



Schilcher SEKT

*Weingut Langmann- Lex
St. Stefan ob Stainz ST
Alk. 12,5% Jahrgang 2025*

Kostnotiz

Geradezu mitreißend erweist sich der Duft nach Cassis, Noten von Zitronenminze und einem ganzen Korb reifer roter Beeren. Der Gaumen erfüllt, was die Nase verspricht – jede Menge Frucht und Frische, das feinperlige Mousseux und die animierende Säure schwingen in bestem Einklang. Niveauvoller Trinkspaß mit dem Charakter der Weststeiermark

Speisenempfehlung

Perfekt als Aperitif, für leichte Vorspeisen oder auch zu Meeresfrüchten. Vor allem bei sommerlichen Temperaturen der Hit auf der Terrasse.



Verschiedene Tramezzini

Riesling
„Kremstal DAC“
*Weingut Müller
Kremstal NÖ
Alk. 12,5% Jahrgang 2026*

Kostnotiz

Helles Grüngelb, in der Nase ausgeprägte Aromen nach Steinobst wie weißem Pfirsich, Anklänge von Zitrus. Am Gaumen zeigt er saftige Pfirsichfrucht die von frischer Säure getragen wird. Im Nachhall feine Mineralik!

Speisenempfehlung

Ein unkomplizierter Begleiter an gemütlichen Abenden zur Feierabendjause oder Vorspeisen im Menü.



Lachsröllchen/Dill/Limette



Grüner Veltliner
„Ried Schatzberg DAC Reserve“
*Domäne Baumgarnter
Weinviertel NÖ
Alk. 13% Jahrgang 2024*

Kostnotiz

Leuchtendes Gelb mit zartem Goldschimmer, vielschichtig in der Nase, angenehmer Steinobstcharakter und Zitrusnoten, am Gaumen vollreif und würzig, sehr delikate Fruchtsüße und dezente Restsüße, mit animierender Säurepikanz ausbalanciert

Speisenempfehlung

Antipasti, Vorspeisen, Suppen, Sulz, Linsen- und Gemüsegerichte, helles Fleisch, Tafelspitz, Krabbe, würziger Weichkäse.



Blunze / Riesling-Kraut



GRÜNER VELTLINER

„Weinviertel DAC“

Schloss Maissau

Weinviertel NÖ

Alk. 13% Jahrgang 2022

Kostnotiz

Mittleres Gelbgrün. Zarte Wiesenkräuter, gelber Apfel, ein Hauch von Zitruszesten, Melisse klingt an. Saftig, engmaschig, eingebundene Säurestruktur, extraktsüß nach Papaya, mineralisch im Nachhall, vielseitig einsetzbar.

Speisenempfehlung

Ideal zu Wiener Küche, gebackenen Speisen, Fisch, hellem Fleisch, Spargel und asiatisch inspirierten Gerichten. Ein eleganter Essensbegleiter, der Frische und Würze perfekt verbindet



Kalbsvögerl / Spätzle / Gemüse



GRÜNER VELTLINER

„Ried Schiefer Kremstal DAC“

Weingut Forstreiter

Weinviertel NÖ

Alk. 13,5% Jahrgang 2024

Kostnotiz

Pointierte Sortenaromatik, gelbfruchtig, würzig, frisch, Feuerstein; feingliedrig, bringt den kalkreichen Konglomeratboden deutlich zum Ausdruck, elegante Frucht, viele Facetten. Am Gaumen saftig (gelbe Frucht), cremiger Schmelz, druck, vielschichtig, tolle Länge.

Speisenempfehlung

Ideal zu Fisch, hellem Fleisch, klassischer österreichischer Küche, Spargel und asiatisch inspirierten Gerichten. Ein vielseitiger Essensbegleiter mit Frische, Struktur und schönem Nachhall.



Panna Cotta / Erdbeerragout