

HERZLICH
WILLKOMMEN



BOUTIQUE HOTEL

ERLA



REGIONALES MIT QUALITÄT

Wissenswertes

Nachhaltigkeit, Regionalität, Natur pur

... verkörpern die Philosophie der Familie Semmler.

Der verantwortungsvolle Umgang mit unserer Natur steht im Restaurant sowie im Boutique Hotel im Vordergrund. Dazu zählen unsere natürlichen, regionalen, ausgewählten Produkte aus dem Garten Österreichs.

Steirischer Kren	Steirerkren, Vulkanland
Steirischer Schafskäse	Weizer Schafbauern
Oststeirische Äpfel	Apfelland
Steirisches Kürbiskernöl	Fandler Öle, Prem
Fische	Österreich, Meeresfische (ASC)
Schwein	Vulkanland- &Steirerschwein
Schinken, Salami	Vulcano, Österreich
Hendl	Bauernhof Schwarz, Hubers Landhendl
Almo- & Alm-Rind	Alpenvorlandrind, Alm-Rind
Handgemachte Nudeln	Melchart aus dem Kulmland
Käferbohne	Steirerkraft, Machland
Natursäfte	Weingut Wolfgang Lang
Edelbrände	Obsthof Gross
Essige	Essigmanufaktur Schaffer, Mautner
Steirischer Kürbis	Region Oststeiermark
Salate und Gemüse	Familie Sander aus Kroisbach
Erdäpfel	Familie Prem Kulmland, Österreich
Eier	Kulmlandeier Prem
Molkereiprodukte	Berglandmilch, Schärdinger, Alpenvorlandmilch



Wir möchten Ihnen das Leben mit **Zöliakie** erleichtern, daher bieten wir viele **glutenfreie** Gerichte an. (Lieferant Familie Gaisberger, Floing)
Bitte beachten Sie das glutenfreie Produkte ein Vielfaches kosten und sich daher der Preis vom Gericht erhöht

**Geburtstags-, Weihnachts-, Hochzeitsfeiern, Taufen, Firmungen -
lassen Sie sich von uns verwöhnen.**

Gourmet Gala Dinner (3-, 4- & 5-gängig)

Gerne übermitteln wir Ihnen auf Anfrage unsere Menüvorschläge.

Großes, reichhaltiges Frühstücksbuffet pro Pers. 20,00
von 7.30 bis 10.00 Uhr – Wir ersuchen um Reservierung unter

BOUTIQUE HOTEL ERLA – Erla GmbH Gf. Willy Semmler
☎ 03176 8889 | ✉ info@seehotel-erla.at | www.hotel-erla.com
Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben



Vorspeisen

Mousse von der Räucherforelle ADGOM

Vogersalat mit Kernöldressing | glacierte Rote Rübenwürfel
Steirerkren | hausgemachtes Kürbiskernbrot

15,90

Käse von den Weizer Schafbauern in Kürbiskernkruste gebacken ACDEGO

bunter Blattsalat mit Honig-Sauerrahm-Kräuter Dressing
Kirschtomaten | hausgemachtes Kürbiskernbrot

15,90

Beef Tartar vom Almochsen ADOGM

pikant gewürzt | Zwiebelringe | Kapernbeeren | Essiggurkerl | Butter
eingelegtes Gemüse | hausgemachtes Kürbiskernbrot

17,80

Rucola Salat mit Prosciutto Variationen und Melonenstücke GO

Olivenöl-Balsamicodressing | Mozzarellabällchen
Oliven | Kirschtomaten | hausgemachtes Kürbiskernbrot

16,50

Suppen

Wiener Suppentopf ACLO

gekochtes Rindfleisch | Nudeln | Wurzelgemüse | Schnittlauch

9,70

Kräftige, klare Suppe vom Alm Rind ACGLÖ

Grießnockerl | Frittaten | Fleischstrudel | Nudeln

5,00

Cremesuppe der Saison ACEGLO

Februar-Ungarische Fischsuppe | März-Mitte April Bärlauch Cremesuppe
Mitte April -Mai Spargelcremesuppe | Juni Schwammerl Cremesuppe
Juli-August süßscharfe Apfelkrensuppe | September-Oktober Kürbiscremesuppe
November-Jänner-Wildcremesuppe

7,30



Salate

Bunter gemischter Salatteller oder verschiedene Blattsalate

Dressings nach Wahl:

Hausdressing MO | Honig-Sauerrahm-Kräuter GO | Olivenöl-Balsamico O
Kernöl-Dressing EMO

5,50

Salat „Erla“ ACEO

Bunter Blattsalat | Maishendlbruststreifen in Kürbiskernkruste **gebacken** oder **gegrillt** | Apfelwürfel | Kernöldressing | hausgemachtes Kürbiskernbrot

gegrillt 17,50 – gebacken 18,50

Bunter Blattsalatteller mit Garnelen ABO

Olivenöl-Balsamico Dressing | Kirschtomaten

3 Stk. gegrillte Riesen-Garnelen in der Schale | hausgemachtes Kürbiskernbrot

19,80

Bunter Blattsalatteller mit Mozzarellabällchen AGO

Olivenöl-Balsamico Dressing | Mozzarella | Granatapfel
Orangenfilets | hausgemachtes Kürbiskernbrot

16,50

Hauptgerichte

Gebratenes Zanderfilet DGLO

sämiges Zitronen Risotto | Rote Rüben Carpaccio | Oberskrennockerl
Parmesanchip

22,90

Gebratenes Seehechtfilet DGL

geschäumte Zitronen-Kapern-Butter | Grillgemüse | gegrillte Erdäpfel

15,90

Pasta „Erla“ BGOL

Linguine nero | frische Spinatblätter | getrocknete Tomaten
Kräuter | Mozzarella Bällchen | Chili | Knoblauch

17,90

Pasta „Erla“ mit 3 Stk. Gegrillten, marinierten Riesen-Garnelen in der Schale

22,90



Hauptgerichte

Halbes steirisches Backhendl ACO

in Butterschmalz gebacken | Erdäpfel-Blattsalat | Preiselbeeren

16,90

Medaillons vom Schwein, zart rosa gebraten GEL

Erdäpfelgratin | Prinzessbohnen im Speckmantel | Pfeffersafterl

20,80

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein in Butterschmalz gebacken ACEO

Aufpreis Hendl 1,50

Skin-on Pommes frites | Preiselbeeren

15,90

Cordon bleu vom Schwein in Kürbiskernkruste in Butterschmalz gebacken ACEO

Aufpreis Hendl 1,50

Skin-on Pommes frites | Preiselbeeren

16,90

Ofenfrische, marinierte Spareribs GL

Wedges | wahlweise mit Sweet-Chili-, BBQ-, oder Knoblauch-Sauerrahmsauce

19,90

Maishendlbrust mit Schafkäse & Blattspinat gefüllt GLO

Rosmarin-Jus | Erdäpfelbällchen | Grillgemüse

19,90

Steirer Burger AEGO

Rinder Patty vom Angus Rind | Krensaucе | Blattsalat | Tomatenscheiben
Zwiebelringe | gebratener Speck | Cheddar | Essiggurkerl | Skin-on Pommes

dazu wahlweise mit einer Knoblauch-Sauerrahm-, BBQ-,
oder Sweet-Chili Sauce

17,50

Zwiebelrostbraten AGL

Rostbraten (Rib eye) gedünstet | Zwiebelsafterl | Röstzwiebel | Prinzessbohnen
im Speckmantel | Kroketten

21,50



Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Spätzle im Pfandl ACGO
mit Bergkäse | Röstzwiebel | Schnittlauch
13,90

Spaghetti Variationen ALO
Bolognese | Tomatenragout | Kürbiskern-Pesto
15,90 Vegan Vegan

Ofenfrische Spinatlasagne überbacken ACGO
auf fruchtiger Tomatenragout
16,80

Sämiges Risotto der Saison LGO
Februar-Meeresfrüchte Risotto | März-Mitte April **Bärlauch Risotto**
Mitte April -Mai **Spargel Risotto** | Juni **Schwammerl Risotto**
Juli-August **Apfel Risotto** | September-Oktober **Kürbis Risotto**
November-Jänner-**Pilze Risotto**
17,80

Black Veggie Burger FAEO Vegan
hausgemachtes Patty aus schwarzen Bohnen & Pilzen | Tomaten | Zwiebel
vegane Kräuter-Mayonnaise | Süßkartoffel-Pommes | BBQ-Sauce
17,90

Extra Beilagen
Petersilienerdäpfel, Braterdäpfel, Reis, Grillgemüse, Spaghetti **4,80**
Süßkartoffelpommes, Wedges **5,80**
Portion Pommes mit Ketchup **6,00**

Für unsere kleinen Gäste

Donald Duck ACEO
Schnitzel vom Steirerschwein | Pommes frites | Ketchup
9,50



Pinocchio ALO
Spaghetti mit **Tomaten-** oder **Bolognese**
9,50

Calimero ACEO
gebackene Hühner-Streifen | Pommes frites | Ketchup
9,50
Wir servieren jedes Kindergericht auch glutenfrei (Aufpreis 1,50)



Glutenfreie Suppen & Vorspeisen

Cremesuppen der Saison CEGLO
mit Croutons & Schlaghaube

Kräftige Gemüsesuppe CGLO
Schnittlauch | Frittaten | Nudeln

Wiener Suppentopf (Gemüsesuppe) CLO
gekochtes Rindfleisch | Nudeln | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Mousse von der Räucherforelle DGOM
Vogersalat mit Kernöldressing | glacierte Rote Rübenwürfel
Steirerkren | glutenfreies Toastbrot

Käse von den Weizer Schafbauern in Kürbiskernkruste gebacken CDEGO
bunter Blattsalat mit Honig-Sauerrahm-Kräuter Dressing
Kirschtomaten | glutenfreies Toastbrot

Beef Tartar vom Almochsen DOGM
pikant gewürzt | Zwiebelringe | Kapern | Essiggurke | Butter
glutenfreies Toastbrot

Rucola Salat mit Prosciutto Variationen und Melonenstücke GO
Olivenöl-Balsamicodressing | Mozzarellabällchen
Oliven | Kirschtomaten | glutenfreies Toastbrot

Aufzahlung auf alle Gluten freien Gerichte € 2,00 – siehe Speisekarte

Portion Ketchup, Mayonnaise € 0,60 Cent



Glutenfreie Hauptgerichten

Salat „Erla“ CEO

Bunter Blattsalat | Maishendlbruststreifen in Kürbiskernkruste **gebacken** oder **gegrillt** | Apfelwürfel | Kernöldressing | glutenfreies Toastbrot

Bunter Blattsalatteller mit Mozzarellabällchen GO

Olivenöl-Balsamico Dressing | Mozzarella | Granatapfel
Orangenfilets | glutenfreies Toastbrot

Bunter Blattsalatteller mit Garnelen BO

Olivenöl-Balsamico Dressing | Kirschtomaten
3 Stk. gegrillte Riesen-Garnelen in der Schale | glutenfreies Toastbrot

Spaghetti Variationen LO

Bolognese | Tomatenragout | Kürbiskern-Pesto



Cordon bleu vom Schwein in Kürbiskernkruste in Butterschmalz gebacken CEO

Skin-on Pommes frites | Preiselbeeren

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein in Butterschmalz gebacken CEO

Aufpreis Hendl € 1,50

Skin-on Pommes frites | Preiselbeeren

Ofenfrische, marinierte Spareribs GL

Skin-on Pommes frites | wahlweise mit **BBQ-, oder Knoblauch-Sauerrahmsauce**

Steirer Burger EGO

Rinder Patty vom Angus Rind | Krensauce | Blattsalat | Tomatenscheiben
Zwiebelringe | gebratener Speck | Cheddar | Essiggurkerl | Skin-on Pommes
wahlweise mit **Knoblauch-Sauerrahm-, oder BBQ-Sauce**

Maishendlbrust mit Schafkäse & Blattspinat gefüllt GLO

Rosmarin-Jus | Grillgemüse | Jasmin Reis



Pizza aus unserem Holzofen

Margherita 10,50 AGO

Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum

Cardinale 14,50 AGO

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken

Salami 14,50 AGO

Tomatensauce | Mozzarella | Salami Vulcano

Bolognese 14,70 AGO

Tomatensauce | Mozzarella | Sugo | Kräuter

Hawaii 14,80 AGO

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Ananasstücke

Quattro Stagioni 14,90 AGO

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Salami Vulcano
frische Champignons | Artischockenstücke

Vegetaria 14,50 AGO

Tomatensauce | Mozzarella | verschiedenes frisches Gemüse | Kräutersalz

Diavolo 14,90 AGO

Tomatensauce | Mozzarella | Salami Vulcano | Schinken | Zwiebel
scharfe Pfefferoni | Chili

Rusticana 15,60 ACGO

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Speckstreifen | Pfefferoni
Spiegelei | frische Champignons

Tonno 15,70 ADGO

Tomatensauce | Mozzarella | Thunfisch | Oliven | Zwiebelringe

Pizza Erla 14,90 AGO

Sauerrahm-Knoblauch-Kräutersauce | Mozzarella | Schinken | Mais | Speckstreifen

Quattro Formaggi 16,50 AGO

Tomatensauce | Verschiedene Käsesorten | Apfelstücke | Rucola | Kirschtomaten

Pizza Casa 18,80 AGO

Tomatensauce | Mozzarella Bällchen | Prosciutto | Rucola | Kirschtomaten

4 Pizzastangerl mit Knoblauch 7,20 A

Dazu wahlweise mit pikante Tomaten- oder Sauerrahm-Knoblauch-Kräutersauce 0,70

Wir servieren jede Pizza auch glutenfrei (Aufpreis € 3,00)

Abschlag für kleine Pizza 0,50 | Jede Umbestellung 0,90 | geteilt auf 2 Teller plus 0,90



Desserts

Palatschinken Variationen

2 Stk. Marmeladen Palatschinken (Marille) **6,50** AG

1 Stk. Schoko-Nuss Palatschinke mit Schokosauce & Schlag **6,90** AGE

1 Stk. Eispalatschinke 2 Kugel Eis, frische Früchte,
Mango-Marillensauce & Schlag **8,50** AG

Schoko-Brownie ACGH

Vanille Eis | marinierte Himbeeren | Schokosauce | Schlaghaube
8,90

Hausgemachter Apfelstrudel AC

5,20

Hausgemachter Topfenstrudel ACG

5,70

Hausgemachter Birnen-Mohn-Strudel AC

5,70

Hausgemachte Torten ACG

...finden Sie im Mehlspeisenschrank im Restaurant

5,20

Unser Top-Angebot

1 Tasse Verlängerter wahlweise mit hausgemachter Torte
oder Apfelstrudel

6,90

AllergeneListe

A	Getreide	F	Soja	N	Sesam
B	Krebstiere	G	Milch	O	Schwefeldioxid
C	Eier	H	Schalenfrüchte	P	Lupine
D	Fisch	L	Sellerie	R	Weichtiere
E	Erdnüsse	M	Senf		



Aperitif, Digestif & Long Drinks

Edelbrände 2 cl 3,50

Obstler, Williams, Marille, Isabella, Zwetschke, Hirschbirne

Liköre 2cl 3,50

Lärcherl, Zirbe, Nuss, Apfel-Orange, Heidelbeere

alles aus dem Apfelloand!

Glas Isabella Frizzante 1 dl 4,50

Glas Kattus Prosecco 1 dl 4,50

Bellini 1 dl / Prosecco mit Schuß Pfirsich Nektar 5,90

Pink Gin Spritz 5,90

Gordon's Pink Gin 2 cl, Schuss Schweppes Wild Berry, frische Früchte

Schilerol Spritzer 5,90

6cl Schilerol, Soda, Eis, Orange, Minze

Lillet Berry 5,90

6 cl Lillet Rose, Schuss Schweppes Wild Berry, Orangenscheiben

Muskateller Spritzer 0,25 l 4,90

Aperol Veneziano /Aperol 4cl, 2 dl Prosecco, Soda Orangenscheibe 5,90

Aperol Spritz/4 cl Aperol mit Sommerspritzer, Orangenscheibe 5,20

Campari 4cl, Orange oder Soda 5,00

Ramazzotti 4 cl, Zitronenscheibe, Eis 5,00

Absolut Vodka 2cl 3,20

mit Schuss Orange / Coca-Cola 5,90

mit Schuss Red Bull 6,50

Weinbrand 2 cl 3,50

Jack Daniels's 2cl 3,50

mit Schuss Coca-Cola 5,90

Gordon's Gin 2cl 3,20

mit Schuss Tonic, Zitronenscheiben & Eis 5,90

Hugo 0,25 l Sommerspritzer, Holundersirup, Minze, Eis 5,90

Erla's Spritzer 0,25 l **oder** Erla's Limonade 0,40l 6,50 | 4,90

Maracuja, Mango, Wassermelone, Kiwi, Berry, Holunder-Gurken, Veilchen

Baileys 2cl 3,20

Ramazzotti 4 cl, Eis, Zitronenscheibe 3,50



Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,50 l
Natursäfte aus dem Apfeland Apfel naturtrüb, Pfirsich, Erdbeere, Johannisbeere, Hirschbirne	2,90	5,80
Natursaft gespritzt mit Soda oder Wasser	2,50	4,50
Apfelsaft oder Orangensaft mit Soda oder Wasser	2,90 2,50	5,80 4,50
Coca-Cola, Fanta, Almdudler mit Soda oder Wasser	2,70 2,50	5,40 4,50
Coca-Cola mit Zitrone	2,90	5,60
Spezi	2,70	5,40
Soda mit Zitrone	2,00 2,20	3,80 4,00
Eistee Pfirsich mit Soda oder Wasser	2,90 2,50	5,80 4,00
Himbeer- oder Holundersaft mit Soda oder Wasser	2,20	4,00
Fl. Coca-Cola 0,33 l		3,80
Fl. Coca-Cola Zero 0,33 l		3,80
Schweppes 0,25 l Tonic Water, Bitter Lemon, Russian Wild Berry		2,90
Dose Red Bull 0,25 l		4,50
Fl. Mineral 0,33 l / 1 Liter	3,50	7,00
Glas Grandeur Wasser 0,5 l Gratis zu Wein, Eis und Kaffee		0,90

Bei Selbstbedienung von unserem Brunnen gratis!



Biere

	<i>0,2 l</i>	<i>0,3 l</i>	<i>0,5 l</i>
Puntigamer vom Fass	3,50	4,50	5,50
Gratzer Bräu - Johann	3,50	4,50	5,50
		<i>0,3 l</i>	<i>0,5 l</i>
Radler mit Almdudler, Fanta oder Coca-Cola		4,10	5,20
Radler mit Soda		3,60	4,40
Puntigamer – 0,5 l Flasche			5,20
Edelweiss Weizenbier – 0,5 l Flasche			5,20
Gösser Dunkles Malz – 0,5 l Flasche			5,20
Gösser Naturradler			5,20
Gösser Naturgold alkoholfrei – 0,5 l Flasche			5,20
Edelweiss Weizenbier alkoholfrei – 0,5 l Flasche			5,20

Offene Weine

	<i>1/8 l</i>	<i>1/4 l</i>
Welschriesling Schneeberger	3,00	5,80
Blaifränkisch aus Stubenberg	3,00	5,80
Welschriesling gespritzt		3,50
Blaifränkisch gespritzt		3,50

Schaumweine

	<i>0,75 l</i>
Vulkanland Sektmanufaktur – Familie Meister, Riegersburg Aus heimischen Trauben gekeltert, in der Flasche vergoren, handgerüttelt, nach der traditioneller Methode hergestellt.	
Vulkanlandsekt weißer Burgunder	37,00
Meisterperle aus der Isabellatraube	35,00
Flasche Sekt – Henkel	27,00
Flasche Prosecco – Kattus	27,00



Weißweinerlebnis aus der Flasche

	l/l	Fl.
<i>Welschriesling 2023 Südsteiermark DAC</i>	4,40	25,00
<i>Weingut Wohlmuth, Kitzreck im Sausal</i>		
Grüner und gelber Apfel, kernige Säure. Perfekt zu Vorspeisen. 11,5 % Vol. Alk. – trocken		
<i>Rosé lieblich Vulkanland</i>	4,50	25,00
<i>Weingut Posch, Hollerberg</i>		
Frisch, leicht, fruchtiges Cuvée duftig in der Nase. Perfekt zu leichten Speisen, Salaten. 10,5 % Vol. Alk. – trocken		
<i>Chardonnay oder Morillon 2021 Ried Kaiblingberg Vulkanland DAC</i>	4,70	25,50
<i>Weingut Wolfgang Lang, St. Johann/Herberstein</i>		
Auf der Zunge Grapefruit und dezentes Dörrobst, perfekt zu Gerichten mit hellem Fleisch. 12,6 % Vol. Alk. – trocken		
<i>Schilcher Ried Langegg 2023 Weststeiermark DAC</i>	4,50	25,00
<i>Weingut Langmann, St.Stefan/Stainz</i>		
Einladende Aromen von Cassis und roten Beeren, Perfekt zu bodenständigen Gerichten. 12,5 % Vol. Alk. – trocken		
<i>Muskateller 2023 Vulkanland DAC</i>	4,70	28,00
<i>Weingut Posch, Hollerberg</i>		
Hauch von Holunderblüte, schöner Fruchtextrakt. Perfekt zu geräuchertem Fisch, leichter Pasta oder Schaf- bzw. Ziegenkäse, Salaten. 11,5 % Vol. Alk. – trocken		
<i>Weißburgunder 2023 DAC</i>	4,50	25,00
<i>Weingut Posch Vulkanlande</i>		
Anklänge von reifen Birnen, Spargel und Nüssen, typisches Mandelaroma. Perfekt zu Meeresfrüchten. 12,5 % Vol. Alk. – trocken		
<i>Sauvignon Blanc 2023 Südsteiermark DAC</i>		35,00
<i>Weingut Wohlmuth, Kitzreck im Sausal</i>		
Reife gelbe und rote Früchte, Paprika, hat Kraft, temperamentvoll, passt besonders zu hellem Fleisch. 12,5 % Vol. Alk. – trocken		
<i>Sauvignon Blanc Ried Neusetzberg 2022 Vulkanland DAC</i>		57,00
<i>Weingut Krispel, Straden</i>		
Zarte Exotik von Maracuja, Mango & weißen Johannisbeeren 13,5 % Vol. Alk. – trocken		



Rotweinerlebnis aus der Flasche

	l/8	Fl.
Blaifränkisch Classic 2020 Mittelburgenland Weingut Kerschbaum, Horitschon Zarte Kräuterwürze, reife Zwetschken, Brombeerkonfit. Perfekt zu gegrilltem Fleisch & gebratener Ente. 13,5 % Vol. Alk. – trocken	4,80	28,00
Blauer Zweigelt 2021 Vulkanland Weingut Wolfgang Lang, St.Johann/Herberstein Kräftiges Rubinrot, ausgeprägtes Weichsel-Zimt-Spiel, zarte Kräuternoten, angenehm am Gaumen. Perfekt zu leichten Fisch- und Geflügelgerichten, Pasta und leichtem Käse. 12,5 % Vol. Alk. – trocken	4,40	25,00
St. Laurent 2022 Mittelburgenland Weingut Lang, Neckenmarkt Aufregend reife Herzkirsche, würziger Hauch von Orangenschale und Ingwer. Eleganter Körper, feine Aromen von Kirsche. Perfekt zu dunklem Fleisch und Pilzgerichten. 13 % Vol. Alk. – trocken	4,80	28,00
Lovely Merlot 2022 Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee Typische, süße Merlotnase auf der Zunge, wunderbar weich und mild am Gaumen, wunderbar abgerundet durch eine dezente Restsüße, angenehm im Abgang. 13,5 % Vol. Alk.	4,50	25,00
Cuvée Heideboden 2019 BIO, Neusiedlersee Weingut Nittnaus Cuvée aus Zweigelt, Merlot, Blaifränkisch Reifes komplexes Bukett von dunklen Beeren mit zarten Röstaromen unterlegt, am Gaumen kraftvoll und rund. Passt zu Fleischgerichten mit kräftigen Saucen & Käse. 12,5 % Vol. Alk. – trocken		46,00
Big John 2019 Neusiedlersee Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig. Perfekt zu Wildgerichten & Steaks. 14,0 % Vol. Alk. – trocken		49,00
Vulcano 2018 & 2019 Mittelburgenland Weingut Igler, Deutschkreuz Cuvée aus Blaifränkisch, Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Feine Brombeeren, etwas kandierte Orangenzesten, eingebundene Tannine, feinwürzig, rotbeerige Kirschenfrucht im Abgang, 18 Monate Barrique Perfekt zu Wildgerichten, Steaks und würzigem Käse. 13,5% Vol. Alk. & 14,0 % Vol. Alk. – trocken		59,00





BOUTIQUE HOTEL

ERLA

Genuss wirt