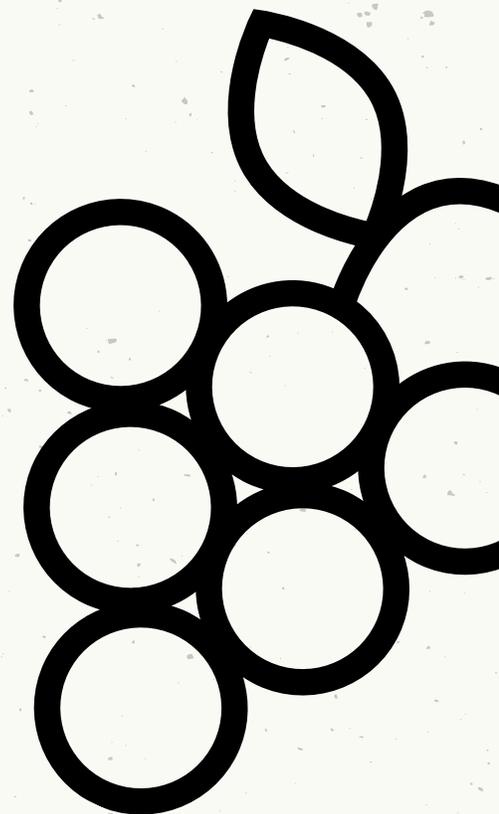


# Galea

Restaurant

**WEIN KARTE**





**Restaurant**

## **WEIN KARTE**

Unser Küchenteam will Sie mit saisonalen Produkten aus unserer Region und dem Alpen-Adria-Raum kulinarisch auf eine kleine Weinreise einstimmen.

Wir haben für Sie Weine zusammengetragen, die Ihnen beim Trinken einfach Freude machen sollen. Je nachdem, ob Sie Lust auf einen erfrischenden Sommerwein oder einen eleganten Rotwein haben – Sie wählen das Essen aus und wir unterstützen Sie bei der Auswahl der optimalen Weinbegleitung. Wir führen Sie mit unserem Weinangebot von Kärnten aus in die österreichischen Weinbaugebiete, dann in unser Nachbarland Italien und in die grande nation Frankreich.

Die Schaumweine finden Sie auf Seite 2. Die Weißweine haben wir in FRISCH & FRUCHTIG (Seite 3 und 4) und KRAFTVOLL & KÖRPERREICH (Seite 5 und 6) unterteilt.

Unser Rosé-Angebot finden Sie auf Seite 7.

Bei den Rotweinen unterscheiden wir zwischen KLASSISCH (Seite 8) und DICHT & GÉHALTVOLL (Seite 9 - 14).

Die Süßweine haben wir auf Seite 15 aufgelistet. Von einigen Weinen gibt es nur mehr Einzelstücke, zum Beispiel einen spanischen Ribeira oder auch Orange wine (natural wine).

### **WEIN-THEMEN-MENÜS**

gibt es regelmäßig in der Zeit zwischen Oktober und April

Wir stellen interessante Weine vor und die Winzer bzw. Produzenten der verwendeten Produkte sind vor Ort und erzählen über ihre Arbeit.

### **Wirtshausführer Weinwirt 2022**

Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung – vielen Dank!

Wenn nicht anders angegeben, sind alle unsere Weine in der 0,75 l Flasche, trocken und mit Inklusivpreisen ausgezeichnet. Die Weine enthalten Sulfite.

Bei den Weinen, die auch glasweise verkauft werden, ist der Preis für 1/8l angegeben – es gibt jeden Tag eine Auswahl von circa fünf Weißweinen und fünf Rotweinen. Bitte fragen sie nach!



Restaurant

## SCHAUMWEINE

### aus Österreich

Steiermark Klassik brut  
Harkamp, Südsteiermark  
€ 41

Rosé brut  
Harkamp, Südsteiermark  
€ 43

### della bella Italia

Franciacorta Cru perdu DOCG  
Castello Bonomi, Lombardei  
€43

Ribolla gialla spumante TOBLAR  
Corno di Rosazzo, Colli orientali del Friuli  
€ 35

Prosecco Bosco del Merlo DOC brut  
Millesimato 2020  
€ 35

Prosecco Rosé DOC brut  
Casa Canevel  
€ 35

### de la France

Drappier brut Rosé de Saignée  
Pinot Noir, Reims,  
feine Aromen von roten Früchten, elegant  
€ 59



Restaurant

## WEISSWEIN

FRISCH & FRUCHTIG

aus Österreich

aus Kärnten

Sauvignon blanc Ried Steinbruch 2020  
Sabine David, Weingut Ritter, Lavanttal  
€ 33

Chardonnay Ried Steinbruch 2020  
Sabine David, Weingut Ritter, Lavanttal  
€33

aus Niederösterreich

Weinviertel DAC 2020  
Weingut Haferl  
€ 24

Grüner Veltliner 2020  
Weingut Stefan Bauer, Wagram  
€ 26 / € 4,40

Grüner Veltliner 2020  
Hinter der Burg, Federspiel  
Weingut Prager, Weißenkirchen, Wachau  
€ 39



Restaurant

## WEISSWEIN

Riesling Terrassen 2020  
Brandl, Zöbing, Kamptal  
€ 28 / € 4,90

aus der Steiermark

*Sauvignon blanc Kratzer* 2020  
Weingut Frühwirth, Klöch, Vulkanland DAC  
€ 28/ € 4,90

Weißburgunder 2020  
Weingut Scharl, Vulkanland  
€ 28

Gelber Muskateller 2021  
Weingut Muster, Gamlitz Südsteiermark  
€ 28

aus dem Burgenland

Chardonnay Felsenstein 2019  
Weingut Birgit Braunstein, biodynamisch, Purbach  
€ 33



Restaurant

## WEISSWEIN

### della bella Italia

*Sauvignon blanc 2020*

Azienda Specogna, Collio, Friaul oder  
Tenuta Eddi Luisa, Mariano, Friaul

€ 28

*Pinot grigio 2020*

Azienda Specogna, Collio, Friaul oder  
Tenuta Eddi Luisa, Mariano, Friaul

€ 28

Friulano 2020

von der Azienda Eddi Luisa  
Mariano del Friuli, Isonzo DOC

€ 28

Malvasia 2020

von der Azienda Eddi Luisa  
Mariano del Friuli, Isonzo DOC

€ 26

Cortese di Gavi 2019

Tenuta San Pietro, Tassarolo, Piemont

€ 28

Friulano I FERRETI 2019

die Premium Linie von Eddi Luisa

€ 30

Roero Arneis Mumplin 2020

Fratelli Casetta, Vezza d'Alba, Piemont

€ 30

**Galeo**

Restaurant

## **WEISSWEIN**

**KRAFTVOLL UND KÖRPERREICH**

**aus Österreich**

**Riesling**

*Riesling Koglberg 2018*

Kamptal DAC Reserve

Weingut Brandl, Zöbing, Kamptal ausdrucksvoll, saftige Frucht, dunkle Mineralik

€ 39

*Riesling Smaragd Achleiten 2017/2019*

Weingut Prager, Weißenkirchen, Wachau

rauchig unterlegte Steinobstnase,

elegant und filigran

€ 59

Riesling Heiligenstein 2019

Schloss Gobelsburg

Weingartenpfirsich und feine Kräuterwürze

€ 49



Restaurant

## WEISSWEIN

### KRAFTVOLL UND KÖRPERREICH

#### Natural Wines

vom biodynamisch geführten Weingut Birgit Braunstein  
Purbach, Burgenland

Brigid 2017

€ 53

Nimue 2016

€ 53

#### Die Burgundersorten - holzfassgereift

*Chardonnay Leithaberg DAC 2020*

Weingut Kirchknopf, Kleinhöflein

€ 33

*Chardonnay Hasel 2018*

Weingut Topf, Strass im Strassertale

elegant, exotische Noten

€ 39

*Chablis 2019*

*Jadot premier cru, Les Fourchaumes*

Chablis, Burgund, Frankreich

lebendige Zitrusnoten

€ 55



Restaurant

## Liebe Gäste

es ist Ihnen vielleicht aufgefallen, dass wir das jüngste österreichische Bundesland, das Burgenland bisher beinahe ganz ausgelassen haben. Dafür gibt es eine Begründung - wir wollen Ihnen die Stärken der jeweiligen Weinbaugebiete zeigen. Das Burgenland hat seine große Stärke bei den Rotweinen und bei den Süßweinen - das pannonische Klima schafft die idealen Voraussetzungen.

Vorher wollen wir mit Ihnen aber einen kleinen Exkurs in die Kellerwirtschaft machen, nämlich zum Roséwein, den wir Ihnen als erfrischenden Sommerwein auf der Terrasse oder als Speisenbegleiter ans Herz legen möchten.

Bei den Rotweinen erfolgt die Gärung in der Regel auf der Maische. Die Rotweinfarbstoffe und die Tannine sind in der Beerenschale der Trauben eingelagert, nicht aber im Saft. Durch schonende Zellzerstörung wird eine möglichst rasche Freisetzung erreicht. Durch das Abziehen einer Mostmenge zu Beginn der Maischestandzeit erhöht sich für den restlichen Most der Gehalt an Trester. Durch diese Teil- bzw. Vorentsaffung entsteht eine natürliche Konzentrierung der Farb- und Gerbstoffe. Die Zuckerkonzentration wird aber nicht erhöht. Die abgezogene Mostmenge (meist zwischen 10 und 20 %) muss dann als Rosé ausgebaut werden.

Anders verhält es sich mit einem ganz besonderen Weststeirer, dem einzigartigen Schilcher, gekeltert aus der blauen Wildbacher-Rebe.

Die uralte Rebsorte war ursprünglich ein rustikaler Bauernwein mit aggressiver Säure, steigerte aber durch kontinuierliche Qualitätsverbesserungen unter den Händen ambitionierter Winzer seine Beliebtheit. Dieser unverwechselbare Weincharakter und die reizvolle unberührte Landschaft, machen das Schilcherland mit seinem symbolischen weißen Pferd aus.

**Galea**

**Restaurant**

## **ROSÉ**

Blaufränkisch Rosé 2020

Weingut Iby, Horitschon, Mittelburgenland

Duft nach Himbeeren und Weichseln

€ 31

Triennes IGP 2020

mit erfrischender Finesse

Südfrankreich

€ 31

Roesler Rosé Granat 2020

Weingut Köck, Feldkirchen, Kärnten

€ 31



Restaurant

# ROTWEIN – KLASSISCH AUSGEBAUT

## aus Österreich

Zweigelt Goldberg 2020  
Werner, Achs, Gols, Burgenland  
€ 31

Eisenberg DAC 2019  
Weingut Krutzler, Südburgenland  
€ 31

Leithaberg Kalk und Schiefer DAC 2018  
Weingut Kirchknopf, Höflein  
€ 31

## della bella Italia

Cabernet Sauvignon 2019  
Azienda Eddi Luisa, Isonzotal  
€ 31 / € 5,30

Langhe Nebbiolo 2015 / 2016  
Barbera d'Alba 2018  
Azienda Fratelli Mossio, Rodello, Piemonte  
€ 33 / € 5,90

Negro Amaro 2016  
Apulien  
€ 31



Restaurant

# ROTWEIN – DICHT UND GEHALTVOLL

## aus Österreich

Cabernet Sauvignon 2019

Weingut Heinrich Hartl, Thermenregion

Cassis, Brombeere, schwarzer Pfeffer und Zedernholz

€ 31/ € 5,30

1000 x Cabernet Franc/ Merlot 2013

Weingut Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee

in der Nase ein dichtes Konzentrat von Bitterschokolade und dunklen

Beeren elegant, langes Finale, Biowein

€ 54

Pannobile 2017

Weingut Nittnaus, Neusiedlersee

Cuvée / Zweigelt und Blaufränkisch

Weichseln und Himbeeren in der Nase

€ 49

Opus Eximium No. 31, 2018, BIO

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz

€ 49

Bela Rex 2017, BIO

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz

€ 59

Cuvée Anna-Christina Ried Bärnreiser 2018

Carnuntum DAC, Weingut Netzl

€ 43



Restaurant

# ROTWEIN – DICHT UND GEHALTVOLL

**della bella Italia**

**von der Azienda Mossio im Piemont**

GAMVS Dolcetto d'Alba superiore DOC 2015

ein kräftiger Wein von den ältesten Rebstöcken und den reifsten Trauben  
€ 33

**von der Azienda Specogna in Corno di Rosazzo,  
Colli orientali del Friuli**

Rosso OLTRE DOC 2017

Pignolo, Refosco, Schioppettino  
ausdrucksvolle Struktur, mit dem Duft nach Beeren und Kakao  
€ 44

Pignolo DOC 2011

eine autochthone Rebsorte mit dem Duft von Pflaumen und Lakritze  
€ 39

Alabarda 2013

Rosso veronese

Barone Costa, Verona

sehr elegant und feingliedrig  
€ 49



Restaurant

# ROTWEIN – DICHT UND GEHALTVOLL

## della bella Italia

Sito Moresco Langhe 2018  
Angelo Gaja, Barbaresco, Piemont  
€ 66

Chianti classico gran selezione Madonnino DOCG 2015  
Castelvecchi, Toscana  
der große Sangiovese, ein komplexer und eleganter Wein.  
€ 51

Primitivo di Manduria sessant'anni DOP 2017  
Tenuta San Marzano, Apulien  
Heidelbeere, Schwarzkirschen, Nougat, Zedernholz  
€ 44

Aus Spanien

Sardon de Duero 2016  
Abadia Retuerta, Castilla y Leon  
€ 66

de la France

Château Du Tertre Grand Cru, 2018  
Margaux, Médoc, Bordeaux  
Assemblage de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et  
Petit Verdot, sehr große aromatische Finesse  
€ 66



Restaurant

## FÜR BESONDERE ANLÄSSE

Rosé Mediterranée 2020  
frischer eleganter Cinsault  
der Domaine Triennes in Südfrankreich

**1,5 l € 70**

### Rotweine

Blauer Zweigelt Goldberg 2018  
Weingut Werner Achs, Gols, Burgenland

**1,5 l € 66**

OPUS EXIMIUM Cuvée No 24, 2011 und 2015  
Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, Burgenland  
Cuvée aus Blaufränkisch, St. Laurent, Zweigelt  
weich, samtig, anspruchsvoll - ein herausragendes Werk

**1,5 l € 95**

Potestà 2011  
Raboso del Piave

**1,5 l € 60**



Restaurant

## PINOT NOIR

### die edle Rebsorte mit dem feingliedrigen, eleganten Bouquet

Ein ganz besonderer Rotwein, eine internationale Sorte, ist der Blauburgunder, der in seiner französischen Heimat und in den anderen Weinländern PINOT NOIR genannt wird. Das neue EU-Weingesetz schützt die ursprünglichen Bezeichnungen und daher darf man außerhalb Frankreichs nicht BLAUER BURGUNDER sagen, denn der Konsument könnte dann annehmen, dass es sich um einen französischen Wein handelt. Die Italiener sagen PINOT NERO dazu und in Österreich haben einige Winzer einen wunderbaren PINOT NOIR im Angebot.

PINOT NOIR ist eine der ältesten Rebsorten. Archäologen meinen, dass in Gevrey Chambertin an der Côte d'Or in der Burgund die Rebe bereits im 1. Jahrhundert n. Chr. kultiviert wurde. Schon im 11. Jahrhundert haben Mönche des Zisterzienserordens den Burgunder aus seiner französischen Heimat nach Stift Heiligenkreuz gebracht.

Charakteristisch ist seine nicht sehr dunkle Farbe. Der typische Duft ist eher dezent, mit einem Aromenspektrum, das je nach Terroir und Ausbau von Erdbeere oder Himbeere über Weichseln bis hin zu Dörripflaumen reicht und oft von einer feinen Mandel-Marzipan-Note begleitet wird. Am Gaumen eigenständig, elegant und mit feiner Säure, bringt die Sorte eher wenig Tannin. Stets elegant und lebhaft, wirkt Burgunder oft schlank, was man nicht unterschätzen sollte, besonders in Sachen Lagerkapazität.

Die Burgund ist eine der nördlichen Weinregionen und es ist zu beobachten, dass der PINOT NOIR in der NEUEN WELT immer in den kühleren Gebieten gedeiht.

Dünnschalig, krankheitsanfällig und schwierig zu behandeln, aber dafür einzigartig, das sind die Attribute dieser Traube. Für die burgundischen Weinbauern ist TERROIR das Wichtigste, denn die Traube drückt nur das aus, was der Boden und das Klima hergibt.

Hier wird dieser Wein nur reinsortig angebaut, die Konturen so gelassen wie sie sind, und keine „easy-to-like-Weine“ ohne Seele daraus gemacht. Das wird weltweit geschätzt und bezahlt. Denn eine Begleiterscheinung der aufwändigen Behandlung dieser Rebsorte ist der hohe Preis für einen guten PINOT NOIR.

**Galeo**

Restaurant

## **PINOT NOIR**

### **die edle Rebsorte mit dem feingliedrigen, eleganten Bouquet**

Allen Meadows, amerikanischer Weinjournalist, selbst PINOT NOIR-Liebhaber, ist dem Phänomen PINOT NOIR auf den Grund gegangen. Hier ein paar Zitate, die uns verstehen lassen, warum diese Rebsorte als Diva der Rotweine bezeichnet wird:

Es ist faszinierend und spannend, wie ein Wein, der im Mund so leicht und elegant daherkommt, soviel Fruchtaromen bündeln kann. Das ist es, was ich „Kraft ohne Gewicht“ am Gaumen nenne, das kein anderer Rotwein so perfekt kann.

Pinot ist der moralische Kompass der Weinwelt. Das ist der Hauptgrund, warum wir so viele Dollars dafür zahlen müssen.

Sie sehen, PINOT NOIR ist unsere Lieblings-Rotwein-Sorte, daher die genauere Beschreibung. Im Verhältnis zu seiner Vielfalt haben wir eine kleine Auswahl, aber Sie sollten unbedingt einmal probieren...



Restaurant

## **PINOT NOIR**

### **aus Österreich**

Pinot Noir vom Sonnenberg 2018 BIO  
Weingut Birgit Braunstein, Purbach  
€ 33

Pinot Noir Graf Weingartl 2017  
Weingut Heinrich Hartl, Oberwaltersdorf, Thermenregion  
in der Nase rote Beeren, finessenreich und elegant  
€ 45

Pinot Noir Reserve 2012, BIO  
Weingut Birgit Braunstein, Purbach  
€ 45

Pinot Noir Vipavatal 2018  
aus den slowenischen Weingärten von Hannes Sabathi  
€ 33

### **de la France**

Beaune Clos des Ursules 2017  
Appelation Beaune premier cru contrôlée  
Louis Jadot, Beaune, Burgund  
saftige Beerenfrucht, mediterrane Gewürze, großes Finale  
€ 69

# Galea

Restaurant

## SÜSSWEINE

### aus Österreich

Roter Traminer Auslese 2019

Repolusk, Südsteiermark

1/8 | € 5,30

passt besonders gut zu Käse

Steiner Hund Riesling 2005

Jungfernlese, halbtrocken

vom biodynamischen Weingut Nikolaihof, Mautern, Wachau

tiefgründig und exotisch

0,75 | € 69

Beerenauslese Cuvée 2017

Weinlaubenhof Kracher, Illmitz, Burgenland

dieser Prädikatswein ist ein Cuvée

aus Welschriesling und Chardonnay

gekeltert aus edelfaulen Trauben

1/16 | € 5,50

### Aus Italien

Gran Moscato 2015

Sancin, Trieste

1/16 | € 4,70

Le Margherite 2015

Vino ottenuto da uve passite

Azienda Fratelli Mossio, Rodello, Piemonte

roter PASSITO aus getrockneten Dolcetto-Trauben

2 Jahre in kleinen Eichenfässern gereift

Anklänge von Brombeer-, Erdbeer- und Heidelbeerkonfitüre,

1/16 | € 4,70

passt besonders gut zu schokoladigen Desserts