



zum
Wohle

Darf's
ein Gläschen
sein?

unsere Weine

Riesling Kamptal DAC

Trocken, Winzerhof Sax, Kamptal
Alkohol: 12,5 % Vol.

Kühle Aromatik von Zitronenmelisse und Minze,
mineralisch, florale Anklänge und Marillenblüten
schmeckt vorzüglich zu

1/8l € 2,90 | 0,75l € 16,90

Waldviertler BIO
Karpfen natur

Grüner Veltliner Weinviertel DAC

Trocken, Weingut Gruber Röschitz, Weinviertel
Alkohol: 12,5% Vol.

Mittelgewichtig, frische grüne Apfelfrucht, lebendige
Säure, zitronig, dunkle Mineralität im Abgang

dazu empfehlen wir

1/8l € 3,20 | 0,75l € 18,90

Ausgelöstes
Backendl

Junger Risowe

Gemischter Satz, Weingut Überacker, Wagram
Alkohol: 12,50% Vol.

Gemischter Satz aus Riesling Sauvignon blanc
und Weissburgunder

passt perfekt

1/8l € 2,70 | 0,75l € 15,90

Grillkäse

Zweigelt Rosé

Trocken, Weingut Überacker, Wagram
Alkohol: 13%

Sehr süffiger, und saftiger Rosé mit
besonderer Frische und feinem Abgang

besonders gut mit

1/8l € 2,70 | 0,75l € 15,90

Käsevariationen

Zweigelt Exklusiv

Trocken, Weingut Überacker, Wagram
Alkohol: 13,5% Vol.

Eine saftige Kirschen-Weichselnote und eine dezente
Fruchtsüße mit langem und mildem Abgang

am besten mit

1/8l € 2,90 | 0,75l € 16,90

Geschmortem
Rinderragout

Flaschenweine

Gelber Muskateller

Frisch&Blumig, Domäne Wachau, Wachau
Alkohol: 11,5% Vol.

Brillantes, strahlendes Grüngelb; in der Nase
sehr aromatisch, typische Muskateller-Noten, süße
Zitrusnoten, Holunderblüte, Blütenhonig, Mango
und zarte Anklänge von Quitten

empfohlen mit

0,75l € 17,50

Käseteller,
Antipastiteller

Frühroter Veltliner

Halbtrocken, Weingut Überacker, Wagram
Alkohol: 12,5% Vol.

Helles Gelb mit einem harmonischen
Zucker-Säurespiel; schöner Duft nach klaren Früchten,
herzhaftes und frisches Aromenspiel am Gaumen

passt hervorragend zu

0,75l € 16,50

Putenmedaillons

Cuvée Classic

Trocken, Weingut Aumann, Thermenregion
Alkohol: 13,2% Vol.

In der Nase fruchtig-würzig, am
Gaumen weich und angenehm rund

eine wahre Gaumenfreude mit

0,75l € 17,90

Geschmortem
Rinderragout



gut zu wissen ...

Seminare, Firmenfeiern, usw.

Sie planen eine Privat- oder Firmenfeier?
Oder sind Sie gerade dabei ein Seminar vorzubereiten?
Gerne stehen wir Ihnen mit unseren Räumlichkeiten und
unserer Erfahrung sowie der Planung, Organisation und
Durchführung Ihrer Veranstaltung in der
Käsemacherwelt zur Verfügung.

Packages buchen

Wir bieten verschiedenste Packages mit Führung
und Degustation an - wir beraten Sie gerne!

Reservierung und Info unter:
office@kaesemacherwelt.at
Tel.: +43 (0) 2862/52 528-0

Alle Angebote und News unter:
www.kaesemacherwelt.at
oder auf www.facebook.com/kaesemacherwelt/



Erleben Genießen Wohlfühlen