

April 2026 | Freitag - Sonntag

Über den Tellerrand...

Thermenregion Österreich

Weingut	Name	JG	1/16l	1/8l	0,75l
Leo Aumann	Zierfandler Ried Bockfuss	2024	€ 3,00	€ 5,50	€ 30,00
Stadlmann	Zierfandler Mandel-Höh	2023	€ 4,50	€ 9,00	€ 55,00
Reinisch	Chardonnay Ried Lores	2023	€ 3,00	€ 5,50	€ 30,00
Leo Aumann	Rotgipfler Ried Wiege	2022	€ 3,00	€ 5,50	€ 30,00
Alphart	Rotgipfler Ried Rodauner TOP Selektion	2019	€ 4,30	€ 8,50	€ 50,00
Reinisch	St. Laurent Ried Holzspur	2017	€ 5,50	€ 11,00	€ 60,00
Loimer	Pinot Noir Ried Anning	2013	€ 7,00	€ 12,50	€ 75,00

Wachauer mit Wildleber

Wachauer Laberl | Wildleber
€ 7,00

Wildplatte

Hirschwürstel | Wildschweinspeck | Chutney | Bergkäse | Nusserl | Cipolline
€ 18,00

mediterrane Platte

Prosciutto | Parmesan | Oliven | Scrocchi
€ 16,00

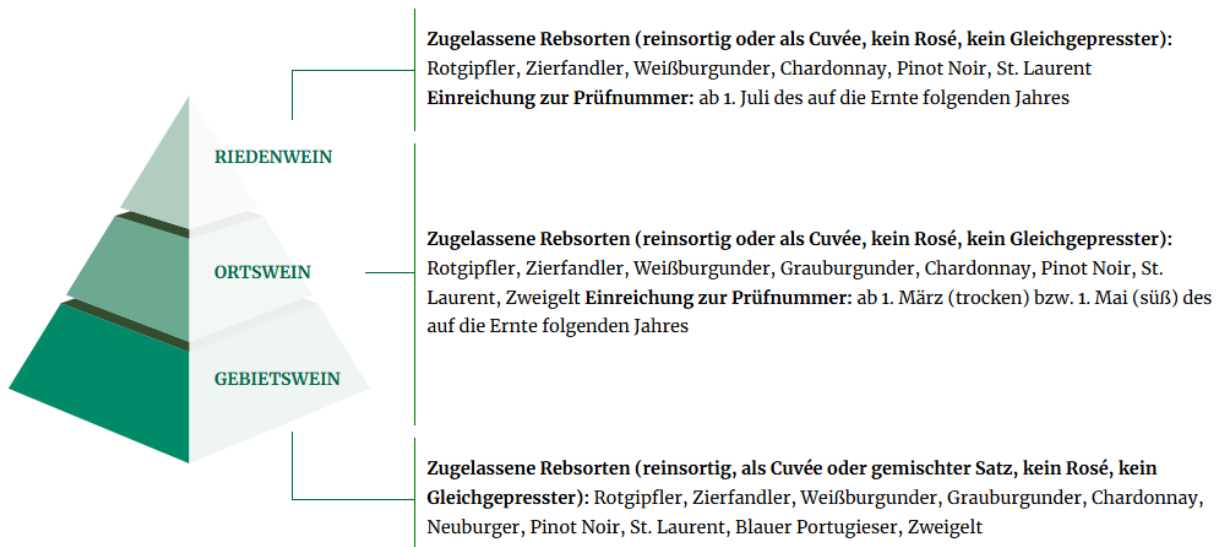
Regionale Wildspezialitäten

Ab Hof Preis + € 5,00 Berkel Pauschale

Die Reben der Thermenregion lehnen sich an die Abhänge des Wienerwalds, vom Stadtrand Wiens entlang einer Hügelkette mit dem Anninger als höchster Erhebung bis südlich von Baden. Noch heute regiert im nördlichen Teil um Gumpoldskirchen der Weißwein mit Schwerpunkt auf den autochthonen Sorten Zierfandler (auch Spätrot genannt) und Rotgipfler, während im Süden der Rotwein mit den Sorten St. Laurent und Pinot Noir dominiert.

Seit 2023 steht „Thermenregion DAC“ für die gebietstypischen Weine in Rot und Weiß. Die Gegend rund um Tattendorf wird oft als "Burgund Österreichs" bezeichnet.

Rebfläche:	ca. 1.820 ha
Anteile Sorten:	Weiß 57% Rot 43%
Rebsorten:	W: Rotgipfler, Zierfandler, WB, CH Grauburgunder Neuburger R: Pinot Noir, St. Laurent Zweigelt Blauer Portugieser



**Bekannteste
Weinbauorte
und bekannteste Rieden:**

Rebsortenspiegel:

Bad Vöslau:	Ried Ober Kirchen	1. Zweigelt	14 %
Baden:	Ried auf der Weide – Ried Bärenschwanzel –	2. Grüner Veltliner	9,7 %
	Ried Flamming – Ried Landstiebeln –	3. St. Laurent	6,9 %
Gumpoldskirchen:	Ried Sonnleiten	4. Pinot Noir	6,2 %
	Ried Brindlbach – Ried Kreuzweingarten –	5. Rotgipfler	5,9 %
	Ried Laim – Ried Rasslerin – Ried Satzing –	6. Chardonnay	5,7 %
Mödling:	Ried Schwaben – Ried Spiegel – Ried Wiege	7. Neuburger	5,1 %
	Ried Griess – Ried Jenninen	8. Blauer Portugieser	4,9 %
Perchtoldsdorf:	Ried Goldbiegl – Ried Haspel – Ried Hochrain –	9. Welschriesling	4,5 %
Pfaffstätten:	Ried Höllriegel – Ried Sommerhagenau	10. Weißburgunder	4,0 %
	Ried Ronald – Ried Rosenberg –	11. Riesling	3,9 %
Sooss:	Ried Tagelsteiner – Ried Thörlberg	12. Sonstige Weiß	3,6 %
	Ried Gradenthal – Ried in Schön –	13. Zierfandler	3,3 %
Tattendorf:	Ried in Schullern – Ried in Waasn	14. Merlot	3,2 %
Teesdorf:	Ried Frauenfeld – Ried Holzspur – Ried Lores –		
Traiskirchen:	Ried Stiftsbreite – Ried weisses Kreuz		
	Ried Gestein		
	Ried Mandel-Höh – Ried Rodauner		

Quellen: www.oesterreichwein.at; www.thermenregion.dac

Aumann | Zierfandler Bockfuss 2024

Duft nach tropischen Früchten und reifem Steinobst. Am Gaumen cremig, verspielt, mit angenehmer Säure und guter Balance. Der Wein zeigt sich gehaltvoll, duftig und harmonisch – mit langem Abgang. Jungfernlese aus der Lage Ried Bockfuss. Die Lage bringt elegante, strukturierte Weine mit Tiefe und Langlebigkeit hervor. Im Stahltank ausgebaut – danach 11 Monate lang auf der Hefe gereift. Ein eleganter Zierfandler mit Charakter und Eigenständigkeit.

Thermenregion DAC, Baden, Ried Bockfuss, lehmiger Sand und Muschelkalk
Säure 5,0 g/l | Alkohol 13,5 Vol. % | Restzucker trocken, 4,3 g/l

Stadlmann | Zierfandler Mandel-Höh 2023

Die Ried Mandel-Höh gilt zu Recht als die beste Herkunft für Zierfandler. Nordwestlich von Traiskirchen gelegen, bietet die Lage den Reben grobsandigen Lehm und einen hohen kalkigen Steinanteil. Die ungeschützte Exposition sorgt dafür, dass die Reben nach Regenfällen rasch trocknen – ideal für spätreifende Sorten wie Zierfandler.

Mit den Mitteln des biologischen Weinbaus bringt Bernhard Stadlmann die autochthone Rarität mit schöner Reife, animierender Frische und spürbarem Gaumendruck in die Flasche. Elegant, straff und salzig, hinterlässt der Wein zarten Schmelz und eine feine Mandelnote, mit der er seinem Namen und Ruf gerecht wird.

Reinisch | Chardonnay Lores 2023

Die Ried Lores ist mit ihrer Schwarzerdeauflage über urzeitlichem Schottergrund und der vergleichsweise kühlen Gesamtcharakteristik prädestiniert für die Kultivierung edler Weißweinreben. Chardonnay entwickelt gerade hier eine besondere Dichte im Aroma und bietet neben der sortentypischen Kraft auch ein Höchstmaß an vitaler Eleganz.

Nach der Vergärung in Holzfässern verschiedener Größe mit leichtem Toasting reift dieser Wein für weitere acht bis zehn Monate darin.

Zart duftend nach Nüssen und Biskuit, feine Röstaromen und cremige Fruchtnoten am Gaumen, vitaler Säurekern, lang im Nachhall.

Aumann | Rotgipfler Wiege 2022

Weiches Bouquet von zarter Vanille, Anklänge von exotischen Früchten wie Mango und Papaya. Füllig und dicht am Gaumen. 12 Monate im 500l Holzfass gelagert, Spontangärung und langer Kontakt mit der Hefe. Ein ausgewogener Wein mit einem kräftigen Körper und langem, leicht nussig-schaligen Abgang. Verfügt über großes Lagerpotential.

Thermenregion, Baden bei Wien, Ried Wiege, sandiger Lehm

Säure: 4,8 g/l | Alkohol: 14,5 Vol.-% | Restzucker: trocken 3,9 g/l

Alphart | Rotgipfler Rodauner Top Selektion 2019

Eine Selektion der besten Stöcke aus bis zu 50 Jahre alten Parzellen der Spitzenlage Rodauner. Ausbau in großen Holzfässern und maximal ein Drittel in neuen Barriques.

Zeigt im Duft viel Fruchtsüße mit reifen, ins Exotische gehenden Obsttönen von Orangenzenen bis zu getrockneten Marillen und zarten Röst- und Kaffeenoten. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig und dicht mit cremiger Textur und zarter Fruchtsüße. Das Aromenspektrum reicht von Obstnoten wie Quitte und Apfel bis zu Bittermandeltönen. Durch die reife Säure weist er trotz seiner Komplexität und Mächtigkeit einen schönen Trinkfluss auf.

Reinisch | St. Laurent Holzspur 2017

Die Trauben dieses Weins stammen von den ältesten Rebstöcken der Ried Holzspur, die mit ihrem kalkhaltigen, warmen und trockenen Schwemmlandboden prädestiniert ist für die Kultivierung von Burgunder-Reben.

Nach einer sehr sorgfältigen Selektion der Trauben und der Vergärung im Holzgärständer legen wir den Wein für vierzehn Monate in kleine Holzfässer.

Beeindruckender Duft nach Weichseln und Beeren. Fest am Gaumen, feine Balance von Säure und Tannin. Weich, harmonisch und lang im Abgang.

Loimer | Pinot Noir Anning 2013

Schon vor mehr als 2000 Jahren wurden in der klimatisch begünstigten Region südlich von Wien Weinreben kultiviert. Die Weinreben profitieren vom pannonischen Klima, mit heißen Sommern und trockenen Herbsten. Ständige Luftbewegung lässt im Herbst die Trauben nach Tau oder Regen rasch abtrocknen. Die relativ schweren Böden mit hohem Muschelkalkgehalt, geben dem Wein Charakter und Tiefe. Der darunter liegende Verwitterungsschutt helfen bei Entwässerung und Durchwärmung und somit vollreife gesunde Trauben zu ernten. Der Anninger ist ein Berg von 700 m Höhe am östlichsten Ausläufer der Alpen. Am Fuße des Anninger befindet sich Gumpoldskirchen und die Weingärten für diesen Wein.

Kirschrot, noble Zurückhaltung in der Nase, getrocknetes Laub, Preiselbeeren, Wacholder, Dirndl, Unterholz, alles nur ansatzweise; wohldosierter Körper, seidige Mundfülle, ruhig und gediegen, feingliedriges Tannin, balancierte Säure, gewinnt mit Luft im großen Burgunderglas enorm, glockenklare dunkelbeerige Frucht, Amarena-Kirschen, eine Idee Sandelholz, sehr sortentypisch mit internationalem Format, zeigt was Pinot Noir kann.

Lese selektive Handlese in 20 kg Kisten

Maischestandzeit 100% mit Stielen, (ganze Trauben ohne zu quetschen)

Gärung spontan in 2.200 l gebrauchten Holzgärständer aus Eiche, 2 Wochen bei max. 29° C

Ausbau 12 Monate in 300 l Eichenfässern, 6 Monate in großen Eichenfässern