

THEMA WEIN...

Ein Einblick in unser Restaurant

Wein – ein großes Thema, sehr komplex, facettenreich und vor allem in stetigem Wandel. Diese Vielschichtigkeit in ihrem ganzen Umfang einfangen und widerspiegeln zu können, würde den Bereich des Möglichen wohl etwas übersteigen.

Darum haben wir versucht, das Wesentliche mit dem Angenehmen zu verbinden, Bewährtes mit frischem Wind zu versehen und tonangebenden Klassikern genauso den Raum zu geben, wie ambitionierten Newcomern mit genialen Produkten.

Die edlen Tropfen sollen unseren Stil widerspiegeln und ein harmonisches Miteinander mit den Gaumenfreuden aus unserer Küche darstellen. Genießen Sie geliebte Klassiker, Pasta, Fisch und Grillspezialitäten die unser Küchenteam stets frisch zubereitet. Wichtig ist uns die Qualität, dass vor allem ein ausgezeichnetes Grundprodukt voraussetzt. Deshalb liegt uns ein regionales Einkaufen sehr am Herzen und dabei sollte man aber nicht vergessen, dass es auch andere Länder mit hervorragenden und interessanten Lebensmitteln gibt. Sie werden also bei uns nicht nur einen Mix aus klassisch & kreativ, sondern auch regional & international finden.

Wir sind stets auf der Suche nach neuen spannenden Erlebnissen für unsere Gäste – um den Abend auch aus önologischer Sicht zu einem unvergesslichen zu machen.

Lassen Sie sich verwöhnen und zögern Sie nicht, das Gespräch mit unseren Mitarbeitern zu suchen! Wir stehen Ihnen gerne zur Seite und würden uns freuen, Sie durch einen einmaligen Wein- & Genuss – Abend begleiten zu dürfen!

Unsere Speise- & Weinkarte wechselt und setzt sich aus „Klassikern“ und „Kreativem“ zusammen.

Team Restaurant Imbei



RESTAURANT PIZZERIA "Gian Dragi"

Alle Preise sind in Euro ausgezeichnet und enthalten die MwSt. Wein kann Sulfite enthalten

Prosecco aus Italien

0,2 l Flasche

DOCG Prosecco Superiore

Glera

Weingut Canella, Conegliano – Valdobbiadene, Veneto, Italien

Trocken 11 %

€ 6,00

0,75 l Flasche

DOCG Prosecco Superiore

Glera

Weingut Canella, Conegliano – Valdobbiadene, Veneto, Italien

Trocken 11 %

€ 19,00

Der Prosecco von Lorenzo Canella versprüht klassischen italienischen Charme und bringt einen Hauch Venedig ins Glas. Perfekter Speisenbegleiter wunderbar zu leichten Gerichten!



Imbei

RESTAURANT PIZZERIA "Gian Dragi"

Frizzante aus Italien

0,75 l Flasche

Lambrusco Dell' Emilia

Weingut Giacobazzi, Modena, Italien

Halbtrocken 7,5 %

Fl. € 24,00 1/8 €3,50

Von den besten Lambrusco Trauben kommt dieser frisch fruchtige Frizzante. Ideal als Aperitif. Passt besonders gut zur italienischen Küche, rotem Fleisch, Pasta und Lasagne

Rose

2019 Rose Zweigelt

Weingut Winzer Krems, Sandgrube 13, Niederösterreich

Trocken 11,5 %

Fl. € 24,00 1/8 € 4,00

Schönes, klares Lachsrosa; duftet nach frischen Erdbeeren und roten Ribiseln, etwas kräuterwürzig unterlegt; spritziger, fruchtbetonter Sommerwein von fein gesponnener, jugendlich-unbeschwerter Art. Vor allem zu leichten Gerichten mit mediterranem Flair, wie Salate, Gemüse, mariniertem Fisch.

***Guter Wein ist der beste Gesellschafter,
und jeder Mensch sollte sich von ihm
begeistern lassen
-Shakespeare***



RESTAURANT PIZZERIA "Gian Dragi"

Darf es etwas grösser sein – Magnum?

Großflasche

1,5 l Flasche

Qualitätswein

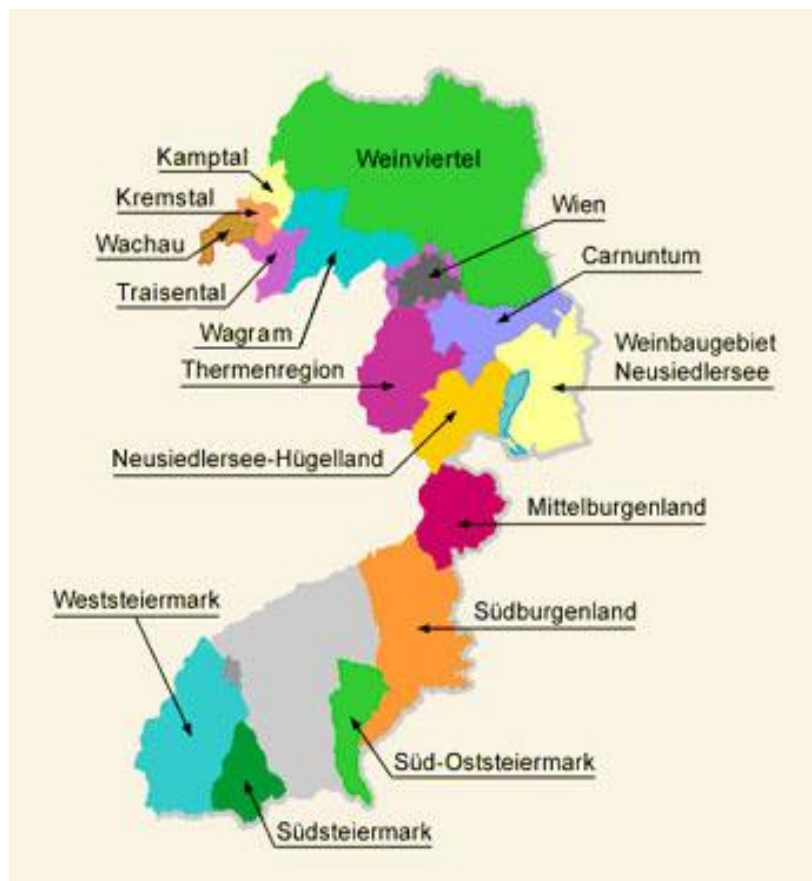
2015 Grüner Veltliner Reserve

Weingut Souveräner Malteser Ritterorden, Rohrendorf, Niederösterreich

Trocken 14 %

€ 65,00

Am Gaumen zeigt dieser Veltliner vollen Körper und Tiefgang, mit reifen Kernobstaromen, vielschichtig aufgefüchert. Angenehme Zucker-Säure-Balance erhöht die Trinkfreudigkeit. Die animierende Mineralik, geschuldet der hohen Reife der Trauben, unterstreicht das enorme Potential des Weines. Eleganter Biss und Saftigkeit mit feinmineralischen Noten im Abgang - ein Veltliner mit langer Lebendigkeit.



Weißweine aus Österreich

0,75 l Flasche

Qualitätsweine



RESTAURANT PIZZERIA "Gian Dragi"

Grüner Veltliner

Grüner Veltliner ist die wichtigste autochthone Rebsorte in Österreich und ist eine Kreuzung von Traminer x St. Georgen.

Die größten Anbauflächen befinden sich in Niederösterreich und dem nördlichen Burgenland.

2018 Steinfeder Grüner Veltliner „Steinfeder“

Weingut Domäne Wachau, Dürnstein, Niederösterreich

Trocken 11,5 %

Fl. € 24,00 1/8 € 4,00

Brillantes Grüngelb, klare und duftige Nase, ein Hauch von Zitrus, grüner Apfel, Stachelbeere, zarte Würze am Gaumen leicht und frisch mit einer lebendigen Säure, eine klassische Steinfeder: leicht, elegant, frisch und der ideale Wein für alle Tage und jede Tageszeit.

Riesling

Riesling wurde vom Rhein nach Österreich an die Donau gebracht und ist heute neben dem Grünen Veltliner die wichtigste Weißweinsorte der Wachau.

Der sogenannte König der Weißweine ist fast in jedem Weinbaugebiet verbreitet.

2018 Federspiel Riesling „Ried 1000 – Eimer - Berg

Weingut Domäne Wachau, Dürnstein, Niederösterreich

Trocken 12,5 %

Fl. € 31,00 1/8 € 4,70

Die markant kühle Stilistik, das intensive, elegante Fruchtbukett und die schlanke Rassigkeit sind die Markenzeichen der Weine vom 1000-Eimer-Berg. Saftig, schmelzig, vielschichtig, mit Noten von Quitte, Pfirsich und etwas Holunderblüten ist dieser Riesling ein fitnessreicher 1000-Sassa.

Chardonnay | Morillon

Erst gegen Ende des vorigen Jahrhunderts hat die Sorte Chardonnay in Österreich flächenmäßig an Bedeutung gewonnen. In der Steiermark wird die Bezeichnung Morillon traditionellerweise als Synonym für den Chardonnay verwendet.

2017 Chardonnay Kellermeister Privat

Weingut Winzer Krems, Sandgrube 13, Niederösterreich

Trocken 12,5 %

Fl. € 24,00 1/8 € 4,20



Helles Gelb mit Grünreflexen, geschmeidig, ausgiebig, vollmundig. Aroma nach Blüten und grünen Nüssen, etwas Teebutter, andererseits machen sich auch feine, elegante Frischenoten nach Limetten und grünen Äpfeln bemerkbar. Schöne Länge; spannende Liaison aus Stoff und Säurepikanz.

2017 Chardonnay Reserve

Weingut Leo Aumann, Baden bei Wien, Thermenregion

Trocken 14 %

€ 32,00

Äußerst geringer Ertrag, späte Ernte und 100 % gesunde Trauben prägen seine Struktur. Die Reifung vollzog sich 10 Monate lang in neuen 500l Fässern aus französischer Eiche. Kräftiges gelbgrün, in der Nase feine Röstaromen unterlegt. Am Gaumen explosiv, feuriger Körper, sehr kraftvoll, stoffig mit einem festen Rückgrat. Zu Geflügel, hellem Fleisch, Fisch in kräftigen Saucen, Meeresfrüchten, kräftige Pasta Gerichte & würzigem Käse.

Gelber Muskateller

Die Sorte stammt wahrscheinlich aus Italien oder Griechenland, die genaue Herkunft ist unbekannt. Sie zählt zu den ältesten Rebsorten überhaupt und existiert in zahlreichen Typen.

2018 Südsteiermark DAC Gelber Muskateller

Weingut Lambauer, Kitzeck im Sausal

Trocken 12 %

Fl. € 26,00

1/8 € 4,20

Prägnante Sortentypizität, am Gaumen konzentriert, reife Trauben Aromatik mit Anklängen von Kräutern wie Zitronenmelisse und Minze, auch etwas Dill, feine, mineralische Ader, ein Klassiker. Frisch, fruchtig, jugendlicher Charme.

Halbtrocken

2018 Gumpoldskirchner Tradition

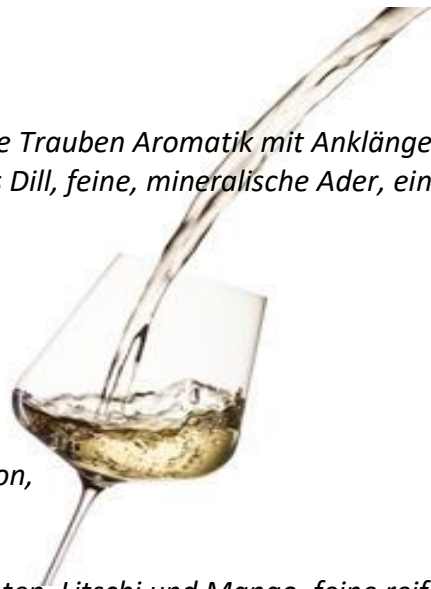
Zierfandler, Rotgipfler

Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion,

Halbtrocken 12,5 %

€ 24,00

In der Nase einladender Duft von reifen, tropischen Früchten, Litschi und Mango, feine reife Birne und etwas Blütenhonig, am Gaumen süffig, kraftvoll, vielschichtiges Fruchtspiel, eleganter Stil, finessenreiche Säure, langer Abgang.



RESTAURANT PIZZERIA "Gum Dragi"

Weißwein aus Kroatien

Malvazija

Wie einige Namen andeuten, stammt sie wahrscheinlich von der kroatischen Halbinsel Istrien, wo sie schon seit Jahrhunderten angebaut wurde. Sie erbringt würzige, alkoholreiche Weißweine mit moderater Säure und Aromen nach Honig.

2018 Malvazija

Weingut Kozlovic, Westistrien, Kroatien

Trocken 13 %

€ 24,00

Eine schöne hellgoldene Farbe. In der Nase sortentypischer Charakter, der an reife Pfirsiche, etwas Honig, einen Hauch getrockneter Kräuter und orientalische Gewürze erinnert. Komplex, fein und definiert. Am Gaumen trocken mit sehr gutem Säuregehalt und recht intensivem Charakter.

Am Gaumen ist noch komplexer als die Nase vermuten lässt. Es endet im langen herzhaften Nachgeschmack.

Scampi oder Shrimps, zarter Fisch, aber auch komplexere Texturen wie Lachs. Gute Begleitung zu Muscheln, Nudelgerichten mit Fleisch oder Meeresfrüchten, Hähnchen in cremigen Saucen, gegrilltem Gemüse, leichte Saucen und zu Geflügel im Allgemeinen.

Grasevina

Die Herkunft des Welschrieslings blieb lange Zeit unklar, heute ist man sich aber sicher, dass er ursprünglich aus Kroatien stammt, wo man ihn unter dem Namen Grasevina kennt, oder aus dem Donaubecken. In Italien kennt man ihn unter dem Namen Riesling Italico, in Slowenien wiederum unter der Bezeichnung Laski Riesling.

2016 Grasevina

Weingut Krauthaker, Kutjevo/Slawonien, Kroatien

Trocken 13 %

€ 24,00

Vom Typ her ist es ein frischer Wein, mit reichlich Frucht in der Nase, einigen floralen Noten, am Gaumen warm, fein abgerundet, harmonisch, mit gutem Körper. Kristallklar leuchtender, strohgelber Farbe, ein Duft solider Intensität, der an frischen Apfel, Weinbergpfirsich und ein paar helle Feldblumen erinnert. Der Geschmack ist lebhaft, mit guter Säure und einer angenehm milden Bitterkeit am Ende, die für Weine dieser Sorte charakteristisch ist.



Weißwein aus Slowenien

2018 Sauvignon Blanc

Weingut Verus, Stajerska/Podravje, Slowenien

Trocken 12,5 %

€ 26,00

1/8 € 4,20

Für viele ist Slowenien auf der Karte der Weinbauländer leider noch immer ein blinder Fleck. Doch Weine wie der Sauvignon Blanc von Verus öffnen einem schnell die Augen und schärfen den Blick für unbekanntere Regionen. Mit ihrem Wein aus der international sehr beliebten Rebsorte Sauvignon Blanc machen die Verus-Winzer eindeutig klar, dass man den weltweiten Vergleich mit populären Anbaugebieten nicht zu scheuen braucht.

Wie in einem überbordenden exotischen Fruchtkorb präsentieren sich Ananas, Maracuja, Kiwi, Mango, Pampelmuse und Physalis. Grüne und grasige Aromen von Buchsbaum und Fußballplatz begleiten den Fruchtcocktail. Eine belebende Säure und wenig Restsüße geben dem Wein ein schlankes, elegantes Erscheinungsbild. Toll zu trinken, als Aperitif, zu Fisch oder auch zu Meeresfrüchten

2012 Chardonnay Bagueri Superior

Weingut Klet Brda, Goriska Brda, Slowenien

Trocken 14,5 %

€ 28,00

Tiefes gelb mit goldenen Nuancen.

Der Duft des Sortenweins erinnert an Zitrusfrüchte, reife Pfirsiche, Melone, Butter, Vanille und Haselnüsse; vollendet mit ausgeprägtem Aroma von Brotkrusten.

Elegante Textur, ausgeprägte Mineralität. Lang und samtig im Abgang.



RESTAURANT PIZZERIA "Gum Dragi"

Rotweine aus Österreich

0,75 l Flasche
Qualitätsweine

Zweigelt

Zweigelt ist eine Neuzüchtung von Dr. Zweigelt 1922 aus St.Laurent x Blaufränkisch. Für die Verbreitung war maßgeblich, dass Lenz Moser die Sorte im größeren Stil in der Hochkultur auspflanzte und weiterempfahl.

2017 Zweigelt Kellermeister Privat

Weingut Winzer Krems, Sandgrube 13, Niederösterreich
Trocken 13 %
Fl. € 24,00 1/8 € 4,00

Der Wein hat eine rubinrote Farbe mit violetter Hintergrund. Der Kremser Zweigelt ist ein mittelkräftiger dichter Rotwein, am Gaumen finden sich feine Kirsch-Weichsel-Frucht, sowie reife Tannine. Er ist mild und samtig in der Struktur, im Abgang langanhaltend, aber noch jugendlich.

Blaufränkisch

In Österreich ist die Sorte erstmals im 18. Jahrhundert nachweisbar, erst danach tauchte sie in Deutschland als Lemberger auf. Die autochthone Rebsorte Blaufränkisch hat als zweitwichtigste Sorte vor allem im Burgenland Platz gefunden.

2017 Blaufränkisch

Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Burgenland
Trocken 13 %
Fl. € 26,00 1/8 € 4,00

Dieser saftige Rotwein mit eleganter Textur überzeugt durch Nuancen von schwarzen Kirschen, Brombeeren, saftig mit harmonischer Stilistik und feiner Würze im Abgang.



Cuvées

2016 Hirschmann St. Hubertus

Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot

Weingut Hirschmann, Höflein, Carnuntum

Trocken 13,5 %

€ 29,00

1/8 € 4,70

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart blättrig unterlegtes dunkles Waldbeerkonfit, tabakige Nuancen, ein Hauch von Brombeeren unterlegt. Mittlerer Körper, rotbeeriger Touch, integrierte Tannine, dezente Süße im Abgang, etwas Nougat, vielseitig einsetzbar.

2016 Rotspon Reserve

Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot

Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Niederösterreich

Trocken 13,5 %

€ 38,00

Nur die allerbesten Trauben werden für das elegante Rotwein-Flaggschiff ausgewählt. Diese Cuvée aus Zweigelt (85%), Cabernet Sauvignon (10%) und Merlot (5%) zeigt Aromen von dunklen Waldbeeren, verwoben mit samtigen Tanninen.

2018 Heideboden

Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent

Weingut Keringer, Mönchhof, Burgenland

Trocken 14 %

€ 26,00

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit feinen Nuancen von Gewürznelken unterlegte dunkle Beerenfrucht, ein Hauch von Dörrfeigen. Saftig, angenehme Fruchtsüße, seidige Tannine, frisch und anhaftend, ein vielseitiger Speisenbegleiter.



RESTAURANT PIZZERIA "Gian Dragi"

Rotwein aus Slowenien

2013 Merlot Bagueri Superior

Weingut Klet Brda, Goriska Brda, Slowenien

Trocken 14,5 %

Fl. € 26,00 1/8 € 4,50

Hervorgehoben, nach schwarzen Johannisbeeren, Pflaumenmarmelade, Kakao, Schokolade. Im Geschmack weich, angenehmer Hauch von reifem Beerenobst und Pflaumen, danach spezifischer Geschmack nach dunkler Schokolade. Starke Struktur mit einer angenehmen Frische. Beim Abgang angenehm lang und warm.

2013 Cabernet Sauvignon Bagueri Superior

Weingut Klet Brda, Goriska Brda, Slowenien

Trocken 14 %

€ 31,00

*Hervorgehoben, nach schwarzen Johannisbeeren, Pflaumenmarmelade, Schokolade und Minze. Im Geschmack. Samtig und voll, mit süßen Tanninen, die mit Vanillearoma einen äußerst harmonischen und komplexen Wein erzeugen
Voll und elegant zugleich, mit einem Hauch von Minze und Holz.*

Rotwein aus Kroatien

2009 Dingac

Weingut Matusko, Pljesac, Kroatien

Trocken 14,5 %

€ 45,00

Kräftiges Karmingranat, Ockerreflexe, breitere Randaufhellung. Floral unterlegtes feines dunkles Beerenkonfit, zart nach Vanille und Marillenkönfit, etwas Dörrobst. Saftig, kräftig, extraktsüß Textur, zart nach Kirschlikör, schokoladig-pfeffriger Touch im Abgang



RESTAURANT PIZZERIA "Gum Dragi"

Italien

2017 Chianti

Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo
Weingut Predella, Toskana, Italien
Trocken 12 %
Fl. € 24,00 1/8 €4,00

Der italienische Rotwein überrascht mit einem fruchtigen Geschmack, leicht nach Kirschen, ausgewogen und vollmundig, leicht Tanninhaltig.
Würzige Pasta Gerichte, Braten, Steaks.

2017 Valpolicella

Corvina, Rondinella
Weingut Le Colline di Filari, Montorso Vicentino, Italia
Trocken 12 %
Fl. € 24,00 1/8 € 4,00

Ideal zu Pasta, Grillgerichten, gebratenem und gekochtem rotem Fleisch.

Rotwein aus Spanien

2016 Rioja Crianza

Weingut Pueblo Viejo, Spanien
Trocken 14 %
Fl. € 24,00 1/8 € 4,00

Schöne Balance zwischen Frucht und Holz.
Im Geschmack Aromen nach Brombeere, Rosen, Leder und schwarzer Pfeffer.
Passt gut zu Steak



Süßwein aus Italien

2016 Ramandolo

Weingut I Comelli, Italien

Süß 14 %

€ 45,00

Leuchtend, goldgelbe Farbe, ein frischer und zarter Duft, der an Akazienblüten, Apfel, getrocknete Aprikosen und Trockenfrüchte erinnert. Die verschiedenen Wahrnehmungen formen eine ganz besondere Harmonie, die dem Gleichgewicht zwischen Alkohol, Zucker, Säure und Tanninen zu verdanken ist.

