

Frühstücks-Boxen

bis 12 Uhr

je 14,90 €

Moun10 Box

- Brotkorb bread basket
- Obazda und Butter obazda and butter
- Geflügelschinken und Käse poultry ham and cheese
- gekochtes Ei boiled egg
- zur Wahl: Marmelade oder Nutella to choose from: jam or nutella
- zur Wahl: Kaffee, Cappuccino oder Espresso
to choose from: coffee, cappuccino or espresso

auf Wunsch kann ein
Soft dazu bestellt
werden + 2,50 €
Juice can be ordered on
request + 2,50 €

Sweet & Delicious Box

- Brotkorb bread basket
- Rockslide Brownie (Karamell-Nuss-Brownie) (Caramel Nut Brownie)
- Butter, Marmelade und Nutella butter, jam and nutella
- Birchermüsli porridge-style muesli
- gekochtes Ei boiled egg
- zur Wahl: Kaffee, Cappuccino oder Espresso
to choose from: coffee, cappuccino or espresso

unsere Empfehlung dazu -
Acai Smoothie + 5,00 €
our recommendation on this -
Acai Smoothie + 5,00 €

Veggie Heaven Box

- Brotkorb bread basket
- Falafel Wrap
- Rote Bete Hummus beetroot hummus
- Tomate-Mozzarella tomato mozzarella
- gekochtes Ei boiled egg
- zur Wahl: Marmelade oder Nutella to choose from: jam or nutella
- zur Wahl: Kaffee, Cappuccino oder Espresso
to choose from: coffee, cappuccino or espresso

unsere Empfehlung dazu - Protein
& Greens Smoothie + 5,00 €
our recommendation on this -
protein & greens smothtie + 5,00 €

Out of the Sea Box

- Brotkorb bread basket
- Tranchen vom Lachs slices of salmon
- Frischkäse und Butter cream cheese and butter
- gekochtes Ei boiled egg
- 2 Stk. Gewürzgarnelen 2 piece of spiced shrimp
- zur Wahl: Kaffee, Cappuccino oder Espresso
to choose from: coffee, cappuccino or espresso

auf Wunsch kann ein Glas Sekt
dazu bestellt werden + 3,50 €
sparkling wine can be ordered on request
+ 3,50 €

Frühstück

bis 12 Uhr

Vital Frühstück

Walnussbrot/ Avocado/ Hüttenkäse/ Paprikachutney 11,50 €
Walnut Bread/ Avocado/ Cottage Cheese/Paprika Chutney

Egg Benedict

Pochierte Eier auf englischem Muffin mit Sauce Hollandaise
Poached eggs on English muffin with hollandaise sauce

wahlweise mit: optionally with:

- klassisch mit Speck classic with bacon 13,00 €
- Avocado 15,00 €
- Lachs salmon 15,00 €
- Putenschinken Turkey ham 15,00 €

Bergsteiger Frühstück

Zugspitzbrot/ Putenschinken/ Käse/ Spiegelei 11,50 €
Zugspitzbread/ turkey ham/ cheese/ fried egg

Bayerisches Frühstück

Kalbs-Weißwurst/ Breze/ Butter/ süßer Senf
Veal-Weißwurst/ Pretzel/ Butter/ Sweet Mustard

- 2 Stück Weißwurst 11,50 €
- 3 Stück Weißwurst 15,00 €
- mit einem 0,5 l Bier with a 0.5 l beer + 3,70 €

Amerikanisches Frühstück

Pancake/ Ahornsirup oder Nutella/ frisches Obst 11,50 €
Pancake/ maple syrup or Nutella/ fresh fruit

- Kleine Portion Pancake small portion Pancake 7,50 €
- mit einer Kugel Vanilleeis with a scoop of vanilla ice cream + 1,90 €

Französisches Frühstück

French Toast / Ahornsirup oder Nutella/ frisches Obst 11,50 €
French toast / maple syrup or Nutella / fresh fruit

- Kleine Portion French Toast small portion French Toast 7,50 €
- mit einer Kugel Vanilleeis with a scoop of vanilla ice cream + 1,90 €

Menü

von 12 – 20 Uhr

Suppen und Vorspeisen

Zitronengras-Curry-Suppe

Lemon grass-curry-soup

mit Garnelen

with prawns

6,90 €

9,50 €

Kaspressknödel

in einer kräftigen Rinderkraftbrühe mit frischen Kräutern

Cheese dumplings in a strong beef broth with fresh herbs

6,90 €

Tagessuppe

Soup of the day

6,90 €

Carpaccio vom Rind

mit Parmesan und Rucola

Beef carpaccio with parmesan and arugula

10,90 €

Brotzeit für 2 Personen

Brotzeitplatte - verschiedenen Sorten Wurst und Käse mit

Brotkorb

Snack for 2 people Snack platter with various sausage, cheese and bread

25,00 €

Salate

Großer Salat Large salad

mit gratiniertem Ziegenkäse with gratinated goat cheese

mit Backhendlstreifen with fried chicken strips

mit Kaspressknödel und brauner Butter

with cheese dumplings and brown butter

11,90 €

17,50 €

17,50 €

17,50 €

Kleiner gemischter Beilagensalat

Small mixed side salad

5,50 €

Dressing zur Wahl: Orangen-Ingwer, Balsamico oder Caesar

Dressing to choose from: orange-ginger, balsamic or Caesar

Hauptgerichte

Moun10 Signature Burger	15,50 €
vom Riegseer-Weideochs, Naturlandhof Mayr mit Bacon, Gouda und Röstzwiebeln, dazu Pommes	
<small>Moun10 Signature Burger from Riegseer-Weideochs, Naturlandhof Mayr with bacon, Gouda and fried onions, served with fries</small>	
Moun10 Signature Burger XXL	21,50 €
Backendl Sandwich	13,90 €
mit Spiegelei, Bacon, Salat, Tomate und Cocktailsauce auf Toast, dazu Kartoffelchips oder Pommes	
<small>Fried chicken sandwich with fried egg, bacon, lettuce, tomato and cocktail sauce on toast, served with potato chips or fries</small>	
Club Sandwich	14,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Spiegelei, Bacon, Salat, Tomate und Cocktailsauce auf Toast, dazu Kartoffelchips oder Pommes	
<small>Club Sandwich Chicken breast fillet with fried egg, bacon, lettuce, tomato and cocktail sauce on toast, served with potato chips or fries</small>	
Backendl - aus der Keule „weil ´s saftiger is“, paniert und knusprig gebacken, mit Kartoffelsalat	16,90 €
<small>Fried chicken - from the leg "because it's juicier", breaded and crispy baked, with potato salad</small>	
Kalbfleischpflanzerl	14,50 €
mit Kartoffelsalat und Bratensauce	
<small>Veal patties with potato salad and gravy</small>	
Bayerischer Zwiebelrostbraten	21,50 €
mit Käsespätzle und hausgemachten Röstzwiebeln	
<small>Bavarian Steak with cheese spaetzle and homemade fried onions</small>	
Gulasch vom Riegseer-Weideochs, Naturlandhof Mayr	19,90 €
mit Penne und gebratenen Pilzen	
<small>Goulash from Riegseer-Weideochs, Naturlandhof Mayr with penne and fried mushrooms</small>	

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten

mit Kartoffelsalat oder Pommes

Wiener Schnitzel with potato salad or fries

vom Schwein from pork 15,90 €

vom Kalbsrücken from the saddle of veal 23,50 €

XL-Portion mit jeweils 3 Stück Schnitzel

vom Schwein from pork 20,00 €

vom Kalbsrücken from the saddle of veal 29,00 €

Entenbrust 19,90 €

mit Kartoffel-Sellerie-Püree, Zuckerschoten und Orangensauce

Duck breast with potato-celery puree, sugar snap peas and orange sauce

Ofenkartoffel Moun10 15,50 €

mit geräuchertem Lachs, Salat und Sauerrahm

Baked potato with smoked salmon, salad and sour cream

Gebratenes Zanderfilet 21,00 €

auf mediterranem Couscous Salat und Zitronen-Vinaigrette

Fried pike-perch fillet on mediterranean Couscous Salat and lemon vinaigrette

Pasta

Nodini al Tartufo 15,50 €

mit Parmesan, frischem Eigelb und Affila Kresse

Nodini al Tartufo with parmesan, fresh egg yolk and affila cress

Käsespätzle 14,50 €

mit hausgemachten Röstzwiebeln und Beilagensalat

Cheese spaetzle with homemade fried onions and side salad

Tiroler Schlutzkrapfen 14,50 €

gefüllt mit Frischkäse und Spinat, auf Lauchzwiebeln und

Kirschtomaten, brauner Butter und Parmesanhobel

Tyrolean Schlutzkrapfen (Ravioli) filled with cream cheese and spinach, on spring onions and cherry tomatoes, brown butter and parmesan slicer

Kinderkarte

Penne 9,50 €

mit Pasta-Sauce zur Wahl: Napoli oder Bolognese

Penne with pasta sauces to choose from: Napoli or Bolognese

1 Paar Wiener mit Pommes 7,90 €

1 pair of wieners with fries

Schnitzel mit Pommes 9,50 €

Schnitzel with fries

Desserts

Duo von der Schokolade 8,90 €

flüssiger Schokokuchen mit Schokoladeneis

Duo of chocolate liquid chocolate cake with chocolate ice cream

Tiramisu 7,90 €

mit Früchten der Saison

Tiramisu with seasonal fruits

Affogato Moun10 5,50 €

mit Tartufo Classico, Bianco oder Nocciola

Affogato Moun10 with Classic Truffle, White or Hazelnut

Karamellisierter Kaiserschmarrn

mit Apfelmus

Caramelized Kaiserschmarrn with applesauce

Kleine Portion Small portion

9,50 €

Große Portion Large portion

14,50 €

Täglich wechselnde Kuchen in unserer Vitrine

Solange der Vorrat reicht...

Smoothies

je 6,90 €

Sunshine

Pfirsich / Passionsfrucht / Mango

Peach / Passion Fruit / Mango

Acai Beere

Erdbeere / Blaubeere / Mango / Acai Beere

Strawberry / Blueberry / Mango / Acai Berry

Multi Vitamin

Orange / Karotte / Mango / Zitrone

Orange / Carrot / Mango / Lemon

Protein & Greens

Ananas / Erbsenproteinpellets / Chlorella / inaktive Hefe / Spirulina /
Banane / Spinat / Mango / Chiasamen

Pineapple / Pea Protein Pellets / Chlorella / Inactive Yeast / Spirulina / Banana / Spinach / Mango / Chia Seeds

Cocktails

je 9,90 €

Mach deinen Smoothie zum Cocktail!

Smoothie deiner Wahl mit 4 cl Gin.

Turn your smoothie into a cocktail!

Smoothie of your choice with 4 cl gin.

Heißgetränke

Espresso Espresso	2,40 €
Espresso doppio Double espresso	3,40 €
Tasse Kaffee cup of coffee	3,10 €
Haferl Kaffee Mug of Coffee	3,80 €
Cappuccino Cappuccino	3,80 €
Cappuccino groß Large Cappuccino	4,50 €
Milchkaffee White coffee	4,50 €
Latte Macchiato Latte Macchiato	4,50 €
Matcha Latte Matcha Latte	4,50 €
Heiße Schokolade Hot chocolate	4,50 €
mit Espresso with Espresso	5,90 €
mit doppeltem Espresso with double espresso	6,90 €
mit Rum with rum	6,90 €
Kindercappuccino Children's cappuccino	2,50 €

mit Sirup + 1,50 €

Caramel

Vanille

Toffee Nut

Weißer Schokolade

with syrup + 1,50 €

Caramel

Vanilla

Toffee Nut

White chocolate

Cafe Klassiker

5,50 €

Affogato Moun10

mit Tartufo Classico, Bianco oder Nocciola

with Classic Truffle, White or Hazelnut

Espresso Martini Moun10

9,50 €

Tea Forte

4,20 €

English Breakfast

Cherry Blossom

Moroccan Mint

White Ginger Pear

Blueberry Merlot

Chamomile Citron

Getränkekarte

Bier

Augustiner Bier

Helles vom Fass Helles on tap

Radler, Weißbier, Edelstoff, Dunkles
und Helles alkoholfrei

Radler, wheat beer, Edelstoff, dark and Helles alcohol-free

0,5 l 4,70 €

0,25 l 3,50 €

Erdinger Weißbier alkoholfrei

Erdinger wheat beer alcohol-free

0,5 l 4,70 €

Alkoholfreie Getränke

Almdudler Alpine herbs Lemonade

0,35 l 4,00 €

Rauch Saftschorle „Bio“ Juice spritzer

Apfel, Johannisbeere oder Rhabarber

Apple, currant or rhubarb

0,33 l 4,00 €

Rauch Säfte Juices

Apfel, Multivitamin oder Orange

Apple, Multivitamin or Orange

0,25 l 3,50 €

Rauch Eistee Iced tea

Pfirsich, Zitrone oder Granatapfel

Peach, lemon or pomegranate

0,33 l 4,00 €

**Coca-Cola, Coca-Cola zero,
Fanta, Sprite oder Mezzo Mix**

0,33 l 4,20 €

Adelholzener Mineralwasser Mineral water

classic oder still classic or Still

0,25 l 2,90 €

0,75 l 5,50 €

Tafelwasser Table water

0,25 l 2,80 €

0,4 l 3,50 €

Rum, Whisky & Co

Rum

Havana Club 3 Jahre	4cl	4,50 €
Havana Club 7 Jahre	4cl	5,50 €
Bumbu Rum The Original	4cl	6,50 €
Ron Zacapa Centenario 23 J. Guatemala	4cl	7,50 €
pur oder auf Eis serviert		
als Cuba Libre oder Rum Cola		+ 3,50 €

Whisky

Jameson Irish Whisky	4cl	5,50 €
Chivas Regal 12 Jahre	4cl	6,50 €
Slyrs Classic Malt Whisky	4cl	7,50 €
The Glenlivet 15 Jahre Oak Reserve	4cl	9,50 €
Macallan 12 Jahre Triple Cask	4cl	11,50 €
pur oder auf Eis serviert		
als Whisky- Cola		+ 3,50 €

Tequila

Olmecca Altos Plata	2 cl	4,00 €
Olmecca Altos Reposado	2 cl	4,00 €
Patrón Silver	2 cl	5,00 €
Patrón Anejo	2 cl	5,00 €
weiß mit Zitrone und Salz		
braun mit Orange und Zimt serviert		

Vodka

Skyy	4 cl	4,00 €
Absolut	4 cl	5,00 €
Grey Goose	4 cl	7,50 €
pur oder mit Eis serviert		
Vodka Lemon, Orange oder Redbull		+ 3,50 €

Aperitif und Champagner

Aperol Spritz, Winter Spritz oder Hugo Aperol Spritz, Winter Spritz or Hugo		7,50 €
Glas Prosecco 0,1 l Glas Prosecco 0,1 l		4,50 €
Prosecco Extra dry 0,75 l Prosecco Extra dry 0,75 l		25,00 €
Chandon Garden Spritz 0,75 l Chandon Garden Spritz 0,75 l		49,00 €
Perrier Jouët 0,75 l Perrier Jouët 0,75 l		75,00 €
Moët & Chandon Ice Impérial 0,75 l Moët & Chandon Ice Impérial 0,75 l		110,00 €
Moët & Chandon Ice Impérial 1,5 l Moët & Chandon Ice Impérial 1,5 l		210,00 €
<u>Prinz Feinbrennerei</u> Alte Sorten – 2 cl Marille, Williams, Wald-Himbeere, Haselnuss, Kirsche, Apfel oder Erdbeere Old varieties – 2 cl Apricot, Pear, Forest Raspberry, Hazelnut, Cherry, Apple or Strawberry		4,90 €
<u>Schnäpse</u> 2 cl Spirits		
Hirschkuss, Jägermeister, Ramazotti		4,00 €
Frangelico, Baileys, Sambucca, Eierlikör, Kahlua		3,50 €
<u>Weinschorle</u> Wine spritzer	0,25 l	0,5 l
Rot-, Weiß- oder Roséwein Red, white or rosé wine	4,50 €	7,90 €
<u>Hauswein</u> House wine		0,2 l
Rot- oder Weißwein Red or white wine		7,50 €

Weinkarte

0,1 l 0,2 l 0,75 l

Weißweine offen White wines open

Sauvignon Blanc, Gröhl, Rheinhessen

4,90 € 8,50 € 27,50 €

trocken, harmonisch, fruchtig dry, harmonious, fruity

Grauer Burgunder, Gröhl, Rheinhessen

4,90 € 8,50 € 27,50 €

trocken, Birnen-, Apfel- und
Steinfruchtaromen, feine Würze und eine
angenehme Säurestruktur

dry, pear, apple and stone fruit aromas, fine spice and a pleasant acid structure

Weißer Burgunder, Gröhl, Rheinhessen

4,90 € 8,50 € 27,50 €

saftige gelbe Fruchtaromen von Birne,
Aprikose und Zitrusfrüchten

juicy yellow fruit aromas of pear, Apricot and citrus fruits

Riesling, Gröhl, Rheinhessen

4,90 € 8,50 € 27,50 €

erfrischende Aromen von Limette, grünem
Apfel und Pfirsich

refreshing aromas of lime, green apple and peach

Grüner Veltliner, Salzl, Neusiedlersee

4,90 € 8,50 € 27,50 €

saftige Fruchtnoten in der Nase, reifer
grüner Apfel, elegante Würze, feine
Steinobstanklänge

juicy fruit notes on the nose, ripe green apple, elegant spice, fine stone fruit hint

Chardonnay, Wilhelm Walch, Südtirol

5,50 € 8,90 € 29,00 €

komplexe Aromen, exotische Frucht,
Passionsfrucht complex aromas, exotic fruit, passion fruit

Lugana di Sirmione DOC, Avanzi, Gardasee

5,50 € 8,90 € 29,00 €

In der Nase fruchtig und floral, am Gaumen
frisch und mit feiner Mandelnote.

Fruity and floral on the nose, fresh on the palate and with a fine almond note.

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
<u>Rotweine offen</u> <small>Red wines open</small>			
Superiore Garda Classico, Avanzi, Gardasee	5,50 €	8,90 €	30,00 €
Noten von Vanille und Keks, warm, voll mit ausgewogener Tanninstruktur 90% Gropello, 10% Rebo			
<small>Notes of vanilla and biscuit, warm, full of balanced tannin structure 90% Gropello, 10% Rebo</small>			
Spätburgunder, Thörle, Rheinhessen	5,50 €	8,90 €	30,00 €
trocken, in der Nase wilde Aromen und intensive dunkle Frucht, feiner Säure und mit druckvoller Mineralität			
<small>dry, wild aromas and intense dark fruit on the nose, fine acidity and with powerful minerality</small>			
Zweigelt, Salzl, Neusiedlersee	4,90 €	8,50 €	27,50 €
trocken, elegant und wunderbar ausgewogen am Gaumen, Kirschröster, Zwetschgen			
<small>dry, elegant and wonderfully balanced on the palate, cherry stews, plums</small>			
Ursprung, Markus Schneider, Pfalz	5,50 €	8,90 €	31,00 €
trocken, reife Kirschen, rote und schwarze Johannisbeeren und Pflaumenmus Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser			
<small>dry, ripe cherries, red and black currants and plum jam Cabernet Sauvignon, Merlot and Portugieser</small>			
	0,1 l	0,2 l	0,75 l
<u>Roséwein offen</u> <small>Rosé wine open</small>			
Rosavero Chiarretto Classico DOC, Avanzi, Gardasee	4,00 €	7,50 €	24,50 €
trocken, blumig, frisch, schmackhaft, intensiv und weich			
<small>dry, floral, fresh, tasty, intense and soft</small>			

Flaschenweine weiß 0,75 l Bottled wines white 0.75 l

Kalk und Kreide, Thörle, Rheinhessen

39,00 €

Weißburgunder, Chardonnay

In der Nase zeigt er sich leicht rauchig und hefig mit kernigen Zügen. Am Gaumen wirkt er opulent und reif.

On the nose, it is slightly smoky and yeasty with pithy features. On the palate it seems opulent and ripe.

Grüner Veltliner Federspiel, Pax, Wachau

35,00 €

Ein würziges Aromenspiel mit floralen Noten und zarter Exotik. Am Gaumen frisch, harmonisches Säurespiel, mit animierender Mineralität und großem Trinkfluss. Das Weingut Pax ist die Winzer Entdeckung 2021 in Österreich.

A spicy play of aromas with floral notes and delicate exoticism. Fresh on the palate, harmonious acidity, with animating minerality and great drinking flow. The Pax winery is the winegrowers' discovery 2021 in Austria.

Grüner Veltliner Smaragd, Pax, Wachau

49,00 €

Tabakige Würze mit cremigen Noten, sehr präzise, puristisch und straff. Am Gaumen salzig, langer kompakter Abgang begleitet von Grapefruit und vitaler Säure.

Tobacco spice with creamy notes, very precise, puristic and taut. Salty on the palate, long compact finish accompanied by grapefruit and vital acidity.

Chardonnay Wachauer Reserve, Pax, Wachau

49,00 €

Reinsortiger Chardonnay: Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zartgelbe Pfirsichfrucht, ein Hauch von Apfel, zart nach Mandarinzesten, etwas Blütenhonig.

Single-varietal Chardonnay: Light yellow-green, silver reflections. Pale yellow peach fruit, a hint of apple, delicate of mandarin zest, some blossom honey.

Chardonnay New Style, Salzl, Neusiedlersee

39,00 €

Intensives saftiges Goldgelb mit grünen Reflexen. Wunderbarer intensiver Duft nach reifen Früchten, mit feiner Holzwürze unterlegte exotische Tropenfrucht, Äpfel, getrocknete Marillen, Ananas, etwas Papaya, Vanille, ein Hauch Kokos und weiße Schokolade, Nuancen von Weihrauch und angenehmen Gewürz- Noten.

Intense juicy golden yellow with green reflections. Wonderful intense aroma of ripe fruit, with fine Exotic tropical fruit, apples, dried apricots, pineapple, some papaya, vanilla, a hint of coconut and white chocolate, nuances of incense and pleasant spicy notes.

Lugana Borghetta Riserva D.O.C. Avanzi, Gardasee

39,00 €

Typischer, gut strukturierter und intensiver Wein mit langem Abgang, Aromen von Vanille und weißen Früchten, gut eingebunden und elegant.

Typical, well-structured and intense wine with a long finish, aromas of vanilla and white fruits, well integrated and elegant.

Flaschenweine rot 0,75 l Bottled red wines 0.75 l

Merlot DOC, Ronchi Di Manzano, Italien

35,00 €

Trocken, reich an Tannin, saftig, ausgewogen, intensiv und trotzdem elegant, feinkörperig, harmonisch.

Dry, rich in tannins, juicy, balanced, intense and yet elegant, fine-bodied, harmonious.

Brunetto Di Montecorno, Avanzi, Gardasee

49,00 €

Trocken intensives Karminrot mit violetten Reflexen vermählt sich hier mit dem weinigen Geruch roter Früchte und spielt mit komplexen Aromen reifer Konfitüre und Lakritze.

Dry, intense carmine red with violet reflections marries here with the vinous smell of red fruits and plays with complex aromas of ripe jam and liquorice.

Réserve Cabernet Sauvignon & Merlot, Thörle, Rheinhessen

45,00 €

Cuvée 60% Cabernet Sauvignon und 40% Merlot

Trocken, in der Nase ein Hauch von Veilchen und Laub sowie intensive Aromen von wilden Waldbeeren und Schattenmorellen, die dezent von einer feinen Holzwürze und einem Hauch von Bitterschokolade.

Cuvée 60% Cabernet Sauvignon and 40% Merlot

Dry, on the nose a hint of violets and foliage as well as intense aromas of wild wild berries and morello cherries, which are subtly accompanied by a fine wood spice and a hint of dark chocolate.

The Legends, Scheiblhofer, Burgenland

45,00 €

Cabernet Sauvignon und Merlot

Trocken, integrierte Fruchtigkeit nach Karamell und schwarzer Johannisbeere, röstiges Eichenflair mit einem mächtigen, weichen Körper.

Cabernet Sauvignon and Merlot

Dry, integrated fruitiness of caramel and blackcurrant, roasted oak flair with a powerful, soft body.

The Peak Of Glory, Scheiblhofer, Burgenland

49,00 €

Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon

Trocken, Spiel aus Frucht- und Schokoladennoten mit einem leicht rauchigen Touch.

Zweigelt, Merlot and Cabernet Sauvignon

Dry, interplay of fruit and chocolate notes with a slightly smoky touch.

THE GREAT BUSTARD, Scheiblhofer, Burgenland

54,00 €

Merlot, Cabernet Sauvignon und Zweigelt

Trocken, kraftvoll, 12 Monate Barriqueausbau großer Körper, Kirsch, Pflaumen und Röstaromen.

Merlot, Cabernet Sauvignon and Zweigelt

Dry, powerful, 12 months barrique ageing large body, cherry, plums and roasted aromas

Weine auf Vorbestellung Wines on pre-order

Praitenbrunn 2015, Scheiblhofer, Burgenland 79,00 €

Tiefdunkles Rubingranat. Zarte Holzwürze, etwas dunkles Waldbeerenkonfit, ein Hauch von Cassis, frisches Bukett, Gewürznoten klingen an. Falstaff 95 Punkte

Deep dark ruby garnet. Delicate wood spice, some dark wild berry confit, a hint of cassis, fresh bouquet, spicy notes hint at Falstaff 95 points

Batonnage 2015, Scheiblhofer, Burgenland 395,00 €

Tiefdunkles Rubingranat. Reife Erdbeeren, süße Gewürzanklänge, Herzkirschen und Cassis unterlegt. Club Batonnage: Markus Altenburger, Florian Gayer, Erich Scheiblhofer, Gerhard Kracher, Christian Tschida
Falstaff 100 Punkte

Deep dark ruby garnet. Ripe strawberries, sweet spice hints, heart cherries and cassis underpinned. Club Batonnage: Markus Altenburger, Florian Gayer, Erich Scheiblhofer, Gerhard Kracher, Christian Tschida Falstaff 100 points

Flaccianello della Pieve 2017, Fontodi, Toskana 189,00 €

Azienda Agricola Fontodi, Fam. Manetti
Im Duft dunkle Beeren, Rauch, Lakritz, Teer und Graphit, nur einige der vielen Aromen. Diese Opulenz setzt sich am Gaumen mit Bergen von reifer Frucht und dichtem Tannin fort. 100% Sangiovese

On the nose, dark berries, smoke, licorice, tar and graphite, just a few of the many aromas. This opulence continues on the palate with mountains of ripe fruit and dense tannins. 100% Sangiovese

Tignanello 2019, Antinori, Toskana 199,00 €

Spitzenwein aus dem Hause Antinori.
Trocken, kraftvoll, harmonisch, eingebundenes Tannin, Barriqueausbau.

Top wine from the house of Antinori. Dry, powerful, harmonious, integrated tannins, barrique ageing.

Ornellaia Bolgheri Superiore DOC 2017, Tenuta dell' Ornellaia, Toskana 385,00 €

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot.
Trocken, fruchtiges Aroma von Johannis- und Brombeere sowie Vanille.
Der Topwein aus dem Supertuscans Sortiment.

Cuvée of Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot. Dry, fruity aroma of currants, blackberries and vanilla. The top wine from the Supertuscans range.

Sassicaia Bolgheri DOC 2017, Tenuta San Guido, Toskana 550,00 €

Trocken, tiefgründiges Rubinrot, Aromen von frischen Brombeeren, reifen Kirschen, dunklen Johannisbeeren und zarten Himbeeren, hochfeine Gewürznoten von schwarzem Pfeffer, getrockneten Wacholderbeeren und mediterranen Bergkräutern, Cuveé aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc.

Dry, deep ruby red, aromas of fresh blackberries, ripe cherries, dark currants and delicate raspberries, very fine spicy notes of black pepper, dried juniper berries and Mediterranean mountain herbs, cuveé of Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc.