

Herzlich willkommen im



*Wir wünschen guten Appetit und
eine fantastische Aussicht!*

*Enjoy your meal and
the fantastic view!*

Euer SkyRest-Team!

Kartenzahlung ab 15€ No Card payment under 15€

Passwort für Wifi-Gastzugang:

skyrest12345

***Our delicious meals are always freshly made. During Rush hour
between 12:00 – 14:00 delays might occur. If you are in a hurry
please ask our staff for faster food options.***

Preise inklusiv aller Steuern und Abgaben / prices include all taxes

Tip is not included



Alkoholfreie Getränke



Cola (light/zero)	0,33 € 4,90
Fanta	0,33 € 4,90
Sprite	0,33 € 4,90
Almdudler	0,35 € 4,90
Spezi	0,33 € 4,90
Eistee Pfirsich	0,33 € 4,90
Mineral prickelnd	0,33 € 4,60
Mineral still	0,33 € 4,60
Mineral	0,70 € 7,60



Bitter Lemon	0,20 € 4,90
Tonic Water	0,20 € 4,90
Red Bull	0,25 € 5,40
Milch	0,25 € 3,30
Buttermilch	0,25 € 3,60

Skyschnaps mit Frucht

Wodka Feige	2 cl € 4,70
Barack Marille	2 cl € 4,70
Williams Birne	2 cl € 4,70
Sky Kirscherl	2 cl € 4,70



Apfelsaft	0,33 € 4,90
	0,50 € 5,90
Orange 100 %	0,33 € 4,90
	0,50 € 5,90
Johannisbeere	0,33 € 4,90
	0,50 € 5,90
Apfel (gespritzt)	0,33 € 4,40
	0,50 € 5,40
Orangen (gespritzt)	0,33 € 4,40
	0,50 € 5,40
Johannis (gespritzt)	0,33 € 4,40
	0,50 € 5,40

Multivitamin	0,20 € 4,90
Hollundersaft	0,33 € 3,90
	0,50 € 4,90
Skiwasser	0,33 € 3,90
	0,50 € 4,90
Soda	0,33 € 3,70
	0,50 € 4,70

Schnäpse vom Scheyerer

Obstler	2 cl € 4,30
Williams	2 cl € 4,30
Marille	2 cl € 4,30
Kirsche	2 cl € 4,30
Zirbe	2 cl € 4,30
Haselnuss	2 cl € 5,00
Grappa di Prosecco	2 cl € 5,90
Wodka rot	2 cl € 4,30
Wodka weiß	2 cl € 4,30
Vogelbeere	2 cl € 6,90



SkyRest

Komm
murmeln!

Heiße Getränke

Espresso piccolo	€ 3,60
Espresso grande	€ 4,70
Kleiner Brauner	€ 3,60
Großer Brauner	€ 4,70
Verlängerter/Americano	€ 4,30
Häferlkaffee	€ 5,40
Cappuccino	€ 4,80
Latte Macchiato	€ 5,60
Heiße Schokolade	€ 4,90
Heiße Schokolade mit Marshmallows	€ 5,40
Tee mit Zitrone	€ 4,40
Heiße Zitrone	€ 4,40
Pfefferminz-, Früchte- oder Kamillentee	€ 4,40



Jeder Kaffee ist auch koffeinfrei erhältlich. Gerne servieren wir Ihnen die Kaffees oder Heiße Schokolade auch mit Mandel- oder Sojamilch.

Aufpreis: 50 Cent

Heißes Alkoholisches

Jägertee im Häferl	1/4 € 6,50
Glühwein im Häferl	1/4 € 6,50
Heiße Schokolade mit Rum	€ 6,90
Schoko´retto Heiße Schoko mit Amaretto	€ 7,50
„Heiße Oma“ Heiße Schoko mit Eierlikör	€ 7,50
Tee mit Rum	€ 6,50
Irish Coffe (Whiskey)	€ 9,30
Italian Coffe (Amaretto)	€ 9,30
Kaffee mit Baileys	€ 9,30
Bombardino	€ 5,50



Mischgetränke

Bacardi Coke	4cl	€ 12,50
Captain Coke	4cl	€ 12,50
Coca-Cola Rum	4cl	€ 9,20



Jack Daniels Coke	4cl	€ 12,90
Jack Daniels Bull	4cl	€ 12,90
Wodka & Red Bull	4cl	€ 12,90
Wodka Lemon	4cl	€ 12,90
Gin Tonic	4cl	€ 12,90
Campari Orange		€ 7,80

SHOTS / Kurze

Baileys		€ 4,50
Amaretto		€ 4,50
Flying Hirsch		€ 5,80
Flügerl	4cl	€ 4,70
Jägermeister	2cl	€ 4,50
Ramazotti	2cl	€ 4,30
Remy Martin	4cl	€ 6,50
Rum	2cl	€ 3,40



Prosecco & Champagner

Moet & Chandon	0,7l	€ 130,00
----------------	------	----------



Prosecco DOC	0,7l	€ 49,00
Glas Prosecco	0,1l	€ 7,00
Piccolo Prosecco		€ 9,00

Unsere Party Specials

Flasche Wodka/Jack/ Gin	€ 98,00
(mit 4 Beigetränken)	
Jägermeister Automat	€ 180,00
(60 Fl. 0,02l)	
Tablet Flügerl	€ 92,00
(22 Stk.)	
Tablet Flying Hirsch	€ 81,00
(15Stk.)	
Tablet Willi mit Frucht	€ 92,00
(22 Stk.)	
Tablet Marille mit Frucht	€ 92,00
(22 Stk.)	
16 Shot Roulette	€ 62,00



SkyRest

Komm
murmeln!

Unser Bier

Stiegl 0,3l € 5,30

0,5l € 6,60



Stiegl Weissbier 0,3l € 5,50

0,5l € 6,90

Stiegl Radler 0,3l € 5,30

0,5l € 6,60



Stiegl Weizen (Alkoholfrei) 0,5l € 6,90

Stiegl Radler 0,0% 0,3l € 5,30

0,5l € 6,60

Stiegl Freibier 0,0% 0,5l € 6,60

Franziskaner Weizen (Dunkel) 0,5l € 6,90



Strongbow 0.3l € 6,00

Spritziges zwischendurch

Sommerspritzer € 5,60

Lillet Berry € 8,30

Lillet Vive € 8,30

Lillet Lemon € 8,30

Hugo € 8,30

Weißwein gespritzt mit Holundersirup



Aperol Spritzer € 8,30

Weißwein gespritzt mit Aperol

Aperol Spritz mit Prosecco € 8,60

Limoncello Spritz € 8,30

Limoncello mit Prosecco € 8,60

Ein Glaserl Wein

Grüner Veltliner 1/8 | € 4,10

Grüner Veltliner 1/4 | € 7,80

Sauvignon Blanc 1/8 | € 6,80



Zweigelt 1/8 | € 4,10

Zweigelt 1/4 | € 7,80

Blaufränkisch 1/8 | € 6,80

Rotwein gespritzt 1/4 | € 5,00

Weißwein gespritzt 1/4 | € 5,00

Rosé 1/8 | € 4,90



SkyRest

Komm
murmeln!

Aus der Suppenküche

Sky Suppentopf mit Knödelallerlei ^{ACGL}

Clear soup with various dumplings

€ 9,90

Rindsuppe mit Frittaten ^{ACG}

Clear soup with sliced pancakes

€ 7,90

Tirolerknödelsuppe ^{ACGL}

Clear soup with Tyrolean dumpling

€ 7,90

Kaspressknödelsuppe ^{ACGL}

Clear soup with cheese dumpling patties

€ 8,90

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Gebäck ^{AGL}

Homemade goulash soup with bread

€ 9,30

Feine Tomatencremesuppe mit Croûtons ^{AGFL}

Tomato cream soup with croûtons and whipped cream

€ 8,40

Vegetarisch



SkyRest

Komm
murmeln!

Traditionelle Hüttengerichte

Sky Pfandl ^{AGM}

€ 30,80

Rumpsteak mit Ofenkartoffel, Sauerrahmdip und Röstgemüse
Rump steak with baked potato, sour cream and vegetables

Mixed Grill ^{ACGFLM}

€ 30,80

von Rind, Schwein, Pute, dazu Pommes frites, Röstgemüse und Kräuterbutter
Mixed Grill with beef, pork and turkey, French fries, vegetables

Sky Toast ^{ACFGLMO}

€ 18,30

Feines Putensteak mit Grillsauce und Salatgarnitur
Turkeysteak with barbecue sauce and salad



Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute ^{AC}

€ 19,50

in Butterschmalz gebraten mit Pommes oder Petersilkkartoffeln und Preiselbeeren
Fried pork or turkey cutlet „Viennese style“ with fries or potatoes and cranberries

Zigeunerschnitzel ^{AGLM}

€ 19,50

mit hausgemachtem Letscho und Pommes frites
Pork escalope served in spicy homemade sauce with vegetables and French fries

Holzhackersteak ^{ACFGLMO}

€ 19,50

mit Speck und Kartoffelsalat
Grilled porksteak with bacon and potato salad

Skifahrer Gröstl ^{ACGLMO}

€ 16,80

Geröstete Erdäpfel, Zwiebel, Speck und würzige Wurst
 mit Spiegelei und Salat
*Sliced potatoes roasted with bacon, spicy sausage,
 onions, fried egg and mixed salad*

Käsespätzle mit Röstzwiebel und Salat ^{ACGMO}

€ 17,40

Spätzle mit würzigem Käse und Röstzwiebel
Spätzle with traditional cheese, fried onions and salad



Sky Rest

Komm
murmeln!

Traditionelle Hüttengerichte

- Zanderfilet Natur oder gebacken** ^{ACDGM} € 28,90
 mit Petersilkartoffeln und Knoblauchdip
 Fillet of pikeperch roasted in butter or deep fried with potatoes and garlic-dip
- Deluxe Mountain Burger** ^{ACFGLMN} € 23,80
 Doppelt Hacksteak vom Rind mit doppelt Speck, doppelt Käse, Spiegelei und Pommes frites
Double Beef burger with double bacon, double cheese, fried egg and French fries
- Sky Burger** ^{ACFGLMN} € 18,50
 Hacksteak vom Rind mit Speck, Käse und Pommes frites
Beef burger with bacon, cheese and French fries
- Big Burger** ^{ACFLMN} € 18,50
 Hacksteak vom Rind mit Tomaten, Gurke, Zwiebel und Pommes frites
Beef burger with tomato, cucumber, onion and French fries
- Vegetarischer Burger** ^{ACGL}  € 18,90
 Kartoffellaibchen mit Käse, Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebel und Pommes frites
Potato patties with cheese, salad, cucumber, tomatoes, onion and French fries.
- Mexican Burger** ^{ACFLM} € 18,90
 Putenfleisch mit Salat, Gurken, Zwiebel, Tomaten, Jalapeños, scharfer Sauce und Pommes
Turkey with salad, cucumber, onion, tomato, jalapenos, hot sauce and French fries
- Grillwürstel mit Pommes frites**  € 13,90
 Grilled sausage with French fries
- Currywurst mit Pommes frites** ^{AGLM} € 16,30
 Currywurst with French fries
- Knackige Bratwurst mit Kartoffelsalat** ^{AMO} € 14,90
 Grilled pork sausage with potato salad
- Ofenkartoffel mit Sauerrahm und gegrillten Putenstreifen** ^{AGM} € 17,60
 Baked potato with sour cream and grilled turkey stripes
- Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Speckwürfel und Zwiebel** ^{AG} € 14,90
 Baked potato with sour cream, bacon and onions
- Ofenkartoffel mit Gemüse und Sauerrahmsauce** ^{AG}  € 17,60
 Baked potato with vegetables and sour cream
- Leberkäse gebraten mit Spiegelei und Pommes frites** ^C € 16,80
 Hot meat loaf with fried egg and French fries



Sky Pizza (hausgemacht)

Sky Pizza ^{AGL} € 18,50


Tomaten - Käse - Schinken - Salami - Speck - Champignons - Zwiebel - Oliven - Oregano

Tomato - Cheese - Ham - Salami (Pepperoni) - Bacon - Mushrooms - Onion - Olives - Oregano

Pizza Rustica ^{ACGL} € 18,30

Tomaten - Käse - Speck - Zwiebel - Mais - Pfefferoni - Artischocken - Ei

Tomato - Cheese - Bacon - Onion - Corn - Chili peppers - Artichokes - Egg

Pizza Margherita ^{AGL}  € 13,90

Tomaten - Käse - Oregano

Tomato - Cheese - Oregano

Pizza Prosciutto ^{AGL} € 15,90

Tomaten - Käse - Schinken - Oregano

Tomato - Cheese - Ham - Oregano



Pizza Salami ^{AGL} € 15,90

Tomaten - Käse - Salami

Tomato - Cheese - Salami (Pepperoni)

Pizza Diavolo ^{AGL} € 17,20

Tomaten - Käse - Salami - Oregano - Pfefferoni - Jalapenos

Tomato - Cheese - Salami (Pepperoni) - Oregano - Chili peppers - Jalapenos

Pizza Tonno ^{ADGL} € 17,90

Tomaten - Käse - Thunfisch - Zwiebel - Oliven - Oregano

Tomato - Cheese - Tuna - Onion - Olives - Oregano

Pizza Capricciosa ^{AGL} € 17,90

Tomaten - Käse - Schinken - Oregano - Champignons - Oliven

Tomato - Cheese - Ham - Oregano - Mushrooms - Olives

Pizza Rucola ^{AGL}  € 16,90

Tomaten - Mozzarella - Rucola - Parmesan

Tomato - Mozzarella - Rucola - Parmesan

Vegetarische Pizza ^{AGL}  € 17,90

Tomaten - Mozzarella - Gemüse der Saison

Tomato - Mozzarella - vegetables of the season

Pizzarand wird mit Knoblauch bestrichen/ pizzacrust is covered in garlic.

Nudeln – Pasta am Schattberg

Spaghetti „Bolognese“ AGL
Spaghetti with meat-tomato sauce

€ 15,90

Spaghetti „Napoli“ AFL
Spaghetti with tomato sauce

Vegetarisch

€ 13,90

Spaghetti „aglio e olio“ AGL
Spaghetti with garlic, pepper, olives, rucola, parmesan and olive oil

Vegetarisch

€ 18,90



Unsere Salate

Bunter Salatteller mit Putenstreifen und Cocktailsauce ACFGLMO
Mixed salad with grilled turkey slices and cocktail sauce

€ 18,90

Thunfischsalat mit Zwiebelringen und Oliven ADGLMO
Tuna salad with onions and olives

€ 16,90

Sky Salatteller mit gegrilltem Zanderfilet und Knoblauchsauce ADGLMO
Mixed salad with fillet of pike-perch and garlic sauce

€ 28,40

Großer Salatteller mit frittierten Hühnerstreifen und Hausdressing ACFGLMO € 18,90
Large mixed salad with deep fried chicken stripes and homemade dressing

Bauernsalat AFGLMO

mit geröstetem Speck, Kartoffeln und Zwiebeln
Mixed salad with roasted bacon, potatoes and onions

€ 19,50

Kaspressknödel auf Salat ACFGLMO
Roasted cheese dumpling patties on salad

Vegetarisch

€ 16,80

Großer gemischter Salat AGLMO
Large mixed salad

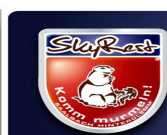
Vegetarisch

€ 7,90

Kleiner gemischter Salat AGLMO
Small mixed salad

Vegetarisch

€ 6,90



SkyRest

Komm murmeln!

Für unsere Kleinen

- Wiener Schnitzel mit Pommes frites** ^{AC} € 11,90
Small fried pork or turkey cutlet with French fries
- Pute natur mit Pommes frites** ^M € 11,30
Grilled turkey with French fries
- Frittierte Hühnerstreifen mit Pommes frites** ^A € 11,30
Deep fried chicken stripes with French fries
- Spaghetti Bolognese** ^{AGL} € 10,90
Spaghetti with meat-tomato sauce
- Spaghetti mit Tomatensauce** ^{AFL} € 9,90
Spaghetti with tomato sauce
- Grillwürstel mit Pommes frites** € 9,90
Grilled sausage with French fries

Vegetarisch

Glutenfrei*



SkyRest

Komm
murmeln!

Süße Verführungen

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Schlagobers ^{ACGH**} € 8,60

Homemade apple strudel with vanilla sauce or whipped cream

Vegetarisch



Skyrest Topfenstrudel mit Vanillesauce oder Schlagobers ^{ACG**} € 8,60

Cream-cheese strudel with vanilla sauce or whipped cream

Vegetarisch

Rustikaler Kaiserschmarrn mit Apfelmus ^{ACG**} € 15,90

Sugared and shredded pancake with apple sauce

Vegetarisch

Riesen Germknödel in Vanillesauce und Mohnzucker ^{ACG**}

Yeast dumpling filled with plum jam served in vanilla sauce and poppy seed-sugar

Vegetarisch



€ 11,30

2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade ^{ACG} € 9,90

2 Crêpes filled with apricot jam

Vegetarisch

2 Stück Palatschinken mit Nutella ^{ACGH} € 10,90

2 Crêpes filled with Nutella

Vegetarisch

Eispalatschinken mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers ^{ACGFH} € 11,90

Crêpe filled with vanilla ice-cream, chocolate sauce and whipped cream

Vegetarisch

Coupe Dänemark ^{ACFG} € 10,90

Vanilleeis mit warmer Schokosauce und Schlagobers

Coupe Denmark (Vanilla ice-cream with chocolate-sauce and whipped cream)

Vegetarisch

Wiener Eiskaffee ^{ACFG} € 10,90

Vanilleeis ummantelt von Kaffee und Schlagobers

Ice coffee Vienna style (Vanilla ice-cream with coffee and whipped cream)

Vegetarisch

Heiße Liebe ^{ACFG**} € 12,90

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers

Hot Love (Vanilla ice-cream with hot raspberries and whipped cream)

Vegetarisch

Funeis ^{ACFG} € 7,90

2 Kugeln Vanilleeis mit Schokosoße, Schlagobers und Smarties

2 Scoops of vanilla ice-cream with chocolate-sauce, whipped cream and smarties

Vegetarisch

Zur Jaus'n zwischendurch

Bauerntoast mit Salatgarnitur und Spiegelei ^{ACGLMO} € 15,70
Toasted bread with bacon, cheese, fried egg and garnished with salad

Schinken-Käse-Toast fein garniert ^{AFGLMO} € 10,90
Toast with ham and cheese

Frankfurter Würstel mit Semmel ^{AO} € 9,90
Hot sausage with bread



Speckbrot fein garniert ^{AGMO} € 13,60
Bacon bread

Almkäsebrot, reich garniert ^{AGM} € 14,70
Bread with butter and sliced cheese



Portion Pommes frites € 7,50
Portion of French fries



1 Stück Landbrot ^A € 1,50
1 slice of bread



Frühstück/ Breakfast ^{ACFH} € 18,00

3 Eier nach Wahl (Spiegelei / Rührei) mit Gebäck, Kaffee nach Wahl und 0,3l Orangensaft
3 Eggs of your choice (fried egg / scrambled eggs) with bread, a coffee of your choice and 0,3l orange juice



SkyRest

Komm murrn!

Vegetarische Gerichte:

- | | |
|---|---------|
| Vegetarisches Gröstl ^{ACGLMO} | € 17,80 |
| Geröstete Erdäpfel mit Röstzwiebel, Spiegelei und Salat
<i>Sliced potatoes roasted with onions, fried egg and mixed salad</i> | |
| Käsespätzle mit Röstzwiebel und Salat ^{ACGMO} | € 17,40 |
| Spätzle mit würzigem Käse und Röstzwiebel
<i>Spätzle with traditional cheese, fried onions and salad</i> | |
| Vegetarischer Burger ^{ACGL} | € 18,90 |
| Kartoffelaibchen (aus Karotten, Mais, Bohnen, Eier) mit Käse, Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebel und Pommes.
<i>Potato patties (made out of carrots, corn, beans, eggs) with cheese, salad, cucumber, tomato, onion and french fries.</i> | |
| Ofenkartoffel mit Gemüse und Sauerrahmsauce ^{AG} | € 17,60 |
| <i>Baked potato with vegetables and sour cream</i> | |
| Pizza Margherita ^{AGL} | € 13,90 |
| Tomaten - Käse - Oregano
<i>Tomato - Cheese - Oregano</i> | |
| Pizza Rucola ^{AGL} | € 16,90 |
| Tomaten - Mozzarella - Rucola - Parmesan
<i>Tomato - Mozzarella - Rucola - Parmesan</i> | |
| Pizza Tonno ^{ADGL} (Pescetarisch) | € 17,90 |
| Tomaten - Käse - Thunfisch - Zwiebel - Oliven - Oregano
<i>Tomato - Cheese - Tuna - Onion - Olives - Oregano</i> | |
| Vegetarische Pizza ^{AGL} | € 17,90 |
| Tomaten - Mozzarella - Gemüse der Saison
<i>Tomato - Mozzarella - vegetables of the season</i> | |
| Spaghetti „Napoli“ ^{AGFL} | € 13,90 |
| <i>Spaghetti with tomato sauce</i> | |
| Spaghetti „aglio e olio“ ^A | € 18,90 |
| <i>Spaghetti with garlic and olive oil</i> | |
| Kaspressknödel auf Salat ^{ACGLMO} | € 16,80 |
| <i>Roasted cheese dumpling patties on salad</i> | |
| Großer gemischter Salat ^{AGLMO} | € 7,90 |
| <i>Large mixed salad</i> | |
| Kleiner gemischter Salat ^{AGLMO} | € 6,90 |
| <i>Small mixed salad</i> | |
| Käse-Toast fein garniert ^{AFGLMO} | € 10,90 |
| <i>Toast with cheese</i> | |
| Almkäsebrod, reich garniert ^{AGM} | € 14,70 |
| <i>Bread with butter and sliced cheese</i> | |
| Portion Pommes frites | € 7,50 |
| <i>Portion of French fries</i> | |



SkyRest

Komm
murmeln!

Allergen-Information

*Verarbeitungsbedingte Kontakte und somit Spuren von glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid / Sulfite, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden. Bitte weisen Sie uns auf Ihre Allergien hin.

**Kann Spuren von Restalkohol enthalten

A Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste, Hafer oder Hybridstämme und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains).

B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Crustaceans (Shellfish) crab, shrimp, lobster, prawn.

C Ei von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Eggs and egg substitutes.

D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Fish and fish substitutes.

E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Peanuts and peanut substitutes.

F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Soy and soy substitutes.

G Milch oder Laktose, aller Arten von Nutztiermilch und deren Erzeugnisse.

Milk or lactose and milk substitutes (butter, cheese, etc.).

H Schalenfrüchte (Mandeln, Walnüsse, Pistazien etc.) und deren Erzeugnisse.

Edible nuts (tree nuts, hazelnut, walnut, etc.) and nut substitutes.

L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Celery and celeriac and their substitutes.

M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Mustard and mustard substitutes.

N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Sesame seeds and sesame substitutes.

O Schwefeldioxid / Sulfite und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Sulphur dioxide (sulphites).

P Lupinenerzeugnisse

Lupin

R Weichtiere w.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Molluscs

Unsere Rotweine

Zweigelt

Flasche 0,75 l € 38,00

Hannes Rech, Gols, Neusiedlersee

12,5 % vol., tiefdunkles Rubingranat. In der Nase frische Waldbeeren, einladend, feine Kräuterwürze, am Gaumen saftig, zart florale Anklänge, etwas Minze, sehr balanciert, trinkfreudig, vielseitiger Speisebegleiter.

Blaufränkisch

Flasche 0,75 l € 42,00

Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland

13,0 % vol. trocken. Rubin Granat, jugendlich violette Reflexe, in der Nase zarter Nougattouch, insgesamt eher verhaltene Nuancen, am Gaumen dunkle Frucht, gut harmonisierende Tanine, sehr trinkfreudig.



Hillside

Flasche 0,75 l € 46,00

Cuvée aus Syrah, Blaufränkisch und Merlot

Leo Hillinger, Jois, Neusiedlersee

13,5 % vol. trocken. Tiefdunkles Rubingranat mit violetten Rändern, in der Nase würzige Aromen mit einem Background von dunklen Beeren, am saftigen und komplexen Gaumen findet sich die Würze und Fruchtigkeit harmonisch wieder. Perfekt eingebundenes Tannin, sehr lang nachhallendes Finale, mit enorm viel Potential.



SkyRest

Komm murmeln!

Unsere Weißweine

Grüner Veltliner Bachgarten

Flasche 0,75 l € 37,00

Franz Pichler, Vösendorf, Wachau

12,5% vol. trocken. Helles Gold mit Grünreflexen, sortentypisches, elegantes Fruchtbukett nach Stachelbeeren und Grapefruit. Reifer gelber Apfel, feine Würzaromatik, am Gaumen fruchtig und saftig, angenehme lebendige Säure, zarte Tropenfrucht, delikater Fruchtschmelz, mittlgewichtig mit viel Finesse im Finale.

Sauvignon Blanc

Flasche 0,75 l € 42,00

Gerhard Wohlmuth, Fresing, Südsteiermark

13,0 % vol. trocken. Helles grüngelb. Feine florale Nuancen nach Holunderblüten, zart nach Grapefruitzesten, ein Hauch von Steinobst. Saftig, sehr elegant, mit extrasüßer Tropenfrucht unterlegt, gelbe Noten im Nachhall, feiner Zitrustouch im Finish. Ein vielseitiger Speisenbegleiter.



Sabathini

Cuvée aus Welschriesling und Sauvignon blanc

Flasche 0,75 l € 39,00

Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark

11.0 % vol. trocken. Frische, appetitliche Frucht, die Cassisnoten vom Sauvignon blanc kommen klar durch, leicht paprizierend, unkompliziertes, animierendes Trinkvergnügen und vor allem vielseitig kombinierbar.



SkyRest

Komm murmeln!