



DEER'S
im Hubertushof

APERITIV UND WEINEMPFEHLUNG

Ein Glas „BLÅ Sparkling“ - Jasmin, White Tee, Darjeeling (Alkoholfrei) Sommelier Jacob Kocemba/ Dänemark	0,1 l	5,90
Ein Glas „Prosecco“ (Classic & Rosé)	0,1 l	4,50
Ein Pfiff Reininghaus „Jahrgangspils“	0,2 l	3,40
Sanbitter (Alkoholfrei)		2,50
Ein Glas „Hirschbirne“ (Alkoholfrei) Edition Sommelier/ Werner Retter	0,1 l	5,70

SPEZIELLE BOUTEILLENWEINE WEISS

Sauvignon Blanc „DAC“ 2018 WG Gross – Ehrenhausen – Stmk.	0,75 l	33,60	1/8 l	5,60
Morillon – Chardonnay „steir. Klassik“ 2017 WG E.&W.Polz – Grassnitzberg – Stmk.	0,75 l	33,60	1/8 l	5,60
Chardonnay „Muschelkalk“ 2018 WG Giefing – Rust – Bgld.	0,75 l	33,60	1/8 l	5,60

SPEZIELLE BOUTEILLENWEINE ROT

Cuveé „Kumarod“ ZW-CS-ME 2012 WG Schwarz – Andau – Bgld.	0,75 l	33,00	1/8 l	5,50
Mompertone DOC 2014 WG Prunotto – Monferrato – Barb. Syrah	0,75 l	34,80	1/8 l	5,80
Condado de Haza 2011 Ribera del Duero	0,75 l	42,60	1/8 l	7,10

HAUSWEINE WEISS

Grüner Veltliner	WG Frank – Herrnbaumgarten – NÖ (trocken)	1/4 l	4,80
GV Novemberlese	WG Müller – Kremstal – NÖ (halbtrocken, wenig Säure)	1/4 l	5,20

HAUSWEINE ROT

Rosé	WG Frank – Herrnbaumgarten – NÖ	1/4 l	5,80
Blauer Zweigelt	WG Gsellmann – Gols – Burgenland	1/4 l	4,80