

## **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	Seite: 3
	Österreich	Seite: 4
	Italien / Frankreich / Neue Welt	Seite: 5
<u>Roseweine:</u>	Österreich / Frankreich	Seite: 5
<u>Rotweine:</u>	Österreich	Seite: 6-7
	Italien / Frankreich	Seite: 8
	Spanien / Portugal	Seite: 8
	Neue Welt	Seite: 9
	Großflaschen	Seite: 9
	Süßweine	Seite: 9
	Schatzkammer	Seite: 9
<u>Spirituosen:</u>		Seite: 10
<u>Getränkete:</u>		Seite: 11-13

All unsere Weine können Sulfite enthalten.

Über allergene Inhaltsstoffe der Weine informieren Sie gerne unsere Mitarbeiter.

## **SCHAUMWEINE**

Prosecco DOCG „La Farra“	0,75 l	€ 28,00
Rose Secco, Reumann	0,75 l	€ 29,00
Bründlmayer Rose	1,50 l	€ 88,00
Champagner Taittinger Brut Réserve	0,75 l	€ 80,00
Champagner Cordon Rouge Mumm	0,75 l	€ 85,00
Champagner Taittinger Brut Rosé	0,75 l	€ 95,00
Dom Perignon Vintage 2004	0,75 l	€ 265,00

## **APERITIF**

Prosecco La Farra	0,1 l	€ 4,30
Steinerwirt Royal	0,1 l	€ 5,00
Erdbeer Bellini	0,1 l	€ 5,00
Rosé Secco	0,1 l	€ 4,50
Champagner Taittinger Réserve	0,1 l	€ 11,00
Weizen Hugo	0,2 l	€ 4,50
Campari Soda	0,2 l	€ 5,00
Campari Orange (mit frisch gepresstem Orangensaft)	0,2 l	€ 5,50
Veneziano	0,25 l	€ 5,00
Hugo	0,25 l	€ 5,00

## OFFENE WEINE

Grüner Veltliner DAC 2016, Ingrid Groiss, Weinviertel	1/8 l	€ 4,80
Riesling „Gaisberg“ 2015, Franz Zotzlöderer, Kamptal	1/8 l	€ 4,70
Chardonnay 2016, Hans Markowitsch, Thermenregion	1/8 l	€ 5,00
Gelber Muskateller 2015, Josef Dockner, Kremstal	1/8 l	€ 4,80
Sauvignon Blanc „Jakobi“ 2015, Walter Gross, Südsteiermark	1/8 l	€ 4,80
Rosé 2015, Bernd Stiegelmar, Neusiedlersee	1/8 l	€ 4,50
Blauer Zweigelt 2015, Weingut Gager, Mittelburgenland	1/8 l	€ 4,80
Blaufränkisch DAC 2013, Markus Kirnbauer, Mittelburgenland	1/8 l	€ 4,50
Merlot „Zell am See Edition“ 2013, Leopold Aumann, Thermenregion	1/8 l	€ 4,60
Pinot Noir „Selection 2014, Juris, Neusiedlersee	1/8 l	€ 5,50

*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 „Ried Hasel“ 2015, Franz Zotzlöderer, Kamptal	0,75 l € 28,00
Grüner Veltliner DAC 2016, Ingrid Groiss, Weinviertel	0,75 l € 29,00
Grüner Veltliner „Treu“ Federspiel 2015, Mathias Hirtzberger, Wachau	0,75 l € 39,00
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 „Gaisberg“ 2015, Franz Zotzlöderer, Kamptal	0,75 l € 28,00
Riesling „Rosengarten“ 2015, Josef Dockner, Kremstal	0,75 l € 35,00
Riesling „Singerriedel“ Smaragd 2011, Franz Hirtzberger, Wachau	0,75 l € 89,00
Riesling „Unendlich“ Smaragd 2013, F.X. Pichler, Wachau	0,75 l € 190,00

## **Sortenvielfalt**

Gelber Muskateller 2015, Josef Dockner, Kremstal	0,75 l € 29,00
Sauvignon Blanc „Jakobi“ 2015, Walter Gross, Südsteiermark	0,75 l € 29,00
Chardonnay 2016, Hans Markowitsch, Carnuntum	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, Zenato, Veneto	0,75 l € 28,00
Pinot Grigio Villa del Canlungo DOC 2015, Collavini, Friaul	0,75 l € 29,00
Sauvignon Blanc „Floreado“ DOC 2015, Kellerei Andrian, Südtirol	0,75 l € 36,00

## WEIßWEINE FRANKREICH

Riesling AC 2013, Trimbach, Elsass,	0,75 l € 37,00
Chablis Saint Martin AC 2014, Domaine Laroche, Burgund	0,75 l € 42,00
Sancerre Comte La Fonde AC 2015, Baron de Ladoucette, Loire	0,75 l € 49,00
Macon-Lugny "Les Genievres" 2014, Louis Latour, Burgund	0,75 l € 58,00

## WEIßWEINE NEUE WELT

Sauvignon Blanc 2015, Villa Maria, Neuseeland	0,75 l € 29,00
Chardonnay Paarl 2015, Glen Carlou, Südafrika	0,75 l € 39,00

## ROSÉ WEINE

Rosé 2015, Bernd Stiegelmar, Neusiedlersee	0,75 l € 27,00
Rosé de Saint Tropez Cuvee Cep d`Or AC 2015, Cotes de Provence	0,75 l € 30,00

# ROTWEINE ÖSTERREICH

## **Blauer Zweigelt**

Blauer Zweigelt 2015, Weingut Gager, Mittelburgenland	0,75 l	€ 28,00
Blauer Zweigelt 2012, Franz Zotzlöderer, Kamptal	0,75 l	€ 30,00
Blauer Zweigelt „100 Days“ 2013, Robert Keringer, Neusiedlersee	0,75 l	€ 41,00
Blauer Zweigelt „Schwarz Rot“ 2010, Hans Schwarz, Neusiedlersee	0,75 l	€ 72,00

## **Blaufränkisch**

Blaufränkisch DAC 2013, Markus Kirnbauer, Mittelburgenland	0,75 l	€ 27,00
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“ 2013, 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 2012, Hans Iglar, Mittelburgenland	0,75 l	€ 48,00

## **Cuvec**

Phantom 2013, Markus Kirnbauer, Mittelburgenland	0,75 l € 49,00
Quattro 2013, Horst Gager, Mittelburgenland	0,75 l € 46,00
Bela Rex 2012, Albert Gesellmann, Mittelburgenland	0,75 l € 66,00
Admiral 2008, Josef Pöckl, Neusiedlersee	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
Cuvec 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 2014, 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 2012, Scavino, Piemont	0,75 l € 71,00
Tignanello IGT 2013, Antinori, Toskana	0,75 l € 120,00

## 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

## ROTWEINE SPANIEN, PORTUGAL

Fabelhaft 2014, Niepoort, Porto	0,75 l € 29,00
Rioja Crianza DOCa 2014 , Marques de Arienza, Rioja	0,75 l € 30,00
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
Malbec 2012, Bodega Norton, Argentinien	0,75 l	€ 34,00
Shiraz Daimond Label 2014, Rosemount, Australien	0,75 l	€ 38,00

## **STEINERWIRT´S SCHATZKAMMER**

Riesling „Doctor“ VDP 2015, Wegeler, Mosel	0,75 l	€ 78,00
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
Le Pergola Torte DOC 2013, Montevertine, Toskana	0,75 l	€ 125,00
Sassicaia DOC 2013, Tenuta San Guido, Toskana	0,75 l	€ 199,00

## **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 2015, Alois Kracher, Neusiedlersee	0,375 l	€ 28,00
Trockenbeerenauslese 2009, Walter Payer, Neusiedlersee	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, Zottlöderer, Kamptal	2 cl	€ 4,00
Zirbengeist, Brennerei Siegfried Herzog, Saalfelden	2 cl	€ 4,00
Schoko-Chili-Likör, Brennerei Siegfried Herzog, Saalfelden	2 cl	€ 4,00
Schoko-Minze-Likör, Brennerei Siegfried Herzog, Saalfelden	2 cl	€ 4,00
Apfelcuvee im Fass gelagert, Brennerei Siegfried Herzog, Saalfelden	2 cl	€ 5,00
Nusserl, Brennerei Siegfried Herzog, Saalfelden	2 cl	€ 5,00
Blutorange, Brennerei Siegfried Herzog, Saalfelden	2 cl	€ 5,00
Himbeer-Apfel, Brennerei Siegfried Herzog, Saalfelden	2 cl	€ 5,00
Ingwergeist, Brennerei Siegfried Herzog, Saalfelden	2 cl	€ 6,00
Vogelbeere, Brennerei Siegfried Herzog, Saalfelden	2 cl	€ 6,00
Fernet Branca / Mentha / Asbach Uralt / Jägermeister	2 cl	€ 3,50
Jim Beam / Jack Daniels / Red Label	4 cl	€ 6,00
Irish Whisky / Johnny Walker Black Label / Glenfiddich	4 cl	€ 6,50
Remy Martin / Hennessy	2 cl	€ 4,50
Havana Club 3 anos	4 cl	€ 6,00
Absolut Vodka	4 cl	€ 5,00
Bombay Saphire Gin	2 cl	€ 4,00
Calvados	2 cl	€ 4,00
Baileys / Grand Marnier / Cointreau	2 cl	€ 4,50
Ramazotti / Averna auf Eis	2 cl	€ 3,50

## **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
Stiegl Holunderweisse	0,5 l	€ 4,70

## **WEINE AUS 1 L BOUTILLE**

Grüner Veltliner, Weingut Zottlöderer, Strass	1/8 l	€ 2,60
Blauer Portugieser, Weingut Zottlöderer, Strass	1/8 l	€ 2,60
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 € 2,80
Gasteiner Mineralwasser, prickelnd / still	0,75 l € 4,80
Rauch Apfelsaft	0,30 l € 2,90
Rauch Johannisbeere	0,30 l € 2,90
Rauch Orangensaft	0,20 l € 2,90
Rauch Multivitaminsaft/ Mango/ Erdbeere / Tomate	0,20 l € 3,00
Apfelsaft Naturtrüb	0,30 l € 3,00
Rauch Eistee Zitrone	0,30 l € 3,00
Apfelsaft / Wasser	0,50 l € 2,90
Apfelsaft / Soda	0,50 l € 3,90
Juice / Wasser	0,50 l € 2,90
Juice / Soda	0,50 l € 3,90
Holunderbeerensaft / 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

## WARME GETRÄNKE

Espresso	€ 2,50
Espresso Macchiato	€ 2,50
Doppelter Espresso	€ 3,80
Verlängerter	€ 2,90
Cappuccino (mit Milchschaum)	€ 3,10
Cafe Latte / Milchkaffee	€ 3,40
Irish Coffee	€ 8,90
Heisse Schoko ohne Schlagobers	€ 4,00
Heisse Schoko mit Schlagobers	€ 4,80
Tee mit Milch/Zitrone	€ 2,70
Tee mit Rum	€ 3,80
Glühwein	€ 4,00
Glühmost	€ 4,00
Orangenpunsch alkoholfrei	€ 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 Undermauertes 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!