



EIN HERZLICHES GRÜSS GOTT

in unserem Bedienungsrestaurant „Gampenalpe“

Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl unserer Speisen und Getränke behilflich!

Unser Fleisch stammt hauptsächlich von heimischen Tieren. Alle unsere Gerichte werden "a la minute" und ausschließlich mit frischen Produkten zubereitet, deshalb kann es zu Wartezeiten kommen!

Alle Weine sind trocken ausgebaut.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Speisen und Getränke "Allergene Stoffe" enthalten, unabsichtliche Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden. Unsere ausgebildeten MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Unsere Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer angegeben.

Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen das gesamte "Gampenalpe"-Team!

A HEARTFELT WELCOME

to our "Gampenalpe" restaurant

Our service staff will be happy to assist you with selecting your meals and drinks!

Most of our meat comes from local farms.

We pride ourselves on our first-class ingredients and freshly prepared dishes, so please accept our apologies if occasionally it takes some time.

All of the wines we serve are dry.

Please be aware that some of our menu items may contain allergens; unintentional cross-contamination cannot be excluded. Our trained staff will advise you on the specific ingredients in our dishes.

All prices are quoted in euros and include value added tax (VAT).

We wish you a pleasant and enjoyable stay.

Your "Gampenalpe" team!

AUS UNSEREM WEINKELLER...

FROM OUR CELLARS...

KÖNNEN SULFITE SOWIE KASEIN ENTHALTEN

Wählen Sie aus einer selektierten Zusammenstellung von Qualitätsweinen des österreichischen und internationalen Angebotes.

WEISSWEINE AUS ÖSTERREICH

WHITE WINE FROM AUSTRIA

Grüner Veltliner

Pfeffrige Würze, fruchtbetont, nahezu immer trocken, enormes Potenzial. Ein Drittel der gesamten österreichischen Weinbaufläche nimmt der Grüne Veltliner ein, der damit die mit Abstand häufigste Rebsorte Österreichs darstellt. Diese typisch österreichische Spezialität finden Sie vor allem in den niederösterreichischen Weinbaugebieten nördlich der Donau, wie etwa im Weinviertel, Traisental, Kamptal, Kremstal, Donauland, in der Wachau oder in Wien. Der Grüne Veltliner begleitet viele Speisen – von der ländlichen bis zur kreativen Küche.

Grüner Veltliner Federspiel Bachgarten 2017 Weingut Franz Pichler, Wachau	0,75 lt	39,-
Grüner Veltliner Donauschotter 2017 Weinmanufaktur C. Strobl, Feuersbrunn, Wagram	0,75 lt	43,-
Grüner Veltliner Fass 4 2017 Weingut Ott, Feuersbrunn, Wagram	0,75 lt	46,-
Grüner Veltliner Federspiel Kreutles 2017 Weingut Knoll, Unterloiben, Wachau	0,75 lt	46,-
Grüner Veltliner Federspiel 2017 Weingut Haslinger, Mitterarnsdorf, Wachau	0,75 lt	29,-
Grüner Veltliner Federspiel Rotes Tor 2017 Weingut Hirtzberger, Spitz an der Donau, Wachau	0,75 lt	49,-
Grüner Veltliner Smaragd Ried Schütt 2017 Weingut Knoll, Unterloiben, Wachau	0,75 lt	66,-
Grüner Veltliner Smaragd Honivogl 2017 Weingut Hirtzberger, Spitz an der Donau, Wachau	0,75 lt	135,-
Grüner Veltliner Smaragd 1000 Eimerberg 2017 Weingut Högl Josef, Spitz an der Donau, Wachau	0,75 lt	64,-
Grüner Veltliner Smaragd Ried Liebenberg 2017 Weingut Jamek, Weißenkirchen, Wachau	0,75 lt	59,-

Informationen über Allergene in unseren Getränken, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



Roter Veltliner

Fruchtbetont, Rosinen, Orangen, Quitten, helle Blüten, pfeffrige Würze, und harmonisch. Der Rote Veltliner ist eine österreichische Weißweinsorte, welche nicht mit dem Grünen Veltliner verwandt ist. Die Erträge werden niedrig gehalten, so erbringt die Sorte intensiv aromatische, konzentrierte und extraktreiche Weine. Gerade 0,4 % des gesamten Anbaugebietes werden für diese Rarität verwendet. Die einheimische Rebsorte wird vor allem in Wagram, Kamptal und Kremstal angebaut.

Roter Veltliner 2016 0,75 lt 46,-
Weingut Leth, Fels am Wagram, Wagram

Riesling

Der Riesling ist vor allem in der Wachau, im Kremstal, im Donautal, im Kamptal aber auch in Wien und im Weinviertel zu finden. Die Rebe wird als edelste Weißweinsorte der Welt bezeichnet. In seiner Vollreife besticht der Riesling durch die außergewöhnliche Duftigkeit seines Bouquets, das bei keiner anderen Sorte so fein und edel sein kann.

Riesling Federspiel 2017 0,75 lt 32,-
Weingut Haslinger, Mitterarnsdorf, Wachau

Riesling Smaragd Singerriedel 2015/16 0,75 lt 135,-
Weingut Hirtzberger, Spitz an der Donau, Wachau

Riesling Zöblinger Heiligenstein DAC Reserve 2017 0,75 lt 59,-
Weingut Hiedler, Langenlois, Kamptal

Riesling Engelsberg DAC 2017 0,75 lt 40,-
Weingut Huber, Reichersdorf, Traisental

Riesling Smaragd Steinborz 2017 0,75 lt 59,-
Weingut Lagler, Spitz an der Donau, Wachau

Riesling Zier 2017 0,75 lt 42,-
Wein Hofmeisterei Mathias Hirtzberger,
Wösendorf, Wachau

Riesling Schiefer DAC Reserve 2017 0,75 lt 37,-
Weingut Forstreiter, Krems-Hollenburg, Kremstal

Grauburgunder

Grauburgunder, Pinot Grigio, Pinot Gris, Ruländer – dieser Verwandte aus der großen Burgunderfamilie ist unter vielen Namen bekannt. Die Charakteristika sind kräftige Farbe, viel Würze und Kraft und Aromen von Birnen und Ananas; die Weine können fruchtig-leicht, aber auch dicht und schwer sein; er eignet sich auch gut für den Fassausbau oder ergibt wunderbare Süßweine.

Grauburgunder Erste STK Lage Jägerberg 2017 0,75 lt 46,-
Weingut Sabathi, Leutschach, Süd-Stmk.

Rotgipfler

Der Rotgipfler ist eine einheimische Weißweinsorte aus Österreich, die heute fast nur noch in der Gegend um Gumpoldskirchen zu finden ist (Weinbaugebiet Thermenregion). Bei guter Reife sind die Weine extraktreich und besitzen eine angenehme Säure und ein feines Bouquet.

Rotgipfler Vollendung 2017 0,75 lt 79,-
Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion

Informationen über Allergene in unseren Getränken,
erhalten Sie auf Nachfrage bei
unseren ServicemitarbeiterInnen.
Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



Chardonnay

Die Chardonnayrebe gehört zu den edelsten Weißweinträumen der Welt. Sie ist in fast allen Weinbauländern weltweit beheimatet. In der Steiermark, wo sie eher frische, zartblumige Weine liefert, wird der Chardonnay unter der Bezeichnung Morillon schon sehr lange kultiviert.

Im Duft an Weißbrot und Dörrobst erinnernd, ergibt die Chardonnayrebe sehr kräftige, extraktreiche Weine, die auch bei hoher Reife noch eine angenehme Säure besitzen.

Chardonnay 2017 Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion	0,75 lt	36,-
Hill 2 Barrique 2015 (80 % Chardonnay, 20 % Sauvignon Blanc) Weingut Hillinger, Jois, Neusiedlersee	0,75 lt	62,-
Chardonnay Pössnitzberg Große STK Lage 2015/16 Weingut Sabathi, Leutschach, Süd-Stmk.	0,75 lt	52,-

Sauvignon Blanc

Von Frankreich aus startete die Rebsorte ihre Weltkarriere. In den Regionen Friaul und Südtirol (Italien), Steiermark (Österreich), Vipava (Slowenien) und Rueda (Spanien) werden heute hervorragende Weine aus dieser Sorte gekeltert. Weltweit wächst sie auf ca. 80.000 Hektar Anbaufläche und ist damit eine der 20 am häufigsten angebauten Rebsorten. In der Regel entstehen trockene, rassige, grasige Weine, die durch einen sehr feinen Duft nach Holunder bestechen.

Sauvignon Blanc Sernau König Große STK Lage 2017 Weingut Tement, Berghausen, Süd-Stmk.	0,75 lt	70,-
Sauvignon Blanc Zieregg Privat 2013/15 Weingut Domäne Müller, Groß St. Florian, Süd-Stmk.	0,75 lt	79,-
Sauvignon Blanc Steirische Klassik 2017 Weingut Polz, Spielfeld, Süd-Stmk.	0,75 lt	41,-
Sauvignon Blanc Pössnitzberg Große STK Lage 2016 Weingut Sabathi, Leutschach, Süd-Stmk.	0,75 lt	53,-
Sauvignon Blanc Hochsulz 2017 Weingut Skoff, Gamlitz, Süd-Stmk.	0,75 lt	43,-

Süßwein

Als Süßwein oder auch Dessertwein bezeichnet man einen süßen, vollmundigen Wein, der laut EU Verordnung einen Mindestzuckergehalt von 40g/l aufweisen muss. Außerhalb der EU enthalten Süßweine häufig aber zwischen 20 und mehreren 100g Restzucker pro Liter Wein und werden, wie bei uns, meist zum Abschluss eines Menüs gereicht.

Trockenbeerenauslese 2015 0,375 lt 38,-
Restzucker: 201,6g/l
35 % Sämling 88, 35 % Welschriesling, 30 % Riesling
Weingut Höppler, Breitenbrunn, Leithaberg

WEISSWEINE AUS ITALIEN

WHITE WINE FROM ITALY

Toscana

Villa Antinori Bianco Toscana IGT 2017 0,375 lt 23,-
(Pinot Bianco und Pinot Grigio, Riesling)
Trebiano Malvasia,
Vinicolo Marchesi Antinori, Florenz

Chardonnay Monteverro IGT 2014 0,75 lt 135,-
Vinicolo Monteverro, Capalbio, Maremma

Friaul

Pinot Grigio IGT 2017 0,75 lt 39,-
(Grauburgunder)
Vinicolo Vinnaioli Jermann, Farra d'Isonzo

Piemont

Chardonnay Bussador Langhe D.O.C. 2014 0,75 lt 97,-
Poderi Aldo Conterno, Monforte d'Alba

Gavi di Gavi Cru Lugarara D.O.C.G. 2017 0,75 lt 43,-
(Cortese)
Tenuta la Giustiniana SRL, Gavi

Südtirol

Chardonnay D.O.C. 2017 0,75 lt 41,-
Weingut Lageder, Margreid, Bozen

Kerner „Aristo“ D.O.C. 2017 0,75 lt 38,-
Weingut Eisacktaler Kellerei, Klausen

ROSÉWEIN AUS ÖSTERREICH

ROSÉ WINE FROM AUSTRIA

HILL Rosé 2017

Weingut Leo Hillinger, Jois, Neusiedlersee

0,75 lt

35,-

ROSÉWEIN AUS FRANKREICH

ROSÉ WINE FROM FRANCE

Rosé Clos Mireille Cru Classé 2017

Rosé Clos Mireille Cru Classé 2017

Domaine Ott, La Londe Les Maures, Côtes de Provence

0,75 lt

78,-

1,5 lt

155,-

WEISSWEINE NEUE WELT

WHITE WINE FROM THE NEW WORLD

Neuseeland

Sauvignon Blanc "Te Koko" 2015

Cloudy Bay, Wineryards, Blenheim, Marlborough

0,75 lt

95,-



Informationen über Allergene in unseren Getränken,
erhalten Sie auf Nachfrage bei
unseren ServicemitarbeiterInnen.
Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



ROTWEINE AUS ÖSTERREICH

RED WINE FROM AUSTRIA

Blauer Zweigelt

Der Zweigelt, Österreichs meist verbreitete Rotweinsorte ist eine Kreuzung zwischen Blaufränkisch und Sankt Laurent von Dr. Fritz Zweigelt aus dem Jahre 1922. Diese Rebsorte ergibt beaujolaisähnliche Rotweine. Er hat eine dunkle, rubinrote Farbe mit leicht violettem Schimmer, einen fruchtig, würzigen, zart-herben Geschmack und wird im Alter samtig.

Zweigelt Reserve Eichkogel 2014 0,75 lt 34,-
Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion

Blafränkisch

Ein österreichischer Blafränkischer weicht vom internationalen Typ eines Rotweines meist durch seine ausgesprochene Fruchtigkeit nach Brombeeren und Süßkirschen und seine Süffigkeit ab. Eine alte Rebsorte mit hohem Qualitätspotenzial, die für die burgenländischen Weinbaugebiete typisch ist.

Blafränkisch Eisenberg DAC 0,75 lt 39,-
Reserve Szapary 2016
Weingut Jalits, Südburgenland

Blafränkisch Kräften 2013 0,75 lt 63,-
Weingut Schönberger, Mörbisch am See, Leithaberg

Blafränkisch Allegria 2015 0,75 lt 29,-
Weinmanufaktur Höferer, Deutschkreutz, Mittel-Bgld.

Cuvées

Im französischen Sprachgebrauch ist ein Cuvée jeder separat abgefüllte Wein eines Weingutes. Dies kann ebenso ein Verschnitt mehrerer Rebsorten als auch ein Wein aus einer einzelnen Lage sein.

Im deutschsprachigen Raum ist Cuvée ein Synonym für Verschnitt – das Endprodukt wurde aus Wein von verschiedenen Rebsorten oder Weinberglagen erzeugt, mit dem Ziel, die Qualität des Weines zu verbessern.

Scorpio 2017 (Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot) Weingut Heribert Bayer, Neckenmarkt, Burgenland	0,75 lt	34,-
Big John 2016 (Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir) Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee	0,75 lt	36,-
Die Versuchung 2012 (Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Blauer Burgunder) Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion	0,75 lt	59,-
Gabarinza 2015 (Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot) Weingut Heinrich, Gols, Neusiedlersee	0,75 lt	71,-
Salzberg 2013 (Merlot, Blaufränkisch) Weingut Heinrich, Gols, Neusiedlersee	0,75 lt	173,-
Pentagon 2015 (Blaufränkisch, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz) Weingut Pfneisl, Deutschkreuz, Mittel-Bgld.	0,75 lt	49,-
Heideboden 2015 (Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot) Weingut Hans & Anita Nittnaus, Gols, Neusiedlersee	0,75 lt	43,-
Hill „1“ 2013 (Merlot, Blaufränkisch, Zweigelt) Weingut Leo Hillinger, Jois, Neusiedlersee	0,75 lt	68,-
Massiv 2013 (Blaufränkisch, Rathay, Zweigelt, Cabernet Sauvignon) Weingut Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee	0,75 lt	89,-

Blauburgunder (Pinot Noir)

Diese Rebsorte stammt aus dem Burgund, Frankreich. Der Blauburgunder ist ein hochwertiger Rotwein mit einer langen Lagerfähigkeit. Nicht umsonst wird er als „König der Rotweine“ bezeichnet. Er ist für einen Ausbau im Barrique gut geeignet. Sein Hauptmerkmal ist das ausgesprochen fruchtige Bouquet mit einem leichten Bittermandelton; überaus vollmundig, samtig, körperreich.

Pinot Noir Rosenberg 2014

Weingut Höppler, Breitenbrunn, Leithaberg

0,75 lt

64,-

Merlot

Verbreitung hauptsächlich in Frankreich (vor allem Bordeaux), darüber hinaus in Italien (Veneto, Friaul, Latium), Südamerika, Südafrika und Australien. Auch in Deutschland und Österreich mittlerweile zugelassen. Häufig mit Cabernet-Sauvignon verschnitten. Farbe: dunkelrot. Geschmack: füllige, üppige Frucht, dezente Tannine, geringe Säure, alkoholreich.

Merlot 2015

Weingut Schönberger, Mörbisch am See, Leithaberg

0,75 lt

53,-

Cabernet Sauvignon

Nahezu jedes Land mit nennenswertem Weinbau hat Cabernet in seinen Weinbergen. Die besten sortenreinen Cabernets werden in Kalifornien und der Toskana hergestellt. In Kalifornien gilt der reinsortige Ausbau als die höchste Vollendungsstufe und liefert Weine der Weltklasse.

Cabernet Sauvignon Privat 2012

Weingut Krug Gumpoldskirchen, Thermenregion

0,75 lt

72,-



Informationen über Allergene in unseren Getränken, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



ROTWEINE AUS ITALIEN

RED WINE FROM ITALY

Toscana

Villa Antinori IGT 2015	0,375 lt	24,-
Villa Antinori IGT 2015	0,75 lt	42,-
[Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah] Tenuta Marchesi Antinori, Florenz		
Il Pino di Biserno IGT 2014/15	0,75 lt	98,-
[Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot] Tenuta di Biserno, Bibbona, Bolgheri		
Tignanello IGT 2013	0,375 lt	96,-
Tignanello IGT 2014/15	0,75 lt	155,-
[Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc] Tenuta Tignanello-Antinori, Mercatale, Chianti		
Brunello di Montalcino La Casa D.O.C.G. 2011	0,75 lt	102,-
[Sangiovese] Tenuta Caparzo, Montalcino		
Sassicaia D.O.C. 2014	0,375 lt	145,-
Sassicaia D.O.C. 2013/14	0,75 lt	223,-
[Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc] Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Bolgheri		
Tenuta Ornellaia D.O.C. 2011/12/14/15	0,75 lt	284,-
[Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot] Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri		
Monteverro di Terra IGT 2014/15	0,75 lt	81,-
[Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot] Tenuta Monteverro, Capalbio, Maremma		
Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2012	0,75 lt	73,-
[Sangiovese] Tenuta di Collosorbo, Montalcino		
Il Bruciato Bolgheri D.O.C. 2016	0,75 lt	43,-
[Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah] Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri		
Cont'Ugo D.O.C. 2012	0,75 lt	71,-
[Merlot] Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri		
Le Volte Dell'Ornellaia IGT 2016	0,75 lt	44,-
[Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon] Tenuta Ornellaia, Bolgheri		

Informationen über Allergene in unseren Getränken,
erhalten Sie auf Nachfrage bei
unseren ServicemitarbeiterInnen.
Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



Guado al Tasso Bolgheri Superiore 2015 0,75 lt 168,-
[Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc, Petit Verdot]
Tenuta Guado al Tasso-Antinori, Bolgheri

Chianti Rufina Nipozzano Riserva D.O.C.G. 2014/15 0,75 lt 40,-
Castello Nipozzano-Frescobaldi, Pelago, Chianti

Venetien

Valpolicella Ripasso D.O.C. 2016 0,75 lt 54,-
[Corvina, Rondinella]
Tenuta Marcati, Mizzole, Valpolicella

**Valpolicella Valpantena
Secco Bertani D.O.C. 2014** 0,75 lt 42,-
[Corvina, Rondinella]
Tenuta Bertani, Grezzana

Piemont

Barbera d'Alba Classic D.O.C. 2016 0,75 lt 48,-
[Barbera]
Tenuta Prunotto, Alba

Sito Moresco Langhe D.O.C. 2016 0,75 lt 88,-
[Nebbiolo, Merlot, Cabernet, Sauvignon]
Tenuta Angelo Gaja, Barbaresco

Bricco dell'Uccellone D.O.C. 2014 0,75 lt 98,-
[Barbera]
Tenuta Braida di Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro

Apulien

**San Marzano "62 Anniversario"
Riserva Primitivo di Manduria 2014** 0,75 lt 70,-
Cantine San Marzano, San Marzano di San Giuseppe

ROTWEINE AUS SPANIEN

RED WINE FROM SPAIN

Corimbo I Ribera del Duero D.O. 2011 (Tempranillo) La Horra, Burgos	0,75 lt	95,-
Numanthia Tinto 2012 (Tinta de Toro) Bodega Numanthia, Valdefinjas, Toro D.O.	0,75 lt	92,-

ROTWEINE AUS FRANKREICH

RED WINE FROM FRANCE

Bordeaux

Château Figeac 2012 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc) St.Emilion 1 er Grand Cru Classé "B" Château Figeac, St.Emilion	0,75 lt	375,-
Château Léoville Poyferré 2014 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc) Château Léoville Poyferré, St. Julien	0,75 lt	196,-

FÜR DEN BESONDEREN ANLASS...

FOR SPECIAL OCCASIONS...

MAGNUMFLASCHEN

MAGNUM BOTTLES

Weissweine Österreich

Sauvignon Blanc Pössnitzberg Große STK Lage 2016	1,5 lt	106,-
Sauvignon Blanc Pössnitzberg Große STK Lage 2016	3,0 lt	212,-
Weingut Sabathi, Leutschach, Süd-Stmk.		
Chardonnay Pössnitzberg Große STK Lage 2016	1,5 lt	104,-
Chardonnay Pössnitzberg Große STK Lage 2016	3,0 lt	192,-
Weingut Sabathi, Leutschach, Süd-Stmk.		
Riesling Smaragd Singerriedel 2017	1,5 lt	270,-
Weingut Hirtzberger, Spitz an der Donau, Wachau		
Grüner Veltliner Smaragd Honivogl 2017	1,5 lt	270,-
Grüner Veltliner Smaragd Honivogl 2017	3,0 lt	540,-
Weingut Hirtzberger, Spitz an der Donau, Wachau		
Sauvignon Blanc Hochsulz 2017	1,5 lt	94,-
Weingut Skoff, Gamlitz, Süd-Stmk.		
Grüner Veltliner Losling 2016	1,5 lt	146,-
Weinmanufaktur Clemens Strobl, Feuersbrunn, Wagram		
Grüner Veltliner Schreckenbergl 2016	1,5 lt	146,-
Weinmanufaktur Clemens Strobl, Feuersbrunn, Wagram		
Sauvignon Blanc Zieregg Privat 2013/15	1,5 lt	158,-
Weingut Domäne Müller, Groß St. Florian, Süd-Stmk.		

Rotweine Österreich

Merlot 2012	1,5 lt	96,-
Weinmanufaktur Höferer, Deutschkreutz, Bgld.		
Blaufränkisch Allegria 2015	1,5 lt	67,-
Weinmanufaktur Höferer, Deutschkreutz, Mittel-Bgld.		

Informationen über Allergene in unseren Getränken,
erhalten Sie auf Nachfrage bei
unseren ServicemitarbeiterInnen.
Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



Cuvee Österreich

Hill „1“ 2013	1,5 lt	134,-
Hill „1“ 2012	3,0 lt	260,-
[Merlot, Blaufränkisch, Zweigelt] Weingut Leo Hillinger, Jois, Neusiedlersee		
Die Versuchung 2015	1,5 lt	119,-
[Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Blauer Burgunder] Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion		
Gabarinza 2015	1,5 lt	142,-
Gabarinza 2016	3,0 lt	284,-
[Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot] Weingut Heinrich, Gols, Neusiedlersee		

Rotweine Italien

Il Pino di Biserno IGT 2015/16	1,5 lt	194,-
Il Pino di Biserno IGT 2015	3,0 lt	388,-
[Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot] Tenuta di Biserno, Bibbona, Bolgheri		
Sassicaia D.O.C. 2014	1,5 lt	500,-
[Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc] Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Bolgheri		
Biserno 2010/12/14	1,5 lt	396,-
[Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot] Tenuta di Biserno, Bibbona, Bolgheri		

Allergie-auslöser	Buchstaben-code	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmittel diese Stoffe hauptsächlich vorkommen
GLUTEN	A	Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer (oder Hybridstämme davon), Dinkel, Kamut, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern	Mehl, Flocken, Gries, Kleie, Malz, Schrot, Stärke, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl	Brot und Gebäck, Kuchen, Nudeln, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Semmelbrösel, Wurstwaren, Kartoffel-Fertiggerichte, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade
KREBS-TIERE	B	Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi	Shrimpspaste u.a. asiatische Würzpasten	Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi
EI	C	Eier von Geflügel	Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiprotein, Flüssigei, Gefriererei, pasteurisiertes Ei, (Ovo-)Vittellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (Ei), E 1105 Lysozym (Ei)	Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, faszierter Braten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts (z.B. Mousse, Eis, Pudding, Cremespeisen, Meringue, Baiser, Wein, Likör, Ovomaltine, Simplese
FISCH	D	Alle Fischarten, Kaviar	Omega 3-Öl, Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsoße, Anchovispaste	Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonato
ERD-NUSS	E	Alle Erdnussorten	Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussflocken, Erdnussmehl	Margarine, Brot, Buchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésoße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, in Erdnussöl frittierten Speisen (Pommes frites)
SOJA	F	Alle Sorten von Sojabohnen	Edamame, Kinako, Miso, Natto, Okara, Shoyu, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasoße, Sojasprousen, Tamari, Tempe, Tofu, TVP (Textured Vegetable Protein = Fleischersatz), E 322 Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen-Polyose, Yuba	Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät drinks, Kaffee weißer, Fertiggerichte aller Art
MILCH	G	Milch von Säugetieren, wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd, Esel	Butter, Buttermilch, Butterschmalz (Ghee, Niter Kibbeh), Creme fraiche, Dickmilch, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Laktalbumin, Laktoglobulin, Laktose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Milchezucker, Molken(protein), Quark, (saure) Sahne, Sauermilch, Schmalz	Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein Molken-/ Frucht-/ Instantdrink, Trinkschokolade, Simplese
NÜSSE	H	Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewkerne, Kaschunüsse	Gemahlene, gehobelte, geröstete etc. Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, Nussöle	Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

SELL-ERIE	L	Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie	Sellerieblatt, -samen, -saft, Selleriepulver (auch in Gewürzen/ Kräutermischungen), Selleriesalz	Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)
SENF	M	-	Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen	Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken
SESAM	N	-	Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamol	Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts
SULFITE	O	E 220 – E 228 Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg	Mit Schwefel behandeltes Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatentpuree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier	Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch
LU-PINEN (auch Wolfsbohne oder Feigenbohne genannt)	P	-	Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat, Alfalfasprossen	Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze
WEICH-TIERE	R	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern	Austernsoße	(asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen (Bouillaibaisse), Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

