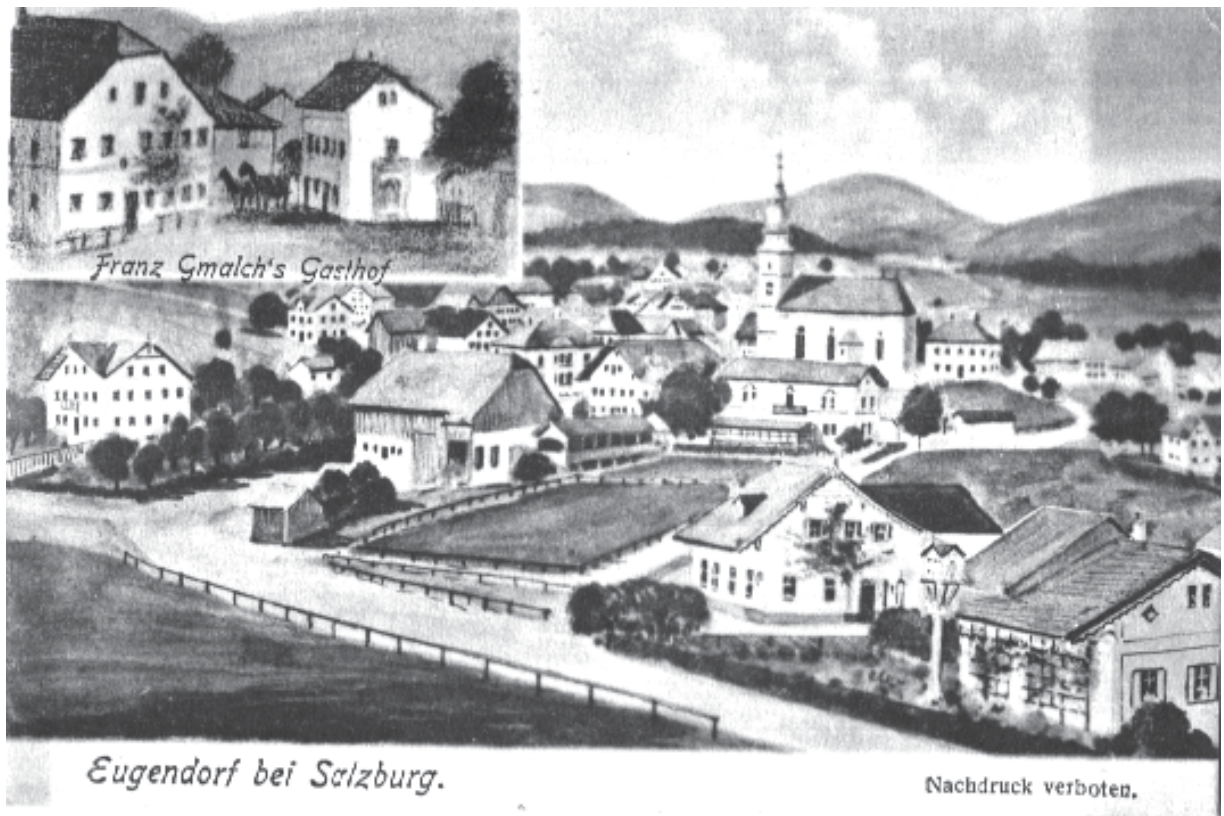


★★★★
**Landgasthof
Holznerwirt
Fam. Bimminger**



Speisenkarte



Suppen

Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten	€3,80
Fleischstrudelsuppe	€3,80
Rindsuppe mit gebackenem Leberknödel	€4,20
Knoblauchsuppe "Alt Salzburger Art"	€4,20

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren, Butter und Toast	€7,90
Schafskäse im Speckmantel gebraten mit buntem Blattsalat	€7,90
Carpaccio vom Jungrind mit frischem Parmesan und Ruccola	€10,90
Bunt gemischte Blattsalatschüssel	€6,20

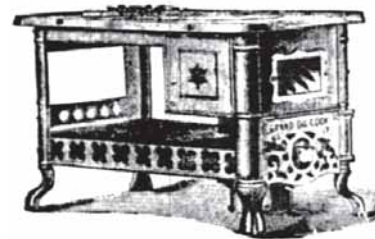


Vegetarisches

Gemüse-Käse-Krapferl mit Blattsalat	€11,80
Schlipfblatteln (Nudeltascherl mit Spinat-Topfenfülle) mit brauner Butter und Parmesan	€11,80
Gemüseplatte mit Spiegelei	€12,80

Fische und Geflügel

Forelle aus der Schlossfischerei Fuschl, frisch aus dem Granter gefangen, mit Petersilerdäpfeln	
- gebraten "Müllerin Art"	€16,60
- gebraten mit Mandeln	€16,60
- Blau, mit zerlassener Butter	€16,60
1/2 Wiener Backhuhn mit gemischtem Salat	€13,20
Truthahnschnitzel mit Tomaten	
Champignons und Käse überbacken, Petersilerdäpfeln	€13,20
Champignon-Rahmschnitzel von der Hute mit Nockerl	€13,20



Immer wieder gut

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Hute mit Petersilerdäpfeln	€11,20
... vom Kalb mit Petersilerdäpfeln	€16,90
Zwiebelrostbraten von der Beiried, Petersilerdäpfeln	€14,90
Grillteller mit Kräuterbutter, Hommes frites, Gemüse	€14,20
Cordon bleu vom Kalb mit Petersilerdäpfeln	€17,60
...vom Schwein oder Hute mit Petersilerdäpfeln	€13,90
Pfeffertopf auf Reis mit Currysauce und Früchten	€14,60
Lasagne nach "Art des Hauses" mit grünem Salat	€11,80

Über Allergene informieren wir Sie gerne persönlich.

Gedeck €2,50

Heut gibt's

Weinempfehlung

Sauvignon Blanc 2017, Weingut Eder, Gedersdorf, Kampthal	1/8 lt. 4,60
Gelber Muskateller 2017, Weingut Pfeiffer, Hauskirchen, Weinriestedel	1/8 lt. 4,60
Terra Sol 2016, (Cabernet, Merlot, Blaufränkisch) Weingut Amminger, Horitschon, Mittelburgenland	1/8 lt. 4,80

Vorspeisen

Räucherforellenterrine mit Sauerrahmsauce und Vogerlsalat	8,90
Carpaccio vom Hirschen mit Rucola, Parmesan und eingelegten Wildpreiselbeeren	12,20
Tafelspitzsültz mit pikanter Krenmarinade und Blattsalat	7,90
Gebakene Blutwurstscheiben mit Sauerrahm-Krensoße, Blattsalat	9,90

Suppen

Karotten-Currysuppe mit Ingwer	4,60
Rindssuppe mit Kaspressknödel	4,20

Hauptspeisen

Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsoße und Apfelkren	15,90
Rosa gebratene Beiriedschmitte mit Pfefferrahmsauce, Erdäpfelroulade, Herbstgemüse	17,20
1/2 gebratene Bauernente mit Serviettenknödel und launziger Speckkrautsalat	16,80
Ente mit zartbitterer Orangensauce, Grietknödel und Apfelrotkraut	17,20
Rosa gebratene Flugentenbrust auf Preiselbeersauce, Rotkraut und Schupfnudeln	16,20
Rosa gebratene Lammkoteletts mit Rosmarinsaffl, Paprika-Zucchini Gemüse und gebakene Grietkräpferl	17,90
Geschmorte Rindsbakeel in Rotweinsauce, feine Nudeln und Gemüse	14,90
Geschmetzelte Kalbsleber im Salbei-Balsamicoaffl, Reis und Herbstgemüse	15,90
Gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Petersilerdäpfeln	12,20
Rehragout mit Schrammerl, Preiselbeeren und Serviettenknödel	14,90
Perlhuhnbrüstchen auf Dörrpflaumensauce, Erdäpfelroulade und Zuckerschoten	15,90
Lachspirellenmedaillons mit Kräutern in Butter gebraten, auf bunten Gemüsenudeln mit Limetten-Chilisauce	16,20
Wildbacht mit Blattspinat im Blätterteigmantel, Soße Hollandaise, bunter Blattsalat	16,20

Nachspeisen

Lebkuchenparfait mit Nougat-Chilisauce und Schlagobers	5,80
Maroni-Reis mit Schokoladensauce und Schlagobers	6,20
Besoffener Kapuziner mit Vanilleeis und Schlagobers	6,20
Klezenstudel mit Eierlikörsauce und Schlagobers	5,80
Dessert-Schwamkerleller	9,20

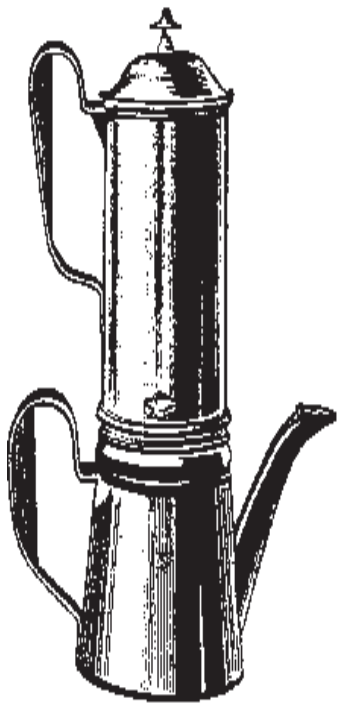
Eis

- Walnußeis mit Wodka und Zwetschkenröst
- Vanilleeis mit heißer Schokolade
- Birne Helene
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren
- Wiener Eiskaffee
- Früchteisbecher mit Likör
- Gemischtes Eis mit Schlagobers



- €5,90
- €5,60
- €5,60
- €5,90
- €5,90
- €5,60
- €4,90

Einigen besonderen Kaffee



- Häferlkaffee (leichter Kaffee mit Milch und Schlagobers) €3,20
- Cappuccino (kleiner Espresso heiße Milch und Milchschaum) €3,20
- Kaffee mit Asbach Uralt (und Schlagobers) €4,80
- Pharisäer (kräftiger Kaffee mit Rum und Schlagobers) €4,20
- Cafe Orange (Espresso mit Grand Marnier und Schlagobers) €4,80
- Einspaner (Einfacher Espresso mit Schlagobers - im Glas) €2,80
- Cafe Latte (kleiner Espresso mit heißer Milch und Milchschaum) €3,60
- Melange (einfacher Espresso mit Milchschaum) €3,20
- Macchiato (kurzer Espresso mit Milchschaum) €2,40
- Coretto (kleiner Espresso mit 2cl. Grappa - schwarz) €4,20

- Verlängerter €2,70
- Großer Brauner €3,20
- Kleiner Brauner €2,50
- Heiße Schokolade €2,50

Tee's

- Früchte, Blüten, Hagebutte, Blutorange €2,50
- Grüner, Schwarzer, Earl Grey €2,50
- Kamille, Pfefferminz, Kräuter €2,50



Nachspeisen

Schokolademoussé nach Oma's Rezept	€6,20
Topfenstrudel mit Vanillesoße und Schlagobers	€4,80
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers	€4,80
Haustorte mit Schlagobers	€3,80
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster	€9,90
Palatschinke mit Marillenmarmelade	€3,80
... 2 Stück	€5,40
Palatschinke mit Preiselbeeren	€4,20
... 2 Stück	€5,80
Palatschinke "Art des Hauses" (Nüsse, Schokolade, Eis)	€5,80
... 2 Stück	€7,20

Salate

Bauernsalat (Bunter Blattsalat mit abgeschmolzenem Speck, Fiolen, Ziegenkäse)	€8,90
Bunter Salatteller mit gebratenen Truthahnstreifen und Kräutersoße	€9,80
Salat mit Schafskäse, Oliven und Tomaten	€8,90
Blattsalat mit Thunfisch, Oliven, Tomaten und Zwiebel	€8,90
Steirischer Salat mit Putenbruststücken im Kürbiskernmantel, Kernöl	€10,90

Kalte Speisen

Jausenbrettl	€9,20
Gemischte Speckplatte	€8,60
Essigwurst von der Knacker	€6,80
Hauszulz mit Zwiebel	€6,80
Saures Rindfleisch mit Zwiebel und steirischem Kernöl	€9,20
Schweizer Wurstsalat	€6,80
Semmel	€1,00
Kornspitz	€1,60



Zu allen kalten Speisen und Salaten servieren wir
Brot und Gebäck ohne Berechnung

Getränke

Bier vom Fach

- 1/2 lt. Zipfer Märzen Bier
- 1/3 lt. Zipfer Märzen Bier
- 0,2 lt. Zipfer Märzen Bier
- 1/2 lt. Gösser Naturradler
- 1/3 lt. Gösser Naturradler



- €3,80
- €3,10
- €2,90
- €3,80
- €3,10

Flaschenbier

- 1/2 lt. Gösser Naturgold
- 1/2 lt. Gösser Kracherl
- 1/2 lt. Doppelmalz dunkel
- 1/3 lt. Bittburger Pils
- 1/2 lt. Naturtrübes Weizenbier, Salzburger Weissbierbrauerei
- 1/2 lt. Alkoholfreies Weizenbier, Salzburger Weissbierbrauerei
- 1/2 lt. Erdinger, helles Hefeweißbier
- 1/2 lt. Erdinger, dunkles Hefeweißbier
- 1/2 lt. Erdinger, alkoholfreies, helles Hefeweißbier

- €3,80
- €3,80
- €3,80
- €3,80
- €4,50
- €4,50
- €4,10
- €4,10
- €4,10

Mineralwässer

- 0,35 lt. Gasteiner prickelnd oder still
- 0,70 lt. Gasteiner prickelnd oder still



- €2,50
- €4,80

Erfrischungsgetränke

- 0,20 lt. Coca Cola, Fanta, Almdudler, Spezi
- 0,40 lt. Coca Cola, Fanta, Almdudler, Spezi
- 0,50 lt. Almdudler gespritzt (mit Sodawasser)
- 0,20 lt. Bitter Lemon
- 0,20 lt. Tonic Water
- 0,35 lt. Lipton Tissee
- 0,25 lt. Soda
- 0,50 lt. Soda Zitrone, Himbeer Soda
- 0,50 lt. Hollunderblüten Soda

- €2,50
- €3,80
- €3,50
- €3,80
- €3,80
- €3,20
- €1,20
- €3,20
- €3,20

Fruchtsäfte

0,25 lt. Apfelsaft, Orangensaft	€2,50
0,50 lt. Apfelsaft, Orangensaft gespritzt (mit Sodawasser)	€3,80
0,50 lt. Apfelsaft, Orangensaft gespritzt (mit belebtem Quellwasser)	€3,50
0,20 lt. Pago Johannisbeersaft, Multivitaminensaft, Ananassaft	€3,00
0,20 lt. Pago Marillennektar, Mangonektar, Tomatensaft	€3,00
0,20 lt. Pago Erdbeer Cocktail, Naturtrüber Apfelsaft	€3,00
0,40 lt. Pago gespritzt (mit Sodawasser)	€3,90
0,40 lt. Pago gespritzt (mit belebtem Quellwasser)	€3,60

Schankweine

1/8 lt. Grüner Veltliner, J. Jamek, Marchau	€2,80
1/8 lt. Grüner Veltliner, M. Stauber, Weinviertel	€2,40
1/8 lt. Welschriesling, F.&M. Holz, Südsteiermark	€2,80
1/8 lt. Zweigelt, Völker, Gobelburg	€2,40
1/4 lt. Gespritzter weiss oder rot	€3,10
1/4 lt. Sommer - Gespritzter weiss oder rot	€2,60
1/2 lt. Sommer - Gespritzter weiss oder rot	€3,80
1/2 lt. Bauernmost	€3,80
1/2 lt. Bauernmost gespritzt (mit Sodawasser)	€3,20
1/4 lt. Aperol gespritzt (1/4 lt weiss Gespritzter, 2 cl. Aperol, Orange, Eis)	€4,40
Hugo echt (0,15 lt. Prosecco, 0,1 lt. Soda, Hollundersirup, Limette, Minze, Eis)	€4,60
Hugo falsch (1/4 lt weiss Gespritzter, Hollundersirup, Limette, Minze, Eis)	€3,80

... sowie glasweise ausgeschenkte Flaschenweine

Sekt/Champagner

1 Glas Prosecco Aperol	€4,40
1 Glas Prosecco Holler	€3,80
1 Glas Prosecco	€3,20
0,75 lt. Schlumberger Sparkling Brut	€34,00
0,20 lt. Piccolo Schlumberger Sparkling Brut	€10,00
0,75 lt. Champagner "Reube Clicquot Mousardin"	€84,00
0,75 lt. Moët & Chandon, Brut Impérial	€69,00
0,20 lt. Piccolo Moët & Chandon, Brut Impérial	€29,00



Spirituosen

Schnäpse und Brände aus der Umgebung

Salzburger Bauernobstler	€2,50
Marillenschnaps	€3,20
Vogelbeerschnaps	€3,80
Williams-Birnen	€3,20
Himbeerschnaps	€3,90
Windsberger "Angesetzte Nuß"	€2,90
Zirbenschnap	€2,90



Edelbrände von Obst und Gemüse

Karotten, Hans Reisetbauer, Axberg	€6,80
Blutorange, Siegfried Herzog, Saalfelden	€3,80
Apfel-Holunder, Siegfried Herzog, Saalfelden	€3,90
Ingwer, Hans Reisetbauer, Axberg	€6,20

Edelbrände vom Steinobst

Pfirsich, Obstbrennerei Pfau, Klagenfurt	€3,90
Herzkirsche, Gölles, Riegersburg	€4,20
Williams, Obstbrennerei Pfau, Klagenfurt	€4,90
Marille, Obstbrennerei Pfau, Klagenfurt	€4,60
Mirabelle, Siegfried Herzog, Saalfelden	€3,90
Marille, Gölles, Riegersburg	€3,80
Kriecherl, Gebhard Hämmerle, Lusten	€4,50
Zwetschke, Hans Reisetbauer, Axberg	€5,80

Edelbrände von der Traube

Cubee Arachon, F.X. Pichler-Tement-Szemes, Mittelburgenland	€4,20
Zieregg Saubignon, Weingut F&M Tement	€3,90
Grappa di Barolo Buissa, Brunotto, Alba	€3,90
Grappa di Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri	€4,50
Grappa di Casa	€2,80
Gölles Alte Zwetschke	€3,70

Edelbrände vom Kernobst

Subirer, Gebhard Hämmerle, Lustenau	€5,20
Williams, Gölles, Riegersburg	€3,90
Alter Apfel, Gölles, Riegersburg	€4,50
Williams, Gebhard Hämmerle, Lustenau	€4,10

Edelbrände von Beeren

Himbeer, Gebhard Hämmerle, Lustenau	€4,60
Vogelbeere, Gölles, Riegersburg	€5,60
Schlehdorn, Hans Reisetbauer, Axberg	€6,80

Cognac / Armagnac

Remy Martin VSOP	€3,80
Remy Martin XO, Extra	€7,90
Davidoff Classic VSOP	€4,50
Baron Otard VSOP	€3,40
Calbados	€3,80
Armagnac Samalens XO, 12 Jahre	€4,80



Whisky

Oban, Single West Highland Malt, 14 years	€4,20
Balvenie Double Wood, 12 years, Scotch	€4,60
Macallan, 12 years Single Speyside Malt	€5,20
Laphroaig, Single Islay Malt, 10 years	€4,80
Austrian Single Malt vom Reisetbauer 48 %, 12 years	€6,80

Aperitifs/Bitters

Martini dry/bianco (5 cl.)	€3,90
Ramazotti/Cynar/Jägermeister/Anderberg (2 cl.)	€3,40
Sherry dry/Porto rosso (5 cl.)	€3,90
Campari Orange/Soda	€4,20
Amaretto	€3,20
Baileys	€3,20

Hauschronik

- 1390 "Das Haus am Freidhof", seither urkundlich der Grundherrschaft der Pfarre Seekirchen unterworfen.
- 1500 "Das Nuss-oder Kramerlehen mitsamt der "Taberne".
- 1590 "Obertaberne" zum Unterschied vom "Prahgassentwirt"
- 1598 Sebastian Wagner und Magdalene. Diese Wirtsbesitzer werden im Zusammenhang mit der 1. Turmuhr an der Kirche genannt.
- 1621 Kauf: Mosner Wolfgang vom Mosnergut, Schöngumprechtling, Seekirchen.
- 1622 Kauf: Georg Freundlinger, Wirt in Eugonbach.
- 1622 Einstandskauf: Michael Mosner, ein Bruders des Wolfgang, ledig. Er übergibt 1623 das Gut wieder der Witwe seines Bruder namens Barbara Pichler, diese ehelich.
- 1624 Michael Angerer vom Dorf.
- 1674 Kauf: Johann Gmahl, Wirt zu Eugonbach seit 1642, kauft das Wirtswesen hier für seinen Sohn Georg, der 1680 29-jährig stirbt.
- 1681 Schwester des Georg, Salome Gmahl und Martin Egger, Witwer nach Elise Laimer vom Gastag-Zuhaus.
- 1698 Kauf: Michael Holzner, der bereits 1684 die Magarethe Matzinger geheiratet hatte. Die beiden lebten bereits 14 Jahre im benachbarten Schneider- und Spitzenkramerhaus Dorf Nr. 8, heutiges Gemeindeamt.
- 1707 Zweitehe mit Christine Rübler vom Eugonbacher Bäcker.
- 1776 Zweitehe mit Magdalene Baierhammer vom Hödligut in Fischtagging.
- 1730 Übergabe an den Sohn aus erster Ehe Johann Holzner, Wirt und Spitzenkrämer, der eine Maria Pafner, Kaufmannstochter aus Bayern, heiratet.
- 1737 Gantkauf: Johann Flöckner, ein schon älterer Seilerbauersohn vom Dorf, der 1750 die Theresia Braá(er) vom Müller in Kirchstätt in Obertrum heiratet. Sie stirbt 1755, er 1760.
Der Preis des Gutes betrug damals 924 Gulden, das den Wert eines mittleren Gutes darstellte.
Als Wirtin fungierte bereits seit 1756 Frau Margarethe Flöckner geb. Högler, die mit ihrem Mann Peter Flöckner, ebenfalls ein Sailer- sohn von 1731 bis 1756 das Großhuberwesen inne hatten.
- 1766 Peter Flöckner, schon als Lediger in Mithesitz gestellt.
- 1790 Zweitehe der Witwe mit Georg Hofmann aus Waging.
- 1799 Kauf und Übergabe an eine Tochter aus früherer Ehe des Hofmann.
- 1806 Kauf: Georg Armsdorfer.
- 1807 Kauf: Franz Schmerold.
- 1812 Gantkauf: Salome Gumpold und ihr Gatte Rupert Thalhammer-" Da Herrg Schmerold durch das Erleben von Kriegs- und anderer Unglücksfällen sowie schlecht geführter Hauswirtschaft das Anwesen nichtmehr weiterführen konnte".
- 1820 Zweitehe des Thalhammer mit Gertrud Grössinger, Witwe nach Benedikt Gmahl, gewesener Wirt zu Eugonbach.
- 1822 Übergabe des Anwesens an den Sohn der Gertrud Gmahl - Franz Gmahl, Eugonbacherwirtssohn - der seit 1820 bereits Prahgassentwirt war.
Beide Güter kommen zusammen.
- 1860 Sohn Martin Gmahl und Viktoria Kraibacher vom Wiesergut.
- 1898 Sohn Franz Gmahl, Wirt und Ökonomiebesitzer, und Juliane Högler von Unterhaging.
- 1912 Zweitehe mit Anna Stallingner vom Kirchbichlgut in Hof.
- 1932 Sohn Franz Gmahl und Theresia Weissl, Wirtstochter von Frankenmarkt, Franz Gmahl verunglückt 1949.
- 1957 Erbe Ebeline Theresia Weissl, nacheheliche Tochter der Theresia Gmahl, geborene Weissl.
- 1971 Ebeline Theresia Weissl übernimmt mit nur 19 Jahren den vorübergehend verpachteten Betrieb
- 1972 Verheiratet mit Josef Gerhard Schönbauer
- 1980 Zweitehe mit Johann Bimminger aus Pettenbach
- 2014 Sohn Gerhard Martin Schönbauer und dessen Ehefrau Margot Schönbauer, geb. Kloiber

Unsere Weine



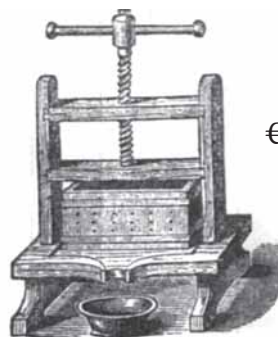
Lieber Weintrinker!

Wie bei allem haben wir uns auch bei der Zusammenstellung dieses Angebotes viel Mühe gegeben. Als Weinfreund wird Ihnen besonders auffallen, daß nicht nur Weine von sehr bekannten Gütern, sondern auch noch von noch unentdeckten zu verkosten sind. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Wiedererkennen der einen oder beim genussreichen entdecken der anderen Sorte.

Weine aus Österreich

Grüner Veltliner

- | | | |
|---|--|---------|
| 1 | RIED ACHLEITEN, FEDERSPIEL 2015
<i>zarte Duftigkeit, feingliedrige Säure und Extraktstärke</i>
Weingut Josef Jamek, Weissenkirchen-Joching
Wachau | € 33,00 |
| 2 | LOIBNERBERG, SMARAGD 2015
<i>weiche Säure, liebliche Pfirsichfrucht</i>
Weingut F.X.Pichler, Dürnstein
Wachau | € 38,00 |
| 3 | KREMSEER FREIHEIT 2015
<i>verführerischer Duft, liebliche Frucht</i>
Weingut Nigl, Senftenberg
Kamptal | € 29,00 |
| 4 | WEINVIERTEL DAC 2015
<i>helles Grüngelb, würzig, fruchtiges Finish</i>
Weingut Setzer, Hohenwarth
Weinviertel | € 28,00 |
| 5 | ROTES TOR, FEDERSPIEL 2015
<i>frische Frucht, angenehme Säure</i>
Weingut Hirzberger, Spitz
Wachau | € 30,00 |



Chardonnay

- | | | |
|---|---|---------|
| 6 | MORILLON, ARTE STYRIA 2015
<i>feine Noblesse, Hauch von Vanille, viel Körper</i>
Weingut Elsneegg, Eckberg
Südsteiermark | € 30,00 |
| 7 | GAISBERG, SMARAGD 2013
<i>frisch, duft nach tropischen Früchten</i>
Weingut Bäuerl, Joching
Wachau | € 36,00 |

Gemischter Satz

- 8 ALTER PANZAUN 2015 € 32,00
fruchtig-trocken mit weicher Säure
Weingut Ehn, Langenlois
Kamptal

Sauvignon Blanc

- 9 SAUVIGNON BLANC, CLASSIC 2015 € 33,00
duftig, leicht mit frecher Säure
Weingut Sabathi, Leutschach
Südsteiermark

Riesling

- 10 RIED KLAUS, FEDERSPIEL 2015 € 34,00
mineralisch, duftig, feinfruchtiges Säurespiel
Weingut Josef Jamek, Weissenkirchen-Joching
Wachau
- 11 STEINTERRASSEN, FEDERSPIEL 2015 € 34,00
fülliges Argesteinsbukett
Weingut Hirzberger, Spitz
Wachau



Melschriesling

- 12 STEIRISCHE KLASSIK 2015 € 28,00
fruchtig, frische Säure, harmonischer Körper
Weingut E&M Tement, Berghausen
Süd-Südsteiermark
- 13 ARTE STYRIA 2015 € 27,00
frisches Bukett, zarte Finesse
Weingut Elsneegg, Eckberg
Süd-Südsteiermark

Muskateller

- 15 PICHL POINT SELECTION 2015 € 33,00
Pfirsichduft, feines Säurespiel
Weingut Bäuerl, Joching
Wachau
- 16 SPIZTER MUSKATELLER, FEDERSPIEL 2013 € 30,00
naturbelassen, trocken, feine Säure
Weingut Hirzberger, Spitz
Wachau



Grauburgunder

- 17 RIED ECKBERG 2015 € 33,00
füllig fruchtiges Aroma, weiche Säure
Weingut Elsneegg, Eckberg
Südsteiermark

Weissburgunder

- 18 SPITZER STEINPORZ, SMARAGD 2010 € 39,00
extrakt- und körperreich
Weingut Hirzberger, Spitz
Wachau
- 19 STEIRISCHE KLASSIK 2014 € 30,00
nussige Aromen mit apfeligen Anklängen
Weingut E&M Tement, Berghausen
Südsteiermark

Bessertweine

- 60 SCHILFWEIN "WEISSER SCHILFMANDEL" 20 € 48,00
Muskat Ottonel (0,35 lt.)
Weingut Willi Opitz, Illmitz
Neusiedlersee
- 61 RUSTER AUSBRUCH 20 € 40,00
Pinot Gris/Neuburger/Saubignon Blanc (0,35 lt.)
Weingut Feiler-Artinger, Rust
Neusiedlersee

Pinot Noir

- 30 PINOT NOIR, BARRIQUE 2010 € 36,00
Bukett von Aflaumen und Himbeeren, voller Fruchtkörper
Weingut Gsellann
Neusiedlersee
- 31 LANGENLOISER DECHANT 2012 € 35,00
Aflaumen und Himbeeraromen, milde Säure
Weingut Bründlmayer, Langenlois
Kamptal

Blaufränkisch

- 32 BLAUFRÄNKISCH 2013 € 32,00
feurig fruchtige Nase, pikante Würze
Weingut Heinrich, Gols
Neusiedlersee
- 33 PANNONIA 2014 € 35,00
feines Bukett, kraftvoll, rundes Barrigue
Weingut Amminger, Horitschon
Mittelburgenland
- 34 CHEVALIER, RESERVE 2012 € 37,00
feinwürzig, elegante Frucht, Waldbeernase
Weingut Iby, Horitschon
Mittelburgenland
- 35 BLAUFRÄNKISCH 2012 € 35,00
Fruchtig, Heidelbeeraromen
Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen
Südburgenland



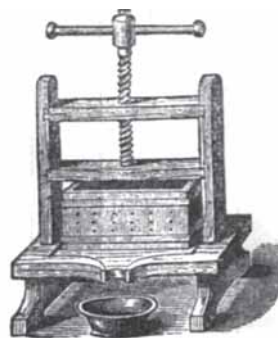
Blauer Portugieser

- 36 RIED HASENECKEN 2015 € 29,00
Waldbeerbukett, zarte Tanninstruktur
Weingut Ing. Lust, Haugsdorf
Weinviertel

Zweigelt

39 MY RED 2015 € 28,00
feines Weichselaroma
Weingut Allacher, Gols
Neusiedlersee

40 FÖLLIKBERG 2013 € 32,00
füllig und ausdrucksstark
Weingut Kollwentz, Großhöflein
Neusiedlersee-Hügelland



41 ZWEIGELT 2014 € 30,00
Himbeeraromen, schöne Frucht
Weingut Bründlmayer, Langenlois
Kamptal

Cabernet-Sauvignon

42 VENTUS 2013 € 37,00
Rubinrot, Brombeer- und Schokoladeduft
Weingut Wind, St. Margarethen
Neusiedlersee-Hügelland

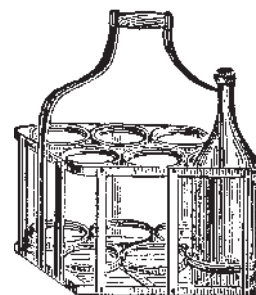
43 CABERNET SAUVIGNON 2012 € 64,00
Cassisduft mit Vanilleflair, viel Substanz und Finesse
Kollwentz-Römerhof, Grosshöflein
Neusiedlersee-Hügelland

44 CABERNET SAUVIGNON, BARRIQUE 2012 € 39,00
viel Fruchtsschmelz, reife Beeren, kräftiger Abgang
Weingut Bauer-Pörtl, Horitschon
Neusiedlersee-Hügelland

St. Laurent

37 ST. LAURENT 2015 € 32,00
sortentypisch, kräftig
Weingut Wind, St. Margarethen
Neusiedlersee-Hügelland

38 ST. LAURENT 2015 € 33,00
Waldbeerbukett, zarte Tanninstruktur
Weingut Umathum, Frauenkirchen
Neusiedlersee



Cuvée's vom Rotwein

46 CREATIO, BARRIQUE 2012 € 36,00
Blaufränkisch/Cabernet Sauvignon/Merlot
Weingut Amminger, Horitschon
Mittelburgenland

47 CUVÉE ARACHON, BARRIQUE 2011 € 44,00
Blaufränkisch/Cabernet/Zweigelt/Merlot
F.X. Pichler, Manfred Tement, Tibor Szemes
Mittelburgenland

48 CHRISTANIA 2011 € 39,00
Cabernet Sauvignon/Merlot
Weingut Bauer-Pörtl, Horitschon
Neusiedlersee-Hügelland

49 SCHRATTENTAL 2014 € 36,00
Zweigelt/Merlot/Cabernet, weich, geschmeidig
Weingut Zull, Schrattenthal
Weinviertel
Mittelburgenland

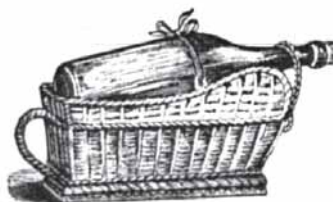
Ausländische Weine

Frankreich

202	Chateau Batailley 2011, 5ème Grand Cru Classé Pauillac, Haut Medoc, Bordeaux	€ 72,00
203	Chateau Laroque 2013, Grand Cru Classé Saint-Emilion, Bordeaux	€ 58,00
204	Pommard 2012, AC Louis Jadot, Côte de Beaune, Burgund	€ 74,00
205	Chateau Figeac 2004, 1er Grand Cru Classé Pauillac, Haut Medoc, Bordeaux	€ 116,00
206	Chateau Mouton Rotschild 1999, 1ere Grand Cru Classé Baron Philippe de Rotschild, Haut Medoc, Bordeaux	€ 278,00

Italien

211	Barbaresco 2012, "Sito Moresco" Gaja, Piemont	€ 60,00
212	Barolo 2012 Prunotto, Alba, Piemont	€ 82,00
213	Chianti Classico Riserva 2012, "Badia á Passigano" Antinori, Toscana	€ 56,00
214	Brunello di Montalcino 2009 Lisini, Montalcino, Toscana	€ 68,00
216	Vino Nobile di Montepulciano 2013 Boscarelli, Cervognano, Montepulciano	€ 44,00
217	Tignanello 2012 Antinori, Bolgheri, Toscana	€ 112,00
218	Sassicaia 2006 Tenuta San Guido, Bolgheri, Toscana	€ 198,00



Australien

- 221 **Shiraz 2012**
Rymill Estate, Coonawarra € 36,00
- 222 **Cabernet Sauvignon 2012**
Salomon Estate, Coonawarra € 38,00

Spanien / Portugal

- 231 **Rioja Gran Reserva 2005**
Baron de Ley, Logrono, Rioja alta € 44,00
- 232 **Rioja Reserva 2012**
Marques de Riscal, Elciego, Rioja € 36,00



Südafrika

- 241 **Merlot 2015**
Vriesenhof, Stellenbosch € 32,00
- 242 **Pinotage 2013**
Bouwland, Stellenbosch € 34,00

Kalifornien

- 251 **Zinfandel 2010**
Forest Ville, Sonoma € 35,00
- 252 **Cabernet Sauvignon "Hacienda" 2013**
Hacienda, Sonoma € 48,00

Südamerika

- 262 **Cabernet Sauvignon Reserva 2013**
Bodega Norton, Mendoza, Argentinien € 35,00
- 263 **Passo Doble 2014**
Masi Tupungato, Mendoza, Argentinien € 33,00

Speisen auf Vorbestellung

ab 15 Personen

Kaltes Horspeisenbuffet

Rund um den Fisch - Räucherfischterrinen, geräucherte Forellenfilets mit Oberskren, Sulz von Süßwasserfischen, Räucherlachs mit Senfsoße; Melonenschiffchen mit Prosciutto "San Daniele"; rosa gebratenes Roastbeef; Beinschinkenterrine mit Kren;

Rustikales Bauernbuffet

Schweinsbraten, Surschopf, gefüllte Brust, Wiener Schnitzerl, Brathendl, Bierfleisch, Nudelauflauf, Blutwurstgröstl, Semmelknödel, Petersilerdäpfeln, verschiedene Salate

Salzburger Festtagsbuffet

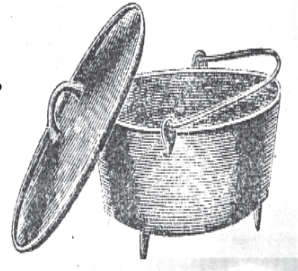
Gekochtes Schulterscherz mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsoße, Apfelkren; Kalbsrahmgulasch mit Nockerl; Zanderfilet mit Kräutern in der Folie gebraten; Petersilerdäpfeln; Wiener Schnitzerl, Brathendl, Jungschweinsbraten, überbackene Schinkenfleckerl, Semmelknödel, Erdäpfelsalat, Krautsalat, Blattsalat, ...

Fugendorfer Schützenbuffet

Gebratene Enten und Gänse, Gebratene Kalbsstelzen, Brathenderl, Wiener Schnitzerl, gebratenes Zanderfilet auf Paprikakraut, Gemüsestrudel, Kräuterrahmgeschneitztes, Reis, Petersilerdäpfeln, Semmelknödeln, Rotkraut, Gemüse, bunter Blattsalat, ...

Kalbsstelzenessen

Gebratene Kalbsstelzen (hintere), Reis, Knödel, verschiedene Gemüse, Blattsalat - in Pfannen und Schüsseln am Tisch serviert



Bratl in der Rein

Jungschweinsbraten mit mitgebratenen Erdäpfeln und Gemüse, Speckkrautsalat - in Pfannen und Schüsseln am Tisch serviert

Heurigenabend

Mikante Aufstriche, Surbraten, gebratene Schweinestelzen, heißer Leberkäse, Schinkenfleckerl, Erdäpfelsalat und Speckkrautsalat, Essiggurkerl, Pfefferoni, Senf, Brot, ...

Fondue "Bourguionne"

Rinderfilet, Folienkartoffeln mit Kräutersoße, Pommes frites, Toast, Knoblauchsoße, Kräutersoße, Cocktailsoße, Currysoße, Tomaten-Paprikasoße

Dessert-Schmankerlbuffet (ab 40 Personen)

Gezogener Apfelstrudel, Topfenstrudel mit Vanillesoße, Zwetschkenpofesen, Schokolademousse, Joghurtterrinen mit Fruchtsoßen, Brandteigkrapferl, frischer Fruchtsalat, Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster, heimischer Käse vom Brett, ...