|  |
| --- |
| **Kalte Vorspeisen** |
|   | **Dazupassende Weine** | **Spezielle Empfehlung** |
| **Gekochter Schinken****Rohschinken mit Melone****Parmaschinken, Westfäl. Schinken, Lachsschinken****Wurstaufschnitt, Fleischaufschnitt** | **Würzige Weißweine****Trockener Weißweinodertrockener Sekt,bester Qualität****Trockener Weißwein,Trockener Rose,ev. auch Schilcher** | **Müller - Thurgau,Sauvignon blancGrüner 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 WeißweineMilder, geschmackvoller Rotwein** | **Sherry dry für klare SuppenTrockener 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 WeißweineKräftige Weißweine oder Rose****Kräftige Rotweine****Gehaltvolle Weißweine oder mittelschwere Rotweine** | **Alle Veltliner - und RieslingartenWeißburgunder****Zweigelt, Blaufränkisch, Blauburger etc.Weißburgunder,Zweigelt, St. Laurent, Blaufränkisch** |

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

|  |
| --- |
| **Vollwertgerichte und Spargel** |
|   | **Dazupassende Weine** | **Spezielle Empfehlung** |
| **Gemüselaibchen****Sojalaibchen, gebacken****Vollkornaufläufe****VollkornomelettenVollkornbrot****Spargel** | **Trockene, spritzige Weißweinesiehe oben****Kräftiger Weißwein oder mittelschwerer Rotweinsiehe 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, gebackeneLeber, geröstet Leber, gebacken Leber, glasiert** **Nieren, geröstet Zunge, gekocht** **Gänseleber** | **Leichter, spritziger Weißwein Mittelkräftiger, gereifter Rotwein** **Mittelkräftiger RotweinNatursüßweine 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, gegrilltForelle, blauGebratener HechtKarpfen, gebackenSeefische, gebackenDiv. Fische, naturDiv. Fische in SoßeMeeresfrüchteTintenfischGegrillte MeeresfischeLachs, warmHeringssalat** | **Leichte bis mittelkräftige, trockene WeißweineKräftige, extraktreiche, trockene bis halbtrockene WeißweineExtraktreicher Weißwein oder RotweinLeichte, frische, trockene, bukettreiche WeißweineRose bester Qualität****Kräftiger Weißwein** | **Leichter, trockener Riesling, oder Grüner VeltlinerWeißburg., Riesling, Neuburger, Chardonnay - Kab. od. Sptl., Ruländer, KabinettTrockener Sauvignon blanc, Trockener, extraktreicher Grüner VeltlinerZweigelt Rose, Kabinett****Welschriesl., Spätl., trocken** |

|  |
| --- |
| **Krustentiere** |
|   | **Dazupassende Weine** | **Spezielle Empfehlung** |
| **Austern HummerKrebse 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, QualitätsweinBlauer 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., gekochtTafelspitz mit OberskrenRindfl., gedünstetRindsbraten, z.B.BurgunderbratenKurzgebratenes(Steaks)RostbratenZwiebelrostbratenSaftfleisch mit TeigwarenEntrecoteBoef Stroganoff, Roastbeef, etc.Faschiertes aus Rindfleisch** | **Kräftiger, extraktreicher, trockener Weißwein, oder mittelschwerer RotweinWeissburgunder, Blaufrä., Zweigelt,BlauburgunderReife Blauburgunder,auch Weissburgunder,Zweigelt, St. Laurent, u.a.Kräftige, extraktreiche Rotweine,auch mit BarriqueausbauMittelschwere Rotweine** | **Gr. Veltliner, Kabinett, Welschriesling, KabinettKräftiger Zweigelt, Kabinett, trockenBlauburgunder aus dem Barriquesiehe obenZweigelt, trockene SpätleseCabernet, BarriqueBlaufränkisch, trockene Spätlese oder KabinettSt. 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****HirschbratenHirschfilet****Feldhase****Wildschweinbraten****Wildgefügel :FasanRebhuhnWildenteKaninchen :WildkaninchenHauskaninchen** | **Für alle Wildarten :****Dunkle, kräftige, leichtherbe Rotweine,oder auch gehaltvolle, trockene Weißweine im SpätlesebereichGehaltvoller,trockener Weißwein** | **Trockene, kräftige Spätlese von St. Laurent, Blaufränkisch, Zweigelt,****Cabernet, Blauburgunder,****oder gut ausgebauter Barriquewein****oder reifer, kräftiger Weißburgunder,****ab Kabinettbereich****Weißburgunder, SpätleseGr. Veltliner, Ruländer** |

|  |
| --- |
| **Internationale Küche** |
|   | **Dazupassende Weine** | **Spezielle Empfehlung** |
| **Chinesischeund 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 RotweineBier** | **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, halbtrockenGr. 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 MürbgebäckSüßgebäck 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 Weineoder** **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 MürbgebäckSüßgebäck Cremekuchen - und -torten Fruchtkuchen - und - torten Torten und Kuchen mit Nüssen Mehlspeisen mit Schokolade** | **Halbtrockene oder halbsüße WeineNatursüße Weißweine Natursüße Weißweine Natursüße Weißweine, Halbtrockener Sek** | **Rotgipfler oderZierfandler - Spätlese, halbsüßAuslese, Eiswein Auslese, Eiswein Auslese, Eiswein** |