



Gasthaus zum goldenen Kreuz

Glasweise einschenkt:

Goldgrube Grüner Veltliner pfeffrig-herb 1/8 l ◦	2,00
Feuersbrunner Rotwein Landwein feinherb, mild am Gaumen 1/8 l ◦	2,00
Gespritzter weiß ◦ 2,30 € Gespritzter rot ◦	2,30
Kaisergespritzter Weißwein mit Soda und Holunderblütensaft ◦	2,80
Weißer Spritzer mit Weichselsirup und Zitrone á la Isabella ◦	2,90
Aperol-Spritzer Weißwein mit Soda und Aperol ◦	3,80

Offene Bouteillen:

Grüner Veltliner Feuersbrunn 2022 Duft nach gelbem Apfel, zart nach Kräutern 1/8 l ◦	2,70
Sauvignon Blanc 2022 kraftvoll nach Stachelbeere, Grapefruit, feinwürzig 1/8 l ◦	3,20
Riesling Feuersbrunn 2022 Nuancen von Blüten, Zesten und Steinobst, saftig-rund 1/8 l ◦	3,20
Roter Veltliner 2022 helles gelbgrün mit Kräuterwürze und Apfel, nussige Nuancen 1/8 l ◦	3,20

Zweigelt 2020 13 vol% im Eichenfass gelagert, nach Weichseln, Zwetschken, angenehme Säurestruktur, ausgewogen 1/8 l ◦	3,50



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.

