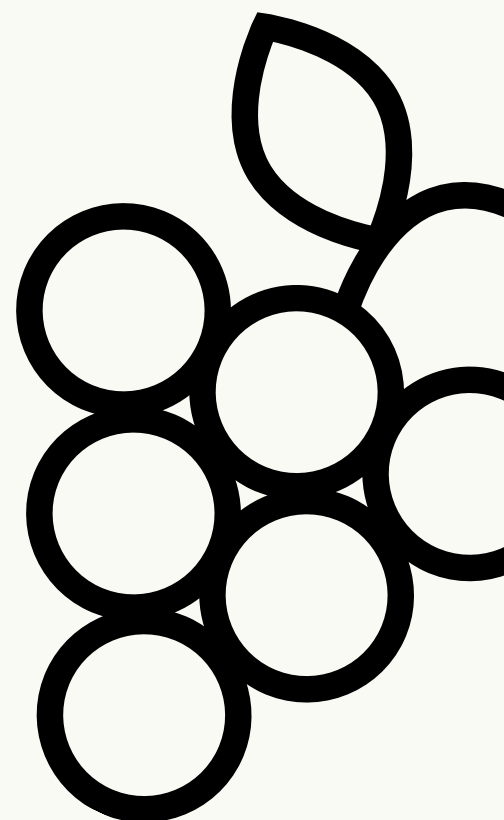


Galea

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 Weißweine haben wir in FRISCH & FRUCHTIG
und KRAFTVOLL & KÖRPERREICH unterteilt.

Bei den Rotweinen unterscheiden wir zwischen KLASSISCH und DICHT & GEHALTVOLL
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!



Restaurant

SCHAUMWEINE

aus Österreich

Rosé brut 2022
Bründlmayer, Langenlois
€ 46

Vin de Femme brut 2020
Sabine David, Weinhof Ritter, Lavanttal
€46

Schilcher Frizzante
Weingut Kremser, Weststeiermark
€ 29

della bella Italia

Franciacorta Cru perdu DOCG
Millesimato, 2017
Castello Bonomi, Lombardei
€46

Prosecco Bosco del Merlo DOC brut
Millesimato
€ 35

de la France

Ayala, Brut Majeur
Champagne
frisch & elegant
€ 69



Restaurant

WEISSWEIN

FRISCH & FRUCHTIG

aus Österreich

aus Kärnten

1 Glas Bärmut vom Lavanttaler Trippolt
Erfrischender Wein Apéritif mit natürlichen Wermutblättern
€ 5,5

aus Niederösterreich

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

Grüner Veltliner Federspiel 2022
Hinter der Burg
Weingut Prager, Weißenkirchen
€ 44



Restaurant

WEISSWEIN

aus der Steiermark

Gelber Muskateller 2022
Weingut Repolusk
Südsteirische Weinstraße
€29 / € 5,20

Weißburgunder 2021
Weingut Scharl, Vulkanland
€ 33

Welschriesling 2022
Weingut Kremser, Weststeiermark
€ 29

aus dem Burgenland

Chardonnay Felsenstein 2021
Weingut Birgit Braunstein, biodynamisch, Purbach
€ 33

Galeo

Restaurant

WEISSWEIN

della bella Italia

Sauvignon blanc 2022 DOC
Azienda Specogna, Collio, Friaul
€ 29

Friulano 2022 DOC
Azienda Specogna, Collio, Friaul
€ 29

Pinot Grigio 2022 DOC
Azienda Specogna, Collio, Friaul
€ 29

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

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

Vermentino Eco di mare 2022
ein säurearmer Weißer
vom Weingut Argentiera in der südlichen Toscana
€ 33

Frankreich

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

Sancerre blanc 2019
Le chêne Marchand
Lucien Crochet, Loiretal
ein voller Sauvignon mit schönem Abgang
€ 39



Galeo

Restaurant

WEISSWEIN

KRAFTVOLL UND KÖRPERREICH

aus Österreich

Grüner Veltliner 2018
Smaragd Bergdistel
Weingut Tegernseehof, Dürnstein
€ 51

Grüner Veltliner 2022
Smaragd Steinertal
Weingut Alzinger, Dürnstein
€ 79

Grüner Veltliner 2022
Smaragd Axpoint
Weingut Hirtzberger, Spitz/Donau
€ 79

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

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

Riesling Heiligenstein 2021
Weingut Gobelsburg, Kamptal
€ 59

Riesling Smaragd 1000-Eimer-Berg 2017
Weingut Gritsch, Spitz/Donau
€ 79



Restaurant

WEISSWEIN

KRAFTVOLL UND KÖRPERREICH

Natural Wines

Tres Companeros
Weingut Wess, Kremstal
€ 35

vom biodynamisch geführten Weingut Birgit Braunstein,
Purbach, Burgenland

Brigid 2019 € 59
Nimue 2016 € 59



Galeo

Restaurant

WEISSWEIN

KRAFTVOLL UND KÖRPERREICH

Die Burgundersorten - holzfassgereift

Grauburgunder Ried Dietenberg 2021

Weingut Kremser, Weststeiermark

€ 30

Chardonnay Leithaberg DAC 2022

Weingut Kirchknopf, Kleinhöflein

€ 35

Chardonnay Hasel 2019

Weingut Topf, Strass im Strassertal

elegant, exotische Noten

€ 44

Morillon Ehrenhausen 2021

Weingut Trummer, Am Obegg, Südsteiermark DAC

€ 44

Magnum Morillon 2018

Weingut Brolli, Südsteiermark

€ 80

Chablis Montmain 2022 Premier cru

Louis Michel & fils, Chablis, Burgund, Frankreich

€ 69

Chablis premier cru Climat Fourchaume Magnum 2018

€ 145



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 2022
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
Magnum € 75

Schilcher 2022
Weingut Kremser, Weststeiermark
€ 26



Restaurant

ROTWEIN – KLASSISCH AUSGEBAUT

aus Österreich

Zweigelt Goldberg 2021
Werner, Achs, Gols, Burgenland

€ 35

Magnum 2018 € 88

Blaufränkisch Klassik 2021
Weingut Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland

€ 29

della bella Italia

Cabernet Sauvignon 2020
Azienda Eddi Luisa, Isonzotal

€ 33

Cabernet Sauvignon 2021
Weingut Specogna, Collio, Friaul

€ 33

Merlot 2021
Weingut Specogna, Collio, Friaul

€ 33

Langhe Nebbiolo 2019

€ 39

Barbera d'Alba 2020
Azienda Fratelli Mossio, Rodello, Piemonte

€ 35



Restaurant

ROTWEIN – DICHT UND GEHALTVOLL

aus Österreich

Cabernet Sauvignon 2020

Weingut Heinrich Hartl, Thermenregion

Cassis, Brombeere, schwarzer Pfeffer und Zedernholz

€ 35

Blafränkisch Ried Mitterberg 2020

Weingut Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland

€ 39

Pannobile 2020

Weingut Nittnaus, Neusiedlersee

Cuvée / Zweigelt und Blafränkisch

Weichseln und Himbeeren in der Nase

€ 55

Opus Eximium 2019, BIO

Cuvée aus Zweigelt, Blafränkisch, Sankt Laurent

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz

€ 65

Magnum € 150

Bela Rex 2019, BIO

Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz

€ 75

Blafränkisch Bärnreiser 2019

Weingut Glatzer, Carnuntum

€ 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, Isonzo del Friuli,
€ 44

Alabarda 2017
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 2016
Castelvecchi, Toscana
der große Sangiovese, ein komplexer und eleganter Wein
€ 55

Primitivo di Manduria sessant'anni DOP 2018
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

Chateau Grand Village 2019
Bordeaux superieur
€ 55



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 eher helle Farbe. Der typische Duft ist 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.



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 Sonnenhang 2018
Weingut Birgit Braunstein, biodynamisch, Purbach
€ 33

Pinot Noir Graf Weingartl 2020
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

Graf Hardegg, BIO 2018
PN Steinbügel
Seefeld-Kodolz
€ 66

de la France

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

aus der Schweiz

Pinot Noir 2021
Weingut Gantenbein, Graubünden
am Gaumen Sauerkirsche, Himbeere, dunkle Waldbeeren, elegant, langer Abgang
€ 270



Restaurant

SÜSSWEINE

aus Österreich

Roter Traminer Auslese 2019

Repolusk, Südsteiermark

1/8 | € 5,30

passt besonders gut zu Käse

Steiner Hund Riesling 2005

Jungfernglese, halbtrocken

vom biodynamischen Weingut Nikolaihof, Mautern, Wachau

tiefgründig und exotisch

0,75 | € 69

Beerenauslese Cuvée 2018

Weinlaubenhof Kracher, Illmitz, Burgenland

dieser Prädikatswein ist ein Cuvée

aus Welschriesling und Chardonnay

gekeltert aus edelfaulen Trauben

1/16 | € 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 | € 4,90

passt besonders gut zu schokoladigen Desserts