

**JETZT NEU:**  
alle Speisen auch  
zum Mitnehmen!  
+43 (0) 5254 2564

## Wirtshauskultur mit dem Geschmack aus unserer Region!

*Mit ausgewählten Zutaten und dem Besten von heimischen Erzeugern, möchten wir Ihnen das kulinarische Tirol nahebringen. Die Basis unserer Natur, die kurzen Transport- und Produktionswege und die vielen regionalen Produkte garantieren Ihnen eine hervorragende Qualität. Lassen Sie es sich schmecken, es erwartet Sie ein Stück Tirol auf Ihrem Teller! Herzlichst Ihre Familie Gstrein.*

### **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:**

- Bäckerei Gstrein, Sölden

### **Milch:**

- Familie Brüggler, Huben



### Digitale Speisekarte

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

### Wir sind GenussWirt!

*GenussWirt\* sind die gastronomischen Aushängeschilder der Initiative GENUSS REGION ÖSTERREICH. Sie stehen wie keine anderen Gastronomiebetriebe für Herkunfts- und Qualitätssicherheit der angebotenen Produkte. Sie leben Regionalität, Saisonalität und die österreichische Gastfreundschaft – und das täglich.*



## Liebe Gäste,

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.

## Vorspeisen

### **Weinbergschnecken**

mit Knoblauch-Cognacbutter gratiniert und Toastbrot

€ 10,50

### **Gegrillter Schafskäse im Speckmantel**

auf Salatbouquet mit Balsamico-Dressing

€ 13,80

### **Beefsteak Tartar**

würzig mariniertes Rinderhackfleisch, Wachtelei,  
Butter und Toastbrot

€ 15,90

### **Burrata Caprese**

italienischer Frischkäse mit cremiger Fülle an  
Tomatenscheiben, Pesto und Balsamico-Vinaigrette  
dazu gibt's Toastbrot

€ 12,50

### **Gebackene Erbsenockerl**

auf griechischem Gurken-Minz Joghurt

€ 11,90



## Suppen

**Tagessuppe** € 4,90

**Klare Rindssuppe**

mit Frittaten € 5,20

mit Fadennudeln € 5,00

mit Backerbsen € 4,90

**Omas Suppentopf**

klare Rindssuppe mit Fadennudeln,  
gekochtem Rindfleisch und Gemüse € 7,90

**Karotten-Orangen-Ingwercreme Suppe** € 5,40

**Cremige Brokkoli Suppe**

mit Räucherlachsstreifen € 7,20



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

„Natürlich“  
schmeckt's  
einfach besser!

## Salate

### **Bauernsalat**

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

*geröstete Kartoffelscheiben aus der GenussRegion  
Oberinntaler Erdäpfel mit Speck und Zwiebel auf  
Mischblattsalaten und Eierspalten*

€ 14,90

### **Kräuter-Himbeersalat**

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

*mit Räucherforelle aus der GenussRegion und Buchweizenchips*

€ 18,20

### **Kartoffel- Hühnersalat**

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

*fein garniert, mit Hähnchenbrusttranchen und Datteltomaten*

€ 16,80

### **Pfifferlings-Kräutersalat**

*mit Premium Black Tiger Garnelen (6 Stk.) und Cesar Dressing*

€ 21,80

### **Gemischter Salat**

€ 6,80

### **Blattsalat**

€ 5,50

### **Ofenfrisches Knoblauchbaguette**

€ 4,60

### **Ofenfrisches Knoblauch-Wurzelbrot**

€ 4,60



## Vegetarische Gerichte

### Öztaler Käsespätzle

hausgemachte Eierspätzle mit Jungzwiebeln und würzigem Käse  
dazu Röstzwiebel

€ 12,90

### Mediterrane Gemüselasagne

an Tomatensauce

€ 14,90

### Spaghetti ✓

mit Tomatensauce

€ 10,90

### Linsencurry ✓

mit Mango und Kokos

€ 14,20

### Gemüseteller

gekochtes, sautiertes Gemüse mit Kartoffeln aus der  
GenussRegion Oberinntaler Erdäpfel und einem Spiegelei  
oder ohne Spiegelei ✓

€ 13,50

€ 13,00

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

### Bulgur Wrap ✓

gefüllt mit Bulgur, Humus und sommerlichem Gemüse

€ 12,50

### ✓ Vegane Gerichte



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

„Natürlich“  
schmeckt's  
einfach besser!

## Fischgerichte

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

### **Naturgebratenes Saiblingsfilet**

*(fangfrisch aus Längenfeld)*

*auf Tomatenrisotto mit gegrilltem Zucchini*

€ 22,90

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

### **Lachsforellenfilet**

*(fangfrisch aus Längenfeld)*

*gegrilltes Lachsforellenfilet dazu Tagliatelle,  
Grillgemüse und Safransauce*

€ 20,90

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

### **Kross gebratenes Zanderfilet**

*auf Rahm-Blattspinat, dazu Butterkartoffel*

*aus der GenussRegion Oberinntaler Erdäpfel*

€ 18,90



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

## Hauptgerichte

### **Wiener Schnitzel**

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

€ 15,50

### **Cordon Bleu vom Schwein**

paniertes, im Butterschmalz gebackenes Schweineschnitzel  
mit Schinken und Käse gefüllt, an Zitronen-Preiselbeergarnitur,  
dazu gibt es Pommes frites

€ 16,20

### **Cordon Bleu vom Landhend'l**

paniertes, im Butterschmalz gebackenes Schnitzel vom Landhend'l  
mit Schinken und Käse gefüllt, an Zitronen-Preiselbeergarnitur,  
mit Pommes frites

€ 16,90

### **Spaghetti Bolognese**

mit Fleischsauce

€ 11,90

### **Tiroler Gröst'l**

blättrig geschnittenes, gekochtes Rindfleisch und Kartoffeln aus  
der GenussRegion Oberinntaler Erdäpfel, geröstet mit Zwiebel  
dazu gibt's ein Spiegelei

€ 14,50

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH



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

„Natürlich“  
schmeckt's  
einfach besser!

### **Tafelspitz vom Tiroler Almrind**

mit Kren, Blattspinat und Röstkartoffeln  
aus der GenussRegion Oberinntaler Erdäpfel

€ 21,50

### **Schlemmerreindl Grauer Bär**

geschnetzeltes Schweinefilet in Champignonrahmsauce  
auf hausgemachten Eierspätzlen, mit Käse gratiniert

€ 15,90

### **Mixed Grill**

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

€ 20,50

### **Steaktoast**

saftiges Rinderbeiried und Schweinefilet auf Knoblauchbaguette  
mit Salatgarnitur, dazu Cocktailsauce und Kräuterbutter

€ 20,90

### **Alpen Burger**

mit Schweinefilet, Speck, Zwiebeln, Tiroler Bergkäse  
Knoblauchmayonnaise und Gitterkartoffeln

€ 15,50

### **Garnelen Wrap**

mit Avocado-Limetten Dip

€ 16,20



### **Garden Gourmet Wrap**

gefüllt mit frisch panierten Hühnerbruststücken,  
Gemüse und Salat, Knoblauch- Sauerrahmsauce

€ 13,90

### **Rumpsteak**

medium gegrilltes Rumpsteak  
dazu eine Folienkartoffel aus der GenussRegion Oberinntaler  
Erdäpfel mit Sauerrahmdip und Maiskolben

€ 27,50

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

## Gerichte für zwei ...

### **Bärenplatte**

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

€ 52,00



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

„Natürlich“  
schmeckt's  
einfach besser!

## Auf Vorreservierung ab zwei ...

### **Fondue á la Bourguignonne**

Rinderfilet in Würfel geschnitten, dazu servieren wir verschiedene Saucen, Weißbrot, Pommes frites

und eine Salatschüssel

pro Person € 33,00

### **Öztaler Käsefondue**

serviert mit Kartoffeln aus der GenussRegion

Oberinntaler Erdäpfel, Röschengemüse, Weißbrot, Obst und Kirschwasser

pro Person € 24,00

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

### **Im Ofen gebratene Schweinshaxe**

dazu einen Semmelknödel und Sauerkraut, Senf und frisch geriebenen Kren aus der GenussRegion Steirischer Kren g.g.A.

pro Person € 15,90

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

### **Kalbshaxenplatte**

im Ofen gebratene Kalbshaxe mit Reis, Kartoffelrösti und Gemüse

für 2 Personen € 54,00

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.

## Desserts

### **Hausgemachter Apfelstrudel**

mit Äpfeln aus der GenussRegion Oberländer Äpfel

mit Schlagrahm

€ 5,50

mit einer Kugel Vanilleeis

€ 6,00

mit Vanillesauce

€ 6,50

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

### **Milchreiscreme**

mit Honig und Himbeeren

€ 8,60

### **Mousse au chocolat**

Mousse von der Zartbitterschokolade fruchtig garniert

€ 8,90

### **Kaiserschmarren**

mit Apfelmus und Preiselbeerkompott

€ 11,20

### **Eispalatschinken**

2 Stück Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis,

garniert mit Schokosauce, Mandelsplitter und Schlagrahm

€ 8,50

### **Marillenpalatschinken**

2 Stück Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade

€ 6,80

Dazu empfehlen wir: 1/16 Beerenauslese

€ 5,70



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

„Natürlich“  
schmeckt's  
einfach besser!

## Lust auf Sommerurlaub?

Wer mit Wanderstöcken, bequemen E-Bikes oder ganz sportiv auf den Kletter- und Mountainbike-Trails hoch hinaus will, der darf sich das Besondere gönnen.



Erleben Sie  
**Sommerferien**  
im Grauen Bär

Sichern Sie sich Ihre sommerlich-sportiven Traumtage im Sommer-Hotspot der Alpen und nutzen Sie unsere **SPEZIELLEN SOMMERPACKAGES** zum attraktiven Pack-den-Koffer-Preis. Gemütliche Zimmer, Tiroler Kulinarik, den hauseigenen Well-nessbereich und die **ÖTZTAL INSIDE SUMMER CARD** mit allen Vorteilen und Highlights gibt's natürlich inklusive. Wir freuen uns auf Sie!



Viele weitere Informationen zu unseren Sommerpauschalen und zum Grauen Bär finden Sie online unter:

**[www.grauer-baer.com](http://www.grauer-baer.com) - [info@grauer-baer.com](mailto:info@grauer-baer.com)**



Folgen Sie uns auch auf Instagram und Facebook – wir freuen uns!

## 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

## Alkoholfreie Getränke

<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



## Offene Biere

<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

## Flaschen Biere

<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

## Warme Getränke

<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



## Offene Weißweine

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

## Offene Rotweine

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

## G'spritzte Weine

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

## Weißer Kleinflasche aus Österreich

<b>Grauer Burgunder</b>	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>		



## Weißer Flaschenweine aus Österreich

**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*

## Rosé Flaschenwein aus Österreich

**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*

## Rote Flaschenweine aus Österreich

**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*

## Rote Kleinflaschen aus Österreich

**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*

## Rote Großflaschen aus Österreich

**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*

## Flaschenweine aus Italien

**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*



## Flaschenwein aus Südtirol

### **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*

## Flaschenwein aus Frankreich

### **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*

## Flaschenwein aus Spanien

### **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*



## Dessertwein

### *Beerenauslese*

*Fruchtig, süß, feiner nussiger Hauch, elegante Textur*

*Weingut Helmut Preisinger, Gols*

0,375 l € 34,00

## Champagner

### *„Perrier-Jouët Grand Brut“*

0,75 l € 78,00

### *Moët & Chandon Ice Impérial*

0,75 l € 95,00

## Sekt

### *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

## Edelbrände Oberhofer, 2 cl

mehrfach prämiert und ausgezeichnet

### *Limonera – rote Williamsbirne*

€ 4,50

### *Stanzer Hauszwetschke*

€ 4,50

### *Traubenkirsche*

€ 6,50

### *Vogelbeerbrand*

€ 6,50

### *Holunderbeerbrand*

€ 6,50



## Spirituosen, 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>Zirbenschnaps</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, 4 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

