

Der  
**HOLZNERWIRT.**  
—



# Heut gibt's

## Weinempfehlung

Welschriesling 2020, Weingut Tement, Berghausen, Südsteiermark	1/8 el.	4,80
Rose (Blaufränkisch) 2021, Weingut Bauer-Pöhl, Horitschon, Mittelburgenland	1/8 el.	4,80
Carmunhum 2020 (Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot) Weingut Markovitsch, Göttlesbrunn, Carmunhum	1/8 el.	5,20
Blaufränkisch 2019, Weingut Gager, Deutschkreuz, Mittelburgenland	1/8 el.	5,20

## Vorspeisen

Tafelspitzsüß mit pikanter Krenmarinade und Blattsalat	7,90
Schafkäse terrine mit Paprika-Kernölvinaiquette und Blattsalat	7,90

## Suppen

Rindsuppe mit Tafelspitzroulade	5,20
Erdäpfel-Eierschrammelsuppe mit Vollkorncroutons	6,20

## Hauptspeisen

Geröstete Kalbsnieren in Salbei-Balsamico, Reis und Sommergemüse	18,60
1/2 gebratene Bauernente mit Majorsauce, Serviettenknödel und Spedtkrautsalat	18,90
Geschmorte Kalbsbacken mit Brandyräuhmose und breiten Nudeln	17,90
Eierschrammel mit frischen Kräutern in Rahmsauce, Semmelknödel	17,20
Gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Petersilerdäpfeln	14,80
Gebackenes Kalbsbries mit Erdäpfel-Vogelersalat und Kräutersauce	18,60
Nudeltascherl mit Eierschrammelfülle, braune Butter und Parmesan, bunter Blattsalat	15,20
Rindsoulasch vom hauseigenen Bio-Galunray, Nockerl	14,20
Gerösteter Knödel mit Eierschrammeln und Ei, grüner Salat	15,20
Zucchini mit veganem Faschiertem gefüllt, mit veganem Mozzarella überbacken, Tomatensauce	14,90
Zanderfilets mit frischen Kräutern in Butter gebraten, Eierschrammel-Risotto und Vulkanlandschinken	18,90

## Nachspeisen

Moccaparfait mit marinierten Erdbeeren und Schlagobers	6,90
Joghurtterrine mit Marillensüster und Schlagobers	6,20
Erdbeer-Tiramisu mit Zitronensorbet	6,20
Wiener Wärschermädel (Marillen mit Marzipanfülle, im Weißwein mariniert, im Weingeiz gebacken), Vanillesauce	6,90

## **Apéritif**

<i>Apperol gespritzt</i>	5,20
<i>Prosecco mit Holler</i>	3,80
<i>Piccolo Moet Chardon für Zwei</i>	32,00
<i>Pfiff Gösser Zwickel</i>	3,90
<i>Gin - Tonic vom Fuxbau</i>	6,80

## **Zum Anfangen**

<i>Liptauer, Kräutertopfen, Verhackertes mit Brot und Gebäck (pro Person)</i>	3,00
---	------

## **Vorspeisen**

<i>Geräuchertes Forellenfilet pikant mariniert, Blattsalat</i>	9,20
<i>Schafskäse im Speckmantel gebraten mit buntem Blattsalat</i>	8,90
<i>Carpaccio vom Jungrind mit frischem Parmesan und Ruccola</i>	12,90
<i>Erdäpfel-Vogerlsalat mit abgeschmolzenem Speck</i>	8,90

## **Suppen**

<i>Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten</i>	5,20
<i>Fleischstrudelsuppe</i>	5,20
<i>Rindsuppe mit gebackenem Leberknödel</i>	6,20
<i>Knoblauchsuppe "Alt Salzburger Art" </i>	6,20

## Fische

<i>Forelle aus der Schlossfischerei Fuschl, frisch aus dem Granter gefangen, mit Petersilerdäpfeln</i>	
<i>- gebraten "Müllerin Art"</i>	<i>19,90</i>
<i>- gebraten mit Mandeln</i>	<i>19,90</i>
<i>- Blau, mit zerlassener Butter</i>	<i>19,90</i>
<i>Wildlachs mit Blattspinat im Blätterteigmantel gebacken Soße Hollandaise, bunter Blattsalat</i>	<i>20,90</i>

## Klassiker aus der Österreichischen Küche

<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfeln</i>	<i>18,80</i>
<i>Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsoße und Apfelkren</i>	<i>19,60</i>
<i>1/2 Wiener Backhuhn mit gemischtem Salat</i>	<i>14,90</i>
<i>Rosa gebratene Beiriedschnitte (Entrecote) mit Pfefferrahmsöße, Erdäpfelroulade und Marktgemüse</i>	<i>19,60</i>
<i>Gebratener Zwiebelrostbraten von der Beiried, Petersilerdäpfeln</i>	<i>17,60</i>
<i>... portion Preiselbeeren</i>	<i>1,00</i>

## Salate

<i>Bauernsalat (Bunter Blattsalat mit abgeschmolzenem Speck, Fisolen, Liegenkäse), Gebäck</i>	10,20
<i>Bunter Salatteller mit gebratenen Truthahnstreifen und Kräutersoße, Gebäck</i>	13,60
<i>Salat mit Schafskäse, Oliven und Tomaten, Gebäck</i> 	10,20
<i>Blattsalat mit Thunfisch, Oliven, Tomaten und Zwiebel, Gebäck</i>	10,20
<i>Steirischer Salat (Blattsalat mit Tomaten, Paprika, Kernöl), Gebäck</i>	
- mit Putenbruststreifen im Kürbiskernmantel gebacken	14,80
- Vegan - mit Saitan im Kürbiskernmantel gebacken 	14,80

## Kalte Speisen

<i>Jausenbrett mit Brot und Gebäck (Wurst, Käse, Schinken, Aufstriche, Butter ...)</i>	10,90
<i>Essigwurst von der Knacker mit Brot und Gebäck</i>	7,90
<i>Haussulz mit Zwiebel mit Brot und Gebäck</i>	7,90
<i>Saures Rindfleisch mit Zwiebel und steirischem Kernöl mit Brot und Gebäck</i>	9,90
<i>Schweizer Wurstsalat mit Brot und Gebäck</i>	7,90

## Immer wieder gut

<i>Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfeln</i>	
.... von der Pute	
.... vom Schwein	14,60
<i>Grillteller mit Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse</i>	17,60
<i>Cordon bleu mit Petersilerdäpfeln</i>	
.... von der Pute	
.... vom Schwein	18,60
<i>Pfeffertopf auf Reis mit Currysoße und Früchten</i>	17,60
<i>Lasagne nach "Art des Hauses" mit grünem Salat</i>	13,90
<i>Basisch-Veganes Saitanschnitzel mit</i>	
<i>Petersilerdäpfeln, buntem Blattsalat</i>	
<i>und Himbeer-Rucolasoße</i>	15,20
<i>Gemüse-Käse-Krapferl mit Blattsalat und Kräutersoße</i>	
<i>Schlingblatteln (Nudeltascherl mit Spinat-Topfenfülle)</i>	
<i>mit brauner Butter und Parmesan</i>	14,20
<i>Basisch Vegane Saitan-Lasagne mit buntem Blattsalat</i>	
	15,20

**Über Allergene informieren  
wir Sie gerne persönlich!**

## **Zum Abschluß**

<i>Rum - Don Papa</i>	4,80
<i>Verschiedene Edelbrände aus der Klosterbrennerei Herz Jesu zu Salzburg</i>	4,80
<i>Remy Martin VSO</i>	4,80

## **Einen besonderen Kaffee**

<i>Kaffee mit Asbach Uralt (und Schlagobers)</i>	5,20
<i>Pharisäer (kräftiger Kaffee mit Rum und Schlagobers)</i>	5,20
<i>Cafe Orange (Espresso mit Grand Marnier und Schlagobers)</i>	5,20
<i>Einspäner (Einfacher Espresso mit Schlagobers - im Glas)</i>	3,20
<i>Coretto (kleiner Espresso mit 2cl. Grappa - schwarz)</i>	5,20
<i>Heiße Schokolade mit Schlag oder Milchschaum und Rum</i>	5,80

## **Für den kleinen Gusto**

<i>Dreierlei hausgemachte Sorbets nach Saison</i>	3,80
<i>Gin mal Zwei (Gurken-Gin-Sorbet und Fuxbau-Gin)</i>	6,80
<i>Hausgemachtes Schokoladesorbet mit Weichsel und Schoko-Chilli-Likör vom Herzog</i>	6,80
<i>Blauschimmelkäse mit Trüffelhonig und Brot</i>	7,20
<i>Käsewürferl mit Brot</i>	7,20



## **Nachspeisen**

<i>Schokolademoussé nach Oma's Rezept</i>	<i>7,20</i>
<i>Topfenstrudel mit Vanillesoße und Schlagobers</i>	<i>5,40</i>
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers</i>	<i>5,40</i>
<i>Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster</i>	<i>10,90</i>
<i>Palatschinke mit Marillenmarmelade</i>	<i>4,90</i>
<i>... 2 Stück</i>	<i>5,90</i>
<i>Palatschinke mit Preiselbeeren</i>	<i>5,90</i>
<i>... 2 Stück</i>	<i>6,90</i>
<i>Palatschinke "Art des Hauses" (Nüsse, Schokolade, Eis)</i>	<i>6,20</i>
<i>... 2 Stück</i>	<i>7,20</i>

## **Eis**

<i>Walnußeis mit Wodka und Zwetschkenröster</i>	<i>6,80</i>
<i>Vanilleeis mit heißer Schokolade</i>	<i>6,20</i>
<i>Birne Helene (Vanilleeis mit pochierter Birne, Schlagobers und Schokoladesoße)</i>	<i>6,20</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	<i>6,80</i>
<i>Wiener Eiskaffee</i>	<i>6,20</i>
<i>Früchteeisbecher mit Likör</i>	<i>6,80</i>
<i>Gemischtes Eis mit Schlagobers</i>	<i>6,20</i>

# Getränkekarte

## Bier vom Faß

<i>1/2 lt. Zipfer Märzen Bier</i>	<i>4,40</i>
<i>1/3 lt. Zipfer Märzen Bier</i>	<i>3,90</i>
<i>0,2 lt. Zipfer Märzen Bier</i>	<i>3,60</i>
<i>1/2 lt. Naturtrübes Spezial Bier</i>	<i>4,40</i>
<i>1/3 lt. Naturtrübes Spezial Bier</i>	<i>3,90</i>
<i>0,2 lt. Naturtrübes Spezial Bier</i>	<i>3,60</i>
<i>1/2 lt. Gösser Naturradler</i>	<i>4,40</i>
<i>1/3 lt. Gösser Naturradler</i>	<i>3,90</i>

## Flaschenbier

<i>1/2 lt. Gösser Naturgold alkoholfrei</i>	<i>4,40</i>
<i>1/2 lt. Gösser Radler alkoholfrei</i>	<i>4,40</i>
<i>1/2 lt. Kaiser Doppelmalz dunkel</i>	<i>4,40</i>
<i>1/3 lt. Bittburger Pils</i>	<i>4,40</i>
<i>1/2 lt. Naturtrübes Weizenbier, Salzburger Weissbierbrauerei</i>	<i>4,90</i>
<i>1/3 lt. Naturtrübes Weizenbier, Salzburger Weissbierbrauerei</i>	<i>4,40</i>
<i>1/2 lt. Erdinger, helles Hefeweißbier</i>	<i>4,70</i>
<i>1/2 lt. Erdinger, dunkles Hefeweißbier</i>	<i>4,70</i>
<i>1/2 lt. Erdinger, alkoholfreies, helles Hefeweißbier</i>	<i>4,70</i>

## Mineralwässer

<i>0,35 lt. Gasteiner prickelnd oder still</i>	<i>3,00</i>
<i>0,70 lt. Gasteiner prickelnd oder still</i>	<i>6,00</i>

## Erfrischungsgetränke

<i>0,20 lt. Coca Cola, Fanta, Almdudler, Spezi</i>	<i>3,00</i>
<i>0,40 lt. Coca Cola, Fanta, Almdudler, Spezi</i>	<i>4,40</i>
<i>0,50 lt. Almdudler gespritzt (mit Sodawasser)</i>	<i>3,90</i>
<i>0,20 lt. Bitter Lemon, Tonic Water</i>	<i>4,40</i>
<i>0,35 lt. Lipton Eistee</i>	<i>4,00</i>
<i>0,25 lt. Soda</i>	<i>2,00</i>
<i>0,50 lt. Soda Zitrone, Himbeer Soda</i>	<i>3,70</i>
<i>0,50 lt. Hollunderblüten Soda</i>	<i>3,70</i>

## Fruchtsäfte

<i>0,25 lt. Apfelsaft, Orangensaft</i>	<i>3,00</i>
<i>0,50 lt. Apfelsaft, Orangensaft gespritzt (mit Sodawasser)</i>	<i>4,20</i>
<i>0,50 lt. Apfelsaft, Orangensaft gespritzt (mit belebtem Quellwasser)</i>	<i>3,90</i>
<i>0,20 lt. Pago Johannisbeer-, Multivitamin-, Ananassaft</i>	<i>3,40</i>
<i>0,20 lt. Pago Marillen-, Mangonektar, Erdbeer Cocktail</i>	<i>3,40</i>
<i>0,40 lt. Pago gespritzt (mit Sodawasser)</i>	<i>4,40</i>
<i>0,40 lt. Pago gespritzt (mit belebtem Quellwasser)</i>	<i>4,10</i>

## Schankweine / Sekt

<i>1/8lt. Grüner Veltliner, J. Jamek, Wachau</i>	<i>3,20</i>
<i>1/8lt. Grüner Veltliner, W. Stauber, Weinviertel</i>	<i>2,90</i>
<i>1/8lt. Welschriesling, E. &amp; W. Polz, Südsteiermark</i>	<i>3,20</i>
<i>1/8lt. Zweigelt, Völker, Gobelburg</i>	<i>2,90</i>
<i>1/4lt. Gespritzter weiss oder rot</i>	<i>3,60</i>
<i>1/2lt. Sommer - Gespritzter weiss oder rot</i>	<i>4,40</i>
<i>1/2lt. Bauernmost</i>	<i>4,40</i>
<i>1/2lt. Bauernmost gespritzt (mit Podawasser)</i>	<i>4,20</i>
<i>Aperol gespritzt (1/4lt weiss Gespritzter, 2cl. Aperol, Orange, Eis)</i>	<i>5,20</i>
<i>Hugo (0,15lt. Prosecco, 0,1lt. Soda, Hollundersirup, Limette, Minze, Eis)</i>	<i>5,00</i>
<i>1 Glas Prosecco / Prosecco Holler</i>	<i>3,80</i>
<i>0,75lt. Schlumberger Sparkling Brut</i>	<i>38,00</i>
<i>0,20lt. Piccolo Schlumberger Sparkling Brut</i>	<i>14,00</i>
<i>0,75lt. Moët &amp; Chandon, Brut Impèrial</i>	<i>69,00</i>
<i>0,20lt. Piccolo Moët &amp; Chandon, Brut Impèrial</i>	<i>32,00</i>
<i>... sowie glasweise ausgeschenkte Flaschenweine</i>	

## Edelbrände von Obst und Gemüse

<i>Karotten, Hans Reisetbauer, Axberg</i>	<i>6,80</i>
<i>Blutorange, Siegfried Herzog, Saalfelden</i>	<i>4,20</i>
<i>Ingwer, Hans Reisetbauer, Axberg</i>	<i>6,20</i>

## **Schnäpse und Brände** aus der Umgebung

<i>Salzburger Bauernobstler</i>	3,20
<i>Marillenschnaps</i>	3,80
<i>Vogelbeerschnaps</i>	4,20
<i>Williams-Birnen</i>	3,80
<i>Himbeerschnaps</i>	4,20
<i>Windsberger "Angesetzte Nuß"</i>	3,80
<i>Zirbenschnaps</i>	3,80

## **Edelbrände** vom Kernobst

<i>Subirer, Gebhard Hämmerle, Lustenau</i>	5,20
<i>Williams, Gölles, Riegersburg</i>	4,90
<i>Alter Apfel, Gölles, Riegersburg</i>	4,90
<i>Williams, Gebhard Hämmerle, Lustenau</i>	4,70

## **Edelbrände** vom Steinobst

<i>Pfirsich, Obstbrennerei Pfau, Klagenfurt</i>	4,90
<i>Herzkirsche, Gölles, Riegersburg</i>	4,60
<i>Williams, Obstbrennerei Pfau, Klagenfurt</i>	5,90
<i>Mirabelle, Siegfried Herzog, Saalfelden</i>	4,90
<i>Marille, Gölles, Riegersburg</i>	4,80
<i>Kriecherl, Gebhard Hämmerle, Lusten</i>	5,50

## **Edelbrände** von der Traube

<i>Cuvee Arachon, F.X. Pichler-Tement-Przemes</i>	4,90
<i>Zieregg Sauvignon, Weingut E&amp;M Tement</i>	4,50
<i>Grappa di Barolo Buissa, Prunotto, Alba</i>	4,50
<i>Grappa di Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri</i>	4,90
<i>Grappa di Casa</i>	3,20

## **Edelbrände** von Beeren

<i>Himbeer, Gebhard Hämmerle, Lustenau</i>	5,60
<i>Vogelbeere, Gölles, Riegersburg</i>	6,20
<i>Schlehdorn, Hans Reisetbauer, Axberg</i>	7,20

## **Rund um die Schokolade**

<i>Schoko-Chili-Likör, Siegfried Herzog, Saalfelden</i>	5,20
<i>X-Choc Feinbrand, Siegfried Herzog, Saalfelden</i>	5,90
<i>Amaretto / Baileys</i>	6,80

## **Whisky**

<i>Oban, Single West Highland Malt, 14 years</i>	5,20
<i>Macallan, 12 years Single Speyside Malt</i>	5,80
<i>Laphroaig, Single Islay Malt, 10 years</i>	5,20
<i>Austrian Single Malt vom Reisetbauer 48 %, 12 years</i>	6,80

## **Cognac / Rum / Calvados**

<i>Remy Martin V.S.O.P</i>	4,80
<i>Remy Martin X.O, Extra</i>	7,90
<i>Davidov Classic V.S.O.P</i>	4,80
<i>Pere Magloire V.S.O.P</i>	4,40
<i>Plantation X.O</i>	4,80
<i>Don Papa</i>	4,80

## **Aperitif / Bitters**

<i>Martini dry/bianco (5 cl.)</i>	4,20
<i>Ramazotti/Cynar/Jägermeister/Underberg (2 cl.)</i>	3,80
<i>Sherry dry/Porto rosso (5 cl.)</i>	4,20
<i>Campari Orange/Soda</i>	4,40

## **Kaffee / Tee**

<i>Tee (Schwarz, Früchte, Kräuter, ....)</i>	3,40
<i>Kleiner Brauner / Espresso / Macchiato</i>	3,00
<i>Großer Brauner</i>	4,00
<i>Verlängerter</i>	3,20
<i>Cappuchino</i>	4,00
<i>Latte macchiato</i>	4,40
<i>Heiße Schokolade mit Milchschaum oder Schlagobers</i>	4,00

# Hauschronik

- 1390 "Das Haus am Freidhof", seither urkundlich der Grundherrschaft der Pfarre Seekirchen unterworfen.
- 1500 Das Nuss-oder Kramelerlehen mitsamt der "Taverne".
- 1590 Obertaverne 'zum Unterschied vom "Drahgassenwirt"
- 1622 Kauf: Georg Freundlinger, Wirt in Eugenbach.
- 1674 Kauf: Johann Gmachel, Wirt zu Eugenbach seit 1642, kauft das Wirtsanwesen hier für seinen Sohn Georg, der 1680 29-jährig stirbt.
- 1681 Schwester des Georg, Salome Gmachel und Martin Egger, Gastag-Zuhaus.
- 1698 Kauf: Michael Holzner, der 1684 die Magarethe Watzinger geheiratet hatte.
- 1707 Zweitehe mit Christine Kübler vom Eugenbacher Bäcker.
- 1730 Übergabe an den Sohn aus erster Ehe Johann Holzner, Wirt und Spitzenkramer, der eine Maria Dafner, Kaufmanns-tochter aus Bayern, heiratet.
- 1737 Gantkauf: Johann Flöckner, ein schon älterer Seilerbauernsohn vom Dorf, Als Wirtin fungierte bereits seit 1756 Frau Margarethe Flöckner geb. Högler, die mit ihrem Mann Peter Flöckner, ebenfalls ein Sailersohn
- 1766 Peter Flöckner, schon als Lediger in Mitbesitz gestellt.
- 1790 Zweitehe der Witwe mit Georg Hofmann aus Waging.
- 1799 Kauf und Übergabe an eine Tochter aus früherer Ehe des Hofmann.
- 1812 Gantkauf: Salome Gumpold und ihr Gatte Rupert Thalhammer- "Da Herry Schmerold durch das Erleben von Kriegs- und anderer Unglücksfällen sowie schlecht geführter Wirtschaft das Anwesen nichtmehr weiterführen konnte".
- 1820 Zweitehe des Thalhammer mit Gertrud Grössinger, Witwe nach Benedikt Gmachel, gewesener Wirt zu Eugenbach.
- 1822 Übergabe des Anwesens an den Sohn der Gertrud Gmachel - Franz Gmachel, Eugenbacherwirtssohn - der seit 1820 bereits Drahgassenwirt war.
- 1860 Sohn Martin Gmachel und Viktoria Kraibacher vom Wiesergut.
- 1898 Sohn Franz Gmachel, Wirt und Ökonomiebesitzer, und Juliane Högler
- 1912 Zweitehe mit Anna Stallinger vom Kirchbichlgut in Hof.
- 1932 Sohn Franz Gmachel und Theresia Weissl, Franz verunglückt 1949.
- 1957 Erbe Eveline Theresia Weissl, nacheheliche Tochter der Theresia Gmachel
- 1971 Eveline Theresia Weissl übernimmt mit nur 19 Jahren den vorübergehend verpachteten Betrieb
- 1972 Verhehlicht 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 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 | <b>RIED ACHLEITEN, FEDERSPIEL 2021</b><br><i>zarte Duftigkeit, feingliedrige Säure und Extraktstärke</i><br>Weingut Josef Jamek, Weissenkirchen-Joching<br>Wachau | 42,00 |
| 2 | <b>KREMSENER FREIHEIT 2020</b><br><i>verführerischer Duft, liebliche Frucht</i><br>Weingut Nigl, Senftenberg<br>Kamptal   | 34,00 |
| 3 | <b>WEINVIERTEL DAC 2020</b><br><i>helles Grüngelb, würzig, fruchtiges Finish</i><br>Weingut Setzer, Hohenwarth<br>Weinviertel                                     | 34,00 |

## *Chardonnay*

- |   |  |       |
|---|--|-------|
| 4 | <b>SCHLOSSGARTEN, SMARAGD 2019</b><br><i>trockene Zitrusfrucht mit Melonenanklingen</i><br>Weingut Franz Hirtzberger, Spitz<br>Wachau    | 48,00 |
| 6 | <b>MORILLON, ARTE STYRIA 2021</b><br><i>feine Noblesse, Hauch von Vanille, viel Körper</i><br>Weingut Elsneegg, Eckberg<br>Südsteiermark | 34,00 |
| 7 | <b>GAISBERG, SMARAGD 2019</b><br><i>frisch, duft nach tropischen Früchten</i><br>Weingut Bäuerl, Joching<br>Wachau                       | 42,00 |

## *Sauvignon Blanc*

- |   |   |       |
|---|---|-------|
| 5 | <b>SAUVIGNON BLANC, CLASSIC 2020</b><br><i>duftig, leicht mit frecher Säure</i><br>Weingut Sabathi, Leutschach<br>Südsteiermark | 38,00 |
|---|---|-------|

## *Riesling*

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 9  | <b>RIED KLAUS, FEDERSPIEL 2020</b><br><i>mineralisch, duftig, feinfruchtiges Säurespiel</i><br>Weingut Josef Jamek, Weissenkirchen-Joching<br>Wachau | 44,00 |
| 10 | <b>STEINTERRASSEN, FEDERSPIEL 2019</b><br><i>fälliges Urgesteinsbukett</i><br>Weingut Hirzberger, Spitz<br>Wachau                                    | 42,00 |

## *Welschriesling*

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 11 | <b>STEIRISCHE KLASSIK 2021</b><br><i>fruchtig, frische Säure, harmonischer Körper</i><br>Weingut E&M Tement, Berghausen<br>Süd-Südsteiermark | 34,00 |
| 12 | <b>ARTE STYRIA 2021</b><br><i>frisches Bukett, zarte Finesse</i><br>Weingut Elsneegg, Eckberg<br>Süd-Südsteiermark                           | 32,00 |

## *Gemischter Satz*

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 13 | <b>ALTER PANZAUN 2020</b><br><i>fruchtig-trocken mit weicher Säure</i><br>Weingut Ehn, Langenlois<br>Kamptal | 36,00 |
|----|--|-------|

## *Grauburgunder*

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 17 | <b>RIED ECKBERG 2020</b><br><i>fällig fruchtiges Aroma, weiche Säure</i><br>Weingut Elsneegg, Eckberg<br>Südsteiermark | € 40,00 |
|----|--|---------|

## *Muskateller*

- 15**    **SPIZTER MUSKATELLER, FEDERSPIEL 2019**    € 40,00  
*naturbelassen, trocken, feine Säure*  
Weingut Hirzberger, Spitz  
Wachau
- 16**    **PICHL POINT SELECTION 2020**    € 36,00  
*Pfirsichduft, feines Säurespiel*  
Weingut Bäuerl, Joching  
Wachau

## *Weissburgunder*

- 18**    **STEIRISCHE KLASSIK 2020**    € 38,00  
*nussige Aromen mit apfeligen Anklängen*  
Weingut E&M Tement, Berghausen  
Südsteiermark

## *Rose*

- 19**    **BLAUFRÄNKISCH ROSE 2020**    € 36,00  
*zarte Erdbeeraromen, feine Säure*  
Weingut Bauer-Pörtl, Horitschon  
Neusiedlersee-Hügelland

## *Dessertweine*

- 60**    **BEERENAUSLESE 2015**    € 34,00  
*Sauvignon 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*

- |           |  |         |
|-----------|--|---------|
| <b>31</b> | <b>PINOT NOIR, BARRIQUE 2010</b><br><i>Bukett von Pflaumen und Himbeeren, voller Fruchtkörper</i><br>Weingut Andreas Gsellann, Gols<br>Neusiedlersee | € 42,00 |
| <b>32</b> | <b>LANGENLOISER DECHANT 2017</b><br><i>Pflaumen und Himbeeraromen, milde Säure</i><br>Weingut Bründlmayer, Langenlois<br>Kamptal                     | € 40,00 |

## *Blaufränkisch*

- |           |   |         |
|-----------|---|---------|
| <b>33</b> | <b>KALK UND SCHIEFER 2015</b><br><i>feurig fruchtige Nase, pikante Würze</i><br>Weingut Hans Nittnaus, Gols<br>Neusiedlersee      | € 38,00 |
| <b>34</b> | <b>PANNONIA 2018</b><br><i>feines Bukett, kraftvoll, rundes Barrique</i><br>Weingut Amminger, Horitschon<br>Mittelburgenland      | € 38,00 |
| <b>35</b> | <b>BLAUFRÄNKISCH 2019</b><br><i>Fruchtig, Heidelbeeraromen</i><br>Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen<br>Südburgenland             | € 36,00 |
| <b>36</b> | <b>CHEVALIER, RESERVE 2018</b><br><i>feinwürzig, elegante Frucht, Waldbeernase</i><br>Weingut Iby, Horitschon<br>Mittelburgenland | € 44,00 |

## *Merlot*

- |           |   |         |
|-----------|---|---------|
| <b>37</b> | <b>NEPOMUK 2019</b><br><i>Waldbeerbukett, zarte Tanninstruktur</i><br>Weingut Grassl, Göttelsbrunn<br>Carnuntum | € 36,00 |
|-----------|---|---------|

## *Zweigelt*

- 40 DEEP RED 2020** € 36,00  
*feines Weichselaroma*  
Weingut Allacher, Gols  
Neusiedlersee
- 41 FÖLLIKBERG 2015** € 40,00  
*füllig und ausdrucksstark*  
Weingut Kollwentz, Großhöflein  
Neusiedlersee-Hügelland
- 42 ZWEIGELT 2018** € 34,00  
*Himbeeraromen, schöne Frucht*  
Weingut Reinisch, Tattendorf  
Thermenregion

## *Cabernet-Sauvignon*

- 43 VENTUS 2016** € 39,00  
*Rubinrot, Brombeer- und Schokoladenduft*  
Weingut Wind, St. Margarethen  
Neusiedlersee-Hügelland
- 44 CABERNET SAUVIGNON 2017** € 64,00  
*Cassisduft mit Vanilleflair, viel Substanz und Finesse*  
Kollwentz-Römerhof, Grosshöflein  
Neusiedlersee-Hügelland
- 45 CABERNET SAUVIGNON, BARRIQUE 2017** € 48,00  
*viel Fruchtschmelz, reife Beeren, kräftiger Abgang*  
Weingut Bauer-Pörtl, Horitschon  
Neusiedlersee-Hügelland

## *St. Laurent*

- 39 ST. LAURENT 2019** € 38,00  
*Waldbeerbukett, zarte Tanninstruktur*  
Weingut Umathum, Frauenkirchen  
Neusiedlersee

## *Cuvée's vom Rotwein*

- 46 CREATIO, BARRIQUE 2017** € 40,00  
*Blaufränkisch/Cabernet Sauvignon/Merlot*  
Weingut Amminger, Horitschon  
Mittelburgenland

- 47 CUVÉE ARACHON 2018** € 48,00  
*Blaufränkisch/Cabernet/Zweigelt/Merlot*  
F.X. Pichler, Manfred Tement, Tibor Szemes  
Mittelburgenland

- 48 CHRISTANIA 2018** € 44,00  
*Cabernet Sauvignon/Merlot*  
Weingut Bauer-Pörtl, Horitschon  
Neusiedlersee-Hügelland

- 49 SCHRATTENTAL 2016** € 38,00  
*Zweigelt/Merlot/Cabernet, weich, geschmeidig*  
Weingut Zull, Schrattenthal  
Weinviertel  
Mittelburgenland

- 50 BIG JOHN, RESERVE 2019** € 40,00  
*Zweigelt/Merlot/Cabernet, weich, geschmeidig*  
Weingut Scheiblhofer, Andau  
Südburgenland

# Ausländische Weine

## Frankreich

202	<i>Chateau Lascombes 2012, Grand Cru Classé</i> Margaux, Bordeaux	186,00
203	<i>Pommard 2017, AC</i> Louis Jadot, Côte de Beaune, Burgund	98,00
204	<i>Chateau Giscours 2016, Grand Cru Classé</i> Margaux, Haut Medoc, Bordeaux	112,00
205	<i>Chateau Mouton Rothschild, 1ere Grand Cru Classé</i> Baron Philippe de Rothschild, Haut Medoc, Bordeaux	378,00

## Italien

211	<i>Barolo 2013/15</i> Prunotto, Alba, Piemont	72,00
212	<i>Chianti Classico Riserva 2016, "Badia á Passigano"</i> Antinori, Toscana	59,00
213	<i>Vino Nobile di Montepulciano 2016</i> Boscarelli, Cervignano, Montepulciano	56,00
214	<i>Tignanello 2016</i> Antinori, Bolgheri, Toscana	136,00
215	<i>Passicaia</i> Tenuta San Guido, Bolgheri, Toscana	198,00

## Spanien / Portugal

231	<i>Rioja Gran Reserva 2012</i> Barón de Ley, Logrono, Rioja alta	46,00
232	<i>Rioja Reserva 2014</i> Marques de Riscal, Elciego, Rioja	38,00
232	<i>Rioja 2014</i> Bodegas Roda, Haro, Rioja	42,00



## *Australien*

221	<i>Shiraz 2014</i> Rymill Estate, Coonawarra	□ 40,00
222	<i>Cabernet Sauvignon, 2014</i> Paringa, Hackney	32,00
223	<i>Shiraz 2014</i> Salomon Estate, Coonawarra	38,00

## *Südafrika*

241	<i>Merlot 2018</i> Vriesenhof, Stellenbosch	32,00
243	<i>Cabernet Sauvignon 2014</i> Baroness von Essen, Capia Estate	46,00

## *Kalifornien*

251	<i>Zinfandel 2010</i> Forest Ville, Sonoma	36,00
252	<i>Cabernet Sauvignon "Hacienda" 2013</i> Hacienda, Sonoma	48,00

## *Südamerika*

262	<i>Passo Doble 2016</i> Masi Tupungato, Mendoza, Argentinien	32,00
263	<i>Malbec 2010</i> Bodega Norton, Mendoza, Argentinien	35,00
264	<i>Malbec-Tempranillo 2010</i> Vale de Uco, Mendoza, Argentinien	30,00



Landgasthof  
Holznerwirt

