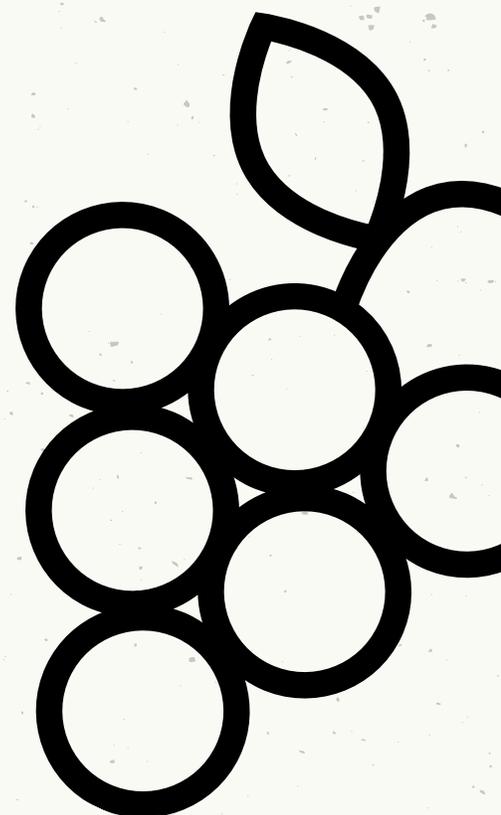


Galea

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 & GEHALTVOLL (Seite 9 – 14).

Die Süßweine haben wir auf Seite 15 aufgelistet.

Von einigen Weinen gibt es nur mehr Einzelstücke,

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!

Galea

Restaurant

SCHAUMWEINE

aus Österreich

Rosé brut 2022

Harkamp, Südsteiermark

€ 46

Vin de Femme brut 2020

Sabine David, Weinhof Ritter, Lavanttal

€46

della bella Italia

Franciacorta Cru perdu DOCG

Millesimato, 2017

Castello Bonomi, Lombardei

€46

Ribolla gialla spumante TOBLAR

Corno di Rosazzo, Colli orientali del Friuli

€ 35

Prosecco Bosco del Merlo DOC brut

Millesimato 2021

€ 35

de la France

Ayala, Brut Majeur

Champagne

frisch & elegant

€ 66

Drappier brut Rosé de Saignée

Pinot Noir, Reims,

feine Aromen von roten Früchten, elegant

€ 75

Galea

Restaurant

WEISSWEIN

FRISCH & FRUCHTIG

aus Österreich

aus Kärnten

Sauvignon blanc Ried Steinbruch 2021
Sabine David, Weinhof Ritter, Lavanttal
€ 33

Chardonnay Ried Steinbruch 2021
Sabine David, Weinhof Ritter, Lavanttal
€33

aus Niederösterreich

Grüner Veltliner 2021/2022
Weingut Stefan Bauer, Wagram
€ 26 / € 4,60

Grüner Veltliner Federspiel 2021
Stein am Rain, Weingut Jamek, Joching, Wachau
€ 44



Restaurant

WEISSWEIN

aus der Steiermark

Gelber Muskateller 2022

Weingut Repolusk

Südsteirische Weinstraße

€29 / € 5,20

Sauvignon blanc Kratzer 2021

Weingut Frühwirth, Klöch, Vulkanland DAC

€ 28/ € 4,90

Weißburgunder 2021

Weingut Scharl, Vulkanland

€ 28

aus dem Burgenland

Chardonnay Felsenstein 2021

Weingut Birgit Braunstein, biodynamisch, Purbach

€ 33

Galea

Restaurant

WEISSWEIN

della bella Italia

Sauvignon blanc 2021 DOC
Azienda Specogna, Collio, Friaul oder
Tenuta Eddi Luisa, Mariano, Friaul
€ 29

Pinot Bianco 2021 DOC
Tenuta Eddi Luisa, Isonzo del Friuli
€ 29

Friulano 2021 DOC
von der Tenuta Eddi Luisa
Mariano del Friuli, Isonzo del Friuli
€ 28

Roero Arneis Mumplin 2020 DOCG
Fratelli Casetta, Vezza d'Alba, Piemont
€ 30

Vermentino 2021 IGT
Poggio ai Ginepri
Tenuta Argentiera, Toskana
€ 35 / € 6,50

Quindici Vendemmie 2020 IGT
Malvasia & Glera
Tenuta Sancin, Muggia
€ 35 / € 6,50

Frankreich

Graves, Sauvignon Blanc 2019
Clòs Floridene, Grand Vin de Bordeaux
€ 35



Restaurant

WEISSWEIN

KRAFTVOLL UND KÖRPERREICH

aus Österreich

Gelber Muskateller Oberglanz 2021
Südsteiermark DAC
Weingut Repolusk, Südsteirische Weinstraße

Riesling Koglberg 2020
Kamptal DAC Reserve
Weingut Brandl, Zöbing, Kamptal ausdrucksvoll, saftige Frucht, dunkle Mineralik
€ 41

Riesling Kremstal DAC Reserve 2020
Alte Reben, Weingut Wess, Krems
€ 44

Riesling Smaragd 1000-Eimer-Berg 2017
Weingut Gritsch, Wachau
€ 75



Restaurant

WEISSWEIN

KRAFTVOLL UND KÖRPERREICH

Natural Wines

Tres Companeros
Weingut Wess, Kremstal
€ 41

vom biodynamisch geführten Weingut Birgit Braunstein, Purbach, Burgenland
Brigid 2019 € 59 / Nimue 2016 € 59

Die Burgundersorten - holzfassgereift.

Chardonnay Leithaberg DAC 2021
Weingut Kirchknopf, Kleinhöflein
€ 35

Chardonnay Hasel 2019
Weingut Topf, Strass im Strassertal
elegant, exotische Noten
€ 44

Chablis 2019
Jadot premier cru, Les Fourchaumes
Chablis, Burgund, Frankreich
lebendige Zitrusnoten
€ 69

Morillon Ehrenhausen 2021
Weingut Trummer, Am Obegg, Südsteiermark DAC
€ 44



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 Trestern. Durch diese Teil- bzw. Vorentsaftung 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.



Restaurant

ROSÉ

Roesler Rosé 2021
Weingut Köck, Feldkirchen, Kärnten
€ 33

Mardonna Blaufränkisch Rosé 2022
Weingut Markowitsch,
Carnuntum, Niederösterreich
€ 39
Magnum € 88

Triennes- Méditerranée IGP 2021
mit erfrischender Finesse des Cinsault
Südfrankreich
€ 35

Rosalie 2021
Weingut Ott, Bio Qualitätswein
Feuersbrunn, Wagram
€ 35



Restaurant

ROTWEIN – KLASSISCH AUSGEBAUT

aus Österreich

Zweigelt Goldberg 2021
Werner, Achs, Gols, Burgenland
€ 35

Blaufränkisch Klassik 2019
Weingut Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland
€ 29

Eisenberg DAC 2017, Spätfüllung
Weingut Krutzler, Südburgenland
€ 35

della bella Italia

Merlot DOC 2018, Bio
Colli Euganei, Baone, Tenuta Le Volpi
€ 33

Cabernet Sauvignon 2020
Azienda Eddi Luisa, Isonzo
€ 33 / € 5,50

Langhe Nebbiolo 2016
Barbera d'Alba 2020
Azienda Fratelli Mossio, Rodello, Piemonte
€ 33 / € 5,90

Negro Amaro 2016
Apulien
€ 33



Restaurant

ROTWEIN – DICHT UND GEHALTVOLL

aus Österreich

Cabernet Sauvignon 2020

Weingut Heinrich Hartl, Thermenregion

Cassis, Brombeere, schwarzer Pfeffer und Zedernholz

€ 35 / € 6,50

Blaufränkisch Ried Mitterberg 2016/2017

Weingut Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland

€ 39

Cuvée vom Muschelkalk Reserve, 2018

Cabernet Franc, Merlot, Zweigelt

Weingut Fischer, Sooß, Thermenregion

€ 35 / € 6,50

Pannobile 2016

Weingut Nittnaus, Neusiedlersee

Cuvée / Zweigelt und Blaufränkisch

Weichseln und Himbeeren in der Nase

€ 55

Bela Rex 2018, BIO

Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz

€ 66

Cuvée Anna-Christina Ried Bärnreiser 2018

Carnuntum DAC, Weingut Netzl

€ 55



Restaurant

ROTWEIN – DICHT UND GEHALTVOLL

della bella Italia

Langhe Rosso DOC 2020
Cuvée aus Nebbiolo, Barbera, Dolcetto
Azienda Mossio im Piemont
€ 39

Rosso OLTRE DOC 2017
Pignolo, Refosco, Schioppettino
ausdrucksvolle Struktur, mit dem Duft nach Beeren und Kakao
Azienda Specogna in Corno di Rosazzo,
Colli orientali del Friuli
€ 55

I Ferretti Rôl 2018 IGT
Cabernet Sauvignon, Merlot, Refosco
Tenuta Eddi Luisa, Isondo del Friuli,
€ 44

Alabarda 2013
Rosso veronese
Barone Costa, Verona
sehr elegant und feingliedrig
€ 55

Bolgheri Rosso DOC, 2020
Villa Donoratico, Tenuta Argentiera, Castagneto, Toskana
€ 55



Restaurant

ROTWEIN – DICHT UND GEHALTVOLL

della bella Italia

Sito Moresco Langhe 2018
Angelo Gaja, Barbaresco, Piemont
€ 75

Chianti classico gran selezione Madonnino DOCG 2013, 2015, 2016
Castelvecchi, Toscana
der große Sangiovese, ein komplexer und eleganter Wein
€ 55

Primitivo di Manduria sessant'anni DOP 2017
Tenuta San Marzano, Apulien
Heidelbeere, Schwarzkirschen, Nougat, Zedernholz
€ 46

Le Volte dell'Ornellaia 2020
Charaktervolles aus gutem Haus, Toskana
Cuvée aus Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon
€ 55

Bolgheri superiore DOC 2018
Tenuta Argentiera, Castagneto, Toskana
€ 113

Sassicaia 2019
Tenuta San Guido, Bolgheri, Toskana
€ 290



Restaurant

ROTWEIN – DICHT UND GEHALTVOLL

Aus Spanien

Sardon de Duero 2017
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
€ 69



Restaurant

FÜR BESONDERE ANLÄSSE

Rotweine

Blauer Zweigelt Goldberg 2018
Weingut Werner Achs, Gols, Burgenland

1,5 l € 75

OPUS EXIMIUM Cuvée No 24, 2019
Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, Burgenland
Cuvée aus Blaufränkisch, St. Laurent, Zweigelt
weich, samtig, anspruchsvoll - ein herausragendes Werk

1,5 l € 113

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 Reserve 2012, BIO
Weingut Birgit Braunstein, Purbach
€ 45

Pinot Noir Graf Weingartl 2018
Weingut Heinrich Hartl, Oberwaltersdorf, Thermenregion
in der Nase rote Beeren, finessenreich und elegant
€ 55

Pinot Noir Vipavatal 2019
aus den slowenischen Weingärten von Hannes Sabathi
€ 33

de la France

Beaune Clos des Ursules 2020
Appellation Beaune premier cru controlée
Louis Jadot, Beaune, Burgund
saftige Beerenfrucht, mediterrane Gewürze, großes Finale
€ 110

Galea

Restaurant

SÜSSWEINE

aus Österreich

Roter Traminer Auslese 2019

Repolusk, Südsteiermark

1/8 l | € 5,30

passt besonders gut zu Käse

Steiner Hund Riesling 2005

Jungfernglese, halbtrocken

vom biodynamischen Weingut Nikolaihof, Mautern, Wachau

tiefgründig und exotisch

0,75 l | € 69

Beerenauslese Cuvée 2018

Weinlaubenhof Kracher, Illmitz, Burgenland

dieser Prädikatswein ist ein Cuvée

aus Welschriesling und Chardonnay

gekeltert aus edelfaulen Trauben

1/16 l | € 5,50

Aus Italien

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 l | € 4,90

passt besonders gut zu schokoladigen Desserts