



GETRÄNKE-, WEIN- & SPEISEKARTE



homesuitehome

★★★★



## SUITE HIGHLIGHTS

High End Design in den neuen Zimmern & Suiten, SPA on Top of Fieberbrunn und kulinarische Gipfelerlebnisse warten im neuen „home suite home“ auf Sie! Heimat steht für die ewige Sehnsucht nach der Gemütlichkeit, nach Willkommensein und Wohlfühlen. „Kind of magic“, so lautet deshalb unser Motto im neuen „home suite home“. Denn eines ist klar: Ein wenig Magie schadet nie!

Deshalb haben wir aus der Boutiquelodge Ihr neues, lässiges, chices, gemütliches, einladendes und vor allem mit viel Herzblut designtes „home suite home“ gestaltet.

Ihr zweites Zuhause.

Ihr stylisches Feriendomizil.

Ihr magisches Vier-Sterne-Hotel.

## SUITE DREAMS

Suiten, Appartements & Doppelzimmer.

Elegant in unserem Signature-Moosgrün und einem dezenten Messington gehalten, begeistern die 10 rundum erneuerten, chicen, lässigen und coolen Suiten mit bis zu 75 m² sowie 5 neue Doppelzimmer mit alpinem Flair und luxuriöser Ausstattung.

Ausstattung Doppelzimmer & Suiten:

- Suiten mit voll ausgestatteter Küche
- Balkon mit Bergblick
- Suiten mit bis zu 2 Badezimmern mit Dusche / WC
- Kosmetikprodukte, Fön, Bademäntel
- Safe, Kostenloses WLAN, Kabel TV





## suite&sour

Das neue Restaurant & Bistrot.

Nach dem Motto „Kind of coolinary“ freuen wir uns, Sie in unserem Restaurant „suite & sour“ mit lifestylog-coolinarischem Ambiente und einem kreativen, aber auch bodenständigen Getränke- und Speisenangebot zu begrüßen. Unsere Küchencrew begeistert Sie mit einem bunten, vitalen und doch bodenständigen Genussangebot, dazu kommt ein trendig-süffiger Getränke-Mix mit großer Weinauswahl, kreativen Cocktails und allerlei Spritzig-Hochgeistigem.

**Warme Küche: Täglich von 17.00 uhr bis 21.00 Uhr**

## suite&relax

Der neue Roof Top SPA.

Last but not least setzen wir im wahrsten Sinne noch eines oben-drauf: Mit unserem neuen Rooftop-SPA „suite & relax“ toppen wir herkömmliche Wellnessangebote mit einer innovativen Vision, die von 15.00 Uhr bis 20.00 Uhr Ruhe, Entspannung und eine Portion Gemächlichkeit, kombiniert mit einem coolen Perspektivenwechsel bringt.

Das „suite & relax“ Wellness-Angebot:

- Ganzjährig beheizter Outdoorpool mit 33 Grad
- Finnische Sauna mit Blick auf den Wildseeloder
- Biokräutersauna mit Blick Richtung Buchsteinwand
- Outdoor-Liegen
- Ruheraum mit Schaukel-Liegen
- Wellness-Bar mit Tees und Säften



### Besuchen Sie uns auf Instagram & Facebook!

Hier gibt's immer wieder die latest News über unser neues „home suite home“. Spezielle Angebote, Einblicke ins Genusstagebuch und lässige Schnappschüsse – Sie sind immer live dabei!





## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,25 l	3.80
Cola zero	0,33 l	4.30
Almdudler	0,33 l	4.40
Eistee Pfirsich	0,33 l	4.30
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,5 l	5.50
Schwasser	0,25 l	3.30
Schwasser	0,5 l	4.80
Mineralwasser prickelnd / still	0,33 l	3.50
Mineralwasser prickelnd / still	0,7 l	6.20
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft	0,25 l	3.90
Diverse Säfte	0,25 l	3.90
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft gespritzt	0,25 l	3.50
Johannisbeersaft gespritzt	0,5 l	4.90
Orangensaft gespritzt	0,5 l	4.90
Apfelsaft gespritzt	0,5 l	4.90
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	0,2 l	3.90
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	3.90
Fever Tree Tonic	0,2 l	4.50
Red Bull	0,25 l	5.20
Leitungswasser	0,5 l	1.50
	1,0 l	3.00





## HEISSE GETRÄNKE



Kaffee	<b>3.50</b>
Espresso	<b>3.20</b>
Doppelter Espresso	<b>4.90</b>
Cappuccino	<b>3.90</b>
Latte Macchiato	<b>4.90</b>
Milchkaffee	<b>4.90</b>
Irish Coffee	<b>6.90</b>
Tee	<b>3.30</b>
Tee mit Rum	<b>5.30</b>
Heiße Schokolade mit Sahne	<b>4.90</b>
Heiße Schokolade mit Rum / Sahne	<b>6.90</b>
Glühwein	<b>5.60</b>
Jagatee	<b>6.60</b>
Heiße Zitrone	<b>3.30</b>

## BIER



Trumer	0,5 l	<b>5.70</b>
Trumer	0,3 l	<b>4.70</b>
Trumer	0,2 l	<b>3.70</b>
Trumer Radler	0,5 l	<b>5.70</b>
Trumer Radler	0,3 l	<b>4.70</b>
Cola Bier	0,5 l	<b>5.70</b>
Benediktiner Hefe hell	0,3 l	<b>4.90</b>
Benediktiner Hefe hell	0,5 l	<b>5.90</b>
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	<b>5.70</b>
Weizen Cola, Weizen Sprite	0,5 l	<b>5.90</b>



## WEINE OFFEN



Grüner Veltliner	1/8 l	<b>4.40</b>	Spritzer weiß od. rot	1/4 l	<b>3.90</b>
Grüner Veltliner	1/4 l	<b>8.80</b>	Spritzer weiß od. rot – süß	1/4 l	<b>4.40</b>
Cuvee Rot	1/8 l	<b>4.40</b>	Hugo	1/4 l	<b>6.90</b>
Cuvee Rot	1/4 l	<b>8.80</b>	Aperol Spritz	1/4 l	<b>6.90</b>
			Limoncello Spritz	1/4 l	<b>6.90</b>

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.  
Die angegebenen Preise verstehen sich in EURO, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## SHOTS



Flügerl	<b>3.90</b>
Flying Hirsch	<b>4.90</b>
Apfelstrudel	<b>3.90</b>
Berliner Luft	<b>3.50</b>

## WHISKEY / COGNAC



Jack Daniel's	4 cl	<b>7.00</b>
Jameson	4 cl	<b>7.00</b>
Southern Comfort	4 cl	<b>7.00</b>
Single Malt	4 cl	<b>8.50</b>
Remy Martin VSOP	2 cl	<b>5.00</b>
Otard	2 cl	<b>5.00</b>

## LONGDRINKS 2 CL SPIRITUOSEN



Campari Soda, Campari Orange	<b>5.00</b>
Captain Morgan Cola	<b>6.20</b>
Bacardi Cola	<b>6.20</b>
Malibu Orange	<b>6.20</b>
Gin Tonic	<b>6.90</b>
Gin Apfelsaft	<b>6.20</b>
Vodka Lemon, Vodka Red Bull	<b>6.90</b>
Cuba Libre (Havanna Cola)	<b>6.20</b>
Jim Beam Cola	<b>6.20</b>
Jack Daniel's Cola	<b>6.90</b>
Southern Comfort Ginger Ale	<b>6.90</b>
Whiskey Bull	<b>6.90</b>

## SCHNÄPSE & EDELBRÄNDE 2 CL



Obstler	<b>3.30</b>
Marille	<b>3.60</b>
Williams Birne	<b>3.90</b>
Haselnuss	<b>3.60</b>
Johannisbeere	<b>3.60</b>
Zirbe	<b>3.60</b>
Alte Marille	<b>5.40</b>
Alte Williams Birne	<b>5.40</b>
Alte Waldhimbeere	<b>5.40</b>
Alte Kirsche	<b>5.40</b>
Alte Hauszwetschke	<b>5.40</b>
Alter Bodenseer-Apfel	<b>5.40</b>
Vogelbeere	<b>7.50</b>
Himbeer Edelbrand	<b>7.50</b>



## SPIRITUOSEN & LIKÖRE 2 CL

Jägermeister		<b>4.10</b>
Fernet Branca		<b>4.00</b>
Ramazotti, Aversa		<b>4.00</b>
Tequila Gold, Silver		<b>3.80</b>
Beefeater		<b>3.80</b>
Absolut Vodka		<b>3.80</b>
Bacardi		<b>3.80</b>
Captain Morgan		<b>3.80</b>
Havanna Club 3 Jahre		<b>3.80</b>
Havanna Club 7 Jahre		<b>5.00</b>
Amaretto, Baileys		<b>4.00</b>
Sambucca		<b>3.80</b>
Martini Bianco, Rosso	4 cl	<b>5.50</b>

## CHAMPAGNER

Moët Chandon	0,7 l	<b>99.00</b>
Moët Chandon Ice	0,7 l	<b>125.00</b>
Moët N. I. R.	0,7 l	<b>125.00</b>
Dom Perignon	0,7 l	<b>295.00</b>
Drappier Brut	0,75 l	<b>80.00</b>
Drappier Rose	0,75 l	<b>90.00</b>
Drappier Brut	6 l	<b>700.00</b>

## PREMIUM SPIRITUOSEN 2 CL

Tequila Padre blanco	<b>7.00</b>
Tequila Padre Reposado	<b>8.00</b>
Tequila Padre Anejo	<b>9.00</b>
Rum Diplomatico	<b>5.50</b>
Rum Diplomatico de Familia	<b>6.00</b>

## PREMIUM GIN 2 CL

Bombay Sapphire	<b>4.00</b>
Hendrick's	<b>5.00</b>
Tanqueray 10	<b>5.00</b>
Windspiel	<b>5.00</b>
Gin Sul	<b>5.00</b>
Elephant Gin	<b>5.00</b>
Monkey 47	<b>5.00</b>
Le Tribute	<b>5.00</b>
Beefeater	<b>4.00</b>

## SEKT/PROSECCO

Prosecco	0,1 l	<b>4.20</b>
Prosecco	0,7 l	<b>29.50</b>
Schlumberger	0,7 l	<b>39.00</b>
Sekt Rosé	0,7 l	<b>30.00</b>

### SPEZIAL-CHAMPAGNE SUNDAY

Drappier Brut	0,75 l	<b>65.00</b>
Drappier Rose	0,75 l	<b>75.00</b>



## SKY LOUNGE MIT STIL



Après Ski next level – in dieser Location lässt sich das Après-Ski-Event auf die nächste Stufe heben. Edel und doch chillig, abgehoben und doch hautnah an den Beats. Sich selbst das Außergewöhnliche schuldig sein und in der Sky Lounge ins ultimative Party-Feeling mit besten Drinks und coolen Acts eintauchen. Tischreservierung erforderlich.





## AUS DEM SUPPENTOPF

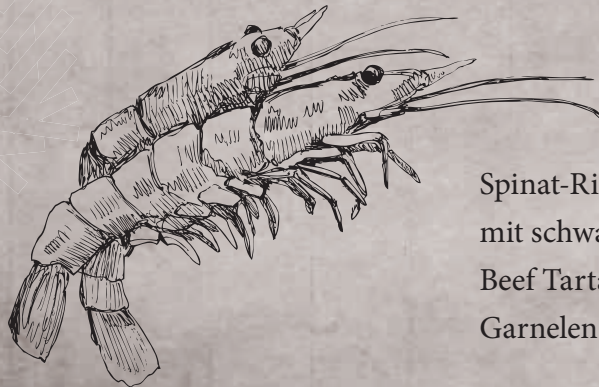


Rindssuppe mit Einlage - Fritatten oder Nudeln	5.90
Klassischer Altwiener Suppentopf	8.90
Gulaschsuppe mit Brot	8.00
Kaspressknödelsuppe	6.90
Tomatencremesuppe	6.50

## VORSPEISEN



Carpaccio vom Rind mit Parmesanspänen	14.90
Hausgemachte Schlutzkrapfen 3 Stück	9.00
Gemischter Salat	6.50
Grüner Salat	6.00
Tomaten-Rucola-Salat	8.50



## MUST-HAVES



Spinat-Ricotta-Ravioli		
mit schwarzer Trüffelsauce		13.90
Beef Tartare ca. 100 g		18.90
Garnelen „piri piri“ mit Gebäck	5 Stk.	15.90
	10 Stk.	25.90

AB  
18:00 UHR  
WIRD EIN  
GEDECK  
SERVIERT

(Brot und Aufstrich)  
3,0 pro Person

## SALATE



### Bunte Blattsalate mit:

Pute	15.90
Rind	19.90
Scampi	19.90
Backhendl	17.90
gebackener Bergkäse	16.90

### Caesar Salad:

classic	11.90
mit Huhn	16.90
mit Scampi	21.90



FIRST  
WE EAT  
THEN WE DO  
EVERYTHING  
ELSE

NO OTHER WAY

## AUF VORBESTELLUNG



Ab 2 Personen – dazu 2 Beilagen nach Wahl, Preise pro Person

Kalbshaxe je Stück = 2 Portionen	23.90
Schweinshaxe	21.90
Ripperl	20.90
Fondue	30.00
Hut - im S4 brennt der „Hut“	32.00

## KLEINIGKEITEN (bis 18 Uhr)



### Brettljause

(wahlweise auch für mehrere Personen erhältlich.)	15.00
Frankfurter oder St. Johanner mit Brot	6.90
Schinken-Käse-Toast	6.00
Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce, Speck und Zwiebel	12.90
Portion Pommes frites	6.00



## HÜTTENKRACHER



Steaktoast mit Pommes frites	22.90
Grillteller mit Pommes frites	23.90
Tagliata vom Rind mit Rucola, Tomate und Parmesan	22.90

## PASTA



Hausgemachte Spinat-Ricotta-Ravioli mit schwarzer Trüffelsauce	22.90
Hausgemachte Schlutzkrapfen (6 Stück)	18.00
Spaghetti Bolognese	13.90



# The Steakhouse

BEST QUALITY STEAK

## S4 ALM PLATTE FÜR 2 PERSONEN

Rinder-, Schweine- und Hühnerfilet  
mit Grillgemüse, Pommes frites  
und zweierlei Saucen ..... 49.00

## 1 BEILAGE UND 1 SAUCE IST DABEI

## FÜR 2 PERSONEN CHATEAUBRIAND

500 g, mit 2 Beilagen  
nach Wahl, Pfeffersauce,

--- 70.00 ---

## RINDERFILET

180 g .....	29.90
220 g .....	33.90
300 g .....	41.90

## LAMMKRONE

.....	32.90
-------	-------

## RUMPSTEAK

200 g .....	24.90
300 g .....	34.00
400 g .....	44.00

## SURF AND TURF 35.90

### BEILAGEN:

Garnelen per Stk.	3.00
3 St. Kartoffelrösti	4.00
Gemischter Salat	6.30
Tomaten-Ruccola-Salat	8.50
Kleine Pommes	4.30
Röstkartoffel	4.50
Ofenkartoffel m. Sauerrahm	5.50
3 Stk. Speckbohnen	4.00
Gemüse	4.50
Knoblauchbrot	3.50

## SAUCEN

Champignonsauce	3.00
Pfeffersauce	3.00
Trüffelsauce	4.00
Kräuterbutter	1.50
Chimichurri	3.00





*The  
Good  
burger*

MEAT FRESH 100%

## VEGGI BURGER

mit Pommes frites  
Pressknödel, Sour Cream,  
Salat, Tomate

14.90

## ALMBURGER

mit Pommes frites,  
Speck, Tomate, Zwiebel,  
Salat, gemischtes Faschiertes

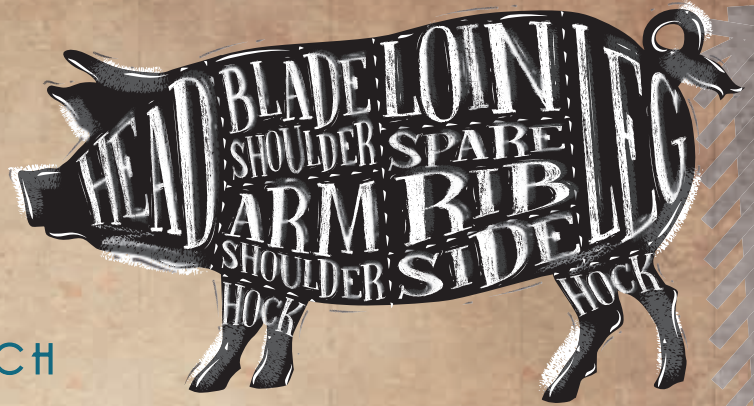
Burger Petty  
15.90

## DE LUXE-BURGER

mit Pommes frites  
100 % Bio-Rindfleisch, Käse,  
Sour Cream, Rucola und  
getrockneten Tomaten

19.90

BON APPETIT!



## TYPISCH ÖSTERREICH



Wiener Schnitzel mit Pommes frites	17.90
S4 Cordon Bleu mit Pommes frites gefüllt mit Schinken und Brie	19.90
Gröstl mit Spiegelei und Salat	15.90
Käsespätzle mit Röstzwiebel	14.90
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffel und Speckbohnen	23.90



## KINDERKARTE



Wiener Schnitzel mit Pommes frites	9.90
Grillwürstl mit Pommes frites	8.90
Chicken-Nuggets mit Pommes frites	9.90
Chicken-Wings mit Pommes frites	10.90
Nudeln mit Tomatensauce	7.90
Spaghetti Bolognese	9.50



## PIZZA



Margherita	9.90	Andreas Hofer	
Salami	11.50	Speck, Knoblauch, Paprika, Zwiebel, Spiegelei	14.90
Parma + Rucola	14.90	Gemüse Pizza	13.90
Prosciutto Funghi	12.90	Bella Italia	
Diavola	12.90	Käse, Mozzarella, frische Tomaten, Salami	13.90
Quattro Stagioni		Big Mama	
Schinken, Salami, Champignon, Mais	13.90	Tomaten, Käse, Speck, scharfe Pfefferoni,	14.90
Hawaïi	13.90	Salami, Paprika, Champignon	
Tonno e Cipolla	13.90	Extra-Zutaten	1.50
Mafiosi			
Mais, scharfe Pfefferoni, Salami, Zwiebel	14.90		
Almpizza			
Schinken, Salami, Speck, Knoblauch, Champignon	14.90		
Spinaci			
Spinat, Brie, Parmaschinken, Knoblauch	14.90		



## DESSERT



Apfel-/Topfen-Himbeerstrudel	5.50	Coupe Dänemark	7.50
mit Sahne	6.00	Heiße Liebe	7.90
mit Vanillesauce	6.50		
Kaiserschmarr'n im Pfandl mit Apfelmus	13.90		
Mohr im Hemd	8.50		
Eispalatschinken 1 Stück	6.90		
Crème brûlée mit 1 Kugel Eis	8.90		

## EIS



**Grüner Veltliner L. u. F.**

Weingut Hahn, Hohenrappersdorf

Jugendlich-herzhaft Frische mit ausgeprägter Frucht nach grünen Äpfeln, sehr lebendig und ungemein trinkanimierend; weitere Merkmale sind seine grün-gelbe Farbe.

**28.00****Grüner Veltliner Am Berg**

Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn – Wagram

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Mit Blütenhonig unterlegtes weißes Steinobst, ein Hauch von Wiesenkräutern, Golden-Delicious-Apfelfrucht, etwas Orangenesten. Saftig, feiner Säurebogen, elegant, mineralisch im Abgang, Pfirsichnoten im Nachhall, individuell einsetzbar.

0,75 Liter **32.00**

1,5 Liter **65.00**

3,0 Liter **145.00**

**FASS 4 Bernhard Ott**

Niederösterreich - 13%, Weingut Ott

Fass 4“ steht seit 31 Jahren für glockenklaren, eleganten Grünen Veltliner mit schöner Würze und langem Nachhall. Ein vielschichtiger Wein mit tollem Trinkfluss, der natürlich ideal zur traditionellen Küche Österreichs passt!

0,7 Liter **38,00**

1,5 Liter **78,00**

3,0 Liter **160,00**

6,0 Liter **365,00**

**Grüner Veltliner Federspiel Rotes Tor Hirtzberger**

Weingut Franz Hirtzberger, 91 Punkte Falstaff (Federspiel-Cup 2014 – Wachauer Leichtigkeit)

Der Sage nach soll das Rote Tor von Hirtzberger Franz - ein Rest der alten Stadtmauer - in den Schwedenkriegen nach dem Kampf von Blut getränkt gewesen sein. In den Weingärten darunter reifen die Grünen Veltliner in den Kategorien Federspiel und Smaragd. Der Boden ist von Gneis, Glimmer und Schiefer mit Braunerdeauflage geprägt. Das Federspiel aus der Riede „Rotes Tor“ ist ein kraftvoller Veltliner mit einem schönen „Pfefferl“ und einer guten Würzigkeit. Sehr komplex für diese Kategorie. Mittleres Grüngelb. Mit einem Hauch von Mandarinenzesten unterlegte gelbe Apfelfrucht, zarte Kräuterwürze, tabakige Nuancen, mit mineralischem Touch unterlegt. Saftig, elegant, extraktsüße gelbe Tropenfrucht nuances, finessenreicher Säurebogen, zugänglich, leichtfüßig, vielseitig einsetzbar.

0,75 Liter **44.00**



### **Grüner Veltliner Smaragd Honivogel 2019/21**

Weingut Hirtzberger

Der Wein präsentiert sich fein exotisch, Aromen von Honigmelone, Orangenzesten und eine dezente Rauchigkeit. Am Gaumen gut strukturiert, mineralisch und mit feinem Honigtouch unterlegt.

0,75 Liter	<b>159.00</b>
1,5 Liter	<b>310.00</b>
3,0 Liter	<b>650.00</b>

### **Grüner Veltliner Smaragd Rotes Tor Hirtzberger 2017/18/19/20/21**

Weingut Franz Hirtzberger, Spitz

Mittleres Grüngelb, in der Nase feine tabakige Würze, zart nach Honigmelonen und Birnenfrucht, zarte Kräuterwürze, reife Äpfel, stoffig, komplex, feines Säurespiel, angenehme Extraktsüße im Nachhall, bleibt gut haften, dunkle Mineralik, sehr gutes Reifepotenzial.

Ausbau Stahltank & großes Holzfass	0,75 Liter	<b>73.00</b>
	1,5 Liter	<b>147.00</b>

### **Grüner Veltliner Federspiel**

Weingut Lagler, Ried Burgberg

0,75 Liter	<b>37.00</b>
1,5 Liter	<b>75.00</b>

### **Riesling Steinmassl**

Weingut Sax

Dichte Aromatik von reifen Marillen und weißen Himbeeren. Sehr frischer Touch von Zitronenmelisse und Minze. Mineralisch und dicht am Gaumen.

**29.90**

**RIESLING**

### **Riesling Smaragd 1000 Eimerberg 2020/21**

Weingut Lagler Spitz

Strahlendes Gelb, in der Nase leicht nussig, reifer Duft von Zitrus und Pfirsich, Kräuternoten, am Gaumen lebhaft Frucht, feiner Schmelz, erdige Mineralik, feine Säure, viel Kraft und gute Tiefe

0,75 Liter	<b>57.00</b>
1,5 Liter	<b>119.00</b>
3,0 Liter	<b>250.00</b>

**Sauvignon Blanc DAC Krispel Südsteiermark**

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frische Kräuterwürze, intensive Nuancen von weißen Johannisbeeren und Stachelbeeren, grüner Paprika und Grapefruitzesten unterlegt. Saftig, engmaschig, weiße Frucht, zart nach Litschi, frischer Säurebogen, zitronig-salziger Abgang, rassiger Sortencharakter. **30.00**

**Sauvignon Blanc Gfill**

Kellerei St. Pauls, Eppan

Grüngelb, in der Nase und am Gaumen nach Holunder und exotischen Früchten, kräftig und vollreif, trockener und rassiger Geschmack - ein überzeugender Sauvignon Blanc. **33.00**

**Sauvignon Blanc Sanct Valentin 2018/19**

Kellereigenossenschaft Sankt Michael, Eppan

Funkelndes helles Gelbgrün, sehr klare und einprägsame Nase, viel Holunderblüten, dazu noch rote Johannisbeeren, einladend, funkelt am Gaumen, zeigt viel saftige Frucht, entfaltet sich mit feinen mineralischen Noten, klar und geradlinig, im Finale langer Nachhall **53.00**

**Sauvignon Blanc Ried Zieregg 2018/19**

Weingut Tement

Der charmante Jahrgang 2018 präsentiert sich in der tiefen Nase würzig mit kernigem Aromenspektrum unterlegt von Eleganz und purer Mineralität. Unglaublich strukturiert und vollkommen eigenständig. Mit Luft offenbaren sich Aromen von Feuerstein, Thymian und Johannisbeere. Am Gaumen rauchende Mineralik, Salzblüten und eingelegte Zitronen. **86.90**

**Chardonnay**

Weingut Michael Auer, Höflein

In der Nase besticht dieser Chardonnay durch reife gelbe Apfelfrucht, am Gaumen setzt sich eine saftig elegante Frucht fort, mineralisch-salzige Noten sorgen für einen spannenden Abgang. Ein gelungener, fülliger Chardonnay. **30.00**



### **Chardonnay Barrique / Marchesi antinori**

Strahlendes Gelb mit grünen Reflexen, in der Nase komplex und frisch mit delikaten Noten von Butter und Vanille, am Gaumen gute Struktur, Eleganz und Mineralität, frische, perfekt ausgewogene Säure, leichte und harmonische Holznote.

**41.90**

### **Domaine Laroche, Chablis ST.Martin**

Goldfarben, in der Nase Pfirsich, Birne und Haselnuss, etwas Zitrus und florale Nuancen, am Gaumen vollmundig, vielschichtiges Fruchtspiel, feine Mineralität, gut balanciert, viel Finesse, straffe Säure.

**43.00**

## **WEISSBURGUNDER, GRAUBURGUNDER UND ANDERE WEISSWEINE**

### **Pinot Gris Reserve**

Weingut Umathum, Frauenkirchen

Helle goldgelbe Farbe, in der Nase frische, florale Noten, die an Quitte und Birne erinnern, mit leichten Anklängen von nassem Stein und rauchigen Noten, am Gaumen cremig, buttrig und sehr würzig mit Impressionen von Walnüssen und Birne, schmelzig und ausbalanciert mit langem Abgang und sehr elegant

**39.90**

### **Gelber Muskateller Klassik**

Weingut Krispel, Hof bei Straden - Südoststeiermark

Mit einem Hauch von Blumenwiese in der Nase, Holunderblüten, Muskat, Rosenduft und Zitronenmelisse duftet er nach Sommer pur. Am Gaumen zeigt er sich finessenreich und sehr fruchtbetont, das belebende Säurespiel macht höchsten Trinkspaß.

**30.90**

### **Frati i Frati Lugana DOC**

Cà dei Frati, Lugana di Sirmione

Hellgelb, in der Nase feine blumige und würzig-kräuterige Noten, Aprikosen und zarte Mandelnuancen, am Gaumen ausgewogen, perfekte Säure, saftig-delikate Frucht, finessenreicher Abgang.

0,75 Liter

**35.00**

**Blauer Zweigelt**

Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn

*Leuchtendes Rubin mit Purpurschimmer; in der Nase Kirschfrucht, mit Beeren unterlegt, feine Aromatik; am Gaumen vielschichtig - zur jugendlichen Beerenfrucht kommt ein vegetabiler Touch, dazu feine Würze; reife, extraktsüß ummantelte Tannine, Mon Cheri und Schokolade beschließen den ausdrucksvollen Geschmacksbogen.*

**27.50**

**The Zweigelt**

Weingut Erich Scheiblhofer, Andau – Burgenland

*Dichtes Violett, in der Nase Weichselduft, Waldbeerenoten, feine Zimthaube, am Gaumen kraftvoller Ausdruck, cremig vielschichtiges Tannin, mächtiger Körperm, duftiger Abgang.*

**44.00**

**Schwarz Rot 2019**

Weingut Schwarz, Andau

*Schwarz Rot ist mit Sicherheit einer der, wenn nicht der beste Zweigelt der Welt: extrem konzentriert, kraftvoll, unglaublich dicht, aber trotzdem geschmeidig. Ein Wein, der neue Dimensionen aufzeigt und eindrucksvoll demonstriert, was die österreichische Rebsorte kann. Sicheres Entwicklungspotenzial!*

**75.00**

**Cabernet Sauvignon 2018**

Weingut Hahn – Falstaffsieger Österreich!

*In der Nase Noten von Cassis-Kirsch-Duft, am Gaumen saftig frisch; geschmeidig, ausgewogen im Tannin, Rubingranat, dunkler Kern*

**47.00**

**Merlot Ried Gabarinza**

Weingut Markus Iro, Gols – Top Rotweinlage Gabarinza

*Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Reife Zwetschken, kandierte Orangenzenen, feine Kräuterwürze. Saftig, schwarze Beeren, reife Zwetschken, feine Tannine, etwas Nougat, samtiger Abgang, schokoladiger Nachhall.*

**30.00**

**Cabernet Franc Premium 2018**

Weingut Salzl – 19 von 20 Punkten Rene Gabriel

*Sattes Rubingranat, in der Nase schönes Fruchtbukett, rote Kirschen, reife Pflaumen, feine Zimtspuren, delikate Holznoten, Kokosnussnuancen, Karamell*

**65.00**



### **Cuvec „Das Phantom“**

Weingut K + K Kirnbauer, Deutschkreutz

Eine dunkelgranatrote Vermählung aus Blaufränkisch, Merlot, Cabernet und Syrah. Besitzt eine vielschichtige, interessante Nase mit Waldbeer-Preiselbeer-Note. Feine Röstaromen aus der 15-monatigen Barrique-Lagerung und elegante Cassisfrucht finden sich im Gaumen, sehr finessenreich und vollmundig mit langem Abgang.

**45.00**

### **Legends**

Weingut Erich Scheiblhofer, Andau - Neusiedlersee

Tiefes Rubinrot mit reifen Rändern, integrierte Fruchtigkeit, Karamell und schwarze Johannisbeere, komplexe und vielschichtige Struktur, röstiges Eichenflair mit einem mächtigen, weichen Körper.

0,75 Liter **36.90**

1,5 Liter **75.00**

### **Mela Rossa**

Weingut Hahn, Hohenruppersdorf

Köstliche Fruchtstilistik nach Waldbeeren und Cassis. Er weist zarte Röst-Aromen mit Schoko-Ton auf. Ein weiteres Merkmal ist sein lang anhaltender Abgang sowie sein saftiger Geschmack.

0,75 Liter **35.00**

1,5 Liter **72.00**

3,0 Liter **145.00**

### **Grande Cuvec**

Weingut Salzl – Seewinkelhof, Illmitz Burgenland (ZW, ME, CS)

Samtige Tannine, zarte Röstaromen, dunkles Rubingranat mit schwarzem Kern, in der Nase vielschichtiger Beerenkorb, Zwetschke, schöne Kräuterwürze, roter Paprika, schwarze Oliven, Orangenzenen, am Gaumen sehr dicht, tolle Röstaromatik, Beerenkonfit, dunkle Kirschen, Schokolade, Karamell, Marzipan, Flieder, schwarze Oliven, Kaffeebohnen, knackige Tannine, cremige Textur, bleibt herrlich lang am Gaumen.

**39.90**

### **Praittenbrunn, Scheiblhof 2017**

Weingut Florian Gayer und Erich Scheiblhof, Burgenland

Tiefdunkles, opakes Rubingranat, in der Nase intensive Cassisnote, feines Nougat, kraftvoller Abgang mit markanten Tanninen und feiner Säurestruktur, internationale, moderne Stilistik, sehr gutes weiteres Entwicklungspotenzial.

0,75 Liter 72,00

1,5 Liter 154.00

### **Heinrich Salzberg 2015/17**

Weingut Heinrich, Gols – Burgenland

Dunkles Rubingranat, opaker Kern mit zarter Randaufhellung - fleischiger als so manches Steak & dunkler als Powidl! Rund um die Intensität der Aromen sorgen Andeutungen für ent- und ansprechende Komplexität. Rosmarin begleitet, Vanille ergänzt. Wilde Beeren, Unterholz und erdige Aromen schicken einen sensorisch in den Wald. Am Gaumen lässt er die Muskeln spielen und zeigt nebenbei, dass Kraft nicht alles ist. Engmaschiger Gerbstoff gibt ihm Form und Textur, vitale Säure strukturiert und Kirsch- sowie Schokonoten erweitern die Aromadimensionen. Reifepotenzial für Jahrzehnte!

136.00

### **Aglianico Riserva Piano del Cerro 2019**

Vigneti del Vulture - Basilikata

Das Bukett dieses tiefdunkel-violetten Piano del Cerro ist höchst komplex. Düfte von Steinpilzen, Mandeln, Veilchen und Feigen entfalten sich in der Nase, aber auch das Aroma von schwarzen Kirschen und Anklänge an Teer und Rauch mischen sich darunter. Es scheint, als habe der Vulkan buchstäblich seine Spuren hinterlassen.

44.00

### **Palazzo della Torre 2016/18**

Weingut Allegrini, Fumane di Valpolicella – Corvina, Corvinone, Rondinella, Sangiovese

Tiefdunkles Rubin mit Granatschimmer, im fruchtigen Bukett nimmt man Waldfrüchte und Rosinen wahr, am Gaumen sehr dicht, samtiges Tannin, schöne Frucht und langer Abgang.

0,75 Liter 39.00

1,5 Liter 81.00



### **Amarone Marion 2016/17**

Weingut Fratelli Bolla, Verona

Kraftvoller, komplexer Rotwein mit schöner Frucht und großem Potenzial, die Tannine sind geschmeidig eingebunden und den Abgang zeichnet ein saftiger Fruchtschmelz aus. Dunkles Rubingranat, in der Nase Noten von Konfitüre und Rosinen, würzige und balsamische Noten, am Gaumen tolle Fülle, fantastisch cremige Textur, ausgewogen, gut eingebundener Alkohol, Anklänge an geröstete Mandeln, ausgesprochen langer Abgang.

**98.00**

### **Amarone Bolla 2016/17**

Weingut Argiano Montalcino

Leuchtendes, intensives Rubinviolett, in der Nase zunächst dezent rauchige Noten, dann nach dunkler Olivenpaste, viel dunkle Kirsche, am Gaumen im Ansatz sehr voluminös, viel feinkörniges, dichtes Tannin, süßer Fruchtschmelz, baut sich toll auf, im Finale sehr langer Nachhall, nach Frucht und Gewürzen.

**63.00**

### **Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti DOCG 2018**

Giacomo Bologna „Brida“

Piemont, 92 Punkte, intensives Rubinrot, in der Nase reife Früchte und Pfefferminze, am Gaumen dicht und kompakt, erfrischende Säure, schmeichelnde Tannine, vielschichtige Aromen von roten Beeren, Kirschen, Vanille und Lakritze, perfekte Balance, langer Abgang

0,75 Liter

**89.00**

1,5 Liter

**182.00**

### **Il Pino di Biserno Toscana IGT 2020**

Tenuta di Biserno, Bibbona

Purpurrot, in der Nase reife Kirsch- und dunkle Beerenaromen, am Gaumen mineralisch, einladende Holznote, zarter Vanilletouch, komplex und konzentriert, würzige Noten, gut eingewobene Tannine, langer Nachhall, enormes Potenzial. 93 von 100 Punkten James Suckling  
94 von 100 Punkten Robert Parker Wine Advocate, 91 von 100 Punkten Wine Spectator

0,75 Liter

**85.00**

1,50 Liter

**172.00**

3 Liter

**360.00**

### **Primitivo di Manduria DOP Talò**

Cantine San Marzano, San Marzano di San Giuseppe – Apulien

Rubinrote Farbe angereichert mit violetten Reflexen und ein wunderbares Bukett, das an reife Kirschen und Pflaumen erinnert, mit angenehmen Noten von Kakao und Vanille. Dieser Wein hat eine samtige Textur, die durch die Wärme der Primitivo-Trauben weich gemacht wird. Das Finish bietet Noten von anhaltender Süße.

**37.90**

### **Chianti classico Antinori (Tenuta Tignanello)**

Dieser körperreiche, fruchtig-würzige Chianti Classico Riserva stammt von der Tenuta Tignanello.

Seinen Namen verdankt der Rotwein dem Weingut Tignanello, das sich im Besitz der Familie Antinori befindet.

**54.00**

### **Merlot Cont Ugo Bolgheri 2016/19**

Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri

Dichtes Schwarzzubin mit lila Reflexen, in der Nase dunkle Beeren, ein Hauch Cassis, Schokolade und reife Weichseln, am Gaumen ungemein cremig mit intensivem, fein-granularem Tannin, saftig mit fantastischem Grip, fruchtig nach präzisen Crème de Cassis-Noten und zartem roten Paprika unterlegt mit Graphitnoten, tolle Länge mit enormem Potenzial.

**55.00**

### **Brunello di Montalcino DOCG Pian delle Vigne 2016/17**

Marchesi Antinori / Firenze / 92 P. Parker/ 94 P. Suckling / 93 P. Falstaff

Intensives Granatrot, in der Nase blumige Noten, Nuancen von Vanille und Kakao, am Gaumen voll und samtig, feine Extraktsüße, zarte Erdbeernoten, mineralische und würzige Komponenten, ausgewogen und nachhaltig mit großem Potenzial!

**75.00**

### **Marchese Antinori Tignanello 2019**

Dieser komplexe und intensiv rubinrote Tignanello stammt vom Gut Tignanello in der Toskana.

Der Rotwein heimste bereits 95-97 Parker-Punkte ein, was bei einer Gesamtpunktezahl von 100 eine außerordentlich gute Bewertung ist. Der Tignanello wird ausnahmslos aus dem Rebgut des gleichnamigen Weinbergs erzeugt und nur in den besten Jahrgängen produziert.

0,375l - **79,00** / 0,75l - **145,00** / 1,5l - **299,00**



***Figuière, La Londe les Maures Méditerranée Rosé IGP***

*Cuvee Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon Frankreich*

0,75L iter	30.00
1,50 Liter	62.00
3 Liter	135.00

***Domaine Lafage, Languedoc-Roussillon***

*Miraflors Rosé IGP Côtes Catalanes Grenache, Mourvedre Frankreich*

0,75 Liter	37.00
1,5 Liter	74.00

***Tenuta San Guido - Sassicaia 2017***

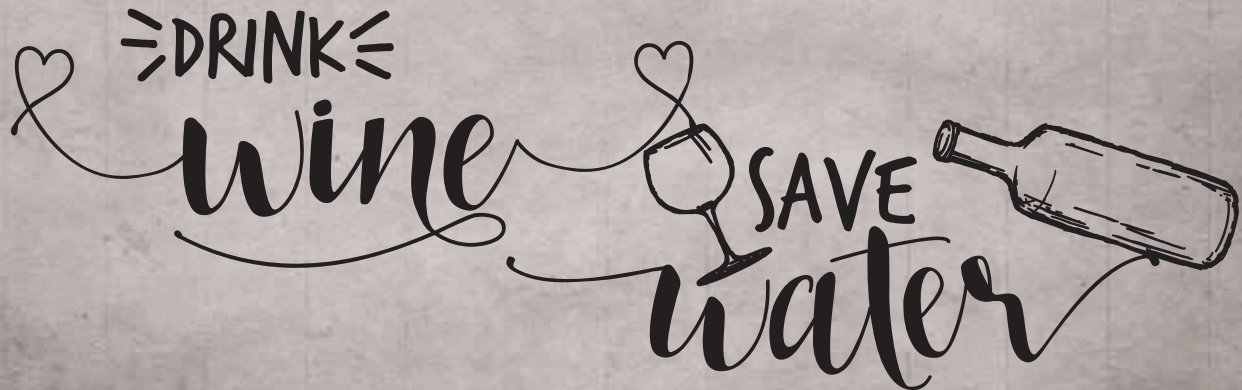
300.00

***Ornellaia 97 Pkt. 2018***

0,75 Liter	290,00
------------	--------

***Unendlich Riesling 2017/18***

0,75 Liter	270,00
------------	--------





[office@pramabau.at](mailto:office@pramabau.at) [www.pramabau.at](http://www.pramabau.at) Tel.Nr. +43/5354/52288

Rosenegg 2a, 6391 Fieberbrunn

## Ihr Bauträger und Generalunternehmer in Fieberbrunn

Wir planen, kaufen, bauen und übernehmen die Bauleitung von Wohnhäusern, Wohnungen, Umbau von Altbauten usw. für Sie!

Betreuung vom Grundstücksankauf bis zur Schlüsselübergabe!



3 Wohnhäuser in St. Ulrich



Mehrfamilienwohnhaus in St. Johann



Home suite home und Wohnanlage Fieberbrunn



Mehrfamilienwohnhaus Waidring



### Grüner Veltliner Unendlich trocken 2017

FX PICHLER – seit langer Zeit mal wieder ein GV Unendlich. Weil 2017 so ein denkwürdig großes Jahr war! 100/100

300.00

### Wild Boys of Batonnage 2016/17

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Blaufränkisch von den besten Lagen rund um Rust am Neusiedler See. Ein unglaublich konzentrierter Wein aus hochreifem Traubengut mit 15% Alkohol, abgefüllt in außergewöhnliche Flaschen und mit edelstem Wachs versiegelt. Mit einer geringen Auflage eine absolute Rarität und sehr limitiert. „The wild boys of Club Batonnage“ Erich Scheiblhofer, Gerhard Kracher, Christian Tschida, Florian Gayer und Markus Altenburger gründeten eines Nachts den Club Batonnage, um besondere Weine zu verkosten. In dieser Nacht wurde auch beschlossen, einen noch nie da gewesenen Wein zu kreieren. Dieser Wein, der eigentlich nur provozieren sollte, gewann auf Anhieb Gold auf der International Wine Challenge 2003 in London. Tiefdunkles Rubingranat, opaker Farbkern, violette Reflexe in der Nase, zart rauchig-selchige Holzwürze, dunkles Beerenkonfit, zart blättrig unterlegt. Am Gaumen elegant und stoffig, ein eher präsenten Tannin überlagert die Frucht, zarte Bitterschokolade im Finish.

225.00

### Tenuta San Guido - Sassicaia 2016

Sassicaia ist ein echter Genuss! Unglaublich seidiges Mundgefühl, etwas grüner Paprika, reife Pflaume, Zedernholz, eine Spur Tabak. Das alles in einem sexy Korsett, der Sassicaia bleibt enorm gebündelt und konzentriert am Gaumen. Sehr langer Nachhall, ordentlich Druck am Gaumen. 100/100

600.00

### Castillo Ygay Rioja Gran Reserva Especial 2010

235.00

## UNSERE STARKEN PARTNER





## LOCATION & KONTAKT



Lindau 19a · 6391 Fieberbrunn · +43 664 4143 121  
office@s4alm.at · **www.s4alm.at**