



# Weinkarte

---

*Landhotel*  
*Mariensäule*



## *Die Mariensäule in Wernstein*

Als 1645 eine Belagerung Wiens durch die Schweden drohte, hatte Kaiser Ferdinand III die Aufstellung einer Mariensäule gelobt, wenn diese Gefahr abgewendet werde. Am Sonntag, den 18. Mai 1647, wurde die jetzt in Wernstein stehende Mariensäule in Wien feierlich eingeweiht und am Hof aufgestellt – in Gegenwart des Kaisers, seiner Familie, der Gesandten und Minister. Wobei der Kaiser öffentlich das Gelübde ablegte, den 8. Dezember alljährlich als Festtag der Unbefleckten Empfängnis in den österreichischen Landen zu feiern. Im Jahre 1667 ließ Kaiser Leopold I. die aus Sandstein geschaffene Säule abtragen und eine in Erz nachgeformte aufrichten. Die aus Stein gearbeitete Mariensäule erbat sich von Kaiser Leopold von dessen Hofkammer-Präsident Graf Georg Ludwig von Sinzendorf, Besitzer der Herrschaft Neuburg am Inn, und erhielt sie auch zum Geschenk. Zu Schiff verladen wurde sie auf dem Wasserwege nach Wernstein gebracht und am Innufer vor dem Tore der verrufenen Münzstätte aufgestellt.

(So P. Math. Fuhrmann in seiner historischen Beschreibung der k.k. Residenzstadt Wien 1767)

Die korinthische Säule, die von der obersten Stufe aus 17 Metern emporragt, trägt an ihrer Spitze das Bild Mariens auf dem Drachen stehend. Über den Ecken des Unterbaues, das aus Granit besteht, stehen vier geharnischte Puttenengel, die eine Schlange, einen Drachen, einen Basilisken und einen Löwen – die Verkörperung von Pest, Krieg, Hungersnot und Ketzerei – bekämpfen.

---

# Weißwein

## Grüner Veltliner

Der Grüne Veltliner ist mit Abstand die wichtigste Rebsorte in Österreich. Durch die Einführung der Hochkultur von Lenz Moser in den 50er Jahren gewann diese Rebsorte weltweite Bekanntheit. Er gedeiht am besten auf tiefgründigen Lössböden und bringt dadurch eine fruchtige, aber auch würzig pfeffrige Note in den Wein.

## Grüner Veltliner Klassik

2016 Wachau „Hochrain“ Weingut Domäne Wachau  
0,75 l | 25,00

2015 Wagram „Steinberg“ Weingut Fritsch Bio  
0,75 l | 28,90

2015 Wagram „Schlossberg“ Weingut Fritsch Bio  
0,75 l | 39,50

2016 Kremstal „Freiheit“ Weingut Nigl  
0,75 l | 27,50

## Reserve

2015 Kamptal DAC „Loiserberg“ Weingut Jurtschitsch  
0,75 l | 36,90

2015 Kamptal „Käferberg“ Weingut Bründlmayer  
0,75 l | 77,00

2015 Wachau „Smaragd“ Domäne Wachau  
0,75 l - €42,00

# Weißwein

## Riesling

Der Riesling ist neben dem Grünen Veltliner ebenfalls weltweit bekannt und wird als der König der Weißweine bezeichnet. Der Riesling ist eine sensible Rebsorte, deshalb benötigt der Winzer Fingerspitzengefühl um die richtige Lage auszusuchen. Die Spätreife Sorte bringt charmante Steinobst und Exotik Noten in den Wein und kann in der Reife auch einen angenehmen Petrolton entwickeln.

## Riesling Klassik

2016 Wachau „Terrassen“ Weingut Domäne Wachau  
0,75 l | 25,20

2015 Traisental „Engelsberg“ Weingut Huber  
0,75 l | 27,70

2016 Kremstal „Dornleiten“ Weingut Nigl  
0,75 l | 30,00

2015 Wagram „Mordthal“ Weingut Fritsch Bio  
0,75 l | 31,00

2013 Kremstal „Feinherb“ (halbtrocken) Weingut Proidl  
0,75 l | 27,90

## *Weißwein*

### **Sauvignon Blanc**

Der weltweit bekannte Sauvignon Blanc benötigt karge Böden und ist sehr lichtempfindlich, aber genau dies bringt dem Wein seine sortentypischen Beeren und Tropiktöne.

2015 Niederösterreich „Classic“ Weingut Pratsch  
0,75 l | 25,00

### **Chardonnay (Morillon)**

Der Chardonnay wächst auf kalkhaltigen Böden, die eine gute Wasserversorgung und Wärme brauchen, so entwickelt der Wein reife Frucht und Nusstöne.

### **Klassik**

2015 Thermenregion Reserve, Weingut Alphart  
0,75 l | 43,90

# Weißwein

## Welschriesling

Der Welschriesling dient in Österreich vor allem zur Grundweinerzeugung für Sekt, man kann aber auch sehr frische und fruchtige, nach Kernobst und Zitrus schmeckende Weine erzeugen, da dieser Wein eine frühe und warme Lage benötigt, um zu gedeihen.

## Klassik

2016 Süd-Steiermark „Steirische Linie“ Weingut Erwin Sabathi  
0,75 l | 26,00

## Grauburgunder

Der Pinot Gris bevorzugt warme, nährstoffreiche und tiefgründige Hanglagen, um seine typischen Honigtöne zu entwickeln.

2015 Neusiedlersee Reserve Weingut Umathum  
0,75 l | 32,50

## Weißburgunder

Der Pinot Blanc bringt als Jungwein blumige Töne mit präsender Säure und entwickelt in der gereiften Version Brot und Nussaromen.

2015 Südsteiermark Weingut Muster  
0,75 l | 26,20



## *Österreichische Sortenvielfalt*

### **Gelber Muskateller**

2016 Südsteiermark, Weingut Muster  
0,75 l | 29,50

### **Rotgipfler**

2015 Thermenregion, Weingut Johanneshof-Reinisch Bio  
0,75 l | 26,70

### **Gemischter Satz**

2015 Wien, Gemischter Satz Classic  
0,75 l | 27,90

## *Rotweine*

### **Blauer Zweigelt**

Der Blaue Zweigelt oder Rotburger ist die meistverbreitete Rebsorte Österreichs. Der Wein stellt niedrige Anforderungen an Lage und Boden, deshalb ist in Österreich er fast überall zu finden. Er bringt violette Farbtöne, besitzt kräftige Tannine und liefert am Gaumen Kirsch- und dunklen Beerengeschmack.

### **Zweigelt Klassik**

2015 Neusiedlersee, Weingut Nittnaus Bio  
0,75 l | 26,70

2015 Thermenregion, Weingut Johanneshof-Reinisch Bio  
0,75 l | 25,20

2015 Neusiedlersee DAC, Weingut Reeh Hannes  
0,75 l | 25,30

### **Reserve**

2014 Neusiedlersee, Weingut Salzl  
0,75 l | 29,60



## *Rotweine*

### **Blaufränkisch**

Der Blaufränkisch ist die Leitsorte im Mittelburgenland, Südburgenland und am Leithaberg, aber auch am niederösterreichischen Carnuntum werden ausgezeichnete Blaufränkische produziert. Das Bukett der Rebsorte ist mit tiefgründigen Waldbeer- und Kirschfrucht und kräftiger Säure versehen. In der Jugend besitzt er oft markante Tannine, die aber in der Reife samtige Facetten entwickeln.

### **Blaufränkisch Klassik**

2012 Neusiedlersee DAC „Leithaberg“ Weingut Gmeiner  
0,75 l | 43,90

2015 Neusiedlersee, Weingut Pittnauer  
0,75 l | 26,50

2014 Mittelburgenland „Hochhäcker“ Weingut Kerschbaum  
0,75 l | 29,20

### **Reserve**

2013 Neusiedlersee DAC „Leithaberg“ Weingut Gmeiner  
0,75 l – 43,90

2014 Südburgenland „Kalk und Schiefer“ Weingut Krutzler  
0,75 l | 52,00

## *Rotweine*

### **St. Laurent**

Der St. Laurent bringt dunkle, kräftige und fruchtige, nach Sauerkirsche schmeckende Rotweine, die sehr gut zu lagern sind.

### **St. Laurent Klassik**

2012 Weinviertel, Weingut Pratsch Bio  
0,75 l | 26,90

### **Reserve**

2015 Thermenregion, Weingut Aumann Leo  
0,75 l | 38,00

### **Pinot Noir**

Der Blauburgunder besitzt eine helle Farbe und bringt eine Palette an Aromen mit sich, die von Erdbeeren bis hin zu Dörrobst gespickt ist.

2012 Wagram, „Foggathal No. 20“ Weingut Fritsch Bio  
0,75 l | 35,60

### **Reserve**

2013 Thermenregion, Weingut Aumann  
0,75 l | 36,90

### **Pannobile (BF/ZW)**

2012/13 Neusiedlersee, Weingut Nittnaus Bio  
0,75 l | 52,90

## *Rotweine*

### **Cuvée**

- 2015 Mittelburgenland, „K+K“ Weingut Kirnbauer (CS, ME, SY, BF, ZW)  
0,75 l | 25,00
- 2014 Mittelburgenland „Opus Eximium“ Weingut Gesellmann (BF, StL, ZW)  
0,75 l | 49,20
- 2014 Mittelburgenland „Impresario“ Weingut Paul Kerschbaum  
0,75 l | 52,90
- 2014 Mittelburgenland „Quattro“ Weingut Gager (BF, CS, ZW, ME)  
0,75 l | 39,90
- 2015 Mittelburgenland „Das Phantom“ Weingut K+K Kirnbauer (BF, CS, ME, SY)  
0,75 l | 42,50
- 2013 Neusiedlersee-Hügelland „Hauptsache“ Weingut Triebaumer (ME, SY, SL)  
0,75 l | 25,90

### **Pannobile (BF/ZW)**

- 2014 Neusiedlersee, Weingut Nittnaus Bio  
0,75 l - € 52,90

...

## *Prädikatsweine*

- 2015 Neusiedlersee „Cuvée Beerenauslese“ Weingut Kracher  
0,375 l | 33,90
- 2015 Neusiedlersee „Spätlese“ Weingut Tschida (WR, SBL, CH, RR)  
0,75 l | 25,50



## *Schaumweine*

### Österreichischer Sekt

Szigeti Brut Rose  
0,75 l | 26,90

### Prosecco

Sacchetto DOC  
0,75 l | 25,00

### Champagner

Moët & Chandon Imperial Brut  
0,75 l | 79,90