



Familie Geiger und Team heißt Sie herzlich Willkommen im

Hotel-Restaurant Pachmair

Pachmair`s Jodler – Lied

Text und Melodie von Erich Geiger

Beim Pachmair ist´s immer lustig und fein,
hol-la-di-je und hol-la-di-jo.
Da schmeckt uns das Essen, da trink ma an Wein,
hol-la-di-je-ri-a-ho.

Am Abend beim Tanzen,
da gebn miar koa Ruah ,
miar singen und jodeln dazua:

Guggu, guggu und hol-la-di-je,
hol-la-di-je und hol-la-di-jo.
Guggu, guggu und hol-la-di-je
und hol-la-di-je-ri-a-ho.

Kalte & warme Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet ^{A/C/G/H/O}	10,50 €
mit Pesto und Aceto Balsamico Glacé mariniert dazu servieren wir geriebenen Parmesan, frischen Rucola und getoastetes Weißbrot	
Mediterraner Vorspeisenteller ^{A/G/H/O}	8,80 €
Variationen von Tomaten, Mozzarella, Melone & Rohschinken, mariniertes Gemüse mit Oliven, Schafskäse und Brot	
Tartar vom Räucherlachs ^{A/D/G/M/O}	10,80 €
auf Toastecken mit Dill-Senfsauce und kleinem Salatbouquet	
Tiroler Schlutzkrapfen ^{A/C/G/H} (vegetarisch)	6,30 €
mit Nussbutter und frisch geriebenen Parmesan	

Suppen

Klare Ochsenkraftsuppe ohne Einlage ^L	3,20 €
mit Frittaten ^{A/C/G/L}	4,40 €
mit Suppennudeln ^{A/C/L}	4,40 €
mit Backerbsen ^{A/C/L}	4,40 €
Zwiebelsuppe mit Tiroler Kaspressknödel ^{A/C/G/L/O}	5,20 €
Alt Wiener Suppenteller ^{A/C/L/M}	6,50 €
Ochsenkraftbrühe mit gekochtem Tafelspitz, Würstel, Wurzelgemüse und Nudeln	
Feuriger Gulaschsuppenteller ^{A/L}	6,20 €
dazu servieren wir Brot	
Fruchtige Tomaten-Mango-Suppe ^{G/L}	5,20 €
mit Sauerrahm und frischen Kräutern	
Knoblauchrahmsuppe ^{A/G/L/O}	5,20 €
mit Schwarzbrotcroutons	

In unserer Küche werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffe zubereitet. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

A Glutenhaltiges Getreide B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnuss F Soja G Milch/Laktose
H Schalenfrüchte L Sellerie M Senf N Sesam O Schwefeldioxid oder Sulfit P Lupinen R Weichtiere

Toast & Snacks

Schinken-Käse-Toast ^{A/C/G/O/M}	6,80 €
mit Salatgarnitur, Ketchup & Mayonnaise	
Steak-Toast ^{A/G/L/M/O/C}	14,80 €
gebratene Steaks vom Rinderrücken und Schweinefilet auf Toastbrot, wird mit gemischtem Salat, Knoblauchbutter und Dipsaucen serviert	
Frankfurter Würstel ^{A/M/O}	5,20 €
mit Senf, Kren und Schwarzbrot	
Tiroler Speckplatte ^{A/G/M/O}	9,20 €
mit Butter, Schwarzbrot und kleiner Garnitur	
Zünftige Brettljause mit Obstler ^{A/G/M/O}	11,40 €
verschiedene Käse- und Aufschnittsorten, Speck, Butter und Brot	

Salate

Gemischter Salatteller ^{O/L}	4,80 €
Blattsalatteller ^O	4,60 €
Bauernsalatschüssel ^{C/L}	8,80 €
gemischte Salate mit gekochtem Ei, gebratenen Erdäpfelscheiben und Speckstreifen	
Salatplatte Pachmair ^{A/C/G}	11,80 €
knackige Blattsalate und Tomaten mit gebratenen Hühnerstreifen, Parmesanspänen und Kräuterbrotwürfel	
Salatplatte Ladysteak ^{G/L/M/O/C}	16,80 €
Rinderrückensteak (130gr) vom Grill auf bunten Mischsalaten mit Ofenkartoffel, Sauerrahmdip und Kräuterbutter	
Salatplatte mit Garnelenspieß ^{A/B/G/L}	14,80 €
verschiedene Salate mit in Zitronenöl gebratenen Garnelenspießen, dazu wird Knoblauchbrot serviert	

Unsere Salate sind zum Selbstermarinieren. Dazu servieren wir Ihnen gerne:

Balsamicoessig und Olivenöl, oder wahlweise Joghurtdressing ^{C/G/M/O}

Hausdressing ^{C/G/M/O}, Balsamicodressing ^{L/M}, Cocktaildressing ^{C/G/M/O}

In unserer Küche werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffe zubereitet. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

A Glutenhaltiges Getreide B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnuss F Soja G Milch/Laktose
H Schalenfrüchte L Sellerie M Senf N Sesam O Schwefeldioxid oder Sulfit P Lupinen R Weichtiere

Nudelgerichte

Fische & Meeresfrüchte

Spaghetti Bolognese ^{A/C/G/L/O}	8,80 €
Spaghetti mit Tomaten-Basilikumsauce ^{A/C/G/L/O}	8,50 €
Tagliatelle mit geräucherten Lachsstreifen ^{A/C/D/G/L/O} in leichter Weißwein-Dillrahmsauce, dazu sautierte Tomaten und Zucchiniwürfel	12,50 €
Gebratenes Zanderfilet vom Rost ^{A/D/G/L/O} auf Weißweinrisotto mit buntem Marktgemüse und Limettensauce	16,20 €
Spaghetti aglio e olio ^{A/B/C/G} mit gebratenen Riesengarnelen und frischen Rucola	14,80 €

Zu allen Nudelgerichten servieren wir gerne frisch geriebenen Parmesan.

Vegetarisch

Tiroler Schlutzkrapfen ^{A/C/G/H} mit Nussbutter und frisch geriebenen Parmesan	11,50 €
Tiroler Tris ^{A/C/G} Spinatknödel, Kasnocke und Schlutzkrapfen mit brauner Butter, abgeschmolzenen Tomaten und geriebenen Bergkäse	10,80 €
Kartoffel-Kürbis-Gnocchi ^{A/C/F/G/L/O} in cremiger Waldpilzsauce mit Brokkoliröschen und Bergkäse gratiniert	9,50 €
Zillertaler Kassspatzln ^{A/C/G/L/O} mit Röstzwiebeln, dazu wird ein Blattsalatteller serviert	10,50 €

In unserer Küche werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffe zubereitet. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

A Glutenhaltiges Getreide B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnuss F Soja G Milch/Laktose
H Schalenfrüchte L Sellerie M Senf N Sesam O Schwefeldioxid oder Sulfit P Lupinen R Weichtiere

Hauptspeisen

Tiroler Gröstl ^{C/M/O/L}	11,20 €
mit Spiegelei und Kraut-Specksalat	
Saftiger Jungschweinebraten ^{A/C/L/F/M/O}	12,80 €
an Weißbiersauce mit Serviettenknödel und Sauerkraut	
Wiener Schnitzel vom Schwein ^{A/C/G}	12,50 €
mit Pommes frites und Preiselbeeren	
Pfefferpfandl ^{A/C/F/G/L/O}	15,80 €
gebratene Filetscheiben vom Schwein in Pfefferrahmsauce mit Eierspätzle	
Hühnerstreifen mit Kartoffel-Kürbis-Gnocchi ^{A/C/F/G/L/O}	12,80 €
in cremiger Waldpilzsauce mit Brokkoli und Bergkäse gratiniert	
Pachmair's Cordon Bleu vom Schwein ^{A/C/G/L/O}	15,80 €
gefüllt mit Speck, Käse, Tomaten und Champignons Dazu servieren wir Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und einen gemischten Salatteller	
Grillteller ^{C/G/L/M/O}	15,50 €
gegrillte Fleischsorten vom Rind, Schwein und Huhn mit Kräuterbutter Dazu servieren wir buntes Marktgemüse, Pommes frites und Dipsaucen	
Rumpsteak (250gr) mit Speckerdäpfel ^{F/G/L/O}	21,50 €
auf Pfeffer-Cognacsauce und mediterranem Grillgemüse, Speckkartoffel und Kräuterbutter	

Burger

Pachmair's Hausburger ^{A/C/G/L/M/O}	12,80 €
auf dem Grill gebratener Speck, Hühner- und Schweinefleisch mit Ei, Tomaten, Zwiebeln, knackigen Salaten und Cocktailsauce im knusprigen Flaguettebrötchen Dazu servieren wir Steakpommes mit pikanter Grillsauce	

In unserer Küche werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffe zubereitet. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

A Glutenhaltiges Getreide B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnuss F Soja G Milch/Laktose
H Schalenfrüchte L Sellerie M Senf N Sesam O Schwefeldioxid oder Sulfit P Lupinen R Weichtiere

Für unsere kleinen Gäste

Heidi ^{A/C/G/O}	7,60 €
kleine Portion Kaiserschmarrn mit Apfelmus	
Mickey Mouse ^{A/C/G}	7,60 €
kleines Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Ketchup	
Donald Duck ^{A/C/G}	7,60€
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup	
Goofy ^M	6,80 €
Grillwürstl mit Pommes frites und Ketchup	
Super Mario ^{A/C/G/L/O}	6,20 €
Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan	

Alle Kindergerichte servieren wir auf Wunsch auch mit Butterkartoffeln.

Dessert

Tiroler Kaiserschmarrn ^{A/C/G/O}	10,50 €
mit Apfelmus	
Warmer Apfelstrudel mit Sahne ^{A/C/G/H/O}	5,20 €
wahlweise mit Vanilleeis oder warmer Vanillesauce	
Tiramisu nach Art des Hauses ^{A/C/G/F/H/O}	6,50 €
mit Fruchtgarnitur	
Nougat-Kürbis-Parfait ^{A/C/F/G/H/O}	7,50 €
mit Waldbeerenragout, Sahne und feiner Garnitur	
Pachmair's Dessertteller ^{A/C/F/G/H/O}	8,80 €
Überraschungsvariation mit süßer Note	

Für unsere Eisspezialitäten fragen Sie bitte nach unserer Eiskarte.

In unserer Küche werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffe zubereitet. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

A Glutenhaltiges Getreide B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnuss F Soja G Milch/Laktose
H Schalenfrüchte L Sellerie M Senf N Sesam O Schwefeldioxid oder Sulfit P Lupinen R Weichtiere

Getränkekarte

Heißer Genuss

Tasse Kaffee.....	2,70 €
Kännchen Kaffee oder Pott Kaffee.....	5,40 €
Espresso.....	2,40 €
Doppelter Espresso	3,70 €
Cappuccino.....	3,60 €
Latte Macchiato.....	3,80 €
Tasse koffeinfreier Kaffee	2,70 €
Heiße Milkschokolade mit Sahne.....	3,00 €
Heiße Zitrone	2,60 €
Heiße Milch.....	2,00 €
Baileys Kaffee	6,30 €
Irish Coffee.....	6,50 €

Teekanne Kännchen

Darjeeling	3,50 €
Earl Grey	3,50 €
Sencha Morgenblüte	3,50 €
Grüner Tee	3,50 €
Rooibos-Vanille	3,50 €
Pfefferminze	3,50 €
Kamille.....	3,50 €
Früchtetee-Auslese.....	3,50 €
Vitalkräuter	3,50 €
Teekännchen mit Rum	4,80 €

Fruchtsäfte

Rauch Cocos-Ananas.....	2,80 €
Rauch Johannisbeere.....	2,80 €
Rauch Multivitamin.....	2,80 €
Rauch Mango.....	2,80 €
Orangensaft.....	2,80 €
<i>gespritzt auf 0,25l</i>	2,80 €
Apfelsaft.....	2,80 €
<i>gespritzt auf 0,25l</i>	2,80 €
<i>alle Säfte gespritzt auf 0,5l mit Soda oder Quellwasser</i>	4,20 €

Alkoholfreie Getränke

Montes Mineralwasser	
0,25l	2,80 €
0,75l	5,40 €
Orangenlimo oder Zitronenlimo	
0,25l	2,80 €
0,5l.....	4,20 €
Cola oder Spezi	
0,25l	2,80 €
0,5l.....	4,20 €
Almdudler	3,20 €
Eistee Pfirsich	3,20 €
Red Bull.....	4,00 €
Schweppes Tonic Water	3,00 €
Schweppes Bitter Lemon	3,00 €
Schweppes Ginger Ale	3,00 €

Bier vom Fass

Kaiser Premium Spezial vom Fass

Pfiff 0,2l	2,60 €
Klein 0,3l	3,20 €
Groß 0,5l	4,40 €

Radler, süß oder sauer

Klein 0,3l	3,20 €
Groß 0,5l	4,40 €

Bier-Cola / Weizen-Cola / Weizen-Citro

Klein 0,3l	3,20 €
Groß 0,5l	4,40 €

Weihenstephaner Hefeweißbier

Klein 0,3l	3,20 €
Groß 0,5l	4,40 €

Flaschenbiere

Schlossgold

alkoholfrei	4,40 €
-------------------	--------

König Ludwig

dunkel.....	4,40 €
-------------	--------

Weihenstephaner Hefeweißbier

alkoholfrei	4,40 €
dunkel.....	4,40 €

Aperitifs

Hugo	5,40 €
Aperol Spritz.....	5,40 €
Glas Sekt / Glas Prosecco	4,20 €
Kir Royal.....	4,20 €
Campari Orange.....	5,50 €
Campari Soda	5,50 €
Pernod oder Ricard	4,40 €
Martini bianco.....	4,50 €
Martini rosso	4,50 €
Rosato Mio.....	5,60 €

Cocktails

Mango Martini

Wodka, Mango, Maracuja7,20 €

Blue Lagoon

Wodka, Blue Curacao, Zitronenlimo7,20 €

Grüne Wiese

Blue Curacao, Orange5,50 €

Pina Colada

Bacardi, Ananas, Kokos, Sahne8,20 €

Sternencocktail

Pachmair's Spezial8,20 €

Cuba Libre

Havana Club, Cola, Limetten7,20 €

Caipirinha

Pitú, Limetten, brauner Zucker.....7,20 €

Planters Punch

Bacardi, Rum, Orange, Ananas, Grenadine8,20 €

Tequila Sunrise

Tequila, Orange, Grenadine.....7,20 €

Alkoholfreie Cocktails

Miami

Mango, Orange, Maracuja, Grenadine6,50 €

Alice

Orange, Ananas, Erdbeer, Sahne6,50 €

Ipanema

Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale.....6,50 €

Shirley Temple

Ginger Ale, Zitronenlimo, Grenadine6,50 €

Virgin Colada

Ananas, Orange, Kokos, Sahne.....6,50 €

Gin

Bombay Sapphire

sanfter und komplexer Geschmack aus Wacholder, Engelswurz, Süßholz und Paradieskörner

2cl	3,00 €
4cl	4,80 €
mit Tonic oder Lemon (3cl)	7,40 €

Hendricks

Dry Gin aus England, Familienunternehmen seit 1887, mit Koriander, Rosenblätter, Gurkenextrakten und Zitruschalen aromatisiert, ein extravaganter Gin der Spitzen-Klasse!

2cl	4,00 €
4cl	6,80 €
mit Tonic oder Lemon (3cl)	9,40 €

Monkey 47

Dry Gin aus dem Schwarzwald, in Steingutfässern gelagert, harmonischer Gin mit Wacholderaroma, frischer Zitrusnote, Pfefferaromen und bitterer Fruchtnote

2cl	4,50 €
4cl	7,30 €
mit Tonic oder Lemon (3cl)	9,80 €

Z44

Dry Gin aus Südtirol, mit Wacholderaroma, Zitrus und Grapefruit Note, Minze und Zirbenzapfen-Essenz, süß herbes Aromenspiel

2cl	4,00 €
4cl	6,80 €
mit Tonic oder Lemon (3cl)	9,00 €

Wodka

Absolut - ausgeprägter Charakter von Korn & einem Hauch getrockneter Früchte, jede Flasche wird in der Kleinstadt Åhus in Südschweden hergestellt & abgefüllt

2cl	3,00 €
4cl	4,80 €
mit Tonic oder Lemon	6,40 €
mit Cranberry	6,40 €
mit Red Bull.....	7,20 €

Belvedere - polnischer High-End-Wodka dezentes Roggenbouquet mit feiner Zitrusnote, leicht süßer Charakter, mehrmals als weltbesten Wodka ausgezeichnet!

2cl	4,00 €
4cl	5,80 €
mit Tonic oder Lemon	7,80 €
mit Cranberry	7,60 €
mit Red Bull.....	8,60 €

Grey Goose - World's Best Tasting Wodka aus den besten Zutaten wie feiner französischer Weizen & natürlich gefiltertes Quellwasser und feinem Zitrusakzent - ein elegant blumiges Frühlingsaroma

2cl	4,00 €
4cl	5,80 €
mit Tonic oder Lemon	7,80 €
mit Cranberry	7,60 €
mit Red Bull.....	8,60 €

Eristoff Red - Schlehen verleihen den typischen bittersüßen Geschmack

2cl	3,00 €
4cl	4,80 €
mit Red Bull (rot 3cl).....	6,50 €

Longdrinks

Bacardi Cola	6,20 €
Stroh Rum Cola	5,20 €
Cognac Cola.....	5,20 €
Johnnie Walker Cola	5,80 €
Jim Beam Cola	5,80 €
Jack Daniel's Cola	5,80 €
Malibu Orange	5,80 €

Shots

Zillertaler Obstler 2cl.....	2,60 €
Tiroler Enzian 2cl.....	3,00 €
Marillenbrand 2cl.....	3,00 €
Williamsbrand mit Birne 2cl.....	3,80 €
Honigbirne 2cl	3,80 €
Nussbrand 2cl.....	3,80 €
Grappa 2cl	4,60 €
Tequila 2cl.....	3,40 €
Rum Barbados plantation 2cl.....	4,50 €
Hanghühner - Spezial	4,60 €
Fruchtzweig (<i>Wodka, Mango, Cranberry</i>).....	3,60 €
B52 (<i>Kahlua, Baileys, Stroh Rum 80 Vol.%</i>).....	5,20 €

Liköre

Rosenmarillen Likör 2cl	3,80 €
Baileys 2cl.....	3,60 €
Tia Maria 2cl.....	3,40 €
Kahlua 2cl.....	3,40 €
Amaretto 2cl.....	3,40 €
Cointreau 2cl.....	3,40 €
Sambuca 2cl.....	3,60 €
Tiroler Zirbenlikör/ Zichna.....	3,00 €
Eierlikör 2cl	3,00 €
Calvados 2cl	3,00 €
Sherry dry 2cl	3,00 €

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten!

Cognac

Scharlachberg 2cl.....	3,80 €
Asbach Uralt 2cl	4,20 €
Hennessy V.S. 2cl	4,20 €

Whiskey

Johnnie Walker (Scotch) 4cl	5,20 €
Jim Beam (Bourbon) 4cl	5,20 €
Jack Daniel's (Tennessee) 4cl	5,20 €
Talisker (Single Malt) 2cl.....	4,80 €

Tiroler Edelbrände

Vogelbeer 45 Vol.% 2cl.....	6,00 €
Gravensteiner 43 Vol.% 2cl	4,80 €
Holunder 43 Vol.% 2cl.....	6,00 €
Subirer 43 Vol.% 2cl.....	4,80 €

Magenbitter

Ramazzotti 4cl	4,80 €
Jägermeister 2cl.....	3,40 €
Fernet Branca 2cl	3,40 €
Underberg 2cl.....	3,40 €

Grogs

Original Tiroler Jagatee

für steifgefrorene Skihaserl-Jäger (18,5 Vol.%).....	5,20 €
--	--------

Tiroler Glühwein

gewürzreich wärmt er kalte Herzen (10 Vol.%)	4,60 €
--	--------

Prosecco, Sekt & Champagner

Prosecco l'am, 0,75l.....	24,00 €
Hochriegl trocken od. halbsüß 0,75l	30,00 €
Henkel trocken	
0,75l	28,00 €
0,2l.....	8,40 €
Prosecco Blue 0,2l.....	8,40 €
Glas Sekt od. Prosecco 0,1l.....	4,20 €
Moet & Chandon 0,75l.....	78,00 €
Moet & Chandon 0,375l.....	48,00 €

Offener Wein aus Österreich

Blauer Zweigelt - Rotwein

Trocken, voller Körper und typisch duftige Note

1/4l.....	6,00 €
1/8l.....	3,20 €
gespritzt süß oder sauer	3,60 €

Goldberger - Weißwein

Trocken, voller Körper und typisch duftige Note

1/4l.....	6,00 €
1/8l.....	3,20 €
gespritzt süß oder sauer	3,60 €

Zweigelt - Rosé

Trocken, Frucht von Himbeeren und Erdbeeren

1/4 l	9,00 €
1/8 l.....	4,50 €

Weißweine 0,75l

"Die Zillertalerin" Grüner Veltliner 34,00 €

Weingut Weixelbaum, Kamptal, Niederösterreich

12,5 Vol. % trocken

Feinwürzig unterlegte weiße Steinobstfrucht, ein Hauch von Melisse und Granatapfel, lebendige gut integrierte Säurestruktur, mineralisch-salzig, Birne im Abgang

Grüner Veltliner "Forbidden" 30,00 €

Weingut Laurenz V., Kamptal, Niederösterreich

11,0 Vol. % halbtrocken

Reife Tropenfruchtanklänge, ein Hauch von Ananas und gelben Pfirsich, zarter Blütenhonig, für Freunde des fruchtigen Stils

Chardonnay "Reserve" 34,00 €

Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Niederösterreich

14,0 Vol. % trocken

Viel Fruchtcharme nach Äpfeln, Birnen, Nüssen sowie exotischer Fülle, gute Lebendigkeit, zarte Röstigkeit im Abgang

Riesling..... 29,00 €

Weingut Hagn, Mailberg, Niederösterreich

13,0 Vol. % trocken

Mit feiner Kräuterwürze unterlegte Pfirsichfrucht, ein Hauch von Orangenzesten, mineralischer Touch, feine Extraktsüße, finessenreicher Säureboden, mineralischer Touch im Nachhall

Sauvignon Blanc "Steirische Klassik"..... 36,00 €

Weingut Sabathi, Leutschach, Steiermark

12,5 Vol. % trocken

In der Nase Anklänge von Holunderblüten und Zitronenschale, am Gaumen einnehmende Machart mit reifem Fruchtschmelz, gut eingebundene Säurepräsenz

Roséweine 0,75l

Rosé Zweigelt 27,00 €

Weingut Hagn, Mailberg, Niederösterreich

12,0 Vol. % trocken

In der Nase Frucht von Himbeeren und Erdbeeren mit würzigem Aroma, zuerst frisch und spritzig, dann die volle, runde Frucht am Gaumen

Tetuna Rosé 28,00 €

Weingut Goldenits, Neusiedlersee, Burgenland

12,5 Vol. % trocken

Cuvee aus Zweigelt, Blaufränkisch, Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot, reichhaltige Beerenfrucht, finessenreich, spritzig und erfrischend am Gaumen

Rotweine 0,75l

"Der Zillertaler" Cuvee 34,00 €

Weingut Iro, Gols, Burgenland

13,5 Vol. % trocken

Cuvee aus Zweigelt, Merlot und Cabernet Franc

Viel Beerenfruchtcharme, Nuancen nach Nougat und Cassis, gute

Lebendigkeit, zart eingebundene Holznote, ungemein saftig und höchst angenehm zu trinken

Zweigelt 30,00 €

Weingut Hagn, Mailberg, Niederösterreich

13,0 Vol. % trocken

In der Nase mächtige Schwarzkirsche mit kaum merklichem Holzeinsatz, im Gaumen ausgeprägte Kirsche und dunkle Beerenfrucht, samtige Textur, modern vinifiziert, sehr präsent und klar fokussiert

Rotweine 0,75l

Shiraz "100 Days" 40,00 €

Weingut Keringer, Mönchhof, Burgenland

14,0 Vol. % trocken

In der Nase unglaublich intensives Aroma von dunklen Beeren, roten Beeren und Waldfrucht, im Gaumen angenehme Schokonote mit Kakaopräsenz, Geschmacksexplosion gefolgt von einem unendlich langen Abgang

St. Laurent "Selektion" 36,00 €

Weingut Netzl, Göttelsbrunn, Niederösterreich

13,0 Vol. % trocken

In der Nase saftige rotbeerige Fruchtnuancen, am Gaumen elegant, gute Harmonie und Konzentration von Frucht, Tannin und Röstaromen, perfekte Balance, dunkle Beere im Nachhall

Big John Cuvee "Reserve" 37,00 €

Weingut Scheiblhofer, Andau, Burgenland

13,5 Vol. % trocken

Cuvee aus Zweigelt, Pinot Noir und Cabernet Sauvignon

Totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair

Blaufränkisch 32,00 €

Weingut Heinrich, Deutschkreuz, Burgenland

13,0 Vol. % trocken

Eleganter Fruchtcharme gepaart mit mineralischer Würze, raffinierte Säure, animierender und schon in der Jugend trinkfreudiger Blaufränkisch