

# 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.*

*Aus organisatorischem Anlass  
möchten wir Sie darauf hinweisen,  
dass Kartenzahlungen nur ab einer  
Höhe von 100€ möglich sind!*

# 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 eigenen 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  
verwendet wird. Die*



*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 Prellungen  
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>	€ 5,30
<i>Grüner Salat der Saison</i>	€ 4,90
<i>Fitnesssteller</i> <i>Verschiedene Blattsalate mit gegrillten Putenstreifen und Gebäck</i>	€ 13,50
<i>Saures Rindfleisch</i> <i>Marinierte Rindfleischscheiben mit Zwiebel, Ei und Salatgarnitur und Gebäck</i>	€ 11,20
<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	€ 5,20
<i>Kartoffelnudeln</i> mit Sojabutter und gemischten Salat	€ 13,90
<i>Pilztascherln</i> mit Trüffel Öl und Salat	€ 14,50
<i>Täglich frisch zubereitete vegane Alternative</i>	

*bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter*



## *Aus dem großen Suppentopf*

### *Magdalener Mostsuppe*

€ 5,20

*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*

€ 7,50

*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*

€ 5,20

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





## für unsre kleinen Gäste

**Asterixsteller € 7,70**

*Kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites, Ketchup und Salatgarnitur*

**Obelix € 8,20**

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

**Troubadix € 5,90**

*Frankfurter mit Pommes frites und Ketchup*

**Mirakulix € 5,90**

*3 Stück Käsenudeln mit heißer Butter*

**Idefix € 4,90**

*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 Hadn



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 Türkenskorn 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!!

## **Hadnmehlnudel mit saisonaler Füllung** € 14,20

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

## **Hadnmehlschnitte** € 4,90

### Tagesempfehlungen

## **Schweinsmedaillons in Pfefferrahm** € 19,50

serviert mit Petersilienkartoffeln und Gemüse

## **Junghirschbraten in Rotweinsauce** € 19,50

mit Kartoffelknödel, Apfelrotkraut und Preiselbeeren

## **Wildragout** € 16,50

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





## Selbstgemachte Nudelspezialitäten

### **Kudl - Mudl – Nudelteller**

€ 14,20

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

### **Vegetarischer Nudelteller**

€ 14,20

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

### **Hadnmehlnudel mit saisonaler Füllung**

€ 14,20

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**

€ 13,90

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

### **Fleischnudel**

€ 13,90

serviert mit Grummeln und Sauerkraut

### **Spinatnudeln**

€ 13,90

serviert mit heißer Butter, Parmesan und gemischtem Salat

### **Kletzennudel**

€ 13,90

serviert mit heißer Butter, Zimt, Zucker und Kompott

### **Süßer Nudelteller**

€ 13,90

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

### **Käsenudeln ohne Gluten und Laktose**

€ 14,90

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

# Sonnalmtopfen



Auf den saftigsten, ökologisch bewirtschafteten Almen und Wiesen der Norischen Region weiden die Sonnalm-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 Sonnalm Bröseltopfen und Wiesenkräutern.  
Als Vorspeise € 10,20 und als Hauptspeise € 14,20

## Fisch aus heimischen Gewässern



Der Kärntna Låxn 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 Låxn bezeichnet. Kärntna Låxn haben ein zartrosa Fleisch mit kräftigem Geschmack. Er wird uns vom Hofer aus Feld am See geliefert.

## **Kross gebratenes Filet vom Kärntna Låxn**

aus Feld am See von der Fam. Hofer mit gerösteten Mandelsplitter und Petersilienkartoffeln vom Bauernhof Knafel aus Maria Saal

€ 22,50



## Schmankalan vom Kärntner Rindsvieh

### **Rindsgulasch**

mit hausgemachten Butterspätzle oder Semmelknödel

€ 12,90

### **Magdalener Mostbraten** (vom Rind aus eigenem Stall)

mit Semmelknödel Apfelrotkraut und Preiselbeeren

€ 15,50

*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 € 12,90

*Wienerschnitzel* mit Beilage und Gemüse von der Pute € 13,90  
vom Schwein € 13,50

*Cordon bleu* mit Beilage und Gemüse garnitur von der Pute € 15,90  
vom Schwein € 15,50

*Als Beilage können Sie wählen zwischen:* Petersilienkartoffeln  
Pommes frites  
Reis oder  
Kroketten



## Süße Leckereien

<i>Kaiserschmarren</i> mit hausgemachtem Kompott	€ 11,50
<i>Schokolade- oder Marmeladepalatschinke</i> mit Schlagobers	€ 4,20
<i>Eispalatschinke</i>	
serviert mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers	€ 7,50
<i>Apfelstrudel</i>	€ 4,20
<i>Topfenstrudel</i>	€ 4,20
<i>Omas Blechkuchen</i>	€ 4,20
<i>Kärntner Reindling</i>	€ 3,90
<i>Mohr im Hemd</i>	€ 5,50
<i>Indianerkrapfen</i>	€ 5,20
auf Bestellung können wir Ihnen diese Mehlspeise auch <b>glutenfrei</b> servieren!	
<i>Portion Schlagobers</i>	€ 0,90



*Der Gusto kommt vom Schauen  
... auf zum Kuchenbuffet...*



## Was Kält's geht immer

### **Magdalener Eisbecher**

€ 8,50

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

### **„Heiße Liebe“**

€ 7,50

*Da schmelzen auch Sie dahin!*

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

### **Nussbecher**

€ 7,50

*...ist wahrlich eine Sünde wert!*

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

### **Bananen Split**

€ 7,50

*Seit Jahren einfach unschlagbar*

*Vanilleeis mit Bananenscheiben, geschlagenem Rahm, Schokoladensauce und Mandelsplitter serviert*

### **Wiener Eiskaffee mit Schlagobers**

€ 7,20

*Kräftig, kühl und cremig – auf Wunsch auch geröhrt (Aufpreis 1€)*

### **Coupe Danemark**

€ 6,50

*Der feine Kontrast!*

*Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagobers*

### **Gemischtes Eis**

*Klein aber fein!*

*ohne Schlagobers*

€ 5,40

*mit Schlagobers*

€ 6,40



# Getränke

## Hausgemachte Spezialitäten

... wäs Gutes zum Anfang...

**Magdalensberger Perle €5,50**

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

## Fruchtsäfte

**1/2l Durstlöcher Holundersaft mit Quellwasser € 3,40**

1/4l Holunderblütensaft	€ 2,60	1/4l Traubensaft	€ 2,60
1/4l Melissensaft	€ 2,60	1/4l Ringlottensaft	€ 2,60
1/4l Erdbeersaft	€ 2,60	1/4l Magdamix (Melisse mit Erdbeer)	€ 2,60

## aus dem Mostfass

1/4l Apfelmost	€ 2,40	1/2l Apfelmost	€ 3,80
1/4l Gipfeltraum (Most mit Holunder)	€ 2,60	1/2l Gipfeltraum (Most m. Holunder)	€ 3,90

## a edler hausgemachter Tropfen

2cl Marillenbrand	€ 4,50	2cl Speckbirnenbrand	€ 4,50
2cl Bohnapfelbrand	€ 4,50	2cl Hauszwetschke	€ 4,50

... wäs Süßes oder Angsetz`s ...

2cl Zirbensch snaps	€ 4,50	2cl Nusschnaps	€ 4,50
2cl Himmelschlüssellikör	€ 4,50	2cl Fichtenwipfellikör	€ 4,50



*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	€ 3,90	0,3l Radler mit Kräuterlimo	€ 3,90
0,5l Stiegl	€ 4,40	0,5l Radler mit Kräuterlimo	€ 4,40
0,3l Saisonbier	€ 4,00	0,5l Saisonbier	€ 4,50

## **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	€ 4,10	0,5l Hausbier	€ 4,50
---------------	--------	---------------	--------



## **Flaschenbiere**

0,5l Fl. <b>Stiegl Gold</b> gehaltvolles, feinwürziges Bier aus heimischen Zutaten	€ 4,50
0,3l Fl. <b>Stiegl Sonderedition</b>	€ 4,10
0,5l Fl. <b>Stiegl Freibier</b> unfiltriertes und alkoholfreie Bier mit limettenartiger Hopfennote	€ 4,50
0,5l Fl. <b>Stiegl Weisse</b> frucht aromatisches Weißbier	€ 4,50
0,5l Fl. <b>Stiegl Sport – Weisse</b> alkoholfreie sportliche Meisterleistung	€ 4,50



## **Alkoholfreie Getränke**

0,33l <b>Limonade</b>	Coca Cola, Fanta oder <b>Highlander</b> Kräuterkracherl	€ 3,00
0,2l <b>Pago</b> Fruchtsäfte	Marille, Johannisbeere, ACE	€ 3,60
0,2l <b>Pago</b> Fruchtsäfte	Erdbeere, Mango	€ 3,70
0,33l <b>Flasche Limonade</b>	Fanta, Coca Cola, Cola Zero, Cola light, Sprite	€ 3,50
0,33l <b>Orangen- od. Apfelsaft</b>	vom Bauernhof Kelz aus Goggerwenig	€ 3,50



**RÖMERQUELLE®**

0,33l <b>Römerquelle Mineralwasser</b>	€ 2,50
0,33l Kl. Flasche <b>Römerquelle (perl/natur)</b>	€ 3,00
0,33l <b>Römerquelle Mineral</b> mit frisch gepresstem Zitronensaft	€ 3,00



## 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	€ 0,80
0,5l Magdalensberger Quellwasser	€ 1,50
1l Magdalensberger Quellwasser	€ 2,50

*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	€ 3,60
Cappuccino mit Schlagobers auf Wiener Art oder mit Milchschaum	€ 3,50
Café Latte viel aufgeschäumte Milch mit einem Espresso	€ 3,60
Verlängerter Tasse Kaffee mit extra Milch	€ 3,40
Espresso starker, kurzer Kaffee	€ 2,70
Kleiner Brauner Espresso mit Milch	€ 2,80
Großer Espresso	€ 4,50

*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 €4,20



### 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 Aufpreis Soja-, Mandel- oder Hafermilch € 0,3*

# 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 2021**

Weinkellerei Bernhard Ott, Feuersbrunn

€ 5,10

€ 29,90

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

### **Domaines Kijger – Sauvignon Blanc „Ried Kranachberg“ 2021**

Gamlitz in der Südsteiermark

€ 5,10

€ 29,90

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 2021**

Göttelsbrunn in Niederösterreich

€ 5,20

€ 31,50

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

### **Köck – Polenikys 2021**



Polenitzen in Feldkirchen – Kärnten

€ 5,50

€ 32,90

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

## **Rotweine**

### **Big John – Scheibelhofer 2020**

Gols am Neusiedlersee, Burgenland

€ 5,90

€ 33,50

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 2020/21**

Göttelsbrunn in Niederösterreich

€ 5,10

€ 29,90

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

### **Zweigelt – Hagn 2020**

Mailberg, Niederösterreich

€ 5,10

€ 29,90

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 2021**

Andau am Neusiedlersee, Burgenland

€ 5,10

€ 29,90

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

€ 5,10

€ 29,90

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