

GETRÄNKE

Coca Cola oder Coca Cola Light 0,33l

Frucade - Eistee Pfirsich 0,33l

Schmex Kräuterlimonade gespritzt

Römer prickelnd oder still 0,33l

Römer prickelnd 0,75l

Soda

Traubenmost „Tschuss“ weiß oder rot

Traubenmost gespritzt weiß oder rot

Bio-Apfelsaft naturtrüb

Bio-Apfelsaft naturtrüb gespritzt

Kittseer Marillennektar gespritzt

Mango-, Himbeer- oder Hollunderlimo

wahlweise mit Wein, Wodka oder Prosecco

Longdrinks (Bacardi, Captain, Wodka, Gin)

Teekanne in verschiedenen Sorten

Espresso klein

Verlängerter/Großer Schwarzer/Melange

Cappuccino mit Milchschaum

Caffé Latte

Golser Helles & Weißbier

Golser Radler

Spritzer

Limo Wein/Kaiserspritzer

DIRNDLSpritzer

Hauswein weiss

Hauswein rot

Diverse selbstgebrannte Schnäpse & Liköre

Speisen

"Brot reichlich belegt mit"

Selbst gebratenem Surschweinebauch, eingelegtes Gemüse, Senf & Kren

A/M

Zweierlei Schinken (gekocht & luftgetrocknet) Senfgurke & Ei mit Kren

A/C/G/M

Selchschof, hausgemachtes Apfelchutney mit Senf & Kren

A/M

Bauchspeck vom glücklichen Schwein mit Paprika, Senf & Kren

A/M

Grammelschmalz mit knusprigen Zwiebeln & roten Zwiebelringen

A

Dreierlei Käse mit Trauben und Nüssen

A/E/G

Räucherwels auf Rucola, Weinkraut mit Senf-Honig-Dressing

A/D/G

"Sauer macht lustig"

Mariniert mit Apfelessig, mit Liebe garniert, serviert mit Kernöl:

Geräucherte Blunz´n sauer oder mit Senf & Kren M

Presswurst M

Schinkensalat garniert mit Käse C/G

Mozzarella mit Tomaten & Rucola verfeinert mit Balsamico & Oliven E/G

Bunter Nudelsalat auf Rucola mit Thunfisch & Schafskäse D/E/G

4-erlei Aufstrich (Liptauer - Eier - Fisch - Aufstrich je nach Saison)

C/D/G

Marinierter Schafkäse mit eingelegten Oliven & Rucola

E/G

Hausgemachte Suppe je nach Saison (warm)

G

"Der Weinzeitburger"

Ofenfrischer Surschweineschopf mit Weinkrautsalat, Senf & Kren

im Wachauer-Weckerl (warm) A/M

Knuspriger **Flammkuchen** (warm) wahlweise

„Da VEGIE“

mit Gorgonzola, Mozzarella und Gaudastreifen, Oliven, Tomaten und Paprika
garniert mit Rucola A/G

„Da DEFTIGE“

mit Gauda, Blunz´n, Grammeln und Zwiebel verfeinert mit Apfelscheiben A/G

„Da LEICHTE“

mit Mozzarella, Gorgonzola, luftgetrocknetem Schinken, Oliven, Tomaten, Paprika
und Rucola A/G

„Da SCHOAFE“

mit Mozzarella, Speckstreifen, Paprikasalami, verfeinert mit Paprika, Tomaten, scharfe
Pfefferoni und Paprikapaste & je nach Schärfewunsch mit Habaneroflocken A/G

Herzhafte Krautstrudel mit Rotkraut-Apfel-Salat & Knoblauchdip (warm)

A/G

Rehkäsekrainer serviert mit Sauerkraut, Senf, Kren & Brot (warm) A/M

Stammen von guten Jägerfreunden aus der Nähe von Vöcklabruck. Werden im Wasserbad zubereitet.

Winzerjause "Hoffmann Wein verbindet"

Reichhaltige Jause mit allem was das Herz begehrt und so wie sie auch unserem Chef nach einem harten Arbeitstag im Weingarten schmeckt. C/E/G/M

Ab einer Person, nach oben keine Grenzen.

Pro Person

"So a Kas"

Feinste Käseauswahl serviert mit Fasslbutter & eingelegten Oliven E/G

Ofenfrisches Knoffl´stangerl

Gebäck

Glutenfreies Gebäck

Brot

„Süße Versuchung“

Warmer Schokokuchen mit Merlot-Kirschen & Vanillesauce A/G/O

Mama´s hausgemachter Topfenstrudel mit Vanillesauce A/G



WEINKARTE (offene Weine)

Neusiedlersee DAC Zweigelt „SCHMEICHLER“ 2018

Weingut Hoffmann, Jahrgang 2018, trocken; 13,0 % Alk., klassisch ausgebaut im Edeltahltank

Charakteristisches Purpur mit einem fruchtigen, mittelhewichtigen Körper. Kirsche und Weichsel runden den Wein am Gaumen und Abgang ab.

Heideboden „SAMTPFOTE“ 2018

(Dieser Wein kann auch in der Magnum am Tisch konsumiert werden)

Weingut Hoffmann, Jahrgang 2018, trocken; 13,0 % Alk., Ausbau im gebrauchten 225l Barriquefass

Besteht aus der Sorte Blauburger. Sortentypisches Purpur mit dunklem Kern. Rote Beerenaromatik mit ausgewogenem Trinkfluss.

Cuvée Ried Königswiese 2017

Weingut Hoffmann, Jahrgang 2017, trocken; 13,0 % Alk., Ausbau im großen Holzfass

Sattes Rubin mit leichter Randaufhellung, elegantes Bukett nach dunklen Beeren und Kräutern. Am Gaumen präsentiert er sich sehr geradlinig mit feinen Tanninen.

St. Laurent 2017

Weingut Hoffmann, Jahrgang 2017, trocken; 13,0 % Alk., Ausbau im großen Holzfass

Tiefes Granatrot. Dunkle Beerenaromatik. Am Gaumen zart, fein, „schokoladig“ und elegant. Komplexe Textur, Brombeeren und schwarze Kirschen. Gut balanciert.

„Black Pearl“ Merlot „GENTLEMAN“ 2018

Weingut Hoffmann, Jahrgang 2018, trocken; 14,0 % Alk., Ausbau im neuen 225l Barriquefass

Sattes Dunkelrot mit schwarzer Beerenaromatik. Ausgewogen und komplex mit Noten nach Vanille und Kokos und einem langen und fruchtigen Abgang.

„Black Pearl“ Cabernet Franc „ROCKSTAR“ 2018

(Jahrgang 2017 kann auch in der Magnumflasche am Tisch konsumiert werden)

Weingut Hoffmann, Jahrgang 2018, trocken; 13,5 % Alk., Ausbau im neuen 225l Barriquefass

So fruchtig er in der Nase auftritt so dicht gibt er sich am Gaumen. 14 Monate Fassreife spiegeln sich in einer komplexen Struktur aus feinem Tannin und reifer

Beerenfrucht wider und machen den Wein zu einem kräftigen und angenehmen Gesellen zugleich.

„Black Pearl“ Zweigelt Reserve „PRACHTBURSCHE“ 2017

Weingut Hoffmann, Jahrgang 2017, trocken; 13,0 % Alk., Ausbau im neuen 225l Barriquefass

Dunkle Kirschnoten mit einer feinen schokoladigen Note verspricht er eine wahre Freude am Gaumen. Gut eingebundene Holzaromatik und einem langen fruchtigen Abgang.

RETRO - Rosé 2018

Weingut Hoffmann, Jahrgang 2018, trocken; 12,0% Alk., klassisch ausgebaut im Edelstahltank

Frischer und fruchtiger Cuvée mit einem Hauch von roten Beeren in der Nase und am Gaumen.

RETRO - Rosenmuskateller 2019

Weingut Hoffmann, Jahrgang 2019, trocken; 13,0 % Alk., klassisch ausgebaut im Edelstahltank

Rotweinsorte mit einem Duft und Geschmack nach Rosen und Muskatnoten. Kühler Genuss einer sehr seltenen Sorte.

RETRO - Welschriesling 2018

Weingut Hoffmann, Jahrgang 2018, trocken; 11,0 % Alk., klassisch ausgebaut im Edelstahltank

Sehr primärfruchtig, duftig nach saftigen grünen Äpfeln, ein wenig Stachelbeere - sehr knackig und fruchtig, angenehme, lebhaft Säure.

Grüner Veltliner 2020

Weingut Keringer, Jahrgang 2020, trocken; 12,0 % Alk., klassisch ausgebaut im Edelstahltank

Zartes Gelb, einen sehr intensiven Duft nach Pfeffer, Apfel und einem Hauch von frischem Heu, im Geschmack spiegelt sich auch der Pfeffer wider mit einem guten typischen Säurespiel.

RETRO - Chardonnay 2018

Weingut Hoffmann, Jahrgang 2018, trocken; 12,5 % Alk., klassisch ausgebaut im Edeltank

Ein typischer Sortenvertreter aus der Burgunderfamilie mit einem zarten Goldgelb präsentiert er seine frisch fruchtigen Steinobstaromen in der Nase als auch am Gaumen. Mit einem schönen Abgang ist er ein idealer Speisenbegleiter.

Sauvignon Blanc 2019

Weingut Berger-Leginthov, Jahrgang 2019, trocken; 12,5 % Alk., klassisch ausgebaut im Edeltank

Helles gelb, sehr aromatisch. Duft nach Holunderblüten, Maracuja und Weingartenpfirsichen. Am Gaumen Litschi, Honigmelone untermalen von zarten Zitrusnoten.

Sweet Muscat 2019

Weingut Keringer, Jahrgang 2019, Spätlese; 9,5 % Alk., klassisch ausgebaut im Edeltank

Aus der Rebsorte Muskat Ottonel. Goldgelb, saftige reife Fruchtnoten, Muskatnoten, Dörrobst, am Gaumen stoffig, lebendige Struktur, gute Fruchtnoten im Finish.

UHUDLER - FRIZZANTE

Weingut Hoffmann, trocken, 10,5% Alk.

Rebsortentypisches Aroma nach Walderdbeeren. Frischer und prickelnder Gaumenspaß, der vor allem im Sommer für Abkühlung sorgt!