



„WEINERLEBNIS“

Liebe Gäste, wir heißen Sie herzlich im Restaurant FESCH willkommen!
„GENUSS IST FÜR UNS KULTUR“

Das „Kulturgut“ Wein spielt in unserem Haus eine große Rolle!
Genuss ist ein Erlebnis für alle Sinne!

Freuen Sie sich auf den ersten Schluck und erleben Sie
gemeinsam mit uns das „Wunder“ Wein!

Unser FESCH Team wünscht Ihnen viel Freude beim Wein trinken
und einen schönen Aufenthalt in unserem Restaurant!

„DAS LEBEN IST ZU KURZ UM SCHLECHTEN WEIN ZU TRINKEN“
Johann Wolfgang von Goethe

Alle angeführten Preise sind Inklusivpreise und enthalten
alle gesetzlichen Abgaben und Steuern!

GRÜNER VELTLINER

Die mit Abstand wichtigste Weißweinsorte in Österreich! Das Spektrum ist breit: von leichten, spritzigen Weinen, die meist jung getrunken werden, bis zu kraftvollen, substanzreichen Gewächsen mit großem Reifepotenzial. Gemeinsames Merkmal ist der anregende, pikante Mix aus Frucht (meist Apfel) und Würze (das charakteristische „Pfefferl“) ergänzt von harmonischer Säure! Reife Weine zeigen Nuss und Trockenfrucht, exotische Noten und Honigaromen.

2016 „Ein Achterl vom Löss“

Horst Kolkmann,
Fels am Wagram – Wagram 0,75 l - € 26,90

2014/15 „Leicht & Trocken“

Wilhelm Bründlmayer,
Langenlois – Kamptal 0,75 l - € 28,90

2016 „Gärtling“

Martin Nigl,
Senftenberg – Kremstal 0,75 l - € 28,90

2014/15 Smaragd „Achleiten“

Prager,
Weißkirchen – Wachau 0,75 l - € 39,90

RIESLING

Der König der Weißweine! Jungendliche Rieslinge zeigen eine charmante Frucht mit eleganten Steinobstaromen nach Pfirsich und Marille, dazu auch zitronig-frische und exotische Noten. Mit pikanter Säure präsentiert sich der Geschmack rassig und animierend. Im „zweiten Leben“ entwickelt sich der Riesling kontinuierlich. Geprägt von deutlicher Reife, zeigt das Bukett oft einen gewissen Petrolton!

2014/15 „Fumberg“

Horst Kolkmann,
Fels am Wagram – Wagram 0,75 l - € 27,90

2015 Classic

Hagn,
Mailbgerg – Weinviertl 0,75 l - € 28,90

2015 „Platin“

Weingut Jurtschitsch,
Langenlois – Kamptal 0,75 l - € 29,90

2014 Gondor Gäns

Lubentiushof,
Niederfell – Mosel, D. 0,75 l - € 35,90

GELBER MUSKATELLER

Das Bukett ist meist intensiv, mit floralen Akzenten, frischen Zitrusnoten und duftiger Muskataromatik, bis hin zu feiner Kräuterwürze. Meist zeigen diese Weine eine traubig-weinige Finesse mit einer animierenden Fruchtsäure.

2016 Gelber Muskateller

Ludwig Krispel,
Hof bei Straden – Steiermark 0,75 l - € 28,90

2015 Gelber Muskateller

Ludwig Ehn,
Langenlois – Kamptal 0,75 l - € 29,90

SAUVIGNON BLANC

Charakteristisch ist eine große Aromenvielfalt von Johannisbeeren, Stachelbeeren, Holunder- und Akazienblüten, Zitronenmelisse, Paprikaschoten und auch Brennesseln bis hin zu exotischen Noten. Die meist frische, rassige Säure unterstreicht seine Vielfalt!

2015 „Therese“

Erich & Walter Polz,
Spielfeld – Südsteiermark 0,75 l - € 29,90

CHARDONNAY

Beim klassischen Chardonnay dominiert die Frucht (Apfel, etwas Quitte, sowie Exotik) in Verbindung mit einer eleganten Würze nach Wiesenblumen, aber auch Nüsse und Mineralik! Im kleinen Holzfass ausgebaut treten buttig-röstige, extraktreiche Noten auf. Aromen von Weißbrot, Dörrobst und Rosinen sind ebenfalls typisch.

2016 Chardonnay

Gerhard Markowitsch,
Göttlesbrunn – Carnuntum 0,75 l - € 27,90

2014/15 Morillon

Erich & Walter Polz,
Spielfeld – Südsteiermark 0,75 l - € 31,90

ROTWEINCUVÉES

Die Kunst des Kellermeisters besteht darin, aus den unterschiedlichen Weinpartien bzw. einzelnen Barriques eine harmonische Rotweinkomposition zu schaffen. Der Vorteil des Verschneidens liegt in der Verbindung verschiedener Charaktereigenschaften der Sorten, die sich in einer Cuvée ergänzen.

2013/14 „Red“ (BZ/BF/SL)

Gernot & Heike Heinrich,
Gols – Neusiedlersee 0,75 l - € 27,90

2015 „Carnuntum“ (BZ/BF/PN)

Gerhard Markowitsch,
Göttlesbrunn – Carnuntum 0,75 l - € 27,90

2012/14 „Heideboden“ (BZ/BF)

Claus Preisinger,
Gols – Neusiedlersee 0,75 l - € 31,90

2014 „Big John“ (ZW/CS/PN)

Weingut Scheiblhofer,
Anbau – Neusiedlersee 0,75 l - € 33,90

2013 „Vulcano“ (BF/CS/BZ/ME/)

Hans Igler,
Deutschkreutz – Mittelburgenland 0,75 l - € 39,90

2013 „Impresario“ (BF/BZ/ME)

Paul Kerschbaum,
Horitschon – Mittelburgenland 0,75 l - € 44,90

2013 „Gaborinza“ (BZ/BF/ME)

Gernot & Heike Heinrich,
Gols – Neusiedlersee 0,75 l - € 48,90

BF - Blaufränkisch
ME- Merlot

BZ - Blauer Zweigelt
SL - Sankt Laurent

CS - Cabernet Sauvignon
PN - Pinot Noir

BLAUER ZWEIGELT

In den 1920er Jahren von seinem Namensgeber Prof. Fritz Zweigelt aus Blaufränkisch und St. Laurent gekreuzt. Ein Allrounder der als Jungwein viel Charme zeigt, nach Kirschen duftet und am Gaumen samtig, rund und dezent würzig wirkt! Der kraftvolle Zweigelt zeichnet sich durch Weichsel- und Beerensaromen, Fruchttiefe und deutlich mehr Gerbstoffe aus!

2014/15 „Perfektion“

Horst Kolkmann,
Fels am Wagram – Kremstal 0,75 l - € 27,90

2013 „Mitterjoch“

Birgit Braunstein,
Leithaberg – Neusiedlersee Hügelland 0,75 l - € 28,90

2013 „Zweigelt“

Weingut Jurtschitsch,
Lagenlois – Kamptal 0,75 l - € 28,90

BLAUFRÄNKISCH

Das typische Bukett der spät reifenden Rebsorte wird von tiefgründiger Waldbeeren- oder Kirschfrucht und feinherber Kräuterwürze geprägt! Das Geschmacksbild ist präzise und lebendig mit einer charakteristischen Säure.

2009/11 „Cupido“

J. Heinrich, Deutschkreuz – Mittelburgenland 0,75 l - € 59,90

2011 „Leithaberg“

Birgit Braunstein,
Leithaberg – Neusiedlersee Hügelland 0,75 l - € 34,90

PINOT NOIR

Als Jungwein zeigt er viel Charme, duftet nach Kirschen, ist am Gaumen samtig rund und dezent würzig. Die kraftvoll internationale Stilistik kennzeichnen Weichsel- und Beerenaromen, Fruchttiefe und deutlich mehr Gerbstoff. Die Weine sind jedoch stets harmonisch!

2011 Pinot Noir

Claus Preisinger,
Gols – Neusiedlersee 0,75 l - € 44,90

AUSTRALIEN

2012 Merlot & Co „Süd“

Salomon Estate,
South Australia 0,75 l - € 31,90

2014 Shiraz „Norwood“

Salomon Estate,
South Australia 0,75 l - € 37,90

FRANKREICH

2014 Sauvignon Blanc „Pouilly Fume“

Petit Soumard,
Pouilly-sur-Loire 0,75 l - € 29,90

PRÄDIKATSWEINE SÜSS

2011 Beerenauslese „Zantho“

Peck & Umathum, Frauenkirchen – Neusiedlersee 0,375 l - € 20,50

TBA - Trockenbeerenauslese „Non Vintage“

Alois Kracher, Illmitz – Neusiedlersee 0,187 l - € 17,90

SEKT / CHAMPAGNER

Blanc de Blancs Trocken

Sektkellerei Henkell, Wiesbaden – Deutschland 0,75 l - € 30,00

Henkell Rosé

Sektkellerei Henkell, Wiesbaden – Deutschland 0,75 l - € 37,00

Schlumberger „Sparkling“ Brut

Sektkellerei Schlumberger, Wien – Österreich 0,75 l - € 42,80

Prosecco D.O.C „Treviso“

Mionetto, Valdobbiadene – Italien 0,75 l - € 27,00

Piper Heidsieck Brut

Piper Heidsieck, Champagne – Frankreich 0,75 l - € 55,00

Moet & Chandon Brut

Moet & Chandon, Champagne – Frankreich 0,75 l - € 87,00

Dom Perignon Brut

Moet & Chandon, Champagne – Frankreich 0,75 l - € 180,00