

KITCHEN & BAR

AT COURTYARD

WEISSWEIN

GRUENER VELTLINER

Der klassische Grüne Veltliner vom charakteristischen „Pfeffer!“ bis hin zur Frucht nach Apfel, Birne, von leichten, spritzigen Weinen, die meist jung getrunken werden, bis zu kraftvollen exotischen Noten.

2018	Weingut Figl Traisental	28,90
2018	Federspiel Ried Frauenweingärten Weingut Frischengruber Wachau	29,90
2018	„Gärtling“ Weingut Nigl Kremstal	28,90
2017/	Smaragd „Achleiten“	
2018	Weingut Prager Wachau	39,90

RIESLING

Feine angenehme Säure mit eleganter Frucht nach Steinobst wie Pfirsich, Marille, Zwetschke.

2018	„Platin“ Weingut Jurtschitsch Kamptal	29,90
2014	„Gondor Gäns“ Weingut Lubentiushof Mosel - Deutschland	35,90

OESTERREICHISCHE WEISSWEINE, MAL ANDERS.

GELBER MUSKATELLER

2018	Weingut Tement Südsteiermark	29,90
------	---------------------------------------	-------

SAUVIGNON BLANC

2017	„Steinriegl“ Weingut Wohlmuth Südsteiermark	31,90
------	---------------------------------------------------------	-------

NEUBURGER

2017	„Kreuzberg“ Weingut Hindler Weinviertel	28,90
------	-----------------------------------------------------	-------

CHARDONNAY

2018	Weingut Markowitsch Carnuntum	28,90
2016	„Kreuzjoch“ Weingut Sommer Donnerskirchen	28,90

TROCKENBEERENAUSLESE

"Non Vintage" Alois Kracher Illmitz - Neusiedlersee, 0,187 l	17,90
--------------------------------------------------------------------------	-------

Fragen Sie unser Service-Team nach unseren offenen Weinen.

ROTWEINE

ZWEIGELT

2017	Blauer Zweigelt Klassik BIO Weingut Preisinger Neusiedlersee DAC	29,90
2017	„Rubin“ Weingut Markowitsch Carnuntum	31,90

BLAUFRAENKISCH

2016	„vom Lehm“ Weingut Gesellmann Mittelburgenland DAC	31,90
------	----------------------------------------------------------------	-------

ST. LAURENT

2016	„Klassik“ Weingut Gisperg Thermenregion	29,90
------	-----------------------------------------------------	-------

ROTWEIN CUVEE

Die Kunst des Kellermeisters besteht darin, aus den unterschiedlichen Weinpartien bzw. einzelnen Barriques eine harmonische Rotweinkomposition zu schaffen. Der Vorteil des Verschneidens liegt in der Verbindung verschiedener Charaktereigenschaften der Sorten, die sich in einer Cuvée ergänzen.

2017	„Heideboden“ Weingut Keringer	31,90
2017	„Big John“ Weingut Scheiblhofer Neusiedlersee DAC	34,90
2016	„Vulcano“ Weingut Iglar Mittelburgenland DAC	39,90
2016	„Impresario“ Weingut Kerschbaum Mittelburgenland	44,90
2015/ 2016	„Gabarinza“ BIO Weingut Heinrich Neusiedlersee	48,90

„ALTE WELT“

2016	Resteau Rouge BIO Beaurenard Rhonetal - Frankreich	39,90
2016	Celler de Capcanes D.O. Montsant - Spanien	31,90
2015	Chianti Classico Barone die Ricasoli - Italien	29,90

*Im Wein liegt Wahrheit -
und mit der
stößt man überall an.*

Friedrich Hegel

Fragen Sie unser Service-Team nach unseren offenen Weinen.