



Gasthaus zum goldenen Kreuz

Glasweise einschenkt:

Goldgrube Grüner Veltliner pfeffrig-herb 1/8 l ◦	2,10
Feuersbrunner Rotwein Landwein feinherb, mild am Gaumen 1/8 l ◦	2,10
Gespritzter weiß ◦ 2,50 € Gespritzter rot ◦	2,50
Kaisergespritzter Weißwein mit Soda und Holunderblütensaft ◦	3,10
Weißer Spritzer mit Weichselsirup und Zitrone á la Isabella ◦	3,10
Aperol-Spritzer Weißwein mit Soda und Aperol ◦	4,10

Offene Bouteillen:

Grüner Veltliner Feuersbrunn 2023 Duft nach gelbem Apfel, zart nach Kräutern 1/8 l ◦	2,80
Sauvignon Blanc 2023 kraftvoll nach Stachelbeere, Grapefruit, feinwürzig 1/8 l ◦	3,30
Riesling Feuersbrunn 2023 Nuancen von Blüten, Zesten und Steinobst, saftig-rund 1/8 l ◦	3,30
Roter Veltliner 2023 helles gelbgrün mit Kräuterwürze und Apfel, nussige Nuancen 1/8 l ◦	3,30

Zweigelt 2021 13,5 vol% im Eichenfass gelagert, nach Weichseln, Zwetschken, angenehme Säurestruktur, ausgewogen 1/8 l ◦	3,60



Rind, Schwein, Eier, Erdäpfel, Waldviertler Karpfen, Milchprodukte, Wildpret und Hühner beziehen wir ausschließlich aus der Genuss-Region Österreich. Näheres erfahren sie auf dem Infoblatt am Beginn dieser Speisekarte.

