

Ausgezeichnet Einkehren

Unsere Speisen und Getränke

Au Alm
Skihütte
1405 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



Legende:

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

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

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

Zum Aperitif

Wine & Chips € 35,00
ein Flascher 1 Au White 0,75 l & einer Tüte Chips sowie einem Liter prickelndem Almquellwasser

Au Secco 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
Bortilon Angelo Spumanti, Venetien, Guia di Valdobbadiene
Helles Strohgelb, in der Nase angenehme Fruchtnuancen von Birne und Apfel, anhaltende Perlage und gute Balance, perfekt zum Aperitif.

Brut Rosé Reserve 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 Zitronen, am Gaumen fruchtbetont, elegante Säure.

Mille Bolle 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/E/G

Wiesnhendl € 14,00
mit Semmel A

Auinger's Fleischkäseburger € 13,00
mit Ei, Speck, Röstzwiebel, 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. Herzhafte 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

Knackige Salate

Kartoffelsalat M € 5,00

Krautsalat € 5,00

Gemischter Salat L/G € 9,00

Großer gemischter Salat L/G € 14,00

Fitness-Salat € 23,00

mit gegrillter Hühnerbrust L/G

Lady-Salat € 22,00

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

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

A guade Jaus'n

Fleischkäsesemmel € 5,00
mit Pfefferoni und Senf A

Auinger's Fleischkäseburger € 13,00
mit Ei, Speck, Röstzwiebel, 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
mit eigenem Bergkäse verfeinert und Röstzwiebeln A/C/G/L

2 Stk. Spinat-Brennnesselknödel € 15,00
mit leichter Bergkäsesauce, Rucola und Röstzwiebeln 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

mit Bauernbrot A/C/G

€ 22,00

Hausgemachte Gulaschsuppe

mit Rindfleisch vom Auhof und Gebäck A/L/M/G

€ 10,00

Fleischkäseemmel

mit Pfefferoni und Senf A

€ 5,00

Auinger's Fleischkäseburger

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

€ 13,00

Spaghetti Bolognese

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

€ 13,00

Hüttenmaccaroni

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

€ 18,00

Au Hamburger

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

€ 19,50

Pulled-Beef-Burger

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

€ 22,00

Zwiebelrostbraten

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

€ 28,00

Filet Lady's Cut 180 g

mit Steak House Pommes, Gemüse und Kräuterbutter M/L

€ 34,00

Filet Men Cut 250 g

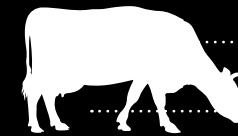
mit Steak House Pommes, Gemüse und Kräuterbutter M/L

€ 42,00

Surf & Turf Filet

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

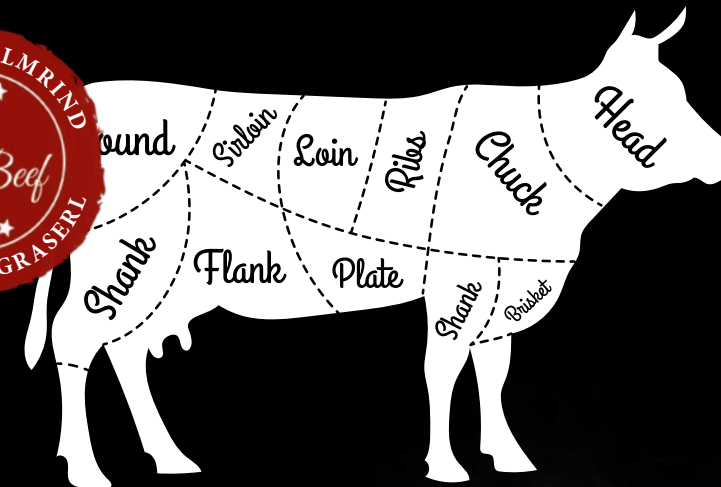
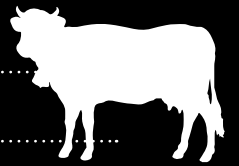
€ 44,00



REGIONAL

Au Beef

NACHHALTIG



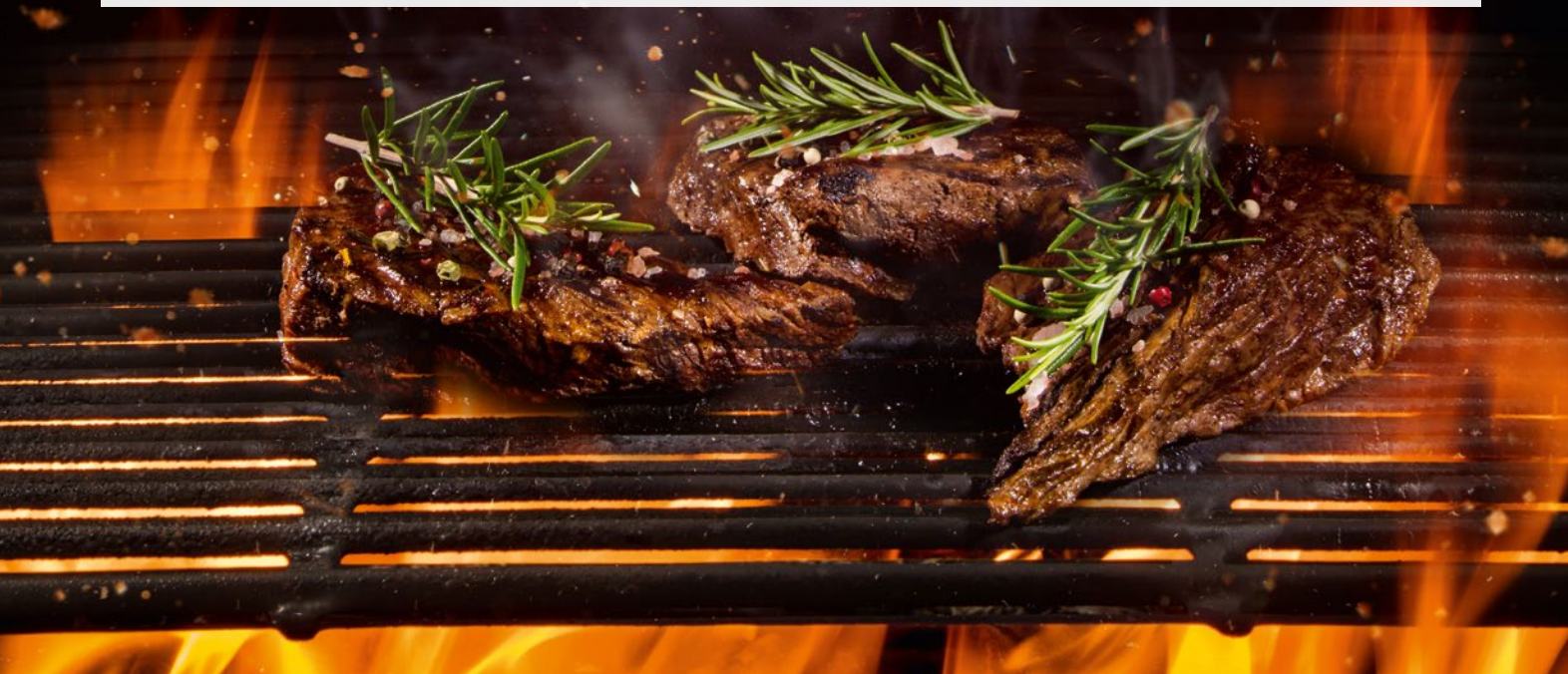
FEINSTES RINDFLEISCH AUS NACHHALTIGER HALTUNG

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

Hüttenmacaroni € 18,00

mit Champignon, Erbsen, Hackfleisch,
Tomaten, Sahne und Parmesan

Spaghetti Bolognese € 13,00

mit Parmesan

Fisch

5 Garnelen im Kartoffelnest € 14,00

mit Sweet-Chilli-Sauce

Fischsuppe € 18,00

mit Gebäck

Lachsforellenfilet mit Ofenkartoffel € 26,00

Gemüse und Kräuter-Zitronenbutter

Burger

Au Hamburger € 19,50

100 % Beef aus eigener Landwirtschaft,
mit Steak House Pommes

Pulled-Chicken-Burger € 22,00

Sweet-Curry-Chillisauc und Ananas
mit Steak House Pommes

Pulled-Beef-Burger € 22,00

im Ganzen langsam gegartes Rindfleisch
mit Spezial-Au-Alm-BBQ-Sauce
und Steak House Pommes

Hauptgerichte

Ofenkartoffel € 13,00

mit Gemüse und Sauerrahm

mit Hühnerbrust, Gemüse und Sauerrahm € 23,00

mit Rumpsteak, Gemüse und Sauerrahm € 28,00

Frankfurter Würstl € 12,00

mit Steak House Pommes

Hausgemachter Fleischkäs € 13,00

mit Spiegelei und Kartoffelsalat

Wiener Schnitzel € 20,00

vom Schwein mit Steak House Pommes
oder Kartoffelsalat

Cordon Bleu € 23,00

vom Schwein mit Steak House Pommes
oder Kartoffelsalat

Currywurst € 15,00

mit Auingers warmer Spezial-Currysauce
und Steak House Pommes

Rindersaftgulasch € 18,00

mit Semmelknödel

Zwiebelrostbraten € 28,00

vom Beiried, rosa gebraten, mit kräftiger Zwiebelsauce,
Speckbohnen, Röstzwiebeln und Spätzle

Wiesnhendl

mit Semmel

A

€ 14,00

TAGESHIT

Fragen Sie uns
nach unseren aktuellen
Angeboten!

Süßspeisen

Typischer Tiroler Kaiserschmarrn € 15,00

mit Apfelmus

Germknödel € 9,00

mit Mohn, wahlweise dazu Vanillesauce oder Butter

Apfelstrudel mit Sahne € 6,50

Apfelstrudel mit Vanillesauce € 9,00

Hausgemachte

Kuchen und Torten € 5,50

Tiramisu € 7,00

Tonkabohne trifft Himbeere € 12,00

Warmer Schokoladenkuchen € 12,00

mit Vanilliesofteis

Auingers Dessertvariation € 15,50

Karamellisierter Kaiserschmarrn € 17,00

mit Apfelstückchen und Zimtmandeln

ab zwei Personen / pro Person

Ab zwei Personen

**Karamellisierter
Kaiserschmarrn**

mit Apfelstückchen und
Zimtmandeln

A/C/G

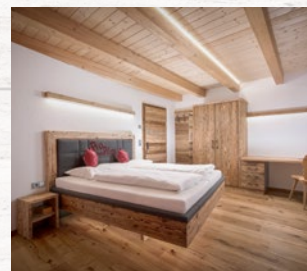
€ 17,00

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

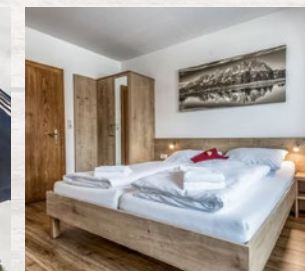


Au Pension

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.

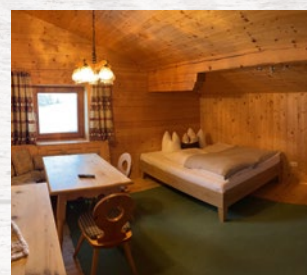


Skihütte Au Alm

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!



Regionaler Hochgenuss

SELBSTGEMACHTE SPEZIALITÄTEN
VOM AUHOF UND DER AU ALM

Besonders stolz sind wir auf die hauseigene Produktion unserer Milch und unseres Rindfleischs. 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, verschiedensten 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
	0,5 l	€ 4,50
<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</i> Dose	0,33 l	€ 5,50

Heiße Getränke

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

Zum Verdauen?

<i>Willi</i> mit Frucht	2 cl	€ 3,80
<i>Marille</i>	2 cl	€ 3,80
<i>Geile Nuss</i> <small>H</small>	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</i> <small>G</small>	2 cl	€ 4,50
Kaffeeликör 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</i> <small>H</small>	2 cl	€ 4,00
<i>Kräuterlikör</i>	2 cl	€ 4,00
<i>Tannenwipfellikör</i>	2 cl	€ 4,00
<i>Himbeerlikör</i>	2 cl	€ 4,00
<i>Warmer Eierlikör mit Sahne</i> <small>C/G</small>	2 cl	€ 4,50

Edelbrände von Söller Brandmeistern

<i>Vom Wasser Peda</i>		
Enzian, Meisterwurz, klarer Zirbenbrand,		
Kirsch, Marille, Williams	2 cl	€ 5,00
Vogelbeere	2 cl	€ 7,50
<i>Vom Mauerer Martin</i>	2 cl	€ 5,00
Marille, „Brandy“, gelber Muskateller, Birne		
<i>Vom Fiashta Jakob</i>		
Erdbeere, Himbeere, Williams,		
Kirsche, Zwetschke, Kräuter	2 cl	€ 5,00
Holunderbeere	2 cl	€ 7,50
<i>Vom Koller</i>	2 cl	€ 5,00
Kirsche, Himbeerlikör		
<i>Vom Stoaanabocha (Weiss)</i>		
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>Diplomatico</i>	2 cl	€ 6,00
<i>Reserva Exclusiva</i>		
<i>Grappa Cleopatra</i>	2 cl	€ 7,00



Ausgezeichnet übernachten in Söll

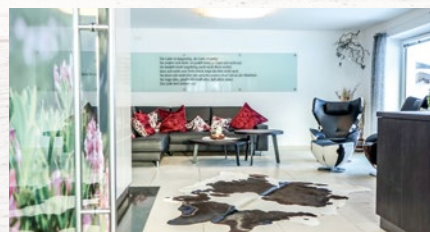
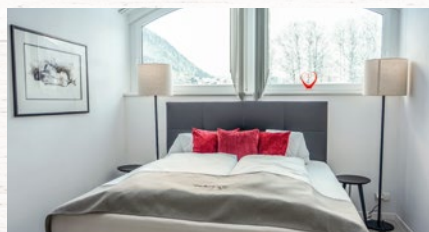
Au Villa

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 Terasse beim Ausblick auf die Berge zur Ruhe.

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



MEHR INFORMATIONEN ZU UNSEREN
UNTERKÜFTEN UND BUCHUNGEN UNTER:

AuUrlaubsunterkünfte

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 quat'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
Cuveé 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!	0,75 l	€ 25,00
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.	0,75 l	€ 32,00
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.	0,75 l	€ 32,00
2023 Grüner Veltliner Federspiel Rotes Tor o Weingut Franz Hirtzberger, Wachau, Spitz Helles Grüngelb, in der Nase feine weiße Apfelfrucht, mit Nuancen von Orangen zestzen, am Gaumen saftig, elegant, feine Fruchtsüße, ein vielseitiger Speisenbegleiter.	0,75 l	€ 62,00
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.	0,75 l	€ 32,00
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.	0,75 l	€ 32,00
2022 Chardonnay Leithaberg o Weingut Bayer Erbhof, Leithaberg, Donnrskirchen Helles Strohgelb, in der Nase Bratapfel, zarte Briochenoten, am Gaumen getrocknete Apfelscheiben, feine Säure, langer, frucht-süßer Nachhall.	0,75 l	€ 38,00
2018 Chardonnay Tiglat o Weingut Heinz Velich, Neusiedlersee, Apetlon Mittleres Goldgelb, in der Nase feine Nuancen von kandierten Mandarinen zestzen, ein Hauch von gelber Tropenfrucht, am Gaumen saftig, elegant, finessenreich strukturiert.	0,75 l	€ 99,00
2021 Chardonnay Katterstein o 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.	0,75 l	€ 112,00

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 Souvignonaromatik in der Nase, facettenreich und würzig am Gaumen, sehr gut ausbalanciert.	0,75 l	€ 52,00
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	€ 35,00
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	€ 54,00
2022 Gelber Muskateller o Weingut Pollak – Rockabilly Weinkult, Weinviertel, Unterretzbach lles Strohgelb, in der Nase Holunderblüten mit frischer Zitrusnote, sehr spannend im Glas am Gaumen fein und schlank.	0,75 l	€ 32,00
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	€ 32,00
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 Magnum 1,5 l	€ 62,00 € 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	€ 38,00

Rotweine

2021/2022 *Au Red „Blauburger“* ◦ 0,75 l € 25,00

Winzerhof KISS, Neusiedlersee, Jois
Tiefdunkles Rubinrot mit violetterm Rand, dunkle Beeren in der Nase, am Gaumen weich harmonisch mit mildem, samtigem Abgang.

2019 *Zweigelt Ried Point* ◦ 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* ◦ 0,75 l € 30,00

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)* ◦ 0,75 l € 39,00

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)* ◦ 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)* ◦ 0,75 l € 39,00

Weingut Erich Scheibhofer, 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)* ◦ 0,75 l € 39,00

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)* ◦ 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* ◦ 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 Sauvigon* ◦ 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* ◦ 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* ◦ 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.

2023 *Sauvignon Blanc Sunki DAC* ◦ 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.

2022 *Calafuria Negroamaro Rosato Salento* ◦ 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* ◦ 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 & 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 ◦

Magnum 1,5 l € 240,00

Ruinart, Reims, Champagne, Reims, Frankreich

Hellgolden, 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-Joueat Grand Brut ◦

0,75 l € 120,00

Perrier-Joueat, Champagne, Èpémay

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

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*

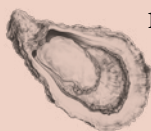
1/2 Dutzend € 30,00

Kaviar mit gebackenem Ei und

Perrier-Joueat 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
Gin Wochen
Faschingsgaudi
Fastenzeit ist Starkbierzeit
- Frühling** Auingers Winzerwochen
Big Bottle Party
Muttertagsspezial
Spargelzeit
Berg trifft Meer
- Sommer** Frühshoppen
Z'sammkemma
- Herbst** Traditioneller Almbtrieb
Törggelen
Herbstwochen



ALLE TERMINE UND
VERANSTALTUNGEN
FINDEN SIE HIER:

