

Rotweine

Zweigelt	30,00
<i>Weingut IRO, Burgenland</i> dunkles Rubingranat, in der Nase Kirschen, samtig und rund, unkompliziertes Trinkvergnügen, teilweiser Barriqueausbau	
Zweigelt „Rubin Carnuntum“	32,00
<i>Weingut Markowitsch, Niederösterreich, Carnuntum</i> tiefes Rubin, intensiver Duft nach Kirschen und dunklen Beeren, weich und füllig am Gaumen, Barriqueausbau in franz. Eiche	
Zweigelt Bienenfresser	37,00
<i>Weingut Pitnauer, Niederösterreich, Carnuntum</i> rubinrot, in der Nase Kirsch- und Weichselnote, würzige Anklänge, saftig, dunkle Beeren	
Blaufränkisch „Leithaberg“	48,00
<i>Weingut Prieler, Burgenland</i> kräftiger Körper, Brombeer-Schwarzkirsch-Frucht, saftige Textur, straffer stoffiger Wein, klingt lange und fein aus	
Blaufränkisch Chevalier	39,00
<i>Weingut Iby, Burgenland, Deutschkreutz</i> rubinrot mit süsser Brombeerfrucht, angenehm am Gaumen, eingebundene Tannine, harmonischer Abgang	
Pinot Noir	46,00
<i>Weingut Toni Hartl, Niederösterreich, Thermenregion</i> fein duftende Beerenaromen, elegant ausgewogene Tannine, langer Abgang	
Pinot Noir „Panta Rhei“ 2009	66,00
<i>Weingut Schwarz-Velich, Burgenland</i> intensive rotbeerige Burgunderfrucht, nervige Säure, Eleganz, feine Aromatik, salzige Mineralik, hohes Trinkvergnügen	
St. Laurent	36,00
<i>Weingut Aumann, Thermenregion</i> kräftige dunkelrote Farbe, in der Nase ein Hauch von Nougat, saftige Kirschfrucht	
Merlot „Unplugged“	48,00
<i>Weingut Reeh, Burgenland</i> dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, in der Nase zart nach Kräutern und Gewürzen, etwas Nougat, am Gaumen saftig	
Cabernet Sauvignon	52,00
„Unplugged“	
<i>Weingut Reeh, Burgenland</i> zarte rubinrote Reflexe, zarte Anklänge nach Johannisbeeren und Rumpflaumen, harmonisch, kräftiger Körper	