

ROTWEIN

Zweigelt Rosalia Klassik 2017 (o)

Trocken, 13,0 Vol% Alk.

Dunkles Rubingranat mit violetten Rändern, in der Nase intensives Kirscharoma, zarte Würze, elegantes Tannin, feine Kirschenfrucht, Bitterschokolade, vielseitiger Speisebegleiter.

1/8 l
0,75 l

Rosalia DAC

Blaufränkisch 2017 (o)

Trocken, 12,5 Vol% Alk.

Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feines schwarzes Beerenkonfit, feine Nuancen von Brombeeren und Lakritze, mineralischer Touch. Saftig, rotbeeriger Touch, feine Tannine, angenehme Würze, Kirschen im Rückgeschmack

1/8 l
0,75 l

Zweigelt Rosalia Reserve 2015

91 Falstaff Punkte (o)

Trocken, 14,0 Vol% Alk.

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Frische Brombeeren, zarte Edelhölzwürze, Nuancen von Weichseln und frischen Orangenzesten. Saftig, feiner Nougat-touch, gut integrierte Tannine, süßer Nachhall.

1/8 l
0,75 l

ROTWEIN

Blaifränkisch Rosalia Reserve 2015

92 Falstaff Punkte (0)

Trocken, 14,5 Vol% Alk.

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. Floral unterlegtes Brombeerkonfit, feine Weichselfrucht, ein Hauch von Ribisel. Saftig elegante ExtraktsüÙe, feine Tannine, zartes Nougat im Finale, Reifepotential.

1/8 l

0,75 l

1,5 l Magnum aus der Vinothek

Blaifränkisch Rosalia Grande Reserve 2015 (0)

93 Falstaff Punkte

Trocken, 14,5 Vol% Alk.

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Intensive Edelholzwürze, tabakige Nuancen, schwarze Beerenfrucht, nach Cassis und Lakritze, schokoladiger Touch. präsenle, gut integrierte Tannine, etwas Nougat im Abgang, Reifepotential.

1/8 l

0,75 l

1,5 l Magnum aus der Vinothek

Blaifränkisch Reid Kogelhut 2016 (0)

92 Falstaff Punkte

Trocken, 14,5 Vol% Alk.

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Intensive Edelholznuancen, reife Kirschen, zart nach-Lakritze, frische Orangenzesten. Saftig, elegant, feine Tannine, salzig und mineralisch im Abgang,

1/8 l

0,75 l

1,5 l Magnum aus der Vinothek

Auf Anfrage auch 3 l und 5 l Flaschen verfügbar

ROTWEIN

Sankt Laurent 2017 (°)

Trocken, 13,5 Vol% Alk.

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Frisches schwarzes Beerenkonfit, reife Zwetschken, zarte Gewürzanklänge, Orangenzesten. Saftige Brombeeren, etwas Weichseln, feines Tannin, frische Struktur, zart nach Nougat im Abgang, ein finessenreicher Speisenbegleiter, mineralischer Nachhall.

1/8 l
0,75 l

Ab Mitte Februar 2018 verfügbar

PI.RO 2018(°)

Piri Rot, trocken, 13,5 Vol% Alk.

Eine feinfruchtige Cuvée aus St. Laurent, Zweigelt und Blaufränkisch aus unserem Hause. Klassisch elegante Harmonie, anspruchsvolles Trinkvergnügen mit feiner Würze. Mundet zu jedem guten Essen.

1/8 l
0,75 l

Hohen Gieser 2015 (°)

93 Falstaff Punkte

Trocken, 13,5 Vol% Alk.

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit feiner Kräuterwürze unterlegte dunkle Beerenfrucht, etwas Nougat, tabakige Nuancen. Kraftvoll, extraktsüß, reife Kirschenfrucht, präsenste Tannine, schokoladiger Nachhall, gutes Reifepotenzial.

1/8 l
0,75 l

Auf Anfrage auch 3 l und 5 l Flaschen verfügbar

ROTWEIN

Merlot Reserve 2016

92 Falstaff Punkte (°)

Trocken, 15,0 Vol% Alk.

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit einem Hauch von Karamell unterlegte Nuancen von rotem Waldbeerkonfit, Anklänge von Preiselbeeren. Wichtige Komplexität, frische Minze, süßes reifes Tannin, würziger Nachhall, bereits antrinkbar.

1/8 l

0,75 l

1,5 l Magnum aus der Vinothek

A'Prior 2015 CS/ME (°)

92 Falstaff Punkte

Trocken, 14,5 Vol% Alk.

Tiefdunkles Rubin-Granatrot, intensive Brombeerfrucht, Bitterschokolade, Cassis und Minze, würzig und kraftvoll am Gaumen, harmonische Extraktsüße, Röstaromen, ewiger Abgang, passt hervorragend zu würzigen, kräftigen Speisen.

1/8 l

0,75 l

1,5 l Magnum aus der Vinothek

Auf Anfrage auch 3 l und 5 l Flaschen verfügbar

SCHMANKERLN

Rosaliateller (C,G)

Loipersbacher Rohschinken vom Tschürtz
mit Käse, Kapern & Oliven

„zum Dazubeiß'n“ (G) **Verschiedene Wurstspezialitäten**

aus eigener Hausschlachtung
mit Käse & Kapern

„zum Dazubeiß'n“ (G,H) **Verschiedene Käsespezialitäten**

mit Walnüssen und Apfelscheiben

WEISSWEIN

Spitzbua, 2018 (o)

Lieblich, 11,5 Vol% Alk

Cuvee aus Sämling88 und Gelber Muskateller und Traminer. In der Nase jugendlich frischer grüner Apfel, feine Muskataromen, appetitliches Bukett. Am Gaumen etwas Cassis und Stachelbeeren, zitronige Nuancen.

1/8 l
0,75 l

Grüner Veltliner 2017 (o)

Trocken, 12,0 Vol% Alk.

Goldenes Grüngelb, in der Nase reife Äpfel, mit zart nussigem Aroma, feiner weißer Pfeffer, Gaumen schlank und feinstrahlig, leicht mineralisch geprägt, exotischer Einschlag, Papaya, dezenter Säurebogen, sehr ausgeglichen.

1/8 l
0,75 l

Sauvignon blanc 2018 (o)

Trocken, 12,0 Vol% Alk.

Helles Strohgelb, Südfrüchte, Maracuja, Paprika in der Nase, elegante Textur, mineralische Nuance, finessenreicher Zitrustouch, rassige Säurestruktur, zarte Extraktsüße im Abgang.

1/8 l
0,75 l

WEISSWEIN

Weißburgunder 2017 (°)

Trocken, 12,5 Vol% Alk.

Dieser Wein zeichnet sich durch einen weichen und vollmundigen Geschmack aus. Der Weißburgunder hat eine sehr feine Säure, zarte Fruchtsüße und im Nachhall einen feinen Geschmack nach Äpfeln, Birnen, und Zitrusfrüchten. Wird der Wein länger gelagert, entsteht ein fein nussiger Geschmack.

1/8 l

0,75 l

Chardonnay 2017

Ried „Hohen Gieser“

trocken, 14,5 Vol% Alk.

helles strohgelb, in der Nase reifer, gelber Apfel, etwas Grapefruit, saftig, kraftvoll, feine, elegante Holzwürze, ein Hauch von Karamell, finessenreicher Säurebogen, gute Länge, attraktiver Speisebegleiter

1/8 l

0,75 l

Rosé „Die Rosalia“ 2017 (°)

Halbtrocken, 12,0 Vol% Alk.

glänzende zwiebelrosa Farbe, schönes Erdbeeraroma, fruchtig, spritziger Rosé mit leichter Süße

1/8 l

0,75 l

Rosalia Spritzer

Rosé gespritzt mit Rosensirup

1/4 l

SCHMANKERL

Rosalieteller (C,G)

Loipersbacher Rohschinken vom Tschürtz
mit Käse, Kapern & Oliven

„zum Dazuabeiß'n“ (G) **Verschiedene Wurstspezialitäten**

aus eigener Hausschlachtung
mit Käse & Kapern

„zum Dazuabeiß'n“ (G,H) **Verschiedene Käsespezialitäten**

mit Walnüssen und Apfelscheiben

GETRÄNKE

WEIN:

Spritzer Weiß oder Rot (°)	1/4 l
Tiroler Weiß oder Rot (°)	1/4 l
Weißwein (°)	1/8 l
	1/4 l
	1/2 l
	1 l
Rotwein (°)	1/8 l
	1/4 l
	1/2 l
	1 l

ALKOHOLFREI:

Kräuterlimonade	1/4 l
Kräuterlimonade gespritzt	1/4 l
Cola	1/4 l
Cola gespritzt	1/4 l
Mineralwasser Gasteiner	1 l
	0,33 l
Mineralwasser Still Gasteiner	0,75 l
	0,33 l
Leitungswasser	1/4 l
Soda	1 l
Soda	1/2 l
Soda	1/4 l
Traubensaft (°)	1/4 l
Traubensaft gespritzt (°)	1/4 l
Traubensaft mit stillem Wasser (°)	1/4 l
Traubensaft gespritzt (°)	1/2 l
Traubensaft mit stillem Wasser (°)	1/2 l

GETRÄNKE

BIER:

Zipfer Bier Flasche (A) 0,33 l

KAFFEE/TEE:

Tee

Großer Brauner (G)

Kleiner Brauner (G)

Großer Mocca

Kleiner Mocca

Hauskaffee (G)

Melange (G)

BRÄNDE:

Marillenbrand Biohof Auer 2cl

Birnenbrand Biohof Auer 2cl

Vogelbeerbrand Biohof Auer 2cl

Zwetschkenlikör 4cl

Grappa 2cl

SPEISEN

SCHMANKERTAGE:

Dienstag:

Geröstete Leber mit Rösti (A,G,L,O)

Mittwoch:

Beuschel mit Knödel (A,C,G,L,O)

Hausgemachter Leberkäse (C)

mit Spiegelei und Rösti

Donnerstag:

Backhuhn (A,C,G,L,O)

aus Österreich

mit Salat

Freitag:

BlunzenKnödel, Fleischknödel,

Grammelknödel (A,O) je 1 Stück

BEI UNS FAUNGT ´S BURGENLAND AU:

Krautstrudel mit Speck (A,C,G,O)

mit Schnittlauchsoße

Gemüsestrudel (A,C,G,O)

mit Schnittlauchsoße

Spinatstrudel (A,C,G,O)

mit Schnittlauchsoße

Topfenstrudel (A,C,G)

mit Vanillesauce

Apfelstrudel (A,C)

SPEISEN

AUS UNSERER REGION ROSALIA:

Gebratenes Filet (A,D,G)

von der Regenbogenforelle

Fischfarm Pötscher & Hochwimmer aus Sigless
mit Petersilkartoffeln & Kräuterbutter

Piribauers Sautanzpfanne (A,M,O)

**Schweinsbraten, Blunze, Bratwürstel,
Surbraten, Kümmelbraten**

mit Sauerkraut, Knödel und Bauernsalat
ab 2 Personen

VEGETARISCHES

Gemüselaibchen

mit Schnittlauchsoße (A,D,G)

Gemüsestrudel (A,C,G)

Spinatstrudel (A,C,G,O)

Griechischer Salat (G,O)

mit Schafkäse & Oliven

VEGANES

Salatplatte (A,G,L,O)

Hirse- Broccolilaibchen (A,F)

auf Blattsalat

mit Sojajoghurt -Kräuterdressing

Gemüse-Curry (A,F)

auf Reis

SPEISEN

mit roten & gelben Linsen

HAUPTSPEISEN:

Bauernschmaus (A,C,G,M,O)

Surschnitzel (A,C,G)

Wienerschnitzel (A,C,G)

vom Schwein

Putenschnitzel (A,C,G)

Schweinsleber gebacken (A,C,G)

Surbraten

Schweinsbraten

Karree oder Schopf

Kümmelbraten

Ripperl

Blunzengröst'l (A,O)

Gebratene Blunze (A.)

Bratwurst (M,O)

mit Kren

Geselchtes Würstel (M,O)

mit Kren

Faschiertes Laibchen (A,C,M)

Hühnerstreifen gebacken (A,C,G)

auf Blattsalat mit 100% reinem Kernöl

SPEISEN

vom Bauern

Gemüselaibchen (A,C,G)

mit Schnittlauchsoße

BEILAGEN:

Pommes frites

Pommes frites klein

Sauerkraut (O)

Röstkartoffeln

Kartoffeln vom Bio-Hof Graf

Semmelknödel (A)

Saure Rüben (A)

von November bis Ende Feber

SALATE:

Kartoffelsalat(O)

Kartoffeln vom Bio-Hof Graf

Krautsalat (O)

Selleriesalat (L)

Fisolensalat (O)

Bohnensalat

Schwarzwurzelsalat (G)

Maissalat (O)

Gurkensalat (O)

Bauernsalat (O)

Gemischter Salat (G,L,O)

Grüner Salat (O)

SAURES:

Gurkerl (M)

Pfefferoni (M)

SPEISEN

Senfgurken ^(M)

Krautpaprika ^(M,O)

TYPISCH HEURIGER:

Piri's Heurigenbrot ^(A,C,G,M,O)

Belegtes Brot mit Kümmelbraten & Emmentaler
Ei garniert mit Kren Gurkerl & Tomaten

Neudörflerbrot ^(A,C,G,M)

Belegtes Brot mit Geselchtem, Käse,
Paprika, Tomaten, Mayonnaise

Neudörfler Schlachtplatte ^(A,C,M,O)

Aufschnitt mit Schweinsbraten, Surbraten,
Presswurst, Hauswurst, Blunze und Garnierung

Hausgemachte Blunze ^(AO,)

mit Kren und Brot

Hausgemachte Presswurst ^(A,)

mit Brot

Saure Presswurst ^(C)

mit Zwiebel & Ei

Saure Extrawurst ^(C)

mit Zwiebel & Ei

Portion Kernöl

Schmalzbrot ^(A)

mit Zwiebel

Pußtabrot ^(A)

Schmalzbrot mit Zwiebel & Pfefferoni

Grammelschmalzbrot ^(A)

SPEISEN

Bratenfettbrot (A)

Schmalzbrot (A)

Fleischbrot (A,M,O)

mit Gurkerl & Kren

Hauswurstbrot (A,M)

mit Gurkerl

Leberaufstrichbrot (A)

mit Pfefferoni

Fleischbrot (A,G)

mit Käse überbacken

Speckbrot (A)

mit Pfefferoni

Frühlingskäsebrot (A,G)

Liptauerbrot (A,G)

Eiaufstrichbrot (A,C)

Kürbiskern- Aufstich Brot (A,G,H)

Käsesalzstangerl (A,G)

Toaststangerl (A,G)

mit Käse

Toaststangerl (A,G)

mit Käse & Schinken

Käseteller (C,G,M)

verschiedene Käsesorten und Bergkäse aus dem Bregenzer Wald, mit Garnierung

SPEISEN

Schafkäse (G)

mit Oliven

Aufstrichteller (C,G,M)

Eiaufstrich, Liptauer, Frühlingkäse
Grammelschmalz

Griechischer Salat (G,O)

Bauernsalat mit Schafkäse & Oliven

Salatplatte (G,L,O)

Salatplatte (C,G,L,O)

garniert mit Schinken und Ei

GEBÄCK:

Brot (A)

Salzstangerl (A)

Wachauer (A)

Kornspitz (A)

Sonnenblumenweckerl (A)

Dinkelweckerl (A,)

ohne Weizenmehl

ALLERGENINFORMATION SPEISEN

GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

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

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung unserer Produkte und Speisen können Spuren von Allergenen in all unseren Erzeugnissen nicht ausgeschlossen werden.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittel-informationsverordnung 1169/2011).