

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 auf der Au Alm!

Tradition trifft auf moderne Gastlichkeit! Ganz nach diesem Motto haben wir Auinger´s uns der Leidenschaft zur Bewirtung unserer Gäste verschrieben.

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! So wohl wie sich unsere Kühe im Sommer hier fühlen, so gut gefällt es uns im Winter!

Kochleidenschaft trifft auf Heimatliebe! Um den Aufenthalt bei uns so schmackhaft als möglich zu gestalten, bieten wir unseren Gästen feine Klassiker, aber auch traditionelle, neu interpretierte Speisen aus eigener Produktion!

Des Weiteren ist es möglich, unsere Hütten für Feiern und Veranstaltungen zu buchen. Wir organisieren gerne ihre Festlichkeiten.

Mit dem Bergpanorama ist unsere Skihütte Au Alm der perfekte Ort für den gemütlichen Einkehrschwung, um die Seele baumeln zu lassen und um traditionelle Tiroler Gastfreundschaft zu spüren!

Mia gfrein uns auf enk!
Eure Familie Horngacher



Unsere Au Hochalm!

Die Alm befindet sich auf über 1.600 m Seehöhe und wurde vor ca. 400 Jahren erbaut. Die alte Almhütte wurde mit viel Liebe zum Detail in einen Almausschank umgebaut. Wanderer und Liebhaber der Berge finden hier einen herrlichen Platz zum Verweilen.

Auf unserer Speisekarte findet man ausschließlich hausgemachte Lebensmittel wie Milchprodukte, Wurst- und Speck-Spezialitäten vom eigenen Almschwein bzw. Almrind, verschiedenste Sirupe, Kräutertee-Mischungen, Marmeladen sowie Brot und Kuchen.

Genießen Sie unsere herzhaften Köstlichkeiten, viel Ruhe – und einen unvergesslichen Ausblick auf die umliegende Bergwelt!



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.

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 € 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 dezenten Weichselaroma.

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 Zitrone, am Gaumen fruchtbetont, elegante Säure.

Extra Brut, Reserve 0,75 l € 45,00
Weingut Fred Loimer, Kamptal, Langenlois
BIO, Strahlend Goldgelb, am Gaumen knackige Säure, ausgesprochen belebend und vital, mit langem zitronigem Nachhall, der perfekte Aperitif.

TAGESHIT

Fragen Sie uns nach unseren aktuellen Angeboten!

Unsere Highlights

5 Garnelen im Kartoffelnest € 10,00
mit Sweet-Chilli-Sauce B/C/D/E/G

Wiesenhendl € 11,00
mit Semmel A

Auinger´s Fleischkäseburger € 9,00
Ei, Speck, Röstzwiebel, Senf und Kren A/C/G/M

Auinger´s Antipastiteller € 18,00
Käse, Speck, Boxeln, Aufstrich, Oliven, Grissini A/C/G

Aus unserem Suppentopf

- Klare Rinderkraftbrühe** € 5,50
mit Nudeln, Frittaten oder Backerbsen *A/L/C/G/P*
- 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** € 7,50
mit Sahnehäubchen & Grissini *A/G/L/O/P/N*
- Hausgemachte Gulaschsuppe** € 9,00
mit Rindfleisch vom Auhof und Gebäck *A/L/M/G*
- Oma's Suppentopf** € 9,00
mit Rindfleisch, Gemüse und Suppennudeln *A/C/G/L/P*
- Pikante Kürbis-Kokosrahmsuppe** € 7,50
mit Zitronengras, Ingwer und Grissini *A/G/F/D/N/R/L/O*

Knackige Salate

- Portion Kartoffelsalat** *M* € 5,00
- Portion Krautsalat** € 5,00
- Gemischter Salat** *L/G* € 8,80
- Großer gemischter Salat** *L/G* € 11,00
- Fitness-Salat** € 19,00
mit gegrillter Hühnerbrust *L/G*
- Lady-Salat** € 17,00
mit 2 Stk. Kaspressknödel und Sauerrahm *A/C/G/L/O/M*
- Au-Alm-Salat** € 19,00
mit panierten Schnitzelstreifen
(vom Schwein) *A/C/G/L/O/M*

Tomaten-Chilli-Cremesuppe
mit Sahnehäubchen &
Crissinistangerl
A/G/L/O/P/N
€ 7,50

Pikante Kürbis-Kokosrahmsuppe
mit Zitronengras, Ingwer
und Crissinistangerl
A/G/F/D/N/R/L/O
€ 7,50



A guade Jaus'n

mit Produkten aus der eigenen Landwirtschaft

- „Bratensemmel“** € 6,50
gebratener Schweineschopf in der Semmel
mit frischem steirischem Kren *A/C/G/M*
- Fleischkäsesemmel** € 4,00
mit Pfefferoni und Senf *A*
- Fleischkäseburger** € 9,00
mit Ei, Speck, Röstzwiebel, Senf und Kren *A/C/G/M*
- Frankfurter Würstl** € 6,50
mit Kren, Senf und Brot *A/M/L*
- Currywurst** € 8,80
mit spezial Currysauce und Brot *A/M/L/N*
- Steak House Pommes frites** € 6,50
mit Heinz Ketchup *A/C*
- Rindfleischsalat** € 13,00
mit Kernöl und Brot *M/L*

Tiroler Schmanckerl

- Käsespätzle mit Krautsalat** € 16,00
mit eigenem Bergkäse verfeinert und Röstzwiebeln *A/C/G/L*
- 2 Stk. Spinat-Brennesselknödel** € 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*



Gerichte mit unserem Au Beef

Auingers Antipastiteller 🍴

Boxeln, Käse, Oliven,
Speck, Bier oder Wein A/C/G

€ 18,00

Spaghetti Bolognese 🍴

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

€ 13,00

Rindfleischsalat 🍴

mit Kernöl und Brot M/L

€ 13,00

Au Hamburger 🍴

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

€ 17,50

Hausgemachte Gulaschsuppe 🍴

A/L/M/G

€ 9,00

Pulled-Beef-Burger 🍴

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

€ 19,00

Hüttenmaccaroni 🍴

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

€ 15,50

Burgunderbraten 🍴

mit Semmelknödel und Blaukraut A/C/G/LM

€ 21,00

Fleischkäsesemmel 🍴

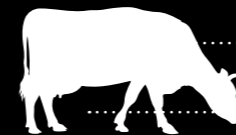
mit Pfefferoni und Senf A

€ 4,00

Auinger's Fleischkäseburger

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

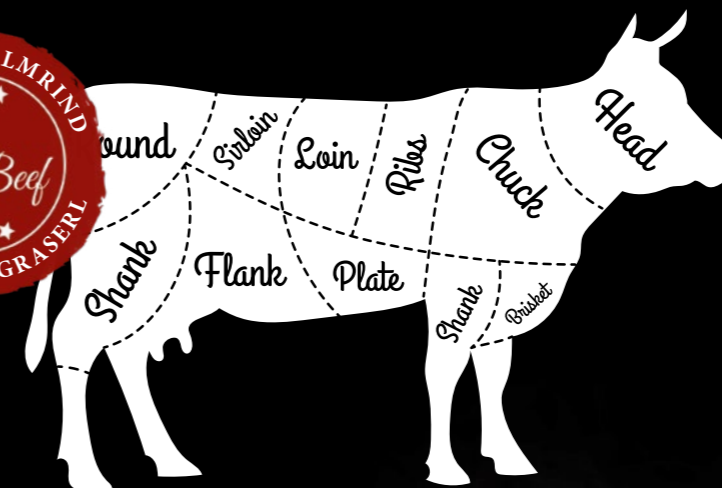
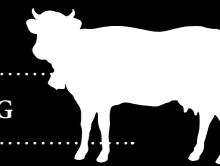
€ 9,00



REGIONAL



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 Generationen 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** 🍴 € 15,50
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** € 10,00
mit Sweet-Chilli-Sauce B/C/D/F/G
- Lachsforellenfilet** € 22,00
auf Kartoffelselleriepüree, Gemüse
und Kräuter-Zitronenbutter A/C/D/L/G

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-Chillisaucе 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** € 19,00
mit Hühnerstreifen, Gemüse und Sauerrahm G
- mit mediterranem Gemüse 🌿 € 13,00
Friskäse und Oliven G/F
- Frankfurter Würstl** € 11,00
mit Steak House Pommes A/C/M
- Hausgemachter Fleischkäs** 🍴 € 12,00
mit Spiegelei und Kartoffelsalat A/C
- Der „besondere“ Fleischkäs** 🍴 € 12,00
mit Bratensauce und Röstzwiebeln A/C/G
- Wiener Schnitzel** € 18,50
vom Schwein mit Pommes oder Kartoffelsalat A/C/G
- Cordon Bleu** € 20,00
vom Schwein mit Pommes oder Kartoffelsalat A/C/G
- Currywurst** € 13,00
mit Auingers warmer Spezial-Currysauce A/C/G/L/M/O
- Rindersaftgulasch** 🍴 € 16,00
mit Semmelknödel A/C/G/L/F/O/M
- Burgunderbraten** 🍴 € 21,00
mit Semmelknödel und Blaukraut A/C/G/L/M

Wiesnhendl

mit Semmel
A
€ 11,00

TAGESHIT

Fragen Sie uns
nach unseren aktuellen
Angeboten!

Süßspeisen

- Typischer Tiroler Kaiserschmarrn** € 14,00
mit Apfelmus A/C/G
- Germknödel** € 8,50
mit Mohn, wahlweise dazu Vanillesauce oder Butter A/C/G/F
- 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
- 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.



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 0,5 l	€ 3,50 € 4,50
<i>Eistee</i>	0,5 l	€ 5,00
<i>Schwasser</i>	0,33 l 0,5 l	€ 3,50 € 4,50
<i>Holunderblütensaftl</i>	0,33 l 0,5 l	€ 3,50 € 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 Milkschokolade</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	€ 3,50
<i>Schwarzer im Schnee</i> <small>G</small>	2 cl	€ 4,50
Kaffelikör mit Sahne		
<i>Jägermeister</i>	2 cl	€ 4,00
<i>Ramazotti</i>	2 cl	€ 5,50
<i>Gin Tonic</i>	2 cl	€ 8,50
<i>Bacardi Cola</i>	2 cl	€ 7,50

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 Fiaschta 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
Obstler, Kirsche, Himbeerlikör		
<i>Vom Stoanabocha (Weiss)</i>		
Enzian, Zwetschke, Kirsche, Apfel im Holzfass, Spezial Obstler	2 cl	€ 5,00
Vogelbeere	2 cl	€ 9,50

Oma's Liköre

<i>Nusslikör</i>	2 cl	€ 4,00
<i>Schneewittchen</i> <small>OG</small> (warmer Eierlikör)	2 cl	€ 4,50



Ausgezeichnet übernachten in Söll

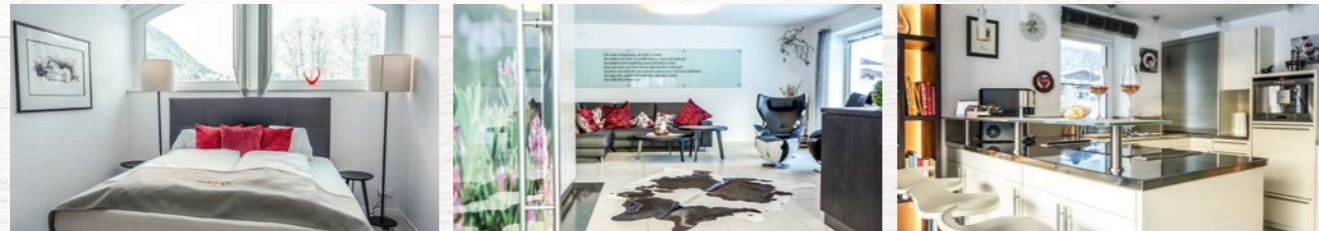
Au Villa

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:

AuUrlaubsunterkünfte

Söll / Tirol

+43 664 99659001

info@aualm.at

www.auiingers.tirol

facebook.com/auiingers



Alkoholische Getränke

Spritzer weiß und rot o	0,25 l	€ 4,00
Spritzer süß und sauer o	0,25 l	€ 4,00
Au Alm-Spritzer Preiselbeersirup o	0,25 l	€ 7,50
Aperol-Spritzer weiß und rot o	0,25 l	€ 7,50
Fierro Tonic Martini o	0,25 l	€ 7,50
Fierro & Tonic o	0,25 l	€ 7,50

Tegernseer Bier vom Fass A	0,33 l	€ 4,20
	0,5 l	€ 5,20



Radler A	0,33 l	€ 4,20
	0,5 l	€ 5,20

Schneider Weißbier vom Fass A	0,33 l	€ 4,60
	0,5 l	€ 5,60



Weizencola oder Weizenradler A	0,33 l	€ 4,60
	0,5 l	€ 5,60

Aquat'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

2021/2022 **Au White (GV,SB)** ◦ 0,75l € 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!

2021/2022 **Grüner Veltliner Ried Pichl Point Federspiel** ◦ 0,75l € 27,00

Weingut Schmelz, Wachau, Joching

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

2020/2021 **Grüner Veltliner Ried Strasser Gaisberg 1. Lage ÖWT** ◦ 0,75l € 45,00

Weingut Birgit Eichinger, Kamptal, Straß

Feine gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Mango und Blütenhonig, mit frischen Orangenzesten unterlegt. Nuancen von Marille, Limetten im Rückgeschmack, kraftvoller tiefwürziger Gaumen.

2022 **Grüner Veltliner Rockabilly** ◦ Magnum 1,5l € 70,00

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.

2020 **Grüner Veltliner Ried Lamm 1. Lage ÖWT** ◦ Magnum 1,5l € 115,00

Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal, Langelois

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

2020 **Riesling Urgestein** ◦ 0,75l € 35,00

Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal, Langenlois

Leuchtendes Gelbgrün, in der Nase intensive Tropenfrucht, zart nach Mango und Maracuja, ein Hauch von Blütenhonig, am Gaumen straff, mineralisch-zitronig im Abgang.

2021/2022 **Chardonnay** ◦ 0,75l € 27,00

Weingut Michael Auer, Carnuntum, Höflein

In der Nase besticht dieser Chardonnay durch reife gelbe Apfelfrucht, am Gaumen setzt sich eine saftig elegante Frucht fort, mineralisch-salzige Noten sorgen für einen spannenden Abgang.

2021 **Chardonnay** ◦ 0,75l € 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.

2020 **Chardonnay Rockabilly Der Praktikant** ◦ Magnum 1,5l € 75,00

Weingut Pollack, Weinviertel, Unterretzbach

In der Nase reife gelbe Fruchtnoten, etwas Quitte, am Gaumen extraktreich und wieder saftige Fruchtanklänge, unterlegt von eleganter Würze.

2018 **Chardonnay Tiglat** ◦ 0,75l € 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.

2021/2022 **Sauvignon Blanc Klassik** ◦ 0,75l € 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.

2021 **Welschriesling** ◦ 0,75l € 29,00

Weingut Tement, Berghausen / Südsteiermark

In der Nase saftige Aromen, reife Äpfel, würzige Heublumen, am Gaumen vielschichtig, verspielt, wunderbar balanciert, ausdrucksstark.

Rosé

2021 **Rosé Quergelsen** ◦ 0,75l € 27,00

Weingut Nimmervoll, Wagram, Engelmansbrunn

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

Rotweine

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

Winzerhof KISS, Neusiedlersee, Jois

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

2021/2022 **Zweigelt Klassik Carnuntum DAC** ◦ 0,75l € 27,00

Weingut Michael Auer, Carnuntum, Höflein

Zartes Rubinrot, in der Nase feine Fruchtanklänge, zart kräuterig unterlegt, am Gaumen vollmundig und elegant mit saftiger Frucht und toller Länge.

2019 **Zweigelt Leithakalk** ◦ 0,75l € 35,00

Weingut Kollwentz, Neusiedlersee-Hügelland, Leithaberg, Großhöflein

Kräftiges Purpur, tiefes, feinfruchtiges Bukett, würzige Kirschrucht, am Gaumen dicht und kernig, fruchtigzartherb mit würzigen Noten nach Wachholder, langer Abgang mit viel Potenzial.

2016 **St. Laurent** ◦ 0,75l € 32,00

Weingut Glatzer, Carnuntum, Göttelsbrunn

Purpurrot, in der Nase floral unterlegen von feinen Veilchen, am Gaumen verführerische Beerenfrucht, elegant mit guter Balance, lebendig und vollmundig.

2019 **Syrah Reserve** ◦ 0,75l € 32,00

Weingut Ceel, Neusiedlersee, Rust

Dunkles Rubinrot, in der Nase dunkle Beeren, Dörrzwetschken, schwarzer Pfeffer, etwas Nougat, am Gaumen leicht würzig, hat Potenzial

2018 **Blaufränkisch Rusterberg** ◦ 0,75l € 35,00

Weingut Ernst Triebaum, Neusiedlersee, Rust

Unfiltriert, in der Nase und am Gaumen Herzkirschen, Himbeere und Weichsel, tiefgründig und ausdrucksstark mit einem elegant intensiven stimmigen Abgang.

2020/2021 **BIG John Cuvée Reserve (ZW,CS,PN)** ◦ 0,75l € 37,00

Weingut Erich Scheiblhofer, Neusiedlersee, Andau

Dichtes Violett in der Nase totale Fruchtigkeit nach Karamell, am Gaumen komplex, mächtiges Tannin mit Eichenflair.

2020 **Das Phantom Cuvée (BL,CS,ME,SY)** ◦ 0,75l € 49,00

Weingut Kirnbauer, Mittelburgenland, Deutschkreutz

Tiefdunkles Rubin, in der Nase Zwetschke, ein Hauch dunkle Schokolade, würzige Kräuternote, Gaumen vollmundig fruchtiger Charakter, zartherbe Tabaknote langer Abgang.

2020 **Josanna Grand Cuvée (ZW,CS,ME)** ◦ 0,75l € 35,00

Weingut Salzl Seewinkelhof, Neusiedlersee, Illmitz

Rubingranat, in der Nase schwarze Kirschrucht, Cassis, Heidelbeere, Schoko und Kakao, Kräuterwürze am Gaumen Beerenfrucht rund und saftig.

2019 **Tignanello Toscana IGT (SG,CS,CF)** ◦ 0,75l € 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** ◦ 0,75l € 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.

Champagner

„R“ de Ruinart Rosé ◦ 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 ◦ 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 ◦ 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 ◦ 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

Diplomático Single Vintage 2 cl € 8,00

Diplomático 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

Bei unseren Veranstaltungen auf der Au Alm ist immer etwas geboten – sei es mit der Weinwoche im März oder dem „Ogrun“ am Saisonende. Besuchen Sie uns und feiern Sie mit!

ALLE TERMINE UND
VERANSTALTUNGEN
FINDEN SIE HIER:

