



## ***Die Stiegl-Klosterhof Geschichte***

*Das urkundlich 1595 erstmals erwähnte Haus wurde 1626 von Abt Kaspar von Baumgartenberg erworben. Nach Aufhebung des Klosters Baumgartenberg 1784 wurde das Freihaus dem Kloster Kremsmünster als Ersatz für das zum Bischofshof umgewidmete Kremsmünsterer Freihaus an der Herrenstraße und zur Unterbringung der Studienbibliothek und des „Museum Physicum“ übergeben.*

*Seit 1930 ist der Klosterhof eine Gaststätte im Herzen der Linzer Gastronomie. Im Jahr 1929 hat die Stieglbrauerei zu Salzburg das geschichtsträchtige Gebäude in Oberösterreich gepachtet.*

*Nach einer umfangreichen Sanierung im Frühjahr 2020 dürfen wir, Familie Gassner, Sie nun seit Sommer 2020 im Stiegl-Klosterhof willkommen heißen. Wir sind eine traditionelle Salzburger Gastronomen-Familie & verstehen uns als Gastgeber mit Herz & Seele.*

*In Salzburg betreiben wir unter anderem den Stiegl-Keller im Herzen der Mozartstadt, das \*\*\*\*Hotel & Restaurant Schlosswirt zu Anif, das Schlossrestaurant Hellbrunn, die Weisse sowie den Hellbrunner Adventzauber.*

*Der Stiegl-Klosterhof wurde mit der bewährten Gassner-Philosophie übernommen und als Stiegl-Leitbetrieb geführt.*



***Stiegl-Klosterhof***

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

# Empfehlungskarte

Unser Küchenchef Oliver Zipponig empfiehlt:

## Vorspeisen / Starters

**Sommerliche Vorspeise von Burrata mit Basilikumpesto & Paradeiserraritäten** <sup>AGMO</sup> ..... 14,00

*Burrata with basil pesto & tomato rarities*

**Beef Tatar mit eingelegten Eierschwammerln & Toast** <sup>ACG</sup> ..... 19,00

*Beef tatar with pickled chanterelles & toast*

**Ganze geräucherte Forelle mit Salatbouquet & Brot** <sup>GHLM</sup> ..... 17,00

*Whole smoked trout served with a selection of salads & bread*

**Klosterhof-Salat mit Oliven, Thunfisch & Tomaten** <sup>ACDGM</sup> ..... 15,50

*Klosterhof-salad with olives, tuna & tomatoes*

## Hauptspeisen / Main Courses

**Klosterhof-Spare Ribs mit hausgemachter BBQ-Sauce, Cole Slaw & Zupfbrot** <sup>ADGLNM</sup> ..... 20,00

*Klosterhof-spare ribs with homemade BBQ Sauce, cole slaw & pull-apart bread*

**Eierschwammerl in Rahmsauce mit Semmelknödel & Sauerrahm** <sup>ACGL</sup> ..... 24,00

*Chanterelles with cream sauce, bread dumplings & sour cream*

**Gebratene Maishendlbrust mit cremigem Eierschwammerlrisotto & Thymianjus** <sup>GLM</sup> ..... 26,00

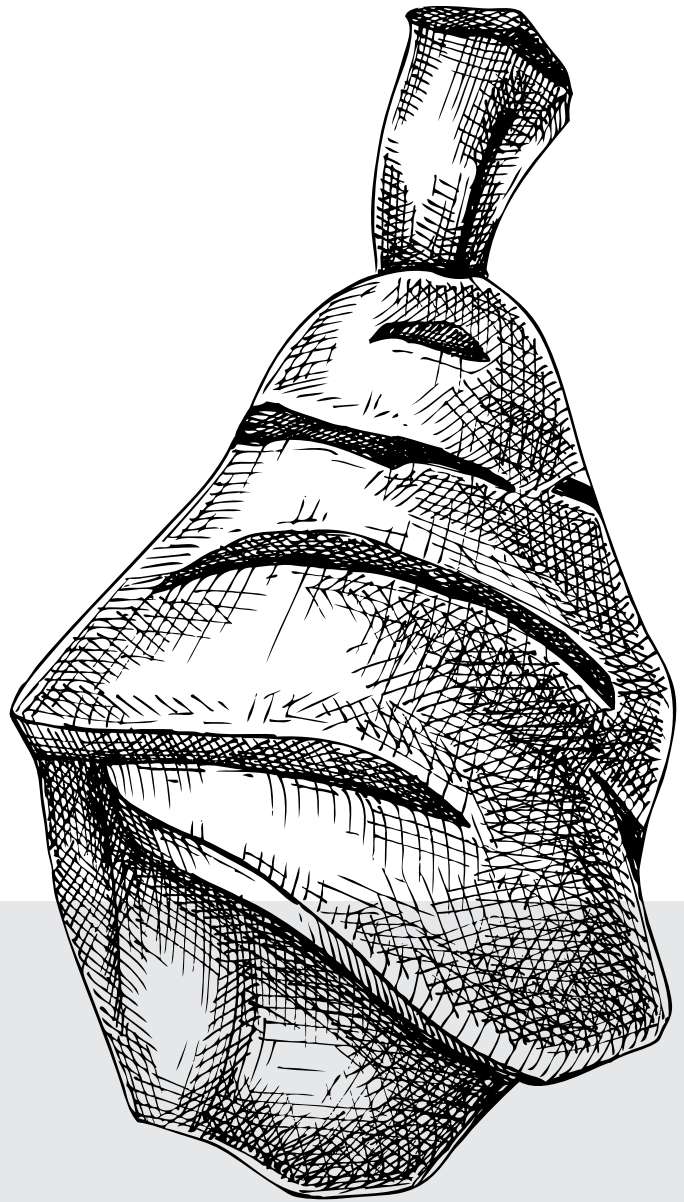
*Chicken breast with creamy chanterelles risotto & thyme jus*

## Frische & regionale Produkte

Heimische Rohstoffe einzusetzen und respektvoll mit den natürlichen Ressourcen umzugehen, ist bei der Stieglbrauerei oberste Prämisse. Daher setzt man nicht nur beim Bierbrauen, sondern auch in der Gastronomie - wie bei uns im Stiegl-Klosterhof - auf Regionalität & Nachhaltigkeit.

# *Sommer Special*

*ZUM  
TEILEN*



**1,2 kg  
knusprige Stelze**

mit Beilagen

**32,00  
EUR**

# *Grill- Special*

## **Klosterhof-Grillhendl**

mit Semmerl A

**13,00**

## **Klosterhof-Grillhendl**

mit Erdäpfelsalat ACMO

**17,00**

## **1/4 gefüllte Bauernente**

mit Natursaftl & frischem  
Rotkrautsalat A

**22,00**

# *Klassiker der Wirtshausküche*

*„Nichts für jeden. Aber für Liebhaber ein  
Stück echte Tradition auf dem Teller.“*

## **Kutteln**

mit Brot

**15,50  
EUR**

---

# Jausn & Salate

---

## Snacks & Salads

<b>Obazda mit Brezn</b> <sup>AG</sup> .....	9,90
Potato-cheese spread with pretzel	
<b>Essigwurst mit Hausbrot</b> <sup>AO</sup> .....	10,00
Pickled sausage with bread	
<b>Schweizer Wurstsalat mit Hausbrot</b> <sup>AGO</sup> .....	12,00
Sausage-cheese-salad ‚swiss style‘ served with bread	
<b>Münchner Weißwürstl mit Händlmaiersenf &amp; Laugenbreze</b> <sup>AFMN</sup> .....	9,90
Veal sausage with mustard & brezel	
<b>Frankfurter mit Senf &amp; Semmel</b> <sup>AM</sup> .....	8,00
Sausages with mustard & bread roll	
<b>Reich garniertes Klosterhof - Jausenbrettl</b> <sup>ACGM</sup> .....	15,50
<b>mit Bavaria Blue, Bierkas, Rohschinken, Landjäger, Obazda, Erdäpfelkas, gekochtem Ei &amp; Hausbrot</b>	
<i>Snack platter with Bavaria blu, beer cheese, raw ham, Landjäger, potato and cheese spread, boiles egg &amp; bread</i>	
<b>Erdäpfelsalat</b> .....	5,90
<i>Potato salad</i>	
<b>Erdäpfel-Vogersalat</b> .....	5,90
<i>Potato-lamb's lettuce-salad</i>	
<b>Kleiner Blattsalat oder kleiner gemischter Salat</b> <sup>ACGLMO</sup> .....	5,50 · 5,90
<i>Small green or small mixed salad</i>	

---

# Aus dem Suppentopf

---

## From the Stockpot

<b>Knoblauchcremesuppe im Brotlaib serviert</b> <sup>AGL</sup> .....	9,00
<i>Cream of garlic soup served in a bread loaf</i>	
<b>Kräftige Rindssuppe mit Frittaten &amp; Gemüsestreifen</b> <sup>ACGLM</sup> .....	6,00
<b>mit Fleischstrudel &amp; Gemüsestreifen</b> <sup>ACGLM</sup> .....	7,00
<i>Beef broth with sliced pancakes or meat strudel &amp; vegetables</i>	

# *Klassisch-bierige - Schmankerl*

## Main Courses

**Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel-Vogerl-Salat** <sup>ACGO</sup> ..... 19,00

*Deep fried chicken with potato-lamb`s lettuce salad*

**Wiener Schnitzel vom Schwein**

**mit Petersilienerdäpfeln & Wildpreiselbeeren** <sup>ACG</sup> ..... 19,00

*Schnitzel of pork Viennese style served with parsley potatoes & cranberries*

**Krustenbraten vom Schweinebauch mit Stiegl-Biersaftl,**

**Semmelknödel & warmem Kautsalat** <sup>ACGLM</sup> ..... 19,00

*Roast pork with beer-sauce, bread dumpling & warm cabbage-salad*

**Fiaker Gulasch**

**mit Grillwürstl, Salzgurke, Spiegelei & Semmelknödel** <sup>ACGL</sup> ..... 19,00

*‘Fiaker’ Goulash of beef with sausages, pickled cucumber, egg & dumpling*

**Hascheeknödel mit Sauerkraut & Stiegl- Biersaftl** <sup>ACGLM</sup> ..... 16,00

*Meat dumplings with sauerkraut & beer-gravy*

**Feines Salonbeuschel vom Kalb**

**mit Semmelknödel** <sup>ACDFGLMO</sup> ..... 15,50

*Ragout of lungs & innards of veal with dumpling*

**Gegrilltes Saiblingsfilet**

**mit Zitronenbutter, Sommergemüse & Heurigen** <sup>DGL</sup> ..... 27,00

*Grilled fillet of char with lemon butter, vegetables & potatoes*

### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A Glutenhaltiges Getreide	B Krebstiere & Erzeugnisse
C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	D Fisch & Fischerzeugnisse
E Erdnüsse & Erzeugnisse	F Soja (-bohnen) & Erzeugnisse
G Milch & Milcherzeugnisse	H Schalenfrüchte
L Sellerie & Erzeugnisse	M Senf und Senferzeugnisse
N Sesam-Samen & Erzeugnisse	O Schwefeloxid & Erzeugnisse
P Lupinen & daraus hergestellte Produkte	R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch

Alle Preise in EURO, inklusive aller Steuern und Abgaben.

*All prices in EURO, incl. VAT*

## *Unsere Erdäpfel-Cordon bleu*

### **Klosterhof Signature dish**

VEGI

#### **Erdäpfel-Cordon bleu**

**mit Blattspinat, Bergkäse, Sauerrahmdip & Salatschüsserl** <sup>AGL</sup> ..... **17,00**

Potato-Cordon bleu stuffed with spinach & sour cream served with dip & salad

#### **Speck-Erdäpfel-Cordon bleu**

**mit Blattspinat, Bergkäse, Sauerrahmdip & Salatschüsserl** <sup>AGL</sup> ..... **18,00**

Potato-Cordon bleu stuffed with bacoan, spinach& cheese served with sour cream & salad

VEGI

#### **Erdäpfel-Cordon bleu**

**mit Eierschwammerl-Frischkäsefülle & Salatschüsserl** <sup>AGL</sup> ..... **20,00**

Potato-Cordon bleu stuffed with chanterelle & cream cheese served with salad

#### **Erdäpfel-Cordon bleu**

**mit Blattspinat, Räucherlachs, Krendip & Salatschüsserl** <sup>AGL</sup> ..... **21,00**

Potato-Cordon bleu stuffed with spinach, salmon & horseradish dip served with salad

## *Reindl Essen*

AUF VORBESTELLUNG FÜR 4 PERSONEN

### **Klosterhof -Reindl mit unseren Wirtshausklassikern**

wie z.B. Krustenbraten, Wiener Schnitzel, Backhendl, Semmelknödeln,  
Butterspätzle, Krautsalat, Saftl, etc.

**99,00**

Alle Preise in EURO, inklusive aller Steuern und Abgaben.

*All prices in EURO, incl. VAT*

## ***Kindergерichte***

**For the kids**

<b>Fritattensuppe</b> .....	<b>4,50</b>
<i>Beef broth with sliced pancakes</i>	
<b>Kinderschnitzerl vom Schwein</b>	
<i>mit Pommes &amp; Ketchup</i> .....	<b>8,50</b>
<i>Small 'Wiener Schnitzel' of pork with pommes frites</i>	
<b>Knödel mit Sauce</b> .....	<b>5,50</b>
<i>Dumplings with gravy</i>	
<b>Spätzle mit Sauce</b> .....	<b>5,50</b>
<i>Spaetzle with gravy</i>	
<b>Pommes mit Ketchup</b> .....	<b>5,50</b>
<i>Pommes frites with ketchup</i>	
<b>Vanille-Softeis</b> .....	<b>2,50</b>
<i>Vanilla soft ice cream</i>	

## ***Zum Abschluss was Süßes***

**Sweet & Hearty**

<b>Handgezogener Apfelstrudel mit Vanille-Softeis</b> <sup>ACGH</sup> .....	<b>9,00</b>
<i>Apple strudel with soft vanilla ice cream</i>	
<b>Die legendären Klosterhof-Somlauer Nockerl mit Schlagobers</b> <sup>ACGH</sup>	<b>10,00</b>
<i>The legendary Klosterhof „Somlauer Nockerl“ with whipped cream</i>	
<b>Frozen Yoghurt-Softeis mit marinierten Erdbeeren</b> <sup>ACGH</sup> .....	<b>9,00</b>
<i>Frozen yoghurt-soft ice cream with marinated strawberries</i>	
<b>Klosterhof-Kaiserschmarrn-Tiramisu 'Summer Edition'</b> <sup>ACGH</sup> .....	<b>11,00</b>
<i>Klosterhof-'Kaiserschmarrn'-Tiramisu summer edition</i>	

## Heißgetränke

<b>Verlängerter</b> .....	3,70	<b>Portion Tee</b> diverse Sorten .....	4,50
<b>Cappuccino / Melange</b> .....	4,40	<b>Portion Tee mit Rum</b> .....	6,60
<b>Kleiner Brauner</b> .....	3,20		
<b>Großer Brauner</b> .....	4,50		

## Alkoholfrei

<b>Wildshuter Flүx</b> Zitrone · Aronia	0,25 l ....	5,00
<b>Coca-Cola</b>	0,3 l ....	4,50
	0,5 l ....	5,50
<b>Coca-Cola</b> Light · Zero	0,33 l ....	4,50
<b>Sprite · Fanta</b>	0,33 l ....	4,50
<b>Libella</b> Orange · Zitrone	0,3 l ....	4,50
	0,5 l ....	5,50
<b>Almdudler</b>	0,3 l ....	4,50
	0,5 l ....	5,50
<b>Rauch Eistee</b> Pfirsich · Zitrone	0,33 l ....	4,50
<b>Traubensaft</b> <i>Stift Kremsmünster</i> · weiß	0,3 l ....	4,50
<i>Nussböckgut</i> · rot	0,5 l ....	5,50
gespritzt	0,5 l ....	4,50
<b>Römerquelle</b> still · prickelnd	0,33 l ....	3,80
	0,75 l ....	6,90
<b>Soda</b>	0,3 l ....	2,20
	0,5 l ....	3,30
<b>Leitungswasser</b>	0,25 l ....	0,50
	0,5 l ....	1,00
<b>Jugendgetränk</b> Soda Holunder	0,33 l ....	3,50
	0,5 l ....	4,50



**FRANZ JOSEF  
RAUCH**  
SEIT 1919

<b>Rauch Fruchtsäfte</b>	0,3 l .....	4,10
Apfel · Orange · Johannis	0,5 l ....	5,60
gespritzt	0,5 l ....	5,60



<b>Rauch Fruchtsäfte</b>	0,2 l .....	4,10
Marille · Erdbeere · Mango		
gespritzt	0,3 l ....	3,90
	0,5 l ....	5,60

<b>Rauch BIO Fruchtsaft</b> Rhabarber gespritzt	0,33 l .....	4,10
--	--------------	------



**ORGANICS**  
by Red Bull®

<b>Red Bull</b>	0,25 l ....	5,50
Sugarfree · Zero · Editions		

<b>Organics</b>	0,25 l ....	4,70
Simply Cola · Ginger Ale · Tonic · Bitter Lemon · Purple Berry · Black Orange		

# Stiegl-Sortiment

## Braukunst auf höchster Stufe

<b>Stiegl-Goldbräu</b>	0,2 l ..... 4,10	<b>Stiegl Sport-Weisse</b>	0,5 l ..... 5,90	
	0,3 l ..... 4,90		<b>Alkoholfrei</b>	
	0,5 l ..... 5,70		<b>Stiegl-0.0 % Freibier</b>	0,5 l ..... 5,90
	1 l ..... 11,50			<b>Alkoholfrei</b>
<b>Stiegl-Hell</b>	0,2 l ..... 4,10	<b>Stiegl-Radler Grapefruit</b>		0,5 l ..... 5,90
	0,3 l ..... 4,90			<b>Naturtrüb</b>
	0,5 l ..... 5,70		<b>Stiegl-Radler Zitrone</b>	0,2 l ..... 4,10
	1 l ..... 11,50			<b>Naturtrüb</b>
<b>Stiegl-Pils</b>	0,2 l ..... 4,10	0,5 l ..... 5,70		
	0,3 l ..... 4,90	<b>Stiegl-0.0 % Zitrone</b>		0,33 l ..... 5,30
	0,5 l ..... 5,70		<b>Alkoholfrei</b>	
	<b>Stiegl-Paracelsus</b>		0,2 l ..... 4,10	<b>Stiegl-Spezial</b>
0,3 l ..... 4,90			0,3 l ..... 5,70	
0,5 l ..... 5,70		0,5 l ..... 6,50		
<b>Stiegl-Paracelsus</b>	0,33 l ..... 5,80	<b>Franziskaner dunkel</b>	0,5 l ..... 6,50	
	<b>Bio-Zwickl</b>		0,3 l ..... 4,90	<b>König Ludwig dunkel</b>
<b>Stiegl-Paracelsus</b>		0,33 l ..... 5,80		
	<b>Glutenfrei</b>			
<b>Stiegl-Weisse</b>		0,3 l ..... 5,10		
	<b>Naturtrüb</b>	0,5 l ..... 5,70		

## Stiegl-Spezialitäten

<b>Stiegl-Hausbier</b>	0,25 l ..... 5,40	0,3 l ..... 6,40
	0,5 l ..... 8,90	0,75 l Fl. .... 19,90

## Stiegl-Gut Wildshut



**Hopfenherz**  
**Bio - Perlage** - Brut de Bière  
**Bio - Antique**  
**Bio - Mystique**

0,25 l Flasche ..... 6,90  
 0,75 l Flasche ..... 34,90  
 0,375 l Flasche ..... 39,90  
 0,375 l Flasche ..... 34,90

Alle Preise in EURO, inklusive aller Steuern und Abgaben.  
*All prices in EURO, incl. VAT*

## *Spritziges, Prickelndes*

### **Spritzer weiß/rot**

1/4 l ..... 4,60

### **Sommer Spritzer**

1/4 l ..... 4,60

1/2 l ..... 6,90

### **Spritzer Aperol**

mit Wein 1/4 l ..... 7,20

mit Prosecco 1/4 l ..... 7,70

### **Muskateller Spritzer**

1/4 l ..... 6,10

### **Kaiserspritzer**

1/4 l ..... 4,90

### **Hugo**

1/4 l ..... 6,90

### **Prosecco Mionetto DOC Treviso**

Valdobbiadene, Italien

0,1 l ..... 5,50

0,75 l Flasche ..... 36,00

### **Prosecco rosé Mionetto DOC**

**Treviso**

Valdobbiadene, Italien

0,75 l Flasche ..... 37,00

### **Canella Prosecco DOC**

Valdobbiadene, Italien

0,75 l ..... 39,00

## *offene Weine*

### **Grüner Veltliner GrüVe**

Jurtschitsch

1/8 l ..... 5,50

### **Gemischter Satz**

Nussböckgut

1/8 l ..... 5,50

### **Welschriesling**

Polz

1/8 l ..... 5,50

### **Zweigelt**

Markowitsch

1/8 l ..... 5,50

### **Blaufränkisch**

Kerschbaum

1/8 l ..... 5,50

### **Cabernet Sauvignon**

Klosterkeller Siegendorf

1/8 l ..... 5,50

# Weißwein & Rosé

## GrüVe Jurtschitsch

*Jurtschitsch, Kamptal*

*Helles, frisches Grüngelb. Saftiger Duft nach frischen Trauben und pfeffriger Würze. Elegant mit animierender Säure, zart fruchtig und süffig im Abgang*

0,75 l Flasche ..... **32,00**

## Grüner Veltliner Ried Hundschupfen

*Malteser Ritterorden, Weinviertel*

*Funkelndes Gelbgrün, typisches Veltliner-Pfefferl in der Nase, leichte Grapefruitnoten, lebendige gut eingebundene Säure*

0,75 l Flasche ..... **33,00**

## Grüner Veltliner Obere Steigen

*Markus Huber, Traisental*

*Mittleres Gelbgrün, typische Veltlinerwürze, weißer Pfeffer. Am Gaumen saftig, druckvoll, pure Mineralik, lang anhaltender Abgang.*

0,75 l Flasche ..... **35,00**

## Grüner Veltliner Piri

*Nigl, Kremstal*

*Duftet nach Stein- und Kernobst, einladender Duft, feingliedrig, saftige lebendige Säure, gepaart mit Kräutерwürze und Mineralität, ausgewogene Extratsüße.*

0,75 l Flasche ..... **47,00**

## Grüner Veltliner Fass 4

*Weingut Bernhard Ott, Wagram*

*Strahlendes Gelb mit Grünreflexen, in der Nase grüner Apfel und leichter Zitrusouch. Am Gaumen saftig und elegant mit gut eingebundenem Säurebogen.*

0,75 l Flasche ..... **49,00**

## Grüner Veltliner Federspiel Stein am Rain

*Jamek, Wachau*

*Helles Grüngelb, in der Nase grüner Apfel und Weingartenpfirsich, zarte Exotik. Saftig und finessenreich am Gaumen, elegant strukturiert, mineralischer Nachhall.*

0,75 l Flasche ..... **45,00**

## Grüner Veltliner Smaragd Honivogl

*Franz Hirtzberger, Wachau*

*Kräftiges Grüngelb, in der Nase sehr einladende gelbe Fruchtnuancen nach Maracuja und Marille, ein feiner Hauch Grapefruit. Am Gaumen druckvoll.*

0,75 l Flasche ..... **235,00**

## Chardonnay

*Markowitsch, Göttlesbrunn*

*Zartes Grüngelb, in der Nase reife exotische Fruchtaromen und ein Hauch gelber Apfel. Am Gaumen extratreich und cremig mit einem Hauch Zitrus und Ananas.*

0,75 l Flasche ..... **32,00**

## Riesling Federspiel Terrassen

*Domäne Wachau, Dürnstein*

*Strahlend klares Strohgelb mit zarten Grünreflexen; präsent und ausgeprägt in der Nase, reife Aromen von Marille und feiner Zitrusfrucht, elegante exotische Frucht.*

0,75 l Flasche ..... **32,00**

## Riesling Smaragd Loibenberg

*Knoll, Wachau*

*Helles Gelbgrün, in der Nase fein nach Steinobst und Blüten. Am Gaumen elegant und saftig, feingliedrige Säurestruktur, reifer Weingartenpfirsich, langer Nachhall.*

0,75 l Flasche ..... **105,00**

## Welschriesling Südsteiermark DAC

*Polz, Spielfeld*

*Mittleres, strahlendes Grüngelb, klarer Duft nach Blüten und reifen, gelben Äpfeln. Ein Hauch Pfirsich, vielschichtig am Gaumen mit kerniger Säure, sehr süffig.*

0,75 l Flasche ..... **32,00**

## Gelber Muskateller Südsteiermark DAC

*Skringer, Eichberg*

*Helles Grün, zart duftende feine Muskataromen. Am Gaumen frisch und traubig mit feinrassigem Säurespiel und Blütenaromen im Abgang - klassischer Muskateller*

0,75 l Flasche ..... **42,00**

## Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC

*Tement, Berghausen*

*Würziges und sehr aromatisches Bukett nach Stachelbeeren, Holunder und weißen Ribiseln. Am Gaumen klar und strukturiert mit Noten von Cassis und Stachelbeere*

0,75 l Flasche ..... **48,00**

## Wiener Gemischter Satz DAC

*Wieninger, Wien*

*Gemeinam gekelterte Rebsorten aus einem Weingarten - Würziger Duft, frisch-fruchtig am Gaumen, elegant und Süffig mit pikanter Säure.*

0,75 l Flasche ..... **35,00**

# Rotwein

## Zweigelt KG

Markowitsch, Carnuntum

Fruchtiger, typischer Zweigelt aus Carnuntum. Rubinrot mit intensivem Duft nach Kirschen und dunklen Beeren, weich und füllig am Gaumen

0,75 l Flasche ..... **29,00**

## Blaufränkisch

Kerschbaum, Horitschon

Kräftiges Rubingranat, frische Beerenaromen in der Nase, feinfruchtig am Gaumen - ein Klassiker der Horitschoner Rotweine.

0,75 l Flasche ..... **33,00**

## Cabernet Sauvignon

Klosterkeller Siegendorf, Leithaberg

Tiefdunkles Rubingranat, intensive Beerenfrucht, ein Hauch Cassis und feine Röst-aromen. Kraftvoll und dunkelbeerig mit Noten von Tabak und Bitterschokolade.

0,75 l Flasche ..... **36,00**

## Cabernet Sauvignon & Merlot Kommende Mailberg

Malteser Ritterorden, Mailberg

Leuchtendes Rubingranat, in der Nase feine Zwetschenaromen, reife Frucht, am Gaumen stoffig, feine Taninstruktur, sehr langer Nachhall.

0,75 l Flasche ..... **38,00**

## Rotspion

Jurtschitsch, Langenlois

Kräftiges Rubingranat, in der Nase feine Edelholzwürze unterlegtes Waldbeerkonfit, floraler Touch, eingelegte Kirschen, ein Hauch von Mandarinenzesten, am Gaumen rotbeeriger Touch, feine Tannine, gute Frische, mineralisch im Abgang.

0,75 l Flasche ..... **33,00**

## Cuvée "Maulwurf" (BF/CS/ME)

Triebaumer, Rust

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe. Mit zarter Holzwürze unterlegte Frucht nach Brombeeren und Cassis. Saftige Herzkirsche und feines Tannin

0,75 l Flasche ..... **64,00**

## Cuvée "Das Phantom"

K+K Kirnbauer, Deutschkreutz

Tiefes Rubinrot, vielschichtiges Aroma von Cassis und Preiselbeeren, Zedernholz Würzige Note nach Tabak und schwarzem Pfeffer. Feine Vanillearomen im Abgang

0,75 l Flasche ..... **65,00**

## Cuvée "Gabarinza" (BZ/BF/ME)

Gernot & Heike Heinrich, Gois

Tiefdunkles Rubingranat mit zarter Randaufhellung. Feines schwarzes Beerenkonfit mit einem Hauch Herzkirsche in der Nase. Saftig mit lebendiger Struktur.

0,75 l Flasche ..... **82,00**

## Cuvée "Bela Rex" (CS/ME)

A. Gesellmann, Deutschkreutz

Dunkles Rubingranat, fester Farbkern, in der Nase intensiv nach Brombeeren und Cassis, am Gaumen sehr saftig, feines Edelholz, markantes, perfektes Tannin.

0,75 l Flasche ..... **88,00**

## Cuvée "Admiral" (BZ/ME/CS)

Pöckl, Mönchhof

Tiefdunkles Rubingranat, in der Nase Edelholz und Nougat, feine Kräutewürze, kraftvolle Textur. Nuancen von Cassis, gut eingebaute Tannine, würzig mit einem Hauch von Schokolade im Abgang.

0,75 l Flasche ..... **99,00**

## Salzberg (CS/ME)

Gernot & Heike Heinrich, Gois

Dunkles Rubingranat, in der Nase feine Gewürzanklänge, etwas Edelholz, am Gaumen schokoladige Textur, kraftvoll und komplex. Perfekt eingebundene Tannine.

0,75 l Flasche ..... **145,00**