



Romantik  **** Superior
Seehotel Jägerwirt

VINOTHEK KARTE

ROT | WEISS | ROSÉ | SÜSS | CHAMPAGNER

Vinothek geöffnet von 11:00 bis 23:00 Uhr



Schön, dass Sie gesund im Jägerwirt sind!

Aufgrund der aktuellen Pandemie sind wir angehalten die Kontaktinformationen unserer Gäste zu dokumentieren. Für Sie ist das noch freiwillig, aber wenn wir einen positiv getesteten Gast hätten, würden Sie schnell auf Ihrem Handy informiert werden, um auf sich zu achten.

SO MACHT MAN DAS:

1. Auf dem Smartphone das Internet öffnen
2. Die Adresse c.darfichrein.at eingeben
3. Dort den Code für „Innen“ oder „außen“ (wo immer Sie sitzen) scannen



**innen
inside**



**aussen
outside**

4. Kontakt Info ausfüllen, eigenen PIN wählen und einchecken
5. Beim Verlassen auschecken nicht vergessen ;-)

Sie sind mit #Abstand die besten Gäste!

Der Datenschutz ist gewährleistet. Die Erfassung dient ausschließlich dem Zweck der Nachverfolgung von Infektionsketten. Die Daten werden verschlüsselt im Rechenzentrum der Anstalt für kommunale Datenverarbeitung AKDB (Bayern) gespeichert und nach vier Wochen automatisch gelöscht. Die Daten können nur gemeinsam mit uns entschlüsselt werden und wir tun dies nur, wenn wir von den Gesundheitsbehörden dazu aufgefordert werden. Alle Infos unter: www.darfichrein.at

Kleingedrucktes

IMPRINT

EU-Verordnung Nr. 1169/2011: Eine Übersicht der Gerichte, Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien oder **Unverträglichkeiten** auslösen könnten, hängt im Restaurant aus.

Belegerteilungspflicht vom 1. Juni 2016: **Belege für Barzahler** werden an der Hauptkassa Hotelbar ausgehändigt.

Kreditkarten (Visa, MasterCard, Maestro, EC) werden ab € 50,- vom Kellner akzeptiert.

Ein **Bankomat** ohne Gebühren befindet sich links von der Hotelbar im Tiefparterre.

Weißwein

	Glas	Flasche
Grüner Veltliner Weingut Josef Dockner / Göttweig – Kremstal	€ 4,90	€ 29,-
Grüner Veltliner „Ried Gärtling“ Weingut Nigl / Senftenberg – Kremstal	€ 5,70	€ 34,-
Grüner Veltliner „Faß 4“ Weingut Ott / Feuersbrunn am Wagram - NÖ	–	€ 44,-
Grüner Veltliner „Ried Lamm 1. Lage“ Weingut Schloß Gobelsburg – Langenlois	–	€ 62,-
Welschriesling Weingut Hack-Gebell / Gamlitz – Südsteiermark	€ 4,90	€ 29,-
Sauvignon Blanc JWPS Weinberg Brandstätter / Gamlitz – Südsteiermark	€ 5,70	€ 34,-
Gelber Muskateller Weingut Hack-Gebell / Gamlitz – Südsteiermark	€ 5,70	€ 34,-



Riesling „Steilheit“

Weingut Proidl / Senftenberg – Kremstal

Glas

–

Flasche

€ 39,-

Riesling Smaragd „Loibenberg“

Weingut Knoll / Dürnstein – Wachau

–

€ 65,-

Riesling Smaragd „Steinertal“

Weingut F.X. Pichler / Loiben – Wachau

–

€ 68,-



Roséwein

Glas

€ 5,70

Flasche

€ 34,-

Rosé ZW Romantik Edition

Weingut Stefan Bauer / Königsbrunn am Wagram – NÖ

Rotwein

	Glas	Flasche
Zweigelt Umathum Weingut Josef Umathum / Frauenkirchen – Neusiedlersee	€ 5,90	€ 35,-
Zweigelt „Bienenfresser“ Weingut Pittnauer / Göttlesbrunn – Carnuntum	–	€ 43,-
Blaufränkisch Heinrich „Klassik“ Weingut Heinrich / Gols – Neusiedlersee	–	€ 39,-
Blaufränkisch „Mariantal“ Weingut Ernst Triebauer / Rust – Neusiedlersee	–	€ 86,-
Caberbnet Sauvignon „Perfection“ Weingut Scheiblhofer / Andau – Neusiedlersee	–	€ 52,-
Merlot „Joe’s Playground“ Weingut Pfneissl / Deutschkreutz – Mittelburgenland	–	€ 47,-
Red Label Shyrah CS Weingut Wolf Blass / Nuritootpa – Süd Australien	€ 5,50	€ 33,-

Privatkeller



	Glas	Flasche
Shiraz „Maria`s Vineyard“ Weingut Pfneissl / Deutschkreutz – Mittelburgenland	–	€ 49,-
Cuvée Marriage ME, CS Weingut Franz Weninger / Horitschon – Burgenland	€ 4,90	€ 29,-
Cuvée das Phantom BF, ME, CS, SY Weingut Kirnbauer / Deutschkreutz – Burgenland	€ 7,50	€ 45,-
Cuvée Titan BF, CS, ME Weingut Josef Tesch / Neckenmarkt – Mittelburgenland	–	€ 64,-
Cuvée Admiral ZW, CS, ME Weingut Josef Pöckl / Mönchhof – Neusiedlersee	–	€ 68,-
Cuvée Privatkeller CS, ME, CF Weingut Schlumberger / Vöslau – Thermenregion	–	€ 46,-
Cuvée Quattro CS, BF, ME, ZW Weingut Gager / Deutschkreutz – Mittelburgenland	–	€ 56,-
Chianti Classico DOCG Weingut Castello di Ama / Gaiole – Toskana	–	€ 56,-



	Glas	Flasche
Amarone Della Valpolicella Classico DOCG Weingut Masi / Gargagnano – Venetien	–	€ 68,-
Luce della Vite IGT Weingut Luce della Vite / Firenze – Toskana	–	€ 164,-
Rioja D.O.Ca. Roda 1 Weingut Roda / Haro – Rioja Alta	–	€ 89,-
Cuvée Tetuna BF, ZW, CS MAGNUM 1,5l Weingut Goldenits / Tadten – Burgenland	–	95,-
Cuvée Impresario BF, ME, CS MAGNUM 1,5l Weingut Kerschbaum / Horitschon – Burgenland	–	€ 127,-



Falls Sie hier nicht
fündig werden,
wir haben noch eine
weitere Weinkarte
mit über 150
verschiedenen Sorten.

Not found, what you
were looking for?
We still have
a big wine-list
with over 150
different bottles.

Süßwein

	Glas	Flasche
Schilfwein ZW 0,375l Weingut Hans Tschida / Illmnitz – Neusiedlersee	–	€ 49,-

Champagner & Schaumwein

	Glas	Flasche
Schlumberger Sparkling 0,75l	-	€ 39,-
Schlumberger Sparkling MAGNUM 1,5l	-	€ 90,-
Schlumberger „ICE“ 0,75l	€ 7,-	€ 39,-
Deutz Premium Brut 0,75l	€ 17,-	€ 98,-
Deutz Rosé 0,75l	-	€ 115,-
Deutz Rosé ½ Fl. 0,375l	-	€ 65,-
Deutz Rosé MAGNUM 1,5l	-	€ 249,-
Dom Perignon Millesime 0,75l	-	€ 265,-
Laurent Perrier Grand Siècle 0,75l	-	€ 280,-
Roederer Cristall 0,75l	-	€ 285,-
Krug Grande Cuveé 0,75l	-	€ 295,-
Laurent Perrier Alexandra Rosé 0,75l	-	€ 440,-

Schlumberger



Der Jägerwirt und die Zirbe

Bereits in den 1980ern haben die 4. Generation des Jägerwirts, Gerda & Sigi Brandstätter erkannt, wie gut und gerne die Jägerwirt Gäste in den Zirben Zimmern schlafen. Die ätherischen Öle der Zirbe verlangsamen den Herzschlag und fördern den Tiefschlaf.

In den 2010ern kommt noch mehr Spezialisierung mit der 5. Generation. Christina & Christoph lieben den Zirben Geruch, seit dem wird bei jeder Modernisierung der Zimmer und Suiten aber auch im SPA und Saunabereich bis hin zum Restaurant das gesunde Holz verbaut.

Im Jahr 2018 gründet Christina Brandstätter die Natur Kosmetik Linie „Zirbelle®“, zuerst exklusiv für den Jägerwirt, dann auch für unsere Gäste zu Hause.

Hier präsentieren wir Ihnen unsere hausgemachten Zirbengetränke oder wie Christoph Brandstätter sie immer liebevoll nennt, „das Zirben-Wellness für Innen“:



Zirben-Wellness für Innen

Zirben Schnaps Edelansatz

2 cl Stamperl € 3,-

Zirben Slämmer € 8,50

4 cl hausgemachter Zirben Schnaps,
Organics Ginger Ale, >>schütteln<<

Zirben Gin Edelansatz

Zin-Tonic € 9,-

4 cl hausgemachter Zirben Gin,
Organics Tonic Water und Minze

Zin-Shot € 4,-

2 cl hausgemachter Zirben Gin
mit Schuss Tonic Water

Zirben Saft Extrakt

Zugo € 4,50

Weißer Spritzer mit Zirbensaft und Minze

Zirben Tee alc. frei € 4,90

Ronnefeld Bergkräuter mit Zirbensaft und Honig

Zirben Saft alc. frei € 2,50

0,2 l prickelnd oder still

Handgemachtes Zirben Eis

im Becher € 3,-

