

Gipfelhaus Magdalensberg



Lieber Gast unseres Hauses!

Herzlich Willkommen am Gipfel des Magdalensberges. Einen der kulturträchtigsten Orte Kärntens. Unser Berg, der im Mittelalter Helenenberg geheißen hat, wurde mit der Zeit vom Volksmund zum Magdalensberg umgetauft. Die Lage des Magdalensberges, mit seiner umwerfenden Aussicht, besonders auf die Karawanken, ist beherrschend.

Gegen diesen natürlichen Mittelpunkt sind alle Kärntner Täler offen und das wussten vor langer Zeit auch die Illyrischen Scharen, gefolgt von den Kelten und dann den Römern, die hier ihre Kultstätten hatten, zu schätzen.

Die Blütezeit des Magdalensberges liegt sicher in der sogenannten La Tène – Periode (400 bis 15 v. Chr. Geb.). Zu dieser Zeit musste die keltische Siedlung wohl den ganzen Berggipfel umfasst und sich auf die Flanken des Berges, im Süden, Westen und Norden, ausgedehnt haben. Das Verwaltungszentrum war dort angesiedelt, wo im Jahre 1948 die Ausgrabungsstätte Magdalensberg entstanden ist.

Den bekanntesten Fund, den „Jüngling vom Magdalensberg“ machte ein Bauer im Jahre 1502. Damals wie heute ist der Magdalensberg ein heiliger Ort. Wo früher die Kelten und Slaven ihren Lichtgott Belenus bzw. ihren Sonnengott Swantowit verehrten, pilgern heute Tausende von Gläubigen Christen hin.

Bei der Vierbergewahlfahrt, welche am Vorabend zu Dreinagel – Freitag beginnt, sammeln sich die Wallfahrer und harren unter Scherz, Gesang und Gebet auf den Mitternachtsgottesdienst. Nach der Messe beginnt die Dreinagelfahrt und führt über den Ulrichsberg zum Veitsberg und klingt beim Lorenziberg aus.



Familie Skorianz



Unsere Familie hat den Magdalensberg vor mehr als 160 Jahren vom Fürsten Khevenhüller erworben und verwöhnt seither Ihre Gäste. Es freut uns besonders, dass auch Sie sich entschlossen haben, bei uns zu essen.

*Wir sind darauf bedacht, viele **Produkte aus der eignen Landwirtschaft** am Fuße des Magdalensberges zu verarbeiten. Da wir auch **Partner des Genusslandes Kärntens** sind und mit dem **AMA Gastrosiegel** als Kärntner Genusswirt ausgezeichnet sind, versuchen wir regionale Spezialitäten der einzelnen Genussregionen Kärntens sowie Gutes vom Bauernhof und Produkte mit **AMA Herkunftssicherung** zu verwenden. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie in der Küche.*



Unsere Familie legt großen Wert darauf, bewirten. Da unsere Speisen immer frisch zubereitet werden, bitten wir Sie um Verständnis, dass bei höherer Kundefrequenz es zu etwas längeren Wartezeiten kommen kann. Sollte trotz unserem ehrlichen Bemühen einmal etwas nicht in Ordnung sein, teilen Sie es bitte ohne Scheu der Chefin mit.

Sie zur vollsten Zufriedenheit zu

**Ein guter Appetit wünscht Ihnen
Familie Skorianz und ihr Team**



Das Unkraut des Monats



Marlene Skorianz ist nicht nur die Chefin unseres Hauses, sondern auch aufgrund Ihrer Kräuterpädagogischen Ausbildung unsere „Kräuterhexe“
Sie möchte uns jeden Monat ein neues „Unkraut“ vorstellen

Holunderstrauch



Der im Volksmund auch unter Hollerbusch, Altholder, Flieder oder Hollerstock bekannte Holunder zählt zu den **Geißblattgewächsen**.

Nachdem der Holunder auf jeden Boden gedeiht, ist er nicht nur neben Äckern und feuchten Wäldern sondern auch auf Geröll und Steinbrüchen auffindbar.

Vom Holunder kann man sowohl die **Blüten**, wie auch **Blätter, Früchte, Rinde und Wurzeln** verwenden.

In der Küche kommt
Holunder
Wunderbar
Holunderblüten.

Der Holunder ist
Blüten die Lunge,
Rindentee bei
aus den Blättern für
Prellungen



vor Allem der Holunderessig und die
Marmelade zur Anwendung.
schmecken auch die gebackenen

aber auch eine **Heilpflanze** dessen
Niere und Blase stärken. Der
Verstopfungen hilft und eine Salbe
Frostbeulen, Wunden und
verwendet wird. Die Beeren werden

bei Lebensmittelvergiftungen gegeben.

Der Holunder ist aber nicht nur gesund sondern **schmeckt hervorragend**: Probieren Sie unseren **Holundersaft** oder aber auch die **Holunderbeerennudeln**!

Tipp: Beim nächsten Spaziergang sammeln Sie ein paar Beeren 0,5kg und setzten sie diese mit 5 Löffel Zucker und einen halben Liter Obstler an - nach 4 Wochen erhalten Sie einen **wunderbaren Holunderlikör**!

Oma's Gemüsegarten

Jede freie Minute wird in den Garten gesteckt! Denn was wäre unsere Küche ohne Omas Salate, Karotten, Sellerie, Gewürzen ...

Salate – wo man die Natur schmeckt!

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	€ 4,90
<i>Grüner Salat der Saison</i>	€ 4,90
<i>Fitnesssteller</i> <i>Verschiedene Blattsalate mit gegrillten Putenstreifen und Gebäck</i>	€ 12,90
<i>Saures Rindfleisch</i> <i>Marinierte Rindfleischscheiben mit Zwiebel, Ei und Salatgarnitur und Gebäck</i>	€ 10,50
<i>Kürbiskernöl</i> vom Bauernhof Knafl aus Maria Saal	€ 0,90



Vegan – nur Krautlach und Gmias!

<i>Cremige Suppe nach Saison</i> mit gerösteten Brotwürfeln	€ 4,90
<i>Kartoffelnudeln</i> mit Sojabutter und gemischtem Salat	€ 12,50
<i>Pilztascherln</i> mit Trüffel Öl und Salat	€ 12,90
<i>Täglich frisch zubereitete vegane Alternative</i>	

bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter



Aus dem großen Suppentopf

Magdalener Mostsuppe

€ 4,90

Cremige Suppe mit Apfelmost vom Skorianzhof und Schlagobers verfeinert und mit gerösteten Weißbrotwürfeln serviert

Schlickkrapferlsuppe

€ 5,20

Leberknödelsuppe

€ 4,90

Frittatensuppe

€ 4,90

Kärntner Ritschert

€ 6,90

Ein dicker Eintopf aus Selchfleisch, Rollgerste, Gemüse und vielen würzigen Kräutern mit Gebäck

... möchten Sie das Rezept zum Nachkochen?

Bitte fragen Sie unser Servierpersonal!....

Cremige Suppe nach Saison

€ 4,90

je nach Saison mit Bärlauch, Brennessel, Wildkräuter, Kürbis, Rote Rüben oder Karotten Ingwer zubereitet





für unsre kleinen Gäste

Asterixsteller € 6,90

Kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites, Ketchup und Salatgarnitur

Obelix € 7,20

Kleines Wienerschnitzel von der Pute mit Pommes frites, Ketchup und Salatgarnitur

Troubadix € 5,50

Frankfurter mit Pommes frites und Ketchup

Mirakulix € 5,50

3 Stück Käsenudeln mit heißer Butter

Idefix € 4,50

Gemischtes Eis mit Schlagobers

Portion Ketchup, Senf, Mayonnaise € 0,90

Wir haben Figuren der Gallier gewählt, weil auch diese keltischen Truppen am Magdalensberg stationiert waren. Wollt ihr mehr darüber wissen, empfehlen wir Euch einen Besuch in den Römisch Keltischen Ausgrabungen am Magdalensberg.



Gschmackiges vom Had'n



Im Südosten Kärntens ist der „Jauntaler Had'n“ (Buchweizen) zu Hause. Der Buchweizen ist ein Kind zentralasiatischer Hochlagen und wurde aus seiner Urheimat von wandernden Völkern – hauptsächlich Tataren – auch nach Europa gebracht. Im süddeutschen Raum wurde er deshalb auch Tataren-, Heiden- und Türkenkorn genannt. Daher bis heute sein umgangssprachlicher Name „Had'n“. Der Buchweizen gedeiht auf kargstem Boden, reagiert auf Kunstdünger und Stallmist eher negativ, zeichnet sich durch seine kurze Vegetationszeit aus und ist reich an Kalium, Eisen, Kalzium, Magnesium, Kieselsäure und Vitaminen. Und wie er schmeckt? Probieren Sie ihn!!

Had'nmehlnudel mit saisonaler Füllung € 12,90

Teigtaschen zubereitet aus Had'nmehl von der Familie Steharnig (Genussregion Jauntaler Had'n), gefüllt je nach Saison mit Bärlauch, Kürbis oder Karotten, Ingwer und mit gemischtem Salat serviert

Had'nmehlschnitte € 4,50

Tagesempfehlungen

Schweinsmedaillons in Pfefferrahm € 18,90

Serviert mit Petersilienkartoffeln und Gemüse

Junghirschbraten in Rotweinsauce € 18,50

mit Kartoffelknödel, Apfelrotkraut und Preiselbeeren

Wildragout

Reh- und Hirschfleisch mit Gemüse, Schwammerln, hausgemachten Butterspätzle und Rotkraut

€ 15,50





Selbstgemachte Nudelspezialitäten

Kudl - Mudl – Nudelteller

€ 13,50

bestehend aus 1 St. Käsenudel, 1 St. Fleischnudel, 1 St. Spinatnudel, 1 St. Kartoffelnudel, 1 St. Krautnudel, 1 St. Tomaten/Mozzarellanudel serviert mit heißer Butter und Salat

Gemischter Nudelteller

€ 13,50

bestehend aus 2 St. Käsenudeln, 2 St. Fleischnudeln, 2 St. Spinatnudeln serviert mit heißer Butter und gemischtem Salat

Hadnmehlnudel mit saisonaler Füllung

€ 12,90

Teigtaschen zubereitet aus Hadnmehl von der Familie Steharnig (Genussregion Jauntaler Hadn), gefüllt je nach Saison mit Kürbis, Karotten Ingwer oder Bärlauch und mit gemischtem Salat serviert

Kärntner Käsenudel

€ 12,20

Nach Omas Originalrezept mit Bauerntopfen, mehligem Erdäpfeln, Nudelminze und Kerbelkraut gefüllt mit heißer Butter und gemischtem Salat serviert

Fleischnudel

€ 12,90

serviert mit Grummeln und Sauerkraut

Spinatnudeln

€ 12,20

serviert mit heißer Butter, Parmesan und gemischtem Salat

Kletzennudel

€ 12,20

serviert mit heißer Butter, Zimt, Zucker und Kompott

Süßer Nudelteller

€ 13,50

verschiedene süße Nudelsorten (Kletzen-, Mohn-, Schwarzbeeren und Apfelnudeln) serviert mit heißer Butter, Zimt, Zucker, und Kompott

Käsenudeln ohne Gluten und Laktose

€ 13,90

zubereitet mit glutenfreien Mehl und laktosefreien Topfen und auf Wunsch mit heißer Sojabutter und Salat serviert

*Nehmen Sie sich Zeit für Ihre
„Lieben“ und verwöhnen Sie sie
auch zu Hause, mit unseren
Nudeln!*

1St. Nudel zum Mitnehmen

€ 1,50

Sonnalmtopfen

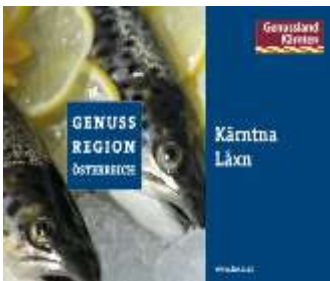


Auf den saftigsten, ökologisch bewirtschafteten Almen und Wiesen der Norischen Region weiden die Sonnenalm-Milchkühe. Mit der Energie der sonnigsten Berge produzieren sie gesunde und natürliche Rohmilch die zu hochwertigen Produkten verarbeitet werden. Unter anderem der in traditioneller Handarbeit hergestellte Kärntner Bröseltopfen. Diese regionaltypische Topfenspezialität wurde ursprünglich auf den Bauernhöfen aus natürlich gesäuerter Milch, ohne die Zugabe von Lab hergestellt!

Wiesenkräuternudeln an Blattsalaten

Feine Teigtaschen gefüllt mit Sonnenalm Bröseltopfen und Wiesenkräutern.
Als Vorspeise € 9,50 und als Hauptspeise € 12,90

Fisch aus heimischen Gewässern



Der Kärntna Lâxn ist eine Seeforelle, die sich durch einen silbrigen Körper mit x-förmigen schwarzen Punkten auszeichnet. Sie ist ein großwüchsiger Vertreter der Lachsartigen (Salmonidae). Früher war sie Hauptfisch einiger Kärntner Seen und wurde von den heimischen Fischern als Lâxn bezeichnet. Kärntna Lâxn haben ein zartrosa Fleisch mit kräftigem Geschmack. Er wird uns vom Hofer aus Feld am See geliefert.

Kross gebratenes Filet vom Kärntna Lâxn

aus Feld am See von der Fam. Hofer mit gerösteten Mandelsplitter und Petersilienkartoffeln vom Bauernhof Knafl aus Maria Saal **€ 21,90**



Schmankalan vom Kärntner Rindsvieh

Rindsgulasch


mit hausgemachten Butterspätzle oder Semmelknödel

€ 11,90

Magdalener Mostbraten (vom Rind aus eigenem Stall)

mit Semmelknödel Apfelrotkraut und Preiselbeeren

€ 14,90

*Hier kommt das Essen nicht vom Band – wir
kochen noch mit 
und Hand*



*Je nach Verfügbarkeit gibt es auch ein Steak von
unseren eigenen Rindern*

Klassiker aus der Wirtshausküchle

Schweinsbraten in Natursafterl mit Röstkartoffeln € 11,90

Wienerschnitzel mit Beilage und Gemüse von der Pute € 11,90

vom Schwein € 11,50

Cordon bleu mit Beilage und Gemüse garnitur von der Pute € 13,90

vom Schwein € 13,50

Als Beilage können Sie wählen zwischen: Petersilienkartoffeln

Pommes frites

Reis oder

Kroketten



Süße Leckereien

Kaiserschmarren mit hausgemachtem Kompott € 11,50

Schokoladen- oder Marmeladepalatschinken mit Schlagobers € 4,00

Eispalatschinken

serviert mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers € 6,90

Apfelstrudel € 3,90

Topfenstrudel € 3,90

Omas Blechkuchen € 3,90

Kärntner Reindling € 3,90

Mohr im Hemd € 5,20

Indianerkrapfen € 4,90

auf Bestellung können wir Ihnen diese Mehlspeise auch **glutenfrei** servieren!

Portion Schlagobers € 0,90



Der Gusto kommt vom

Schauen

... auf zum Kuchenbuffet...



Was Kält's geht immer

Magdalener Eisbecher

€ 7,50

Erleben Sie köstliche Genüsse mit frischen Früchten, Eis, Likör und Schlagobers

„Heiße Liebe“

€ 6,90

Da schmelzen auch Sie dahin!

Eine aromatische Kombination aus heißen Himbeeren, Vanilleeis, Schlagobers und Fruchtsauce

Nussbecher

€ 6,90

...ist wahrlich eine Sünde wert!

Nuss- Pistazien und Vanilleeis mit feinem Nusslikör, Schlagobers, Schokoladensauce und Nüssen verfeinert

Bananen Split

€ 6,90

Seit Jahren einfach unschlagbar

Vanilleeis mit Bananenscheiben, geschlagenem Rahm, Schokoladensauce und Mandelsplitter serviert

Wiener Eiskaffee mit Schlagobers

€ 6,90

Kräftig, kühl und ungerührt – auf Wunsch gerührt (Aufschlag € 1,00)

Coupe Danemark

€ 5,90

Der feine Kontrast!

Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagobers

Gemischtes Eis

Klein aber fein!

ohne Schlagobers

€ 4,90

mit Schlagobers

€ 5,90

Alle Preise inkl. MwSt und sonstiger Abgaben



Getränke

Hausgemachte Spezialitäten

... was Gutes zum Anfang...

Magdalensberger Perle € 5,20

Ein erfrischender Appetitanreger der aus eigenem Holundersaft, Sekt und dem gewissen Etwas zubereitet wird

Fruchtsäfte

1/2l Durstlöcher Holundersaft mit Quellwasser € 3,30

1/4l Holunderblütensaft	€ 2,50	1/4l Traubensaft	€ 2,50
1/4l Melissensaft	€ 2,50	1/4l Dunkler Holundersaft	€ 2,50
1/4l Erdbeersaft	€ 2,50	1/4l Magdamix (Melisse mit Erdbeere)	€ 2,50

aus dem Mostfass

1/4l Apfelmost	€ 2,20	1/2l Apfelmost	€ 3,60
1/4l Gipfeltraum (Most mit Holunder)	€ 2,50	1/2l Gipfeltraum (Most m. Holunder)	€ 3,90

a edler hausgemachter Tropfen

2cl Marillenbrand	€ 3,90	2cl Speckbirnenbrand	€ 3,90
2cl Bohnapfelbrand	€ 3,90	2cl Hauszwetschke	€ 3,90

... was Süßes oder Angsetz's ...

2cl Zirbensch snaps	€ 3,90	2cl Nusschnaps	€ 3,90
2cl Himmelschlüssellikör	€ 3,90	2cl Veilchenlikör	€ 3,90



Petra, Alex und Johanna beim jährlichen Holunderblüten Pflücken! Natur pur!

Österreichischer Biergenuss



Es muss ein Stiegl sein!

Frisch gezapftes Stiege Bier vom Fass

*Hell, schlank, frisch hopfig, harmonisch.
Höllisch gut!*

0,3l Stiegl	€ 3,70	0,3l Radler mit Kräuterlimo	€ 3,70
0,5l Stiegl	€ 4,20	0,5l Radler mit Kräuterlimo	€ 4,20
0,3l Saisonbier	€ 3,80	0,5l Saisonbier	€ 4,30

Hausbier

*Echtes Bier braucht echtes Handwerk,
Deshalb wird unser Hausbier in Hirt im 2 Tank
Verfahren und ohne chemische Zusätze für uns
gebraut.*

*Edelhopfiges Spezialbier mit besonders vollem
Geschmack*



0,3l Hausbier	€ 3,90	0,5l Hausbier	€ 4,30
---------------	--------	---------------	--------

Flaschenbiere



0,5l Fl. Stiegl Gold gehaltvolles, feinwürziges Bier aus heimischen Zutaten	€ 4,30
0,3l Fl. Stiegl Sonderedition	€ 3,90
0,5l Fl. Stiegl Freibier unfiltriertes und alkoholfreie Bier mit limettenartiger Hopfennote	€ 4,30
0,5l Fl. Stiegl Weisse frucht aromatisches Weißbier	€ 4,30
0,5l Fl. Stiegl Sport – Weisse alkoholfreie sportliche Meisterleistung	€ 4,30

Alkoholfreie Getränke

0,33l Limonade	Coca Cola, Fanta oder Highlander Kräuterkracherl	€ 2,90
0,2l Pago Fruchtsäfte	Marille, Johannisbeere, ACE	€ 3,50
0,2l Pago Fruchtsäfte	Erdbeere, Mango	€ 3,60
0,33l Flasche Limonade	Fanta, Coca Cola, Cola Zero, Cola light, Sprite	€ 3,30
0,33l Orangen- od. Apfelsaft	vom Bauernhof Kelz aus Goggerwenig	€ 3,30



0,33l Römerquelle Mineralwasser	€ 2,40
0,33l Kl. Flasche Römerquelle (perl/natur)	€ 2,90
0,33l Römerquelle Mineral mit frisch gepresstem Zitronensaft	€ 2,90



Magdalensberger Quellwasser

Unser Wasser wird aus 80 Meter Tiefe gepumpt und wird danach in den Tiefenbehälter geleitet. Von dort aus erfolgt der Transport in den Hochbehälter. Aufgrund immer strengerer Auflagen, jährlichen Qualitätsüberprüfungen, ständigen Wartungsaufwänden und Serviceleistung sehen wir uns gezwungen, für unser Quellwasser einen geringen Kostenaufwand zu verrechnen.

0,25l Magdalensberger Quellwasser	€ 0,60
0,5l Magdalensberger Quellwasser	€ 1,00
1l Magdalensberger Quellwasser	€ 2,00

Zu Kaffee und Wein servieren wir Ihnen natürlich gerne kostenlos ein Glas Wasser!

Kaffee

Zubereitet mit **SIDAMO Kaffee**
von **Julius Meinl**

Röstung: etwas dunkler Crema: hellbraun,
schöne Marmorierung Aroma: angenehmer,
fruchtiger Duft Geschmack: fruchtig, fein
etwas säuerliche Note



Häferlkaffee Kaffee mit mehr Milch	€ 3,50
Cappuccino mit Schlagobers auf Wiener Art oder mit Milchschaum	€ 3,40
Café Latte viel aufgeschäumte Milch mit einem Espresso	€ 3,50
Verlängerter Tasse Kaffee mit extra Milch	€ 3,20
Espresso starker, kurzer Kaffee	€ 2,60
Kleiner Brauner Espresso mit Milch	€ 2,70
Großer Espresso	€ 4,20

Aufpreis für Soja oder Hafermilch € 0,50

Tee

Gipfelstürmer

Genießen Sie ein Kännchen unseres selbst gepflückten Kräutertees.
Die Pfefferminze schmeckt erfrischend, Zitronenmelisse wirkt
beruhigend, Eisenkraut ist ein Energiebringer und hilft den nächsten
Gipfel zu erklimmen. Kännchen €3,90



eine Tasse Bio Tees von Sonnentor

Früchte Harmonie	€ 2,90
Pfefferminze	€ 2,90
English Breakfast – Schwarztee	€ 2,90
Grüne Brise – Grüntee mit Zitronengras	€ 2,90
Taufrisch - Kräutertee	€ 2,90
Ingwer Genuss - Gewürztee	€ 2,90

Aufpreis für Zitrone oder Milch € 0,30 Honig € 1,00

Weine

*Lust auf ein „Flascherl“ vom guten Tropfen?
Gerne bringen wir Ihnen unsere Weinkarte!
Glasweise bieten wir Ihnen unter anderen folgende Flaschenweine an.*

Bei den genannten Weinen handelt es sich ausschließlich um Qualitätsprodukte, die aus der 0,7-l-Flasche ausgeschenkt werden.

Weißweine 0,125l 0,7l/Flasche

Ott „Am Berg“ – Grüner Veltliner 2020

Weinkellerei Bernhard Ott, Feuersbrunn € 4,90 € 28,90

Leuchtendes, helles Strohgelb mit Grünreflexen; säurebetont, überraschend natürlich, zeigt sich immer mehr animierend, grüne Apfelnote mit 'steirischem' Säurebiss, unkompliziert, angenehm neutraler Abgang mit Zitrusseffekt, zarterherbes Finish, Wein mit Stil.

Domaines Kijger – Sauvignon Blanc „Ried Kranachberg“ 2020

Gamlitz in der Südsteiermark € 4,90 € 28,90

In ihm vereint sich die kühle Frucht der Weststeiermark mit der kräftigen Reife der Südsteiermark zu einem komplexen Genuss – frisch, nervig, würzig und animierend. Steiermark at it's best!

Markowitsch – Chardonnay 2020

Göttelsbrunn in Niederösterreich € 5,00 € 29,50

Schöne Zitrusfrucht, erinnert nach Mandeln mit saftig, feiner Würze und Säure, elegantem Finale und angenehmer Struktur.

Köck – Polenikus 2019



Polenitzen in Feldkirchen – Kärnten € 5,50 € 31,90

Polenikus 2013 wurde aus den Rebsorten Solaris, Irsai Oliver und Muscaris gekeltert. Durch die frühe Lese und ausreichende Zeit im Keller besitzt der Polenikus die Stabilität eines normalen Weißweines. Fruchtiges, frisches Aroma und sehr guter Balance von Fruchtzucker und Säure, exotische Früchte und deutlich muskerte Noten, machen diesen Wein zu einem trinkfreudigen Erlebnis

Rotweine

Big John – Scheib6lhofer 2019

Gols am Neusiedlersee, Burgenland € 5,90 € 32,50

Tiefdunkles Violett; typischer Duft nach schwarzen Ribiseln, totale Fruchtigkeit und Duft nach rotem Pfeffer, elegantes Sortenbukett komplettiert vom samtigen angenehm grasigen Gaumen und dem geschmeidigen Abgang.

Carnuntum Cuvée – Markowitsch 2019

Göttelsbrunn in Niederösterreich € 4,90 € 28,90

Rubinrot mit violetter Rand; im Duft erinnernd an Kirschen und Gewürzen, weich und elegant am Gaumen.

Zweigelt – Hagn 2019

Mailberg, Niederösterreich € 5,00 € 29,50

Dunkles Rubingranat, Brombeeren und Heidelbeeren in der Nase wie am Gaumen, sehr saftig und süffig, vollmundig und harmonisch, langer fruchtbetonter Abgang.

Lieblicher Rotwein und Dessertwein

Merlot Lovely 2020

Andau am Neusiedlersee, Burgenland € 4,90 € 28,90

Rubinrot, fruchtig nach Kirschen und Waldbeeren, mild und weich mit harmonischer Restsüße angenehmer Abgang. Ein Rotwein für Frau und Mann, die den leiblichen Geschmack bevorzugen.

Muskat Ottonel - Spätlese 2018

Weiden am Neusiedlersee, Burgenland € 4,90 € 28,90

Intensive Fruchtextotik, sehr fruchtige Süße, einladendes Bukett. Am Gaumen leichtfüßig und traubig im Nachhall. Wunderbarer Begleiter zum Dessert.