

**Au** Alm  
Skihütte  
1408 m

# Ausgezeichnet Einkehren

Unsere Speisen und Getränke



SCAN  
QR CODE  
to see our  
menu in english.



[www.auingers.tirol](http://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



## Legende:

Fleisch aus  
eigener Landwirtschaft  
Vegetarisch

A Glutenhaltiges Getreide  
B Krebstiere  
C Ei  
D Fisch

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.  
A Erdnüsse  
F Soja  
G Milch oder Laktose  
H Schalenfrüchte  
L Sellerie  
M Senf  
N Sesam  
O Sulfite  
P Lupinen



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

## 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 € 29,00

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.

**Prosecco Superiore** 0,75 l € 40,00

**Valdobbiadene** o

Bortilon Angelo Spumanti, Venetien, Guia di Valdobbiadene

Helles Strohgelb, in der Nase angenehme Fruchtnuancen von Birne und Apfel, anhaltende Perlage und gute Balance, perfekt zum Aperitif.

**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 € 33,00

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** € 14,00  
mit Sweet-Chilli-Sauce B/C/D/F/G

**Wiesenhendl** € 14,00  
mit Semmel A

**Auinger's Fleischkäseburger** € 13,00  
mit Ei, Speck, Rösti zwiebel, Senf und Kren A/C/G/M

**Beef Tartare & Sulzerl** € 22,00  
mit Bauernbrot A/C/G

## Aus unserem Suppentopf

**Klare Rinderkraftbrühe** € 6,50  
mit Nudeln, Frittaten oder Backerbsen A/L/C/G/P

## Hauptspeisensuppen

**2 Stk. Tiroler Speckknödel** € 12,50  
in der Rindssuppe A/L/C/G

**2 Stk. Herzhaftes Pressknödel** € 12,50  
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

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



## Knackige Salate

**Kartoffelsalat** € 5,00 M

**Krautsalat** € 5,00 M

**Gemischter Salat** € 9,00 L/G M

**Großer gemischter Salat** € 14,00 L/G M

**Fitness-Salat** € 23,00  
mit gegrillter Hühnerbrust L/G

**Lady-Salat** € 22,00 M  
mit 2 Stk. Kaspressknödel und Sauerrahm A/C/G/L/O/M

**Men-Salat** € 29,00  
mit Rumpsteak aus eigener Landwirtschaft G/L/O/M

**Au-Alm-Salat** € 23,00  
mit panierten Schnitzelstreifen  
(vom Schwein) A/C/G/L/O/M

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

## A guade Jaus'n

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

**Auinger's Fleischkäseburger** € 13,00  
mit Ei, Speck, Röstiwiebel, Senf und Kren A/C/G/M

**Frankfurter Würstl** € 8,00  
mit Kren, Senf und Brot A/M/L

**Hollenburger Weißwurst** 2 Stück € 10,00  
mit Brezerl und süßem Senf A/G/M

**Steak House Pommes frites** € 8,00  
mit Heinz Ketchup A/C

## Tiroler Schmankerl

**Käsespätzle mit Krautsalat** € 17,00 M  
mit eigenem Bergkäse verfeinert und Röstiwiebeln A/C/G/L

**2 Stk. Spinat-Brennnesselknödel** € 15,00 M  
mit leichter Bergkäsesauce, Rucola und Röstiwiebeln A/C/F/G

**Gebackene Leberknödel** € 12,50  
auf Sauerkraut oder in der Rindssuppe A/C/F/G/L/O

**Beef Tartare & Sulzerl** € 22,00  
mit Bauernbrot A/C/G



# Gerichte mit unserem Au Beef

**Beef Tartare & Sulzerl** € 22,00

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** € 13,00

mit Ei, Speck, Rösti zwiebel, Senf und Kren A/C/G/M

**Spaghetti Bolognese** € 13,00

mit Parmesan C/A/F/L/O/G/P

**Hüttenmaccaroni** € 18,00

klassisch mit frischen Pilzen, Erbsen, Hackfleisch, Tomaten und Parmesan A/C/G/L/O

**Au Hamburger** € 19,50

100 % Beef aus eigener Landwirtschaft, mit Steak House Pommes A/O/C/N

**Pulled-Beef-Burger** € 22,00

im Ganzen langsam gegartes Rindfleisch mit Spezial-Au-Alm-BBQ-Sauce und Steak House Pommes A/O/C/N

**Zwiebelrostbraten** € 28,00

vom Beiried, rosa gebraten, mit kräftiger Zwiebelsauce, Speckbohnen, Röstzwiebeln und Spätzle A/C/G/L/M/O

**Filet Lady's Cut** 180 g € 34,00

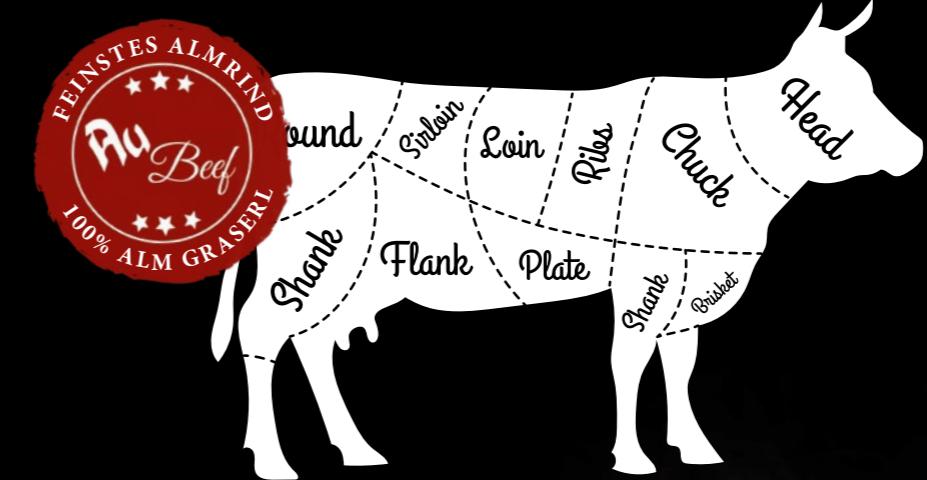
mit Steak House Pommes, Gemüse und Kräuterbutter M/L

**Filet Men Cut** 250 g € 42,00

mit Steak House Pommes, Gemüse und Kräuterbutter M/L

**Surf & Turf Filet** € 44,00

vom Rind (250 g) und eine Riesengarnele mit Steak House Pommes, Gemüse und Kräuterbutter B/M/L

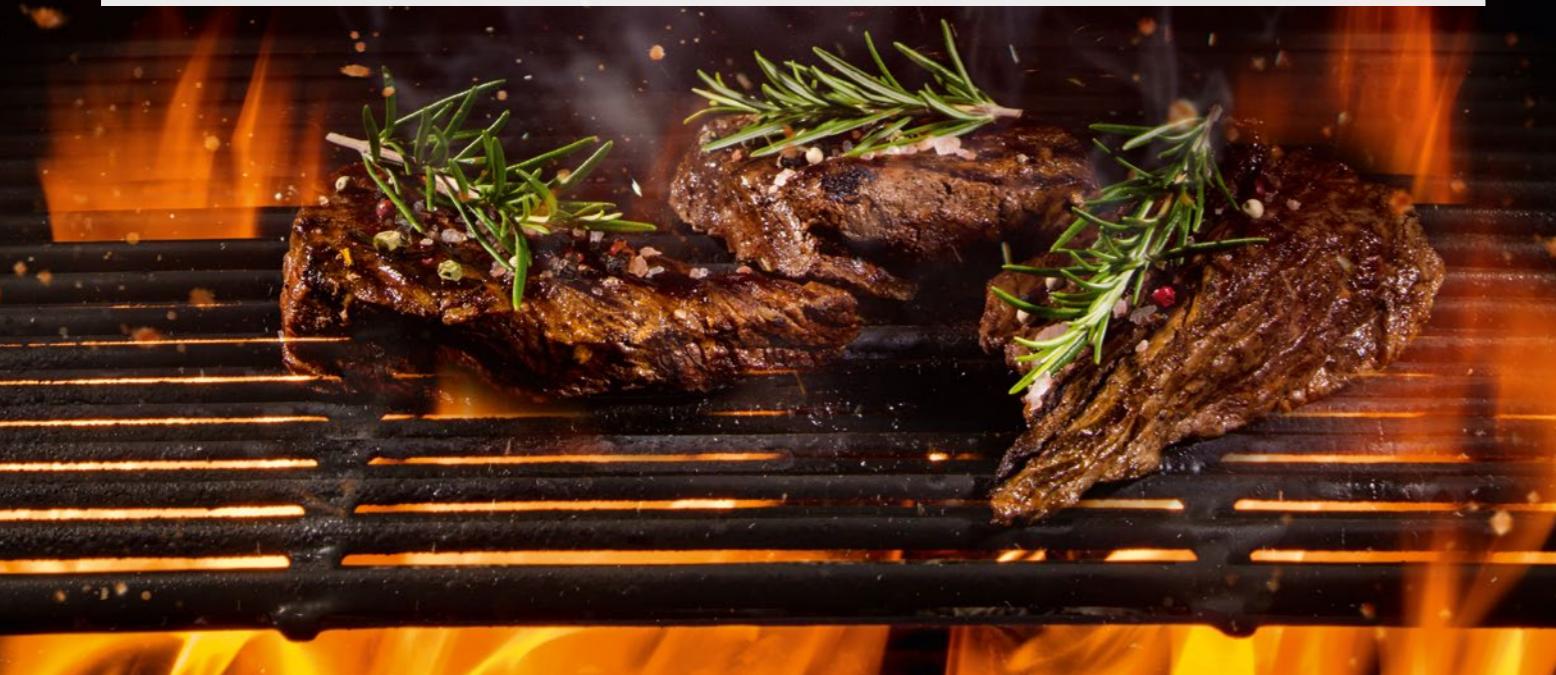


FEINSTES RINDFLEISCH AUS NACHHALTIGER HALTUNG

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

mit Champignon, Erbsen, Hackfleisch, Tomaten, Sahne und Parmesan A/C/G/L/O

€ 18,00

### Spaghetti Bolognese

mit Parmesan C/A/F/L/O/G/P

€ 13,00

## Fisch

### 5 Garnelen im Kartoffelnest

mit Sweet-Chilli-Sauce B/C/D/F/G

€ 14,00

### Fischsuppe

mit Gebäck A,B,D,F,H,L,O

€ 18,00

### Lachsforellenfilet mit Ofenkartoffel

Gemüse und Kräuter-Zitronenbutter D/L/G

€ 26,00

## Burger

### Au Hamburger

100 % Beef aus eigener Landwirtschaft, mit Steak House Pommes A/O/C/N

€ 19,50

### Pulled-Chicken-Burger

Sweet-Curry-Chillisauce und Ananas mit Steak House Pommes A/O/C/N

€ 22,00

### Pulled-Beef-Burger

im Ganzen langsam gegartes Rindfleisch mit Spezial-Au-Alm-BBQ-Sauce und Steak House Pommes A/O/C/N

€ 22,00

## Hauptgerichte

### Ofenkartoffel

mit Gemüse und Sauerrahm G/L

Wiesenhendl

mit Semmel

A

€ 14,00

### Frankfurter Würstl

mit Steak House Pommes A/C/M

€ 13,00

### Hausgemachter Fleischkäs

mit Spiegelei und Kartoffelsalat A/C

€ 23,00

### Wiener Schnitzel

vom Schwein mit Steak House Pommes oder Kartoffelsalat A/C/G

€ 28,00

### Cordon Bleu

vom Schwein mit Steak House Pommes oder Kartoffelsalat A/C/G

€ 12,00

### Currywurst

mit Auingers warmer Spezial-Currysauce und Steak House Pommes A/C/G/L/M/O

€ 20,00

### Rindersaftgulasch

mit Semmelknödel A/C/G/L/F/O/M

€ 23,00

### Zwiebelrostbraten

vom Beiried, rosa gebraten, mit kräftiger Zwiebelsauce, Speckbohnen, Röstiwerbung und Spätzle A/C/G/L/M/O

€ 15,00

€ 18,00

€ 28,00

## TAGESHIT

Fragen Sie uns  
nach unseren aktuellen  
Angeboten!

## Süßspeisen

### Typischer Tiroler Kaiserschmarrn

mit Apfelmus A/C/G

€ 15,00

### Germknödel

A/C/G/F mit Mohn, wahlweise dazu Vanillesauce oder Butter

€ 9,00

### Apfelstrudel mit Sahne

G

€ 6,50

### Apfelstrudel mit Vanillesauce

G

€ 9,00

### 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

€ 12,00

### Warmer Schokoladenkuchen

A/C/F/G/H

€ 12,00

### Auingers Dessertvariation

A/F/H

€ 15,50

### Karamellisierter Kaiserschmarrn

A/C/G

mit Apfelstückchen und Zimtmandeln ab zwei Personen / pro Person

Ab zwei Personen

### Karamellisierter

### Kaiserschmarrn

mit Apfelstückchen und

Zimtmandeln

A/C/G

€ 17,00

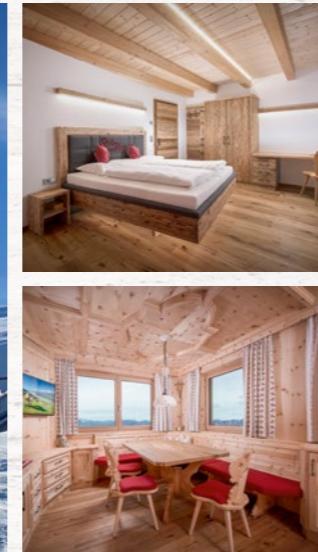


# Ausgezeichnet übernachten in Söll

## 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 Schwungen haben Sie die Möglichkeit, sich am Kachelofen zu wärmen und den idyllischen Sonnenuntergang am Berg zu genießen.

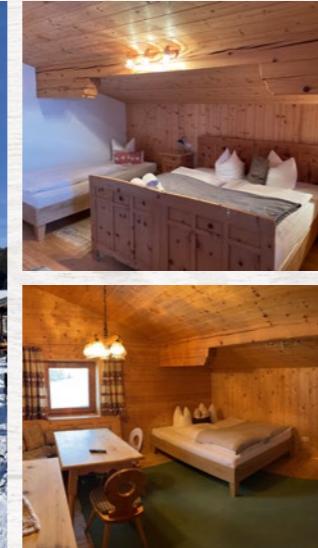


## Skihütte Au Alm

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

SELBTGEMACHTE 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 Produkten jeglicher Art. Angefangen von Käse, Speck, verschiedenen Milchprodukten, Tee und Sirup ist unsere Auswahl je nach Saison noch viel größer!



## Alkoholfreie Getränke

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



## Heiße Getränke

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

## Zum Verdauen?

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

## Auingers hausgemachte Liköre

<i>Nusslikör H</i>	2 cl	€ 4,00
<i>Kräuterlikör</i>	2 cl	€ 4,00
<i>Tannenwipfelli likör</i>	2 cl	€ 4,00
<i>Himbeerlikör</i>	2 cl	€ 4,00
<i>Warmer Eierlikör mit Sahne C/G</i>	2 cl	€ 4,50

## Edelbrände von Söller Brandmeistern

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

**Nusslikör**  
2 cl  
€ 4,00

## Weitere gebrannte Highlights

<i>Gin Mare</i>	2 cl	€ 6,00
<i>Diplomàtico</i>	2 cl	€ 6,00
<i>Reserva Exclusiva</i>		
<i>Grappa Cleopatra</i>	2 cl	€ 7,00



# 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 Terrasse 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 € 4,40

**Spritzer** süß oder sauer o 0,25 l € 4,40

**Au Alm-Spritzer** Preiselbeersirup o 0,25 l € 7,50

**Aperol-Spritzer** o 0,25 l € 7,50

 **Tegernseer Bier** vom Fass A 0,33 l € 4,50  
0,5 l € 5,50

**Radler** A 0,33 l € 4,50  
0,5 l € 5,50

 **Schneider Weißbier** vom Fass A 0,33 l € 4,90  
0,5 l € 5,90

**Weizencola oder Weizenradler** A 0,33 l € 4,90  
0,5 l € 5,90

## A guat's 1/8 Wein

**Au Red** o 0,125 l € 4,50  
Blauburger vom Winzerhof Kiss

**Au White (GV/SB)** o 0,125 l € 4,50  
Cuvée Sauvignon blanc und Grüner Veltliner vom Winzerhof Kiss

**Au Secco** o 0,125 l € 4,50  
Frizzante rosé vom Winzerhof Kiss

# Weißweine

2022/2023 **Au White (GV,SB)** o

**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!

2022 **Grüner Veltliner Ried Pichl Point Federspiel** o

**Weingut Schmelz, Wachau, Joching**

Fruchtige Note nach Marille, elegant am Gaumen daher ein optimaler Speisenbegleiter aus der schönen Wachau.

2022 **Grüner Veltliner Kremstal DAC** o

**Weingut Artur Toifl, Kremstal, Rohrendorf**

Mittleres Gelbgrün, in der Nase feine Kräuternote, etwas nach Birne, zarte Honigmelone, würzig am Gaumen, weiße Fruchtnote.

2023 **Grüner Veltliner Federspiel Rotes Tor** o

**Weingut Franz Hirtzberger, Wachau, Spitz**

Helles Grüngelb, in der Nase feine weiße Apfelfrucht, mit Nuancen von Orangenzenzen, am Gaumen saftig, elegant, feine Fruchtsüße, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

2022 **Weißburgunder** o

**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.

2023 **Weißburgunder Muschelkalk** o

**Weingut Bayer Erbhof, Leithaberg, Donnrskirchen**

Helles Gelbgrün, in der Nase exotische Fruch, Anklang von Birne und Apfel, Honig am Gaumen elegant und ausgewogen, Nuancen von Zitrone und Limette.

2022 **Chardonnay Leithaberg** o

**Weingut Bayer Erbhof, Leithaberg, Donnrskirchen**

Helles Strohgelb, in der Nase Bratapfel, zarte Briothenoten, am Gaumen getrocknete Apfelscheiben, feine Säure, langer, frucht-süßer Nachhall.

2018 **Chardonnay Tiglat** o

**Weingut Heinz Velich, Neusiedlersee, Apetlon**

Mittleres Goldgelb, in der Nase feine Nuancen von kandierten Mandarinenzenzen, ein Hauch von gelber Tropenfrucht, am Gaumen saftig, elegant, finessereich strukturiert.

2021 **Chardonnay Katterstein** o

**Weingut Kollwenz - 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.

0,75 l     € 25,00

2023 **Sauvignon blanc Klassik** o

**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.

0,75 l     € 32,00

2019 **Sauvignon Blanc R. Witscheiner Herrenberg** o

**Weingut Polz, Südsteiermark, Grassnitzberg**

Mittleres Grüngelb, straffe Sauvignonaromatik in der Nase, facettenreich und würzig am Gaumen, sehr gut ausbalanciert.

0,75 l     € 32,00

2022/2023 **Riesling Federspiel Stein am Rain** o

**Weingut Schmelz, Wachau, Joching**

Mittleres Grüngelb, in der Nase einladend, reife Steinobstnote am Gaumen saftige Frucht, Marille Pfirsich, zarte Zitrusnote, lebendiger Sommerwein.

0,75 l     € 62,00

2022 **Riesling Falkenstein** o

**Weingut Falkenstein, Vinschgau, Naturns**

In der Nase und am Gaumen nach Marille und Pfirsich, strukturierte Säure, der besondere Riesling aus Südtirol.

0,75 l     € 32,00

2022 **Gelber Muskateller** o

**Weingut Pollak – Rockabilly Weinkult, Weinviertel, Unterretzbach**

Helles Strohgelb, in der Nase Holunderblüten mit frischer Zitrusnote, sehr spannend im Glas am Gaumen fein und schlank.

0,75 l     € 32,00

# Rosé

0,75 l     € 38,00

2021 **Rosé Quergelsen** o

**Weingut Nimmervoll, Wagram, Engelmannsbrunn**

Die leichte Versuchung, fruchtig und anregend, keck und ungemein feingliedrig. Eingefangene Sonnenstrahlen, gebündelt zu eleganter Finesse.

0,75 l     € 99,00

0,75 l     € 112,00

2023 **Whispering Angel Côtes de Provence Rosé** o

**Caves d'Esclans, Provence, La Motte**

Helles Rosé, in der Nase fruchtig-frisch nach Grapefruit und Pfirsich, am Gaumen wunderbar trocken, frisches, fesselndes Säurespiel.

0,75 l     € 115,00

2022 **Calafuria Negroamaro Rosato Salento** o

**Weingut Tormaresca, Apulien Salento, Castel de Monte**

Helles Rosa, in der Nase vollfruchtig mit Noten von Roten Früchten am Gaumen weich mit eleganten Herzkirschnoten.

0,75 l     € 32,00

0,75 l     € 52,00

0,75 l     € 35,00

0,75 l     € 54,00

0,75 l     € 32,00

0,75 l     € 38,00

## Rotweine

2021/2022 **Au Red „Blauburger“** o

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

Weingut Kollwenzt, Neusiedlersee-Hügelland, Leithaberg, Großhöflein

Kräftiges Purpur, tiefes, feinfruchtiges Bukett, würzige Kirschfrucht, am Gaumen dicht und kernig, fruchtig-artherb mit würzigen Noten nach Wachholder, langer Abgang mit viel Potenzial.

2019 **Zweigelt Selection Neusiedlersee DAC** o

Weingut Salzl Seewinkelhof, Neusiedlersee, Illmitz

Dunkles Rubingranat, in der Nase Herzkirschenote, Weichselkompott und am Gaumen saftig, angenehme Süße im Abgang.

2020 **Heideboden Cuvée Rot (ZW, ME, CS, SL)** o

Weingut Hannes Reeh, Neusiedlersee Andau

Dunkles Rubingranat, in der Nase saftige Waldbeeren, am Gaumen komplexer Körper, reife Herzkirsche, angenehme Mineralität.

2019 **Gotinsprun (BL, ZW, SY, ME)** o

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

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

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

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.

0,75 l     € 25,00

2020 **Amarone della Valpolicella Classico DOCG** o

Weingut Allegrini, Venetien, Valpolicella, Italien

Intensives Rubinrot, in der Nase fruchtig-duftend mit Aromen von Dörrzwetschken und Kirschen, ausgewogene Säurebalance, komplexe Struktur, langer Abgang.

0,75 l     € 35,00

2020 **Neuberg, Cabernet Souvignon** o

Winzerhof Kiss, Neusiedlersee, Jois

Kräftiges Rubingranat mit violetten Reflektionsfarben, tabakige Nuancen, dunkles Nougat etwas Cassis. Ein Wein für Sieger, Falstaffsortensieger 22.

0,75 l     € 30,00

2020 **Blaufränkisch alte Rebe** o

Weingut Ceel, Neusiedlersee, Rust

Tiefdunkles Rubingranat, in der Nase tabakig-würzig, dunkle Beerenfrucht. Am Gaumen sehr komplex extraktsüßer kern, großer Abgang.

0,75 l     € 39,00

## Unsere Großflaschen

0,75 l     € 62,00

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.

0,75 l     € 39,00

2023 **Sauvignon Blanc Sunki DAC** o

Magnum 1,5 l     € 75,00

Weingut Hannes Sabathi, Südsteiermark, Gamlitz

Helles Strohgelb in der Nase fruchtiges Aromenspiel nach Stachelbeere, Ribiselblätter und Paprika am Gaumen erfrischend.

0,75 l     € 39,00

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.

0,75 l     € 149,00

2020 **Grüner Veltliner Ried Lamm 1. Lage ÖWT** o

Magnum 1,5 l     € 135,00

Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal, Langlois

In der Nase cremig und röstig, Arancini, weiße Schokolade, am Gaumen heller Nougat und etwas Vanille, ein wahrer Trinkspaß!

# Champagner & Meer

**Armand de Brignac Brut** 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.

**„R“ de Ruinart Brut Magnum** 1,5 l € 240,00

Ruinart, Reims, Champagne, Reims, Frankreich

Helsgolden, feines Mousseux, zartes Fruchtbukett mit feinen Hefenoten, frisch prickelnd, perfekt zu Muscheln und Krustentieren.

**„R“ de Ruinart Rosé** 0,75 l € 140,00

Ruinart, Reims, Champagne / Frankreich

Leuchtend roséfarbener Champagner und eine sehr feine, langlebige Perlage, subtile Fruchtaromen mit Anklängen von Johannisbeeren und Brombeere.

**Perrier-Jouet Grand Brut** 0,75 l € 120,00

Perrier-Jouet, Champagne, Épernay

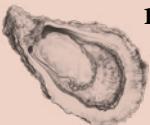
Vornehmes Blassgold, in der Nase florale Nuancen und Aromen nach gelben Früchten, ein Hauch Vanillie und Bergamotte, weißer Pfirsich, perfekte Balanche.

**Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut** 0,75 l € 140,00

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.

**Austern\***



1/2 Dutzend € 30,00

**Kaviar mit gebackenem Ei und  
Perrier-Jouet Grand Brut\* C/D/O**

50 g  
0,75 l € 210,00

\*auf Vorbestellung

## Veranstaltungen und Vorschau

Ihr Eventpartner für das ganze Jahr:

- |                |   |
|----------------|---|
| Winter .....   | Winteropening<br>Gin Wochen<br>Faschingsgaudi<br>Fastenzeit ist Starkbierzeit                     |
| Frühling ..... | Auingers Winzerwochen<br>Big Bottle Party<br>Muttertagsspezial<br>Spargelzeit<br>Berg trifft Meer |
| Sommer .....   | Frühshoppen<br>Z' sammkemma   |
| Herbst .....   | Traditioneller Almabtrieb<br>Törggelen<br>Herbstwochen  |



ALLE TERMINE UND  
VERANSTALTUNGEN  
FINDEN SIE HIER:

