

Angebot

 **roter**salon

GESCHMACK & FARBE - WEIN AUF GANZ NEUE ART ENTDECKEN
Mit den vier Einstiegs-kategorien ist es ein Leichtes, sich in dieser wunderbaren, aber manchmal etwas komplexen Welt der großen Weine zu orientieren.

FRISCH & FRUCHTIG Sowohl in der Nase als auch auf Zunge und Gaumen sind die Aromen dieser Weine – beim Roten wie beim Weißen – leicht zu erkennen. Sie sind angenehm und ausdrucksstark, mit einem Hauch von Frische.

TANGY & TANTALIZING The bouquet of these red or white wines is highly distinctive, both to the nose and the palate. They are delightful, characterful and with a light-as-air sensation of freshness.

AUSGEWOGEN & ELEGANT Der harmonische Charakter dieser angenehmen, fein strukturierten Weine garantiert einen delikaten und raffinierten Genuss.

BALANCED & ELEGANT The harmony of these wines is the culmination of an interesting subtlety of flavours, guaranteed pleasure for those who appreciate delicacy and refinement

FRUCHTIG & LEICHT Diese Weine haben sich den Geschmack der frischen Traube erhalten. Leicht zu verkosten, vollmundig & ungezwungen werden sie alle begeistern.

FRUITY & LIGHT These wines have preserved their flavour of fresh grapes. Pleasant to the taste, they are smooth, frank and readily appreciated by all.

WÜRZIG & KRÄFTIG mit Holznote Das sind Weine mit Charakter. Sie sind robust und ausdrucksvoll. In ihrer Komplexität bieten sie eine ganze Palette stark ausgeprägter Aromen.

SPICY & FULL-BODIED These are wines of great character. They are robust and full of personality, offering a highly developed and complex palette of aromas.

Flasche 0,75l WEISSWEINE

Grüner Veltliner Weinviertel DAC 2010 - € 24,00

Weingut Schloss Maissau, Maissau / Weinviertel – 12,5% Vol. Alkohol
Klassisches Pfefferli; saftig mit einer einladenden gelben Frucht nach Ananas und Äpfeln.

Typical aromas of fresh ground pepper; with a juicy and inviting combination of pineapple and yellow apples fruit.

Grüner Veltliner Kamptal DAC Reserve Arturo 2011 - € 27,00

Weingut Reinhard Waldschütz, Strass / Kamptal – 13,5 % Vol. Alkohol
Kräftiges Grüngelb; feinwürzig, reifer, gelber Apfel; dezente Mineralik, finessenreiche Säurestruktur, gute Balance, komplexer und dabei recht animierender Abgang.

Subtly spicy to the nose; ripe, yellow apple; decent minerality; refined acidity structure, well balanced, complex yet very invigorating finish.

Welschriesling STK 2010 - € 25,00

Weingut Polz, Grassnitzberg / Südsteiermark – 11% Vol. Alkohol
Mittleres Grüngelb; animierender Apfelduft; lebhaft, klar und frisch, dezente Fruchtsüße, kerniges Säuregerüst.

Medium green yellow; animating flavours of apple; clear, fresh and lively, decent sweet fruit with crisp acidity.

Riesling Kamptal DAC Loiserberg 2010 - € 26,00

Weingut Ludwig Ehn, Langenlois / Kamptal -12,5 % Vol. Alkohol
Klassischer, feinfruchtiger Riesling, frische Steinobstnoten, mineralische Anklänge; hübscher Abgang.

Classical delicate Riesling bouquet; fresh stone fruit, spicy, hints of minerality; nice finish.

RESTAURANT ROTTER SALON

G&A Hackl Gastronomie
Hollandstrasse 3
A-1020 Vienna, Austria
phone: +43 1 213 13 0
fax: +43 1 534 60 1270
mobile: +43 664 210 68 67
rottersalon@hackl-gastro.at
www.hackl-gastro.at



 **Mercure**

Angebot

 **roter**salon

Chardonnay Leithaberg DAC 2009 - € 29,00

Weingut Martin Pasler, Jois / Neusiedlersee – 13,5 % Vol. Alkohol
Strohgelber Wein; deutliche Ananasaromen, unterlegt von der Würze des Kalkbodens; elegant, fein und fast salzig anmutige Präsentation.
Straw-yellow wine; clear pineapple aroma underpinned by the taste of chalky soil; elegant, refined, almost salty; graceful presentation.

Wiener Gemischter Satz 2010 - € 23,00

Weingut Richard Zahel, Mauer / Wien – 12 % Vol. Alkohol
Intensiv fruchtig nach Äpfeln, Birnen, exotischen Früchten mit einer Prise Pfeffer; gut eingebundene Säure, fruchtiges animierendes Aroma; mittellanger Abgang.
Intensely fruity like apples, pears, exotic fruits with a pinch of pepper; well-integrated acidity, fruitily elegant aroma; medium long finish.

Gelber Muskateller Sonnenberg 2011 - € 25,00

Bioweingut Zillinger, Velm Götzendorf / Weinviertel – 11,5 % Vol. Alkohol
Jasminblüten, Litschi, lebendig, frisch, klassisches Traubenaroma bis in den Abgang.
Jasmine blossom, lychee, animating, fresh, classic grape flavour to the finish.

Sauvignon Blanc 2010 - € 26,00

Weingut Steininger, Langenlois / Kamptal – 12,5 % Vol.
Schwarze Johannisbeeren pur; leichte Anklänge von Brennnessel, gelber Paprika, viel Fruchtsüße; im Abgang lebhaft kernige Struktur.
Black currant; hints of nettles and yellow pepper, a lot of glaze, lively; robust structure in the finish.

Flasche 0,75l PERSLEND & SPRITZIG & SÜSS

Grüner Veltliner Sekt brut - € 24,00

Sektellerei Sziget, Gols / Neusiedlersee – 12 % Vol. Alkohol
Reifes Zitronengelb; duftender Apfel, leicht pfeffriger, eleganter trockener Sekt.
Fein perlend und erfrischend für alle Gelegenheiten und Anlässe.
Delicate yet complex sparkling wine, sappy citrusy colour, appealing peppery note, elegantly fres fruit, fine mousseux with an invigorating finish for every occasion.

Sauvignon blanc Sekt - € 31,00

Weingut Steininger, Langenlois / Kamptal – 13,5 % Vol. Alkohol
Ganz typisch Sauvignon – süßer roter Paprika, Brennnesseln, Johannis- und Stachelbeere, dabei cremig, dicht, mineralisch, durch das feine Mousseux voll jugendlichem Esprit.
Typical Sauvignon – sweet red pepper, nettles flavours of black currant and classic goosberry aromas, though creamy, dense, mineralic; clean, crisp, aromatic finish.

Rosé Leths have pink 2010 - € 22,00

Weingut Franz Leth, Fels am Wagram / Wagram – 12 % Vol. Alkohol
Buntes Beerenbukett, sehr erfrischend, saftiger Fruchtmix aus Beeren und Kirschen, beschwingt und lebendig, trendiges Trinkvergnügen mit Niveau.
Bunch of ripe berries, juicy mix of berry fruits and cherries, exhilarating and lively, a fashionable drink pleasure.

Beerenauslese 2009 0,35l - € 26

Weingut Feiler Artinger, Rust / Neusiedlersee-Hügellang – 10,5 % Vol. Alkohol
Helles Gold; intensiv exotische Früchte, jugendlich lebendige Säure, balanciert die Süße wunderschön aus, langer Abgang.
Bright gold, intensely exotic fruit, very fine balance of sweetness and acidity, long finish.

RESTAURANT ROTTER SALON

G&A Hackl Gastronomie
Hollandstrasse 3
A-1020 Vienna, Austria
phone: +43 1 213 13 0
fax: +43 1 534 60 1270
mobile: +43 664 210 68 67
rottersalon@hackl-gastro.at
www.hackl-gastro.at



 **Mercure**

Flasche 0,75l ROTWEINE

Zweigelt Reserve Frauenfeld 2009 - € 29,00

Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf / Thermenregion – 13,5 % Vol. Alkohol
Tiefdunkles Rubingranat; schwarze Beerenfrucht, etwas Nougat; saftig, komplex,
harmonisch, gute Länge, feiner Brombeer-Schoko-Nachhall.

Deep ruby; dark berries with a hint of nougat; luscious, complex, subtle spices, very
harmonious; satisfactory length with lingering tones of brambleberry and chocolate.

Zweigelt 2010 - € 28,00

Weingut Leo Hillinger, Jois / Mittelburgenland – 14,5 % Vol. Alkohol
Klassische Weichselaromen, darunter zarte Schokolade; cremig und geschmeidig
am Gaumen; fruchtbetont, intensiv, langer Finish.

Aromas of morello cherry with a delicate layer of dark chocolate;
soft on the palate; generous fruit, intense aromas and a long finish.

Blaufränkisch Vitikult 2009 - € 28,00

Weingut Johann Heinrich, Deutschkreuz / Mittelburgenland – 14,5 % Vol. Alkohol
Tiefdunkles Rubinrot; feinfruchtiger Duft nach dunklen Beeren;
setzen sich am Gaumen fort, harmonische Tannine, langer Abgang.

Deep ruby red; delicately fruity aromas of dark berries; harmonious tannin with a long finish.

St. Laurent Ausstich 2009 - € 26,00

Weingut Stift Klosterneuburg, Tattendorf / Thermenregion – 13 % Vol. Alkohol
In der Farbe als auch in der Aromatik erinnert der Wein
an Herzkirschen, roten Johannisbeeren und dunklen Beeren.

The colour and texture of this wine is reminiscent
of heart cherries, red currants and dark berries.

Pinot Noir 2009 - € 26,00

Weingut Familie Auer, Tattendorf / Thermenregion – 13 % Vol. Alkohol
Rote Beerenfrucht; sortentypisch mit feinen Pilznoten, mittelkräftig, saftig mit
zarten Gerbstoffen, guter Abgang.

Red berry fruit, good varietal character with delicate scent
of wild mushrooms, medium bodied, juicy and savoury; good finish.

Merlot 2008 - € 34,00

Weingut Sepp Moser, Apetlon / Neusiedlersee – 13,5 % Vol. Alkohol
Dunkles Granatrot; Anklänge von Minze, Cassis und Schokolade; am Gaumen ein
robustes Tanningerüst und gute Struktur, langes, sehr würziges und seidiges Finale.

Dark garnet red, traces of mint, cassis and chocolate; on the palate
a sturdy tannin structure and discreet power, long, very spicy and silky finish.

Cuvée Joiser Berg 2007 (Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon) - € 27,00

Weingut Martin Pasler, Jois / Neusiedlersee 13,5 % Vol. Alkohol
Samtig kirschroter Geschmack; ein Potpourri von dunklen Beeren;
ätherisch nach Zedernholz und etwas Pfeffer;
sehr kräftige Würze untermalt von der Fruchtaromatik.

Velvety, cherry-red flavour, a potpourri of dark berries, slight hints of cedar wood
and a trace of pepper; spicy underlined by the fruity aromas.

Cuvée Legends 2009 (Cabernet Sauvignon, Merlot) - € 32,00

Weingut Erich Scheibelhofer, Andau / Neusiedlersee – 13,5 % Vol. Alkohol
Tiefes Rubinrot; erste Reife, konzentrierte Frucht nach Karamell
und schwarzer Johannisbeere, komplex und tiefgründig,
röstige Holznoten mit einem mächtigen, weichen Körper.

Deep ruby red; with pupé rims, focused fruitiness of caramel and blackcurrant,
complex and deep structure, toasty oak, powerful, yet soft body.

RESTAURANT ROTTER SALON

G&A Hackl Gastronomie
Hollandstrasse 3
A-1020 Vienna, Austria
phone: +43 1 213 13 0
fax: +43 1 534 60 1270
mobile: +43 664 210 68 67
rottersalon@hackl-gastro.at
www.hackl-gastro.at

