

Lieber Gast!

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus zu begrüßen:

**Poldl – der
Weltcupfahrer**

Johannes

**Paul – der jüngste
Gruber**

Ramona

**Uschi – die
Gründerin :-)**



**St. Oswalder
Kirche – in der
sogenannten
Kirchgasse**

Als traditioneller Familienbetrieb sind uns Nachhaltigkeit und Regionalität ein großes Anliegen.

In unserer Küche legen wir großen Wert auf gute Qualität und kaufen Lebensmittel bei heimischen Betrieben.

Somit können wir Ihnen folgende Produkte bieten:

Saibling

Huhn

Schwein

Rind

Milchprodukte

Erdäpfel

Eier

Obst und Gemüse

Fischzucht Feld am See

Geflügel Wech/Kärnten

**Nockfleisch/Ebene Reichenau und
Karnerta/Klagenfurt**

Karnerta/Klagenfurt

Kärntner Milch/Spittal a.d.Drau

Erdäpfelhof Krainer/Drautal

Eierring Herzogstuhl

saisonal aus Österreich

service charge (tip) not included

WLAN Netzwerk: Sportalm Gast, Passwort: sportalm

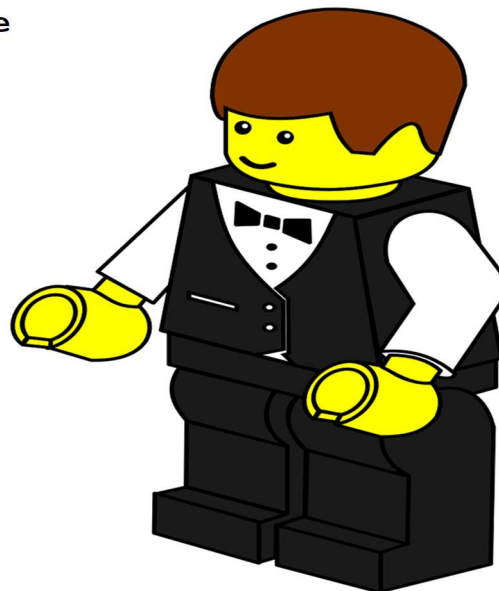
Ihr Tisch ist immer für 2 Stunden reserviert

Laut Lebensmittel-Informationsverordnung der Europäischen Union sind wir dazu verpflichtet, über allergene Inhaltsstoffe unserer Speisen und Getränke zu informieren. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt den gesetzlichen Vorschriften. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A	Gluten	H	Nüsse
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Ei	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnuss	O	Sulfite
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch	R	Weichtiere

für unsere kleinen Gäste

Spätzle mit Saft Gnocchetti a base di farina e uova con sughetto Dumplings in sauce	€ 7,50 ACGL
Spaghetti mit Fleischsauce Pasta asciutta Spaghetti Bologna (with meat sauce)	€ 8,50 ACL
Hühnernuggets (vom Freilandhuhn) mit Reis Nuggets di pollo (all'aperto) con riso Chicken (free range) nuggets with rice	€ 12,90 ACGL
Zanderfilet mit Reis Filetto di lucioperca con riso Filet of pike - perch with rice	€ 12,90 ADL
Wienerschnitzel (vom Schwein) mit Pommes Scallopina di maiale inpannata con patate fritte Bread rumbe and fried pork scallop with french fries	€ 12,90 ACG
Frankfurter mit Pommes Würstel con patate fritte Wiener with french fries	€ 10,90
Portion Pommes Porzione di patate fritte French fries	€ 6,90
Palatschinken mit Marmelade 2 crepes alla marmellata 2 Jam - filled pancakes	€ 7,90 ACG



aus dem Suppentopf

Rindsuppe mit Frittaten	€ 6,50
Frittatine in brodo	ACGL
Soup with strips of pancake	
Rindsuppe mit Kaßpressknödel	€ 7,50
Gnocchetti con formaggio in brodo	ACGL
Cheese dumpling soup	
Rindsuppe mit Leberknödel	€ 7,50
Gnocchetti a base di fegato in brodo	ACL
Liver dumpling soup	
Drautaler Knoblauchrahmsuppe	€ 8,50
Crema d'aglio con dadi di panne nero	ACNGL
Cream soup with garlic	
Gulaschsuppe mit Knoblauchbrot	€ 9,50
Minestra di gulasch e con pane all'aglio	ACGL
Goulash soup with garlic bread	

kalte Vorspeisen

Kleiner gemischter Salatteller	€ 7,90
Insalata mista	CGLMOF
Mixed salad	
Vogerlsalat mit warmen Kartoffeln und Kernöl	€ 10,90
Insalata "Vogerl" con patate e olio di semi di zucca	M
Salat "Vogerl" with potatoes and pumpkin seed oil	
Griechischer Salat mit Gebäck	€ 13,50
Insalata greca	ACGLMON
Greek salad	
Gemischter Fischteller mit Gebäck	
(Räucherforelle aus Feld am See, Räucherlachs mit Dill-Senf, Matjesfilet mit Joghurt- Apfelsauce)	€ 19,50
trota affumicata con crema di kren e salmone affumicato	ACDFGM
con senape all'a neto e filetti di arringa (piato freddo)	
Mixed plate of fisch (cold) (smoked trout, smoked salmon, and matjesfilet)	
Kärntner Schinkenspeckteller mit Bauernbrot	€ 15,90
Prosciutto crudo (speck) con pane nero	ACGN
Bacon with brown bread	
Carpaccio vom Rindsfilet, Balsamicomarinade mit frischem Parmesan	€ 19,90
Carpaccio di manzo con olio d'oliva, aceto balsamico e parmigiano	ACGOF
Meat (beef) carpaccio with olive oil, vinegar and parmesan cheese	

Leichtes und Gsundes oder Fisch

Kartoffel-Lauch-Strudel mit Mölltaler-Bergkäse und Kürbissauce € 15,90
 Strudel di porro con formaggio di Mölltal e salsa di zucca ACGLO
 Strudel filled with potato and leek with cheese and pumpkin sauce

Putenstreifen in Sesam gebacken, auf marinierten Blattsalat € 18,50
 Striscette di tacchino inpannato con insalata ACGLMOF
 Bread crumbed and fried pieces of turkey on mixed leaf salad

Ofenkartoffeln mit frischem Gemüse und Sauerrahmsauce € 13,50
 Patate al forno alla contadina con verdure e salsa alla panna acida GL
 Jacket potato with vegetables and sourcream sauce



Saibling aus Feld am See, im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln € 23,90
 Salmerino alpino (lago di millstatt) arrosto con patate al prezzemolo AGD
 Fried char with parsley potatoes



Zanderfilet, gebraten mit Tomaten-Zucchinirisotto € 20,90
 Filetto di pesce lucioperca e risotto di pomodoro e zucchini ALGDO
 Filet of pike - perch and pasta

Sportalm Spezialitäten

Backhendl mit Petersilienkartoffeln € 17,50
 Pollo fritto con patate al prezzemolo ACG
 Fried Chicken con parsley potatoes

Hendl-Wok-Pfandl mit Curry und Basmatireis € 18,90
 Polo con curry e riso ABGLO
 Chicken with curry and rice



Spatz´n Pfandl, Geröstete Kasspatz´n € 15,90
 Gnocchetti a base di farina e uova gratinati al formaggio ACGL
 Gratinated dumplings with cheese

Sportalm Pfandl, Gröstl mit Spiegelei € 15,90
 Padellata di carne con patate arrostate, uovo al tegamino CG
 Sliced pan fried potatoes with fried egg (sunny - side up)

St.Oswalder Pfandl, Rahmgeschnetzeltes vom Schweinsfilet mit frischen Kräutern und Kartoffelrösti € 21,90
 Spezzatino di maiale alla panna con fritelle di patate AGLO
 Filet of pork cut into stripes in creamy sauce with potato fritters

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites € 17,50
 Scaloppina di maiale inpannata con patate fritte ACG
 Bread crumbed and fried pork scallop with french fries

Sportalm Grillteller, ausgesuchte Stücke vom Rind, Schwein und Truthahn mit Grillsaucen und Pommes Frites

Carne mista alla griglia (manzo, maiale, e tacchino) con salsa di cocktail e salsa alla panna acida e patate fritte
Mixed grill (beef, pork and turkey) with cocktail sauce and sourcream sauce and french fries

€ 22,90
CGMO

imma guat
allways well
sempre buono

Zwiebelrostbraten von der Rinderbeiried mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

Scallopina contadina alle cipolle con patate saltate e fagioli con pancetta affumicata
Cutlet of beef with onions quartered roast potatoes and french beans with bacon

€ 21,90
ALO



Rumpsteak mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Folienkartoffeln

Roastbeef con burro di erbe, fagioli alla pancetta affumicata e patata contadina al forno con burro
Rumpsteak with herb butter, french beans with bacon and jacket potato

€ 28,90
G

Geschnetzeltes vom heimischen Wild in Pilzpfeffersauce mit Serviettenknödel, Apfelrotkraut und Preiselbeeren

Spezzatino di cervo alla salsa di funghi e pepe con cavolo rosso, gnocchi di pan bianco e mirtilli rossi
Meat (Deer) cut into stripes with mushroom - pepper sauce, red cabbage and cranberries

€ 21,90
ACGLO

Hirschrückensteak mit Steinpilzrisotto und Portwein-Pfeffersauce

bistecca di cervo con risotto ai funghi porcini è salsa pepe è vino di porto/ deer steak on mushroom risotto with port wine pepper sauce

€ 31,90
AGLO

Spaghetti alla Bolognese

€ 13,90
ACL

Spaghetti mit Garnelen, Rucola, Cocktailtomaten

Spaghetti con gamberetti e rucola e pomodorini cocktail
Spaghetti with shrimps, rucola, cocktail tomatoes

€ 21,90
ABCGL



Kärntner Fleischnudeln mit Sauerkraut (ca. 20min)

Tortelloni ripieni di carne con crauti cotti
filled pasta dumplings (meat) and sauerkraut

€ 15,90
ALO

Kärntner Kasnudeln (ca. 20 min)

Tortelloni ripieni di ricotta
filled pasta dumplings (cheese, herbs)

€ 14,50
ACG

Kärnter Spinatnudeln (ca. 20 min)

Tortelloni ripieni di spinacio
filled pasta dumplings (spinach, potatoe)

€ 14,50
ACG

Pizza

von 12:00 – 15:00 und 17:30 – 21:30

	groß	klein
Pizza Margherita	€ 12,00	€ 10,00
Tomatensauce, frischer Mozzarella, Oregano		AG
Pizza Funghi	€ 13,00	€ 11,00
Tomatensauce, frischer Mozzarella, Champignons, Oregano		AG
Pizza Prosciutto	€ 13,00	€ 11,00
Tomatensauce, frischer Mozzarella, Schinken, Oregano		AG
Pizza Salami	€ 13,00	€ 11,00
Tomatensauce, frischer Mozzarella, Salami, Oregano		AG
Pizza Gabi	€ 13,00	€ 11,00
Frischer Mozzarella, Gorgonzola, Speck, Oregano		AG
Pizza Prosciutto e Funghi	€ 13,50	€ 11,50
Tomatensauce, frischer Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano		AG
Pizza Diabolo „Scharf“	€ 13,50	€ 11,50
Tomatensauce, frischer Mozzarella, Salami, Pfefferoni, Oregano		AG
Pizza Spinaci	€ 13,50	€ 11,50
Tomatensauce, frischer Mozzarella, Blattspinat, Schafskäse, Knoblauch, Oregano		AG
Pizza Tricolore	€ 13,50	€ 11,50
Frischer Mozzarella, Cocktailtomaten, Rucola, Parmesan, Knoblauch, Oregano		AG
Pizza Hawaii	€ 13,50	€ 11,50
Tomatensauce, frischer Mozzarella, Schinken, Ananas		AG
Pizza Verdure	€ 13,50	€ 11,50
Tomatensauce, frischer Mozzarella, verschiedene Gemüsesorten, Knoblauch, Oregano		AG
Pizza Al Tonno	€ 13,50	€ 11,50
Tomatensauce, frischer Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oregano		AGD
Pizza Capriciosa	€ 14,50	€ 12,50
Tomatensauce, frischer Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken Oliven, Oregano		AG

	groß	klein
Pizza Napoli	€ 14,50	€ 12,50
Tomatensauce, frischer Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano		AGD
Pizza Quattro Formaggi	€ 15,00	€ 13,00
Tomatensauce, verschiedene Käsesorten, Oregano		AG
Pizza Knorzl	€ 15,00	€ 13,00
Tomatensauce, frischer Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Knoblauch, Oregano		AG
Bauernpizza	€ 15,50	€ 13,50
Tomatensauce, frischer Mozzarella, Salami, Mais, Speck, Zwiebel, Knoblauch, Oregano		AG
Pizza Delia	€ 15,50	€ 13,50
Wenig Tomatensauce, frischer Mozzarella, Schinken, Salami, Speck, Champignons, Parmesan, Oregano		AG
Pizza Parma	€ 15,50	€ 13,50
Tomatensauce, frischer Mozzarella, Parma Schinken, Rucola, Oregano		AG
Pizza „SPORTALM“	€ 16,00	€ 14,00
Tomatensauce, frischer Mozzarella, Schinken, Salami, Speck, Champignons, Paprika, Knoblauch, Oregano		AG
Pizzabrot „ mit Knoblauch “		€ 5,90 A

passt auch gut zum Salat oder
 zu den anderen Vorspeisen
 taste good to any salad or starter

**Pizza gibt es auch zum Mitnehmen
 pizza per asporto - pizza to go**

zum Nachtsch gibt's

- Schokokuchen mit Vanilleeis und Schlag** € 7,90
torta al cioccolato con gelato alla vaniglia e panna montata ACGHO
chocolate cake with vanilla ice cream and whipped cream
- Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce** € 8,50
Strudel alle mele con salsa alla vaniglia (specialità austriaca) ACGHO
Apple strudel with vanilla cream
- Ofenfrischer Topfenstrudel mit Vanillesauce** € 8,50
Strudel alla ricotta con salsa alla vaniglia (specialità austriaca) ACGO
Curd strudel with vanilla cram
- Nougat - Grand Marnier Parfait mit warmen Himbeeren** € 12,50
Semifreddo alla nougat e grand marnier con lamponi caldi CGHO
Nougat and grand marnier parfait with raspberries
- Palatschinken (2 Stück) mit Schokoladesauce, Vanilleeis, Nüsse und Sahne** € 9,50
Crepes alla crema di cioccolato con gelato di vaniglia, noci e panna ACGH
Pancakes with chocolate cream, vanilla ice - cream, nuts and (whipped) cream
- Palatschinken (2 Stück) mit Vanilleeis und heissen Himbeeren** € 10,50
Crepes al gelato di vaniglia con lamponi caldi e panna ACGH
Pancakes with vanilla ice - cream, raspberries and cream
- Marillenknödel in Butterbrösel (ca.25 min) (last order 21:00)** € 11,90
Canederli di albicocca ACGH
Dumplings filled with apricot
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster (ca. 25 min) (last order 21:00)** € 13,90
Specialità del Kaiser austriaco Franz Joseph con uvetta e prugne cotte ACGO
Browned omelette with stewed plums



fragen Sie auch nach der Eiskarte

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Himbeer - Soda, Hollunder Soda	0,50 L	€ 4,50
St.Oswalder Tafelwasser (Soda)	0,30 L	€ 2,90
St.Oswalder Wasser (still)	0,50 L	€ 1,00
Fanta, Coca Cola, Spezi, Sprite, Almdudler	0,30 L	€ 3,90
Apfelsaft, Orangensaft	0,30 L	€ 3,90
Fruchtsaft - Marille, Johannisbeer, Mango	0,30 L	€ 4,50
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 L	€ 4,00
Mineral	0,30 L	€ 3,20
Mineral	1,00 L	€ 6,00
Apfelsaft gespritzt	0,30 L	€ 3,50

Warme Getränke

Heisse Schokolade mit Schlagobers	G	€ 4,50
Tasse Tee		€ 4,50
Glühwein	O	€ 6,50
Jagatee		€ 7,50
Kaffee schwarz		€ 3,90
Cappucino	G	€ 4,50
Espresso klein		€ 3,00
Espresso gross		€ 4,60

Aperitifs

Aperol Spritz, Campari Soda, Campari Orange		€ 8,50
Muskateller Spritzer, Rose Spritzer		€ 6,50
Hugo, Martini mit Eis und Zitrone		€ 7,50

Biere

Hausbier (Doaswalder) (birra rossa)	0,3 L	€ 4,80
Hausbier (Doaswalder) (birra rossa)	0,5 L	€ 5,80
Hirter Kräuter Radler	0,3 L	€ 4,80
Hirter Kräuter Radler	0,5 L	€ 5,80
Hirter Märzen Bier vom Fass	0,3 L	€ 4,80
Hirter Märzen Bier vom Fass	0,5 L	€ 5,80
Erdinger Hefeweizen Urweisse	0,3 L	€ 4,80
Erdinger Hefeweizen Urweisse	0,5 L	€ 5,80
Erdinger Hefeweizen (Alkoholfrei)	0,5 L	€ 5,50
Hirter Freigeist (Alkoholfrei)	0,5 L	€ 5,50

Schnäpse 2 cl

Obstler, Rum, Marille, Williams, Zirbe, Enzian		€ 3,50
Pfau Apfel, Pfau Mostbirne, Pfau Zwetschke		€ 6,00
Wodka - Feige(nur Winter), Willi - Birne(nur Winter), Vogelbeere		€ 4,50
Heisse Zwetschke, Heisser Engel		€ 5,50
Bitters - Fernet Branca, Underberg, Jägermeister, Gurktaler		€ 3,50

Longdrinks 4cl

Averna Sour, Bacardi Cola, Wodka Orange		€ 7,50
Gin Tonic, Wodka Bull,		€ 8,50

offene Weine

Spritzer 1/4 L

Weisser Spritzer	€ 4,50
Roter Spritzer	€ 4,90

Weißweine offen 1/8 L

Welschriesling

Weingut Dreisiebner Muster
Gamlitz, Südsteiermark

€ 5,90

Chardonnay

Weingut Meitz
Welten, Südburgenland

€ 5,50

Sauvignon Blanc

Weingut Pügl
Grossklein, Steiermark

€ 5,90

Weissburgunder

Weingut Grießbacher
St. Anna am Aigen, Südoststeiermark

€ 5,50

Grüner Veltliner

Schmid Weine,
Niederösterreich

€ 4,50

Grüner Veltliner Federspiel Kollmütz

Weingut Ernsthofer
Wösendorf, Wachau

€ 6,20

Gelber Muskateller

Weingut Neuherz
Feldbach, Steiermark

€ 5,50

Rotweine offen 1/8 L

Rosé

Weingut Karasek
Retz, Weinviertel

€ 5,90

Cuvee Vinum Virunum

Weingut Vinum Virunum
Magdalensberg, Kärnten

€ 6,50

Zweigelt

Weingut Glatzer
Göttlesbrunn, Carnuntum

€ 4,90

Merlot

Weingut Hannes Reeh
Andau, Neusiedlersee

€ 5,90



Weißweine 0,75 L

Gelber Muskateller

Weingut Neuherz
Feldbach, Steiermark 2023 € 32,-

Welschriesling

Weingut Dreisiebner Muster
Gamlitz, Südsteiermark 2023 € 35,-

Weissburgunder

Weingut Grießbacher
St. Anna am Aigen, Südoststeiermark 2023 € 32,-

Wiener Gemischter Satz

Weingut Fuhrgassl-Huber
Wien 2023 € 35,-

Chardonnay

Weingut Meitz
Welten, Südburgenland 2023 € 32,-

Sauvignon Blanc

Weingut Pugl
Großklein, Steiermark 2023 € 35,-

Grüner Veltliner Allram

Weingut Allram
Kamptal, Niederösterreich 2023 € 35,-

Grüner Veltliner Pfaffenberg

Weingut Tegernseerhof
Dürnstein, Wachau 2019 € 45,-

Grüner Veltliner Federspiel Kollmütz

Weingut Ernsthofer
Wösendorf, Wachau 2022 € 38,-

Grüner Veltliner Federspiel Rotes Tor

Weingut Hirtzberger
Spitz, Wachau 2023 € 55,-

Rotweine 0,75 L

Cuvee Vinum Virunum (Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot)

Weingut Vinum Virunum
Magdalensberg, Kärnten 2018 € 42,-

Blaufränkisch Selection

Weingut Tesch
Neckenmarkt, Mittelburgenland 2017 € 49,-

Blaufränkisch Dürrau

Weingut Weninger
Horitschon, Mittelburgenland 2015 € 110,-

Merlot

Weingut Reeh
Andau, Neusiedlersee 2021 € 35,-

Zweigelt Unplugged

Weingut Reeh
Andau, Neusiedlersee 2021 € 42,-

Pinot Noir Reserve

Weingut Heggenberger
Tattendorf, Thermenregion 2018 € 45,-

Heideboden (Zweigelt, Blaufränkisch)

Weingut Pittnauer
Gols, Neusiedlersee 2020 € 38,-

Cuvee Rouge Reserve (CS, Blaufränkisch)

Weingut Pittnauer
Gols, Neusiedlersee 2019 € 42,-

Big John (Zweigelt, CS, Pinot Noir,)

Weingut Scheiblhofer
Andau, Neusiedlersee 2021 € 42,-

Legends (CS, Merlot)

Weingut Scheiblhofer
Andau, Neusiedlersee 2020 € 45,-

Tetuna (Blaufränkisch, CS, Zweigelt)

Weingut Goldenits
Tadten, Neusiedlersee 2017 € 45,-

Rotweine 0,75 L

Bela Rex (CS, Merlot)

Weingut Gesellmann
Deutschkreutz, Mittelburgenland 2019 € 65,-

Comondor (Merlot, Blaufränkisch)

Weingut Nittnaus
Gols, Neusiedlersee 2015 € 110,-

Salzberg (Merlot, Blaufränkisch)

Weingut Heinrich
Gols, Neusiedlersee 2017 € 140,-

Villa Antinori Chianti Classico Riserva

Weingut Marchesi Antinori
Bolgheri, Toskana 2022 € 49,-

Insoglio del Cinghiale (Merlot, Syrah, CF, CS, Petit Verdot)

Weingut Biserno
Bibbona, Toskana 2020 € 49,-

Amarone Classico (Corvina, Rondinella, Molinara)

Weingut Masi
Valpolicella, Veneto 2015 € 79,-

Wild Slopes (Carignan, Grenache, Mourvedre)

Weingut Montes Outer Limits
Aconcagua, Chile 2015 € 49,-

Kaiken Terroir Series (CS, Malbec, Petit Verdot)

Weingut Vina Montes
Mendoza, Argentinien 2016 € 38,-

Schaumweine

Glas Prosecco Villa Sandi	0,10L	€ 6,00
Prosecco gespritzt mit Soda und Eis	0,25L	€ 6,50
Prosecco Villa Sandi Piccolo	0,20L	€ 12,00
Prosecco Villa Sandi DOC Dry	0,75L	€ 35,00
Prosecco Villa Sandi DOC Dry	1,50L	€ 69,00
Brut Imperial, Moët & Chandon	0,75L	€ 120,-
Dom Perignon 2015	0,75L	€ 350,-

Weine 1,5 L

Red Paul The Second (Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon)	2019	€ 89,-
Johannisberg (Merlot, Cabernet Sauvignon) Weingut Klein Pernersdorf, Weinviertel	2018	€ 79,-
Legends (Cabernet Sauvignon, Merlot) Weingut Scheiblhofer Andau, Neusiedlersee	2017	€ 95,-
Merlot Unplugged Weingut Reeh Andau, Neusiedlersee	2018	€ 110,-
Merlot Schützner Stein Weingut Prieler Schützen am Gebirge, Neusiedlersee Hügelland	2020	€ 110,-
Blaufränkisch Goldberg Reserve Weingut J. Heinrich Deutschkreutz, Mittelburgenland	2013	€ 110,-
Haideboden (Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon) Weingut Umathum Frauenkirchen, Neusiedlersee	2015	€ 110,-
Gran Coronas (Cabernet Sauvignon) Miguel Torres Spanien	2011	€ 120,-
Impresario (Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot) Weingut Kerschbaum Horitschon, Mittelburgenland	2017	€ 130,-
Die Versuchung (Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Merlot) Weingut Krug Gumpoldskirchen, Thermenregion Niederösterreich	2015	€ 130,-
Bela Rex (Cabernet Sauvignon, Merlot) Weingut Gesellmann Deutschkreutz, Mittelburgenland	2018	€ 140,-
Admiral (Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon) Weingut Pöckl Mönchhof, Neusiedlersee	2017	€ 180,-

Alle Weine auf unserer Karte enthalten Sulfite (O)