

# Weinempfehlungen und Raritäten

## BOUTEILLENWEINE weiß:

<b>Grüner Veltliner „Gärtling“ 2009</b>	(Weingut Nigl – Senftenberg – Kremstal – NÖ)	20,40
<b>Riesling „Dornleiten“ 2009</b>	(Weingut Nigl – Senftenberg – Kremstal – NÖ)	25,60
<b>Riesling Smaragd „ Ried Klaus“ 2006</b>	(Weingut J. Jamek / Joching – Wachau – NÖ)	55,00
<b>Chardonnay 2005</b>	(WG W. Bründelmayer – Langenlois – Kamptal – NÖ)	48,20

## BOUTEILLENWEINE Österreich rot:

<b>Pinot Noir 2004</b>	(Weingut Gsellmann – Gols – Bgld.)	34,50
<b>Blaufränkisch Chevalier 2007</b>	(Barrique) Weingut IBY – Horitschon – Bgld. <i>elegant und kräftig, viel Schmelz, schöner Abgang!</i>	34,50
<b>Blaufränkisch „Cuvée d´Or“ 2003</b>	(Barrique) Weingut Franz Schindler – Mörbisch – Bgld.	47,50
<b>Stütznner Stein 2004</b>	(Weingut Prieler – Schützen am Gebirge – Bgld.) <i>Cuvée aus BF, ZW und CS</i>	41,40
<b>In Signo Leonis 2004</b>	(Weingut Heribert Bayer – Neckenmarkt – Bgld.) <i>Cuvée aus ZW, BF und CS</i>	55,50
<b>Bärnreiser 2003</b>	(WG Grassl – Göttlesbrunn – Carnuntum – NÖ) <i>ZW – Merlot – CS</i>	48,50
<b>Solitaire 2004</b>	(WG Feiler-Artinger / Rust – Burgenland) <i>BL – CS – Merlot</i>	59,00
<b>Rosenberg 2003</b>	(WG Markowitsch / Göttlesbrunn – Carnuntum – NÖ) <i>ZW – Merlot – CS</i>	52,50
<b>Perwolff 2003</b>	(Weingut Krutzler – Deutsch–Schützen – Bgld.) <i>Cuvée aus BL+CS</i>	68,00



<b>Château Maucaillou 1996</b>	(Mouli / Haut-Medoc)	statt 53,10 →	<b>Aktion €</b> 41,00
<b>Château Fieuzal 1996</b>	(Cru Classé)	statt 68,80 →	51,00

# Bouteillenweine weiß Österreich

## WEINGUT W. BRÜNDLMAYER: Niederösterreich - Kamptal - Langenlois

<b>Langenloiser Berg-Vogelsang 2009</b>	(Grüner Veltliner Kabinett - DAC)	28,80
<b>Zöbinger Heiligenstein 2008</b>	(Riesling Kabinett)	33,50
<b>Chardonnay 2005</b>		48,20
<b>Bründlmayers Rosé 2009</b>	(Rosé vom Zweigelt)	23,80

## WEINGUT R & A PFAFFL: Weinviertel - Stetten

<b>Riesling 2008</b>	(Ried Terrassen Sonnleiten)	29,50
<b>Weißburgunder 2009</b>	(Riede Nussern)	29,50

## WEINGUT Josef JAMEK: Joching - Wachau

<b>Ried Klaus Federspiel 2008</b>	(klassische Riesling-Urgesteins-Terrassenlage)	33,50
<b>Ried Klaus „Smaragd“ 2006</b>	(klassische Riesling-Urgesteins-Terrassenlage) intensiv duftig, feinfruchtig - Top Lage !	63,50

## WEINGUT F.X. PICHLER: Niederösterreich - Wachau - Oberloiben

<b>Grüner Veltliner Federspiel 2009</b>	(Loibner Frauenweingarten)	28,40
<b>Grüner Veltliner „Smaragd“ 2006</b>	(Ried von den Terrassen)	43,50
<b>Riesling „Smaragd“ 2009</b>	(Ried Oberhauser)	44,70
<b>Riesling „Kellerberg“ 2009</b>	Top Lage !	85,00

**WEINGUT F. HIRTZBERGER:**Wachau - Spitz an der Donau

<b>Riesling Federspiel 2009</b>	(Ried Steinerterrassen)	32,50
<b>Grauburgunder „Smaragd“ 2008</b>	(Ried Pluris)	48,50
<b>Riesling „Smaragd“ 2006</b>	(Ried Hochrain)	68,70

**WEINGUT E. KNOLL:**Wachau - Unterloiben

<b>Grüner Veltliner Steinfeder 2009</b>		24,30
<b>Grüner Veltliner Federspiel 2009</b>	(Ried Kreutles)	29,50
<b>Riesling „Smaragd“ 2007</b>	(Ried Schütt) - Top Lage!	59,70

**WEINGUT K. ALPHART :**Thermenregion - Traiskirchen

<b>Neuburger 2008</b>	(trocken - Ried hausberg)	22,50
<b>Rotgipfler 2010</b>	(trocken)	28,50

**WEINGUT E. u. W. POLZ:**Steiermark - Grassnitzberg

<b>Welschriesling 2010</b>	(steirische Klassik)	21,40
<b>Morillon-Chardonnay 2009</b>	(steirische Klassik)	28,40
<b>Sauvignon blanc 2009</b>	(steirische Klassik)	29,50
<b>Sauvignon blanc „Therese“ 2009</b>	(Erste Lage – ein Prototyp vom Sauvignon Blanc)	35,50

**WEINGUT Erwin SABATHI:**Steiermark - Leutschach

<b>Welschriesling 2010</b>	(steirische Klassik)	21,40
<b>Gelber Muskateller 2009</b>	(steirische Klassik)	29,50

<b><u>WEINGUT TEMENT:</u></b>	<u>Südsteiermark - Berghausen</u>	
<b>Weißburgunder 2009</b>	(Steirische Klassik)	25,50
<b>Morillon 2009</b>	(Steirische Klassik)	29,40
<b><u>WEINGUT GROSS:</u></b>	<u>Südsteiermark - Ratsch</u>	
<b>Weißburgunder „Kittenberg“ 2008</b>	(Erste Lage)	34,20
<b>Sauvignon blanc „Sulz“ 2009</b>	(Erste Lage)	38,50
<b><u>WEINGUT FRITZ WIENINGER:</u></b>	<u>Spitzenwinzer aus Wien!</u>	
<b>Chardonnay SELECT 2007</b>		34,30

## **Frankreich**

<b><u>LOIRE:</u></b>		
<b>Pouilly Fumé AC 2007</b>	(Fournier Pere & Fils)	43,50
<b><u>BOURGOGNE:</u></b>		
<b>Chablis 1er Cru AC Vaillons 2007</b>	(Jean – Paul & Benvit Droin / Yonne)	53,50
<b>Meursault 2005</b>	(Domaine Jaques Prieur / Côte - d’Or)	56,50
<b><u>SAUTERNES / BARSAC:</u></b>		
<b>Château D'Yquem sur Saluces 1980</b>	(Premier Cru Superieur Classé)	141,70

# **Bouteillenweine weiß**

## **I t a l i e n**

<b>Vinnae 2009</b>	(Weißweincuvée – Ribolla Gialla, Malvasia, Riesling) Weingut Jermann - Friaul	35,40
ein Spitzenwinzer - bei dem so ziemlich alles anders ist als bei anderen Weingütern im Friaul		
<b>Tocai „Tho“ DOC 2008</b>	(Weingut Di Lenardo – Ontagnano – Friaul fruchtig, elegant und finessenreich)	35,40
<b>Pinot Grigio DOC 2008</b>	(WG Di Lenardo - Ontagnano – Friaul animierende Frische, sortentypisches Bouquet, schöner Fruchtschmelz)	23,50

## **SÜSSWEINE Weiss – ÖSTERREICH**

(0,375 l Flaschen)

<b>Tschida – Beerenauslese 2005</b>	(WG Tschida – Sauvignon Blanc – Angerhof – Bgld.)	33,50
<b>Kracher – Beerenauslese „Cuvee“ 2005</b>	(WG Alois Kracher – Illmitz – Neusiedlersee – Bgld.)	33,50
<b>Ruster Ausbruch – Pinot Cuvée 1998</b>	(WG Feiler-Artinger / Rust – Neusiedlersee – Bgld.)	43,70
<b>Welschriesling Trockenbeerenauslese 1998</b>	(WG Josef Leberl / Großhöflein – Neusiedlersee – Bgld.)	41,30
<b>Muskat Ottonel Trockenbeerenauslese 1979</b>	(WG Osberger / Strass bei Krems – NÖ )	40,50

# Bouteillenweine rot Österreich

<b><u>WEINGUT W. BRÜNDLMAYER:</u></b>	<u>Niederösterreich - Kamptal - Langenlois</u>	
Langenloiser DECHANT 2003	(Blauer Burgunder - Merlot)	33,50
Cuvée Cecile 2002	(Blauer Burgunder im Barrique ausgebaut)	44,70
<b><u>WEINGUT FRANZ SCHINDLER:</u></b>	<u>Burgenland - Mörbisch am See</u>	
Blaufränkisch „SELECTION“ 2005		22,50
Blaufränkisch "Cuvée d'Or" 2003	(gereift im neuen Barrique)	47,50
<b><u>WEINGUT P. KERSCHBAUM :</u></b>	<u>Burgenland - Horitschon</u>	
<i>Blaufränkisch Kabinett 2007</i>	<i>(Ried Hochäcker)</i>	27,50
<i>Cuvée Impresario 2004</i>	<i>(Cuvée aus CS und Zweigelt)</i>	54,50
<b><u>WEINGUT ERNST TRIEBAUMER:</u></b>	<u>Burgenland - Rust</u>	
Blaufränkisch Kabinett 2006	(Ried Gmärk)	23,30
Blaufränkisch Kabinett 2002	(Aus den Rieden / Oberer Wald & Mariental)	41,50
Cabernet Sauvignon-Merlot 2007		55,20
<b><u>WEINGUT UMATHUM:</u></b>	<u>Burgenland - Frauenkirchen</u>	
Zweigelt 2008		24,70
St. Laurent 2006		24,70
Vom Heideboden 2007	(Cuvée aus Blaufr. - Zweigelt - CS)	42,50
Ried Hallebühl 2004	(Cuvée aus Zweigelt- Blaufr.-CS)	65,60

**Schloßweingut MALTESER Ritterorden:**      Niederösterreich - Mailberg

<b>Blauer Zweigelt 2007</b>	(Riede Antlasberg)	17,50
<b>Merlot 2006</b>	(ausgebaut im Limousin Eichenfaß/ Riede Antlasberg)	27,50
<b>Cabernet Sauvignon 2003</b>	(ausgebaut im Limousin Eichenfaß/ Riede Antlasberg)	32,80

## **Frankreich - Bordeaux**

**SAINT - EMILION:**

<b>Château Barde-Haut 1998</b>	(Grand Cru Classé)	58,80
<b>Château Pavie Maquin 1996</b>	(Grand Cru Classé)	78,50

**GRAVES:**

<b>Château Fieuzal 1996</b>	(Cru Classé)	68,80
<b>Chateau de Cruzeau 2000</b>	(Pessac-Leonan / Andre Lurton)	38,50

**HAUT - MEDOC:**

<b>Château Loudenne 2001</b>	(Cru Bourgeois)	38,50
<b>Château Camensac 1996</b>	(5e Cru Classé)	47,30
<b>Château Maucaillou 1996</b>	(Mouli - Medoc)	53,10
<b>Château Belgrave 2000 MAGNUM</b>	( 5e Grand Cru Classé)	95,00

### **SAINT - ESTEPHE:**

<b>Château le Boscq 1996</b>	(Cru Bourgeois)	34,30
<b>Château Phélan-Ségur 1996</b>	(Cru Grand Bourgeois exeptionel)	61,80

### **SAINT JULIEN:**

<b>Château Ducru-Beaucaillou 1986</b>	(2e Grand Cru Classé)	122,10
---------------------------------------	-----------------------	--------

### **MARGAUX:**

<b>Château Lascombes 1998</b>	(2e Cru Classé)	69,00
<b>Château Labégorce- Zédé 1996</b>	(hervorragender Cru exeptionel)	48,80

### **PAUILLAC:**

<b>Château Duhart Milon Rothschild 1998</b>	(4e Cru Classé)	72,00
<b>Château Baron de Pichon-Longueville 1998</b>	(2e Cru Classé)	104,70

### **POMEROL:**

<b>Château Plince 1998</b>	(Moreau)	42,20
<b>Château du Domaine L'église 1998</b>		59,50

## **BOURGOGNE**

<b>Pommard 1er Cru AC 1999</b>	(Clos des Épeneaux - Comte Armand)	98,00
<b>Clos de Beaune 1996</b>	(Clos de la Feguin / Domaine Jaques Prieur/ Côtes - d'Or)	47,20
<b>Gevrey-Chambertin AC 2001</b>	(Domaine Hubert Lignier / Côte de Nuits)	59,00

## **CÔTES DU RHONE**

<b>Côte – Rôtie 1997</b>	(M. Chapoutier / Tain)	49,00
<b>Hermitage 1997</b>	(M. Chapoutier / Tain / Mure de Larnage)	45,00
<b>Gigondas 1998</b>	(M. Chapoutier / Syrah / Tain)	32,00

## **MADIRAN**

Das Gebiet „Madiran“ ist etwas für vinologische Feinspitze, vor allem die Weine von Frankreichs

„Winzer des Jahrzehnts“ Alain Brumont!

Die Rebsorte Tannat ergibt ausdrucksstarke, dichte – große Qualitäten! Der Zigarrenkistenton der „Cuvée de Prestige“ läßt an große Weine wie Haut-Brion denken!

<b>Château Montus 1998</b>		29,50
<b>Château Montus „Cuvée Prestige“ 1994</b>		39,30

## **Kalifornien**

### **WEINGUT FETZER:**

**Cabernet Sauvignon 2003** (Barrel Select / Valley Oaks) 37,50

## **Spanien**

**Rioja RESERVA 2004** (Bodegas Valdemar) 31,80

**Condado de Haza 2004** (Alejandor Fernandez-Ribera del Duero) 34,50

**Pesquera Crianza 2004** (Alejandro Fernandez - Ribera del Duero) 38,50

## **Süd-Australien**

**Vintage 2003** (Weingut Penfolds / Shiraz – Cabernet Sauvignon) 27,60

**Bin 28 2003** (Weingut Penfolds / Shiraz – ausgebaut im Barrique) 36,00

**Shiraz 2003** (Weingut Peter Lehmann / Barossa - Australien) 28,50

## **Süd Afrika**

**Merlot 2003** (Weingut Friedrich Laibach–Stellenbosch) 28,50

**Laibach Vintage 2000** (Weingut Friedrich Laibach–Merlot-CS/Stellenbosch) 35,80

# Italien

## SÜDTIROL:

Lagrein - Dunkel DOC 2003 (Klosterkellerei Muri - Gries) 23,30

## MEZZOLOMBARDO:

Teroldego Rotaliano 2005 (Il' Azienda FORADORI) 31,50

## FRIAUL:

Rivarossa 2002 (Weingut Mario Schiopetto /  
CS – ML – CF ) 32,50

Merlot „COLLIO“ DOC 1999 (Weingut Mario Schiopetto /  
einer der Spitzenwinzer Friauls !) 31,90

## TOSKANA - CHIANTI CLASSICO:

Chianti Classico DOCG 2005 (Peppoli- Villa Antinori- Firenze) 32,50

Chianti Classico DOCG 2005 (Beradenga, Fattoria di Felsina) 33,50

Fattoria Le Pupille 2003 (Elisabetta Geppetti –  
Morellino di Scansano DOC) 27,30

Rosso di Montalcino DOC 2006 (Argiano –  
Sant'Angelo in Colle Montalcino) 28,30

Vino Nobile di Montepulciano  
DOCG 2001 (Avignonesi -  
einer der Jahrgangsbesten!) 35,60

Pelofino 2007 (Maremma Toscana –  
Fattoria Le Pupille –  
Sangiovese, Syrah, Cabernet) 27,60

Lodolaia Syrah 2006 (Maremma Toscana – Loacker) 39,50

## Ital. Cuvées – Vino da Tavolas

Tignanello 2007 (Sangiovese-Cabernet / Villa Antinori - Firenze) 98,00

Dell'Ornellaia 2008 (Le Serre nuove / Bolgheri –  
Zweitwein von Ornellaia CS, Merlot, CF, PV) 65,00

Villa Donoratico DOC 03 (T.Argentiera/Bolgheri–  
Cuvée aus CS & Merlot und CF) 39,50

## **BRUNELLO DI MONTALCINO:**

<b>Brunello di Montalcino DOCG 2001</b>	(Lisini / San Angelo in Colle )	67,20
<b>Brunello di Montalcino Riserva 1999</b>	(Argiano / Montalcino)	59,50

## **PIEMONTE:**

<b>Dolcetto d'Alba DOC 2005</b>	(Elio Altare / La Morra / Winzer des Jahres 2005)	31,50
<b>Barbera d'Alba DOC 2007</b>	(Elio Altare / La Morra / Winzer des Jahres 2005)	35,50
<b>MOMPERTONE DOC 2005</b>	(Prunotto / Monferrato / Barbera - Syrah )	34,60
<b>Barolo DOCG 1998</b>	(Paolo Scavino / Castello Falletto)	77,00
<b>Barolo DOCG 1999</b>	(Elio Altare / La Morra/ Winzer des Jahres 2005)	89,00
<b>Barolo Bussia 1999</b>	( Poderi Aldo Conterno )	87,00

## Sekt

<b>HOCHRIEGL Alte Reserve</b>	(trocken)	1/1	28,30
<b>HOCHRIEGL Alte Reserve</b>	(Trocken)	0,5	15,60
<b>HOCHRIEGL</b>	(Halbtrocken)	1/1	28,30
<b>HOCHRIEGL</b>	(Halbtrocken)	Piccolo	8,70
<b>SCHLUMBERGER Sparkling Extra Dry</b>		1/1	28,30
		Piccolo	8,70
<b>BRÜNDLMAYER Brut 2004</b>	(Trocken / hervorragender Sekt aus 3 verschiedenen Pinot-Reben)		42,60
<b>BRÜNDLMAYER Brut „Rosé“</b>	(Trocken / hervorragender Sekt aus Pinot Noir, Zweigelt und St. Laurent -Reben)		42,60

## *Champagner*

<b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</b>	Piccolo	26,80
<b>Veuve Clicquot Ponsardin brut</b>	halbe Flasche	46,50
<b>Veuve Clicquot Ponsardin brut</b>	(Reims)	65,40
<b>Taittinger</b>	(Reims)	61,80
<b>Krug Champagne</b>	(Grand Cuvée Brut / Reims)	153,00
<b>Pol Roger “Rosé” 1999</b>	(Cuvée Préstige)	92,50
<b>Tornay Champagne “rosé”</b>	(Bernard Tornay – Bouzy)	58,00