

## ROTWEINE

	2 L	1 L
<b>Blaifränkisch</b> rubinrot, reife Beerenfrucht, zartes Tannin	3,50	3,20
<b>Zweigelt</b> dunkelrot, mild und süffig		3,20
	0,75 L	
<b>Blaifränkisch Rosé 2020</b> lachsrosa, intensives Waldbeerenbouquet, frisch mit angenehmer Säure		3,50
<b>Qualitätswein</b>	0,75 L	
<b>St. Laurent 2020</b> dunkelrot, geschmeidig und weich im Abgang, ein guter Begleiter zu allen Käsesorten		5,00
<b>Blaifränkisch 2018</b> rubinrot, reife Beeren, vollmundig und zartes Tannin		5,00
<b>Zweigelt 2018</b> rubinrot, reife Kirschfrucht, würzig		5,00
<b>Zweigelt 2020</b> dunkelrot, schöne Weichselaromatik, samtiges Tannin		5,00
<b>Cuvée 2019</b> vom Blaifränkisch kommt die reife Beerenfrucht, der St. Laurent bewirkt einen geschmeidigen Körper und Nachklang.		5,00
<b>Traubensaft rot</b> süß, feine Säure, gut mischbar mit Mineral		3,20

## WEISSWEINE

	2 L	1 L
<b>Welschriesling</b> trocken, Zitrusduft, mit schöner, harmonischer Säure	3,50	3,10
<b>Grüner Veltliner</b> fruchtig, kräftig	3,50	3,10
<b>Weissburgunder</b> harmonischer Wein, mild, passend zu allen Speisen		3,10
<b>Qualitätswein</b>		0,75 L
<b>Welschriesling 2019</b> schöne Zitrusnote, fein, lebendige Säure		4,10
<b>Grüner Veltliner 2019</b> helles goldgelb, frischer Apfelduft, Südfrüchte am Gaumen, feine Säurestruktur		4,10
<b>Weissburgunder 2019</b> feine Birnenfrucht, animierend und kräftig am Gaumen		4,10
<b>Riesling 2018</b> helles grün gelb, schöne Steinobstnote, geschmeidig im Abgang, mit belebender Säure		4,10
<b>Chardonnay 2020</b> feines Grapefruitaroma, ein frischer, gehaltvoller Wein		4,50
<b>Muskat Ottonel 2020</b> grün gelb, intensiver Muskatgeschmack, trocken und mild		4,50

## Prädikatswein

**Riesling Spätlese 2019** 5,50  
frische Steinobstnote, die rassige Säure passt gut zur Restsüße

*Miriam's Feentanz*  
**Riesling Spätlese 2020** 0,5 L 5,50  
helles gelb, exotischer Duft, süß und geschmeidig am Gaumen

**Riesling Auslese 2017** 7,50  
edelsüß, besticht durch eine schöne Botrytisnote und ein harmonisches Zucker – Säure Verhältnis.



# Hebenstreit

## Weinkarte

### WEINBAU FAMILIE HEBENSTREIT

Kleinhöfleiner Hauptstraße 60  
7000 Eisenstadt  
Tel.: 02682/68980  
e-Mail: [arnold.hebenstreit@utanet.at](mailto:arnold.hebenstreit@utanet.at)  
[www.facebook.com/weinbauarnoldhebenstreit](https://www.facebook.com/weinbauarnoldhebenstreit)  
[www.hebenstreit-weinbau.at](http://www.hebenstreit-weinbau.at)

---

#### SERVIERTEMPERATUR

Weißweine: 12 °C    Rotweine: 16-18 °C    Prädikatsweine: 10 °C  
Preise gültig ab April 2021, inkl. Flascheneinsatz (0,75 L, 1 L)

Flascheneinsatz    € 0,50

