



**Lieber Gast,**

in den Bergen, mit  
warmen  
Hüttenambiente, finden  
Sie sich wieder. Mit  
**frischen**  
und **regionalen** Speisen  
werden Sie von unserem  
tollen Küchenteam  
verwöhnt.

Einen schönen  
Aufenthalt wünscht  
Daniel Mairamhof  
& Team

**Öffnungszeiten:**

8 Uhr – 16:30 Uhr Mo.–So.

Küche: 11 Uhr – 15:30 Uhr

**Allergene – Legende:**

A = Glutenhaltig

F = Soja

N = Sesam

B = Krebstiere

G = Milch od. Laktose

O = Sulfite

C = Ei

H = Schalenfrüchte

P = Lupinen

D = Fisch

L = Sellerie

R = Weichtiere

E = Erdnuss



= vegan

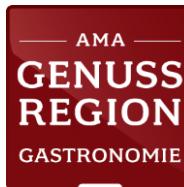
**Unsere Lieferanten sind bei:**

- Huhn: Eurogast, Fleischerei Spanberger - Huber's Landhendl
- Schwein: Eurogast; Fleischerei Spanberger - Vulkanlandschwein
- Lamm: GenussRegion Ennstal-Lamm Öblarn, Fleischerei Spanberger
- Eier: Reiflinger, Lauterbach, Eier Rudi
- Erdäpfel: österreichische Kartoffeln
- Gemüse: Eurogast und Eigenanbau, Genusslieferanten
- Milchprodukte: Ennstal-Milch Stainach, Salzburg Milch
- Käse: Käserei Stainach, Schärdinger
- Rind Reisslerhof, Mitterberg

**& vieles mehr von heimischen Bauern und aus den GenussRegionen Österreichs wie**

- GenussRegion Ennstal Lamm
- GenussRegion Steirisches Kernöl g.g.A.
- GenussRegion Steirische Kürbiskerne
- GenussRegion Ennstaler Steirerkás
- GenussRegion Steirischer Kren g.g.A.

Wir arbeiten ausschließlich mit  
österreichischen Fleischprodukten (AMA)!





## Dear guests,

in the mountains, with a warm hut ambience, you will find yourself again. Our great kitchen team will spoil you with fresh and regional dishes.

Daniel Mairamhof & team wish you a pleasant stay!

### Opening hours:

From 8:00 to 16:30

Monday-Sunday

Kitchen: 11:00 to 15:30

### Allergene – Legende:

A = gluten cereal

F = soya

N = sesame

B = shellfishes

G = milk or lactose

O = sulfite

C = eggs

H = shell fruits

P = lupine

D = fish

L = celery

R = mollusca

E = peanut

V = vegan

M = mustard



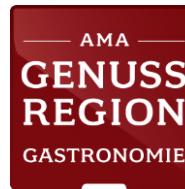
## Our regional partners:

- Chicken: Eurogast; Fleischerei Spanberger - Huber's Landhendl
- Pork: Eurogast; Fleischerei Spanberger - VulkanSchwein
- Lamb: GenussRegion Ennstal-Lamm Öblarn, Fleischerei Spanberger
- Eggs: Reiflinger, Lauterbach, Eier Rudi
- Potato: österreichische Kartoffeln
- Vegetables: Eurogast and Self made, Genusslieferanten
- Milk products: Ennstal-Milch Stainach, Salzburg Milch
- Cheese: Käserei Stainach, Schärdinger
- Beef Reisslerhof, Mitterberg

& many organic products from regional farms and various culinary regions of Austria:

- GenussRegion Ennstal Lamm
- GenussRegion Steirisches Kernöl g.g.A.
- GenussRegion Steirische Kürbiskerne
- GenussRegion Ennstaler Steirerkás
- GenussRegion Steirischer Kren g.g.A.

We only work with Austrian meat products (AMA)!



# falstaff

## HÜTTENGUIDE 2025

---

### KRUMMHOLZHÜTTE

Haus im Ennstal

---

wurde mit



ausgezeichnet.

W. Rosam



*Seewigtal Stüberl*

## SEEWIGTALSTÜBERL BEI EINGANG ZUM BODENSEE

MITTE MAI – MITTE OKTOBER GEÖFFNET  
GANZTÄGIG WARME KÜCHE.  
STEIRISCHE HAUSMANNKOST.  
GERÄUCHERTER FISCH  
HAUSGEMACHTE TORTEN UND KUCHEN.  
KINDERSPIELPLATZ, E-BIKE LADESTATION U.V.A.M.

TEL. 03686/20114  
SEEWIGTAL 43, 8966 AICH-ASSACH

AUF IHREN BESUCH FREUT SICH  
DANIEL MAIRAMHOF MIT TEAM



**BESUCHEN SIE UNS IM  
HOTEL STENITZER  
ODER IN UNSEREM À  
LA CARTE  
RESTAURANT!**

Genieße unvergessliche Urlaubstage im Hotel Stenitzer in der schönsten Marktgemeinde Österreichs – Haus im Ennstal

Unser regionales & reichhaltiges

Frühstücksbuffet:

täglich von 07.30-10.00 Uhr

Restaurant:

Küche von 18.00 - 20.00 Uhr

Aufgrund der begrenzten Tischanzahl bitten wir um eine Reservierung.

Hunde sind auf Anfrage willkommen.

Zimmer-/ Tischreservierung:

Einfach telefonisch unter +43 664 2236 507 per E-Mail [servus@haus-stenitzer.at](mailto:servus@haus-stenitzer.at)

# Aus'm großen Suppentopf

*Out of the soup pot*

**Bergsteiger Suppentopf** (A, L, F) **9,20 €**

Nudelsuppe mit Gemüse und Rindfleisch

*Hearty beef soup with noodles, vegetables and beef*

**Gulaschsuppe** (A, L, F) **9,20 €**

mit zartem Rind- & Schweinefleisch dazu Gebäck

*Tender beef & pork stew with local bread*

**Kürbiscremesuppe** (V) **8,50 €**

mit Grissini

*Cream of pumpkin soup with Grissini*

**Kaspressknödlsuppe** (A, C, G, L, F) **8,50 €**

hausgemachter Käseknoedel mit Speck in Rindsuppe

*Fried cheese dumpling with bacon in a beef stock*

**Frittatensuppe** (A, C, G, L, F) **6,40 €**

kräftige Rindsuppe mit Frittaten

*Hearty beef soup with sliced savoury pancake*

**Alle unsere Gerichte sind hausgemacht!**

*All of our dishes are homemade!*

# Wos gscheit's

## Something hearty

<b>Zwiebelrostbraten</b> (A, C, G, L, F)	<b>27,80 €</b>
vom heimischen Rind mit Röstkartoffeln & Speckbohnen <i>Roast beef with onions, roasted potatoes &amp; beans with bacon</i>	
<b>Steirer - Alm-Burger</b> (A, C, G, L, F)	<b>19,80 €</b>
vom heimischen Rind und Vulkanlandschwein mit Speck, hausgemachter Kürbis-Tomaten-Salza, Röstzwiebeln, Kernölmayo dazu Erdäpfelspalten und Sauerrahmdip <i>Beef/Pork burger with bacon, pumpkin seed oil mayo, homemade, pumpkin-tomato-salza, crispy onions, wedges and sour cream dip</i> Genuss Region Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.	
<b>Steirer - Chili con Carne mit Semmel</b> (A, L)	<b>17,50 €</b>
<i>Styrian Chili con Carne with bun</i>	
<b>Würzige Ripperl</b> (A, G, L, F)	<b>21,30 €</b>
vom Vulkanlandschwein mit Wedges & Speckbohnen dazu BBQ- und Sauerrahmdip <i>Spare ribs with potato wedges &amp; beans with bacon</i>	
<b>Kürbiskernschnitzel</b> (A, C, G, L, F)	<b>18,80 €</b>
vom Schwein, in Kürbiskernparnade gebacken dazu steirischen Erdäpfelsalat <i>Pork escalope, breaded with crushed pumpkin seeds and styrian potato salad</i> Genuss Region Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. und Kürbiskerne	
<b>Cordon bleu</b> (A, C, G)	<b>20,90 €</b>
vom Schwein, gefüllt mit Speck & Käse dazu Pommes <i>Pork escalope, filled with bacon &amp; cheese and french fries</i>	
<b>Kasnockerl „Krummholz Style“</b> (A, C, G, L)	<b>15,20 €</b>
Nockerl mit kräftiger Käsemischung (auch Blauschimmelkäse) und knusprigem Speck <i>Small dumplings with cheese and crispy bacon</i>	

# AlmkulinariK by Richard Rauch

## & made by Janos ❤

### Beef Tatar (A, C, G, M)

Kleine Portion *Small portion* 18,40 €

Große Portion *Big portion* 24,70 €

Eingelegter Kürbis | Chili Mayonnaise | Schwarzbrotcroutons

*Pickled Pumpkin | Chili mayonnaise | Black bread croutons*

### Lambratwürstel 3 Stk. (A, L, F, M, N, E) 15,50 €

Ingwer-Krautsalat | Röstzwiebeln | Kartoffeln |

Schwarzbeersenf

*Lamb-sausages with ginger coleslaw, potatoes & blueberry mustard*

### Steak-Sandwich (A, C) 21,50 €

Flanksteak, Chilimayo, Rucola-Salat, Karamellisierte Zwiebel,

Basilikumpesto, Tomaten

*Flank Steak, Chili mayo, arugula salad, caramelized onion, basil pesto, tomatoes*

## Vegetarische Hüttenschmankerl

*Vegetarian delicacy*

### Kasnockerl „Veggie-Style“ (A, F, G, L) 15,20 €

Nockerl mit kräftiger Käsemischung (auch Blauschimmelkäse)  
und Röstzwiebeln

*Small dumplings with cheese and crispy onions*

### Schifahrergröst'l (C, L) 15,50 €

Erdäpfel mit Marktgemüse & Spiegelei

*Pan fried potatoes with vegetables and topped with a fried egg*

### Herhaftes Gemüsecurry (L, F, N, E, V) 15,50 €

mit Kokos, Ingwer, Chili dazu Basmatireis

*Vegetable curry with coconut, ginger, chili and basmati rice*

# Für unsere kleinen Gäste

*For our small guests*

**Ich weiß nicht** (A, C, G) 10,50 €

Kleines Schnitzel vom Schwein mit Pommes & Ketchup

*Small breaded pork escalope with fries and ketchup*

**Ist mir egal** (L, F) 7,50 €

1 Stk. Frankfurter mit Pommes und Ketchup

*One sausage with fries and ketchup*

## Irgendwas

*Portion Pommes mit Ketchup*

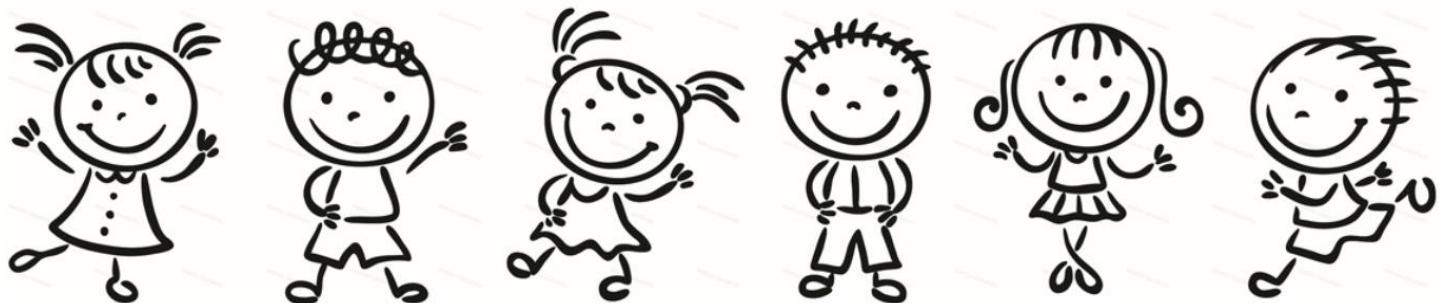
*French fries with ketchup*

Kleine Portion *Small portion* 5,80 €

Große Portion *Big portion* 7,50 €

**Ich hab' keinen Hunger** 0,00 €

Ein Teller mit Besteck für den Raubzug



# Salate

## Salads

### Hüttensalat (A, C, G, L, F, M)

18,20 €

bunter Salatteller mit panierten  
Kürbiskernhendlstreifen & Kernöl

*Mixed salad with pumpkin breaded chicken stripes  
pumkin seed oil*

Genuss Region Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. und Kürbiskerne

### Schäfersalat (L, F, M)

16,60 €

bunte Salatschüssel mit Schafskäsewürfel & Kernöl

*Mixed salad with sheep's cheese, pumpkin seed oil*

Genuss Region Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Genuss Region Weizer Lamm

### Gegrillter Schafskäse im Speckmantel (G, L, F, M)

18,30 €

mit Blattsalat und Tomaten Carpaccio

*Grilled sheep's cheese in bacon with salat and tomato carpaccio*

### Großer Salat (L, F, M)

10,30 €

*Big mixed salad*

### Beilagensalat (L, F, M)

6,50 €

*Small mixed salad*



# Zur kalten Jaus'n

*For jaunt (Cold dishes)*

**Karreespeckbrot** (A, M) **9,40 €**

*Smoked bacon bread*

**Käsebrot – verschiedene Sorten** (A, G) **9,40 €**

*Cheese bread*

**Verhackert's Brot** (A, L) **6,50 €**

*Minced smoked bacon with garlic and onion on bread*

**Steirerkas' brot** (A, G) **5,60 €**

*Local crumbed cheese bread*

# Zur warmen Jaus'n

*For jaunt (Warm dishes)*

**Ein Paar Frankfurter Würstel** (A, C, L, F, M, G)

*A couple of sausages with*

mit Semmel, Senf und Kren (*bun, mustard and horseradish*) **7,50 €**

mit Pommes und Ketchup (*french fries and ketchup*) **11,30 €**

**Brot oder Semmel** (A, G, C) **1,70 €**

*Bread or bun*

**Portion Ketchup, Mayo, Senf** **0,50 €**

# Wos Siaß

*Something sweet*

**Kaiserschmarr'n in der Pfanne (3 Port.) (A, C, G)** **41,50 €**  
mit Apfelmus und Zwetschkenröster  
*Small pieces of thick pancake in the pan with apple and plumsauce*

**Kaiserschmarr'n (A, C, G)** **15,20 €**  
mit Apfelmus und Zwetschkenröster  
*Small pieces of thick pancake with apple and plumsauce*

**Schwarzbeer-Kaiserschmarr'n (A, C, G)** **16,20 €**  
*Small pieces of thick pancake mixed with bluebeeries*

**3-erlei Kaiserschmarr'n (A, C, G)** **19,20 €**  
mit Schoko, mit Schwarzbeer, Normal  
*Small pieces of thick pancake with chocolate, with blueberry, regular*

**Strudel (A, C, G)**

- **Topfen-Waldbeerenstrudel** mit Schlag **7,50 €**  
*Curd cheese stroudel with berries and cream*  
mit Vanillesauce (*with vanilla sauce*) **8,50 €**
- **Apfelstrudel (A, C, G, H, V)** **7,50 €**  
*Apple stroudel*  
mit Vanillesauce (*with vanilla sauce*) **8,50 €**

**Heidelbeer-Germknödl (A, C, G)** **9,60 €**  
*Yeast dumpling filled with blueberry jam*  
mit Vanillesauce und/oder Mohn und/oder Butter  
*with vanilla sauce and/or poppy seeds and/or butter*

**Steirer-Germknödel (A, C, G)** **9,60 €**  
mit Heidelbeere, Vanillesauce, Kürbiskerne und Kernöl  
*Yeast dumpling filled with blueberry jam, covered with vanilla sauce, pumpkin seeds and pumpkin oil*

# Bier vom Fass

*Draught beer*

Schladminger Bier	0,51	<b>6,10 €</b>
Schladminger Bier	0,31	<b>5,10 €</b>
Pfiff, Schladminger Bier	0,21	<b>3,80 €</b>
Weizenbier Schneeweisse	0,51	<b>6,80 €</b>
Weizenbier Schneeweisse	0,31	<b>5,80 €</b>
Radler Gösse	0,51	<b>6,10 €</b>
Radler Gösse	0,31	<b>5,10 €</b>
Pfiff Radler	0,21	<b>3,80 €</b>
Wieselburger Schwarzbier (Flasche)	0,51	<b>6,80 €</b>
Dunkles Weißbier Edelweiß(Flasche)	0,51	<b>6,80 €</b>

# Alkoholfreies Bier

*Beer without alcohol*

Alkoholfreies Gösse Bier (Flasche)	0,51	<b>6,10 €</b>
Alkoholfreies Weizenbier (Flasche)	0,51	<b>6,80 €</b>

# Durstlöscher

*For satisfy one's thirst (non-alcohol)*

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,51	<b>6,20 €</b>
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,31	<b>4,40 €</b>
Almdudler, Eistee	0,51	<b>6,20 €</b>
Almdudler, Eistee	0,31	<b>4,40 €</b>
Apfel-, Orangensaft	0,31	<b>4,40 €</b>
Johannisbeersaft	0,51	<b>6,20 €</b>
Johannisbeersaft	0,31	<b>4,40 €</b>
Bergquellwasser	0,51	<b>1,70 €</b>
Soda-Zitron	0,51	<b>4,80 €</b>
Soda-Zitron	0,31	<b>3,60 €</b>
Hollersaft gespritzt	0,51	<b>5,20 €</b>
Hollersaft gespritzt	0,31	<b>4,20 €</b>
Apfelsaft gespritzt	0,51	<b>5,20 €</b>
Apfelsaft gespritzt	0,31	<b>4,20 €</b>
Orangensaft gespritzt	0,51	<b>5,20 €</b>
Orangensaft gespritzt	0,31	<b>4,20 €</b>
Multivitaminsaft gespritzt	0,51	<b>5,20 €</b>
Multivitaminsaft gespritzt	0,31	<b>4,20 €</b>
Schiwasser	0,51	<b>5,10 €</b>
Schiwasser	0,31	<b>3,80 €</b>

# In der Flasche

*Drinks without alcohol in the bottle*

Cola Cola Zero	0,31	<b>4,70 €</b>
Bitter Lemon; Tonic Water (von Fever Tree)	0,21	<b>4,30 €</b>
Red Bull	0,251	<b>5,20 €</b>
Mineralwasser	0,31	<b>4,10 €</b>
Stilles Wasser	0,31	<b>4,10 €</b>
Multivitaminsaft	0,21	<b>4,10 €</b>

# Kaffeezeit ist

*Some coffee*

Café Latte	<b>5,20 €</b>
Häferlkaffee (Milchkaffee)	<b>5,10 €</b>
Cappuccino	<b>4,70 €</b>
Großer Brauner oder gr. Espresso	<b>4,70 €</b>
Kleiner Brauner oder kl. Espresso	<b>3,80 €</b>
Melange oder Verlängerter	<b>4,30 €</b>
Heiße Schoko	<b>5,40 €</b>

# **zum Aufwärmen...**

## *Hot drinks*

Tee mit Zitrone, Heiße Zitrone (große Tasse)	<b>4,60 €</b>
Früchte-Tee, Kräuter-Tee, Grüner-Tee (große Tasse)	<b>4,60 €</b>
Kamillen-Tee, Pfefferminz-Tee (große Tasse)	<b>4,60 €</b>

# **und mit Schuss...**

## *Hot drinks with schnaps*

Tee mit Rum (60%) oder Obstler	<b>6,40 €</b>
Glühwein, Jagatee, Lumumba	<b>6,40 €</b>
„Steira-Kaffee“	<b>6,90 €</b>
Punsch mit Rum	<b>6,40 €</b>

# **Likör**

## *Some sweet schnaps*

Weichsellikör, Fa. Bauer	2cl	<b>4,20 €</b>
Ahornkirsche, Mandlberggut	2cl	<b>5,90 €</b>
Rum-Karamell, Mandlberggut	2cl	<b>5,90 €</b>
Heiße Witwe	2cl	<b>5,20 €</b>
Schneehauberl	2cl	<b>5,20 €</b>
Oachkatzlschwoaf	2cl	<b>4,90 €</b>
Baileys	2cl	<b>4,20 €</b>

# Schnapsl

## *Schnaps*

Zirben, hausgemacht angesetzt	2cl	<b>4,70 €</b>
Honig Chili, hausgemacht angesetzt	2cl	<b>4,90 €</b>
Haselnuss, mit ganzer Nuss, Fa. Bauer	2cl	<b>4,20 €</b>
Obstler, Fa. Bauer	2cl	<b>4,20 €</b>
Birne, Fa. Bauer	2cl	<b>4,20 €</b>
Marille, Fa. Bauer	2cl	<b>4,20 €</b>
Birne Helene	2cl	<b>5,20 €</b>

## Edelbrände

Gölles „Alte Zwetschke“	2cl	<b>6,90 €</b>
Hämmerle „Williams“	2cl	<b>6,90 €</b>
Hämmerle „Himbeere“	2cl	<b>6,90 €</b>
Hämmerle „Grafensteiner“	2cl	<b>6,90 €</b>
Hämmerle „Subirer“	2cl	<b>6,90 €</b>
Hämmerle „Enzian“	2cl	<b>6,90 €</b>
Hämmerle „Kriecherl“	2cl	<b>6,90 €</b>
Hämmerle „Elsbeere“ (Rarität)	2cl	<b>25,90 €</b>
Mandlberggut „Bio Bergheu“	2cl	<b>7,10 €</b>
Mandlberggut „Vogelbeere“	2cl	<b>9,20 €</b>
Mandlberggut „Zirbengeist“	2cl	<b>6,10 €</b>
Mandlberggut „Rock Whisky“	2cl	<b>5,10 €</b>

# Bargetränke

*Mixed alcohol drinks*

Rock Whisky	2cl	5,10 €
Edelweiß Vodka	2cl	5,10 €
Don Papa	2cl	5,50 €
Flying Hirsch		5,30 €
Flügerl		5,20 €
Bacardi-Cola		5,20 €
Gin Tonic, Hendrick's	4cl	
+ Fl. Fever Tree Tonic oder		10,90 €
+ Fl. Cherry Blossom Tonic		10,90 €
Stin Gin	4cl	
+ Fl. Fever Tree Tonic oder		11,90 €
+ Fl. Cherry Blossom Tonic		11,90 €
Jägermeister	2cl	4,20 €
Berliner Luft	2cl	4,20 €

# Spirituosenflaschen

*(inkl. Beigetränke)*

Vodka Grey Goose	3l	550,00 €
	0,7l	125,00 €
Edelweiß Vodka	0,7l	78,00 €
Bacardi	0,35l	47,00 €
	0,7l	95,00 €
Vodka Absolut	0,35l	47,00 €
Whisky Red Label	0,7l	68,00 €

# Spritzer

*Drinks mixed with wine and sparkling water*

Sommerspritzer	1/4l	<b>4,10 €</b>
Weißen Spritzer	1/4l	<b>4,30 €</b>
Süße Mischung	1/4l	<b>4,40 €</b>

## Aperitif

Muskateller-Spritzer	1/4l	<b>5,80 €</b>
Holler-Weißweinspritzer	1/4l	<b>6,80 €</b>
Aperol-Spritzer	1/4l	<b>6,80 €</b>

The logo features the words "Winter Special" in a stylized blue font. The letters are outlined in white and filled with a pattern of small blue stars and snowflakes. The word "Winter" is on the first line and "Special" is on the second line.

***Heißer Apfel-Schilcher-Wermut***

***0,3l    6,90 €***

# Weinkarte

---

## Weißweine

*Zum glasweisen Genuss vorab zum Essen, zur Jause oder zu unseren panierten Spezialitäten*

*leicht | frisch | fruchtig*

### **Grüner Veltliner**

„DAC Weinviertel“

Weingut Prechtl;  
Zellerndorf / Weinviertel

**1/8l**

**5,60 €**

**0,75l**

**30,50 €**

### **Welschriesling**

Weingut Frauwallner  
Straden / Vulkanland

**1/8l**

**5,80 €**

**0,75l**

**32,00 €**

### **Muskateller**

„Annaberg“

Weingut Scharl  
St. Anna / Vulkanland

**1/8l**

**5,80 €**

**0,75l**

**32,00 €**

### **Weissburgunder**

Weingut Fassold  
Straden / Vulkanland

**0,75l**

**34,50 €**

*klassisch | trocken | ausgeglichen*

*Unsere Universalgenies zur österreichischen Küche – harmonieren vom  
Panierten über Fisch bis hin zum Kalbfleisch*

**Morillon / Chardonnay**

Weingut Peter Skoff

Gamlitz / Südsteiermark

**0,75l**

**35,50 €**

**Wiener Gemischter Satz**

**„Mitterberg“**

Weingut Kroiss

Sievering / Wien

**0,75l**

**36,50 €**

**Sauvignon blanc**

Weingut Muster

Gamlitz /

Südsteiermark

**0,75l**

**36,50 €**

**Grauburgunder**

Weingut Fassold

Straden / Vulkanland

**0,75l**

**36,50 €**

**Riesling Federspiel**

**„1000 Eimerberg“**

Weingut Gritsch Mauritsiushof;

Spitz / Wachau

**0,75l**

**39,00 €**

*kraftvoll | körperreich | vielschichtig*

*Eine perfekte Ergänzung zu kräftigem Fisch, Kalb, Kaninchen  
bis zum Tafelspitz*

### **Grüner Veltliner Smaragd**

**„Süßenberg“**

Weingut Eder

Mautern / Wachau

**0,75l**

**45,00 €**

### **Sauvignon blanc**

**„Moarfeitl“**

Weingut Neumeister

Straden / Vulkanland

**0,75l**

**69,00 €**

## **Prädikatswein**

*edelsüß | kraftvoll | unvergleichlich*

*Lukullischer Genuss zur österreichischen Mehlspeisküche*

### **Beerenauslese (BIO)**

**Weingut Schreiner**

Rust / Leithaberg

**0,375l**

**27,50 €**

## **Roséweine**

*rassig | fruchtbetont*

### **Schilcher**

**Weingut Friedrich**

St. Stefan / Weststeiermark

**0,75l**

**33,50 €**

# **Rotweine**

**klassisch | fruchtig | elegant**

*Unsere Empfehlungen zu Pasta, Rindfleischgerichten und unserem  
hausgemachten Burger*

## **Churchbutton red**

**„Zweigelt / Merlot“**

Weingut Kirchknopf **1/8l** **5,80 €**

Kleinhöflein / Leithaberg **0,75l** **32,00 €**

## **Blaufränkisch DAC (BIO)**

Weingut Weninger Horitschon  
/ Mittelburgenland **0,75l** **34,00 €**

## **St. Laurent**

**„Klassik“**

Weingut Engelbrecht;  
Etsdorf / Kremstal **0,75l** **34,00 €**

**dicht | gehaltvoll | vielschichtig**

*Kulinarische Ergänzung zu Rinderbraten, Lamm und Steaks*

## **Zweigelt**

**„Goldberg“**

Weingut Werner Achs;  
Gols / Neusiedlersee **1/8l** **5,90 €**  
**0,75l** **32,50 €**

## **Gemärk (BIO)**

„Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot“		
Weingut Schreiner		
Rust / Leithaberg	<b>0,75l</b>	<b>35,00 €</b>

## **Merlot Reserve**

Weingut Salzl		
Seewinkelhof / Burgenland	<b>0,75l</b>	<b>44,00 €</b>

## **Phantom**

„Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah“		
Weingut Kirnbauer		
Deutschkreuz / Mittelburgenland	<b>0,75l</b>	<b>53,00 €</b>

# **Raritäten aus der Magnum Flasche (1,5l)**

## **Sauvignon blanc**

„Knily“		
Weingut Jaunegg;		

Leutschach / Südsteiermark

**1,5l** **75,00 €**

## **Crassus**

„Blaufränkisch, Zweigelt, Syrah“		
Weingut Klein Jacqueline;		

Andau / Neusiedlersee

**1,5l** **79,00 €**

## **Opus Eximum (BIO)**

„Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, Cabernet“		
Weingut Gesellmann;		

Deutschkreutz / Mittelburgenland

**1,5l** **89,50 €**

# Schaumweine

## Prosecco

### White Secco

*Schlumberger* 0,75l 39,50 €

### Piccolo White Secco

*Schlumberger* 0,2l 9,50 €

## Sekt

### Classic

*Schlumberger* 0,75l 39,50 €

### Piccolo Classic

*Schlumberger* 0,2l 10,50 €

### Grüner Veltliner

*Schlumberger* 0,75l 41,50 €

## Champagner

### Rosé Imperial Ice

*MOËT & CHANDON* 3l 699,00 €

0,75l 120,00 €

### Vintage

*Don Pérignon* 0,75l 325,00 €