



SPEISEN- & GETRÄNKE

Herzlich willkommen!

Es freut uns sehr, Sie in unserem Winzerhof begrüßen zu dürfen.

Wir werden Sie mit kulinarischen Leckerbissen aus der Region verwöhnen. Zu unserem vielseitigem Speisenangebot, welches zum Großteil aus hausgemachten Schmankerln besteht, empfehlen wir edle Weine aus unseren Spitzenlagen. Wir bewirtschaften eine Rebfläche von zehn ha. Den Großteil im südlichen Kremstal rund um den Göttweigerberg in den Rieden Steinbühel, Höhlgraben, Hochrain, Steinhagen, Stein Point, Landwid und Alte Point in der Wachau. Aber auch auf den steilen Terrassen hinter der Altstadt Stein bewirtschaften wir Weingärten.

Dort wächst unser Riesling von den Terrassen.

Durch die schonende Verarbeitung der Trauben und eine gezielte Vergärung können finessenreiche, reintönige Weine gekellert werden. Das Spektrum reicht vom Sauvignon Blanc über Gelber Muskateller, Muskat Ottonel, Gewürztraminer und Frührotem Veltliner bei den Weißweinen, bis hin zu Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Blauer Portugieser im Rotweibereich. Die Hauptsorten sind Grüner Veltliner und Riesling, die auch als Herkunftswein "Kremstal DAC" (Districtus Austriae Controllatus) zahlreiche Facetten zeigen.

Auch das Süße darf nicht fehlen, darum wird Sie die Frau des Hauses, Petra Rosenberger, mit Torten, Kuchen und Kaffee begeistern.

Als Draufgabe können wir Ihnen herrlich fruchtige Schaumweine anbieten.

Unser Familienbetrieb zählt zu den ältesten des Ortes.

Seit dem Jahre 1812 steht der Name Rosenberger in Furth/Palt für die Erzeugung hochwertiger Produkte.

Fragen Sie nach unserer Weinliste und nützen Sie den Ab-Hof-Verkauf!

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und hoffen auf ein baldiges Wiedersehen!**

Winzerhof Fam. Rosenberger | 3511 Palt-Göttweig, Lindengasse 23 | Tel.: +43(0)2732-71584 | Fax: 71584+4 | Mobil - Stefan: 0676-6052720
Mail: wein@winzerhof-rosenberger.at | www.winzerhof-rosenberger.at

www.winzerhof-rosenberger.at

SUPPEN

Klare Rindsuppe mit Frittaten	€ 3,70
Knoblauchsuppe	€ 4,20

WARM SPEISEN

“Warme Küche“ bis 21.30 Uhr!

	<i>kleine Portion</i>	<i>normale Portion</i>
Leberwurst Gröstel mit Kartoffeln und Sauerkraut	€ 6,90	€ 8,90
Surschnitzel mit gemischtem Salat	€ 8,90	€ 11,50
Gebackenes Putenschnitzel mit gemischtem Salat	€ 8,90	€ 11,50
Gegrilltes Schweinsfilet in Pfeffersoße mit Kroketten und grünem Salat	€ 11,90	€ 14,90
Gebackener Emmentaler mit Preiselbeeren und gemischtem Salat	€ 7,90	€ 9,90

WILDSPEZIALITÄTEN

Gegrillte Wildkäsekrainer mit Wachauer Laberl, Krautsalat, Kren und hausgemachten Marillensenf	€ 8,90	
Wildblutwurst Gröstel mit Kartoffeln und Sauerkraut	€ 8,50	€ 10,90
Gegrillter Rehrücken in Pfeffersoße mit Kroketten und grünem Salat	€ 14,90	€ 18,90
Gebackene Rehschnitzel mit gemischtem Salat	€ 12,90	€ 15,90

FÜR UNSERE KLEINEN

“Pezi-Schnitzerl“ - Putenschnitzerl mit Pommes frites und Ketchup	€ 6,80
1 Port. Pommes frites	€ 3,30

KAFFEE (Segafredo Zanetti Austria GesmbH) – TEE

Großer Brauner, großer Schwarzer	€ 3,70
Kleiner Brauner, kleiner Schwarzer	€ 2,60
Verlängerter	€ 3,10
Melange	€ 3,40
Tee mit Zitrone	€ 2,10
Tee mit Rum oder Schnaps	€ 3,20
Glühwein (1/4 l)	€ 3,00

DESSERTS

“Warme Desserts“ bis 22.00 Uhr!

Es stehen verschiedene Torten und Kuchen zur Auswahl

	<i>kleine Portion</i>	<i>normale Portion</i>
Torte, Schnitte		€ 3,50
Kuchen		€ 3,20
Wachauer Palatschinken	€ 3,00	€ 4,90
Topfennockerl mit Marillenröster	€ 4,90	€ 6,90
Mohr im Hemd		€ 4,90

ZUSÄTZLICHES „TAGESGERICHT“

“Warme Küche“ bis 21.30 Uhr!

	<i>kleine Portion</i>	<i>normale Portion</i>
Fr. 07.02. Gebackene Blunzenradeln mit Kartoffel-Vogelersalat und Krensaucе <i>Weinempfehlung: FURTH - Grüner Veltliner KREMSTAL 2019</i>	€ 7,50	€ 10,00
Sa. 08.02. Gekochter Weidebüffel mit Schnittlauchsoße und Rösti <i>Weinempfehlung: Gewürztraminer Steinhagen 2019</i>	€ 11,90	€ 15,90
Fr. 14.02. Wildschweinbeuschel mit Serviettenknödel <i>Weinempfehlung: Riesling Grande Reserve 2018 – Von den Terrassen</i>	€ 7,90	€ 10,90
Sa. 15.02. Nüsschen vom Reh mit Serviettenknödel und Apfelrotkraut <i>Weinempfehlung: Cuvée RED ROSE „Rote Rose“Barrique 2015</i>	€ 11,90	€ 15,90
Fr. 21.02. Hirschgulasch mit Spätzle Preiselbeerpfirsich und grünem Salat <i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner Ried Höhlgraben KREMSTAL 2019</i>	€ 7,50	€ 10,00
Sa. 22.02. Gegrillter Hirschrücken in Waldpilzsoße mit Serviettenknödel und grünem Salat <i>Weinempfehlung: Gewürztraminer Barrique 2015</i>	€ 13,90	€ 17,90
Fr. 28.02. Gebackene Gänseleber mit gemischtem Salat <i>Weinempfehlung: Cabernet Sauvignon Barrique 2016 – Riede Landwid</i>	€ 9,90	€ 13,90
Sa. 29.02. Wildentenbrust Sous Vide gegart mit Schupfnudeln und Apfelrotkraut <i>Weinempfehlung: Zweigelt Barrique Drei Eichen 2016</i>	€ 14,90	€ 18,90

Jeden Donnerstag gibt es ein halbes Backhendl mit gemischtem Salat um 9,90 €

Nächster Heurigentermin: 22 April bis 30. Mai

Unsere Öffnungszeiten: Mittwoch, Donnerstag & Freitag: ab 15.00 Uhr, Samstag ab 11.00 Uhr
Sonntag, Montag, Dienstag geschlossen

Unsere SCHMANKERL zum MITNEHMEN im GANZEN: ABHOF-VERKAUF WILD

Wildschweinschinken, Hirschschinken	€ 45,00/kg
Mufflon - Rehschinken	€ 58,00/kg
Wildwürstel - luftgetrocknet	€ 28,00/kg
Wildwurst	€ 20,00/kg
Wildkäsewurst	€ 22,00/kg

ABHOF-VERKAUF SCHWEIN

Rohschinken	€ 21,90/kg
Selchschof gekocht	€ 17,90/kg
Bauernspeck	€ 19,90/kg
Bratwürstel	€ 9,90/kg
Becher Schmalz 500ml	€ 2,20

UNSERE SCHMANKERL IM GLAS FÜR ZU HAUSE:

1 Glas Kräuterleberpastete	€ 4,70
1 Glas Grammelschmalz	€ 4,50
1 Glas Grammelaufstrich	€ 4,70
1 Glas Wildpastete	€ 5,20
<i>ausgezeichnet vom Magazin „Alles Gute“ mit der Aufstrichkrone Österreichs 2011 bis 2015</i>	
1 Glas Wildschweingrammelaufstrich	€ 6,50
1 Glas Rehsülzchen	€ 6,50
1 Glas Marillen Chutney	€ 6,50
1 Glas Marmelade vom roten Paprika	€ 5,20

Unsere Wein-Schokoladen: Grüner Veltliner u. Red Rose Schokolade à € 3,90

UNSERE MITARBEITER INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER ALLERGENE ZUTATEN IN UNSEREN PRODUKTEN!

KALTE SPEISEN

alle Fleischwaren hausgemacht!

	<i>kleine Portion</i>	<i>normale Portion</i>
Heurigenplatte (2 Personen)		€ 17,90
Hauerjause	€ 6,50	€ 8,50
Rosenberger's Winzerstangerl		€ 7,50
Belegtes Brot		€ 4,90
Saure Platte	€ 6,50	€ 8,50
Saures Rindfleisch vom Tafelspitz	€ 6,50	€ 8,50
Rohschinken mit Kren	€ 6,50	€ 8,50
Geselchtes, gekocht	€ 5,00	€ 7,50
Schweinsbraten	€ 5,00	€ 7,50
Surfleisch	€ 5,00	€ 7,50
Bauernspeck	€ 5,50	€ 7,90
Kümmelbraten	€ 5,00	€ 7,50
Saure Wurst	€ 3,90	€ 5,80
Presskopf	€ 4,90	€ 6,90
Gemüsesulz hausgemacht	€ 4,90	€ 6,90
„Saures“ auf Wunsch mit Kernöl		€ 0,40

UNSERE WILD- und MANGALITZASCHWEIN-SPEZIALITÄTEN

alles hausgemacht!

	<i>kleine Portion</i>	<i>normale Portion</i>
Mangalitzza-Spezialplatte	€ 8,50	€ 11,90
Wildschinkenteller	€ 8,50	€ 11,90
Wildplatte	€ 8,20	€ 10,90
Wildblunze sauer mit Jungzwiebel und Tomaten	€ 5,90	€ 7,90
Wildwürstel, luftgetrocknet	€ 6,50	€ 8,50
fein geschnitten, mit Marmelade vom roten Paprika		
Wildschweinpastete mit Preiselbeeren	€ 5,90	€ 7,90

ausgezeichnet vom Magazin „Alles Gute“ mit der Aufstrichkrone Österreichs 2011 bis 2015



FÜR KÄSELIEBHABER

	<i>kleine Portion</i>	<i>normale Portion</i>
Käseteller mit Marillen Chutney	€ 7,90	€ 9,90
Elixhauser Naturemmentaler mit Walnüssen in Blütenhonig	€ 5,90	€ 7,90

(Käserei Rosa Lindner, 5300 Hallwang) (Krausis Honig Gerold Kraushofer, 3232 Bischofstetten)

AUFSTRICHE hausgemacht!

Aufstrichteller	€ 5,00	€ 7,80
Kräuterleberpastete	€ 3,30	€ 4,90
Topfenkäse	€ 3,30	€ 4,90
Grammelaufstrich	€ 3,30	€ 4,90
Eieraufstrich	€ 3,30	€ 4,90

IMBISS FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Brot mit Surfleisch	€ 4,00
Butterbrot mit Emmentaler	€ 4,00
Wildpastetenbrot	€ 3,70
Grammelaufstrichbrot	€ 3,70
Eieraufstrichbrot	€ 3,70
Kräuterleberpastetenbrot	€ 3,30
Streichkäsebrot	€ 3,30
Bratenfettbrot	€ 3,20
Schmalzbrot mit Zwiebel	€ 3,00
Wachauerlaberl mit Surfleisch	€ 2,90
Wachauerlaberl mit Extrawurst	€ 2,40
1 Port. Essiggurkerl oder Pfefferoni	€ 1,60
1 Stk. Gebäck oder Brot	€ 1,20

(Bäckerei und Konditorei Kittel, U. Landstr. 55, 3511 Furth
Bäckerei Käppl, Inzersdorfer Straße 6, 3131 Getzersdorf)



SCHANKWEINE

1/8 Grüner Veltliner	€ 1,60
1/8 Rotwein Cuvée	€ 1,60
1/8 Grüner Veltliner, Selection	€ 1,90
1/8 Zweigelt, Selection	€ 1,90
1/4 Gespritzter weiß oder rot	€ 2,10
0,33l Fl. Kaiser Spritzer	€ 3,20
0,33l Fl. Rosé Spritzer	€ 3,20
1/4 Cola / Almdudler, rot oder weiß	€ 2,60
1/2 Almdudler mit einem 1/8 Wein, rot oder weiß	€ 3,60

SCHAUMWEIN- FRIZZANTE

	Glas	Flasche
Frizzante Cuvée – mit Orangensaft oder Rotem Traubensaft	€ 3,00	
Muskat Frizzante	€ 3,50	€ 19,50
Rosé Frizzante	€ 3,20	€ 18,00
White Sparkling	€ 3,20	€ 18,00
Frizzante vom Cabernet	€ 3,20	€ 18,00

3. Platz Austrian Wine Awards 3. Bester Schaumwein Österreichs

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

1/4l 100%iger Traubensaft rot, 100%iger Apfelsaft	€ 2,70
1/4l Traubensaft, rot gespritzt, Apfelsaft, gespritzt	€ 1,90
1/4l Holunderblütensaft	€ 1,80
1/2l Almdudler, gespritzt	€ 3,20
1 Fl. Schmex Kräuterlimonade, Frucade oder Marillenlimonade	€ 2,50
1/4l Cola oder Almdudler	€ 2,30
1 kl. Fl. Römerquelle mit oder ohne Kohlensäure	€ 1,80
1l Römerquelle	€ 3,30
0,75l Fl. Römerquelle ohne Kohlensäure	€ 3,00
1l Soda	€ 3,20
1/4l Soda	€ 0,90

ZUM KNABBERN

Chips, Soletti oder Erdnüsse	€ 1,20
Wachauerschnitte, Kinder-Bueno	€ 1,20
Rosenbergers Schokolade: Red Rose oder Grüner Veltliner	€ 3,90



GRÜNER VELTLINER

FURTH Grüner Veltliner KREMSTAL 2019

Ein Grüner Veltliner voller Frucht mit frischer Würze und trinkanimierender Säure.

Perfekter Sommerwein und Speisebegleiter

alc. 12,0 % vol – 5,8 ‰ Säure – trocken 0,75 l € 15,00 • 1/8 l € 2,50

Abhof-Verkauf: € 7,00

Grüner Veltliner Ried Höhlgraben KREMSTAL 2019

Ein sehr eindrucksvoller Grüner Veltliner. Man kann das sortentypische "Pfefferl" besonders gut erkennen. Dieser Wein überzeugt mit seiner Duftigkeit und mineralischen Würze am Gaumen.

89 Falstaff-Punkte

alc. 12,5 % vol – 5,7 ‰ Säure – trocken 0,75 l € 16,50 • 1/8 l € 2,80

Abhof-Verkauf: 8,50 €

Kremstal DAC Reserve – Grüner Veltliner 2015 – Ried Höhlgraben

Dieser Veltliner wird aus den qualitativ hochwertigsten Trauben gekeltert, ein sehr würziger, mineralischer Reserve Wein; am Gaumen reife Äpfel und Quitte, im Abgang feine Honignoten mit pfeffriger Würze.

alc. 14,0 % vol – 5,3 ‰ Säure – trocken 0,75 l € 19,50 • 1/8 l € 3,40

Abhof-Verkauf: € 16,00

RIESLING

Kremstal DAC – Riesling 2018 – Ried Steinhagen

Ein mineralischer Riesling, knackig schöne Frucht, weißer Pfirsich und zart nach Grapefruit, gute Mineralik, schöne Extraktstoffe, ein perfekter Speisebegleiter, erfrischend und sehr harmonisch.

89 Falstaff-Punkte

alc. 13,0 % vol – 5,2 ‰ Säure – trocken 0,75 l € 17,50 • 1/8 l € 2,90

Abhof-Verkauf: € 8,50

Kremstal DAC – Riesling 2017 – Ried Steinbühel

Bereits im Jahre 1322 wurde die Lage Steinbühel erstmals urkundlich erwähnt. Schon der Name der Riede lässt auf den Boden und das Gelände schließen: Urgestein prägt diese Riede. Und „Bühel“ wie „Bichl“ ein alter Name für Hügel, verweist auf die einzigartige Lage. Das sind ideale Voraussetzungen, hier fühlt sich der Riesling besonders wohl. Es entstehen komplexe Weine mit reifer animierender Säure, welche Mineralität und Terroir widerspiegeln.

alc. 13,0 % vol – 6,6 ‰ Säure – trocken 0,75 l € 19,00 • 1/8 l € 3,20

Abhof-Verkauf: € 12,00

Kremstal DAC Reserve – Riesling 2017 – Von den Terrassen

Ein Riesling höchster Qualität und Reife. Bereits in der Nase kräftige Noten von reifen Marillen, unglaublich dicht und kompakt, Am Gaumen ein endlosscheinendes Geschmackserlebnis mit feiner mineralischer Würze.

alc. 14,0 % vol – 6,5 ‰ Säure – trocken 0,75 l € 21,50 • 1/8 l € 3,70

Abhof-Verkauf: 18,00

Riesling Grande Reserve – Von den Terrassen Ried Schreck Krems 2018

Die Lage Schreck (urkundlich bereits im 8. Jahrhundert erwähnt) wo dieser Riesling wächst ist die steilste in ganz Stein. Hier arbeitet man per Hand. Die Erträge sind minimal, um den Weinen maximale Aromen mitzugeben. Durch die südliche Hangneigung und der Wärmeabstrahlung der Terrassenmauern entsteht ein einzigartiges Mikroklima. Von Steinobst dominiert, doch kommen hier durch den blauen Schiefer dunkle, rauchige Noten dazu. Geduld tut gut, denn im Laufe der Jahre spielt er sukzessive sein ganzes Potenzial aus. Dieser Wein lagerte 1 Jahr auf der Feinhefe. Großer Wein mit riesigem Potential.

alc. 14,0 % vol – 5,3 ‰ Säure – halbtrocken 0,75 l € 22,50 • 1/8 l € 3,90

Abhof-Verkauf: € 19,90

SORTENVIELFALT

Fusion 2019 „Verschmelzung“

Dieser sehr aromatische Cuvée mit fruchtigem Charakter, bestehend aus Grünem Veltliner, Müller Thurgau und Muskat Ottonel. Am Gaumen grüner Apfel und etwas Stachelbeere; im Abgang eine schöne Würze mit knackiger Säure. Die drei Sorten verschmelzen – fusionieren sich zu einer neuen Einheit. Lebendige Säure, eine herrliche Erfrischung. Animierender Trinkfluss.

alc. 12,5% vol – 5,9‰ Säure – trocken 0,75 l € 16,00 • 1/8 l € 2,60
Abhof-Verkauf: 6,90 €

Frühroter Veltliner – 2018 Ried Satzen

Eine nach vielen Jahren wieder in Trend gekommene Weinsorte. Dieser „Frührote“ ist extrem fruchtig. Schöne Würze und feine Struktur – ein äußerst harmonisches Trinkvergnügen!

alc. 11,5% vol – 5,7‰ Säure – trocken 0,75 l € 16,00 • 1/8 l € 2,60
Abhof-Verkauf: € 6,90

Sauvignon Blanc – Göttweiger Berg 2019

Mittleres grün-gelb. In der Nase typische grasige Noten, Brennnessel und Paprika; am Gaumen Holunderblüte, etwas Litschi und weiße Ribisel, sehr würzige Note im Abgang.

alc. 13,0% vol – 6,0‰ Säure – trocken 0,75 l € 16,50 • 1/8 l € 2,90
Abhof-Verkauf: € 9,00

Gelber Muskateller – 2018 Ried Steinhagen

Fruchtiger, erfrischender Duft nach gelben Trauben, Holunder- und Rosenblüten, am Gaumen saftig knackige Struktur, grüner Apfel, leichte Zitrusaromen im Abgang; gut integrierte Säure, idealer Wein für heiße Sommertage.

alc. 12,0% vol – 6,0‰ Säure – trocken 0,75 l € 17,50 • 1/8 l € 2,90
Abhof-Verkauf: € 9,00

Gewürztraminer – 2019 Ried Steinhagen (lieblich)

Ein kräftiger Traminer mit feiner Restsüße. Intensiver Duft nach tropischen Früchten Maracuja-Mango, unterlegt mit Rosenblüten; am Gaumen gehaltvoll. Im Abgang kräftig mit einer Hand voll Nelken. Die Restsüße verleiht dem Wein einen lieblichen Abgang.

alc. 12,0% vol – 7,0‰ Säure – lieblich 0,75 l € 17,50 • 1/8 l € 2,90
Abhof-Verkauf: € 9,00

Gewürztraminer – 2015 Ried Steinhagen Barrique

Ein ganz besonderer Traminer von höchster Qualität und Reife, 12 Monate im Akazien-Barriquefass gereift. Zu Beginn feiner Rosenduft, unterlegt mit Nelken und feinen Holzaromen. Am Gaumen saftig und kompakt, komplexe Traminer-Frucht, Orangenblüten, reife Quitte, der hohe Alkohol ist perfekt in den weichen Holzaromen eingebettet, endlos scheinender Abgang, riesiges Reifepotential.

- Vinum Circa Montem Gruppensieger Sortenvielfalt

alc. 15,0% vol – 5,5‰ Säure – trocken 0,75 l € 21,00 • 1/8 l € 3,50
Abhof-Verkauf: € 16,00

LIKÖRWEIN

Likörwein vom Gewürztraminer

Ein Aromaerlebnis der besonderen Art ist dieser Likörwein aus der Sorte Gewürztraminer. Der leicht angegorene Traubenmost vom Traminer wurde mit Weinbrand in der Gärung unterbrochen. So blieb der natürliche Fruchtzucker der Traube erhalten. Typischer Traminer, Duft nach Rosenblüten, am Gaumen sehr kräftig, reife Birne, Alkohol und Restzucker harmonieren perfekt miteinander, Restzucker: 141,6 g/l, hervorragender Digestiv

alc. 18,5 % vol – 3,6 ‰ Säure 0,5 l € 18,00 • 1/16 l € 3,00
Abhof-Verkauf: € 12,00



SÜSSWEINE

Beerenauslese vom Müller Thurgau 2018 Ried Schaberg WACHAU

Die Trauben für diese Beerenauslese wurden am 15.11.2018 mit 29,5 °KMW geerntet.

Ein echtes Süßweinjuwel für jede Vinothek. Die rosinenartigen Beeren verleihen dem Wein ein wunderbares Honig Aroma. Aber auch würzige mineralische Noten kommen zum Vorschein. Am

Gaumen stoffig und extraktreich mit marmeladigen Abgang. Hohes Reifepotential. Restzucker 141,4 g/l
alc. 12,0 % vol – 6,5 ‰ Säure – süß 0,375 l € 25,00 • 1/16 l € 4,00

Abhof-Verkauf: € 20,00

Gewürztraminer – Auslese 2013 – Ried Steinhagen

Ein kräftiger Traminer mit feiner Restsüße. Intensiver Duft nach tropischen Früchten Maracuja-Mango, unterlegt mit Rosenblüten; am Gaumen sehr üppig und gehaltvoll. Im Abgang kräftig mit einer Hand voll Nelken. Die Restsüße verleiht dem Wein einen lieblichen Abgang.

Restzucker 40,7 g/l, hohes Reifepotential!

- Silbermedaille awc-vienna

alc. 12,5 % vol – 7,1 ‰ Säure – lieblich 0,375 l € 17,00 • 1/16 l € 2,60

Abhof-Verkauf: € 12,00

Grüner Veltliner – Eiswein 2012

Geerntet in der Nacht von 8. auf 9. Dezember; Duft nach Honig mit Fruchtanklängen von Quitte und reifen Birnen, im Vordergrund steht der hohe Restzucker mit 201,1 g/l, zählt dieser Eiswein zur absoluten Spitze!

- Silbermedaille awc-vienna

alc. 8,0 % vol – 7,4 ‰ Säure – süß 0,375 l € 25,00 • 1/16 l € 4,00

Abhof-Verkauf: € 20,00

Zweigelt – Eiswein 2012

Dieser Eiswein ist etwas ganz Besonderes:

Der Gedanke, vom Zweigelt einen Eiswein zu keltern, entstand mit dem aufgetretenen Spätfrost am 18. Mai 2012, als die ersten Triebe mit den Trauben zerstört wurden. Die geringe Menge der nachwachsenden Trauben reifte erst sehr spät und ergab ein ideales Traubenmaterial für einen Eiswein! In der Nacht von 12. auf 13. Dezember ernteten wir die völlig gesunden, gefrorenen Trauben. Ein Eiswein mit toller Farbe, schöner Säure und Super-Frucht nach Weichsel wurde gekeltert! Eine Rarität mit hohem Potential!

Restzucker 134,3 g/l

- Silber bei der FHC-China in Shanghai 2013

alc. 11,5 % vol – 6,8 ‰ Säure – süß 0,375 l € 27,00 • 1/16 l € 4,20

Abhof-Verkauf: € 22,00

Cabernet Sauvignon – Eiswein 2010 – Barrique-Ausbau

Schon die Ernte war ein Erlebnis. In der Nacht auf den 5. Dezember, bei -18° C und 35 cm Schneelage begannen wir mit der Arbeit. Die gefrorenen Trauben mussten zuerst durch Rütteln und Abbürsten vom Schnee befreit werden – geschafft! Nach sorgfältiger Verarbeitung im Keller und 6-monatiger Reife im neuen Barrique ist es nun soweit – der Wein hat sich super entwickelt und das einzigartige Zucker-Säureverhältnis (Rz.: 165,5 g/l) macht diesen Eiswein richtig lebendig, zu einer Rarität mit hohem Reifepotential.

- mit 4 Gläsern ausgezeichnet – österr. Spitze

- Silbermedaille awc-vienna

alc. 10,5 % vol – 13,9 ‰ Säure – süß 0,375 l € 33,00 • 1/16 l € 4,90

Abhof-Verkauf: € 28,00

Chardonnay – Auslese 2011 - Ried Höhlgraben

Ein wunderbarer Chardonnay, schöne reife Struktur, in der Nase reife Birnen, am Gaumen nussig mit Ananas und leichten Honigaromen; verspieltes Zucker-Säureverhältnis;

Restzucker 74,5 g/l, hohes Reifepotential, gehaltvoller geschmeidiger Abgang

- Silber bei der FHC-China in Shanghai 2012

- Silbermedaille awc-vienna

- mit 4 Gläsern ausgezeichnet – österr. Spitze

alc. 10,5 % vol – 7,6 ‰ Säure – süß 0,375 l € 17,00 • 1/16 l € 2,60

Abhof-Verkauf: € 12,00

ROT- UND ROSÉWEINE

FURTH Rosé 2019

Ein sehr fruchtiger Rose; beerige Noten im Duft; am Gaumen nach Erdbeere und Himbeere, im Abgang schwarze Johannisbeere, sehr gut integrierte harmonische Säure.

alc. 12,0% vol – 6,4‰ Säure – trocken 0,75 l € 14,00 • 1/8 l € 2,40

Abhof-Verkauf: € 6,00

Zweigelt 2017 – Göttweiger Berg

Ein kräftiger Zweigelt. Intensiver Duft, am Gaumen nach Weichsel und Zwetschke; schönes weiches Tannin mit harmonisch milder Säure.

alc. 13,0% vol – 5,2‰ Säure – trocken 0,75 l € 15,00 • 1/8 l € 2,50

Abhof-Verkauf: € 6,50

Cuvée RED FUSION 2015 “Verschmelzung“

Ein sehr fruchtiger Rotwein, bestehend aus den Sorten Zweigelt, Blauburger und Cabernet Sauvignon. Am Gaumen Zwetschke und Weichsel, im Abgang Cassis. Der leichte Holzeinsatz rundet den Wein perfekt ab. Die drei Sorten verschmelzen, fusionieren sich zu einer neuen Einheit. Schöne weiche Tannine samtiger Trinkfluss.

alc. 13,0% vol – 5,1‰ Säure – trocken 0,75 l € 16,50 • 1/8 l € 2,80

Abhof-Verkauf: € 7,90

Zweigelt Barrique Drei Eichen 2016

wunderschöner Fruchtcharme mit Johannisbeere und Brombeere, zarte Röstaromen mit gut eingebundenem Holz, gereifte Tannine, eleganter samtiger Nachklang.

alc. 13,5% vol – 5,3‰ Säure – trocken 0,75 l € 18,00 • 1/8 l € 3,20

Abhof-Verkauf: € 10,50

Cabernet Sauvignon Barrique 2016 – Riede Landwied

Granatrot bis tiefdunkle Farbe; schönes sortentypisches Bukett nach schwarzen Johannisbeeren, unterlegt mit runden, weichen Tanninen; Harmonie zwischen Holzaromen und Fruchtnuancen.

alc. 13,5% vol – 4,7‰ Säure – trocken 0,75 l € 21,00 • 1/8 l € 3,60

Abhof-Verkauf: € 13,90

Cuvée RED ROSE „Rote Rose“ Barrique 2015

Die Rose unter unseren Rotweinen. Besteht aus Cabernet Sauvignon und Zweigelt.

Nase nach Dörrpflaumen mit leichtem Tabak. Am Gaumen Cassis und Kaffee, sehr hochwertiger Rotwein.

alc. 14,0% vol – 5,0‰ Säure – trocken 0,75 l € 22,50 • 1/8 l € 3,90

Abhof-Verkauf: 15,90 €

FEINSTE BRÄNDE UND LIKÖRE

2 cl

Feiner Brand von der Marille € 2,70

Feiner Brand von der Williamsbirne € 2,70

Feiner Brand v. d. Alten Hauszwetschke im Barrique € 2,70

Tresterbrand vom Zweigelt Eiswein Barrique-Ausbau € 3,00

Tresterbrand vom Cabernet Sauvignon € 2,70

Tresterbrand vom Gewürztraminer Eiswein € 3,00

Rotweinlikör nach altem Hausrezept € 2,60

Fruchtiger Weißweinlikör € 2,60

Nusslikör vom Göttweiger Berg € 2,70

Krausis Himbeer Likör € 2,70

Marillenlikör € 2,60

Heißer Rotweinlikör mit Schlagoberszimthaube € 3,60

„B’soffene Marille“ € 3,00