

Satsch'n Alm

OBERTAUERN



Drinks
& Food

ABENDKARTE: 18:00 BIS 22:00



GENUSS PUR

Egal ob traditionelle, regionale Spezialitäten oder internationale Küche, ein kleiner Snack für zwischendurch oder etwas Deftiges für den großen Hunger - wir bieten hausgemachte Gerichte die bestimmt jeden Skifahrergeschmack treffen. Damit es auch immer gut schmeckt, ist neben der appetitanregenden Alpenluft eine weitere Zutat besonders wichtig:

Frische.

Fertig-Fast-Food kann jeder, aber die Verarbeitung frischer Zutaten zu kulinarischen Schmankerln unterscheidet die Besten vom Rest.



FÜR DEN START (0*)

Glas Prosecco	0,1 lt	€ 6,50
Aperol Spritz mit Weisswein	0,25 lt	€ 9,70
Aperol Spritz mit Prosecco	0,25 lt	€ 11,90
Hugo mit Weisswein	0,25 lt	€ 9,10
Hugo mit Prosecco	0,25 lt	€ 11,10
Wildberry Lillet	0,3 lt	€ 9,90
Sherry	0,04 lt	€ 5,30
Martini Bianco / Extra Dry	0,04 lt	€ 5,30
Weißer Spritzer	0,25 lt	€ 5,30
Grüner Veltliner	0,125 lt	€ 4,30
Roter Spritzer	0,25 lt	€ 5,30
Blauer Zweigelt	0,125 lt	€ 4,30

WACHMACHER

Espresso	€ 4,00
Doppelter Espresso	€ 6,80
Verlängerter	€ 4,80
Cappuccino <small>(G*)</small>	€ 4,80
Milchkaffee <small>(G*)</small>	€ 5,00

GEGEN DIE KÄLTE

Tee (eine Auswahl der Julius Meinl Teewelt)	€ 4,50
Heiße Schokolade ohne Sahne <small>(G*)</small>	€ 5,00
Heiße Schokolade mit Sahne <small>(G*)</small>	€ 5,50
Lumumba <small>(G*)</small> (heiße Schokolade mit 4cl Rum)	€ 8,50
Glühwein	€ 6,50
Jagatee	€ 8,00

*Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:
siehe Seite 25



S'VORSPEISERL

Carpaccio vom Rinderfilet (A, G, E*) € 17,00
mariniert mit Balsamicoessig, Olivenöl,
Parmesansplitter und Rucola, garniert
mit Cherrytomaten, dazu Baguette

Alm Salat (M, O*) € 9,50
gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing



AUS'M SUPPENTOPF

Leberknödelsuppe (A, C, G, L, F*) € 9,00
mit frischem Schnittlauch

Knoblauchsuppe (A, C, G, O*) € 9,50
mit Schwarzbrotwürfeln

Kaspressknödelsuppe (A, C, G, L, O, F*) € 9,00
mit frischem Schnittlauch



FÜR KLOANE TRICKSER

Spaghetti "Bambini" (A, C, G, L, O*) € 11,00
mit Fleischsauce

Schnitzel "Schneewittchen" (A, C*) € 14,00
Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes und Ketchup

Grillwürstl € 11,00
Ein Paar Grillwürstl mit Pommes und Ketchup

Pommes Frites € 8,00
mit Ketchup und Mayonnaise

Salzburger Pommes € 11,00
im Kreuzschnitt mit Ketchup und Mayonnaise



GSCHMACKIG



Spaghetti "Bolognese" (A, C, G, L, O*)
mit Fleischsauce und Parmesan

€ 16,50

Salat "Funny Chicken" (G, M, O*)
Hühnerbruststreifen auf grünem Salat mit einem hausgemachtem Dressing und Parmesansplitter

€ 20,00



WOK & GEMÜSE

Alm-Wok (A, B, C, F, O*)
gebratene Hühnerbruststreifen,
knackiges Gemüse und Eiernudeln
in Sojasauce, dazu Reis

€ 24,00

Veggie-Time (A, C, F, G, M, O*)
1 Spinatknödel, 2 Käseknödel mit brauner Butter,
an Rucola Salat und Parmesanhauberl

€ 20,00



SEAFOOD AM BERG

Spaghetti Garnelen (A, B, C, G, L*)
mit drei gegrillten Riesengarnelen,
in Knoblauch-Olivenöl mit Chilli und Parmesan

€ 27,00

Scampi vom Rost (A, B, O*)
mit Sweet-Chilli-Sauce und Baguette

€ 30,00

Lachsforellenfilet (D, G, O, M*)
Ofenkartoffel mit Joghurt-Kräutersauerrahm,
Kräuterbutter und Parmesan

€ 30,00





BERGE & INDIEN

Alm Curry Vegetarisch (N)

€ 24,00

Gemüse Curry mit Reis
(regular oder spicy)

Hendl Curry (N)

€ 25,00

Curry mit frisch gegrillten Hühnerbruststreifen
und Reis
(regular oder spicy)

Curry "both worlds" (B, N)

€ 26,00

Curry mit frisch gegrillten Hühnerbruststreifen,
Garnelen und Reis
(regular oder spicy)

Scampi Curry (B, N)

€ 27,00

Curry mit frisch gegrillten Garnelen und Reis
(regular oder spicy)

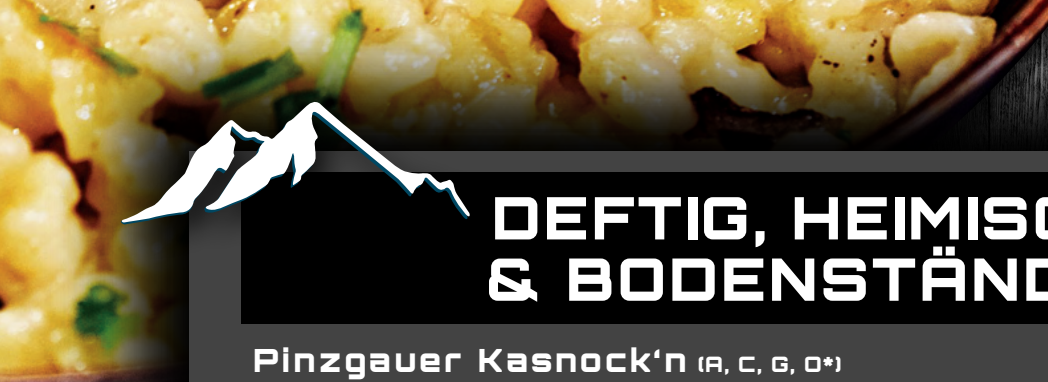


LATSCHN'S TRADITIONELLE GERICHTE



- Hühnerfilet Caprese (G*)** € 26,00
Hühnerfilet mit Tomaten und Mozzarella gratiniert, dazu Ofenkartoffel und Joghurt-Kräutersauerrahm
- Wiener Schnitzel (A, C, G*)** € 29,00
Vom Kalb, mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
- Latschnpfand`l (A, C, G*)** € 28,00
3 zarte Schweinsmedallions mit Butterspätzle in Champignonsauce
- Hüttenpfand`l (A, L, O*)** € 25,00
Schweinsfiletstücke in der Pfanne gebraten, dazu Kartoffelspalten, Champignons, Paprikastücke, Speck, Zwiebeln und das alles in einem g'schmackigen Safterl serviert
- Latsch'n Felsensteak (C, G, M*)** € 52,00
Ein Erlebnis mehr - ein schönes Stück Rinderfilet auf einem heißen Stein, serviert auf einer Baumscheibe, dazu Ofenkartoffel mit Joghurt-Kräutersauerrahm, gegrillte Champignons, Kräuterbutter und einem knackigen Salat





DEFTIG, HEIMISCH & BODENSTÄNDIG

Pinzgauer Kasnock'n (A, C, G, O*) € 20,00
Hausgemachte Nockerl, Zwiebeln und Knoblauch, mit Pinzgauer Bierkäse überbacken

Latsch'n-Chicken Wings (A, G*) € 23,00
Gebratene Hühnerflügerl mit hausgemachtem Dip, Knoblauchbrot und Ofenkartoffel mit Joghurt-Kräutersauerrahm

Latsch'n-Spareribs (A, G*) € 30,00
Hausgebeizte, gegrillte Schweine-Ripperl mit hausgemachtem Dip, Knoblauchbrot und Ofenkartoffel mit Joghurt-Kräutersauerrahm

"Almpartie" (für 2 Personen) (A, G*) € 48,00
Hühnerflügerl und Schweine-Ripperl, hausgemachter Dip, Ofenkartoffel mit Joghurt-Kräutersauerrahm und Knoblauchbrot

"Almpartie" (für 4 Personen) (A, G*) € 96,00
Hühnerflügerl und Schweine-Ripperl, hausgemachtem Dip, Ofenkartoffel mit Joghurt-Kräutersauerrahm und Knoblauchbrot





WAS WÄRE OBERTAUERN OHNE...

DIE PREISE SIND PRO PERSON - AB 2 PERSONEN

Schweizer Käsefondue (A, G, O,*) € 40,00

Spezielle Käsezusammenstellung nach altem Engadiner Rezept, mit gemischtem Sauergemüse, Ofenkartoffel mit Joghurt-Kräutersauerrahm, ein kleiner Beilagensalat und getoastetes Weiß- und Schwarzbrot

Fondue Bourguignonne (A, C, G, L, M, O*) € 50,00

Classic oder mit Suppe; Rinderfilet, sechs hausgemachte Dips, Baguette, gemischtes Sauergemüse, Ofenkartoffel mit Joghurt-Kräutersauerrahm und ein kleiner Beilagensalat

Latschi's Tatarenhut (A, C, G, L, M*) € 55,00

Essen, Trinken, Plaudern...

Eine Auswahl an gediegenen Filetstücken, wird von Ihnen selbst aufgespießt. Zur Vollendung, eine würzige Bouillon mit frischen Gemüse-Julienne und dazu sechs fantasievoll hausgemachte Saucen, gemischtes Sauergemüse, Ofenkartoffel mit Joghurt-Kräutersauerrahm, Baguette und ein kleiner Beilagensalat



*Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:
siehe Seite 25



PIZZE – HAUSGEMACHT

Margherita (A, G*) Tomatenpulpe, Käse und Oregano	€ 16,50
Funghi (A, G*) Tomatenpulpe, Käse, frische Champignons Knoblauch und Oregano	€ 19,00
Prosciutto (A, G*) Tomatenpulpe, Käse, Schinken und Oregano	€ 19,00
Toscana (A, G*) Tomatenpulpe, Käse, Schinken, frische Champignons und Oregano	€ 19,00
Salami (A, G*) Tomatenpulpe, Käse, Salami und Oregano	€ 19,00
Diavolo piccante – scharf (A, G*) Tomatenpulpe, Käse, Salami, Zwiebeln, Pfefferoni, Knoblauch und Oregano	€ 19,00
Hawaii (A, G*) Tomatenpulpe, Käse, Schinken, Ananas und Oregano	€ 19,00
Spinaci e Gorgonzola (A, G*) Tomatenpulpe, Käse, Gorgonzola, Blattspinat und Oregano	€ 19,00
Rucola (A, G*) Tomatenpulpe, Käse, Rucola und Oregano	€ 19,00

JEDE PIZZA WIRD VOR ORT FRISCH
FÜR SIE ZUBEREITET. DAHER IST ES NICHT IMMER
MÖGLICH, DIESE ZEITGLEICH MIT DEM HAUPTGANG
ZU SERVIEREN.



PIZZE – HAUSGEMACHT

- Quattro Stagioni** (A, G*) € 19,00
Tomatenpulpe, Käse, Schinken, Salami,
frische Champignons, Artischocken und Oregano
- Tonno** (A, D, G*) € 19,00
Tomatenpulpe, Käse, Thunfisch, Zwiebeln,
Knoblauch und Oregano
- Capricciosa** (A, G*) € 19,00
Tomatenpulpe, Käse, Artischocken, Schinken,
frische Champignons, Oliven und Oregano
- Rustica** (A, G*) € 19,00
Tomatenpulpe, Käse, Schinken, Pfefferoni,
Mais, Speck und Oregano
- Gamberetti** (A, B, G*) € 19,00
Tomatenpulpe, Käse, Shrimps,
Knoblauch und Oregano
- Prosciutto crudo** (A, G*) € 19,00
Tomatenpulpe, Käse, Italienischer
Rohschinken und Oregano



UNSER PIZZAKOCH HAT ZWEI HÄNDE,
ABER ER MACHT EINE PIZZAGRÖSSE!
FÜR ZU- ODER UMBESTELLUNGEN BRAUCHT ER
EINE KLEINE GEDANKENSTÜTZE, UND ZWAR
PRO GEÄNDERTEM ODER ZUSÄTZLICHEM BELAG € 1,50





SÜSSE VERSUCHUNGEN

Tiramisu (A, C, G, O*) im Glas'l	€ 9,00
Kaiserschmarrn (A, C, G, O*) mit Zwetschken & Marillenröster	€ 17,00
Duett von der Milkschokolade (A, C, E, G*) weißes und dunkles Schokoladenmousse mit Waldbeerenragout	€ 13,00
Heiße Liebe (A, C, G*) Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers	€ 10,00
Coupe Danmark (A, C, H, G*) Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagobers	€ 10,00
Gemischtes Eis mit Schlagobers (A, C, G*) Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis mit Schlagobers	€ 9,00
Eine Kugel Eis (A, C, G*)	€ 3,00



APRÈS SKI KARTE



LATSCH'N ALM - DINE & DANCE À LA CARTE RESTAURANT
DJS, LIVE-AUFTRITTE U.V.M.



BLACK DIAMOND SCHIRM - APRÈS SKI AUF SCHIENEN,
IMMER DER SONNE ENTGEGEN



GRUBER STADL - URIG & FETZIG BIS IN DIE
MORGENSTUNDEN



SUN DECK

UNSERE SONNIGE TERASSE LIEGT IM HERZEN DES GANZEN
GESCHEHENS





SUN & FUN



An sonnigen Tagen ist das Latsch'n Sundeck "the place to be". Hier gibt es leckeres Essen, kühle Getränke, viel Sonnenschein und gute Musik - die perfekte Kombination um sich nach dem Sonnenskilauf wieder zu stärken.



APRÈS SKI IM HERZEN OBERTAUERNS...

...WENN MAN SICH NACH
EINEM LANGEN SKITAG GESTÄRKT HAT
UND WIEDER BEI KRÄFTEN IST,
KOMMT DAS HIGHLIGHT:

THE PARTY IS WHERE WE ARE

EGAL OB LATSCH'N ALM,
BLACK DIAMOND SCHIRM, GRUBER STADL ODER AUF
DEM SUN DECK.

HIER WIRD JEDEN TAG AUSGIEBIG GEFEIERT.

INTERNATIONALE APRÈS SKI-KÜNSTLER WIE
LORENZ BÜFFEL,
MARKUS BECKER,
MATTY VALENTINO,
MICKIE KRAUSE,
TIM TOUPET,
ALM KLAUSI
UND VIELE MEHR
TRETEN WÖCHENTLICH
LIVE IN DER LATSCH'N ALM AUF!

LEICHT ERREICHBAR AN DER BRÜCKE NR. 5, LASSEN WIR
ES AUCH IN UNSEREM SNOWWHITE SCHIRM UND IN DER
Q-BAR RICHTIG KRACHEN.





BIER

Bier vom Fass	0,4 lt	€ 6,80
Radler süß oder sauer	0,4 lt	€ 6,80
Hefeweizen vom Fass	0,4 lt	€ 6,80
Corona (Flasche)	0,33 lt	€ 7,00
Alkoholfreies Bier (Flasche)	0,5 lt	€ 6,80
Alkoholfreies Weizen (Flasche)	0,5 lt	€ 6,80




GEGEN DEN DURST

Mineralwasser Prickelnd / Still	0,35 lt	€ 4,00
Mineralwasser Prickelnd / Still	0,7 lt	€ 8,00
Tauernwasser Prickelnd	0,5 lt	€ 4,00
Orangensaft	0,25 lt	€ 3,60
Apfelsaft	0,25 lt	€ 3,60
Apfelsaft gespritzt	0,5 lt	€ 5,60
Zitronenlimonade	0,25 lt	€ 3,60
Orangenlimonade	0,25 lt	€ 3,60
Kräuterlimonade	0,25 lt	€ 3,60
Spezi	0,25 lt	€ 3,60
Cola	0,25 lt	€ 3,60
Skiwasser	0,5 lt	€ 5,00
Fruchtsäfte	0,2 lt	€ 5,50
(Marille, Johannisbeere, Multivitamin, Erdbeere)		
Coca Cola Zero	0,3 lt	€ 4,50
Tonic Water	0,2 lt	€ 5,50
Bitter Lemon	0,2 lt	€ 5,50
Wild Berry	0,2 lt	€ 5,50
Ginger Ale	0,2 lt	€ 5,50



RED BULL & ORGANICS

Red Bull	0,25 lt	€ 5,50
Red Bull Editions	0,25 lt	€ 5,50
		
Tonic Water	0,25 lt	€ 5,50
Simply Cola	0,25 lt	€ 5,50
Purple Berry	0,25 lt	€ 5,50



LONGDRINKS (A, O*)

Bacardi Cola	4cl	€ 12,40
Havana Cola	4cl	€ 12,40
Whiskey Cola	4cl	€ 12,40
Gin Tonic	4cl	€ 16,10
Vodka Lemon	4cl	€ 16,10
Vodka Bull	4cl	€ 16,10



DIE RENNER (A, O*)

Flying Hirsch	€ 6,90
Flügerl	€ 5,30
„Vodka Feige	€ 5,30
„Williams Birne	€ 5,30
Averna Sour	€ 5,30
Jägermeister	€ 5,90



METERWEISE PARTYPREISE (A, O*)

Latsch'n Meter

10 + 1 for free

11 x Bier (A*)	€ 68,00
11 x Flying Hirsch	€ 69,00
11 x Flügerl	€ 53,00
11 x Williams Birne	€ 53,00
11 x Vodka Feige	€ 53,00

Latsch'n 2 Meter

20 + 2 for free

1 Meter Bier	11 Stk.	
mit		
1 Meter Vodka Feige	11 Stk.	€ 121,00
oder		
1 Meter Williams Birne	11 Stk.	€ 121,00



LIVE EVENTS

WÖCHENTLICH LIVE-AUFTRITTE VON
INTERNATIONALEN
APRÈS-SKI-STARS WIE MICKIE KRAUSE,
MARKUS BECKER, LORENZ BÜFFEL UND VIELE MEHR.

WEITERE INFOS ZU DEN EVENTS FINDEST DU
AUF INSTAGRAM:
@GRUBEROBERTAUERN



DEGISTIF 2cl (A, 0*)

Ramazzotti	€ 5,30
Averna	€ 5,30
Grappa Julia Superiore	€ 5,30
Sambuca	€ 5,30
Fernet Branca oder Menta	€ 5,30
Portwein	€ 5,30
Jack Daniel's (Bourbon)	€ 5,30
Jim Beam (Bourbon)	€ 5,30
Chivas Regal (Scotch)	€ 5,30
Hennessy VS (Cognac)	€ 10,60
Asbach (Weinbrand)	€ 5,30



SCHNAPSERL 2cl (0*)

Zirberl	€ 5,30
Nusserl	€ 5,30
Willi	€ 5,30
Himbeergeist	€ 5,30
Vogelbeer	€ 5,30
Enzian	€ 5,30
Marille	€ 5,30
Kirschwasser	€ 5,30
Zwetschke	€ 5,30
Heidelbeere	€ 5,30
Salzburger Bauernschnaps	€ 4,30
Tequila (weiß oder gold)	€ 5,30



REISETBAUER Brand 2cl (0*)

Apfelbrand	€ 9,30
Vogelbeerbrand	€ 9,30
Zwetschgenbrand	€ 9,30
Marillenbrand	€ 9,30
Holunderbrand	€ 9,30
Williamsbrand	€ 9,30



UNSERE GANZ GROSSEN (0*)

La Jara	3 l	€	168,00
La Jara	6 l	€	336,00
La Jara	9 l	€	500,00
Schlumberger Sparkling	3 l	€	110,00
Veuve Clicquot Brut	3 l	€	1.260,00
Veuve Clicquot Brut	6 l	€	2.500,00
Veuve Clicquot Brut	9 l	€	3.800,00
Veuve Clicquot Brut	12 l	€	5.900,00
Veuve Clicquot Brut	15 l	€	7.000,00
Moët & Chandon Brut	3 l	€	1.100,00€
Moët & Chandon Brut	6 l	€	2.300,00
Moët & Chandon Rosé	3 l	€	1.400,00
Moët & Chandon Ice	3 l	€	1.400,00



Dom Pérignon



FONDEE EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE



Veuve Clicquot
REIMS FRANCE



CHAMPAGNER (0*)

		0,75 l	1,5 l
Moët & Chandon Brut	€	145,00	275,00
Moët & Chandon Rosé	€	165,00	330,00
Moët & Chandon Ice	€	165,00	330,00
Moët & Chandon Ice Rosé	€	180,00	345,00
Veuve Cliquot Brut	€	130,00	370,00
Veuve Cliquot Rosé	€	200,00	430,00
Veuve Cliquot Rich	€	230,00	
Veuve Cliquot Rich Rosé	€	250,00	
Dom Pérignon	€ ab	1.584,00	
Roederer Collection	€	180,00	
Roederer Cristal Brut	€ ab	1.200,00	
Ruinart Rosé	€	310,00	
Pommery	€	170,00	
Taittinger	€	145,00	



SEKT & PROSECCO (0*)

		0,75 l	1,5 l
Schlumberger Sparkling	€	55,00	85,00
Schlumberger White	€	60,00	
Schlumberger Rosé	€	60,00	
La Jara	€		84,00
Prosecco	€	45,50	

*Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:
siehe Seite 25



GIBTS AUCH IN GROSS (0*)

VODKA

Absolut	1,75 lt	€ 260,00
Absolut	3 lt	€ 390,00
Grey Goose	1,5 lt	€ 320,00
Grey Goose	3 lt	€ 640,00
Belvedere	1,75 lt	€ 380,00
Belvedere	3 lt	€ 640,00

GIN UND RUM

Hendrick's	1,75 lt	€ 340,00
Bacardi	1,5 lt	€ 220,00





FLASCHERLN (A, O*)

VODKA

Eristoff Red	0,70 lt	€ 120,00
Absolut	0,35 lt	€ 70,00
Absolut	0,70 lt	€ 120,00
42 Below	0,70 lt	€ 130,00
Grey Goose	0,70 lt	€ 160,00
Belvedere	0,70 lt	€ 160,00

GIN

Gordon's Dry Gin	0,35 lt	€ 70,00
Bombay Dry Gin	0,70 lt	€ 120,00
Bombay Sapphire	0,70 lt	€ 140,00
Hendrick's Gin	0,70 lt	€ 160,00
Woodland Sauerland Dry Gin	0,50 lt	€ 160,00
Monkey 47	0,50 lt	€ 135,00
Blue Gin	0,70 lt	€ 160,00
Gin Mare	0,70 lt	€ 160,00
Bull Dog	0,70 lt	€ 160,00

RUM

Bacardi	0,35 lt	€ 70,00
Bacardi	0,70 lt	€ 120,00
Havana 3 Jahre	0,70 lt	€ 120,00
Havana 7 Jahre	0,70 lt	€ 160,00
Captain Morgan	0,70 lt	€ 120,00

WHISKEY

Jack Daniels	0,35 lt	€ 70,00
Jack Daniels	0,70 lt	€ 120,00
Jim Beam	0,35 lt	€ 70,00
Jim Beam	0,70 lt	€ 120,00
Chivas Regal	0,70 lt	€ 140,00



ROTWEIN 0,75 L

Blauer Zweigelt Ried Heideboden BIO (0*) € 52,00

Weingut Andreas Gsellmann, Gols, Neusiedlersee

Dichtes Dunkelrot, einladende Wärme, saftige Weichselfrucht, weiches, saftiges Tannin - animierender Trinkfluss mit größtem Trinkvergnügen. Zudem reift der Wein für eine längere Zeit im Holzfass aus.

Blaifränkisch Classic DAC (0*) € 52,00

Weingut Reumann, Deutschkreutz, Mittel-Burgenland

Blaifränkisch Classic ist ein unkomplizierter, fruchtbetonter, würziger Basic-Wein, wurde im Edelstahltank ausgebaut und stammt aus verschiedenen Lagen in Deutschkreutz. Er bringt eine wunderschöne Würze, mineralische Anklänge, Zwetschken, Kirschen und Weichseln mit ins Glas. Saftig und ausgewogen, schmeichelnd im Abgang.

Merlot BIO (0*) € 52,00

Johanneshof-Reinisch, Tattendorf - Thermenregion

Der aus der Thermenregion stammende Rotwein kredenzt mit seinem Duft nach Brombeeren und Johannisbeeren. Am Gaumen elegant mit kräftigem Körper und fein eingebundenen Tanninen. Wir würden diesen klassischen Merlot am Liebsten zu dunklem Fleisch sowie kräftigen Käse trinken.



ROTWEIN 0,75 L



Kreos Cuvée (0*) (BF, SY, ZW, ME, CS)

€ 57,00

Weingut Josef Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland

Tiefdunkles Rubingranat mit opakem Kern und violetten Reflexen. In die Nase strömt eine feine Edelholzwürze unterlegt mit Herzkirschnoten. Zart nach Zwetschken und Nougat - ein einladendes Bukett. Saftig und elegant sowie eine feine Fruchtsüße. Ein feinwürziger, kraftvoller Speisenbegleiter.

Chianti Classico Colombi DOCG (0*) (Sangiovese)

€ 58,00

Castello di Querceto, Greve, Toskana

Brilliant, leuchtendes Rubinrot, harmonisch und elegant im Glas. Durch den bis zu 10-monatigen Ausbau in Eichenfässern glänzt er mit einem vielfältigen und feinen Bukett. Strahlend rubinrote Farbe, Kirschen, rote Beeren und leichte Erdigkeit in der Nase, leicht metallische Noten, gute Säure, mittlerer Körper mit zart fruchtiger Komponente.

* Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: Wein enthält Sulfite (0)

* Allergeninformation: gemäß Codex-Empfehlung:

A: Glutenhaltiges Getreide	E: Erdnuss	L: Sellerie	P: Lupinen
B: Krebstiere	F: Soja	M: Senf	R: Weichtiere
C: Ei	G: Milch oder Lactose	N: Sesam	
D: Fisch	H: Schalenfrüchte	O: Sulfite	

Inklusivpreise Etwaige Irrtümer sowie Druck- und Satzfehler vorbehalten

Falls Sie Interesse an einer **größeren Weinauswahl** haben, wenden Sie sich bitte an unsere **Bedienung**.

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere umfangreiche Weinkarte, in welcher auch **Magnumflaschen** enthalten sind.





WEISSWEIN 0,75 L

Grüner Veltliner Ried Neuberg (O*)

€ 45,00

Weingut Müller, Krustetten - Kremstal

Strahlendes Gelb, eleganter, vielschichtiger Charakter mit reifen Fruchtaromen und feiner Würze im Abgang.

Grüner Veltliner DAC Klassik (O*)

€ 45,00

Weingut Hofbauer-Schmidt, Hohenwarth - Weinviertel

Er bietet knackige, grüne Äpfel mit Kräuterwürze, mit weißem Pfeffer und schwungvoller Säure.

Riesling vom gelben Löss (O*)

€ 49,00

Weingut Ehmoser, Tiefenthal, Wagram

Die Trauben dafür stammen aus ausgesuchten Weingärten, deren Böden aus tiefgründigem Löss bestehen, ruhige feine Pfirsichnote, exotische Mangofrucht, ein perfekter, rundum harmonischer Wein mit Substanz, toller Frucht und Eleganz.

Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC (O*)

€ 55,00

Weingut Erwin Sabathi, Leutschach - Südsteiermark

Duftig nach roten Ribiseln und Wiesenkräutern; urwüchsig und herkunftstypisch. Saftige Holunderblüten, balanciertes Säuregerüst, grasige Komponenten, entwickelt im Glas ein tiefwürziges Aroma.

Weißburgunder (O*)

€ 50,00

Weingut Andreas Gsellmann, Gols, Neusiedlersee

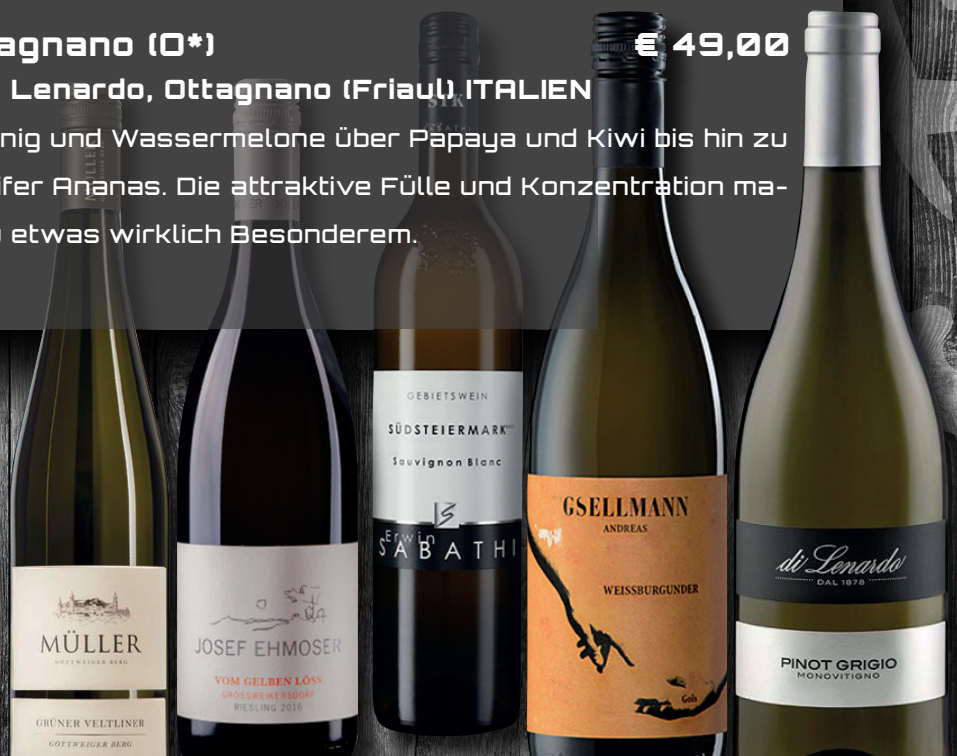
Gelb mit Grünreflexen, mineralisch ausgeprägte Weingarten-Pfirsich-Aromen, etwas Exotik, gut gespannter Säurebogen.

Pinot Grigio IGT Ontagnano (O*)

€ 49,00

Weingut Azienda Agr. Di Lenardo, Ottagnano (Friaul) ITALIEN

Seine Frucht reicht von Honig und Wassermelone über Papaya und Kiwi bis hin zu exotischen Aromen von reifer Ananas. Die attraktive Fülle und Konzentration machen diesen Pinot Grigio zu etwas wirklich Besonderem.





Du möchtest nichts verpassen?

Bleibe up-to-date und folge uns auf Instagram
@Gruberobertauern.

Dort posten wir Infos und Termine zu unseren
Live-Events und viel mehr.

Stay tuned!

Satsch'n Alm

LIEBE GÄSTE!

DIESE KARTE IST SEHR BEGEHRT.
SOLLTEN SIE DIESE KARTE GERNE
IHR EIGEN NENNEN WOLLEN, ERSUCHEN WIR SIE
HÖFLICHT, FÜR DIE NEUBESCHAFFUNG
EINEN BEITRAG VON € 10,- ZU LEISTEN.
VIELEN DANK

Gruber Gastronomie & Hotelbetriebe



E 11/23

check us out and stay tuned for future events

 @gruberobertauern