

Liebe Gäste!

Um Sie zu verwöhnen und noch mehr Qualität garantieren zu können, sind wir Mitglied untenstehender Institutionen und freuen uns auf diese Auszeichnungen. Seit über 10 Jahren setzen wir verstärkt auf regionale Produkte und Lieferanten und beziehen viele Produkte aus den Genuss-Regionen Österreichs.

Ein kleiner Auszug unserer Produkte und Lieferanten:

Fleisch und Wurstspezialitäten - Wiesbauer Gourmet, Reidling
Milch und Milchprodukte – vorwiegend aus Österreich
Eier aus Bodenhaltung – Bernhard Doppler, Staasdorf/Tulln
Landhendl – Huber`s 5223 Pfaffstätt - Innviertel OÖ
Erdäpfel – Franz Hagl, Staasdorf/Tulln
Obst & saisonales Gemüse aus heim. Landwirtschaft – Willi Hafenrichter/Tulln
Wild aus heimischer Jagd und internationale Einzelteile von Wiesbauer Gourmet
Forelle, Karpfen, Saibling, Lachsforelle, Metro und vorwiegend Haberzeth/Waldviertel
Gebäck – Resch& Frisch alle Inhaltsstoffe aus Österreich – Produktion in Wels
Weine – nur aus Österreich speziell NÖ
Trüffelpesto und Olivenöl – Mediterrane Spezialitäten – FILIPP aus Tulln

Ganzjährige Produkte aus der Genuss Region:

Schweinsfilet – Genuss Region Tullnerfelder Schwein
Graumohn – Genuss Region Waldviertler Mohn
Kernöl und Käferbohnen – Genussregion Steirisches Kürbiskernöl
Spargel – Genuss Region Marchfelder Spargel
Dirndlprodukte-Genuss Region Pielachtaler Dirndl



www.falstaff.at/restaurantdetail/s-pfandl-5814.html Bitte voten Sie für uns!

Allergene:

Um den EU-Vorschriften bezüglich der Allergenverordnung gerecht zu werden, haben wir alle Infos der Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, laut folgender Legende gekennzeichnet.

LEGENDE: Eier - C • Erdnuss - E • Fisch - D • glutenhaltige Getreide - A • Krebstiere - B • Lupine - P • Milch - G , Schalenfrüchte Nüsse - H • Sulfite, SchwefeldioxydCo² - O • Sellerie - L • Senf - M • Soja - F • Weichtiere - R • Sesam – N

Alle Preise verstehen sich inklusiver aller gesetzlichen Abgaben!

S´Pfandl Mittagmenü

Montag, Donnerstag und Freitag von 11.00 – 14.00 Uhr

Wählen Sie aus 10 Mittagmenüs inkl. Tagessuppe 8,90

Gebratenes Kabeljaufilet

mit Petersilerdäpfel und Zitronen-Kapernbutter A,B,D,G,O

*

Cremige Gnocchi mit geschwenkten Cherrytomaten und Babyspinat A,C,G,L,

*

Chef-Salat

Gegrillter Schafkäse im Speckmantel auf knackigen Salaten G,L,M,O

*

Gebackenes Hühnerfilet-Schnitzel mit Pommes Frites C,A,G

*

Gebackenes Fischfilet (Zuchtwels) C,D,A,G,O,L,M
mit unserem Erdäpfel-Vogerl-Salat

*

Spinat-Käse-Knödel auf Ratatouille mit Parmesan und Kräuter A,C,G,L,O,,

*

Paprika-Haus-Bratwürstel

mit warmen Krautsalat und Erdäpfelpüree G,L,M, O,A

*

Gegrillte Hühnerfiletstreifen auf knackigen Salaten,
garniert mit Gurken, Tomaten und Paprika, mariniert mit
hausgemachter Joghurt-Kräuter-Dressing C,D,G,O,M

*

Surschnitzel von der Schweinskarree-Rose C,A,G,L,M
mit Staasdorfer Petersilerdäpfel von Hagl Franz

*

Topfenknödel mit Butterbrösel

und hausgemachtem, lauwarmen Zwetschkenröster A,C,G,O

Alle Speisen auch zum Mitnehmen in der Thermoschale

Werte Gäste,

um die Kosten für Kühlanlage, Kühlanlage reinigen, Gläser, Gläser waschen, Strom
für Kühlung, Dienstleistung Service, Arbeitszeit

abdecken zu können, verrechnen wir für Wasser als Getränk folgende Preise:

0,3 l 0,40 – 0,5 l 0,60 – 1 l 1,-

Zum Wein, bzw. zum Spritzen von diversen Fruchtsäften verrechnen wir natürlich
weiterhin nichts für unser eisgekühltes Wasser. Wir danken für Ihr Verständnis.

FrühlingsGenussWochen

www.genuss-region.at



Aperitif:

Glas Frizzante Rose vom Bauer Michael aus Mitterstockstall, mit einem Schuß hausgemachtem Marillen-Likör 5,90

5-Gang- Spargel – Frühlings-Menü

...jeder Gang auch einzeln zu bestellen:

Thunfisch-Carpaccio vom „Sashimi-Filet“ mit Sesam, Wasabicreme und Marchfelder Spargelsalat 12,90 D,C,G,N,O

*

Weinbegleitung – Riesling 2018, Bauer Michael Mitterstockstall 2,90

Cremesuppe vom Marchfelder Spargel 5,20 A,G,L,O

Gedämpfter Marchfelder Solospargel

mit Kokos-Schnittlauchsauce und Petersilerdäfel A (VEGAN)

oder auf Wunsch mit Duroc-Natur-Beinschinken vom Wiesbauer

(sicher der Beste von Österreich) 13,90 /mit Schinken 15,90 A,G,L,O,L,

Gegrillte Beiried-Schnitte vom NÖ-Jungrind

mit Liebstöckel-Erdäpfel-Püree, grüner Marchfelder Spargel und Zweigelt-Jus mit Rosa Beeren 22,80 G,L,M,O

*

Weinbegleitung – BIO-Zweigelt – Urbanhof Fels a. Wagram 2017 3,90

*

oder lieber ein Fisch-Gericht:

Lachsforellenfilet vom Grill, mit Paradeiser-Risotto, dazu buntes Gemüse von Grünem-, Weißen- Marchfelder-Spargel und Radieschen, garniert mit hausgemachtem Basilikum-Pesto 21,40 D,L,O,H

Weinbegleitung – Sauvignon Blanc 2018 Mann Christian Mitterstockstall 3,60

2x MARACUJA - lauwarm und kalt 9,80 A,C,G,O, H
Crème bruléé Maracuja und Maracuja-Eis in der Fruchtschale

*

Weinbegleitung – Weißburgunder 2017, lieblich, Michael Bauer 3,40

3-Gang Suppe 28,00 • 3-Gang Vorspeise 32,00 • 4-Gang 36,00 - 5-Gang 42,00

Unsere Aperitifs:

Eine Auswahl an Spitzenprodukten unseres treuen Weinlieferanten –
Weingut Michael, Heide & Karl Bauer, Mitterstockstall am Wagram NÖ.:

Weißburgunder-Frizzante 4,90 O
Glas Haus-Sekt - Riesling Cuvée 4,90 O
Glas Frizzante Rose 4,90
Gelber Muskateller 2017 3,90 O

Glas Haus-Sekt
mit unserem angesetzten:
Marillen- oder Himbeer-Likör 5,90 O

Glas Frizzante Rosé
mit Dirndlsaft aus der Pielachtaler Genuss Region 5,90 O

Stiegl Hugo - Stiegl Weiße, Holunder, Orangenscheibe,
mit Minze auf Eiswürfel serviert 3,40 A

Vorspeisen

Thunfisch-Carpaccio vom „Sashimi-Filet“ mit Sesam,
Wasabiacreme und Marchfelder Spargelsalat 12,90 D,C,M,O,N

Sous vide gegarter Kalbstafelspitz,
mit Spargel-Radieschen-Vinaigrette und Vogersalat 11,90 G,L,M,O,F

Beef Tartare
pikant abgeschmeckt auf Avocado-Salat, mit Chili-Creme Fraiche,
Wachtelei, Butter und Toastbrot 14,80 D,G,H,O,L,M

Marchfelder Solospargel 10,40 C,O
mit Radieschen-Vinaigrette und pochiertem Ei im Schnittlauchmantel

Hausgebeizter Lachs, nach Art des Chefs
(24 Stunden mit Salz, Zucker, Gewürzen und Gemüse gepökelt, 24 Std. in Öl
eingelegt und zart gemacht, 24 Std. mit Dille mariniert), servieren wir mit
Dillsenfauce und Avocado-Erdäpfelnockerl 12,90 D,L,M,C,G,O,

Das Körberl: Jourgebäck 1,00 • Kaisersemmel 1,10 • Korngebäck C,A,G 1,40

Salat - der Vitaminhit

Steirischer Backhendl-Salat

knusprig gebackene Hühnerfiletstücke auf Erdäpfel-Vogersalat
mit Kernöl - Genuss Region Steirisches Kürbiskernöl
gerösteten Kürbiskernen und Wachtelspiegelei 13,90 C,A,G,O,L,M

S'Pfandl Salat

Knackige Salate mit gegrilltem Ziegenkäse im Speckmantel,
garniert mit Spargelstücken und Kirschtomaten, bunten Gemüsestäbchen und
Erdäpfel-Chips, mariniert mit Sherryessig und Olivenöl G,L,O,A,M, 15,90

Suppen

Kräftige Rindsuppe C,A,G,L,M,N,F mit seinem mitgekochten Suppengemüse
Einlagen: Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl 4,20

Alt-Wiener Erdäpfelsuppe mit Speck,
Wurzelgemüse und Steinpilzen 4,90 A,G,O,L,M,F

Cremesuppe vom Marchfelder Spargel 5,20 A,,G,O

Vegetarische Teigwaren-Gerichte

Hausgemachte Nudeln mit frischen Zucchini, getrockneten Tomaten,
Kräutern, und gehobeltem Parmesan 13,90 C,A,G,O,L,M,H

Gnocchi in Spargel-Velouté mit zweierlei Marchfelder Spargelspitzen,
garniert mit Rucola, und Ofen-Kirscharparadeisern, Grana 14,90 A,C,G,O

Steinpilztascherl mit geschwenktem Babyspinat
in hausgemachtem Pesto, getrockneten Tomaten, frischen Kräutern, Radieschen
und gehobeltem Parmesan 14,50 A,C,G,H,O

Vegane Hauptspeisen

Gedämpfter Marchfelder Solospargel

mit Kokos-Schnittlauchsauce und Petersilerdäfel 13,90 A,O
oder nicht VEGAN

...Auf Wunsch mit **Duroc-Natur-Beinschinken** vom Wiesbauer
(sicher der Beste aus Österreich) - mit Schinken 15,90 A,G,L,O,L

Spargel-Teppanyaki, geröstete Erdäpfelscheiben, grüner und weißer Marchfelder
Spargel, Jungzwiebel, frische Kräuter, Babyspinat 14,50 F,E,L,M,O,R

Die 5 Lieblingsspeisen der Gäste:

Riesengarnelen vom Grill,
auf cremigen Gemüse-Nudeln mit Trüffel-Pesto aus Istrien
und sautiertem Babyspinat 25,40 A,B,D,C,G, L,O

Gekochtes Schulter-Scherzel
für Rindfleisch-Liebhaber...
mit den klassischen Beilagen:
Erdäpfel-Schmarren, Wurzelgemüse,
Semmelkren und Schnittlauchsauce
18,50 C,D,A,G,O,L,M,F

Gegrillte Schweins - Medaillons
Genuss Region Tullnerfelder Schwein
mit Süßkartoffel-Püree, Marchfelder Spargel und
Pfeffersauce mit grünen und Rosa Pfefferkörnern 22,60 A,G,O,L,M

„s-Pfandl – Riesen-Spieß“
gesteckt mit saftigem Tullnerfelder Schweinsfilet,
Hühnerfilet, Speck, Würstel, Zwiebel, Paprika,
dazu Pommes, frisches buntes Tagesgemüse,
Kräuterbutter und pikante Chili-Dip 21,90 D,G,O,L,M,F

Filetspitzen vom Rinderlungenbraten, kurz gebraten, geschwenkt in
sämiger Champignoncreme, dazu servieren wir hausgemachte
Tagliatelle und frischen Brokkoli 23,40 A,C,G,O

s´Pfandl`s Regionale Schmankerl

Zwiebel-Rostbraten von der AMA-Kalbin A,L,M,O
kurz gebraten, in g`schmackiger Zwiebelsauce,
dazu Bratkartoffel, knuspriger Röstzwiebel und Senfgurke 19,80 ,

„Paprikahendl auf modern“
Hühnerfiletstreifen vom Oberösterreichischen Maishuhn,
in Paprika-Oberssauce, dazu hausgemachten Butterspätzle,
garniert mit frischer Kresse und Chilifäden 16,90 C,A,G,L,M,F

Wiener Backhendl
ausgelöstes Haxerl und saftige Hühnerbrust
vom heimischen Maishuhn,
dazu unseren Erdäpfel-Vogerl-Salat 14,50 C,A,G,O,L,M

Rinder-Filet-Pfeffersteak 200 Gramm
saftig, nach Ihrem Wunsch gebraten,
mit Madagaskarsauce (Cognacsauce mit buntem Pfeffer, Petersilie)
dazu servieren wir Kroketten, gegrillter Kukuruz und buntes
Spargelgemüse 27,40 C,G,O,L,M

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsschlögel,
mit Petersilerdäpfel und Rahmgurkensalat 21,80 C,A,O,G,L,M

Gegrillte Beiried-Schnitte vom NÖ-Jungrind
dazu Liebstöckel-Erdäpfel-Püree, grüner Marchfelder Spargel
und Zweigelt-Jus mit Rosa Beeren 22,80 L,M,O

S´Pfandl - Blunz`n – Gröstel, zünftig im Pfandl serviert...
mit Tullnerfelder Blunz`n aus Reidling,
mit Erdäpfeln, Speck, Spiegelei, viel Schnittlauch, pikant
abgeschmeckt mit Mayoran, Knoblauch und frischem Kren aus der
Genuss Region Steirischer Kren 13,90 A,C, G,L,S,O

Fischspezialitäten

Riesengarnelen vom Grill,
auf cremigen Gemüse-Nudeln mit Trüffel-Pesto aus Istrien
und sautiertem Babyspinat 25,40 A,B,D,C,G, L

Rollmops vom Saiblingsfilet
gefüllt mit pikantem Chilikraut, dazu Süßkartoffelpüree
und Brokkoligemüse 21,40 D,O,G

Lachsforellenfilet vom Grill,
mit Paradeiser-Risotto, dazu buntes Gemüse vom
Grünen-, Weißen- Marchfelder-Spargel und Radieschen,
mit hausgemachtem Basilikum-Pesto 22,40 D,L,O,H

,

Lachsfiletmittelstück auf Spargel-Erdäpfel-Wok,
mit gerösteten Erdäpfelscheiben, grüner und weißer
Marchfelder Spargel, Jungzwiebel, frische Kräuter, Babyspinat
und Wasabischaum 22,80 D,G,O,L

Dessert

Luftige lauwarmer Waffel mit marinierten Himbeeren, dazu Weißes Schokoeis mit Himbeeren, garniert mit Schlagobers 9,60 A, C,G,H

Crème-Fraiche-Törtchen, belegt mit frischen Erdbeeren
dazu Eierlikörsauce 8,40 A,C,G,O

Zweierlei Schokoladenmousse
von der weißen und der zartbitteren Schokolade,
im Rexglas`l serviert, dazu marinierte Wald-Beeren 7,80 C,G,O

Lauwarmer, gezogener Apfelstrudel
nach Wiener Art mit Schlagobers 4,90 A,C,H,G,O

Geeistes „Toffifee“...
Geröstete Haselnüsse in geeistem Karamell, in zartem Schokomantel
gehüllt, auf Pistaziensauce 9,80 C,G,H,O

s`Pfandl Dessertvariation
für unsere Naschkatzen – lassen Sie sich überraschen
Wir servieren Ihnen einen Auszug aus unserer
Nachspeisen-Küche 14,00 C,A,G,H,E,O,F

2x MARACUJA - lauwarm und kalt_9,80 A,C,G,O, H
Crème bruleé Maracuja und Maracuja-Eis in der Fruchtschale

Dessert-Weinbegleitung – Weißburgunder 2017, lieblich, Karl Bauer

Als Digestif empfehlen wir:
Edelbrände von Hämmerle, Reisetbauer, Rochelt, Herzog
oder besuchen Sie unsere Bar im Erdgeschoß,
mit einer riesen Auswahl an österreichischen Spirituosen.

Kaffeespezialitäten von VARESINA

Kleiner Mocca oder Brauner G	2,90
Verlängerter Mocca oder Brauner G	3,20
Wiener Melange G	3,60
Großer Mocca oder Brauner G	4,40
Cappuccino mit Milchschaum G	3,90
Cappuccino mit Schlagoberstuf	4,10
Latte Macchiato mit viel Milchschaum, im Glas serviert G	4,20
Heiße Schokolade mit Schlagobershaube G	3,20

10 Sorten BIO-Tee – Sonnentor NÖ

...Servieren wir mit Milch oder Zitrone, Kandiszucker,
im Sonnentor-Kännchen mit Teesieb 4,80

Mystischer Hexentee BIO - Apfelminze, Hanfblätter,
Zitronenverbene, Ringelblumen, Spitzwegerich, Rosenblüten.

*

Gute Laune Kräutertee BIO - Apfelminze, Himbeerblätter, Brombeerblätter,
Ringelblumen, Erdbeerblätter, Kornblumen, Sonnenblumenblütenblätter.

*

Ingwer Zitronen Tee BIO - Ingwer, Lemongrass, Zitronenschale, Pfeffer schwarz,
Süsshholz, Pfefferminze, Hibiskus.

*

Feinster Chinesischer Grüntee BIO - Chinesischer Grüntee, champagnerfarben,
leicht grünlich, der Geschmack blumig, grasig aromatisch.

*

Earl Grey BIO - Schwarztee aus Südindien, Bergamotte , strahlendes Bernstein,
blumiger Duft nach Aromen und Bitterorange.

*

Schwarztee Darjeeling BIO - Goldige Farbe, sehr vielfältige Aromen, blumig- herb,
süß-fruchtig, gehaltvoller leicht malziger Abgang.

*

Rooibos-Vanille BIO - Rooibos, Vanilleextrakt, schimmert leicht goldbraun, zart-
würziger Duft von Vanille, wild-holziger Rooibosduft.

*

Walderdbeer-Früchtetee BIO - Hagebutten, Apfelstücke, Hibiskus, Erdbeerstücke –
einer der schönsten Früchtetees von Sonnentor, tief dunkles Weichselrot.

*

Orangen-Früchtetee BIO - Hagebutten, Apfelstücke, Hibiskus, Orangenschalen,
leuchtet in einem kräftigen Kaminrot.

*

Kaminknistern BIO - Hagebutten, Apfelstücke, Hibiskus, Orangenschalen, Zimt
Ceylon, Vanille, mit einer weihnachtlichen Würze, frische Säure.

Alkoholfreie Getränke

BIOSÄFTE – BIOHOF-BEATE UND TONI KOPP - ATZENBRUGG NÖ

BIO – KRIACHERLSAFT	FL 0,25 L	4,40
BIO – KIRSCHENSAFT	Fl. 0,25 L	4,40
BIO – PFIRSICHAFT	Fl. 0,25 L	4,40
BIO – MARILLENSAFT	Fl. 0,25 L	4,40
Gespritzt 0,3l 4,90 0,5l 5,20		

S´Pfandl hausgemachte Limo

Prickelnd oder still – mit frischer Minze, Limette, Orange, Zitronensaft, braunem Zucker und Himbeere 0,5l 3,60

Bio Organic – von Red Bull

Bio Organic-Cola von Red Bull	Dose 0,25 l	3,60
Bio Organic - Tonic Water oder Bitter Lemon	Dose . 0,25 l	3,60
Red Bull - Energydrink	Dose 0,25 l	4,20

MONTES – das Quellwasser aus Tirol

MONTES still oder prickelnd	Fl. 0,33 l	3,00
MONTES prickelnd oder still	Fl. 0,75 l	5,20

Eiskaltes Wasser mit frisch gepresster Zitrone 0.30 l 2,00 0.50 l 2,40

Eiskaltes Wasser mit Holundersirup und frischer Zitrone 0.30 l 2,40 0.50 l 2,60

Eiskaltes Wasser mit Himbeersirup und frischer Zitrone 0.30 l 2,40 0.50 l 2,60

Sodawasser 0,30 l 1,90 oder 0,50 l 3,00

Soda mit frischer Zitrone 0,30 l 2,90 oder 0,50 l 3,90

Rauch Apfelsaft naturtrüb oder Rauch Orange gespritzt O 0.30 l 3,20 0.50 l 4,00

Rauch Fruchtsäfte-Sortiment:

Rauch Apfelsaft naturtrüb 100%	Fl. 0.20 l	3,40
Rauch Orangenektar	Fl. 0.20 l	3,40
Rauch Johannisbeere	Fl. 0,20 l	3,40
Rauch Himbeer-Pfirsich	Fl. 0,20 l	3,40
Rauch Fruchtsäfte gespritzt O	0.30 l	4,00
Rauch Fruchtsäfte gespritzt O	0.50 l	4,60
RAUCH EISTEE PFIRSICH O	Fl. 0,33 l	3,20

KORL die Cola-Orange Limo aus dem Haus Zwettler O Fl. 0,5 l 3,20

Coke, Coke Light, Coke Zero Fl. 0,33 l 3,20

Almdudler, Libella Orange Fl. 0,33 l 3,20

Portion frische Zitrone 3 cl 0,90

Werte Gäste!

um die Kosten für Kühlanlage, Kühlanlage reinigen, Gläser, Gläser waschen, Strom für Kühlung, Dienstleistung Service, Arbeitszeitabdecken zu können, verrechnen wir für Wasser als Getränk folgende Preise: 0,3 l 0,40 – 0,5 l 0,60 – 1 l 1,-

Biere von Weitra, Stiegl und Zwettler

Stiegl Weiße das Gehaltvolle aus Salzburg!

Stiegl Weiße vom Fass A	0,50 l	4,20
Stiegl Weiße vom Fass A	0,33 l	3,60
Stiegl Weiße vom Fass A	0,125 l	1,60

Weitra Bräu Märzen aus der Bierwerkstatt Weitra

Weitra Bräu Märzen A	0,50 l	4,00
Weitra Bräu Märzen A	0,33 l	3,50
Weitra Bräu Märzen A	0,20 l	2,50

Zwettler Zwickl vom Fass - Waldviertel pur!

Zwettler Zwickl A	0,50 l	4,10
Zwettler Zwickl vom Fass	0,33 l	3,50
Zwettler Zwickl vom Fass	0,20 l	2,50

Zwettler DUNKLES A	Fl. 0,50 l	4,00
Zwettler GEMISCHTES A	0,33 l	3,60
Zwettler GEMISCHTES A	0,50 l	4,20
Zwettler Radler-Citrus	Fl. 0,50 l	3,90

Stiegl HUGO – mit frischer Minze, Orangenscheibe und Eis A 0,25 l 3,40

Alkoholfreies Bierangebot von Stiegl

Stiegl SPORTWEISSE – ALKOHOLFREI A	0,50 l	4,20
Stiegl „Freibier“ naturtrübes ohne ALKOHOL A	0,50 l	4,00

Weinspezialitäten - glasweise

Weißer G'spritzter O oder Roter G'spritzter O	1/4 l	2,20
Hugo - Spritzer O	1/4 l	3,90
APEROL Spritzer	O 1/4 l	4,90

Weißwein- Bouteillenweine – Weinregion WAGRAM

Grüner Veltliner „Schloßberg“ Michael Bauer 2018 O	1/8 l	2,90
Grüner Veltliner „Alte Rebe“ Michael Bauer 2018	1/8 l	3,90
Riesling Michael Bauer, Mitterstockstall a. Wagram 2018 O	1/8 l	3,60
Chardonnay Weingut Mann, Oberstockstall Wagram 2018 O	1/8 l	3,60
Gelber Muskateller Bauer Michael 2018	1/8 l	3,90
Sauvignon Blanc, Christian Mann, Oberstockstall a. Wa. 2018 O	1/8 l	3,60

Rotweine aus der Weinregion WAGRAM und Burgenland

Cabernet Sauvignon, „Bergluft“, Raimund Bauer, Triesneckerhof 2017 O	1/8 l	4,60
Blaufränkisch Classic, Weingut Iglar, Durschkreutz Bgld. 2017 O	1/8 l	4,60
Bio-Zweigelt classic Weingut Urbanhof, Fels am Wagram 2017 O	1/8 l	3,90
Cuvee „Große Reserve“ „Rendevous 2014“ Greil Oberstockstall	1/8 l	4,90

Orange-Wein 2016 der besondere Wein, wird 5 Wochen auf der Maische vergoren, schonend gepresst – aus der Piwi Sorte Sovignier Gris Weingut Triesneckerhof Mallon-Wagram bei Kirchberg Raimund Bauer 1/8 l 4,90