

Bühel Wirt

ALL WINES ARE PERSONALLY
SELECTED BY

Matthias Haller
Diplom Sommelier A.I.S

Jahrgangsänderungen vorbehalten / salvo cambiamenti annate



Wir möchten Weine von Weingütern ausschenken, welche im Einklang mit der Natur arbeiten.

/

Biologisch oder biodynamisch, zukunftsorientiert, ohne Einsatz von chemischen Herbiziden oder Kunstdünger.

/

Eine enge und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren Winzern und Händlern ist uns wichtig.

/

Bitte keine Angst vor gereiften Weinen! Unsere älteren Jahrgänge sind sorgsam ausgesucht und spannende, komplexe Speisenbegleiter.

/

Seien Sie mutig, probieren Sie Neues aus. Es lohnt sich!

Vorremmo servire principalmente vini di cantine impegnate nella tutela della natura e dell'ambiente.

/

Organico o biodinamico, orientato al futuro, senza l'uso di erbicidi chimici o fertilizzanti artificiali.

/

La stretta e fiduciosa collaborazione con i nostri viticoltori e commercianti è per noi di fondamentale importanza

/

Non abbiate paura dei vini maturi! Le nostre vecchie annate sono accuratamente selezionate e sono compagne di cibo eccitanti e complesse.

/

Siate coraggiosi, provate cose nuove. Ne vale la pena!



Demeter

Schon seit 1924 bewirtschaften Demeter-Landwirte ihre Felder biodynamisch. Aufgrund der lebendigen Kreislaufwirtschaft gilt die Demeter-Landwirtschaft als nachhaltigste Form der Landbewirtschaftung und geht weit über die Vorgaben der EU-Öko-Verordnung hinaus.

Gli agricoltori Demeter coltivano i loro campi in modo biodinamico dal 1924. Grazie alla sua economia circolare vivente, l'agricoltura Demeter è considerata la forma più sostenibile di gestione della terra e va ben oltre i requisiti del regolamento biologico dell'UE.

Demeter farmers have been cultivating their fields biodynamically since 1924. Due to its living circular economy, Demeter agriculture is considered the most sustainable form of land management and goes far beyond the requirements of the EU Organic Regulation.

Bioland

Bioland-Weine basieren im Vergleich zu konventionell angebauten Weinen auf einem höheren ökologischen Standard und einem umfangreichen Qualitätssicherungssystem. Das Leitbild ist höchste Qualität verbunden mit konsequent biologisch-organischer Wirtschaftsweise.

Rispetto ai vini coltivati in modo convenzionale, i vini biologici BIOLAND si basano su uno standard ecologico più elevato e su un sistema completo di garanzia della qualità. Il principio guida è la massima qualità combinata con un'agricoltura biologica coerente.

Compared to conventionally grown wines, organic wines BIOLAND are based on a higher ecological standard and a comprehensive quality assurance system. The guiding principle is highest quality combined with consistent organic farming.

respekt-BIODYN

2007 wurde die Vereinigung für Biodynamischen Weinbau mit Sitz in Österreich unter dem Namen "respekt" gegründet. Heute gehören Winzer aus Südtirol, Deutschland, Österreich und Ungarn der Vereinigung an. Zweck der Gruppe ist neben dem gemeinsamen Weg der biodynamischen Weinbereitung gegenseitige Schulung und Unterstützung.

Nel 2007 è stata fondata l'Associazione per la Viticoltura Biodinamica con sede in Austria con il nome di "respekt". Oggi fanno parte dell'associazione viticoltori provenienti da Alto Adige, Germania, Austria e Ungheria. Lo scopo del gruppo, oltre a condividere il percorso della viticoltura biodinamica, è la formazione e il sostegno reciproco.

In 2007, the Association for Biodynamic Viticulture based in Austria was founded under the name "respekt". Today, vintners from South Tyrol, Germany, Austria and Hungary belong to the association. The purpose of the group, besides sharing the path of biodynamic winemaking, is mutual training and support.

Bio – EU/UE

Garantiert Qualität von Bio-Lebensmitteln, die nach den Richtlinien der EU-Bio-Verordnung hergestellt wurden. Mindeststandards

Garantisce la qualità degli alimenti biologici prodotti secondo le linee guida del Regolamento biologico dell'UE. Standard minimi

Guarantees the quality of organic food produced according to the guidelines of the EU Organic Regulation. Minimum standards

Aperitivo

Spritz 6,50 €

Prosecco, Rondó, Soda

Prosecco, Rondó, acqua frizzante

Johannisbeer Spritz 6,50 €

Prosecco, Johannisbeersirup, Soda

Prosecco, Succo al ribes, acqua frizzante

Limoncello Spritz 6,50 €

Prosecco, Limoncello, Soda

Prosecco, Limoncello, acqua frizzante

Hugo 6,50 €

Prosecco, Holundersirup, Soda

Prosecco, sciroppo al sambuco, acqua frizzante

Bitter 25 + Soda 6,50 €

Veneziano alkoholfrei – no alcohol 6,50 €

Tonic Water, Red Veneziano, Soda

Tonic Water, Red Veneziano, acqua frizzante

Hugo alkoholfrei – no alcohol 6,50 €

Herbal Tonic, Holundersirup, Soda

Herbal Tonic, sciroppo al sambuco, acqua frizzante

Vermouth dry 4 cl 4,90 €

Vermouth bianco 4 cl 4,90 €

Vermouth rosso 4 cl 4,90 €

Vermouth Tonic 8,50 €

Negroni 9,50 €

Negroni sbagliato 7,50 €

Gin La Vita è bella + Tonic 9,50 €

Edelschwarz London Dry Gin + Tonic 12,00 €

Offene Weine – Vini al bicchiere

		0,10 l	0,25 l
Prosecco Extra Dry	Pizzolato	€ 4,20	
Chardonnay	Sonnweiler	€ 4,60	€ 10,70
Sauvignon Blanc Urgestein	Baron Longo	€ 5,60	€ 13,00
Felix Anton Rosè	Baron Longo	€ 4,80	€ 11,20
Vernatsch	Bergmannhof	€ 4,60	€ 10,70
Lagrein Mühlanger	Brunnenhof	€ 5,80	€ 13,50



Das **Coravin-System** revolutioniert den Weingenuss: Es ermöglicht Wein aus einer Flasche zu entnehmen, ohne den Korken ziehen zu müssen. Eine feine Nadel durchsticht dabei den Korken, um den Wein ins Glas zu befördern, während gleichzeitig das Edelgas Argon in die Flasche strömt und den entnommenen Weinraum ersetzt. So bleibt der restliche Wein in der Flasche perfekt vor Oxidation geschützt.

Il **sistema Coravin** rivoluziona l'esperienza del vino: permette di prelevare il vino da una bottiglia senza dover rimuovere il tappo. Un ago sottile perfora il sughero per far defluire il vino nel bicchiere, mentre contemporaneamente il gas nobile Argon fluisce nella bottiglia, rimpiazzando lo spazio di vino prelevato. In questo modo, il vino rimanente nella bottiglia rimane perfettamente protetto dall'ossidazione.

The Coravin system revolutionizes wine enjoyment: it allows you to pour wine from a bottle without having to remove the cork. A fine needle pierces the cork to dispense the wine into the glass, while simultaneously, the noble gas Argon flows into the bottle, replacing the volume of wine removed. This ensures the remaining wine in the bottle stays perfectly protected from oxidation.

		0,25 l
Pinot Grigio Fuoripista – Orange wine	Foradori	€ 19,50
Blauburgunder – Pinot Noir	Daniel Sigmund	€ 19,50
Riesling Kabinett Marienburg	Clemens Busch	€ 18,50

Schaumweine – Vini spumanti

// SÜDTIROL & TRENTINO – ALTO ADIGE & TRENTINO

Pet-Nat MUS XXIII <i>Goldmuskateller, Sauvigner Gris, Manzoni Bianco</i>	Alois Lageder	€ 43,00	#298
Blauwal Blanc de Blancs Extra Brut <i>Chardonnay</i>	Cesconi	€ 54,00	#307
Arunda Parlein Blanc de Blancs Brut <i>Chardonnay</i>	Arunda	€ 58,00	#243
Blauwal Rosè Extra Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	Cesconi	€ 74,00	#313

// VENETIEN - VENETO

Prosecco Extra Dry	Pizzolato	€ 21,00	#201
Muse - Alcohol free sparkling 0,0 %	Pizzolato	€ 21,00	#295

Roséweine – Vini rosati

// SÜDTIROL – ALTO ADIGE - AUSTRIA

2023	Felix Anton Rosè <i>Merlot</i>	Baron Longo	€ 29,00	#237
2022	Lagrein Rosè Kretzer	Nusserhof	€ 36,00	#286
2023	La Rose de Manincor <i>Lagrein, Cab. Sauvignon, Merlot, Pinot Noir</i>	Manincor	€ 39,00	#144
2023	Rózsa Petsovits Rose	Weninger	€ 39,00	#320
2023	Winifred	Gut Oggau	€ 59,00	#145

Weissweine – Vini bianchi

// SÜDTIROL & TRENTINO – ALTO ADIGE & TRENTINO

2022	Chardonnay	Sonnweiler	€ 24,00	#309
2024	Chardonnay Vigna Hausmannhof	Haderburg	€ 39,00	#290
2022	Chardonnay Gaun	Alois Lageder	€ 39,00	#203
2021	Chardonnay Sophie	Manincor	€ 64,00	#245
2020	Chardonnay Löwengang	Alois Lageder	€ 95,00	#114
2024	Pinot Grigio	Alois Lageder	€ 26,00	#327
2022	Pinot Grigio Porer	Alois Lageder	€ 38,00	#120
2023	Pinot Grigio Louis Orange	Ansitz Dornach	€ 46,00	#304
2022	Pinot Grigio Fuoripista	Foradori	€ 59,00	#281
2022	Weissburgunder Versalto	Alois Lageder	€ 39,00	#284
2023	Weissburgunder Eichorn	Manincor	€ 54,00	#110
2023	Sauvignon Urgestein	Baron Longo	€ 34,00	#285
2023	Sauvignon Quirinus	St. Quirinus	€ 38,00	#326
2023	Sauvignon Tannenberg	Manincor	€ 54,00	#117
2016	Sauvignon Garnellen	Tröpfthalhof	€ 97,00	#222
2023	Gewürztraminer	Lageder	€ 29,00	#314
2022	Gewürztraminer	In der Eben	€ 47,00	#268
2020	Sylvaner	Garliderhof	€ 32,00	#205
2023	Sylvaner	Zöhlhof	€ 38,00	#323
2021	Grüner Veltliner	Garliderhof	€ 34,00	#228
2023	Goldmuskateller	Manincor	€ 32,00	#207
2021	B . . te . le (Blatterle)	Nusserhof	€ 37,00	#187
2022	Kerner	Rielingerhof	€ 37,00	#240
2021	Riesling Stein	Rielingerhof	€ 41,00	#269
2021	Nosiola	Foradori	€ 59,00	#302
2023	La Manina	Manincor	€ 26,00	#209
	<i>Weissburgunder, Sauv. Blanc, Chardonnay</i>			

2023	Al Passo del Leone Bianco <i>Pinot Grigio, Chardonnay</i>	Alois Lageder	€ 26,00	#210
2022	Felix Anton Weiss <i>Chardonnay, Weissburgunder, Pinot Grigio</i>	Baron Longo	€ 28,00	#230
2023	La Contessa <i>Weissburgunder, Chardonnay, Sauv. Blanc</i>	Manincor	€ 36,00	#127
2022	Louis Weiß <i>Weissburgunder, Chardonnay</i>	Ansitz Dornach	€ 49,00	#303
2020	Liebenstein <i>Chardonnay, Weissburgunder,</i>	Baron Longo	€ 62,00	#306
2017	Dolomytos Weiss <i>Weissburgunder, Pinot Grigio, Sauv. Blanc, Riesling</i>	Dolomytos Sacker	€ 79,00	#255

// AUSTRIA

2022	Grüner Veltliner Fass Nr. 4	Ott	€ 53,00	#211
2023	Grüner Veltliner Federspiel	Nikolaihof	€ 67,00	#328
2019	Grüner Veltliner Kalkvogel	Zillinger	€ 57,00	#293
2015	Grüner Veltliner Mechthild	Gut Oggau	€ 115,00	#258
2020	Sauvignon Grassnitzerberg	Tement	€ 65,00	#186
2020	Furmint vom Sandstein	Herrenhof	€ 48,00	#319
2023	Theodora	Gut Oggau	€ 59,00	#315
2019	Grauburgunder Graue Freyheit	Heinrich	€ 54,00	#257

// GERMANY

2020	Riesling Wachenheimer Gerümpel	Dr. Bürklin Wolf	€ 76,00	#228
2020	Riesling Kieselberg	Seckinger	€ 81,00	#274
2022	Riesling Kabinett Marienburg	Clemens Busch	€ 52,00	#292
2022	Riesling Spätlese Marienburg	Clemens Busch	€ 84,00	#312

Rotweine – Vini rossi

// SÜDTIROL & TRENTINO – ALTO ADIGE & TRENTINO

2022	St. Magdalener Morit	Loacker	€ 24,00	#212
2023	Vernatsch	Bergmannhof	€ 28,00	#310
2022	Kalterer See Classico Keil	Manincor	€ 35,00	#241
2018	St. Magdalener Elda	Nusserhof	€ 58,00	#308
2022	Blauburgunder	Alois Lageder	€ 34,00	#247
2023	Blauburgunder Louis	Ansitz Dornach	€ 49,00	#305
2023	Blauburgunder	Daniel Sigmund	€ 55,00	#324
2022	Blauburgunder Mason	Manincor	€ 59,00	#150
2020	Blauburgunder Krafuß	Alois Lageder	€ 91,00	#266
2020	Blauburgunder Mason di Mason	Manincor	€ 115,00	#318
2022	Lagrein Mühlanger	Brunnenhof	€ 35,00	#301
2022	Lagrein Gran Lareyn	Loacker	€ 46,00	#214
2020	Lagrein Riserva	Nusserhof	€ 53,00	#185
2021	Lagrein Riserva Rubatsch	Manincor	€ 59,00	#197
2013	Lagrein Riserva Gloria	Nusserhof	€ 115,00	#259
2022	Teroldego	Foradori	€ 36,00	#283
2022	Teroldego Morei	Foradori	€ 59,00	#248
2021	Teroldego Granato	Foradori	€ 95,00	#217
2023	Portugieser	Daniel Sigmund	€ 65,00	#325
2018	Merlot MCMLVII	Alois Lageder	€ 84,00	#267
2021	Felix Anton Rot <i>Lagrein, Merlot, Cab. Sauvignon</i>	Baron Longo	€ 28,00	#287
2021	Al Passo del Leone Rosso <i>Merlot, Vernatsch, Cab. Sauvignon</i>	Alois Lageder	€ 31,00	#216
2022	Il Conte <i>Lagrein, Cab. Sauvignon, Merlot</i>	Manincor	€ 36,00	#164
2019	Freistil <i>Merlot, Lagrein</i>	In der Eben	€ 47,00	#260
2021	Kastlet <i>Cab. Sauvignon, Lagrein</i>	Loacker	€ 51,00	#198
2021	Cassiano <i>Merlot, Cab. Franc, Tempranillo, Cab. Sauvignon</i>	Manincor	€ 67,00	#166
2016	Barleith Anphora <i>Cab. Sauvignon, Cab. Franc</i>	Tröpfthalhof	€ 69,00	#224

2017	Athos <i>Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauvignon</i>	Dolomytos Sacker	€ 79,00	#261
2020	Castel Campan <i>Cab. Franc, Merlot</i>	Manincor	€ 98,00	#225

// ITALY

2021	Cabernet Franc Cifra	Duemani	€ 51,00	#294
2021	Chianti Classico	Fontodi	€ 61,00	#168
2022	Bolgheri Rosso	Le Macchiole	€ 59,00	#234
2017	Paleo Rosso	Le Macchiole	€ 95,00	#235
2017	Brunello di Montalcino	Cupano	€ 115,00	#190
2017	Barbaresco Pajore	Sottimano	€ 89,00	#193
2019	Barolo	Borgogno	€ 104,00	#311
2022	Etna Rosso	Terre Nere	€ 63,00	#317
2022	Il Frappato	Arianna Occhipinti	€ 65,00	#218
2022	Montepulciano d' Abruzzo	Emidio Pepe	€ 95,00	#219

// AUSTRIA

2023	Blafränkisch Kalkstein	Claus Preisinger	€ 39,00	#321
2018	Blafränkisch Leithaberg	Heinrich	€ 41,00	#220
2022	Blafränkisch Joschuari	Gut Oggau	€ 95,00	#226
2020	Pannobile <i>Zweigelt, Blafränkisch</i>	Heinrich	€ 45,00	#322
2022	Atanasius <i>Blafränkisch, Zweigelt</i>	Gut Oggau	€ 59,00	#316
2013	Salzberg <i>Blafränkisch, Merlot</i>	Heinrich	€ 97,00	#227

Dessertweine – Vini da dessert

// SÜDTIROL – ALTO ADIGE

2021	Le Petit - 0,375 l <i>Petit Manseng</i>	Manincor	€ 69,00	#221
------	--	----------	---------	------