Ausgezeichnet Einkehren

Unsere Speisen und Getränke

Au Alm
Skihütte
1408 m

SCAN QR CODE
to see our menu in english.

de Auinger's

www.auingers.tirol

Griaß di!

Au Alm Schön, dass Sie hier sind! Wahrscheinlich haben Sie es schon bemerkt: Wir Auingers haben eine besondere Leidenschaft fürs Detail, unsere Tradition und leben voller Euphorie die moderne Gastlichkeit.

Besonders großen Wert legen wir auf gutes Essen. Deshalb verwenden wir möglichst viele Produkte aus unserer eigenen Landwirtschaft. Und so umfasst unsere Speisekarte eine abwechslungsreiche Selektion aus feinen Klassikern sowie traditionelle, neu interpretierte Gerichte.

Au Hochalm Die Au Hochalm befindet sich auf über 1.600 m Seehöhe und wurde vor circa 400 Jahren erbaut. Mit viel Liebe zum Detail renovierten wir die alte Almhütte und in einen Almausschank.

Wanderer und Liebhaber der Berge finden hier einen ruhigen Platz zum Verweilen mit grandiosem Panoramablick auf die umliegende Bergwelt. Auf unserer Speisekarte finden Sie ausschließlich hausgemachte Lebensmittel.

Mia gfrein uns auf enk!
Eure Familie Horngacher

Au Alm
ab 2024 auch im Sommer geöffnet!

NEU ! NEU ! NEU ! NEU ! NEU ! NEU ! NEU

Auingers Partyservice

Wir erweitern unser Angebot und organisieren in gewohnter Leidenschaft und Professionalität **Hochzeiten und Feiern** jeglicher Art auf der Au Alm oder Au Hochalm. Aber auch im Tal beziehungsweise bei **Ihnen zu Hause**, bieten wir mit unserem Partyservice ein weiteres neues lukullisches Angebot für Sie und Ihre Liebsten.

Auingers Partyservice – Ihr besonderer Eventpartner!

NEU ! NEU ! NEU ! NEU ! NEU ! NEU ! NEU

Legende:

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

- Fleisch aus eigener Landwirtschaft
- Vegetarisch

A Glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere
C Ei
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja
G Milch oder Laktose
H Schalenfrüchte
L Sellerie
M Senf
N Sesam
O Sulfite
P Lupinen

Zum Aperitif

Wine & Chips O — **€ 35,00**
ein Flascher´l Au White 0,75 l & einer Tüte Chips sowie einem Liter prickelndem Almquellwasser

Au Secco O — **0,75 l** — **€ 25,00**
Winzerhof, Kiss, Neusiedlersee, Jois
Ein lebendiger Frizzante mit strahlendem Rosa im Glas. Der Duft nach Himbeere und Erdbeere, am Gaumen eine angenehme Kohlensäure mit dezentem Weichselaroma.

Brut Rosé Reserve O — **0,75 l** — **€ 43,00**
Weingut Bründlmayer, Kamptal, Langenlois
Lachsrosa, rotgoldene Reflexe, feine Perlage, in der Nase zarter, fruchtig-würziger Duft nach Kirschen, Waldbeeren, ein Hauch Zitrone, am Gaumen fruchtbetont, elegante Säure.

Mille Bolle O — **0,75 l** — **€ 32,00**
Spumante Millesimato
Weingut Cantine Sacchetto, Venetien Prosecco, Treaseleghe
Helles Goldgelb, in der Nase intensiv und fruchtig nach Äpfeln und Pfirsich, am Gaumen sanft

Fischsuppe
mit Gebäck
A,B,D,F,H,L,O
€ 18,00

Unsere Highlights

5 Garnelen im Kartoffelnest — **€ 11,00**
mit Sweet-Chilli-Sauce B/C/D/F/G

Wiesnhendl — **€ 12,00**
mit Semmel A

Auinger´s Fleischkäseburger — **€ 10,00**
mit Ei, Speck, Röstzwiebel, Senf und Kren A/C/G/M

Beef Tartare & Sulzerl — **€ 20,00**
mit Bauernbrot A/C/G

Aus unserem Suppentopf

Klare Rinderkraftbrühe **€ 5,50**
mit Nudeln, Frittaten oder Backerbsen *A/L/C/G/P*

Hauptspeisensuppen

2 Stk. Tiroler Speckknödel **€ 11,00**
in der Rindssuppe *A/L/C/G*

2 Stk. Herzhafte Pressknödel **€ 11,00**
mit Almkäse von der Au Hochalm in der Suppe *A/L/C/G/O*

Tomaten-Chilli-Cremesuppe **€ 10,00**
mit Sahnehäubchen & Grissini *A/G/L/O/P/N*

Hausgemachte Gulaschsuppe **€ 10,00**
mit Rindfleisch vom Auhof und Gebäck *A/L/M/G*

Oma´s Suppentopf **€ 12,00**
mit Rindfleisch, Gemüse und Suppennudeln *A/C/G/L/P*

Pikante Kürbis-Kokosrahmsuppe **€ 10,00**
mit Zitronengras, Ingwer und Grissini *A/G/F/D/N/R/L/O*

Gerstlsuppe **€ 10,00**
mit Bauernbrot *A/G/L/O*

Fischsuppe **€ 18,00**
mit Gebäck *A/B/D/F/H/L/O*

Knackige Salate

Kartoffelsalat *M* **€ 5,00**

Krautsalat **€ 5,00**

Gemischter Salat *L/G* **€ 9,00**

Großer gemischter Salat *L/G* **€ 11,00**

Fitness-Salat **€ 21,00**
mit gegrillter Hühnerbrust *L/G*

Lady-Salat **€ 19,00**
mit 2 Stk. Kaspressknödel und Sauerrahm *A/C/G/L/O/M*

Men-Salat **€ 26,00**
mit Rumpsteak aus eigener Landwirtschaft *G/L/O/M*

Au-Alm-Salat **€ 21,00**
mit panierten Schnitzelstreifen
(vom Schwein) *A/C/G/L/O/M*

A guade Taus'n

Fleischkäsesemmel **€ 5,00**
mit Pfefferoni und Senf *A*

Auinger´s Fleischkäseburger **€ 10,00**
mit Ei, Speck, Röstzwiebel, Senf und Kren *A/C/G/M*

Frankfurter Würstl **€ 7,00**
mit Kren, Senf und Brot *A/M/L*

Hollenburger Weißwurst 2 Stück **€ 9,00**
mit Brezerl und süßem Senf *A/G/M*

Steak House Pommes frites **€ 7,00**
mit Heinz Ketchup *A/C*

Tiroler Schmankerl

Käsespätzle mit Krautsalat **€ 16,00**
mit eigenem Bergkäse verfeinert und Röstzwiebeln *A/C/G/L*

2 Stk. Spinat-Brennnesselknödel **€ 11,00**
mit leichter Bergkäsesauce, Rucola und Röstzwiebeln *A/C/F/G*

Gebackene Leberknödel **€ 11,00**
auf Sauerkraut oder in der Rindssuppe *A/C/F/G/L/O*

Beef Tartare & Sulzerl **€ 20,00**
mit Bauernbrot *A/C/G*

Gerichte mit unserem Au Beef

Beef Tartare & Sulzerl — ***€ 20,00***
mit Bauernbrot *A/C/G*

Hausgemachte Gulaschsuppe — ***€ 10,00***
mit Rindfleisch vom Auhof und Gebäck *A/L/M/G*

Fleischkäsesemmel — ***€ 5,00***
mit Pfefferoni und Senf *A*

Auinger´s Fleischkäseburger — ***€ 10,00***
mit Ei, Speck, Röstzwiebel, Senf und Kren *A/C/G/M*

Spaghetti Bolognese — ***€ 13,00***
mit Parmesan *C/A/F/L/O/G/P*

Hüttenmaccaroni — ***€ 16,00***
klassisch mit frischen Pilzen, Erbsen,
Hackfleisch, Tomaten und Parmesan *A/C/G/L/O*

Au Hamburger — ***€ 17,50***
100 % Beef aus eigener Landwirtschaft,
mit Steak House Pommes *A/O/C/N*

Pulled-Beef-Burger — ***€ 19,00***
im Ganzen langsam gegartes Rindfleisch
mit Spezial-Au-Alm-BBQ-Sauce
und Steak House Pommes *A/O/C/N*

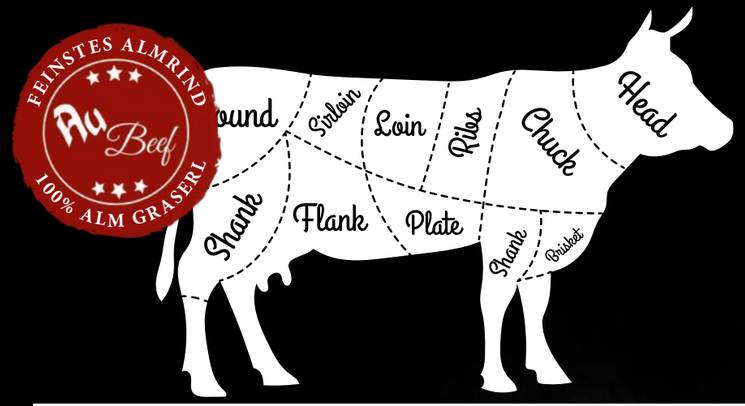
Zwiebelrostbraten — ***€ 26,00***
vom Beiried, rosa gebraten, mit kräftiger
Zwiebelsauce, Röstzwiebeln und Spätzle *A/C/G/L/M/O*

Filet Lady's Cut 180 g — ***€ 32,90***
mit Steak House Pommes,
Gemüse und Kräuterbutter *M/L*

Filet Men Cut 250 g — ***€ 39,90***
mit Steak House Pommes,
Gemüse und Kräuterbutter *M/L*

Surf & Turf Filet — ***€ 41,90***
vom Rind (250 g) und eine Riesengarnele
mit Steak House Pommes, Gemüse und Kräuterbutter *B/M/L*

REGIONAL — Au Beef — NACHHALTIG



FEINSTES RINDFLEISCH AUS NACHHALTIGER HALTUNG

Nachhaltigkeit und Regionalität wird bei uns Auinger´s ganz groß geschrieben. Wir möchten unseren Produkten einen Wert geben, die Region stärken und unseren Gästen nur beste, heimische Qualität bieten.

Die Zubereitung unserer Fleischprodukte sehen wir nicht nur als eine Tradition, vielmehr als Leidenschaft und Verantwortung unserer nächsten Generation gegenüber. Aus der Überzeugung , dass weniger oft mehr ist, ist unsere Au Alm eine Mischung aus regionaler, exquisiter Küche, alpiner Gemütlichkeit und traditioneller Wertschätzung.

EIN AUSZUG UNSERER KÖSTLICHKEITEN:

- BURGER
- PULLED BEEF
- FLEISCHKÄSE
- GULASCH
- FILET
- GRILLFLEISCH
- ROSTBRATEN
- BOXELN
- ROULADEN
- TAFELSPITZ
- WURST

Nudelecke

Hüttenmaccaroni — ***€ 16,00***
mit Champignon, Erbsen, Hackfleisch, Tomaten, Sahne und Parmesan *A/C/G/L/O*

Spaghetti Bolognese — ***€ 13,00***
mit Parmesan *C/A/F/L/O/G/P*

Fisch

5 Garnelen im Kartoffelnest — ***€ 11,00***
mit Sweet-Chilli-Sauce *B/C/D/F/G*

Fischsuppe — ***€ 18,00***
mit Gebäck *A,B,D,F,H,L,O*

Lachsforellenfilet mit Ofenkartoffel — ***€ 24,00***
Gemüse und Kräuter-Zitronenbutter *D/L/G*

Fischgericht des Tages
Fragen Sie uns nach unserer aktuellen Fischspeise.

Burger

Au Hamburger — ***€ 17,50***
100 % Beef aus eigener Landwirtschaft, mit Steak House Pommes *A/O/C/N*

Pulled-Chicken-Burger — ***€ 19,00***
Sweet-Curry-Chillisauce und Ananas mit Steak House Pommes *A/O/C/N*

Pulled-Beef-Burger — ***€ 19,00***
im Ganzen langsam gegartes Rindfleisch mit Spezial-Au-Alm-BBQ-Sauce und Steak House Pommes *A/O/C/N*

Hauptgerichte

Ofenkartoffel
mit Gemüse und Sauerrahm *G/L* — ***€ 13,00***
mit Hühnerbrust, Gemüse und Sauerrahm *G/L* — ***€ 22,00***
mit Rumpsteak (250 g), Gemüse und Sauerrahm *G/L* — ***€ 24,00***

Frankfurter Würstl — ***€ 11,00***
mit Steak House Pommes *A/C/M*

Hausgemachter Fleischkäs — ***€ 12,00***
mit Spiegelei und Kartoffelsalat *A/C*

Wiener Schnitzel — ***€ 19,00***
vom Schwein mit Pommes oder Kartoffelsalat *A/C/G*

Cordon Bleu — ***€ 22,00***
vom Schwein mit Pommes oder Kartoffelsalat *A/C/G*

Currywurst — ***€ 13,00***
mit Auingers warmer Spezial-Currysauce *A/C/G/L/M/O*

Rindersaftgulasch — ***€ 18,00***
mit Semmelknödel *A/C/G/L/F/O/M*

Zwiebelrostbraten — ***€ 26,00***
vom Beiried, rosa gebraten, mit kräftiger Zwiebelsauce, Röstzwiebeln und Spätzle *A/C/G/L/M/O*

Wiesnhendl
mit Semmel
A
€ 12,00

TAGESHIT
Fragen Sie uns nach unseren aktuellen Angeboten!

Süßspeisen

Typischer Tiroler Kaiserschmarrn — ***€ 14,00***
mit Apfelmus *A/C/G*

Germknödel *A/C/G/F* — ***€ 8,50***
mit Mohn, wahlweise dazu Vanillesauce oder Butter

Apfelstrudel mit Sahne *G* — ***€ 6,00***

Apfelstrudel mit Vanillesauce *G* — ***€ 8,50***

Hausgemachte Kuchen und Torten *A/C/G/P/H/F* — ***€ 5,50***

Tiramisu *A/C/G/P* — ***€ 7,00***

Tonkabohne trifft Himbeere *C/F/G* — ***€ 10,00***

Warmer Schokoladenkuchen *A/C/F/G/H* — ***€ 10,00***
mit Vanilliesofteis

Auingers Dessertvariation *A/F/H* — ***€ 12,50***

Karamellisierter Kaiserschmarrn — ***€ 15,00***
mit Apfelstückchen und Zimtmandeln *A/C/G*
ab zwei Personen / pro Person

Ab zwei Personen
Karamellisierter Kaiserschmarrn
mit Apfelstückchen und Zimtmandeln
A/C/G
€ 15,00

Ausgezeichnet übernachten in Söll

Au Hochalm

LUXUS ALM-CHALET – GEMÜTLICHKEIT &
TIROLER FLAIR FÜR BIS ZU 10 PERSONEN

Nur im Winter bieten wir Ihnen unser Sommerdomizil als Urlaubsunterkunft an. Die Almhütte befindet sich in ruhiger Lage direkt an der Skipiste und ist nur per Ski oder Snowboard über die Skigebiete Scheffau und Brixen im Thale in der SkiWelt Wilder Kaiser (Piste Nr. 71) erreichbar. Skibegeisterte Gäste sind somit morgens als Erster auf der Piste. Am Abend nach den letzten Schwüngen haben Sie die Möglichkeit, sich am Kachelofen zu wärmen und den idyllischen Sonnenuntergang am Berg zu genießen.

Skihütte Au Alm

URIGE FERIENWOHNUNGEN
APPARTEMENTS FÜR 4 ODER 8 PERSONEN

Sommer wie Winter können unsere Ferienwohnungen gebucht werden. Im Winter ist die Skihütte tagsüber geöffnet und wer uns im Sommer besucht wird schnell merken, wie herrlich die Ruhe und Stille hier oben ist!

Kochleidenschaft trifft auf Heimatliebe bei uns auf der Au Alm. Um den Aufenthalt bei uns hier oben so schmackhaft als möglich zu gestalten, bieten wir unseren Gästen feine Klassiker, aber auch traditionelle Speisen und ein herzhaftes Frühstück aus eigener Produktion!

Au Pension

FRÜHSTÜCKSPENSION AUF DER SONNENSEITE
VON SÖLL DOPPEL- UND DREIBETTZIMMER

Umgeben von grünen Feldern und Wiesen, liegt die Au Pension auf der Sonnenseite von Söll. Das Ortszentrum ist nur wenige Gehminuten entfernt und der ideale Ausgangspunkt für Aktivitäten aller Art.

Dass sich unsere Gäste auf ganzer Linie wohl fühlen, ist unser Ziel. Viele warme Naturmaterialien und eine große Portion Liebe zum Detail geben einem gleich beim Betreten das Gefühl, daheim zu sein. Wir verwöhnen Sie an unserem täglichen Frühstücksbuffet mit einer bunten Vielfalt hausgemachter und hofeigener Produkte.

Regionaler Hochgenuss

SELBSTGEMACHTE SPEZIALITÄTEN
VOM AUHOF UND DER AUALM

Besonders stolz sind wir auf die hauseigene Produktion unserer Milch und unseres Rindfleisches. Unsere Kühe verbringen den Sommer auf den Wiesen der Au Alm-Abfahrt und werden im Winter von uns am Auhof in Söll versorgt.

Auinger´s Hofladen

Unser eigener Hofladen hat 24 Stunden / 7 Tage die Woche für Sie geöffnet. Hier finden Sie eine große Auswahl an hausgemachten Produkte jeglicher Art. Angefangen von Käse, Speck, verschiedensten Milchprodukten, Tee und Sirup ist unsere Auswahl je nach Saison noch viel größer!

Alkoholfreie Getränke

Fanta / Sprite / Cola / Spezi	0,33 l	*€ 4,00*
Almdudler / Orangensaft	0,5 l	*€ 5,00*
Cola zero	0,33 l	*€ 4,00*
Apfel- oder	0,33 l	*€ 3,50*
Johannisbeersaft gespritzt	0,5 l	*€ 4,50*
Eistee	0,5 l	*€ 5,00*
Schiwasser	0,33 l	*€ 3,50*
	0,5 l	*€ 4,50*
Holunderblütensaftl	0,33 l	*€ 3,50*
	0,5 l	*€ 4,50*
Red Bull Dose	0,33 l	*€ 5,50*

Heiße Getränke

Verlängerter G	*€ 3,50*
Großer Kaffee G	*€ 5,00*
Espresso G	*€ 3,00*
Doppel Mocca G	*€ 4,20*
Cappuccino mit Milchschaum G	*€ 4,50*
Latte Macchiato G	*€ 4,50*
Heiße Milchschokolade vom Aubauer G	*€ 4,20*
mit Rum (50%) G	*€ 6,60*
mit Amaretto G	*€ 6,60*
Tee	
mit Zitrone (Schwarzer, Früchte, Grüner, Pfefferminz, Kräuter, Hagebutte)	*€ 3,40*
mit Rum (50%)	*€ 5,80*
Glühwein O	*€ 5,50*
Jagatee O	*€ 6,50*

Zum Verdauen?

Willi mit Frucht	2 cl	*€ 3,80*
Marille	2 cl	*€ 3,80*
Geile Nuss H	2 cl	*€ 3,80*
Zirbenbrand	2 cl	*€ 3,80*
Krautinger	2 cl	*€ 6,00*
Bauernobstler	2 cl	*€ 3,80*
Schwarzer im Schnee G Kaffeelikör mit Sahne	2 cl	*€ 4,50*
Jägermeister	2 cl	*€ 4,00*
Ramazzotti	2 cl	*€ 4,50*
Flying Hirsch	2 cl	*€ 6,00*
Gin Tonic 4 cl AU Gin und 0,2 l Fever – Tree Tonic	2 cl	*€ 9,50*
Bacardi Cola	2 cl	*€ 7,50*

Auingers hausgemachte Liköre

Nusslikör H	2 cl	*€ 4,00*
Kräuterlikör	2 cl	*€ 4,00*
Tannenwipfellikör	2 cl	*€ 4,00*
Himbeerlikör	2 cl	*€ 4,00*
Warmer Eierlikör mit Sahne C/G	2 cl	*€ 4,50*

Edelbrände von Söller Brandmeistern

Vom Wasser Peda Enzian, Meisterwurz, klarer Zirbenbrand, Kirsch, Marille, Williams	2 cl	*€ 5,00*
Vogelbeere	2 cl	*€ 7,50*
Vom Mauerer Martin Marille, „Brandy“, gelber Muskateller, Birne	2 cl	*€ 5,00*
Vom Fiaschta Jakob Erdbeere, Himbeere, Williams, Kirsche, Zwetschke, Kräuter	2 cl	*€ 5,00*
Holunderbeere	2 cl	*€ 7,50*
Vom Koller Obstler, Kirsche, Himbeerlikör	2 cl	*€ 5,00*
Vom Stoanabocha (Weiss) Enzian, Zwetschke, Kirsche, Apfel im Holzfass, Spezial Obstler	2 cl	*€ 5,00*
Vogelbeere	2 cl	*€ 9,50*

Ausgezeichnet übernachten in Söll

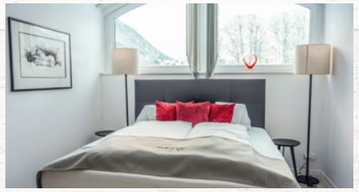
Au Villa

LUXUS CHALET – WEISS WIE SCHNEE & MITTEN IM GRÜNEN FÜR 10 – 12 PERSONEN

Das Luxus Chalet Au-Villa befindet sich in ruhiger und zentraler Lage. Die Villa bietet mit ihren fünf Schlafzimmern und zwei Bädern genügend Platz für die ganze Familie.

Entspannen Sie sich bei einem Glas Wein im geräumigen Wohnzimmer oder kommen Sie auf der herrlichen Terasse beim Ausblick auf die Berge zur Ruhe.

In der Au-Villa kann man den puren Genuss erleben.



MEHR INFORMATIONEN ZU UNSEREN UNTERKÜNFTEN UND BUCHUNGEN UNTER:

Au Urlaubsunterkünfte

Söll / Tirol

+43 664 99659001
info@aualm.at
www.auingers.tirol
facebook.com/auingers

Alkoholische Getränke

Spritzer weiß oder rot o	0,25 l	*€ 4,00*
Spritzer süß oder sauer o	0,25 l	*€ 4,00*
Au Alm-Spritzer Preiselbeersirup o	0,25 l	*€ 7,50*
Aperol-Spritzer o	0,25 l	*€ 7,50*

Tegernseer Bier	0,33 l	*€ 4,20*
vom Fass A	0,5 l	*€ 5,20*
Radler A	0,33 l	*€ 4,20*
	0,5 l	*€ 5,20*
Schneider Weißbier	0,33 l	*€ 4,60*
vom Fass A	0,5 l	*€ 5,60*
Weizencola oder Weizenradler A	0,33 l	*€ 4,60*
	0,5 l	*€ 5,60*

A guat's 1/8 Wein

Au Red o Blauburger vom Winzerhof Kiss	0,125 l	*€ 4,50*
Au White (GV/SB) o Cuveé Sauvignon blanc und Grüner Veltliner vom Winzerhof Kiss	0,125 l	*€ 4,50*
Au Secco o Frizzante rosé vom Winzerhof Kiss	0,125 l	*€ 4,50*

Weißweine

2021/2022 ***Au White (GV,SB)*** o — **0,75 l** — ***€ 25,00***
Winzerhof KISS, Neusiedlersee, Jois
Holunderblüten, Pfirsich und Stachelbeere geben der Nase die Ehre. Pfirsich und auch zarte Muskatnoten beleben den Gaumen durch intensive Frucht und Aromatik. Das ist Trinkspaß!

2021 ***Grüner Veltliner Ried Lamm 1ÖTW Kamptal DAC*** o — **0,75 l** — ***€ 79,00***
Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal, Langenlois
In der Nase cremig und röstig Arancini, weiße Schokolade, am Gaumen heller Nougat und etwas Vanille.

2021/2022 ***Grüner Veltliner Ried Pichl Point Federspiel*** o — **0,75 l** — ***€ 27,00***
Weingut Schmelz, Wachau, Joching
Fruchtige Note nach Marille, elegant am Gaumen daher ein optimaler Speisenbegleiter aus der schönen Wachau.

2022 ***Riesling Falkenstein*** o — **0,75 l** — ***€ 54,00***
Weingut Falkenstein, Vinschgau, Naturns
In der Nase und am Gaumen nach Marille und Pfirsich, strukturierte Säure, der besondere Riesling aus Südtirol.

2022 ***Riesling Wagramschotter*** o — **0,75 l** — ***€ 32,00***
Weingut Nimmervoll, Wagram, Engelmannsbrunn
Der etwas andere Wagramer. Typisch und doch unerwartet, von ganz besonderen Lagen, geprägt von Steinobstfrucht.

2022 ***Weissburgunder*** o — **0,75 l** — ***€ 32,00***
Weingut Pollak – Rockabilly Weinkult, Weinviertel, Unterretzbach
Helles Strohgelb, in der Nase leichte Exotik mit frischem Apfel, am Gaumen gelbe Frucht, trinkt sich weich und saftig zugleich.

2020 ***Grüner Veltliner Kremstal DAC*** o — **0,75 l** — ***€ 29,00***
Weingut Artur Toifl, Kremstal, Rohrendorf
Mittleres Gelbgrün, in der Nase feine Kräuternote, etwas nach Birne, zarte Honigmelone, würzig am Gaumen, weiße Fruchtnote.

2018 ***Chardonnay Tiglat*** o — **0,75 l** — ***€ 99,00***
Weingut Heinz Velich, Neusiedlersee, Apetlon
Mittleres Goldgelb, in der Nase feine Nuancen von kandierten Mandarinenzesten, ein Hauch von gelber Tropenfrucht, am Gaumen saftig, elegant, finessenreich strukturiert.

2021 ***Chardonnay Katterstein*** o — **0,75 l** — ***€ 112,00***
Weingut Kollwentz – Römerhoff, Burgenland, Großhöflein
Kräftiges gelbgrün, Bukett von weißen und gelben Früchten, elegant am Gaumen, Apfel im langen Abgang 18 Monate im Barriquefass auf der Hefe gereift.

2021 ***Chardonnay*** o — **0,75 l** — ***€ 32,00***
Weingut Artur Toifl, Kremstal, Rohrendorf
Mittleres Gelbgrün. Mit etwas Edelholzwürze unterlegte reife Tropenfrucht, zart nach Mango, etwas Karamell, saftig, elegant, cremige Struktur, geröstete Mandeln im Nachhall.

2021 ***Sauvignon Blanc*** o — **0,75 l** — ***€ 32,00***
Weingut Glatzer, Carnuntum, Göttlesbrunn
Strahlendes Grüngelb, am Gaumen saftig und fein mit Fruchtaromen von Pfirsich und Marille, ausgeglichene Säure.

2021/2022 ***Sauvignon blanc Klassik*** o — **0,75 l** — ***€ 32,00***
Weingut Hannes Sabathi, Südsteiermark, Gamlitz
Helles Gelbgrün, in der Nase klassisches Aromenspiel, Stachelbeere, Ribiselblätter, viel Würze und feine Blütenanklänge, am Gaumen erfrischend, sehr fruchtbetont, saftig klare Sortentypizität.

2022 ***Gelber Muskateller*** o — **0,75 l** — ***€ 32,00***
Weingut Pollak – Rockabilly Weinkult, Weinviertel, Unterretzbach
lles Strohgelb, in der Nase Holunderblüten mit frischer Zitrusnote, sehr spannend im Glas am Gaumen fein und schlank.

Rosé

2021 ***Rosé Quergelsen*** o — **0,75 l** — ***€ 27,00***
Weingut Nimmervoll, Wagram, Engelmannsbrunn
Die leichte Versuchung, fruchtig und anregend, keck und ungemein feingliedrig. Eingefangene Sonnenstrahlen, gebündelt zu eleganter Finesse.

2022 ***Rosé Cuveé (ZW, ME, CS, SY)*** o — **0,75 l** — ***€ 27,00***
Weingut Salzl Seewinkelhof, Neusiedlersee, Illmitz
Strahlendes Lachsrosa, in der Nase fruchtintensiv, Waldbeeren, Himbeeren, Ribisel am Gaumen frisch und harmonisch.

2022 ***Calafuria Negroamaro Rosato Salento*** o — **0,75 l** — ***€ 32,00***
Weingut Tormaresca, Apulien Salento, Castel de Monte
Helles Rosa, in der Nase vollfruchtig mit Noten von Roten Früchten am Gaumen weich mit eleganten Herzkirschnoten.

Rotweine

2021/2022 ***Au Red „Blauburger“*** o — **0,75 l** — ***€ 25,00***
Winzerhof KISS, Neusiedlersee, Jois
Tiefdunkles Rubinrot mit violettem Rand, dunkle Beeren in der Nase, am Gaumen weich harmonisch mit mildem, samtigem Abgang.

2019 ***Zweigelt Ried Point*** o — **0,75 l** — ***€ 35,00***
Weingut Kollwentz, Neusiedlersee-Hügelland, Leithaberg, Großhöflein
Kräftiges Purpur, tiefes, feinfruchtiges Bukett, würzige Kirschfrucht, am Gaumen dicht und kernig, fruchtigzartherb mit würzigen Noten nach Wachholder, langer Abgang mit viel Potenzial.

2019 ***Zweigelt Selection Neusiedlersee DAC*** o — **0,75 l** — ***€ 27,00***
Weingut Salzl Seewinkelhof, Neusiedlersee, Illmitz
Dunkles Rubingranat, in der Nase Herzkirschenote, Weichselkompott und am Gaumen saftig, angenehme Süße im Abgang.

2019 ***Syrah Reserve*** o — **0,75 l** — ***€ 32,00***
Weingut Ceel, Neusiedlersee, Rust
Dunkles Rubinrot, in der Nase dunkle Beeren, Dörrzwetschken, schwarzer Pfeffer, etwas Nougat, am Gaumen leicht würzig, hat Potenzial.

2019 ***Gotinsprun (BL, ZW, SY, ME)*** o — **0,75 l** — ***€ 62,00***
Weingut Glatzer, Carnuntum, Göttlersbrunn
Rubinrot, in der Nase nach Zwetschken, Kirschen, zarter Schokolade am Gaumen perfekt balanciert.

2020/2021 ***BIG John Cuvée Reserve (ZW,CS,PN)*** o — **0,75 l** — ***€ 37,00***
Weingut Erich Scheiblhofer, Neusiedlersee, Andau
Dichtes Violett in der Nase totale Fruchtigkeit nach Karamell, am Gaumen komplex, mächtiges Tannin mit Eichenflair.

2020 ***Josanna Grand Cuvée (ZW,CS,ME)*** o — **0,75 l** — ***€ 35,00***
Weingut Salzl Seewinkelhof, Neusiedlersee, Illmitz
Rubingranat, in der Nase schwarze Kirschfrucht, Cassis, Heidelbeere, Schoko und Kakao, Kräuterwürze am Gaumen Beerenfrucht rund und saftig.

2019 ***Tignanello Toscana IGT (SG,CS,CF)*** o — **0,75 l** — ***€ 149,00***
Tenuta Marchese Antinori, Toskana, Firenze, Italien
Intensives Rubinrot, in der Nase reife, rote Frucht frische Heidelbeere und Waldbeere, am Gaumen sehr harmonisch, raffinierte Tanninen, ausgewogen mit langem komplexem Finale.

2020 ***Amarone della Valpolicella Classico DOCG*** o — **0,75 l** — ***€ 110,00***
Weingut Allegrini, Venetien, Valpolicella, Italien
Intensives Rubinrot, in der Nase fruchtig-duftend mit Aromen von Dörrzwetschken und Kirschen, ausgewogene Säurebalance, komplexe Struktur, langer Abgang.

2020 ***Neuberg, Cabernet Souvigon*** o — **0,75 l** — ***€ 69,00***
Winzerhof Kiss, Neusiedlersee, Jois
Kräftiges Rubingranat mit violetten Reflee, tabakige Nuancen, dunkles Nougat etwas Cassis.
Ein Wein für Sieger, Falstaffsortensieger 22.

2020 ***Blaufränkisch alte Rebe*** o — **0,75 l** — ***€ 69,00***
Weingut Ceel, Neusiedlersee, Rust
Tiefdunkles Rubingranat, in der Nase tabakig-würzig, dunkle Beerenfrucht.
Am Gaumen sehr komplex extraktsüßer kern, großer Abgang.

Unsere Großflaschen

2019 ***Zweigelt Reserve Magnum*** o — **Magnum 1,5 l** — ***€ 59,00***
Weingut Salzl Seewinkelhof, Neusiedlersee, Illmitz
Dunkles Rubingranat, in der Nase Herzkirschenoten, Weichselkompott und am Gaumen saftig, angenehme Süße im Abgang.

2022 ***Grüner Veltliner Rockabilly*** o — **Magnum 1,5 l** — ***€ 72,00***
Weingut Pollak, Weinviertel, Unterretzbach
In der Nase frischer Apfel und Birne, würziger Pfeffer, am Gaumen sehr präsent, nach gelben frischen Früchten, saftig, knackig, guter Trinkfluss.

2022 ***Calafuria Negroamaro Rosato Salento*** o — **Magnum 1,5 l** — ***€ 79,00***
Weingut Tormaresca, Apulien Salento, Castel de Monte
Helles Rosa, in der Nase vollfruchtig mit Noten von Roten Früchten am Gaumen weich mit eleganten Herzkirschnoten.

2020 ***Grüner Veltliner Ried Lamm 1. Lage ÖWT*** o — **Magnum 1,5 l** — ***€ 135,00***
Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal, Langelois
In der Nase cremig und röstig, Arancini, weiße Schokolade, am Gaumen heller Nougat und etwas Vanille, ein wahrer Trinkspaß!

Champagner

„R“ de Ruinart Rosé o — **0,75 l** — ***€ 129,00***

Ruinart, Reims, Champagne / Frankreich

Leuchtend roséfarbener Champagner und eine sehr feine, langlebige Perlage, subtile Fruchtaromen mit Anklängen von Johannisbeeren und Brombeere. Diese Attribute machen ihn zu einem Geheimtipp.

Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut o — **0,75 l** — ***€ 135,00***

Domaine Laurent-Perrier, Champagne, Tours-Sur-Marne, Frankreich

Lachsrosa, feines anhaltendes Mousseux, in der Nase eine Fülle an roten Beeren, sehr frisch, ein Hauch von Minze am Gaumen elegante Fruchtsüße, saftig, komplex.

Ruinart Blanc de Blancs o — **Magnum 1,5 l** — ***€ 235,00***

Ruinart, Reims, Champagne, Reims, Frankreich

Goldgelber Glanz mit Grünreflexen, in der Nase delizöse Aromen wie etwa Honig- und Fruchtnoten, frische Zitrusfrüchte, am Gaumen rund und harmonisch, delikates Finale in guter Länge.

Armand de Brignac Brut o — **0,75 l** — ***€ 390,00***

Armand de Brignac, Reims, Champagne / Frankreich

Helles Goldgelb mit feinperligem Mousseux, in der Nase komplexes Bukett mit edler Haselnussnote, animierender Fruchtcharakter, am Gaumen ungemein cremig, große Eleganz und Finesse mit Nachhall.

Weitere gebrannte Highlights

Gin Mare	**2 cl**	***€ 6,00***
Diplomàtico Single Vintage	**2 cl**	***€ 8,00***
Diplomàtico Reserva Exclusiva	**2 cl**	***€ 6,00***
Tito's Handmade Vodka	**2 cl**	***€ 6,00***
Grappa Alexander	**2 cl**	***€ 7,00***
Grappa Cleopatra	**2 cl**	***€ 7,00***

Veranstaltungen und Vorschau

Ihr Eventpartner für das ganze Jahr:

Winter..... Winteropening
Gin Wochen
Faschingsgaudi
Fastenzeit ist Starkbierzeit

Frühling ..... 2. Auingers Winzerwochen
Muttertagsspezial
Spargelzeit
Berg trifft Meer

Sommer..... Frühshoppen
Z`sammkemma

Herbst..... Traditioneller Almabtrieb
Törggelen
Herbstwochen

ALLE TERMINE UND VERANSTALTUNGEN FINDEN SIE HIER:

Tirol WILDER KAISER SkiWelt WILDER KAISER BRIXENTAL

www.auingers.tirol