

## ***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

Alle Weine die Sie bei uns in der Weinkarte sehen, gibt es auch zum Mitnehmen.  
Finden Sie sich einen Favoriten der Ihnen besonders, zögern Sie nicht nach den Preisen zum Mitnehmen zu fragen!

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!*



## **Frizzante aus Italien**

**0,75 l Flasche**

### **Lambrusco Dell' Emilia**

Weingut Giacobazzi, Modena, Italien

Halbtrocken 7,5 %

Fl. € 24,00

*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

*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***

## ***Darf es etwas grösser sein – Magnum?***

### **Großflasche**

1,5 l Flasche

Qualitätswein

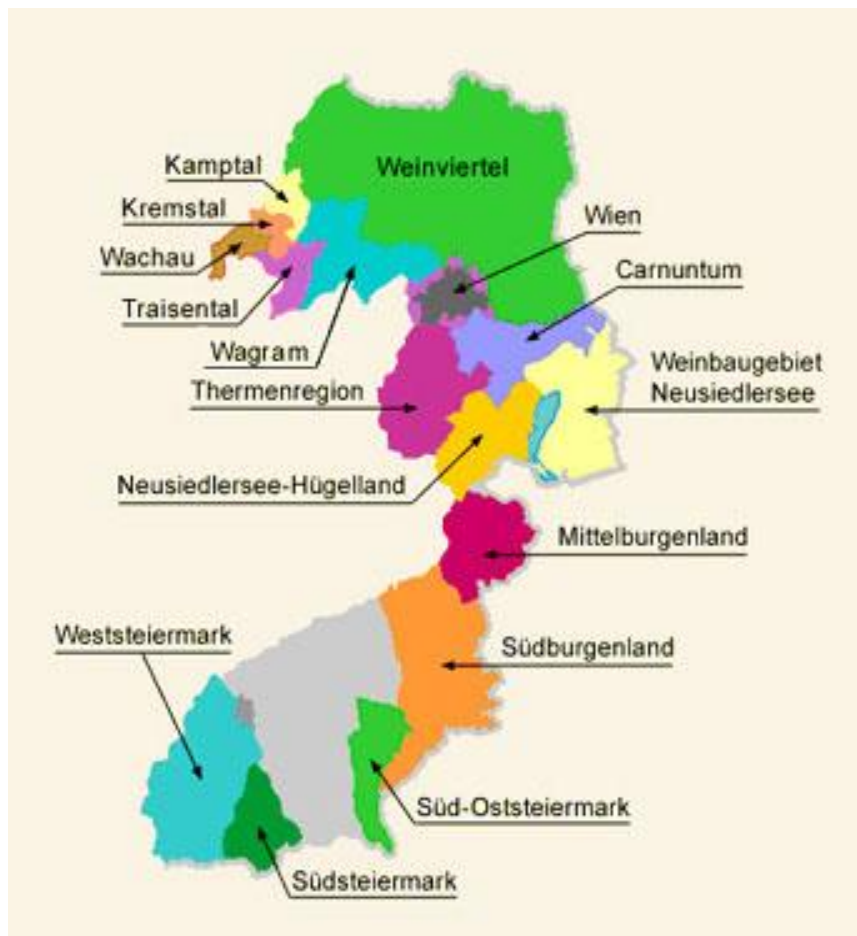
#### **2015 Grüner Veltliner Reserve**

Weingut Souveräner Malteser Ritterorden, Rohrendorf, Niederösterreich

Trocken 14 %

€ 65,00

*Am Gaumen zeigt dieser Veltliner vollen Körper und Tiefgang, mit reifen Kernobstaromen, vielschichtig aufgefächert. 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

0,75 l Flasche

## 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.*

### **2019 Steinfeder Grüner Veltliner „Steinfeder“**

*Weingut Domäne Wachau, Dürnstein, Niederösterreich*

*Trocken 11,5 %*

*Fl. € 24,00*

*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.*

## 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.*

### **2020 Südsteiermark DAC Gelber Muskateller**

*Weingut Lambauer, Kitzreck im Sausal*

*Trocken 12 %*

*Fl. € 26,00*

*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.*



## **Sauvignon Blanc**

*Sauvignon Blanc, auch Blanc Fumé, oder Sauvignon Jaune genannt, ist eine Weißweinsorte mit weltweiter Verbreitung. Die Rebsorte gehört zu den 20 am häufigsten angebauten Rebsorten der Weinwelt und ist die zweitwichtigste weiße Qualitätssorte nach Chardonnay. Im Jahr 2010 lag die weltweite Anbaufläche bei 111.138 ha.*

### **2019 Sauvignon Blanc**

*Weingut Eschböck, Hörsching, Bergland - Oberösterreich  
Trocken 12,5 %  
Fl. € 28,00*

*DER Wein zum Spargel  
duftig mit zarter Restsüße  
geschmacksintensiv und spritzig*



## **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 Petronilla Riesling**

*Weingut Eschböck, Hörsching, Bergland - Oberösterreich  
Trocken 12 %  
Fl. € 31,00*

*Gehaltvoller und kräftiger Riesling  
Zartes Aroma nach frischen Weingartenpfirsichen  
Kräftiger im Geschmack und saftiger Schmelz am Gaumen  
Die Selektion der besten Trauben des besonders sonnenreichen Sommers 2018 geben dem Riesling Petronilla sein außergewöhnliches Aroma und den kräftigen Geschmack.*



## **Pinot Grigio**

*Pinot gris (französisch) ist eine Weißwein-Rebsorte. Ruländer ist der Name, unter dem die Rebsorte in Deutschland klassifiziert ist, Grauer Burgunder und Grauburgunder sind für deutsche Weine dieser Sorte zulässige Synonyme. Obwohl die Beerenhaut rötlich bis rot und grau gefärbt ist, wird sie den Weißweinsorten zugeordnet. Seit den 1980er Jahren erlangte die Rebsorte auch unter ihrem italienischen Namen Pinot Grigio große Bekanntheit.*

### **2019 Pinot Grigio**

*Weingut Di Camillo Vini, Abruzzan, Italien*

*Trocken 12,5 %*

*€ 24,00*

*Der Pinot Grigio füllt den Mund direkt mit einem angenehmen Präsenz und Frische. Leichte Zitrusfrüchte, etwas Birnenaroma mit einer gut eingebundenen Säure beleben. Einfach nur mal so zu trinken oder zu Schalentieren, Vorspeisen - kalte Vorspeisen, Pasta*

## **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, Westistriem, 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.*



## **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.*

### **2019 Chardonnay Kellermeister Privat**

*Weingut Winzer Krems, Sandgrube 13, Niederösterreich*

*Trocken 12,5 %*

*Fl. € 24,00*

*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.*

*Idealer Begleiter zu Fischen, Meeresfrüchten und Schalentieren, sowie zur Fischsuppe. Aber auch zu hellem Fleisch wie Kaninchen, Brat- und Backhuhn oder Kalbfleisch wird dieser Wein eine ausgezeichnete Figur machen. Und ein Geheimtipp ist er zu Spargel mit Butter oder Sauce Hollandaise*



### **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.*

### **2013 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.*

*Passt hervorragend zu Meeresfrüchten oder zu mageren Fleisch mit Creme-Soßen.*



## **Halbtrocken, Lieblich oder Süß?**

### **2018 Gumpoldskirchner Tradition**

Zierfandler, Rotgipfler

Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion,

Halbtrocken 12,5 %

€ 24,00

*Eine Cuvée aus Rotgipfler und Zierfandler – zwei Rebsorten, die nur noch in Gumpoldskirchen in der Thermenregion auf nennenswerter Fläche kultiviert werden. Das Weingut Johanneshof-Reinisch bezieht die Trauben für diesen traditionsreichen, aber zeitgemäß ausgebauten Wein, von den Rieden am Fuße des Anningers.*

*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.*

### **2019 Kiefer – Den Tag versüßen**

Muskateller, Rivaner, Scheurebe

Weingut Kiefer, Badener Land, Deutschland

Lieblich 11,5 %

€ 24,00

*Mit einem hellen Goldgelb zeigt sich der liebeliche Tag-Versüßer, um sein fruchtiges Bouquet zu präsentieren. Pfirsich, Nektarine und tropische Mango lassen sich im Duft erkennen, bevor der Gaumen mit zarten Würznoten und einem Hauch von Honig verwöhnt wird. Der leichte und lebendige Körper bringt Sommerlaune in das Glas, in der die verführerische Restsüße auf die milde Säure trifft, bevor der Genuss mit angenehmer Länge ausklingt. Der feine Weißwein mit dem verführerischen Flair entfaltet sich als Solist bereits sehr harmonisch, lässt sich jedoch auch zu leichten Speisen perfekt genießen.*



**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.*



# **Rotweine**

**0,75 l Flasche**

**Qualitätsweine**

## **2019 Zweigelt Kellermeister Privat**

*Weingut Winzer Krems, Sandgrube 13, Niederösterreich*

*Trocken 13 %*

*Fl. € 24,00*

*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.*

## **2018 Blaufränkisch Felsenstein**

*Weingut Birgit Braunstein, Burgenland*

*Trocken 13,5 %*

*Fl. € 27,00*

*Kernig & charaktervoll, auf Muschelkalk gewachsen. Ein würziger Blaufränkisch mit typischen Brombeergeschmack & ein Hauch von Kirsche*

*Im Barrique ausgebaut zeigt er natürlich den Rauch und den leicht würzig-pfeffrigen Geschmack. Das Tannin ist straff und trocken, der Geschmack nicht zu aufdringlich. Dazu passt sehr gut ein gebratenes Rinderfilet, Kalb, Geflügel sowie rotes Fleisch.*

## **2015 Merlot Bagueri Superior**

*Weingut Klet Brda, Goriska Brda, Slowenien*

*Trocken 14,5 %*

*Fl. € 26,00*

*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.*

## **Cuvées**

**2017 Heideboden**

Zweigelt, Blaufränkisch

Weingut Judith Beck, Burgenland

Trocken 13, %

€ 28,00

*Sehr frisch und animierend am Gaumen, jugendliche Tannine.*

*Zeigt reife Kirschen und Weichseln sowie die so typische, feine Blaufränkisch-Würze und ist als Speisenbegleiter ein Allrounder.*

*Vielseitiger Speisenbegleiter wie zu rotem Fleisch, Pasta & Reisgerichten.*

**2019 Hirschmann St. Hubertus**

Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch,

Weingut Hirschmann, Höflein, Carnuntum

Trocken 13,5 %

€ 29,00

*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 Rosso Bruno**

*Corvina, Cabernet Sauvignon, Merlot*  
*Weingut Bulgarini, Lombardei-Gardasee, Italien*  
*Trocken 14 %*  
*€ 26,00*

*Ein Cuvee aus 50% Corvina, 25% Cabernet Sauvignon und 25% Merlot.*  
*So richtig warm und kraftvoll. Im Duft dunkle Kirschen, schwarze Johannisbeeren, dazu kommen Noten von Kräutern und schwarzem Pfeffer. Die Aromen bestätigen sich am Gaumen und werden schön ergänzt von sehr reifem, samtigem Tannin. Speisen-Empfehlung: aromatische Gerichte, Geflügel, Pasta & Pizza.*

### **2017 Anarkos Rosso Puglia IGT**

*Weingut Accademia de Racimi-Felline, Apulien, Italien*  
*Halbtrocken 13 %*  
*€ 24,00*

*Der unkomplizierte Anarkos Rosso Puglia IGT des Weingutes Racemi zeigt ein intensives fruchtiges Bouquet aus Brombeeren und reifen Heidelbeeren mit einem Hauch von Schokolade. Der kräftige Rotwein aus den Rebsorten Malvasia Nera, Primitivo und Negroamaro überzeugt auch anspruchsvolle Weinliebhaber mit leichten Tanninen und milder Säure.*

*Trotz seiner dichten Struktur liegt er dabei ungemein weich am Gaumen. Im Glas erscheint der Anarkos kirschrot mit einer leichten violetten Färbung am Rand. Der unkomplizierte italienische Wein lässt sich zu allen Speisen trinken und darf auch an einem langen Abend solo genossen werden.*

