

Liebe Gäste!

Um den Genuss von auserlesenen Speisen perfekt abzurunden, gehören natürlich auch feinste Tropfen auf den Tisch. Diese gut sortierte Auswahl ist durch viele Mußestunden in Weinkellern verschiedener Winzer und Weinfreunden entstanden.

Wir hoffen mit dem vielfältigen Angebot an Flaschen und Offenweinen in verschiedensten Geschmacksnoten auch Ihre Begeisterung zu wecken.

Bleibt uns nur, Ihnen viel Spaß auf der Reise durch unsere Weinkarte zu wünschen, und Ihnen anzubieten, Sie gerne beratend zu begleiten.

Inhaltsverzeichnis:

<u>Weißweine:</u>	Schaumweine /Aperitif	Seite: 2
	Offene Weine / Kleinflaschen	Seite: 3
	Österreich	Seite: 4
	Italien / Frankreich / Deutschland	
	Neue Welt	Seite: 5
<u>Roseweine:</u>	Österreich / Frankreich	Seite: 6
<u>Rotweine:</u>	Österreich	Seite: 6-7
	Italien / Frankreich	Seite: 8
	Spanien / Portugal	Seite: 9
	Neue Welt	Seite: 9
	Großflaschen	Seite: 9
	Süßweine	Seite: 10
<u>Destillate:</u>		Seite: 10
<u>Getränkekarte:</u>		Seite: 11-13

All unsere Weine können Sulfite enthalten.

Über allergene Inhaltsstoffe der Weine informieren Sie gerne unsere Mitarbeiter.

SCHAUMWEINE

Prosecco DOCG „Canella“	0,75 l	€ 30,00
Rose Secco, Reumann	0,75 l	€ 29,00
Bründlmayer Rose	1,50 l	€ 88,00
Champagner Moet & Chandon Impérial	0,75 l	€ 70,00
Champagner Moet & Chandon Rosé Impérial	0,75 l	€ 80,00
Champagner Moet & Chandon ICE Impérial	0,75 l	€ 95,00
Champagner Moet & Chandon Grand Vintage 2008	0,75 l	€ 105,00
Champagner Moet & Chandon Impérial	1,50 l	€ 150,00
Champagner Moet & Chandon Rosé Impérial	1,50 l	€ 170,00
Champagner Moet & Chandon ICE Impérial	1,50 l	€ 190,00
Dom Perignon Vintage 2004	0,75 l	€ 265,00

APERITIF

Prosecco DOCG "Canella"	0,1 l	€ 4,50
Rosé Secco	0,1 l	€ 4,50
Steinerwirt Royal	0,1 l	€ 5,00
Erdbeer Bellini	0,1 l	€ 5,00
Champagner Moet & Chandon Imperial	0,1 l	€ 10,00
Kir Royal	0,1 l	€ 11,00

OFFENE WEINE

Grüner Veltliner „Steinerwirt Edition“ 2016, Dürnberg, Weinviertel	1/8 l	€ 4,90
Riesling „Terrassen“ 2016, Rudolf Rabl, Kamptal	1/8 l	€ 4,80
Chardonnay 2016, Jaqueline Klein, Neusiedlersee	1/8 l	€ 5,00
Gelber Muskateller 2016, Josef Dockner, Kremstal	1/8 l	€ 4,90
Sauvignon Blanc „Jakobi“ 2016, Walter Gross, Südsteiermark	1/8 l	€ 4,90
Rosé Fresh 2016, Franz Zottlöderer, Kamptal	1/8 l	€ 4,60
Blauer Zweigelt 2015, Horst Gager, Mittelburgenland	1/8 l	€ 4,80
Blaufränkisch 2015, Paul Kerschbaum, Mittelburgenland	1/8 l	€ 4,80
Merlot „Zell am See Edition“ 2014, Leopold Aumann, Thermenregion	1/8 l	€ 4,80
Pinot Noir „Selection 2014, Juris, Neusiedlersee	1/8 l	€ 5,50

KLEINFLASCHEN

Grüner Veltliner „Terrassen“ 2016 Federspiel, Domäne Wachau	0,375 l	€ 16,00
Riesling „Terrassen“ 2016 Federspiel, Domäne Wachau	0,375 l	€ 17,00
Big John „Cuvee Reserve“ 2014, Weingut Scheiblhofer, Neusiedlersee	0,375 l	€ 16,50
Cuvee Heideboden 2013, Weingut Stiegelmar, Neusiedlersee	0,375 l	€ 17,50

*Der Wein ist unter den Getränken das Nützlichste, unter den Arzneien das Schmackhafteste
und unter den Nahrungsmitteln das Angenehmste.*

Plutarch (um 80 n.Chr.)

WEIßWEINE ÖSTERREICH

Grüner Veltliner

Grüner Veltliner „Steinerwirt Edition“ 2016, Dürnberg, Weinviertel	0,75 l	€ 29,00
Grüner Veltliner „Ried Gaisberg“ 2016, Franz Zotzlöderer, Kamptal	0,75 l	€ 30,00
Grüner Veltliner „Treu“ Federspiel 2016, Mathias Hirtzberger, Wachau	0,75 l	€ 41,00
Grüner Veltliner „Kreutles“ Smaragd 2015, Emmerich Knoll, Wachau	0,75 l	€ 49,00
Grüner Veltliner „Wachstum Bodenstein“ 2014, Toni Prager, Wachau	0,75 l	€ 62,00
Grüner Veltliner „M“ Smaragd 2015, F.X. Pichler, Wachau	0,75 l	€ 89,00
Grüner Veltliner „Honivogl“ Smaragd 2015, Franz Hirtzberger, Wachau	0,75 l	€ 94,00

Riesling

Riesling „Terrassen“ 2016, Rudolf Rabl, Kamptal	0,75 l	€ 28,00
Riesling „Gaisberg“ 2015, Franz Zotzlöderer, Kamptal	0,75 l	€ 30,00
Riesling „Ried Wadenthal“ 2016, Mehofer, Wagram	0,75 l	€ 35,00
Riesling „Sunogeln“ DAC 2016, Weingut Josef Schmid, Kremstal	0,75 l	€ 41,00
Riesling „Singerriedel“ Smaragd 2015, Franz Hirtzberger, Wachau	0,75 l	€ 109,00
Riesling „Unendlich“ Smaragd 2013, F.X. Pichler, Wachau	0,75 l	€ 190,00

Sortenvielfalt

Gelber Muskateller 2016, Josef Dockner, Kremstal	0,75 l	€ 29,00
Sauvignon Blanc „Jakobi“ 2016, Walter Gross, Südsteiermark	0,75 l	€ 29,00
Chardonnay 2016, Jaqueline Klein, Neusiedlersee	0,75 l	€ 30,00
Grauburgunder „Reserve“ 2015, Allram, Kamptal	0,75 l	€ 39,00
Weißburgunder „Wein vom Stein“ 2014, Franz Neumayer, Traisental	0,75 l	€ 44,00
Chardonnay „Nussberg“ Reserve 2015, Rotes Haus am Nussberg, Wien	0,75 l	€ 47,00

WEIßWEINE ITALIEN

Soave Classico DOC 2015, Monte Del Frá, Veneto	0,75 l € 28,00
Pinot Grigio Villa del Canlungo DOC 2016, Collavini, Friaul	0,75 l € 29,00
Sauvignon Blanc „Floreado“ DOC 2016, Kellerei Andrian, Südtirol	0,75 l € 36,00
Vermentino di Gallura DOCG 2015, Funtanaliras, Sardinien	0,75 l € 38,00
Pinot Bianco DOC „Vorberg“ 2015, Terlan, Südtirol	0,75 l € 48,00

WEIßWEINE FRANKREICH

Riesling AC 2013, Trimbach, Elsass	0,75 l € 36,00
Macon-Lugny "Les Genievres" 2014, Louis Latour, Burgund	0,75 l € 38,00
Chablis Saint Martin AC 2014, Domaine Laroche, Burgund	0,75 l € 41,00
Montagny La Grande Roche 1er Cru 2015, Louis Lataur, Burgund	0,75 l € 45,00
Pouilly Fumé 2016, Domaine Bouchié-Chatellier, Loire	0,75 l € 47,00
Sancerre Comte La Fonde AC 2015, Baron de Ladoucette, Loire	0,75 l € 49,00

WEIßWEINE DEUTSCHLAND

Grauburgunder Gutswein 2016, Weingut Weedenborn, Rheinhessen	0,75 l € 39,00
Riesling „Doctor“ VDP 2015, Wegeler, Mosel	0,75 l € 78,00

WEIßWEINE NEUE WELT

Sauvignon Blanc 2016, Villa Maria, Neuseeland	0,75 l € 29,00
Chardonnay Paarl 2015, Glen Carlou, Südafrika	0,75 l € 39,00
Riesling „Eroica“ 2015, Chateau Michelle & Dr. Loosen, USA	0,75 l € 55,00

ROSÉ WEINE

Rosé Fresh 2016, Franz Zotzlöderer, Kamptal	0,75 l	€ 27,00
Rosé de Saint Tropez Cuvee Cep d` Or AC 2016, Cotes de Provence	0,75 l	€ 30,00

ROTWEINE ÖSTERREICH

Blauer Zweigelt

Blauer Zweigelt 2015, Horst Gager, Mittelburgenland	0,75 l	€ 28,00
Blauer Zweigelt 2013, Franz Zotzlöderer, Kamptal	0,75 l	€ 30,00
Blauer Zweigelt „100 Days“ 2015, Robert Keringer, Neusiedlersee	0,75 l	€ 41,00
Blauer Zweigelt „Schwarz Rot“ 2013, Hans Schwarz, Neusiedlersee	0,75 l	€ 72,00

Blaufränkisch

Blaufränkisch 2015, Paul Kerschbaum, Mittelburgenland	0,75 l	€ 28,00
Blaufränkisch Goldberg 2015, Markus Kirnbauer, Mittelburgenland	0,75 l	€ 48,00
Blaufränkisch „Diabas“ 2009, Jalits, Südburgenland	0,75 l	€ 58,00
Blaufränkisch „Perwolff“ 2012, Reinhold Krutzler, Südburgenland	0,75 l	€ 74,00
Tricata 2008, Juris, Neusiedlersee	0,75 l	€ 78,00

Sortenvielfalt

Merlot „Zell am See Edition“ 2014, Leopold Aumann, Thermenregion	0,75 l	€ 28,00
Pinot Noir „Selection“ 2014, Juris, Neusiedlersee	0,75 l	€ 32,00
St. Laurent „Commander“ 2015, Robert Keringer, Neusiedlersee	0,75 l	€ 36,00
Cabernet Sauvignon 2015, Erich Scheiblhofer, Neusiedlersee	0,75 l	€ 49,00
Pinot Noir „Grand Select“ 2013, Weingut Wieninger, Wien	0,75 l	€ 69,00

Cuvee

Cuvee Heideboden 2015, Weingut Stiegelmar, Neusiedlersee	0,75 l € 33,00
Phantom 2013, Markus Kirnbauer, Mittelburgenland	0,75 l € 49,00
Quattro 2013, Horst Gager, Mittelburgenland	0,75 l € 46,00
Badnerberg 2009, Leo Aumann, Themenregion	0,75 l € 64,00
Admiral 2008, Josef Pöckl, Neusiedlersee	0,75 l € 66,00
Bela Rex 2015, Albert Gesellmann, Mittelburgenland	0,75 l € 69,00
Gabarinza 2008, Gernot Heinrich, Neusiedlersee	0,75 l € 72,00
Steinzeiler 2009, Anton Kollwentz, Neusiedlersee-Hügelland	0,75 l € 78,00
Cuvee G 2009, Albert Gesellmann, Neusiedlersee	0,75 l € 95,00

Wein und Frauen sind auf Erden aller Weisen Hochgenuss, denn sie lassen selig werden, ohne dass man sterben muss.

Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832)

ROTWEINE ITALIEN

Negroamaro IGT 2014, Badala, Apulien	0,75 l € 30,00
Malvasia Nera IGT 2014, Luccarelli, Apulien	0,75 l € 32,00
Chianti Classico DOCG 2014, Tenuta Felsina, Toskana	0,75 l € 37,00
Volpola Bolgheri Rosso DOC 2012, Carducci, Toskana	0,75 l € 42,00
Le Volte, Tenuta dell ' Ornellaia IGT 2015, Toskana	0,75 l € 44,00
Barber d' Asti DOCG Ca di Pian 2011, La Spinetta, Piemont	0,75 l € 49,00
Il Sasso DOCG 2014, Piaggia, Toskana	0,75 l € 56,00
Sito Moresco DOC 2014, Angelo Gaja, Piemont	0,75 l € 64,00
Barolo DOCG 2011, La Spinetta, Piemont	0,75 l € 71,00
Tignanello IGT 2013, Antinori, Toskana	0,75 l € 105,00
Le Pergola Torte DOC 2013, Montevervine, Toskana	0,75 l € 125,00
Sassicaia DOC 2013, Tenuta San Guido, Toskana	0,75 l € 199,00

ROTWEINE FRANKREICH

Chateau Pezat AC 2009, Haut Medoc, Bordeaux	0,75 l € 36,00
Cotes du Rhone Les Cassagnes de la Nerthe 2013, Vaucluse, Cotes du Rhone	0,75 l € 39,00
Crozes Hermitage Les Jalets 2013, Jaboulet, Cotes du Rhone	0,75 l € 44,00
Chateau de Pez AC 2008, St. Estephe, Bordeaux	0,75 l € 63,00
Volnay 2011, Domaine Bouley, Burgund	0,75 l € 71,00
Chateau D' Armaliac 5eme Cru 2010, Pauillac, Bordeaux	0,75 l € 89,00
Chateau Clerc Milon 5eme Cru 2009, Pauillac, Bordeaux	0,75 l € 98,00

ROTWEINE SPANIEN, PORTUGAL

Fabelhaft 2014, Niepoort, Porto	0,75 l € 29,00
Rioja Crianza DOCA 2014 , Fincas des Azabache, Aldeanueva de Ebro	0,75 l € 30,00
Syrah „Smart Dog“ 2015, Alentejano, Douro	0,75 l € 32,00
Tamaral Crianza 2013, Bodegas y Vinedos Tamaral, Ribera del Duero	0,75 l € 39,00

ROTWEINE NEUE WELT

Pinotage 2014, Paradyskloof, Südafrika	0,75 l € 29,00
Zinfandel 2013, Fetzer Vinyards, USA	0,75 l € 32,00
Cabernet Sauvignon - Carmenère 2015, Montes, Chile	0,75 l € 33,00
Malbec 2016, Alamos, Argentinien	0,75 l € 34,00
Shiraz Daimond Label 2014, Rosemount, Australien	0,75 l € 38,00
"The Ladybird" 2014, Simonsberg, Stellenbosch, Südafrika	0,75 l € 39,00

GROßFLASCHEN

Merlot „Zell am See Edition“ 2011, Leopold Aumann, Thermenregion	1,5 l € 58,00
Steinerwirt „S“ 2011, Josef Reumann, Mittelburgenland	1,5 l € 64,00
Blauer Zweigelt 2011, Franz Zottlöderer, Kamptal	1,5 l € 60,00
Steinzeiler 2008, Anton Kollwentz, Neusiedlersee	1,5 l € 150,00
Herzblut 2004, Heribert Bayer, Mittelburgenland	1,5 l € 260,00

SÜßWEINE

Muskat Ottonel „Auslese“ 2015, Alois Kracher, Neusiedlersee	0,375 l	€ 28,00
Gelber Muskateller „Beerenauslese“ 2015, Weingut Türk, Kremstal	0,375 l	€ 34,00
Trockenbeerenauslese NR 4 2006, Weingut Kracher, Neusiedlersee	0,375 l	€ 56,00

DESTILLATE

Echter Bauernobstler Apfel & Birne, Scheyerer, Hinterglemm	2 cl	€ 3,50
Williamsbirne, Scheyerer, Hinterglemm	2 cl	€ 4,00
Marille, Scheyerer, Hinterglemm	2 cl	€ 4,00
Grappa, Franz Zottlöderer, Kamptal	2 cl	€ 4,00
Grappa „Tignanello“, Antinori, Toskana	2 cl	€ 6,00
Grappa „Sperss“, Gaja, Piemont	2 cl	€ 6,00
Remy Martin / Hennessy VSOP	2 cl	€ 4,50
Hennessy XO	2 cl	€ 14,50

Regionale Qualitäts-Destillate aus der Brennerei Siegfried Herzog / Saalfelden

Zirbengeist	2 cl	€ 4,00
Schoko-Chili-Likör / Johannisbeer-Likör	2 cl	€ 4,00
Apfelcuvée im Fass gelagert / Zwetschke	2 cl	€ 5,00
Nusserl / Blutorange / Himbeer-Apfel	2 cl	€ 5,00
Ingwengeist / Vogelbeere	2 cl	€ 6,00

BIERE

Stiegl Goldbräu vom Fass	0,2 l	€ 2,60
	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,50
Stiegl Weisse vom Fass	0,3 l	€ 3,60
	0,5 l	€ 4,70
Radler (Stiegl Goldbräu vom Fass mit Sprite)	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,50
Stiegl „Columbus 1492“	0,3 l	€ 3,50
König Ludwig Dunkelbier	0,5 l	€ 4,50
Stiegl „Freibier“ alkoholfrei	0,5 l	€ 4,50
Stiegl Weisse alkoholfrei	0,5 l	€ 4,70

WEINE AUS 1 L BOUTILLE

Grüner Veltliner, Weingut Zottlöderer, Strass	1/8 l	€ 2,70
Blauer Portugieser, Weingut Zottlöderer, Strass	1/8 l	€ 2,70
Gespritzter, rot / weiß	1/4 l	€ 3,10
Sommerspritzter, rot / weiss	1/4 l	€ 2,70

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola / Fanta / Sprite / Spezi	0,30 l € 2,90
Coca-Cola / Fanta / Sprite / Spezi	0,50 l € 4,90
Coca-Cola light / zero	0,33 l € 3,00
Almdudler	0,35 l € 3,00
Gasteiner Mineralwasser, prickelnd / still	0,33 l € 2,90
Gasteiner Mineralwasser, prickelnd / still	0,75 l € 4,90
Rauch Apfelsaft	0,30 l € 3,00
Rauch Johannisbeere	0,30 l € 3,00
Rauch Orangensaft	0,20 l € 3,00
Rauch Multivitaminsaft/ Mango/ Erdbeere / Marille	0,20 l € 3,00
Rauch Eistee Zitrone	0,30 l € 3,00
Apfelsaft / Wasser	0,50 l € 3,00
Apfelsaft / Soda	0,50 l € 3,90
Juice / Wasser	0,50 l € 3,00
Juice / Soda	0,50 l € 3,90
Holunderblütensaft / Soda	0,50 l € 2,50
Sodawasser	0,25 l € 1,00
Schweppes Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,20 l € 3,00
Red Bull	0,25 l € 4,00
Skiwasser	0,5 l € 3,00

WARME GETRÄNKE

Espresso	€ 2,70
Espresso Macchiato	€ 2,80
Doppelter Espresso	€ 3,80
Verlängerter	€ 2,90
Cappuccino (mit Milchschaum)	€ 3,20
Cafe Latte / Milchkaffee	€ 3,50
Irish Coffee	€ 9,50
Heisse Schoko ohne Schlagobers	€ 4,50
Heisse Schoko mit Schlagobers	€ 5,00
Tee mit Milch/Zitrone	€ 2,80
Tee mit Rum	€ 4,00

Das Gastgewerbe in Zell am See verdankt sein Entstehen dem Tauernverkehr (Saumhandel) und dem Bergbau. Der Handel über die Hohen Tauern spielte sich lange Zeit als Tauschhandel ab: hinüber Salz, herüber Wein und Südfrüchte. Die Weinwirte zu Zell, auch der Steinerwirt, haben diesen Saumhandel am meisten betrieben, weil sie von Italien herauf Wein brauchten. Der Steinerwirt ist eingetragen als Haus mit der Bestandsnummer 3 und ist deshalb wahrscheinlich eines der ältesten Objekte im Pinzgau. Schon in einem Urbar von etwa 1350 wird der "Steinerwirt" als "ganzes Weinlehen" (ein Gut mit rund 5 Tagwerk Ackerland) erwähnt, ebenso in einem Urbar von 1493. Laut Hofurbar von 1622 ist das Haus versehen mit "radiziertem Wirtsgewerbe": "ain Hauß, Gärttl und Hofstath genannt GAISSTAT oder AICHHORN-Hauß mit Pflanz- und Krauthgarten", auch "Hauß, Gärttl und Hofstatt, genannt die GEISSLER-Behausung" oder an anderer Stelle "ain mehrerntails Undtermauertes Hauß das GAISSTATH oder AICHERN (Aichhornhaus) benambset und ain Pflanz- und Krauthgarten darbey" - im Jahre 1635 auch "WEINLEHEN am Veld" genannt oder als "GARTNER WEINLEHEN oder RIEGERLEHEN" bezeichnet, aus dem es "ohne Laßung" laut Urbar gebrochen. Seit 1600 sind alle Besitzer namentlich bekannt. Der Name STEINERWIRT stammt von den Besitzern S t a i n e r (1746 - 1776). Am 8. März 1892 erwarb der Stoffenbauersohn aus Maishofen FRANZ HASENAUER die Liegenschaft (Der Kaufvertrag liegt noch bei uns auf). Seine Frau (Bild von 1895 im Vorhaus) starb früh. Der Witwer heiratete die Klinglerbauerntochter aus Saalfelden ANNA HÖLZL, die ihm 3 Töchter schenkte. Franz Hasenauer starb 1911 und seine Witwe Anna führte den Betrieb mit großem Fleiß weiter. 1918 heiratete sie den Feldwebel Sixtus Fink, der nach 6-wöchiger Ehe im 1. Weltkrieg fiel. Frau Anna führt nun mit ihren Töchtern Anna und Franz den Betrieb und war geachtet und beliebt. Im Jahre 1923 heiratete sie Ludwig BERGER, sodaß nun im Grundbuch LUDWIG & ANNA BERGER als Besitzer des Hauses aufscheinen. Nach dem Ableben des Ludwig Berger wurde 1940 die OHG "ANNA BERGER & TÖCHTER" gegründet, deren Gesellschafterinnen waren Anna Berger, Anna Hasenauer, später verehelichte Wiedemann und Franz Kulbinger, geb. Hasenauer. 1957 trat die Tochter von Frau Anna Wiedemann, JULIANA SCHWANINGER, geb. Hasenauer in die OHG ein. Bis 1965 führten MARKUS und ANNA WIEDEMANN den Betrieb, unter deren Leitung er erweitert wurde. In den Jahren 1965 bis 1970 führte Frau Anna Wiedemann den Steinerwirt ganz allein und baute denselben weiter aus. In ihr verkörperte sich der Typ einer Gastwirtin mit Leib und Seele. Ihre Liebenswürdigkeit, ihr feines Wesen und ihr Einfühlungsvermögen waren allenthalben bekannt, und viele Gäste aus nah und fern kehrten immer wieder gerne in dieses gastliche Haus zurück. 1970 übernahm die Tochter JULIE mit ihrem Mann KARL SCHWANINGER (vorher Auerwirtsleute) den Betrieb, den sie am 1. Mai 1988 an ihren Sohn JOHANNES SCHWANINGER mit Frau VERONIKA weitergab. Von 1. Mai 2005 bis 30 November 2016 führten ihr ältester Sohn Johannes und seine Frau Gunda den Steinerwirt. Sie renovierten das Hotel von Grund auf und bereicherten das Wirtshaus mit vielen Kulturveranstaltungen.

Seit 1. Dezember 2016 pachten Julia Haidinger und Simon Schuster den Betrieb. Die neuen Wirtsleute waren bereits seit 2011 bzw. 2009 tragende Kräfte im Steinerwirt. Gemeinsam mit ihrem Team tragen sie Sorge, dass der Geist echter Gastfreundschaft weiterhin erhalten bleibt.

Wir danken dem Leiter des Pinzgauer Bezirksarchivs, Herrn Cavaliere Horst Scholz für die umfangreichen Recherchen und die tatkräftige Unterstützung auf der Spurensuche in unserer Vergangenheit!