

WEINKARTE

*"Wasser macht weise, fröhlich
der Wein,
drum trinke beides, um beides
zu sein."*

Autor unbekannt

begegnen genießen veranstalten Sie
im Schloss Hotel Zeillern

Unser Team heißt Sie recht herzlich
willkommen!

Annemarie Preuer
Hotelleitung

besuchen Sie auch unsere Homepage
www.schloss-zeillern.at
07472 65501

WEISSWEINE OFFEN

GRÜNER VELTLINER VOM WEINGUT KRONEDER, LANGENLOIS (SCHLOSS HOTEL ZEILLERN ABFÜLLUNG)

Feines, würzig-pfeffriges Sortenbukett, mit ausgeprägtem Aroma. Ein Veltliner, der den Charakter dieser Sorte besonders schön widerspiegelt.

2,30 12,80

GRÜNER VELTLINER KREMSEER FREIHEIT VOM WEINGUT NIGL

Frische Töne nach grünen Äpfeln und Grapefruit; zart rauchige Noten im reizvollen Kontrast; flankiert von Sauvignon-Anklängen, ein Klassiker

2,90 16,80

RIESLING – STEINHAUS VOM WEINGUT KRONEDER, LANGENLOIS

Fein duftiges, frisches Bukett, ein typischer Riesling.
Aus einer der besten Riesling-Lagen von Langenlois.

2,70 15,90

WELSCHRIESLING – KLASSIK VOM WEINGUT POLZ ERICH & WALTER

Reife, komplette Nase; feinziselierte Frucht, wunderbar knackige grüne Apfelfrucht, viel Wein bei eher leichtem Alkohol, ganz ausgezeichnet.

2,90 16,80

MUSKATELLER VOM WEINGUT WOHLMUTH

Helles Grüngelb, aromatisch, sehr traubige Muskatelleraromen, mineralisch mit Tiefgang.

2,90 16,80

ODE MOSTO PARZIALMENTE FERMENTATO VON RAPALINO FRATELLI ITALIEN

Elegant mit traubiger Frucht, sehr erfrischend und trinkfreudig

2,80 16,60

WEISSWEINE FLASCHEN

GRÜNER VELTLINER GRUB 2008
VOM SCHLOSS GOBELSBURG, KAMPTAL

Tiefgründige Aromatik, voll und lang – ein toller Veltliner!

Flasche 0,75 l 29,50

GRAUBURGUNDER RESERVE 2007
WINKLER-HERMADEN KAPFENSTEIN, SÜDOSTSTEIERMARK

Karamel und exotische Früchte in der Nase, am Gaumen verspielt und Lang – nicht umsonst der beste Burgunder Österreichs.

Flasche 0,75 l 25,50

SEKT

BABYSEKT 0,2 l 7,00

KATTUS CUVÉE No¹

trocken

Flasche 0,75 l 22,00

ROTWEINE OFFEN

ZWEIGELT VOM WEINGUT KRONEDER, LANGENLOIS (SCHLOSS HOTEL ZEILLERN ABFÜLLUNG)

Kräftige, rubinrote Farbe mit leicht violetter Schimmer. Würziges, an Weichsel erinnerndes Aroma.

2,30 12,80

BLAUER ZWEIGELT VOM WEINGUT KRUTZLER AUS DEUTSCH-SCHÜTZEN EISENBERG SÜD

Saftiger Rotwein mit feiner Amarenakirsch-Weichselfrucht. Weicher und schmelziger Abgang.

2,90 16,80

CUVÉE AUMANN VOM WEINGUT LEOPOLD AUMANN, TRÍBUSWINKELTHERMENREGION

Cuvée aus Zweigelt und Cabernet Sauvignon, gebündelte Frucht mit dezenteren Röstaromen, rund und harmonisch!

2,90 16,80

BLAUFRÄNKISCH VOM WEINGUT KERSCHBAUM PAUL AUS HORITSCHON, MITTELBURGENLAND

Rubingranat, jugendlich violette Reflexe, Wasserrand, in der Nase zarten Nougattouch, insgesamt eher verhaltene Nuancen, am Gaumen dunkle Frucht, gut harmonisierte Tannine, sehr trinkfreudig.

3,00 17,40

CARNUNTUM CUVÉE VOM WEINGUT MARKOWITSCH GERHARD

Cuvée Zweigelt & Pinot Noir, rubinrot mit violetter Rand; im Duft erinnernd an Weichseln und Gewürzen, weich und elegant am Gaumen

2,90 16,80

RIOJA, EL COTO

wurde aus der Tempranillo Traube gekeltert. Diese Traube eignet sich für sehr kräftige Weine im Geschmack und zieht animalische Gerüche an sich.

2,90 16,80

ROTWEINE FLASCHEN

BLAUBURGER VOM WEINGUT KRONEDER, LANGENLOIS 2007

Tiefes Granatrot, fruchtiges Bukett, extraktreich, kräftig im Geschmack. Milder, samtiger Abgang.

Flasche 0,75 l 14,50

DECHANT VOM WEINGUT BRÜNDLMAYER, KAMPTAL 2004

Dezentes Fruchtbukett, feingliedrig, charmant. Eine Cuvée aus Blauburgunder/Pinot Noir & Merlot mit elegantem Abgang und Balance.

Flasche 0,75 l 24,50

ZWEIGELT CLASSIC VOM WEINGUT IBY 2007

Funkelndes, dunkles Rubingranat mit Purpurreflexen, Deutliche Kirchenfenster am Glas lassen einen hohen Extraktgehalt erkennen. Kirsch-anklängen und jungen Fruchtaromen. Trocken mit milder Säure, weiche Tannine & sehr füllig. Der Abgang ist weich, harmonisch & von überzeugender Länge.

Flasche 0,75 l 17,50

PINOT NOIR VOM HIEDLER, LANGENLOIS, KAMPTAL 2005

Feine, rotbeerige Aromatik, schöne Länge, sehr trinkfreudig.

Flasche 0,75 l 25,80

BLAUFRÄNKISCH HOCHACKER VOM GESELLMANN, DEUTSCHKREUTZ, MITTELBURGENLAND 2008

Würzig-pikanter Wein mit einem Hauch von weißem Pfeffer; dunkle Beeren, feine Röstaromen, sehr saftig. Er wird traditionell im großen Holzfass ausgebaut

Flasche 0,75 l 18,40

HEIDEBODEN VON NITTNAUS, GOLS, NEUSIEDLERSEE 2008

Cuvee aus Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot,
sehr samtig und rund, betörende Frucht und würzig-kräftige Struktur

Flasche 0,75 l 23,50

VULCANO 2008 VOM WEINGUT IGLER

Dieser Wein präsentiert sich dunkelrubinrot mit viel Frucht in der Nase, Finesse, Frucht am Gaumen, kraftvollem Körper und gut eingebundene, reife Tannine, ein Wein mit viel Kraft und ausgezeichnetem Lagerpotential.

Flasche 0,75 l 32,00

RESERVE BLAUFRÄNKISCH 2007 VOM WEINGUT KRUTZLER

Ein Wein für besondere Anlässe, der höchsten Ansprüchen genügt. Aus allerbesten Lagen in Deutsch-Schützen und am Eisenberg. Archetypisch Blaufränkisch und alles andere als ein Massenwein. Denn mindestens 25 Jahre alte Reben und extra lange Fasslagerung sind die Basis für diesen kräftig-würzigen, mineralischen Wein mit langlebigem Charakter. Gönnen Sie ihm einfach ein paar Jahre Flaschenreife - und der Genuss ist perfekt..

Flasche 0,75 l 38,55

MERLOT 2008 SCHLOSS GOBELSBURG

Merlot ist in unserer Region eine Rarität, und der Weingarten wurde in den frühen 80er Jahren gepflanzt. Mittlerweile wurde der Weingarten schon zweimal umerzogen, einmal von einer Vertikoerziehung auf klassischen Drahtrahmen, anschließend in die zweigeteilte Lyraerziehung. Ausgebaut wird der Wein in kleinen Fässern aus Manhartsberger Eiche, um Struktur und Charakter des Weines zu unterstützen.

Flasche 0,75 l 36,30

MOSTSPEZIALITÄTEN

VON DER MOSTLAND regGenmbH IN OBERZEILLERN

„**Most**“ oder laut Weingesetz auch „Obstwein“ genannt, erfährt zunehmend eine Renaissance und ist auf dem Weg sich auch in der Gastronomie nachhaltig zu etablieren. Gerade der Umstand, dass Most ein traditionelles Getränk ist, aber mit der Zeit in ein Schattendasein gedrängt wurde, beschert ihm jetzt nie da gewesene Chancen. Heutige Konsumenten und Kunden sind immer wieder auf der Suche nach etwas Neuem. Die Moststraße kann also etwas Neues mit Tradition anbieten.

SPECKBIRNENMOST

MILD – HALBMILD

Sehr helles Gelb, frisch in der Nase, zarter, feiner Birntonon, erinnert an Speisebirnen, alkoholreich, wuchtig

¼ 1,50 1 Liter 5,50

GRÜNE PICHELBIERNE

KRÄFTIG RESCH

Gelbe bis grüngelbe Farbe, würziger Birntonon in der Nase, sehr voll im Körper, Gerbstoff erwünscht, säurebetont, kräftig resche Gesamterscheinung, typisch nach Zitronen und Kräutern

¼ 1,50 1 Liter 5,50

OBSTMOST

HALBMILD BIS KRÄFTIG

Mischmost aus Äpfeln und Birnen

¼ 1,50 1 Liter 5,50

BIRNENSEKT „MENUETT“

1 Glas	2,90
Flasche 0,75 l	17,00
Flasche 0,2 l	5,70

APFEL-BIRNENMOST FRIZZANTE

1 Glas	2,90
Flasche 0,75 l	17,00