



INSEL DER SINNE
RESTAURANT & SEETERRASSE

SPEISEN & GETRÄNKE

See - Lounge Restaurant

See-Lounge-Restaurant



WAS ?

WIE ?

WARUM ?

Ankommen, loslassen, mit allen Sinnen unsere Insel genießen.

Gemäß diesem Credo möchten wir Sie in unserem Restaurant empfangen und verwöhnen. Eine kreative, beschwingte Küche soll unsere Gäste überraschen und dabei die Natur, den See und die Region widerspiegeln. Unser Küchenteam hat die gastronomische Welt gesehen oder kommt gleich aus anderen Teilen der Welt. Diese Einflüsse wollen wir gern nutzen und Ihnen auf den Teller bringen. Hochwertige Produkte, raffiniert, mit Pfiff, leicht und unaufgeregt präsentiert.



Wir lieben und leben den Ursprungsgedanken.

Wir möchten mit Ihnen das gute Gefühl teilen, gemeinsam etwas für faire Tierhaltung, fairen Handel und die Umwelt und Nachwelt zu tun! Unsere Karte wechselt alle 6 - 8 Wochen, da Produkte möglichst saisonal und regional bezogen werden. Nachhaltigkeit und Regionalität sind uns wichtig. Diese Produkte sind etwas teurer – Sie werden es jedoch mit allen Sinnen wahrnehmen.



Unsere kulinarische Woche

Restaurant:

Montag, Dienstag, Donnerstag, Freitag, Samstag...

... verwöhnen wir Sie á la carte.

Immer mittwochs **Fisch & Gemüse am See**

unsere große Karte hat dann Pause!



Am Mittwoch machen wir Ihnen und uns einfach!
Leicht, beschwingt und ohne großes Tam-Tam servieren wir Ihnen am Mittwoch
Fisch und Gemüse im Tapas-Style.

Gebacken, mariniert, ein bißchen sauer... und zum Schluss auch süß!

“Insel-Tapas vom Fisch” pro Person dreißig Euro.

“Insel-Tapas Veggie” für zwanzig Euro pro Person

Den süßen Schluss - “Sweet Fish´n Chips” für acht Euro.

Dazu gibt´s auch immer ein paar nette Weine – Weiß / Rot / Rosé
für jeweils siebenundzwanzig Euro die Flasche
und das Glas kommt für vier-fünzig an Ihren Platz geschwommen.



Immer sonntags – Gemüse, Kräuter, Früchte!

Leidenschaft von der Wurzel bis zur Blüte

unsere große Karte hat dann Pause!



Für uns als Hotel und Restaurant, welches einer gesunden und zeitgemäßen Ernährung große Bedeutung beimißt, ist das Thema hochwertige vegetarische Küche sehr wichtig.

Genießen Sie immer sonntags ein rein vegetarisches Menü
komplett serviert in vier Gängen zu zweiundvierzig Euro
oder wahlweise die einzelnen Gänge á la carte.

Und sonst noch?

**Brunch am Sonntag
von 11:30 – 14:30 Uhr**



Preis pro Person siebenunddreißig Euro / Kinder
von 6 bis 12 Jahre zwanzig Euro

Inkludiert sind Begrüßungs-Prosecco, kalte und
warme Spezialitäten vom Buffet, Wasser, Säfte
am Buffet sowie Kaffee / Tee

**Weinverkostungen..., hier schon mal
die nächsten Termine und Themen**



8. Oktober – „Sachsen meets Brandenburg“
28. Oktober – „Törggelen – Südtirol“
25. November – „Thanksgiving – USA“
9. Dezember – „Wien, nur Du allein...“

Beginn jeweils 19 Uhr / Personenzahl
auf 20 begrenzt / Preis: fünfundfünfzig Euro





**Die
vielen
Getränke**

**... zunächst Teil 1
vor dem Essen!**



GETRÄNKEKARTE – für den "Auftakt" ...!

Die ganz klassischen Aperitifs

Campari-Soda / Campari-Orange		sechs-neunzig	
Belsazar Vermouth	6 cl	fünf-dreißig	
Don Zoilo, Sherry Amontillado, 12 y.	0,1 l	vier-neunzig	
Ramos Pinto, Tawny Port, 10 y.	6 cl	vier-fünzig	

Erfrischendes ... entweder mit Wein

Weinschorle	0,25 l	drei-neunzig	
Prosecco vom Fass	0,1 l	drei-siebzig	
Aperol Sprizzzzzzzz / Hugo	0,25 l	sieben-zwanzig	

... oder mit Hopfen & Malz

Vom Fass:

"Inselblume" - Unser Hausbier	0,3 l / 0,4 l	vier-zehn	fünf-zehn
handcrafted @Bierblume Görlitz			
Landskron Pils (auch als Radler)	0,3 l / 0,4 l	drei-vierzig	vier-vierzig
Landskron Bernstein	0,3 l / 0,4 l	drei-vierzig	vier-vierzig
Landskron Hefeweizen	0,3 l / 0,5 l	drei-vierzig	vier-neunzig

Aus der Flasche:

Pilsner Urquell	0,33 l	drei-dreißig	
"Inselfrei" – alkoholfreies IPA	0,33 l	vier-neunzig	

handcrafted @Bierblume Görlitz

Störtebecker Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	vier-neunzig	
-------------------------------------	-------	--------------	--

... oder mit Früchten (Frag nach unseren aktuellen Sorten!)

Inselwasser (Früchte & Soda)	0,3 l / 0,4 l	zwei-sechzig	drei-zehn
Insel-Eistee	0,3 l / 0,4 l	zwei-neunzig	drei-sechzig
Fruchtsäfte von Rauch	0,3 l	drei-dreißig	
... für den großen Durst als Schorle!	0,4 l	drei-neunzig	

... aber immer mit Wasser und im Notfall auch mit bissl Kunst & Zucker.

Karaffe Tafelwasser (pricklend, still)	0,5 l	eins-neunzig	
Oppacher Mineralwasser	0,25 l / 0,75 l	zwei-achtzig	fünf-siebzig
Fritz-Kola – auch Zuckerfrei	0,33 l	drei-siebzig	
Fritz-Orange	0,33 l	drei-siebzig	
Almdudler – Kräuterlimonade	0,35 l	drei-siebzig	
Thomas Henry – Bitt´res aus Berlin	0,2 l	drei-siebzig	
(Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger-Ale)			
Homemade Lemonades	0,3 l	drei-fünzig	
(Gurke-Basilikum, Heidelbeere, Ingwer-Holunder)			





**Das
gute
Essen**

TAGESKARTE – Montag bis Samstag von 12 bis 17 Uhr

**ABENDKARTE – Montag, Dienstag, Donnerstag, Freitag, Samstag
von 17 bis 21 Uhr**

Mit Liebe und Blick auf's Wasser für Sie gekocht, gebraten, gerührt...



Tageskarte Montag bis Samstag von 12 bis 17 Uhr

„Insel-Sandwich“ Vollkorntoast, Hähnchenbrust, Bacon,
Spiegelei, Salat-Spitzen, Majo

dreizehn

„Insel Wraps“, wahlweise:

Tomate-Mozzarella / Lachs-Frischkäse / Hühnchen je

sechs-fünfzig

Heute aus dem **Suppentopf**

sechs

Großer „Insel“ Salat –Balsamico-Dressing, Tomate, Gurke, Croutons

acht

Hausgemachte Antipasti –

eine Person

fünfzehn

zwei Personen

fünfundzwanzig

Pasta des Tages

sechzehn

Kuchen des Tages

drei-neunzig

Eisbecher „Herbst-Apfel“

Schoko-/ Vanille-/ Stracciatella-Eiscreme, Apfel-Zimt Kompott, Streusel acht

Süße Pommes

... aus Hefeteig, Himbeerketchup, weiße Schokolade, Curry

sechs



Unsere Abendkarte ab 17 Uhr



... Gerichte mit Salat & Gemüse mit besonders viel Liebe!



Ein Großteil unserer Produkte kommt hier von Jörg Daubners initiiertes landwirtschaftlicher Genossenschaft - biologischer, fairer Anbau direkt aus Görlitz.

Wir kaufen und verwenden, was die Natur gerade hergibt!

Neugierig? Mehr Infos unter: www.rainkultur.de

Suppen & Vorspeisen

Radieschen-Schaumsuppe, Mixed Pickles, Sojacreme, Knäckebrot <i>!!! 100% vegan !!!</i>	acht	a f m	
Gazpacho, Zucchini, Amarant, Serrano, Kirschtomate <i>(auch veggie möglich ohne Serrano)</i>	acht	a m	
Beef Tea, Garnele, Reisblatt, Koriander, Kaffir-Aromen	neun	b k	
<hr/>			
Geflügelleber-Parfait, Portwein, Brioche, Ananas, Estragon	elf	a c g	
Hausgemachter „Matjes“ vom Rotbarsch, Schmand, Apfel, Schalotte, Dill	zwölf	d g	
„Tomaten-Mojito“, weißes Tomaten-Mousse, Granité, Rum, Basilikum	zehn	g	
Insel-Sushi, Nori-Alge, Ingwer, Gurke, Sake, Shiitake, Soja <i>!!! 100% vegan !!!</i>	dreizehn	f	
Der „Superfood-Salat“, Goji-Beeren-Chutney, Avocado, Macadamia, gerösteter Hokaido, Wildkräuter	dreizehn	c f h j	
Hausgemachte Antipasti – eingelegtes Gemüse, Prosciutto, Salami, Käse	1 Genießer 2 Genießer	fünfzehn fünfundzwanzig	c d g j
... das ganze auch vegetarisch	1 Genießer 2 Genießer	zwölf zwanzig	c d g j

Unsere (Wein)empfehlungen zum Auftakt: Rosé Feierabend

Weingut Wolkenberg, Welzow, Brandenburg // fünf

oder auch ein Glas Sherry Don Zoilo, Sherry Amontillado, 12 years // vier-neunzig



Hauptgerichte

Was auf dem Feld wächst ...

“Insel-Garten“, Erde, Karotte, Bete, Kohlrabi, Lauch, Olivenöl
dieses Gericht kommt lauwarm (Erde!) & 100% vegan an den Tisch

zwanzig

a k m

Unsere Weinempfehlung: Chardonnay Alte Reben
Weingut Juris, Gols, Neusiedler See // fünf-neunzig

Spinat-Gnocchi (haus- und handgemacht), Walnuss, Radicchio, Taleggio-Schaum

sechzehn

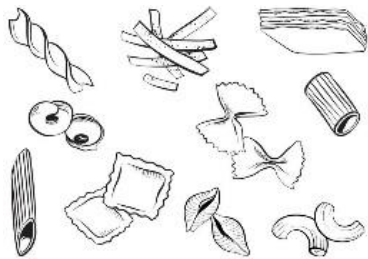
a c g h

Unsere Weinempfehlung: Zweigelt Kieselstein bio 2018
Weingut Claus Preisinger, Gols, Neusiedler See // vier-neunzig

Kohlrabi³ - gebacken, Pürée, Roulade - schwarzer Trüffel, Chips, Buttermilch, Gemüse-Jus

zweiundzwanzig a g

Unsere Weinempfehlung: Müller-Thurgau
Weingut Schwarz, Meissen, Sachsen // fünf-fünfzig



Pasta
des Tages
mal aggie
mal macht

sechzehn



Was im Wasser schwimmt ...

Kabeljau, Mafalde (Kräuterpasta), Mozzarella, Salbeibutter, Karotte, Mangold

vierundzwanzig

a c d g

Unsere Weinempfehlung: Grüner Veltliner Ried Bruch 2019
Weingut Christ, Wien // fünf-achtzig

Seeteufel & Garnele, Erbse, Zuckerschote, Mais, geblähte Zwiebel, Erdäpfel

fünfundzwanzig

d g b

Unsere Weinempfehlung: Sauvignon Blanc Fossilni Breg 2019
Weingut Tement, Berghausen, Slovenija Stajerska // fünf-siebzig

Schwertfisch trifft gebackene Blutwurst, Spitzkohl, dicke Bohnen, rote Bete

zweiundzwanzig

a d g

Unsere Weinempfehlung: Furmint DOP 2019
Tokaj-Hétszölö Organic Vineyards, Tokaj // fünf

Miesmuscheln "Provence", Tomaten-Sugo, Knoblauch, Chili, Thymian, Oregano

fünfzehn

n

Unsere Weinempfehlung: Riesling Remastered R3 2019
Weingut Dr. Corvers Kauter, Oestrich-Winkel, Rheingau // vier-neunzig

Zu den gebratenen Fischgerichten (Schwertfisch & Seeteufel) empfiehlt sich auch ein leicht gekühlter Rotwein..., **Mittelmeer-Stil!** St. Laurent 2019 / Philipp Grassl, Göttlsbrunn, Carnuntum // fünf

Was auf dem Feld oder im Stall rumläuft oder fliegt...

"Surf n' Turf – das Signature Dish unserer Insel"

Filet vom Rind, Kadaifi-Garnele, Süßkartoffel, Mais, Kakao

einunddreißig

a b g i

Unsere Weinempfehlung: Chardonnay „Alte Reben“ 2017
Weingut Juris, Gols, Burgenland // fünf-siebzig

"Unser Sauerbraten" geschmort & gebacken, Sellerie grün-weiß, Lauch, Himbeer-Essig

neunzehn

a g i

Unsere Weinempfehlung: Blaufränkisch 2018
Weingut Krutzler, Deutsch Schützen, Mittelburgenland // vier-siebzig



**Allerlei vom Kaninchen – Rücken, Leber, Ragout
Champignons, Haselnuss, Brotknödel, Frühlauch** zwanzig a c g h i

Unsere Weinempfehlung: Zweigelt Kieselstein bio 2018
Weingut Claus Preisinger, Gols, Neusiedler Seeg // vier-neunzig

Lammrücken, Perl Cous-Cous, Spitzpaprika, Feta, Olive, Fenchel fünfundzwanzig a g i

Unsere Weinempfehlung: Estoras (BF, CS, ME) 2016
Weingut Esterhazy, Eisenstadt, Leithaberg // vier-neunzig

Süßer oder herzhafter Abschluss

“Ein Tag am Meer“
Guave, Vanille mousse, gesalzene Karamell, Bisquit, essbarer Sand zehn a c g h

„Japanese Tea Time“
Matcha-Creme, Mochi, Zitrone, Gebäck zehn a c g h

Schokolade & Brombeere,
dunkle Schokolade, Gel, Sorbet, Minze !!! 100% vegan !!! zehn a c g h

Süße Pommes (Hefeteig) – unser wirklich kleines Dessert -
Himbeer-Ketchup, Weiße Schokolade, Curry sechs a c g

Käse vom Lindenhof (hart, weich, frisch & Ziege)
Pflaumen-Chutney und Fruchtbrot, beides hausgemacht...!!! fünfzehn a e g h

Unsere Weinempfehlung: Beerenauslese Sämling 88, 2017
Weingut Tschida, Neusiedler See // vier-fünfzig

oder ein Glas Portwein Ramos Pinto, 10 years // vier-fünfzig

Sie haben weitere Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen? Unser Personal berät Sie gern!





Und nun noch

viele

weitere Getränke

Zum Essen!

Nach dem Essen!



Weine vom See, vom Fluss, vom Berg...

Unsere Weinkarte soll Sie begeistern, mit Weinen vom See, vom Fluss, vom Berg! Prickelndes, Weißweine & Rosés – hier haben natürlich Deutschland wie Österreich hervorragende Tropfen zu bieten! Einmal schauen wir von den steirischen Weinbergen rüber nach Slowenien (siehe Sauvignon Blanc) und, OK, der Champagner kommt weiterhin aus Frankreich...!

(Weinjahrgänge können sich kurzfristig ändern)

Prickelnd

Glas 0,1 l

Flasche 0,75 l

Sekt, Riesling Zero Dosage brut 2018
Weinhaus Dr. Corvers Kauter, Oestrich-Winkel, Rheingau
trockene Frucht | zarte Perlage | elegant
Vol.-%: 13,0 RZ: 8,8g/L S: 6,4g/L

fünf-fünzig

fünfunddreißig

Sekt, Cuvee Marie-Luise, Blanc de Noir brut 2013
Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen
feinwürzig | kraftvoll | viel Substanz | Champagnerstilistik
Vol.-%: 12,0 RZ: 7,0g/L S: 7,1/L

neununddreißig

„Prosa“ Blauburgunder Frizzante brut 2018
Weingut Meinklang, Pamhagen, Burgenland
frisch | blumig | feine Perlage | vegan
Vol.-%: 10,5 RZ: 11,0/L S: 6,1/L

vier-neunzig

einunddreißig

Purist Pétillant **Naturel** extra brut
Schaumwein mit Kronkorken aus Muscat & Riesling
Weingut Fritsch, Kirchberg, Wagram
*trübes Strohgelb | Zitrus & Mostapfel | leicht oxidativ | rau auf der Zunge | **megaspännend!!!***
Vol.-%: 11,5 RZ: 4,2g/L S: 6,7g/L

dreiundvierzig

Champagner, Lanson Black Label brut
Champagnerhaus Lanson, Reims, Frankreich
rassig | reife Frucht | vielschichtig | Brioche
Vol.-%: 12,5 RZ: 8,8g/L S: 5,5g/L

neunundsechzig




Weiss

Glas 0,125 l


Flasche 0,75 l

Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc Fossilni Breg – Domaine Ciringa 2019 
Weingut Tement, Berghausen, Steiermark – Slovenija Stajerska
Kalkstein | Salbei | Grapefruitzeste | lebendige Säure & filigrane Textur
Vol. %: 12,5 RZ: 1,3g/L S: 6,0g/L

fünf-siebzig

dreiunddreißig

Sauvignon Blanc fumé 2018 
Weingut Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz
typisch Sauvignon | reife Stachelbeere | rauchig | langes Finish
Vol. %: 13,0 RZ: 3,0g/L S: 6,6g/L

fünfunddreißig

Sauvignon Blanc Kranachberg 2012 (**herrlich gereift!**)
Weingut Skoff, Gamlitz, Steiermark
komplexe Aromatik | weiße Johannisbeere | Holunder | langes Finish
Vol. %: 13,5 RZ: 1,0g/L S: 5,7g/L

fünfundfünfzig

Grüner Veltliner

Grüner Veltliner Ried Bruch 2019
Weingut Christ, Wien
kühle Würze | pfeffrige Frucht | knackige Frische | zarte Exotik
Vol. %: 13,0 RZ: 5,4g/L S: 6,6g/L

fünf-achtzig

dreiunddreißig

... und für die richtigen GV-Fans:

Grüner Veltliner Smaragd 2018
Weingut Weinhofmeisterei Hirtzberger, Wösendorf, Wachau
reife Marille | druckvoll | dezente Würze
Vol. %: 13,0 RZ: 2,5g/L S: 5,2g/L

zweiundsechzig

Tipp von Janos, unserem Restaurantleiter aus Ungarn – klar, da kommen wir an einem ungarischen Wein nicht vorbei!



Furmint DOP 2019
Tokaj-Hétszölő Organic Vineyards, Tokaj
Quitte und Zitrone | Bittermandelaroma | reife Frucht | schöne Mineralik
Vol. %: 12,7 RZ: 2,1g/L S: 6,1g/L

fünf

dreißig



Müller-Thurgau

Herrlich!!! Müller-Thurgau 2018 mal nicht als einfacher Einstiegswein,
sondern für anspruchsvolle Genießer/innen! Ausgebaut sechs Monate im Barrique!
Getrocknete Aprikose / Grapefruit / zurückhaltende Säure / würzig / cremig
... - gibt's vom Weingut Martin Schwarz aus Meissen / Sachsen. 🍷

fünf-fünzig das Glas bzw. einundreißig die Flasche

Vol. %: 12,0 RZ: 1,4g/L S: 4,1g/L

MTX Müller Thurgau Extrem 2019

zweiundvierzig

(unser erster Orange-Wine aus dem Betonei)

Weingut Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau

Intensive Zitrusfrucht / Walnuss / Kamille / rauchige Würze

Vol. %: 12,5 RZ: 2,7g/L S: 6,3g/L

Riesling

Riesling Remastered R3 2019

vier-neunzig

achtundzwanzig

Weinhaus Dr. Corvers Kauter, Oestrich-Winkel, Rheingau

geradling / mineralisch / dicht

Vol. %: 12,5 RZ: 6,6g/L S: 8,1g/L

Riesling Terra 50 2019 (feinherb / halbtrocken)

vier-neunzig

achtundzwanzig

Weinhaus Dr. Corvers Kauter, Oestrich-Winkel, Rheingau

Weinbergpfirsich / feine Fruchtsüße / elegant

Vol. %: 12,5 RZ: 13,4,5g/L S: 8,5g/L

Riesling „Innere Bergen“ 2019

sechsendreißig

Weingut Zull, Schrottenthal, Weinviertel

reifes Steinobst / mineralische Kräuterwürze / lebendige Säure / druckvoll

Vol. %: 13,5 RZ: 7,0g/L S: 7,0g/L



Grauburgunder

Grauburgunder „Bullshit“ 2020

Emil Bauer, Landau, Nußdorf, Pfalz

Melone / Steinobst / grüne Nüsse / harmonisches Süße-Säure-Spiel

Vol. %: 12,5 RZ: 6,2g/L S: 6,1g/L

vier-neunzig sechszwanzig

Chardonnay

Chardonnay vom Kalkstein 2018



Weingut Künstler V.D.P., Hochheim, Rheingau

weiche Säure / filigrane Aromen / elegant / samtiger Schmelz

Vol. %: 13,5 RZ: 1,6g/L S: 4,9g/L

sechs-fünzig neununddreißig

Chardonnay „Alte Reben“ 2017



Weingut Juris, Gols, Burgenland

Wiesenkräuter / frische Tropenfrucht / bissig / samtiger Schmelz

Vol. %: 13,5 RZ: 1,0g/L S: 5,6g/L

fünf-neunzig fünfunddreißig

Chardonnay vom Kalkstein 2016



Weingut Künstler V.D.P., Hochheim, Rheingau

cremig / gereift / feine Butternoten / sur lie / Vanilleanklänge

Vol. %: 13,5 RZ: 1,8g/L S: 4,8g/L

vierundvierzig

Rosé

Glas 0,125 l

Flasche 0,75 l

Feierabend 2019

Rotling, Weingut Wolkenberg, Welzow, Brandenburg

... ja, auch dort gibt's Wein! Perfekte Nachnutzung eines Tagebaus!!!

dunkle Waldfrucht / Erdbeere / Minze / erfrischend

Vol. %: 13,5 RZ: 4,6g/L S: 4,9g/L

fünf

neunundzwanzig

Der Elefant im Porzellanladen



Blaifränkisch Rosé 2018

Weingut Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland

intensive Frucht / Bourbonvanille / unfiltriert

Vol. %: 13,0 RZ: 4,0g/L S: 6,0g/L

neununddreißig



Und nun zum See!

Dass es hier am See keinen Wein gibt, ist uns bekannt! Daher ist das mit den Weinen vom See auch mit Augenzwinkern zu betrachten sowie als weiteres kleines Mitbringsel unseres Hotelmanagers zu verstehen, der 16 Jahre in Österreich seine Wein-Heimat hatte! Freuen Sie sich auf Weine, auch mit international geprägter Stilistik, vom Ufer des Neusiedler Sees.
Und ein bisschen Hinterland ist auch mit dabei!

Rot

Glas 0,125 l

Flasche 0,75 l

Ostufer

Lovely Merlot 2018 (halbtrocken)

vier-siebzig

siebenundzwanzig

Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedler See

weich | mild | süß am Gaumen | Gewürze

Vol. %: 13,0 RZ: 14,7g/L S: 4,7g/L


Cabernet-Sauvignon Reserve 2016 

achtunddreißig

Weingut Salzl, Illmitz, Neusiedler See

Cassis | Pfeffer | straffes Tannin | dicht

Vol. %: 14,0 RZ: 3,0g/L S: 4,6g/L

Ina ´mera Reserve 2015 (CS, ME, BF) 

neunundfünfzig

Weingut Juris, Gols, Neusiedler See

tiefrot | dicht | dunkelbeerig | Karamell | lang

Vol. %: 14,0 RZ: 1,0g/L S: 4,7g/L

Westufer



Syrah Reserve 2018 


fünf-fünfzig

einunddreißig

Weingut Ceel, Rust, Neusiedler See

saftig | kraftvoll | Kräuter | Bitterschokolade

Vol. %: 14,0 RZ: 1,2g/L S: 5,2g/L

Estoras (BF, CS, ME) 2016 

vier-neunzig

achtundzwanzig

Weingut Esterhazy, Eisenstadt, Leithaberg

würzig | tiefrotes Rubin | moderates Tannin | elegant

Vol. %: 14,0 RZ: 1,0g/L S: 5,8g/L

Nordufer

Zweigelt Kieselstein bio 2018 

vier-neunzig

achtundzwanzig

Weingut Claus Preisinger, Gols, Neusiedler See

animierende Frische | kräftige Frucht | feinwürzig | lang

Vol. %: 12,0 RZ: 1,0/L S: 5,9g/L



Süßufer

Beerenauslese Sämling 2017 (1/16tel)

vier-siebzig


fünfundzwanzig

Weingut Tschida, Illmitz, Neusiedler See

helles Gold / Pflirsichkonfekt / extraktreiche Frucht

Vol. %: 7,0 RZ: 164,5g/L S: 7,3g/L

Carnuntum

St. Laurent 2019 (...10% Pinot Noir sind auch mit dabei 😊!) 

fünf


neunundzwanzig

Weingut Philipp Grassl, Göttlsbrunn, Carnuntum

Wildkirsche / Holunder / Mandel / Struktur saftig & elegant

Vol. %: 12,7,0 RZ: 1,7g/L S: 5,4g/L

Mittelburgenland

Blaifränkisch 2018 


vier-siebzig

siebenundzwanzig

Weingut Krutzler, Deutsch Schützen, Mittelburgenland

Cassis & dunkle Beeren / mineralisch / kraftvoll / dicht

Vol. %: 13,0 RZ: 1,1g/L S: 5,7g/L

Das Phantom (BF, CS, ME, SY) 2017 

vierundvierzig

Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland

vollmundig / florale Anklänge / feine Röstaromen / finessreich

Vol. %: 13,5 RZ: 1,0g/L S: 5,5g/L

Blaifränkisch Eisenberg DAC Reserve 2015 

vierundfünfzig

Weingut Krutzler, Deutsch Schützen, Mittelburgenland

lebendig strukturiert / stoffig / ausgewogenes Tannin / vollmundig

Vol. %: 13,5 RZ: 1,2g/L S: 5,9g/L

Schon mal Wein aus einem ehemaligen Tagebau getrunken?!
Dazu noch aus Brandenburg?! Gibt's bei uns – **Wolkenberg
Cabernet Dorsa 2016** aus dem Tagebau Welzow, vinifiziert von
Martin Schwarz aus Meißen! Sattes Dunkelrot / rote Beeren /
würzig / viel Extrakt...! Super Beleg dafür, was man aus einem
Tagebau noch so machen kann, außer einem wunderschönen

See wie dem Unsrigen...! vierundvierzig die Flasche 

Vol. %: 14,5 RZ: 5,0g/L S: 0,3g/L

ausgebaut im Barrique



ausgebaut im großen



Holz



GETRÄNKE – für „danach“ ...

Digestifs

Bitters & Liköre – 2 cl

Radeberger Kräuter	zwei-zwanzig
Müller3 Sächsischer Coffee-Kräuter	drei-vierzig
Becherovka	zwei-sechzig
Rhabarber Fruchtlikör, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur, Kirschau</i>	drei-sechzig
Moosbeere Fruchtlikör, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur, Kirschau</i>	drei-sechzig
Walnuss Grün Likör, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur, Kirschau</i>	vier

Destillate – 2 cl

Premium Moor-Birne, <i>Scheibel, Schwarzwald</i>	drei-sechzig
Apfel-Holunder-Brand, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur, Kirschau</i>	vier-sechzig
Dornfelder Trester, <i>Weingut Jan Ulrich, Diesbar-Seußlitz</i>	vier-achtzig
Espresso Geist, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur, Kirschau</i>	fünf-dreißig
Linie Aquavit, <i>Hagan, Norwegen</i>	zwei-siebzig
Grasovka Wodka, <i>Bialowieza, Ostpolen</i>	zwei-fünzig
Belvedere Wodka, <i>Zyradow, Mittelpolen</i>	vier-dreißig
Woodka Prime Wodka Holzfaßlagerung, <i>Scheibel, Schwarzwald</i>	sechs

Haus-Gin und Himbeergeist von der Bierblume, Bierblumen Destillerie, Görlitz

Gin Mare, <i>Barcelona Spanien</i>	drei-siebzig
Gin Mare, <i>Barcelona Spanien</i>	drei-neunzig
Whiskey Black Barrel, <i>John Jameson Distillery, Dublin, Irland</i>	drei-vierzig
Slyers Whisky Single Malt, <i>Slyers Destillerie, Schliersee, Bayern</i>	vier-neunzig
Ardbeg Ten Whisky, <i>Ardbeg Distillery Ile of Islay, Schottland</i>	fünf-dreißig
H by Hine VSOP Cognac, <i>Hine Champagne, Frankreich</i>	vier-dreißig
Ron Abuelo 12 anos, <i>Varela Hermanos, Pese Herrera, Panama</i>	sechs-zwanzig



... bzw. für "Zwischendurch" den ganzen Tag – immer frisch und Eiskalt!

Longdrinks & Cocktails

PorTonic – genießen wie in den Bars von Faro, über Lissabon bis Porto

6 cl Ramos Pinto Tawny Port, 10 years

– Fl. Thomas Henry Tonic 0,2

acht-zwanzig

Deja Vu

6 cl Deja Vu - fernöstlicher Likör aus Zitrone & Ingwer

– Fl. Thomas Henry Bitter Lemon 0,2 sowie Rosmarin & Grapefruit

fünf-neunzig

Vodka Lemon

4 cl Nine Mile Vodka – Fl. Thomas Henry Bitter Lemon 0,2

sieben-neunzig

Gin Tonic

4 cl Gin Mare – Fl. Thomas Henry Tonic 0,2

sieben-neunzig

Lemon Rosé

5 cl Lillet Rosé – Fl. Thomas Henry Bitter Lemon 0,2

sieben-neunzig

Moscow Mule

4 cl Nine Mile Vodka, Limettensaft – Thomas Henry Spicy Ginger 0,2

sieben-neunzig

Dark´n´Stormy

4 cl Brugal – Limettensaft – Thomas Henry Spicy Ginger 0,2

sieben-neunzig

Apple Crumble

4 cl Nine Mile Vodka – Karamellsirup – Zimt – Apfelsaft – Zitrone

sieben-neunzig

Caipirinha oder Caipiroshka

6 cl Cachaca – Limettensaft – Rohrzucker – Limetten

sieben-neunzig

6 cl Nine Mile Vodka – Limettensaft – Rohrzucker – Limetten

... mit ohne Alkohol

Wild Strawberry Fresca

Wilderdbeersirup – Limettensaft – Sodawasser – Minze

fünf-neunzig

Virgin Apple Crumble

Apfelsaft – Karamellsirup – Zimt – Zitronenspritzer

fünf-neunzig



Der perfekte Genuss für jede Jahreszeit

Kaffee schwarz und herb oder süß und cremig

Die klassische Tasse Kaffee	<i>klein</i> <i>groß</i>	drei-vierzig vier-vierzig
Die milde Variante: Milchkaffee		vier-fünfzig
Der cremige Genuss: Cappuccino		vier-fünfzig
Die befleckte Milch: Latte Macchiato		vier-achtzig
Der kleine „starke“ Italiener	<i>einfach</i> <i>doppelt</i>	zwei-fünfzig drei-neunzig

Tee - in aller Munde und für jede Gelegenheit

Insel der Sinne in der Boje (Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer)		drei-neunzig
---	--	--------------

Fruchtig durch's Jahr

Tarocco (aromatischer Rooibostee mit Blutorange)		drei-dreißig
Sanddorn-Cranberry		drei-dreißig
Paradiesmischung (Ananas-Kokos Geschmack)		drei-dreißig

Kräuter-, Schwarz- & Grüntee

Moringa (mit Granatapfel)		drei-dreißig
Darjeeling (zart & blumig)		drei-dreißig
Assam (kräftig & malzig)		drei-dreißig
Ceylon (stark & herb)		drei-dreißig
Grüner Tee (rauchiger Geschmack)		drei-dreißig

Schokolade, Glühwein, Grog

Trinkschokolade (weiß oder dunkel)		drei-fünfzig
... mit Sahne		vier-fünfzig
Glühwein & Grog jeweils		vier-fünfzig

