



## Unsere Weinphilosophie

### **Und dass der Wein erfreue des Menschen Herz. Psalm 104**

... ist die Weinphilosophie unseres Hauses. Unser Anliegen ist es, dass Sie heimische Weine mit regionalem Charakter trinken. Unser Weinkeller bietet Weine heimischer Winzer, welche wir direkt ab Hof erwerben. Die Weinselektion erfolgt auf Bewertungen der Landesweinbewertung, Vinaria und Salon-Wein und auf dem feinen Gaumen von Dr. Erwin Klement, ein Stammgast unseres Hauses, der die Weine selbst verkostet. Sie werden in dieser Karte den richtigen „Tropfen“ finden.

## Steirische Landesweinbewertung

Bei einigen Weinen in unserer Karte werden Sie auf Zeichen mit dem Text „Finalist“ oder „Landessieger“ stoßen.

Das bedeutet, dass diese Weine an der „Steirischen Landesweinbewertung“ teilgenommen haben und zeugt von besonders hoher Qualität. Diese Bewertung bietet allen Weinbaubetrieben die Möglichkeit, ihre tollen Weine der Öffentlichkeit zu präsentieren. Dabei werden die Weine unter strengen Kriterien in unterschiedliche Kategorien unterteilt und mittels anonymer Verkostung von geprüften und geschulten Fachleuten bewertet.

Weine, die in der Vorverkostung mehr als 15,2 Punkte von möglichen 20 Punkten erzielen, dürfen die Aufschrift „Prämiert“ tragen. Für Weine, die ins Finale kommen ist die Plakette „Finalist“ vorgesehen, für Sieger „Landessieger“. Dieses Jahr gab es insgesamt 18 Landessieger.



# Steiermark

## Sekt

### Schilchersekt

Weingut Langmann, St.Stefan/Stainz, Weststeiermark  
12,0 g/l. Restzucker, 9,0 g/l. Säure, trocken  
12,0 Vol.-%            0,75 lt.            € 32,00

Kräftiges, festes Mousseux mit animierender Frucht nach Ribiseln, Himbeeren, feine Zitrusnoten, überaus erfrischend, gute Mineralik, lebendig durch präzise, integrierte Säure  
Schmeckt köstlich als Aperitif.

## Weißweine

### Welschriesling Klassik 2010

Weingut Peter Masser, Leutschach, Südsteiermark  
1,5 g/l. Restzucker, 6,4 g/l. Säure, trocken  
11,5 Vol.-%            0,75 lt.            € 21,00



Helles, fast silbriges Gelb, feine Kohlensäure, dezente Zitrus- und Apfelnoten, spritzig, lebendig und animierend

### Weißburgunder Klassik 2010

Weingut Gründl, Labuttendorf, Südsteiermark  
3,0 g/l. Restzucker, 6,8 g/l. Säure, trocken  
12,0 Vol.-%            0,75 lt.            € 23,00



Frischer Duft von Heublumen, exotische Noten, milde Säure, voll ausbalancierter Körper

### TAU 2010 (ab September 2011)

Cuvée aus Chardonnay & Pinot gris  
Weinof Platzer, Tieschen, Süd-Oststeiermark  
2,5 g/l. Restzucker, 4,9 g/l. Säure, trocken  
13,0 Vol.-%            0,75 lt.            € 28,00



hochreife Trauben, in der Nase zarte Biskuitnoten, komplexe Aromatik und große Harmonie

### Robert Platzer ist steirischer Jungwinzer 2011!

Bei den angegebenen Preisen handelt es sich um Inklusivpreise!

## **Grauer Burgunder Klassik 2010**

vom Ried Rosenberg  
Weingut Pock, Hof bei Straden, Südoststeiermark  
5,2 g/l. Restzucker, 5,2 g/l. Säure, trocken  
13,0 Vol.-%            0,75 lt.            € 26,00



Körperreicher Wein mit hoher Reife und schöner Kupferfarbe, feines Aroma, mit Mango- & Orangenton

## **Welschriesling 2010**

Weingut Johann Sternat, Arnfels, Südsteiermark  
1,9 g/l. Restzucker, trocken  
12,0 Vol.-%            0,75 lt.            € 23,00

Fruchtige Aromatik mit frischem Säurespiel, ein spritzig eleganter Wein.

## **Salonsieger 2011!**

## **Sauvignon Blanc Kreuzegg 2010**

Weingut Felberjörgl, Kitzreck im Sausal, Südsteiermark  
3,8 g/l. Restzucker, trocken  
13,0 Vol.-%            0,75 lt.            € 29,00



Nase vollständig im Griff Mineralik, spannendes Süße- Säurespiel, gute Länge

## **Weißburgunder 2009**

Weingut Leitgeb, Trautmannsdorf, Südoststeiermark  
2,6 g/l. Restzucker, 6,2 g/l. Säure, trocken  
12,5 Vol.-%            0,75 lt.            € 28,00



Einladendes Bukett nach Zitrusnoten, durch die Weißburgunder Katzianer-Trauben vollmundig am Gaumen mit ansprechender Säure  
Schmeckt köstlich zu: Eiern, Nudeln & würzigen Speisen

## **Chardonnay Klassik 2010**

Weingut Platzer, Tieschen, Südoststeiermark  
2,8 g/l. Restzucker, 6,1 g/l. Säure, trocken  
13,0 Vol.-%            0,75 lt.            € 26,00

fruchtbetonter Morillontyp, feiner Körper, etwas Marille und Birne  
Schmeckt köstlich zu: magerem Fisch, Truthahn & gekochtem Rind

## **Gelber Muskateller Klassik 2010**

Weingut Skoff, Kranachberg, Südsteiermark  
4,1 g/l. Restzucker, 6,4 g/l. Säure, trocken  
12,0 Vol.-%            0,75 lt.            € 28,00

Die „Klassik“ Linie bezeichnet trockene, im Edelstahltank ausgebaute Weine mit ausgeprägten Sortenmerkmalen und fruchtiger, trinkanimierender Stilistik  
Schmeckt köstlich zu: Aperitif & Schwein

### **Sauvignon Blanc 2009**

Weingut Scheucher, Labuttendorf, Südsteiermark  
3,4 g/l. Restzucker, trocken  
12,5 Vol.-%            0,75 lt.            € 24,00

Der beeindruckende in unverwechselbarer Art – sortentypisch duftig-würzig-grasige Nase sowie saftige, animierende Säure, Stachelbeer-Ribisel-Noten  
Schmeckt köstlich zu: Wild & Rind

### **Sauvignon Blanc 2010**

Wein Hof Platzer, Tieschen, Südoststeiermark  
1,9 g/l. Restzucker, 6,5 g/l. Säure, trocken  
12,5 Vol.-%            0,75 lt.            € 28,00

In der Nase intensiv nach Holunder, am Gaumen saftig, pikant & animierend, Grapefruit und Honigmelone, lebendig im Abgang.

### **Robert Platzer ist steirischer Jungwinzer 2011!**

#### **Morillon Klassik 2010**

Weingut Knöbl, Kaindorf b. H., Süd-Oststeiermark  
trocken  
12,0 Vol.-%            0,75 lt.            € 28,00

Vielschichtiger Duft nach feinen tropischen Früchten, mit schöner Säure, extraktreich

## **Rotweine**

## **Blauer Zweigelt Fructicus 2010**

Weingut Windisch, Großwilfersdorf, Süd-Oststeiermark  
Restzucker 1,8 g/l., 5,1 g/l. Säure, trocken  
11,5 Vol.-%      0,75 lt.      € 28,00

Aus vollreifen Trauben, dunkles kirschrot, kräftige, aufmüpfige Zweigeltfrucht, gereifter Tanninstruktur, kugelrund und süffig



## **Zweigelt "Steirabluat" Barrique 2009**

Cuvée aus Zweigelt, Merlot, Rathay, Rösler  
Weingut Windisch, Großwilfersdorf, Süd-Oststeiermark  
2,2 g/l. Restzucker, 5,1 g/l. Säure, trocken  
12,6 Vol.-%      0,75 lt.      € 36,00

Fruchtig und mit Röstaromen vom Barrique, körperreich, ansprechende Säure

## **Königsberg 2009**

Cuvée aus 60% Blauer Zweigelt & 40% St. Laurent  
Ried Königsberg, Weinhof Platzer, Tieschen, Südoststeiermark  
2,2 g/l. Restzucker, 4,8 g/l. Säure, trocken  
13,5 Vol.-%      0,75 lt.      € 39,00

Sehr kräftiges Rot, etwas nach Kirsche und schwarzen Johannisbeeren in der Nase, runde Tannine, kräftig, langer Nachhall.



**Robert Platzer ist steirischer Jungwinzer 2011!**

# **Burgenland**

## **Rotweine**

### **Carpe Diem 2006**

Cuvée aus Zweigelt und Cabernet Sauvignon  
Weingut Binder-Wendelin, Gols, Neusiedlersee  
trocken  
13,5 Vol.-%      0,75 lt.      € 39,00

16 Monate in neuen Barriques gereift, Kaffee- und Röstaromen im Bukett, elegante Harmonie, reiche Frucht, viel Kraft und Länge, trocken  
Schmeckt köstlich zu: Wild, Rind & dicken Saucen

### **Syrah 2006**

Weingut Binder-Wendelin, Gols, Neusiedlersee

Bei den angegebenen Preisen handelt es sich um Inklusivpreise!

trocken  
14 Vol.-%            0,75 lt.            € 39,00

Dunkles Rubingranat, zarter violetter Rand, in der Nase pfeffrige Würze, am Gaumen saftig und würzig mit eleganter Textur, trocken  
Schmeckt köstlich zu: Steak, Rind & Würzigem

### **Pinot Noir 2006**

Weingut Binder-Wendelin, Gols, Neusiedlersee  
trocken  
13,5 Vol.-%            0,75 lt.            € 39,00

Dichte Pinot-Nase mit gut eingebundener Beerenfrucht, durchsetzt mit einer zarten Himbeernote, kräftig, lang und elegant, trocken  
Schmeckt köstlich zu: kräftigeren Vorspeisen, Kalb & Rind

### **Brüder 2006**

Cuvée aus Pinot Noir, Zweigelt und St. Laurent  
trocken  
13,5 Vol.-%            0,75 lt.            € 28,00

Beerenaromen, am Gaumen stoffig mit dezenter Süße, langer Abgang  
Schmeckt köstlich zu: Rind, alles vom Rost

### **Blaufränkisch 2009 – 16,0 Vinaria Pkt. von 20 – Sehr gut!**

Weingut Günter Triebaumer, Rust, Neusiedlersee-Hügelland  
5,0 g/l. Säure, trocken  
13,5 Vol.-%            0,75 lt.            € 27,00

Sehr frisch, dunkelbeerige Art, satt und druckvoll, viel Sorte fürs Geld  
Schmeckt köstlich zu: Gulasch, Bohnen, Emmentaler, Hendl & Wild

### **„Gemärk“ Cuvée 2008 – 15,5 Vinaria Pkt. Von 20 – Gut!**

Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot  
Gernot Schreiner, Rust, Neusiedlersee-Hügelland  
0,8 g/l. Restzucker, 6,0 g/l. Säure, trocken  
13,5 Vol.-%            0,75 lt.            € 28,00

Brombeeren und Cassis, offen und cremig, gute Länge und stoffig  
Schmeckt köstlich zu: Wild, Rind & Grillfleisch

## **Süßweine**

### **Traminer Auslese 2007**

Weingut Achs, Gols, Neusiedlersee,  
süß

12 Vol.-%            0,75 lt.            € 26,00

milder, lieblicher Geschmack, würzig im Bukett\_  
Schmeckt köstlich zu: Dessert & Obst

### **Zweigelt Auslese 2006**

Weingut Achs, Gols, Neusiedlersee  
lieblich

12,5 Vol.-%            0,75 lt.            € 39,00

Nase nach Mon Cherie Kirschen  
Schmeckt köstlich zu: Schokolade, Dessert & Beeren

## **Niederösterreich**

### **Weißweine**

#### **Riesling „Urgestein“ 2009 – „94 von 100 à la carte Punkten“**

Winzerhof Stift, Röschitz, Weinviertel

trocken

13 Vol.-%            0,75 lt.            € 28,00

Animierendes Steinobst, tief und dicht, saftig & fruchtig, ein Gedicht  
Schmeckt köstlich zu: Vorspeisen, Fisch, Früchten & Kalb



#### **Grand-Cru-Sieger 2009 & Salonsieger 2010!**

#### **Riesling Premium Kremser Sandgrube 2010**

Weingut Erwin Tauchner, Krems, Kremstal  
4,3 g/lt. Restzucker, 7,4 g/lt. Säure, trocken  
12,7 Vol.-%            0,75 lt.            € 35,00

#### **Rotgipfler 2009**

Weingut Leo Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion  
trocken

14 Vol.-%            0,75 lt.            € 29,00

Aromaboden offeriert ein großes Geruchserlebnis, tropische Früchte, gute Säure  
Schmeckt köstlich zu: Vorspeisen, Fisch & Schwein

#### **St. Laurent 2009**

Weingut Dopler, Tattendorf, Thermenregion  
trocken

Vol.-%            0,75 lt.            €29,00

klassisch ausgebaute St. Laurent, im Duft mit hellem Beerenbukett, samtiger und beeriger Gaumen, mit harmonischer Komplexität, Vollreife Frucht und ein cremiges Finale

**Dieser Wein ist der Ö1-Wein 2011!**

### **Rotgipler 2009**

Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion  
trocken

12,5 Vol.-%            0,75 lt.            € 27,00



Kraft & Leichtigkeit, Duft nach exotischen Früchten, cremig & vital  
Schmeckt köstlich zu: Fisch, Vorspeisen & Meeresfrüchten

### **Weinviertel DAC 2010**

Weingut Prechtl, Zellerndorf, Weinviertel  
trocken

12,0 Vol.-%            0,75 lt.            € 25,00

klassisches Veltliner-Pfefferl, einladendes Bukett nach Apfel und etwas Birne, am Gaumen sehr elegant und animierend, ein saftiger Veltliner, sehr erfrischend passt hervorragend zu: Vorspeisen, Fisch

## **Rotweine**

**Pinot Noir 2008 – 16,7 Vinaria Pkt. von 20 – Sehr gut!**

Weingut Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum  
trocken

13 Vol.-%            0,75 lt.            € 35,00

Ausgereift, rote Beeren, Orangenzesten, geschmeidig-elegant  
Schmeckt köstlich zu: Gans, Ente und Rindschnitzel