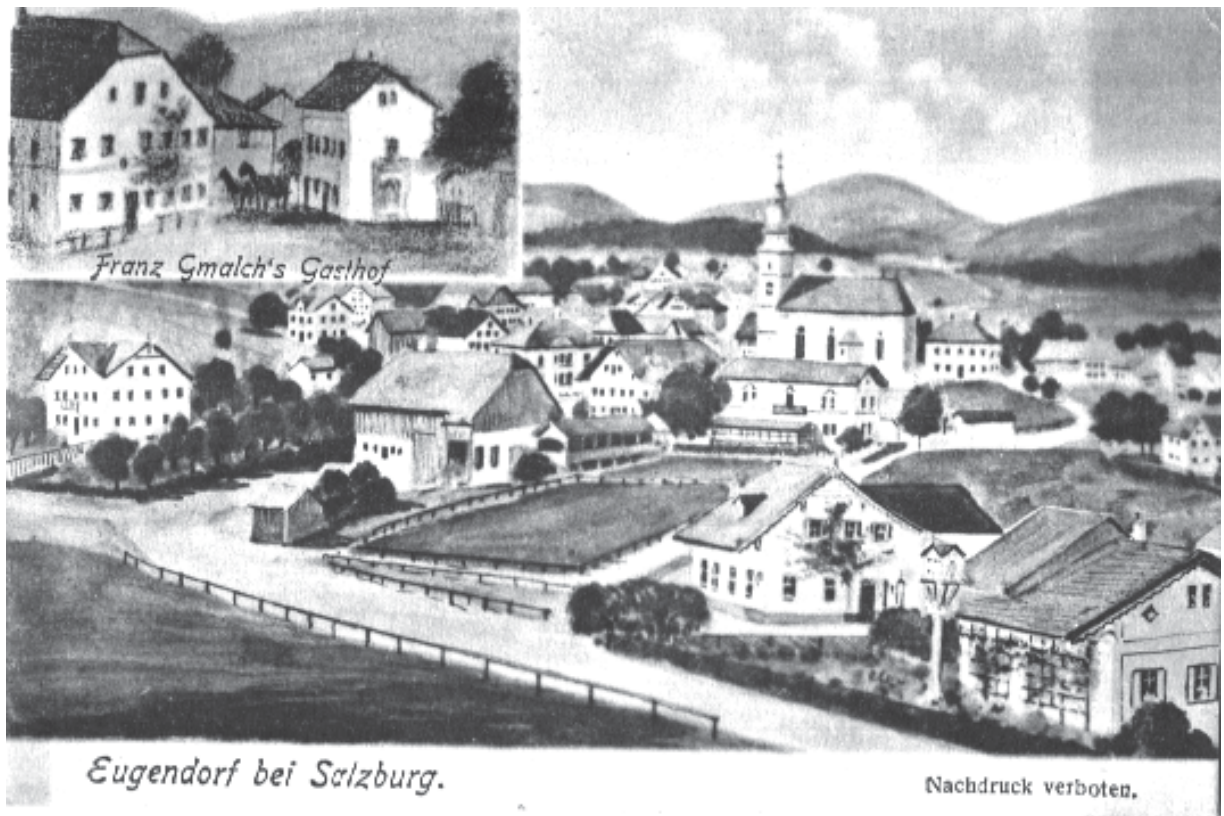


★★★★
**Landgasthof
Holznerwirt
Fam. Bimminger**



Speisenkarte

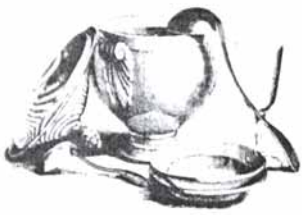


Suppen

Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten	€4,00
Fleischstrudelsuppe	€4,00
Rindsuppe mit gebackenem Leberknödel	€4,60
Knoblauchsuppe "Alt Salzburger Art"	€4,60

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren, Butter und Toast	€8,60
Schafskäse im Speckmantel gebraten mit buntem Blattsalat	€7,90
Carpaccio vom Jungrind mit frischem Parmesan und Ruccola	€10,90
Bunt gemischte Blattsalatschüssel	€6,20

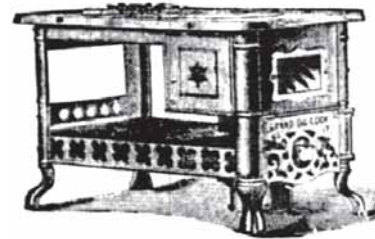


Vegetarisches

Gemüse-Käse-Krapferl mit Blattsalat	€12,80
Schlipfblatteln (Nudeltascherl mit Spinat-Topfenfülle) mit brauner Butter und Parmesan	€12,80
Gemüseplatte mit Spiegelei	€13,80

Fische und Geflügel

Forelle aus der Schlossfischerei Fuschl, frisch aus dem Granter gefangen, mit Petersilerdäpfeln	
- gebraten "Müllerin Art"	€17,90
- gebraten mit Mandeln	€17,90
- Blau, mit zerlassener Butter	€17,90
1/2 Wiener Backhuhn mit gemischtem Salat	€13,20
Truthahnschnitzel mit Tomaten	
Champignons und Käse überbacken, Petersilerdäpfeln	€13,90
Champignon-Rahmschnitzel von der Hute mit Nockerl	€13,90



Immer wieder gut

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Hute mit Petersilerdäpfeln	€12,20
... vom Kalb mit Petersilerdäpfeln	€17,90
Zwiebelrostbraten von der Beiried, Petersilerdäpfeln	€15,90
Grillteller mit Kräuterbutter, Hommes frites, Gemüse	€14,90
Cordon bleu vom Kalb mit Petersilerdäpfeln	€18,20
...vom Schwein oder Hute mit Petersilerdäpfeln	€14,90
Pfeffertopf auf Reis mit Currysauce und Früchten	€14,90
Lasagne nach "Art des Hauses" mit grünem Salat	€12,80

Über Allergene informieren wir Sie gerne persönlich.
Gedeck €2,90

Heut gibt's

Weinempfehlung

Sauignon Blanc 2018, Weingut Eder, Gedersdorf, Kampal	1/8 l. 4,60
Weißburgunder 2017 Weingut Pfeiffer, Hauskirchen, Weinviertel	1/8 l. 4,60
Terra Sol 2016, Weingut Amminger, Horitschon, Mittelburgenland	1/8 l. 4,80

Vorspeisen

Räucherlachs-Tartar mit Honig-Senfsoße und Rucola	8,80
Perlhühnterrine mit Bärlauchsoße, Vogerlsalat	8,80
Tafelspitzrutz mit pikanter Krenmarinade und Blattsalat	7,90
Gebackenes Kalbsries mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kräutersoße	10,90
... als Hauptspeise	15,90

Suppen

Bärlauchcremesuppe mit Vollkorncroutons	4,80
Rindssuppe mit Bärlauch-Kaspressknödel	4,40

Hauptspeisen

Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsoße und Apfelkren	16,80
Rosa gebratene Beiriedschnitte mit Pfeffersoße, Erdäpfelroulade und Frühlingsgemüse	17,20
Blutwurstgeröstl mit Sauerkraut	12,90
Rindsoulasch vom hauseigenem Bio Galonray mit Nockerl	12,90
Geröstete Kalbsleber im Salbei-Balsamicoasft, Reis und Frühlingsgemüse	16,90
Rosa gebratene Lammkoteletts mit Rosmarinensaft, Blattspinat und Erdäpfelgratin	18,20
Krenfleisch mit Wurzelgemüse und Petersileerdäpfeln	12,90
Geschmorte Rindsbackel mit feinen Nudeln und Frühlingsgemüse	15,20
Bärlauchknödel mit brauner Butter und geriebenem Himmilchkäse, grüner Salat	12,90
Gebratene Baby-Tintenfische auf breiten Nudeln	
mit getrockneten Tomaten und Oliven im Kräuterrahm	15,20
Riesengarnelen auf schwarzen Nudeln mit Tomaten, Lauch, Kräutern und Oliven	14,90
Wildlachs mit Blattspinat im Blätterteigmantel, Soße Hollandaise, bunter Blattsalat	16,20

Nachspeisen

Moccaparfait mit eingelegten Weichseln und Schlagobers	6,20
Joghurtterrine mit Waldberragout und Schlagobers	5,80
Tiramisunockerl mit Eierlikörsoße und Schlagobers	6,80
Variation von launigen "Schokoladkuchen"	
und Schokolademousse mit Himbeermarmelade und Schlagobers	7,20
Dessert-Schmankerlteller	9,20

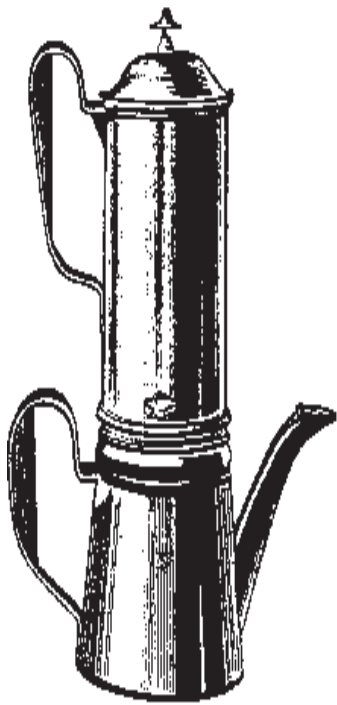
Eis

- 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

Einem besonderen Kaffee



- Häferlkaffee (leichter Kaffee mit Milch und Schlagobers) €3,80
- Cappuccino (kleiner Espresso heiße Milch und Milchschaum) €3,80
- Kaffee mit Asbach Uralt (und Schlagobers) €5,20
- Pharisäer (kräftiger Kaffee mit Rum und Schlagobers) €5,20
- Cafe Orange (Espresso mit Grand Marnier und Schlagobers) €5,20
- Einspäner (Einfacher Espresso mit Schlagobers - im Glas) €3,20
- Cafe Latte (kleiner Espresso mit heißer Milch und Milchschaum) €4,20
- Melange (einfacher Espresso mit Milchschaum) €3,80
- Macchiato (kurzer Espresso mit Milchschaum) €2,80
- Coretto (kleiner Espresso mit 2cl. Grappa - schwarz) €5,20

- Verlängerter €3,00
- Großer Brauner €3,80
- Kleiner Brauner €2,80
- Heiße Schokolade €3,80

Tee's

- Früchte, Blüten, Hagebutte, Blutorange €3,20
- Grüner, Schwarzer, Earl Grey €3,20
- Kamille, Pfefferminz, Kräuter €3,20



Nachspeisen

Schokolademoussé nach Oma's Rezept	€6,20
Topfenstrudel mit Vanillesoße und Schlagobers	€4,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers	€4,90
Haustorte mit Schlagobers	€4,00
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster	€9,90
Palatschinke mit Marillenmarmelade	€4,20
... 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)	€9,20
Bunter Salatteller mit gebratenen Truthahnstreifen und Kräutersoße	€10,80
Salat mit Schafskäse, Oliven und Tomaten	€9,20
Blattsalat mit Thunfisch, Oliven, Tomaten und Zwiebel	€9,20
Steirischer Salat mit Putenbruststücken im Kürbiskernmantel, Kernöl	€11,80

Kalte Speisen

Jausenbrettl	€9,90
Essigwurst von der Knacker	€7,80
Haussulz mit Zwiebel	€7,80
Saures Rindfleisch mit Zwiebel und steirischem Kernöl	€9,20
Schweizer Wurstsalat	€7,80
Semmel	€1,00
Kornspitz	€1,80



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



- €4,00
- €3,50
- €3,20
- €4,00
- €3,50

Flaschenbier

- 1/2 lt. Gösser Naturgold alkoholfrei
- 1/2 lt. Gösser Kracherl alkoholfrei
- 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

- €4,00
- €4,00
- €4,00
- €4,00
- €4,70
- €4,70
- €4,30
- €4,30
- €4,30

Mineralwässer

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



- €2,70
- €5,30

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

- €2,70
- €4,00
- €3,70
- €4,00
- €4,00
- €3,80
- €1,40
- €3,40
- €3,40

Fruchtsäfte

0,25 lt. Apfelsaft, Orangensaft	€2,70
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 Marillenektar, Mangonektar, Tomatensaft	€3,00
0,20 lt. Pago Erdbeer Cocktail, Naturtrüber Apfelsaft	€3,00
0,40 lt. Pago gespritzt (mit Sodawasser)	€4,00
0,40 lt. Pago gespritzt (mit belebtem Quellwasser)	€3,70

Schankweine

1/8 lt. Grüner Veltliner, J. Jamek, Marchau	€2,90
1/8 lt. Grüner Veltliner, M. Stauber, Weinviertel	€2,60
1/8 lt. Welschriesling, F.&M. Holz, Südsteiermark	€2,90
1/8 lt. Zweigelt, Völker, Gobelburg	€2,60
1/4 lt. Gespritzter weiss oder rot	€3,30
1/4 lt. Sommer - Gespritzter weiss oder rot	€2,70
1/2 lt. Sommer - Gespritzter weiss oder rot	€4,00
1/2 lt. Bauernmost	€4,00
1/2 lt. Bauernmost gespritzt (mit Sodawasser)	€3,80
1/4 lt. Aperol gespritzt (1/4 lt weiss Gespritzter, 2 cl. Aperol, Orange, Eis)	€4,80
Hugo echt (0,15 lt. Prosecco, 0,1 lt. Soda, Hollundersirup, Limette, Minze, Eis)	€4,80
Hugo falsch (1/4 lt weiss Gespritzter, Hollundersirup, Limette, Minze, Eis)	€3,80

... sowie glasweise ausgeschenkte Flaschenweine

Sekt/Champagner

1 Glas Prosecco Aperol	€4,30
1 Glas Prosecco Holler	€3,80
1 Glas Prosecco	€3,30
0,75 lt. Schlumberger Sparkling Brut	€36,00
0,20 lt. Piccolo Schlumberger Sparkling Brut	€12,00
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	€32,00



Spirituosen

Schnäpse und Brände aus der Umgebung

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



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 "Drahgassentwirt"
- 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-Zuhause.
- 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 Kändler vom Eugonbacher Bäcker.
- 1776 Zweitehe mit Magdalene Baierhammer vom Pödlgut in Fischtagging.
- 1730 Übergabe an den Sohn aus erster Ehe Johann Holzner, Wirt und Spitzenkramer, der eine Maria Pafner, Kaufmannstochter aus Bayern, heiratet.
- 1737 Gantkauf: Johann Flöckner, ein schon älterer Seilerbauernsohn 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 Antwesen nichtmehr weiterführen konnte".
- 1820 Zweitehe des Thalhammer mit Gertrud Grössinger, Witwe nach Benedikt Gmahl, gewesener Wirt zu Eugonbach.
- 1822 Übergabe des Antwesens an den Sohn der Gertrud Gmahl - Franz Gmahl, Eugonbacherwirtssohn - der seit 1820 bereits Drahgassentwirt 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 Eveline Theresia Weissl, nacheheliche Tochter der Theresia Gmahl, geborene Weissl.
- 1971 Eveline Theresia Weissl übernimmt mit nur 19 Jahren den vorübergehend verpachteten Betrieb
- 1972 Verheiratet mit Josef Gerhard Schönbauer
- 1980 Zweitehe mit Johann Binminger aus Pettenbach
- 2014 Sohn Gerhard Martin Schönbauer und dessen Ehefrau Margot Schönbauer, geb. Kloiber

Unsere Weine



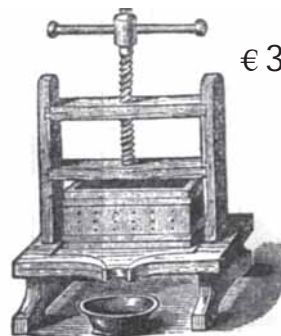
Lieber Weintrinker!

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 2017 € 36,00
zarte Duftigkeit, feingliedrige Säure und Extraktstärke
Weingut Josef Jamek, Weissenkirchen-Joching
Wachau
- 2 KREMSEER FREIHEIT 2017 € 32,00
verführerischer Duft, liebliche Frucht
Weingut Nigl, Senftenberg
Kamptal
- 3 WEINVIERTEL DAC 2017 € 30,00
helles Grüngelb, würzig, fruchtiges Finish
Weingut Setzer, Hohenwarth
Weinviertel



Chardonnay

- 4 SCHLOSSGARTEN, SMARAGD 2013 € 48,00
trockene Zitrusfrucht mit Melonenanklingen
Weingut Franz Hirtzberger, Spitz
Wachau
- 5 ZIEREGG 2014 € 72,00
außergewöhnlich, unbiltriert, reizvoll
Weingut Manfred Tement, Berghausen
Südsteiermark
- 6 MORILLON, ARTE STYRIA 2017 € 32,00
feine Noblesse, Hauch von Vanille, viel Körper
Weingut Elsneegg, Eckberg
Südsteiermark
- 7 GAISBERG, SMARAGD 2016 € 40,00
frisch, duft nach tropischen Früchten
Weingut Bäuerl, Joching
Wachau

Riesling

- 9 RIED KLAUS, FEDERSPIEL 2016 € 38,00
mineralisch, duftig, feinfruchtiges Säurespiel
Weingut Josef Jamek, Weissenkirchen-Joching
Wachau
- 10 STEINTERRASSEN, FEDERSPIEL 2016 € 39,00
fülliges Urgesteinsbukett
Weingut Hirzberger, Spitz
Wachau

Melschriesling

- 11 STEIRISCHE KLASSIK 2017 € 30,00
fruchtig, frische Säure, harmonischer Körper
Weingut E&M Tement, Berghausen
Süd-Südsteiermark
- 12 ARTE STYRIA 2017 € 28,00
frisches Bukett, zarte Finesse
Weingut Elsnegg, Eckberg
Süd-Südsteiermark



Gemischter Satz

- 13 ALTER PANZAUN 2016 € 34,00
fruchtig-trocken mit weicher Säure
Weingut Ehn, Langenlois
Kamptal

Saubignon Blanc

- 14 SAUVIGNON BLANC, CLASSIC 2017 € 34,00
duftig, leicht mit frecher Säure
Weingut Sabathi, Leutschach
Südsteiermark

Muskateller

- 15 SPIZTER MUSKATELLER, FEDERSPIEL 2016 € 38,00
naturbelassen, trocken, feine Säure
Weingut Hirzberger, Spitz
Wachau
- 16 PICHL POINT SELECTION 2017 € 34,00
Pfirsichduft, feines Säurespiel
Weingut Bäuerl, Joching
Wachau

Grauburgunder

- 17 RIED ECKBERG 2016 € 36,00
füllig fruchtiges Aroma, weiche Säure
Weingut Elsnegg, Eckberg
Südsteiermark

Weissburgunder

- 18 STEIRISCHE KLASSIK 2015 € 34,00
nussige Aromen mit apfeligen Anklängen
Weingut E&M Tement, Berghausen
Südsteiermark

Rose

- 19 ROSE 2017 € 32,00
zarte Erdbeeraromen, feine Säure
Weingut Bauer-Pörtl, Horitschon
Neusiedlersee-Hügelland



Dessertweine

- 60 BEERENAUSLESE € 34,00
Sauignon Blanc (0,35 lt.)
Weingut Tschida, Illmitz
Neusiedlersee
- 61 EISWEIN 2016 € 38,00
Grüner Veltliner (0,35 lt.)
Weingut Kolkmann, Fels am Wagram
Weinviertel

Pinot Noir

- | | | |
|----|--|---------|
| 30 | PINOT NOIR, RESERVE 2013
Cremige Erdbeeraromen mit Heidelbeeranklängen
Weingut Gerald Malat, Palt
Krems | € 46,00 |
| 31 | PINOT NOIR, BARRIQUE 2013
Bukett von Pflaumen und Himbeeren, voller Fruchtkörper
Weingut Andreas Gsellann, Gols
Neusiedlersee | € 40,00 |
| 32 | LANGENLOISER DECHANT 2014
Pflaumen und Himbeeraromen, milde Säure
Weingut Bründlmayer, Langenlois
Kamptal | € 38,00 |

Blaufränkisch



- | | | |
|----|---|---------|
| 33 | KALK UND SCHIEFER 2015
feurig fruchtige Nase, pikante Würze
Weingut Hans Nittnaus, Gols
Neusiedlersee | € 35,00 |
| 34 | PANNONIA 2012
feines Bukett, kraftvoll, rundes Barrigue
Weingut Amminger, Horitschon
Mittelburgenland | € 36,00 |
| 35 | BLAUFRÄNKISCH 2012
Fruchtig, Heidelbeeraromen
Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen
Südburgenland | € 34,00 |
| 36 | CHEVALIER, RESERVE 2016
feinwürzig, elegante Frucht, Waldbeernase
Weingut Iby, Horitschon
Mittelburgenland | € 40,00 |

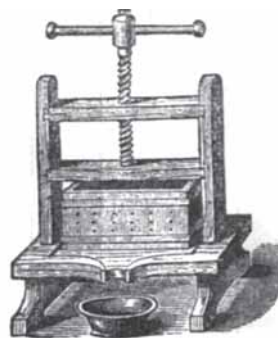
Merlot

- | | | |
|----|---|---------|
| 37 | NEPOMUK 2016
Waldbeerbukett, zarte Tanninstruktur
Weingut Grassl, Göttelsbrunn
Carnuntum | € 32,00 |
|----|---|---------|

Zweigelt

40 MY RED 2015 € 30,00
feines Weichselaroma
Weingut Allacher, Gols
Neusiedlersee

41 FÖLLIKBERG 2015 € 36,00
füllig und ausdrucksstark
Weingut Kollwentz, Großhöflein
Neusiedlersee-Hügelland



42 ZWEIGELT CLASSIQUE 2016 € 34,00
Himbeeraromen, schöne Frucht
Weingut Pöckl, Mönchhof
Neusiedlersee

Cabernet-Sauvignon

43 VENTUS 2013 € 39,00
Rubinrot, Brombeer- und Schokoladeduft
Weingut Wind, St. Margarethen
Neusiedlersee-Hügelland

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

45 CABERNET SAUVIGNON, BARRIQUE 2015 € 44,00
viel Fruchtsschmelz, reife Beeren, kräftiger Abgang
Weingut Bauer-Pörtl, Horitschon
Neusiedlersee-Hügelland

St. Laurent

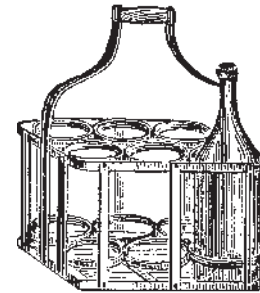
- 39 ST. LAURENT 2015 € 34,00
Waldbeerbukett, zarte Tanninstruktur
Weingut Umathum, Frauenkirchen
Neusiedlersee

Cuvée's vom Rotwein

- 46 CREATIO, BARRIQUE 2012 € 38,00
Blaufränkisch/Cabernet Sauvignon/Merlot
Weingut Amminger, Horitschon
Mittelburgenland

- 47 CUVÉE ARACHON, BARRIQUE 2013 € 48,00
Blaufränkisch/Cabernet/Zweigelt/Merlot
F.X. Pichler, Manfred Tement, Tibor Szemes
Mittelburgenland

- 48 CHRISTANIA 2011 € 42,00
Cabernet Sauvignon/Merlot
Weingut Bauer-Pörtl, Horitschon
Neusiedlersee-Hügelland



- 49 SCHRATTENTAL 2015 € 38,00
Zweigelt/Merlot/Cabernet, weich, geschmeidig
Weingut Zull, Schrattenthal
Weinviertel
Mittelburgenland

- 50 BIG JOHN, RESERVE 2016 € 38,00
Zweigelt/Merlot/Cabernet, weich, geschmeidig
Weingut Scheiblhofer, Andau
Südburgenland

Ausländische Weine

Frankreich

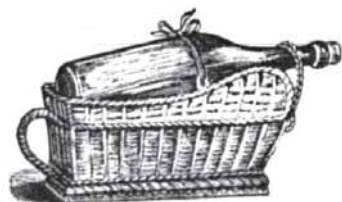
- | | | |
|-----|--|----------|
| 201 | Chateau Batailley 2014, Grand Cru Classé
Pauillac, Haut Medoc, Bordeaux | € 82,00 |
| 202 | Chateau Laroque 2013, Grand Cru Classé
Saint-Emilon, Bordeaux | € 58,00 |
| 203 | Pommard 2012, AC
Louis Jadot, Côte de Beaune, Burgund | € 74,00 |
| 204 | Chateau Giscours, Grand Cru Classé
Margaux, Haut Medoc, Bordeaux | € 92,00 |
| 205 | Chateau Mouton Rothschild 1999, 1ere Grand Cru Classé
Baron Philippe de Rothschild, Haut Medoc, Bordeaux | € 278,00 |

Italien

- | | | |
|-----|---|----------|
| 211 | Barolo 2012/13
Prunotto, Alba, Piemont | € 72,00 |
| 212 | Chianti Classico Riserva 2013, "Badia à Passigano"
Antinori, Toscana | € 59,00 |
| 213 | Vino Nobile di Montepulciano 2014
Boscarelli, Cervognano, Montepulciano | € 46,00 |
| 214 | Tignanello 2012
Antinori, Bolgheri, Toscana | € 112,00 |
| 215 | Sassicaia 2006
Tenuta San Guido, Bolgheri, Toscana | € 198,00 |

Spanien / Portugal

- | | | |
|-----|---|---------|
| 231 | Rioja Gran Reserva 2008
Baron de Ley, Logrono, Rioja alta | € 46,00 |
| 232 | Rioja Reserva 2014
Marques de Riscal, Elciego, Rioja | € 38,00 |
| 232 | Rioja 2014
Bodegas Roda, Haro, Rioja | € 42,00 |



Australien

- 221 **Shiraz 2014**
Rymill Estate, Coonawarra € 40,00
- 222 **Cabernet Sauvignon, 2014**
Paringa, Hackney € 32,00
- 223 **Shiraz 2014**
Salomon Estate, Coonawarra € 38,00



Südafrika

- 241 **Merlot 2015**
Vriesenhof, Stellenbosch € 32,00
- 242 **Pinotage 2015**
Bouwland, Stellenbosch € 32,00
- 243 **Cabernet Sauvignon, Merlot 2014**
Baroness von Essen, Capia Estate € 46,00

Kalifornien

- 251 **Zinfandel 2010**
Forest Ville, Sonoma € 36,00
- 252 **Cabernet Sauvignon "Hacienda" 2013**
Hacienda, Sonoma € 48,00

Südamerika

- 261 **Cabernet Sauvignon Reserva 2013**
Bodega Norton, Mendoza, Argentinien € 36,00
- 262 **Passo Doble 2014**
Masi Tupungato, Mendoza, Argentinien € 32,00
- 263 **Malbec 2014**
Bodega Norton, Mendoza, Argentinien € 35,00
- 264 **Cabernet Sauvignon Reserva 2016**
Santa Rita, Valle Del Maipo, Chile € 30,00

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

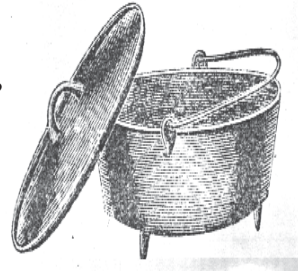
Gekochtes Schulterscherz mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsoße, Apfelkren; Kalbsrahmgulasch mit Nockerl; Zanderfilet mit Kräutern in der Folie gebraten; Petersilerdäpfeln; Wiener Schnitzerl, Brathendl, Jungschweinsbraten, überbackene Schinkenfleckerl, Semmelknödel, Erdäpfelsalat, Krautsalat, Blattsalat,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

Fugendorfer Schützenbuffet

Gebratene Enten und Gänse, Gebratene Kalbsstelzen, Brathenderl, Wiener Schnitzerl, gebratenes Zanderfilet auf Paprikakraut, Gemüsestrudel, Kräuterrahmgeschneitzeltes, 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, ...