|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kalte Vorspeisen** | | |
|  | | **Dazupassende Weine** | **Spezielle Empfehlung** |
| **Gekochter Schinken**  **Rohschinken mit Melone**  **Parmaschinken, Westfäl. Schinken, Lachsschinken**  **Wurstaufschnitt, Fleischaufschnitt** | | **Würzige Weißweine**  **Trockener Weißwein oder trockener Sekt, bester Qualität**  **Trockener Weißwein, Trockener Rose, ev. auch Schilcher** | **Müller - Thurgau, Sauvignon blanc  Grüner Veltliner, Welschriesling, Rheinriesling, Frühroter Veltliner**  **Grüner Veltliner, Zweigelt - Rose, Qualitätswein** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Warme Vorspeisen** | | |
|  | | Dazupassende Weine | Spezielle Empfehlung |
| **Suppen**  **Warme Gerichte mit Käse überbacken    Omeletten div. Zubereitungsart**  **Pikanter Käsekuchen** | | **Trockene leichte reife Neuburger oder Weißburgunder   Trockene, kräftige Weißweine**  **Geschmackvolle Weißweine   Milder, geschmackvoller Rotwein** | **Sherry dry für klare Suppen  Trockener Zierfandler, Weißburgunder, Kabinett, trocken   Frühroter Veltliner  Grüner Veltliner, Müller - Thurgau   St. Laurent, Kabinett, Blauburgunder** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pasteten** | | |
|  | | **Dazupassende Weine** | **Spezielle Empfehlung** |
| **Wildpasteten    Div. Terrinen   Franz. Pastete    Leberpastete**  **Puten - und Hühnerpastete    Kalbs - und  Lammpastete** | | **Süffiger, mittelschwerer Rotwein oder Rose ,   Mittelschwerer Rotwein   Kräftiger Rotwein    Kräftiger Weißwein oder extraktreicher Rotwein   Trockener,  extraktreicher Weißwein**  **Spritziger Weißwein Mittelkräftiger Weißwein** | **Blauer Portugieser,  QW  Zweigelt Rose, QW**  **Blaufränkisch, QW   Blauburgunder, Kabinett    Weißburgunder, QW  Blaufränkisch, QW**  **Grüner Veltliner, QW**  **Riesling, Grüner Veltliner , Chardonnay, Weißburgunder** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Geflügelgerichte** | | | | | | | |
|  | | | | | **Dazupassende Weine** | | | **Spezielle Empfehlung** | | | |
| **Huhn gedünstet, gekocht,  gegrillt, gebacken od. gebraten**  **Ente gebraten**  **Gans gebraten**  **Truthahn gebacken**  **gebraten** | | | | | **Trockene volle Weißweine**  **Reifere, würzige Weißweine, auch Rose**  **Mittelschwere bis kräftige Rotweine mit hohem Extraktgehalt,**  **auch Barriquewein**  **Siehe Huhn, gebacken**  **Siehe Ente und Gans,gebraten** | | | **Sauvignon blanc,**  **Alle Veltliner- und Riesling- arten, Weißburgunder, Chardonnay**  **Blauburger, Spätlese**  **Blaufränkisch, Spätlese**  **Blauburgunder, Spätlese**  **Weißburgunder, Kabinett**  **Zweigelt, Spätlese, trocken** | | | |
|  | | | | | | | |
| **Wildgeflügel** | | | | | | | |
|  | | | | **Dazupassende Weine** | | | **Spezielle Empfehlung** | | | | |
| **Rebhuhn  Schnepfe  Wachtel    Fasan  Flugente  Wildente** | | | | **Mittelkräftige, samtige Rotweine oder kräftiger Weißwein**  **Schwere, körperreiche Rotweine** | | | **Blaufränkisch, Kabinett,  oder trockene Spätlese,  kräftiger Weißburgunder im Prädikatsbereich**  **Trockener Blauburgunder  oder Cabernet - Merlot,  im Barrique ausgebaut** | | | | |
|  | | | | | | | |
| **Pilzgerichte** | | | | | | | |
|  | | | | | | **Dazupassende Weine** | | **Spezielle Empfehlung** | | | |
| **Gebackene Pilze, wie Gebackene Steinpilze,  Gebackene Champignons,  Geb. Parasolpilze, etc.**  **Schwammerlsoße, aus versch. Pilzarten**  **Trüffeln,  Morcheln** | | | | | | **Ausgereifte mittelschwere Rotweine oder extraktreiche, kräftige Weißweine im Spätlesebereich**  **Ausgereifte Rotweine**  **Kräftige, ausgereifte Rotweine höchster Qualität** | | **Zweigelt, St. Laurent im Kabinett - oder Spätlesebereich**  **Weißburgunder, Kabinett oder Spätlese**  **Zweigelt, St. Laurent, Blauburgunder**  **Trockene Blauburgunder - S** | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Teigwaren - und Reisgerichte** | | |
|  | | **Dazupassende Weine** | **Spezielle Empfehlung** | |
| **Nudelgerichte**  **Käse - Teigwarengerichte**  **Schinkenfleckerl**  **Reisfleisch** | | **Leichte und trockene Weißweine  Kräftige Weißweine oder Rose**  **Kräftige Rotweine**  **Gehaltvolle Weißweine oder mittelschwere Rotweine** | **Alle Veltliner - und Rieslingarten  Weißburgunder**  **Zweigelt, Blaufränkisch, Blauburger etc.  Weißburgunder, Zweigelt, St. Laurent, Blaufränkisch** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Italienische Küche** | | |
|  | | **Dazupassende Weine** | **Spezielle Empfehlung** | |
| **Pasta Asciutta(Spaghetti mit Fleischsauce)**  **Lasagne, Canneloni al forno,**  **Tortellini Ravioli u. ähnl. Gerichte, Gnocchi u.a.**  **Pizza leichte Art,  schwere Art** | | **Leichte, trockene Weißweine**  **Mittelkräftige, runde, ausgebaute Rotweine**  **Leichte, trockene Weißweine, oder mittelschwere Rotweine**  **Leichte, trockene Weißweine oder Rose, kräftige Weißweine** | **Grüner Veltl., Frühroter Veltliner, Welschriesl., Riesling  Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot**  **Alle trockenen Veltliner - und Rieslingarten, Blauer Portugieser**  **Grüner Veltliner, Welschriesling, Qualitätswein Weißburgunder** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Vollwertgerichte und Spargel** | | |
|  | | **Dazupassende Weine** | **Spezielle Empfehlung** | |
| **Gemüselaibchen**  **Sojalaibchen, gebacken**  **Vollkornaufläufe**  **Vollkornomeletten Vollkornbrot**  **Spargel** | | **Trockene, spritzige Weißweine  siehe oben**  **Kräftiger Weißwein oder mittelschwerer Rotwein  siehe oben**  **Trockener, aromatischer Weißwein bester Qualität** | **Grüner Veltliner, Welschriesling,   Weißburgunder, Blaufränkisch,**  **Sauvignon blanc, Weißburgunder oder Chardonnay, Kabinett** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Gerichte aus Innereien** | | |
|  | | **Dazupassende Weine** | **Spezielle Empfehlung** | |
| **Hirn mit Ei  Hirn gebacken**  **Bries, gebackene Leber, geröstet  Leber, gebacken  Leber, glasiert**  **Nieren, geröstet  Zunge, gekocht**  **Gänseleber** | | **Leichter, spritziger Weißwein      Mittelkräftiger, gereifter Rotwein**  **Mittelkräftiger Rotwein   Natursüßweine  Weißweine mit Restzucker** | **Grüner Veltliner, trocken  Welschriesling, trocken  Weißburgunder, trocken  Sauvignon blanc   Blaufränkisch, Qual. Wein, Zweigelt, Qual. Wein  Merlot, Qualitätswein**  **St. Laurent oder Zweigelt,  Qualitätswein   Traminer, Auslese  Rotgipfler, Zierfandler** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | | |
| **Fischgerichte** | | |
|  | | **Dazupassende Weine** | **Spezielle Empfehlung** | |
| **Forelle, gegrillt Forelle, blau Gebratener Hecht   Karpfen, gebacken Seefische, gebacken Div. Fische, natur Div. Fische in Soße  Meeresfrüchte Tintenfisch Gegrillte Meeresfische  Lachs, warm  Heringssalat** | | **Leichte bis mittelkräftige,  trockene Weißweine Kräftige, extraktreiche, trockene bis halbtrockene Weißweine  Extraktreicher Weißwein oder Rotwein    Leichte, frische, trockene, bukettreiche Weißweine   Rose bester Qualität**  **Kräftiger Weißwein** | **Leichter, trockener Riesling, oder Grüner Veltliner    Weißburg., Riesling, Neuburger, Chardonnay - Kab. od. Sptl., Ruländer, Kabinett   Trockener Sauvignon blanc, Trockener, extraktreicher Grüner Veltliner  Zweigelt Rose, Kabinett**  **Welschriesl., Spätl., trocken** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Krustentiere** | | |
|  | | **Dazupassende Weine** | **Spezielle Empfehlung** | |
| **Austern  Hummer Krebse  Langusten**  **Muscheln  Meeresfrüchte**    **Weinbergschnecken** | | **Junge, körperreiche Weißweine**  **Trockene, frische Weißweine**    **Kräftige, körperreiche Rotweine** | **Trockene Ruländer, Chardonnay, Ruländer,  Neuburger, Zierfandler, Traminer, Muskateller**  **Trockener Welsch - oder Rheinriesl., Gr. Veltl., Weißburgunder**  **Blauburgunder, trockene Spätlese** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Schweinefleischgerichte** | | |
|  | | **Dazupassende Weine** | **Spezielle Empfehlung** | |
| **Schweinefleisch, gebraten Schweinefl., gedünstet  Schweinsschnitzel**  **Schweinefl., gekocht  Saftfleisch , Reisfleisch  Faschiertes, gebraten   Geselchtes, gekocht**  **Eintopfgerichte  Krautfleisch, Krenfleisch  Geschnetzeltes** | | **Passt zu allen Gerichten:  Fruchtige, eher jüngere Weißweine**  **Grüner Veltliner, Riesling,  Weißburgunder,   Welschriesling,**  **Riesling - Sylvaner,  oder auch leichte Rotweine  Leicht. Rotwein oder Rose** | **Fruchtiger Grüner Veltl., Kabinett oder junger, fruchtiger, leichter bis mittelschwerer  Riesling**  **Trockener Welschriesling, Qualitätswein  Blauer Portugieser, Qual.** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kalbfleischgerichte** | | |
|  | | **Dazupassende Weine** | **Spezielle Empfehlung** | |
| **Original Wiener Schnitzel,  Cordon bleu**  **Kalbsbraten,  Gefüllte Kalbsbrust  Kalbsmedaillons**  **Kalbsvögerl,  Kalbfleisch, gedünstet** | | **Trockene, fruchtige Weißweine**  **Trockener, feinblumiger Weißwein      Gehaltvoller, trockener Weißwein** | **Weißburgunder oder Grüner Veltliner, Kabinett**  **Riesling oder  Riesling - Sylvaner      Trockener Grüner Veltl., Kabinett oder Spätlese** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Rindfleischgerichte** | | |
|  | | **Dazupassende Weine** | **Spezielle Empfehlung** | |
| **Rindfl., gekocht Tafelspitz mit Oberskren    Rindfl., gedünstet   Rindsbraten, z.B. Burgunderbraten Kurzgebratenes(Steaks) Rostbraten Zwiebelrostbraten  Saftfleisch mit Teigwaren Entrecote Boef Stroganoff, Roastbeef, etc.  Faschiertes aus Rindfleisch** | | **Kräftiger, extraktreicher, trockener Weißwein, oder mittelschwerer Rotwein   Weissburgunder, Blaufrä., Zweigelt,  Blauburgunder Reife Blauburgunder, auch Weissburgunder, Zweigelt, St. Laurent, u.a.   Kräftige, extraktreiche Rotweine, auch mit Barriqueausbau   Mittelschwere Rotweine** | **Gr. Veltliner, Kabinett, Welschriesling, Kabinett Kräftiger Zweigelt, Kabinett, trocken     Blauburgunder aus dem Barrique siehe oben Zweigelt, trockene Spätlese Cabernet, Barrique Blaufränkisch, trockene Spätlese oder Kabinett St. Laurent, trockene Spätlese**  **Blauburger, Kabinett** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Grillgerichte** | | |
|  | | **Dazupassende Weine** | **Spezielle Empfehlung** | |
| **Grillwürstl, Bratwürstl  Grillhendl  Hühner - und Putenfilets  Grillkoteletts    Cevapcici  Beefsteak, Rindsfilet**  **Schweinslungenbraten**  **Grillspieße     Gegrillte Fische** | | **Bukettreiche Weißweine  Trockene Weißweine   Würziger Weißwein**  **Schwerer, gehaltvoller RW Extraktreiche Rotweine   Reifere, kräftige Weißw.,    Mittelkräftiger Rotwein  Kräftige Weißweine**  **Leichte, spritzige Weißweine** | **Müller - Thurgau  Grüner Veltliner  Alle Veltlinerarten  Sauvignon blanc, Muskat  Cabernet sauvignon**  **Blauburgunder, Spätlese**  **Weißburgunder, Kabinett**  **Blaufränkisch, Zweigelt  Weißburgunder    Riesling, trocken  Welschriesling,  trocken** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lammfleischgerichte** | | |
|  | | **Dazupassende Weine** | **Spezielle Empfehlung** | |
| **Lammgerichte,  gekocht oder gedünstet**  **Lamm, gebacken     Lammbraten  Lammkotelett**    **Hammelfleischgerichte** | | **Gehaltvolle Weißweine mit leichter Restsüße**  **Kräftiger, extraktreicher  Weißwein    Leichter Rotwein oder vollmundige weiße Spätlesen**  **Reifer, mittelschwerer Rotwein** | **Zierfandler, Neuburger, Riesling, Gr. Veltliner**  **Weißburgunder, Chardonnay**  **Zweigelt, St. Laurent , Weißburgunder, Riesling, Gr. Veltliner    Blaufränkisch, Kabinett Zweigelt, St. Laurent** | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Wildgerichte** | | | |
| **Speisengruppe** | | **Dazupassende Weine** | **Spezielle Empfehlung** |
| **Rehragout**  **Rehrücken, gebraten**  **Hirschbraten Hirschfilet**  **Feldhase**  **Wildschweinbraten**  **Wildgefügel : Fasan Rebhuhn Wildente  Kaninchen : Wildkaninchen Hauskaninchen** | | **Für alle Wildarten :**  **Dunkle, kräftige, leichtherbe Rotweine, oder auch gehaltvolle, trockene Weißweine im Spätlesebereich           Gehaltvoller, trockener Weißwein** | **Trockene, kräftige Spätlese von St. Laurent, Blaufränkisch, Zweigelt,**  **Cabernet, Blauburgunder,**  **oder gut ausgebauter Barriquewein**  **oder reifer, kräftiger Weißburgunder,**  **ab Kabinettbereich**  **Weißburgunder, Spätlese Gr. Veltliner, Ruländer** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Internationale Küche** | | |
|  | | **Dazupassende Weine** | **Spezielle Empfehlung** | |
| **Chinesische und Japan. Küche**  **Griechische Küche**  **Mediterrane Küche  siehe auch Italien. Küche !**  **Ungar. Küche Paprikagewürzte, scharfe, fettreiche Gerichte,  wie Gulasch, etc.** | | **Leichte, frische, säurereiche Weißweine und Schilcher !**  **Gereifte, fruchtige Rotweine  Leichte, fruchtige Weißweine**  **Kräftige, extraktreiche Rotweine Bier** | **Schilcher, Grüner Veltliner, Welschriesling**  **Zweigelt, St. Laurent  Grüner Veltliner, Riesling**  **Zweigelt, Qualitätswein** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Fondue** | | |
|  | | **Dazupassende Weine** | **Spezielle Empfehlung** | |
| **Käsefondue     Fleischfondue  mit Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügelfleisch** | | **Trockene, fruchtige Weißweine**  **Kräftige, vollmundige Weißweine** | **Welschriesling, Rheinriesling, Grüner Veltliner, Sylvaner    Weißburgunder, Chardonnay** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Käse** | | |
|  | | **Dazupassende Weine** | **Spezielle Empfehlung** | |
| **Topfenkäse, Gervais u.a. Streichkäse    Weichkäse mit  Schimmelrinde    Mittelharte Käsearten  Hart- u. Schnittkäse, mild**  **Hart- u. Schnittkäse,  scharf und  würzig**  **Ziegen- oder Schafkäse**  **Edelschimmelkäse  Blauschimmelkäse** | | **Weißwein, Rose, lieblich Trock. Weißwein od. Rose    Mittelkräft. Rotweine  oder kräftige Weißweine    Reife Rotweine**  **Eher spritzige Weißweine    Aromaintensive Weißweine**  **Natursüße Weine  oder kräftige Rotweine** | **Zweigelt Rose, halbtrocken Gr. Veltliner, Welschriesling    Blaufränkisch, Cabernet, Merlot, Weißburgunder, Chardonnay    Zweigelt, Kabinett**  **Grüner Veltliner etc.    Müll.Thurgau, Sauvignon blanc   Auslese, Ausbruch, Trockenbeerenauslese, Cabernet sauvignon** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kalte Mehlspeisen** | | |
|  | | **Dazupassende Weine** | **Spezielle Empfehlung** | |
| **Cremekuchen - und - torten   Fruchtkuchen - und - torten   Apfelstrudel  Mürbgebäck Süßgebäck    Mehlspeisen mit Schokolade    Torten und Kuchen mit Nüssen** | | **Weißweine mit Restsüße     siehe oben**  **Natursüßweine    Kräftige Weine mit Restsüße** | **Rotgipfler, halbtrockene  Spätlese oder Auslese    Neuburger, mit  Zuckerrest**  **Ruländer, Auslese    Traminer, Spätlese,  mit Restzucker , oder  Halbsüßer Sekt** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Warme Mehlspeisen** | | |
|  | | **Dazupassende Weine** | **Spezielle Empfehlung** | |
| **Apfelstrudel  Kaiserschmarren  Palatschinken  Powidltascherl**  **Salzburger Nockerln  Buchteln**  **Marillenknödel  Topfenmehlspeisen**  **Versch. Strudel**  **Mohr im Hemd** | | **Rotgipfler oder  Zierfandler, mit Restzucker**    **Riesling - Sylvaner  mit Restzucker   Halbtrockene Weine oder**  **Kräftige Weißweine m. Restzucker**  **siehe oben** | **Halbtrockener oder  halbsüsser Rotgipfler**    **Spätlese, halbtrocken    Riesling, Kabinett**  **Malvasier Spätlese, mit Restzucker**  **Neuburger, Auslese,  mit Restzucker** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Dessert** | | |
|  | | **Dazupassende Weine** | **Spezielle Empfehlung** | |
| **Apfelstrudel  Mürbgebäck Süßgebäck   Cremekuchen - und -torten Fruchtkuchen - und - torten    Torten und Kuchen mit Nüssen    Mehlspeisen mit Schokolade** | | **Halbtrockene oder  halbsüße Weine   Natursüße Weißweine     Natursüße Weißweine     Natursüße Weißweine, Halbtrockener Sek** | **Rotgipfler oder Zierfandler - Spätlese, halbsüß   Auslese, Eiswein     Auslese, Eiswein     Auslese, Eiswein** | |