery, Sölden

### **Bier:**

- Starkenberger, Tarrenz

## **Vegane Gerichte**

Wir erlauben uns an dieser Stelle Sie darauf hinzuweisen, dass wir seit Dezember 2014 laut Verordnung über allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen und Getränken informieren müssen. Gerne geben wir Ihnen hierzu mündlich Auskunft, weisen aber im Vorfeld schon darauf hin, dass sämtliche von uns angebotenen Speisen und Getränke allergene Inhaltsstoffe aufweisen können und Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen sein.

Alle Preise sind Inklusivpreise in EURO.

## Dear guests,

the basis of our nature, the short transport and production routes and the many regional products guarantee you excellent quality.

### **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:**

- Backstuba, Sölden

### **Milk:**

- Fam. Brüggler, Huben

### **Beer: Sölsch**

- Bäckelar Brewery, Sölden

### **Beer:**

- Starkenberger, Tarrenz

## **Vegan dishes**

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.

All prices are inclusive in EURO.

## **TAKE-AWAY:**

alle Speisen auch  
zum Mitnehmen!

+43 (0) 5254 2564

# Vorspeisen Starters

## Weinbergschnecken

mit Knoblauch-Cognacbutter gratiniert und Toastbrot

13,20

## Escargots

Gratinated with garlic and cognac-flavored butter,  
toasted bread

## Gegrillter Schafskäse im Speckmantel

auf Salatbouquet mit Balsamico-Vinaigrette

17,50

## Pan-fried sheep's cheese in a coat of bacon

On salad garnish with balsamic vinaigrette

## Beefsteak Tartar

würzig mariniertes Rinderhackfleisch, Wachtelei,  
Butter und Toastbrot

22,50

## Beefsteak tartar

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

## Burrata Caprese

italienischer Frischkäse mit cremiger Fülle  
an Tomatenscheiben, Pesto und Balsamico-Vinaigrette

15,90

## Burrata caprese

Italian cream cheese with liquid core  
on tomato slices, pesto and balsamic vinaigrette

# WÜRZIG



Ausgewählte Gerichte servieren wir auch als kleine Portion abzüglich € 1,50.

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

# Suppen Soups

**Tagessuppe** 6,50  
Soup of the day

**Klare Rindssuppe** 6,50  
mit Frittaten 6,50  
mit Fadennudeln 6,50  
mit Backerbsen 6,50

**Clear beef broth**  
with strips of pancake  
with vermicelli  
with soup pearls

**Omas Suppentopf** 10,90  
klare Rindssuppe mit Fadennudeln,  
gekochtem Rindfleisch und Gemüse

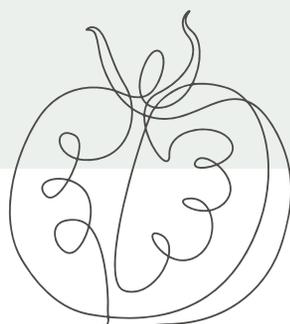
**Grandma's soup bowl**  
Clear beef broth with vermicelli,  
cooked beef and vegetables

**Knoblauchcremesuppe** 7,50  
mit Brotcroûtons

**Creamy garlic soup**  
with bread croutons

**Zirbencremesuppe** 7,90  
mit Pinienkernen

**Creamy stone pine soup**  
with pine nuts



# Salate Salad

## Hühnerfiletstreifen

auf knackigem Salat mit Mandarinspalten,  
Granatapfelkernen und Feta

20,90

## Chicken fillet strips

on crispy salad with mandarin orange wedges,  
pomegranate seeds and feta

## Fitness Salat

marinierter gemischter Salat  
mit gegrillten Lachsforellentranchen

24,50

## Fitness salad

marinated mixed salad with  
grilled salmon trout slices

## Typisch Öztalerisch

Kaspressknödel auf bunt gemischtem  
knackigem Salat mit Schnittlauchdip

18,50

## Typically Ötztal

Fried cheese dumpling on a variety of  
crispy salad with chive dip

# SAISONAL



Ausgewählte Gerichte servieren wir auch als kleine Portion abzüglich € 1,50.

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

## Salate Salad

Gemischter Salat 8,20  
Mixed salad

Blattsalat 7,20  
Leaf salad

Dazu empfehlen wir ...  
In addition we recommend ...

Ofenfrisches Knoblauchbaguette (2 Stk.) 6,80  
Garlic baguette fresh from the oven (2 pcs.)

Ofenfrisches Knoblauch-Wurzelbrot (2 Stk.) 6,80  
Oven-fresh garlic root bread (2 pcs.)

Portion Brot 3,00  
Portion of bread



# Vegetarische Gerichte

## Vegetarian Dishes

### Ötztaler Käsespätzle

hausgemachte Eierspätzle mit Jungzwiebeln und würzigem Käse, dazu Röstzwiebel

18,20

### Ötztal cheese spaetzle

Homemade egg spaetzle pan-roast with spring onion and spicy cheese, served with fried onions

### Mediterrane Gemüselasagne

an Tomatensauce

17,80

### Mediterranean vegetable lasagne

on tomato sauce

### Spaghetti

mit Tomatensauce

13,50

### Spaghetti

on tomato sauce

### Linsencurry

mit Mango und Kokosmilch, dazu Basmatireis

17,50

### Lentil curry

with mango and coconut milk on Basmati rice

### Kaiserschmarren

mit Apfelmus und Preiselbeerkompott

14,90

### Scrambled pancake

Served with apple purée and stewed cranberries

# FRISCH



Ausgewählte Gerichte servieren wir auch als kleine Portion abzüglich € 1,50.

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

# Fischgerichte

## Fresh Fish

### Lachsforellenfilet

(fangfrisch aus Längenfeld)  
gegrilltes Lachsforellenfilet dazu Fettuccine,  
Gemüse und Safransauce

26,90

### Fillet of salmon trout

(freshly caught in Längenfeld)  
Grilled salmon trout fillet with fettuccine,  
vegetables and saffron sauce



### Naturgebratenes Saiblingsfilet

(fangfrisch aus Längenfeld)  
auf Pesto-Pinienkernrisotto und Cherrytomaten

28,50

### Naturally roasted char fillet

(freshly caught in Längenfeld)  
on pesto pine nut risotto and cherry tomatoes



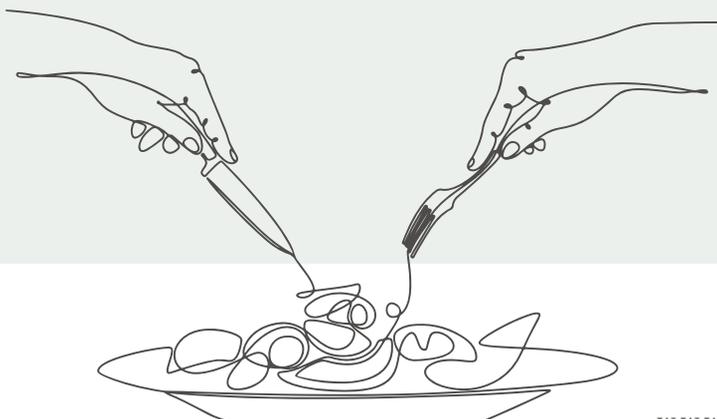
### Kross gebratenes Zanderfilet

auf Rahm-Blattspinat, dazu Butterkartoffeln  
aus dem Oberinntal

23,50

### Pan-fried pikeperch fillet

on creamy leaf spinach, served with buttered potatoes  
from the Oberinntal Region



# Hauptgerichte

## Main Dishes

### Wiener Schnitzel

paniertes, im Butterschmalz gebackenes Schweineschnitzel  
an Zitronen-Preiselbeergarnitur, dazu gibt's Pommes frites 20,50

### Viennese schnitzel

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

### Cordon Bleu vom Schwein

paniertes, im Butterschmalz gebackenes Schweineschnitzel  
mit Schinken und Käse gefüllt, an Zitronen-Preiselbeergarnitur,  
dazu gibt's Pommes frites 21,50

### Pork cordon bleu

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

### Cordon Bleu vom Landhendl

paniertes, im Butterschmalz gebackenes Schnitzel vom Landhendl  
mit Schinken und Käse gefüllt, an Zitronen-Preiselbeergarnitur,  
dazu gibt's Pommes frites 21,50

### Farm chicken cordon bleu

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

### Spaghetti Bolognese

mit Fleischsauce 15,50

### Spaghetti bolognese

on meat sauce

# GUAT



Ausgewählte Gerichte servieren wir auch als kleine Portion abzüglich € 1,50.

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

# Hauptgerichte

## Main Dishes

### Tiroler Gröst'l

blättrig geschnittenes, gekochtes Rindfleisch und Kartoffeln aus dem Oberinntal, geröstet mit Zwiebel, dazu gibt's ein Spiegelei

19,50

### Tirolean groestl

Thinly sliced cooked beef and potatoes from the Oberinntal Region, with roast onions, topped with a fried egg

### Schlemmerreindl Grauer Bär

geschnetzelt Schweinefilet in Champignonrahmsauce auf hausgemachten Eierspätzle, mit Käse gratiniert

20,50

### Grauer Bär gourmet pan

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

### Mixed Grill

gegrillte Gustostücke vom Rind, Schwein und Landhendl mit Kräuterbutter und Paprikaragout, dazu gibt's Pommes frites und Gemüse

28,50

### Mixed grill

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

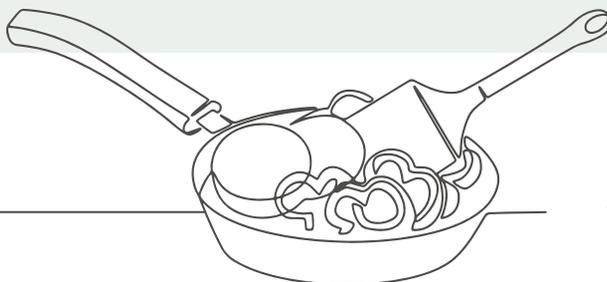
### Rumpsteak

medium gegrilltes Rumpsteak, dazu eine Folienkartoffel aus dem Oberinntal mit Sauerrahmdip und Maiskolben

36,90

### Rump steak

Medium grilled rump steak served with baked potato from the Oberinntal Region on sour cream dip and corn on the cob



# Hauptgerichte

## Main Dishes

### Gipfel Rind Burger

saftiges Rindfleisch-Patty mit BBQ-Sauce, Bergkäse, Tomaten, Zwiebel und knackigem Salat, dazu gibt's Pommes frites

20,90

### Summit beef burger

juicy beef patty with BBQ sauce, mountain cheese, tomatoes, onions and crispy lettuce, served with French fries

### Wildburger

Wild-Patty vom Reh und Wildschwein mit Preiselbeer-Rotkraut Camembert, Feigen-Chutney und Gitterkartoffeln

21,90

### Venison burger

Venison patty of roe deer and wild boar with cranberry red cabbage camembert, fig chutney and lattice potatoes

### Wildgulasch

mit Rotkraut und Preiselbeerkroketten

23,50

### Venison goulash

with red cabbage and cranberry croquettes

### Hirschentrecôte

mit Rotkraut, Rosmarinröstinchen und Wacholdersauce

35,90

### Venison entrecôte

with red cabbage, rosemary potato thalers and juniper sauce



Ausgewählte Gerichte servieren wir auch als kleine Portion abzüglich € 1,50.

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

# Gerichte für zwei ... Dishes for two ...

## Bärenplatte

gegrillte Gustostücke vom Rind, Schwein und Landhendl,  
kleine Wiener Schnitzel, Langkornreis, Pommes frites  
und Gemüsevariation auf der Platte angerichtet mit  
Pfefferrahmsauce dazu eine gemischte Salatschüssel

69,00

## Grauer Bär gourmet plate

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

## Zusätzliche Beilagenwünsche Additional side dishes

Portion Pfeffersauce oder Champignonsauce	4,50
Portion Preiselbeeren oder Apfelmus	3,00
Portion Pommes, Folienkartoffel, Spätzle, Gemüse, Nudeln	5,50
Portion Brot	3,00
Portion of pepper sauce or mushroom sauce	
Portion of cranberries or apple puree	
Portion of French fries, baked potato, spaetzle, vegetables, pasta	
Portion of bread	



# Auf Vorreservierung ab zwei ... For two on advance reservation ...

## Kalbshaxenplatte

im Ofen gebratene Kalbshaxe mit Reis,  
Kartoffelrösti und Gemüse

für 2 Personen 69,00

## Calf shank plate

Oven-baked calf shank served with rice,  
potato roesti and vegetables

for 2 persons

## Im Ofen gebratene Schweinshaxe

dazu ein Semmelknödel und Sauerkraut,  
Senf und frisch geriebenen Kren aus  
der Steiermark

pro Person 24,90

## Oven-baked pork shank

Served with semolina dumpling and sauerkraut,  
mustard and freshly grated horseradish  
from Styria

per person

Wir bitten Sie, uns Ihre Vorbestellung  
mindestens einen Tag vorher mitzuteilen!

Reservierungen: +43 (0) 5254 2564



Ausgewählte Gerichte servieren wir auch als kleine Portion abzüglich € 1,50.

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

# Auf Vorreservierung ab zwei ... For two on advance reservation ...

## Fondue á la Bourguignonne

Österreichisches Rinderfilet (250g pro Person)  
in Würfel geschnitten, dazu servieren wir verschiedene  
Saucen, Pommes frites und Salat

pro Person 49,00

## Fondue á la bourguignonne

Austrian beef fillet (250g per person) cut into cubes,  
served with varied sauces, French fries and salad

per person

## Öztaler Käsefondue

serviert mit Kartoffeln aus dem Oberinntal,  
Röschengemüse, Weißbrot  
und Kirschnaps

pro Person 28,50

## Ötztal cheese fondue

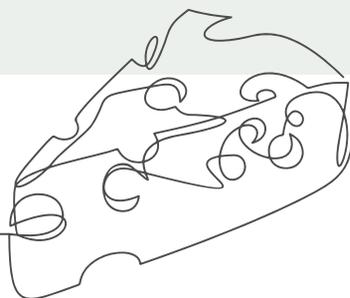
Served with potatoes from the Oberinntal Region,  
vegetable florets, white bread  
and cherry schnaps

per person



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

Call: +43 (0) 5254 2564

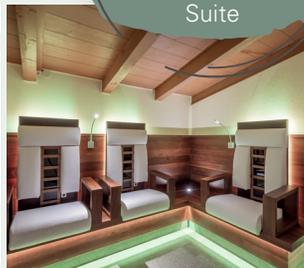


# Alpines Wohngefühl inklusive Halbpension und Wellness!

Urlaub, wie er sein soll: mitten in der abwechslungsreichen Erlebniswelt der Öztaler Alpen. Ganz nah am Berg und nur wenige Schritte von der Gaislachkogelbahn entfernt.



Kostenloser  
Garagenplatz  
je Zimmer bzw.  
Suite



Tiroler Stil und modernes Wohlfühlambiente vereinen sich in unserem Hotel in Sölden auf besonders geschmackvolle Weise und lassen mit großen Fenstern und wundervollen Panoramen die Öztaler Berge hochleben. Viel Sonnenschein und liebevolle Details machen unsere Zimmer in Sölden zu gemütlichen Wohlfühlräumen für Ihren Urlaub in Tirol. Seien Sie Gast in unserem Haus und freuen Sie sich auf schöne Tage.





EIN ORT DER GESELLIGKEIT

ZUSAMMENKOMMEN &  
DAS LEBEN FEIERN





## Aperitifs / Aperitifs

San Bitter mit Soda (alkoholfrei)	5,60
Lillet Wild Berry	6,90
Aperol Sprizz (Aperol mit Weißwein und Soda)	6,20
Veneziano (Aperol mit Prosecco und Soda)	8,50
Hugo	6,80
Martini Bianco, rosso (4 cl)	5,50
Campari Orange	7,90
Campari Soda	6,10
Roter Portwein (4 cl)	5,50
Pernod (4 cl)	5,50
Sherry medium oder dry (4 cl)	5,50
Kir	6,20
Kir Royal	8,50
Glas Prosecco	5,10
Glas Prosecco (mit Erdbeer- oder Holundersaft)	6,90

## Alkoholfreie Getränke Non-alcoholic drinks

Mineralwasser, Stilles Wasser	0,33 l	3,50	0,75 l	6,50
Fanta, Cola, Sprite oder Spezi	0,2 l	3,00	0,4 l	5,10
Cola zero, Eistee Pfirsich, Almdudler	0,33 l	4,20		
Naturtrüber Apfelsaft pur	0,2 l	3,20	0,4 l	5,30
Naturtrüber Apfelsaft gespritzt	0,2 l	3,00	0,4 l	4,80
Holundersaft gespritzt	0,2 l	3,00	0,4 l	4,80
Johannisbeersaft pur	0,2 l	3,20	0,4 l	5,30
Johannisbeersaft gespritzt	0,2 l	3,00	0,4 l	4,80
Pago Fruchtsäfte pur	0,2 l	3,70		
Pago Fruchtsäfte gespritzt			0,4 l	4,90
Bitter Lemon, Tonic Water	0,2 l	3,60		
Schwasser	0,2 l	2,80	0,4 l	4,80
Leitungswasser	0,5 l	1,50	1,0 l	3,00
Soda Zitron	0,2 l	2,50	0,4 l	3,90
Red Bull	0,25 l	4,80		

## Offene Biere / Draught beer

Maß Bier im Steinkrug Pils			1,0 l	11,00
Bier vom Fass, Starkenberger Pils	0,3 l	4,10	0,5 l	5,50
Bier vom Fass – Pfiff – Starkenberger Pils	0,2 l	3,00		
Radler (Bier mit naturtrüber Zitronenlimonade)	0,3 l	4,10	0,5 l	5,50
Hefeweizen vom Fass, Paulaner	0,3 l	4,10	0,5 l	5,50
Heferadler	0,3 l	4,10	0,5 l	5,50

## Flaschen Biere / Bottled beer

SÖLSCH (Spezialbier, in Sölden gebraut)			0,33 l	4,50
Hefeweizen (alkoholfrei)			0,5 l	5,50
Flasche Hefeweizen „dunkel“			0,5 l	5,50
Flasche Spezialbier „dunkel“			0,5 l	5,50
Flasche alkoholfreies Bier			0,5 l	5,50

## Warme Getränke / Hot beverages

Tasse Kaffee				3,50
Espresso				3,10
Doppelter Espresso				5,20
Tasse koffeinfreier Kaffee				3,50
Cappuccino				3,90
Latte Macchiato				4,50
Affogato				4,70
Glas Irish Coffee				11,50
Tee (verschiedene Sorten)				3,40
Glühwein			1/4 l	5,90
Jägertee			1/4 l	5,90
Heiße Zitrone				3,40
Heiße Schokolade mit oder ohne Sahne				4,30
Heiße Schokolade mit Rum				6,20
Milch			0,2 l	2,70



## Offene Weißweine White wine by the glass

<b>Grüner Veltliner</b>	1/8 l	4,80	1/4 l	9,60
<b>Plattenburger</b>	1/8 l	4,80	1/4 l	9,60
<b>Rosé</b>	1/8 l	4,80	1/4 l	9,60
<b>Chardonnay von der 0,75 l Flasche</b>				
Weingut Sonnenmulde, Gols	1/8 l	5,40	1/4 l	10,80
<b>Riesling Smaragd von der 0,75 l Flasche</b>				
Weingut Donabaum, Spitz	1/8 l	6,00	1/4 l	12,00
<b>Beerenauslese</b>				
Weingut Helmut Preisinger, Gols (fruchtig, süß)	1/16 l	6,50		

## Offene Rotweine Red wine by the glass

<b>Zweigelt</b>	1/8 l	4,90	1/4 l	9,80
<b>St. Laurent von der 0,75 l Flasche</b>				
Weingut Sonnenmulde, Gols	1/8 l	5,80	1/4 l	11,60
<b>Merlot von der 0,75 l Flasche</b>				
Weingut Helmut Preisinger, Gols	1/8 l	7,00	1/4 l	14,00

## G'spritzte Weine / Wine and soda

Rot- oder Weißwein g'spritzt sauer			1/4 l	4,90
Rot- oder Weißwein g'spritzt süß			1/4 l	5,90



## Spirituosen / Spirits

---

Grappa Nonino Reserva (Barrique)	2 cl	5,90
Obstler	2 cl	3,60
Enzian	2 cl	3,60
Marillenbrand	2 cl	3,60
Nussschnaps	2 cl	3,60
Zirbenschsnaps	2 cl	3,60
Williams mit Birne	2 cl	3,90
Williams mit Honig	2 cl	3,70
Amaretto	2 cl	3,70
Johannislikör	2 cl	3,50
Cointreau	2 cl	4,70
Fernet Branca	2 cl	3,70
Jägermeister	2 cl	3,90
Ramazotti (mit Eis und Zitrone)	4 cl	5,80
Baileys	4 cl	5,80

## Edelbrände Oberhofer Oberhofer fine fruit brandies

---

Limonera (rote Williamsbirne)	2 cl	5,10
Alte Zwetschke	2 cl	5,10
Traubenkirsche	2 cl	6,90
Vogelbeerbrand	2 cl	6,90
Holunderbeerbrand	2 cl	6,90
Himbeerbrand	2 cl	7,50
Bierbrand „SÖLSCH“	2 cl	5,10

# G'SUND HEIT



## Longdrinks / Longdrinks

---

Bacardi Cola		9,20
Gin Tonic		8,90
Wodka Lemon		8,90
Whiskey Cola		8,90

## Cognac / Cognac

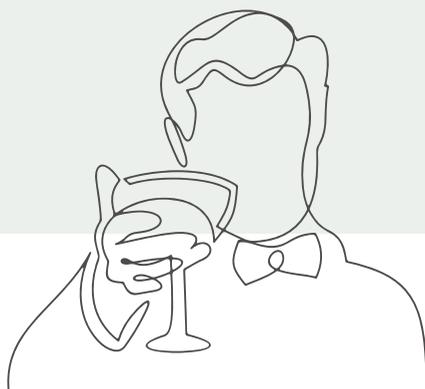
---

Remy Martin	2 cl	5,80
Hennessy	2 cl	5,80
Martell	2 cl	5,80

## Whisky / Whisky

---

Jack Daniels	4 cl	6,90
Glenfiddich	4 cl	6,90
Tullamore Dew	4 cl	6,90
Chivas Regal	4 cl	6,90
Bunnahabhain	4 cl	10,50



## Champagner / Champagne

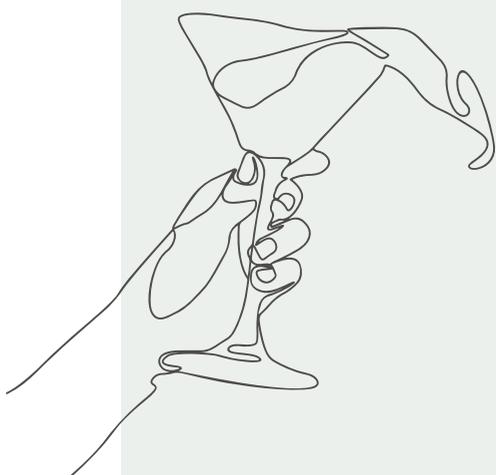
Moët & Chandon Ice Imperial	0,75 l	97,00
Moët & Chandon Brut Imperial	0,75 l	83,00

## Sekt / Sparkling Wine

Hochriegl	0,2 l	14,00	0,75 l	42,00
-----------	-------	-------	--------	-------

## Prosecco / Prosecco

Prosecco	0,75 l	38,00
Glas Prosecco	0,1 l	5,10
Glas Prosecco (mit Erdbeer- oder Holundersaft)		6,90



# PRICK ELND



UNSERE AUSLESE

ANSTOSSEN, VERKOSTEN  
& GENIESSEN



WER DIE WAHRHEIT IM  
WEIN FINDEN WILL,  
DARF DIE SUCHE NICHT  
GLEICH BEIM ERSTEN  
GLAS AUFGEBEN.

WERNER MITSCH

# Weißer Flaschenweine aus Österreich

## Bottled white wine from Austria



<b>Riesling Smaragd Donabaum</b> Mittleres Grüngelb, Silberreflexe, saftige Anklänge an Marille & Ananas, zart nach Maracuja, ein Hauch von Blütenhonig, mineralisch unterlegt. Saftig straffe Textur, feinen Tropenfrucht, lebendiger Säurebogen; saftige, fleischige Marillennoten, saliner Nachhall, gutes Reifepotenzial. Weingut Donabaum, Spitz, Niederösterreich	48,00
<b>Chardonnay</b> 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	32,00
<b>Chardonnay – Grassl</b> 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	34,00
<b>Grüner Veltliner Aturo</b> Trocken, fruchtig und bekömmlich. Charakteristisch ist die hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen und fruchtig, würzigem Geruch. Weingut Waldschütz, Kamptal DAC	37,00
<b>Grüner Veltliner Rosengartl Reserve</b> 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	45,00
<b>Gelber Muskateller</b> 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	34,00
<b>Sauvignon Blanc – Kalk + Kreide</b> Wein mit Eleganz, Charakter und animierendem Trinkerlebnis. Johannisbeere und Haselnuss, kühl und salzig. Weingut Manfred Tement, Berghausen, Südsteiermark	38,00
<b>Grauburgunder</b> Goldgelb, sehr delikates Bukett nach Honigtönen, Melone mit Zitrus, vollmundig mit runden Abgang. Weingut Helmut Preisinger, Gols, Burgenland	36,00

## Weißer Flaschenweine aus Österreich

### Bottled white wine from Austria

#### Morillion Steirische Klassik 34,00

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

Weingut Polz, Südsteiermark Spielfeld

#### Neuburger Reserve 44,00

Seltene Rebe. Weiße Blütenpollen, purer Apfel, Mostbirne, Honigmelone.  
Feinwürzig, schmelzig am Gaumen.

Weingut Donabaum, Spitz, Niederösterreich

#### Riesling Smaragd Knoll 65,00

Ein Hauch von Orangen, gelber Weingartenpfirsich sowie Limettenzesten.  
Am Gaumen zeigt sich der Riesling straff mit weißen Fruchtnuancen. Ein sehr  
balancierter Speisebegleiter für echte Weinkenner.

Weingut Knoll, Wachau, Niederösterreich

#### Grüner Veltliner F. X. Pichler 65,00

Der Wein besticht am deutlichsten durch Mineralik und Eleganz. Fitnessreich und  
säurebetont der Grüne Veltliner mit typischen Duft nach weißem Pfeffer und Litschi.

Weingut F. X. Pichler, Wachau, Niederösterreich

#### Wiener Gemischter Satz DAC 35,00

Trocken, typischer Wein aus Wien, bestehend aus insgesamt  
12 verschiedenen Rebsorten.

Weingut Wieninger, Wien

## Weißer Kleinflasche aus Österreich

### Small bottled white wine from Austria

#### Grauer Burgunder 0,375 l 22,00

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.

Weingut Umathum, Frauenkirchen, Burgenland



## Dessertwein / Dessert wine

### Beerenauslese

Fruchtig, süß, feiner nussiger Hauch, elegante Textur.

Weingut Helmut Preisinger, Gols, Neusiedlersee

0,375 l 39,00

### Klöcher Traminer „Spätauslese“

Fruchtiges Aroma nach Blutorangen, Rosenblüten & Gewürznelken.

Am Gaumen schöne Extrasüße mit gut eingebundenem Körper. Lieblich.

Weingut Palz, Klöch, Südsteiermark

34,00

## Rosé Flaschenweine aus Österreich Bottled rosé wine from Austria

### Rosalie Ott

Aroma von gereiften Himbeeren und Walderdbeeren,  
trocken und saftig mit klarer Frucht.

Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn/Wagram

36,00

### Tetuna ZW/BF/SY/CS/ME/PN

Enorme Frucht nach Himbeeren & Erdbeeren in der Nase, sowie auch am Gaumen,  
prickelnder Spaß mit leichter verführerischen Süße.

Weingut Robert Goldenits, Taden, Burgenland

34,00

### Der Elefant im Porzellanladen Rosé Reserva BF

Zitrusnoten, Kaktusfeige, Anklänge von Pfirsich, Erdbeeren und Wiesenkräuter,  
am Gaumen nochmal intensive und saftige Frucht. In der Nase intensiver und  
inspirierender Duft nach Blutorangen, Weingartenpfirsich, Bourbonvanille und Kräutern.

Weingut Strehn, Deutschkreuz, Burgenland

43,00

# GENUSS VOLL

# Rote Flaschenweine aus Österreich

## Bottled red wine from Austria

<b>Blauer Zweigelt DAC</b> Enorm samtiger und harmonischer Zweigelt vom Golser Spitzen-Weingut, der mit einem eleganten und feinfruchtigen Ausklang fasziniert. Weingut Hans & Anita Nittnaus, Gols, Neusiedlersee	36,00
<b>Zweigelt Fuchsloch</b> 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	36,00
<b>Sankt Laurent</b> Dunkles Granatrot, schöne Beerenfrucht mit leicht rauchigen Nuancen, fruchtig vollmundig am Gaumen, samtig-milde Tannine im Abgang. Weingut Sonnenmulde, Gols, Neusiedlersee	34,00
<b>Das Phantom BF/M/CS/SY</b> Nougat Aromatik, Röstaromen, schwarze Kirschen, schwarze Maulbeeren, Tannine. Weingut Kirnbauer K+K, Deutschkreutz	55,00
<b>Blaufränkisch Hochäcker</b> 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	37,00
<b>Pinot Noir Hofweingarten</b> Ein richtig burgundischer Pinot Noir. Sattes schwarzrot. Hocharomatisch dichte Kirschnase. Extrem sattes ultrafeines Tannin und berauschende Frische. Weingut Paul Achs, Gols, Neusiedlersee	39,00
<b>Pinot Noir Reserve – Blauburgunder</b> Granatrot, kräftiger Duft nach dunklen Beeren und feinen Gewürzen. Äußerst straffer, nahezu fragiler und mineralischer Burgunder mit straffem Tanningerüst. Weingut Grassl, Göttelsbrunn, Carnuntum	41,00
<b>Cabernet Franc</b> Ein Hauch von Pfeifentabak, komplex, saftig, schokoladiger Touch, reife Kirsche. Weingut Zehetbauer, Schützen am Gebirge	45,00
<b>Cabernet Sauvignon</b> Kräftiges Rubingranat, in der Nase Schokolade und Cassis, am Gaumen dicht und komplex. Weingut Hannes Reeh, Andau	45,00



<p><b>Merlot</b></p> <p>Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe; In der Nase intensives Beerenkonfit; zart nach Cassis im Hintergrund feine Holzwürze. Am Gaumen elegant, feiner Schokotouch und weiche Tannine.</p> <p><b>Weingut Helmut Preisinger, Gols, Neusiedlersee</b></p>	42,00
<p><b>Heideboden</b></p> <p>Zweigelt dominiert, dann Blaufränkisch, und zuweilen auch St.Laurent oder Cabernet Sauvignon. Reif, weich, aber doch mit Komplexität und Struktur.</p> <p><b>Weingut Hans &amp; Anita Nittnaus, Gols, Neusiedlersee</b></p>	35,00
<p><b>Panoterra – Cuveé ZW/M/CS</b></p> <p>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.</p> <p><b>Weingut Salzl, Illmitz, Neusiedlersee</b></p>	36,00
<p><b>100 days Shiraz</b></p> <p>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).</p> <p><b>Weingut Keringer, Mönchhof, Burgenland</b></p>	45,00
<p><b>Big John Cuvée Reserve ZW/CS/PN</b></p> <p>Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair.</p> <p><b>Weingut Scheibhofer, Andau</b></p>	43,00
<p><b>Titan BF/CS/ME</b></p> <p>Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feines Brombeerkonfit, schwarze Herzkirchen, ein Hauch von Nougat, tabakig, einladendes, mineralisch unterlegtes Bukett. Saftig, ausgewogen, extrasüßer Kern, feine Tannine, lebendig, frisch strukturiert, ein harmonischer, bereits gut entwickelter Speisenbegleiter mit weiterem Reifepotenzial.</p> <p><b>Weingut Tesch, Neckenmarkt, Burgenland</b></p>	75,00
<p><b>Rosenberg ZW/ME/BF</b></p> <p>Tiefes Granat, intensiver Duft nach dunklen Beeren, nach Cassis, Wachholder und Gewürznelke. Elegante Tannine.</p> <p><b>Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, Burgenland</b></p>	69,00
<p><b>Peccatum Cuveé BF/CS/ME</b></p> <p>Brombeeren, Cassis und Schwarzkirsche, feine Raucharomen, Zedernholz, Zwetschke und frische Minze, engmaschig und mineralisch, sehr langer Abgang, sicheres Reifepotenzial. 22 Monate im kleinen Eichenfass gereift.</p> <p><b>Weingut Leberl, Großhöflein, Burgenland</b></p>	49,00

## Rote Kleinflaschen aus Österreich

### Small bottled red wine from Austria

**Big John Cuvée Reserve ZW/CS/PN** 0,375 l | 25,00  
Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielsichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair.  
Weingut Scheiblhofer, Andau

**Dechant Blauburgunder** 0,375 l | 23,00  
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

## Rote Großflaschen aus Österreich

### Large bottled red wine from Austria

**Vulcano Cuveé BF/CS/ME/ZW** 1,5 l | 71,00  
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Brombeeren, ein Hauch von Nougat, etwas kandierte Orangenzesten, Kakaonuanzen, Cassisnoten klingen an.  
Weingut Hans Iglar, Deutschkreutz, Burgenland

**100 day's Zweigelt** 3 l | 160,00  
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 | 164,00  
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 | 166,00  
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, Neusiedlersee



# Rote Flaschenweine aus Italien

## Bottled red wine from Italy

### **Bardolino Classico D.O.C.**

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

34,00

### **Chianti D.O.C.G.**

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)

35,00

### **Valpolicella „Regolo Rosso Veronese IGT“ Ripasso**

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

39,00

### **Amarone Della Valpolicella DOC „I SALTARI“**

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

Weingut Saltari, Venetien

69,00



## Rote Flaschenwein aus Südtirol Bottled red wine from South Tyrol

### Lagrein

43,00

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

### Pinot Nero Riserva DOC

62,00

Dieser Blauburgunder ist sehr fruchtbetont. Am Gaumen sehr gut strukturiert, elegant & feine Noten von Waldbeeren. Langlebig mit rassigem Charakter.

Weingut Pfitscher, Matan

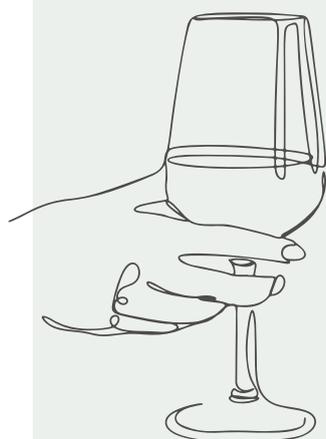
## Rote Flaschenwein aus Spanien Bottled red wine from Spain

### Rioja Reserva

43,00

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



# EDEL

