

## Riesling

- **Riesling „Maximum“ 2003 – 85,00 €**  
*Weingut Hiedler | Langenlois | Kamptal*  
Kraftvoll gereifter Riesling mit Aromen von Pfirsich und getrockneten Aprikosen, getragen von feiner Mineralität.
- **Riesling „Steinbühel“ 2015 – 85,00 €**  
*Weingut Malat | Palt | Kremstal*  
Eleganter, etwas reifer Stil mit Noten von gelbem Apfel, Zitrus-Öl und einem Hauch Feuerstein im Abgang.
- **Riesling „Singerriedel“ Smaragd 2008/2006 – 230,00 €**  
*Weingut Franz Hirtzberger | Spitz | Wachau*  
Tiefgründiger Smaragd mit exotischen Fruchtanklängen, feiner Kräuterwürze und salziger Mineralität.
- **Riesling Kabinett „Wehlener Sonnenuhr“ 2022 – 65,00 €**  
*Weingut J.J. Prüm | Wehlen | Mosel*  
Feinfruchtiges Kabinett mit zarter Aprikose, kandiertem Zitrus und belebender Säurestruktur.
- **Riesling „Ried Steiner Kögl“ 2016 – 58,00 €**  
*Weingut Salomon Undhof | Krems an der Donau | Kremstal*  
Klarer Riesling mit grüner Steinobst-Frucht, floralen Anklängen und knackiger, geradliniger Säure.
- **Riesling „Urgestein“ 2022 – 42,00 €**  
*Schlosskellerei Gobelsburg | Langenlois | Kamptal*  
Leichter, zugänglicher Riesling mit knackigem Apfel- und Birnenbouquet sowie dezentem Feuerstein-Ton.
- **Riesling „Furth“ 2022 – 29,50 €**  
*Weingut Stift Göttweig | Furth | Kremstal*  
Frischer Basis-Riesling mit grüner Apfelfrucht, lebhafter Säure und mineralischem Nachhall.
- **Riesling „Ried Bach“ Smaragd 2020/2022 – 59,00 €**  
*Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger | Wösendorf | Wachau*  
Elegant strukturierter Smaragd mit reifer Pfirsich-Note, feiner Kräuterwürze und langem, saftigem Finish.
- **Riesling „Handwerk“ 2023 – 32,00 €**  
*Weingut Stagard | Stein an der Donau | Kremstal*  
Jung und lebhaft am Gaumen mit Zitrus-Frische, grüner Apfelfrucht und sauberer Mineralität.
- **Riesling „Heiligenstein“ 2022 – 39,00 €**  
*Weingut Jurtschitsch | Langenlois | Kamptal*  
Klarer Riesling mit deutlicher Steinobst-Frucht, würziger Kräuter-Note und lebhafter Säure.
- **Riesling Selection „Ried Pfaffenberg“ 2022 – 78,00 €**  
*Weingut Emmerich Knoll | Unterloiben | Wachau*  
Fein komponierte Selection mit exotischer Frucht, balancierter Restsüße und kristalliner Mineralität.
- **Riesling Kabinett „Kanzemer Altenberg“ 2021 – 54,00 €**  
*Weingut von Othegraven | Kanzem an der Saar | Mosel*  
Feinsinniger Kabinett mit zarter Pfirsich-Note, Honigmelone und dezentem Schiefercharakter.

## Grüner Veltliner

- **Grüner Veltliner „Ried Hochrain“ Smaragd 2021 – 55,90 €**  
*Weingut Rudi Pichler | Wösendorf | Wachau*  
Kraftvoller Smaragd mit reifer gelber Frucht, feinem Pfeffer und mineralischem Rückgrat.
  - **Grüner Veltliner „Ried Gottschelle“ 2007 – 65,00 €**  
*Weingut Malat | Palt | Kremstal*  
Gereift, mit nussigen Anklängen, gelbem Kernobst und feiner Würze im Finale.
  - **Grüner Veltliner „Terrassen“ Smaragd 2023 – 35,00 €**  
*Domäne Wachau | Dürnstein | Wachau*  
Frischer Smaragd mit reifen Zitrus-Noten, gelbem Apfel und klarer, lebhafter Säure.
  - **Grüner Veltliner „Ried Lamm“ 2021 – 64,00 €**  
*Schlosskellerei Gobelsburg | Langenlois | Kamptal*  
Komplexer Veltliner mit weißem Pfeffer, Birnenfrucht und stützender Mineralität.
  - **Grüner Veltliner „Ried Mühlpoint“ Federspiel 2022 – 33,00 €**  
*Weingut Alzinger | Unterloiben | Wachau*  
Fein balanciertes Federspiel mit grüner Paprika, Zitrusanklängen und eleganter Würze.
  - **Grüner Veltliner „Maximum“ 2003 – 85,00 €**  
*Weingut Hiedler | Langenlois | Kamptal*  
Reif mit nussigen Noten, Honigmelone und dezenter, salziger Mineralität.
  - **Grüner Veltliner „Stein am Rain“ Federspiel 2023 (0,375 L) – 32,00 €**  
*Weingut Josef Jamek | Joching | Wachau*  
Kompakter Federspiel mit knackiger Säure, grüner Apfelfrucht und feinem Pfefferfinish.
- 

## Chardonnay & Weitere Weiße

- **Chardonnay „Loibner“ Smaragd 2022 – 65,00 €**  
*Weingut Emmerich Knoll | Unterloiben | Wachau*  
Opulenter Chardonnay mit reifer Birnenfrucht, zarter Vanille und feiner Mineralität.
- **Chardonnay „Classic“ 2023 – 36,00 €**  
*Weingut Hagn | Mailberg | Weinviertel*  
Frischer, ungekünstelter Chardonnay mit grünem Apfel, zarter Zitrusnote und leichter Cremigkeit.
- **Gemischter Satz „Ried Ulm“ 2021 – 69,00 €**  
*Weingut Wieninger | Stammersdorf | Wien*  
Aromatischer Cuvée-Wein mit bunter Obstmischung, floralen Noten und lebhafter Säure.
- **Weißburgunder vom Kalk 2022 – 35,20 €**  
*Weingut Trummer | Spielfeld | Südsteiermark*  
Feiner Burgunder mit Schalenkontakt-Noten, gelbem Apfel und zartem Schmelz.
- **Chablis „Terroir de Chablis“ 2022 – 49,90 €**  
*Piuze Patrick | Chablis*  
Mineralischer Chablis mit grünem Zitrus, salziger Steinnote und knackiger Säure.
- **Pouilly-Fuissé (Chardonnay) 2018 – 95,00 €**  
*Esprit Leflaive | Bourgogne / Mâconnais*

Cremig-eleganter Burgunder mit reifer Birne, Haselnussanklängen und feinem Eichenholz.

---

### Schaumweine (Bubbles)

- **Blanc de Blanc – 79,00 €**  
*Weingut Bründlmayer | Langenlois | Kamptal*  
Feiner Blanc de Blanc mit zarter Brioche-Note, gelber Frucht und lebendiger Perlage.
  - **Ayala Rosé – 79,00 €**  
*Champagne*  
Fruchtiger Rosé mit Erdbeer- und Himbeeranklängen, feiner Cremigkeit und eleganter Säure.
  - **La Cuvée Brut (0,375 L) – 73,00 €**  
*Champagne | Laurent-Perrier*  
Klassischer Brut mit grüner Apfelfrucht, zarter Hefenote und lebhafter Perlage.
  - **Ruinart Brut (0,375 L) – 75,00 €**  
*Champagne*  
Harmonischer Champagne mit Noten von Zitrus, Brioche und einer dezenten Mandel-Nuance.
- 

### Rotweine

- **Merlot „Reserve“ 2021 – 36,00 €**  
*Weingut Krug | Gumpoldskirchen | Thermenregion*  
Samtig weicher Merlot mit dunkler Kirschfrucht, dezenter Würze und weichem Tannin.
- **Zweigelt „Falkenstein“ 2021 – 31,00 €**  
*Weingut Dürnberg | Falkenstein | Weinviertel*  
Saftig-frischer Zweigelt mit roten Beeren, leichter Würze und zugänglichem Finale.
- **Blaufränkisch „Ried Gritschenberg“ 2018 – 94,00 €**  
*Weingut Anita & Hans Nittnaus | Jois | Leithaberg*  
Intensiver Blaufränkisch mit dunklen Beeren, pfeffriger Würze und straffem Tannin.
- **St. Laurent „Ried Holzspur“ 2019 – 59,00 €**  
*Weingut Johanneshof-Reinisch | Tattendorf | Thermenregion*  
Elegantes Rot mit Noten von Kirsche, Veilchen und feiner Eichenreife.
- **Golser Pannobile „Reserve“ (BF, ZW) 2020 – 54,50 €**  
*Weingut Paul Achs | Gols | Neusiedlersee*  
Komplexe Cuvée mit dunklen Beeren, Tabakanklängen und ausgewogenen Tanninen.
- **Wiener Triologie (ZW, ME, CS) 2018 – 34,50 €**  
*Weingut Wieninger | Stammersdorf | Wien*  
Vielschichtige Assemblage mit roten Früchten, pfeffriger Würze und saftiger Frische.
- **Salzberg (ME, BF) 2016 – 140,00 €**  
*Weingut Heinrich | Gols | Leithaberg*  
Hochwertige Cuvée mit gereifter Frucht, feiner Würze und langer, eleganter Struktur.
- **Carnuntum Cuvée (ZW, ME, BF) 2022 (0,375 L) – 28,00 €**  
*Weingut Auer | Höflein | Carnuntum*  
Fruchtige Cuvée mit dunklen Kirschen, Kräuterwürze und samtigen Tanninen.

- **Lodovico 2018 – 580,00 €**

*Tenuta di Biserno | Toscana*

Luxuriöser toskanischer Blend mit dichter Frucht, feiner Würze und ausgezeichnetem Reifepotenzial.