

**Heuriger „10er Marie“**

# Weinkarte

Weine aus unserem Weingut

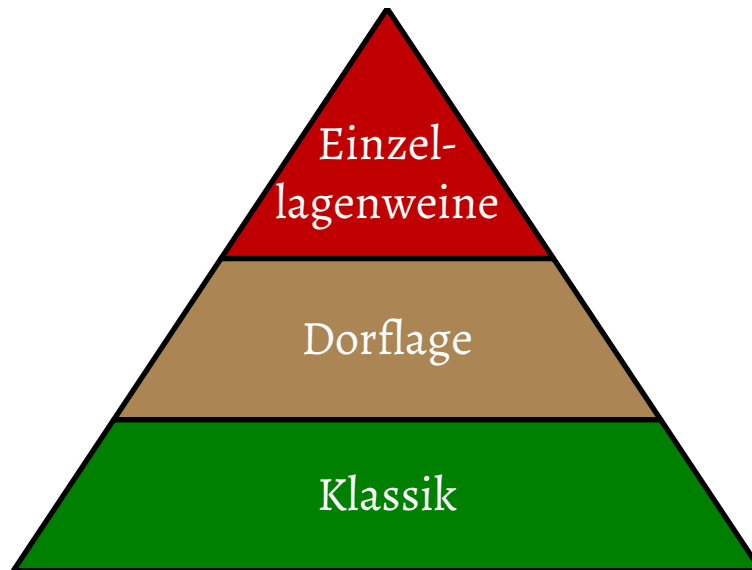
**Fuhrgassl~Huber**

Ein Synonym für Weinqualität &  
Wiener Heurigenkultur



## ***Weingut Fuhrgassl-Huber***

<b><i>Bewirtschaftungsgröße:</i></b>	<i>32ha innerhalb Döblings</i>
<b><i>Wichtigste Lagen:</i></b>	<i>Neustift, Nussberg, Schenkenberg, Hackenberg</i>
<b><i>Wichtigste Rebsorten:</i></b>	<i>Gemischter Satz, Grüner Veltliner, Riesling, Burgundersorten, Zweigelt</i>
<b><i>Kellermeister:</i></b>	<i>Thomas Huber</i>
<b><i>Raritäten in Wien:</i></b>	<i>Neuburger, Frizzante Rosé, Roter Veltliner</i>
<b><i>Produktionsstandort:</i></b>	<i>Ausschließlich Neustift am Walde 68, 1190 Wien</i>
<b><i>Weitere Familienbetriebe:</i></b>	<i>Heuriger 10er Marie Neustifter Hauerkuchl S-Pfiff Landhaus Fuhrgassl-Huber Heuriger Sissi Huber</i>



## *Grand Cru's - Einzellagenweine*

Die Erfahrung vieler Jahrzehnte hat uns klar gezeigt, welche Weinberge das größte Potential haben. Klassischer Ausbau im Edelstahl oder im großen Holzfass vermitteln Ihnen bei diesen Weinen aus Einzellagen/Rieden den einzigartigen Geschmack unserer Böden und dem Terroir unserer Region.

## *Dorf- und Großlagen*

Als Großlage bezeichnet man immer die Zusammenfassung mehrere Einzellagen (Rieden) eines Anbaugebietes. Beispielsweise kommen die Trauben eines Weines aus „Neustift am Walde“ von zwei oder drei verschiedenen Einzelrieden (Neuberg, Mitterberg, Hofstadt)

## *Klassikweine*

Klassisch im Stahltank ausgebaute Weine.  
Leicht, Fruchtig, Frisch – typisch wienerisch

## **UNSERE REGIONALEN PRODUZENTEN**

<b><i>Fleisch und Wurst</i></b>	<i>Fa. Trünkel, Fleischerei Hürner, Windisch</i>
<b><i>Geflügel</i></b>	<i>Fa. Kornfeind</i>
<b><i>Gemüse</i></b>	<i>LGV - Genossenschaft von allen Wiener Gemüsebauern, Fa. Radowan</i>
<b><i>Erdäpfel</i></b>	<i>Schmölllerl</i>
<b><i>Käse, Milch</i></b>	<i>Käsemacher, Schärddinger</i>
<b><i>Eier</i></b>	<i>Eierhof Edhofer</i>
<b><i>Brot &amp; Gebäck</i></b>	<i>Bäckerei Linsbichler, Fa. Schmidl</i>
<b><i>Mehlspeisen &amp; Petit Four</i></b>	<i>Linsbichler, Konditorei Hamersky, Fa. Körber Kekserei</i>
<b><i>Aufstriche, Beilagen &amp; Salate</i></b>	<i>jeden Tag frisch von uns zubereitet</i>

# Weine - Glasweine

## Weine aus der Bouteille

### Weiß

1/8 l Junger Neustifter <sup>○</sup>	2,50
1/8 l Wiener Gemischter Satz DAC <sup>○</sup>	2,50
1/8 l Sauvignon Blanc Neustift <sup>○</sup>	2,50
1/8 l Chardonnay Neustift <sup>○</sup>	2,50
1/8 l Weißer Burgunder Schenkenberg <sup>○</sup>	2,80
1/8 l Rheinriesling Nussberg - Preussen <sup>○</sup>	2,80
1/8 l Traminer Preussen <sup>○</sup>	2,90

### Rotweine

1/8 l Zweigelt <sup>○</sup>	2,20
1/8 l Blauburger <sup>○</sup>	2,80
1/8 l Rebecca Cuvèe, Merlot & Carbanet Sauvignon <sup>○</sup>	2,80

# *Grüner Veltliner*

<b>Grüner Veltliner SCHÖNHERR 2015 - <i>Grand Cru Lage</i></b>	<b>16,80</b>
<i>Silbermedaille Landesweinbewertung</i>	
<i>90 Falstaff Punkte</i>	
<i>trocken</i>	
<i>ab Hof € 10,00</i>	
<b>Grüner Veltliner 2015 - <i>Klassik</i></b>	<b>13,20</b>
<i>Goldmedaille Landesweinbewertung</i>	
<i>2. Platz Bezirksweinkost Döbling</i>	
<i>Finalist Weinpreis (Kategorie Grüner Veltliner Klassik)</i>	
<i>trocken</i>	
<i>ab Hof € 5,80</i>	

# Wiener Gemischter Satz

<b>Wiener Gemischter Satz DAC MITTERBERG „10er Marie“ 2015 - <i>Lagenwein</i></b>	<b>16,80</b>
<b>Goldmedaille Landesweinbewertung</b>	
<b>Finalist Weinpreis (Kategorie Wiener Gemischter Satz kräftig)</b>	
<b>1. Platz Bezirksweinkost Döbling</b>	
<i>halbtrocken</i>	
<i>ab Hof € 10,00</i>	
<b>Wiener Gemischter Satz DAC Neustift 2015 - <i>Dorflage</i></b>	<b>15,00</b>
<b>Goldmedaille Landesweinbewertung,</b>	
<b>Wiener Landessieger (Kategorie Wiener Gemischter Satz kräftig),</b>	
<b>SALON Österreich Wein 2016</b>	
<i>trocken</i>	
<i>ab Hof € 8,50</i>	
<b>Wiener Gemischter Satz DAC SALMANNSDORF 2015 - <i>Dorflage</i></b>	<b>15,00</b>
<b>Silbermedaille Landesweinbewertung</b>	
<b>91 Falstaff Punkte</b>	
<i>trocken</i>	
<i>ab Hof € 8,50</i>	
<b>Wiener Gemischter Satz DAC SALMANNSDORF 2014 - <i>Dorflage</i></b>	<b>15,00</b>
<b>3 Gläser Weinguide Österreich</b>	
<b>91 Falstaff Punkte</b>	
<i>trocken</i>	
<i>ab Hof € 8,50</i>	

# Riesling

0,75lt

**FLORIANUS** \*\*\* limitierte Auflage \*\*\*

20,00

**Rheinriesling NUSSBERG Reserve 2013**

**Goldmedaille Landesweinbewertung,**

**Finalist Weinpreis (Kategorie Riesling kräftig)**

**2. Platz Bezirksweinkost Döbling**

*trocken*

*ab Hof € 15,00*

**Rheinriesling PREUSSEN 2015 – Grand Cru Lage**

16,80

**Goldmedaille Landesweinbewertung**

**93 Falstaff Punkte**

**Finalist Weinpreis**

**Wiener Landessieger (Kategorie Riesling kräftig)**

*trocken*

*ab Hof € 12,80*

**Rheinriesling HACKENBERG 2015 - Lagenwein**

16,80

**Goldmedaille Landesweinbewertung**

**Finalist Weinpreis (Kategorie Riesling Klassik)**

**1. Platz Bezirksweinkost Döbling**

*trocken*

*ab Hof € 10,00*



<p><b>Rheinriesling HACKENBERG 2014 - <i>Lagenwein</i></b></p> <p><b>Goldmedaille Landesweinbewertung</b>  <b>3 Gläser Weinguide Österreich</b>  <i>trocken</i>  <i>ab Hof € 8,50</i></p>	<b>16,80</b>
<p><b>Rheinriesling NUSSBERG 2015 - <i>Großlage</i></b></p> <p><b>Goldmedaille Landesweinbewertung</b>  <i>halbtrocken</i>  <i>ab Hof € 8,50</i></p>	<b>16,80</b>
<p><b>Rheinriesling NUSSBERG 2014 - <i>Großlage</i></b></p> <p><b>Goldmedaille Landesweinbewertung</b>  <i>trocken</i>  <i>ab Hof € 8,50</i></p>	<b>16,80</b>
<p><b>Riesling Neustift 2015 - <i>Dorflage</i></b></p> <p><b>Goldmedaille Landesweinbewertung</b>  <b>Wiener Landessieger (Kategorie Riesling Klassik)</b>  <i>trocken</i>  <i>ab Hof € 6,90</i></p>	<b>15,00</b>

## *Burgundersorten*

- Weißer Burgunder SCHENKENBERG 2015 – Grand Cru Lage** 16,80  
*Goldmedaille Landesweinbewertung*  
*92 Falstaff Punkte*  
*Finalist Weinpreis (Kategorie Burgundersorten kräftig)*  
*trocken*  
*ab Hof € 12,80*
- Weißer Burgunder SCHENKENBERG 2014 – Grand Cru Lage** 16,80  
*Goldmedaille Landesweinbewertung*  
*Finalist Weinpreis (Kategorie Burgundersorten kräftig)*  
*3 Gläser Weinguide Österreich*  
*2. Platz Bezirksweinkost Döbling*  
*halbtrocken*  
*ab Hof € 8,50*
- Chardonnay KAASGRABEN 2015 - Lagenwein** 16,80  
*Goldmedaille Landesweinbewertung*  
*Finalist Weinpreis (Kategorie Chardonnay)*  
*2. Platz Bezirksweinkost Döbling*  
*halbtrocken*  
*ab Hof € 10,00*

<p><b>Chardonnay KAASGRABEN 2014 - <i>Lagenwein</i></b></p> <p><i>Goldmedaille Landesweinbewertung</i></p> <p><i>89 Falstaff Punkte</i></p> <p><i>3 Gläser Weinguide Österreich</i></p> <p><i>2. Platz Bezirksweinkost Döbling</i></p> <p><i>trocken</i></p> <p><i>ab Hof € 8,50</i></p>	<b>16,80</b>
<p><b>Weißer Burgunder Neustift 2015 - <i>Dorflage</i></b></p> <p><i>Goldmedaille Landesweinbewertung</i></p> <p><i>2. Platz Bezirksweinkost Döbling</i></p> <p><i>trocken</i></p> <p><i>ab Hof € 6,90</i></p>	<b>15,00</b>

## „Gschmackige“ Sorten

<b>Traminer PREUSSEN 2015 – Grand Cru Lage</b>	<b>17,40</b>
Goldmedaille Landesweinbewertung, Finalist Weinpreis (Kategorie Gschmackige Sorten) 2. Platz Bezirksweinkost Döbling lieblich ab Hof € 12,80	
<b>Sauvignon Blanc Neustift 2015 - Dorflage</b>	<b>15,00</b>
Silbermedaille Landesweinbewertung 1. Platz Bezirksweinkost Döbling trocken ab Hof € 6,90	

## „Wiener Raritäten“

<b>Neuburger Neustift 2015 - Dorflage</b>	<b>15,00</b>
Goldmedaille Landesweinbewertung 89 Falstaff Punkte trocken ab Hof € 6,90	
<b>Roter Veltliner NEUBERG 2015 – Lagenwein (Tipp!!)</b>	<b>22,80</b>
trocken ab Hof € 18,90	

## *Rotweine*

<b>Zweigelt Selection 2013</b>	<b>16,80</b>
<i>Goldmedaille Landesweinbewertung</i>	
<i>2. Platz Bezirksweinkost Döbling</i>	
<i>Finalist Weinpreis (Kategorie Zweigelt kräftig)</i>	
<i>trocken</i>	
<i>ab Hof € 8,50</i>	
<b>Rebecca Cuvè, Merlot &amp; Carbanet Sauvignon 2014</b>	<b>16,80</b>
<i>trocken</i>	
<i>ab Hof € 10,00</i>	
<b>Blauburger NUSSBERGER Platte 2012 - <i>Großlage</i></b>	<b>16,80</b>
<i>Goldmedaille Landesweinbewertung</i>	
<i>Finalist Weinpreis</i>	
<i>trocken</i>	
<i>ab Hof € 10,00</i>	
<b>Zweigelt 2012 - <i>Klassik</i></b>	<b>13,20</b>
<i>Silbermedaille Landesweinbewertung</i>	
<i>trocken</i>	
<i>ab Hof € 5,80</i>	

## *Sekt & Schaumweine*

**Sekt** **18,00**

Welschriesling - Grüner Veltliner

*trocken*

*ab Hof € 7,50*

**Roseccó 2015** **15,00**

Rosè-Zweigelt

**1. Platz Bezirksweinkost Döbling**

*trocken*

*ab Hof € 5,50*

*Ab-Hof-Verkauf!*

*Auch für zu Hause bekommen Sie all unsere Weine während der regulären*

*Öffnungszeiten:*

*Mo – Sa ab 15:00 Uhr*

*Bei größeren Mengen bitten wir um Vorbestellung!*

*Unsere ServicemitarbeiterInnen beraten Sie gerne!*

## **OFFENE WEINE**

1/8 l „Neustifter“ (weiß, rot) <sup>○</sup>	1,50
1/8 l Grüner Veltliner <sup>○</sup>	1,50
1/8 l Neuburger <sup>○</sup>	1,90

## **“SPRITZIG“**

1/4 l weißer / roter Spritzer <sup>○</sup>	2,00
0,5 l “Sommerspritzer“ <sup>○</sup>	3,00

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

1/4 l Sodawasser	1,00
0,33 l Römerquelle – prickelnd/still *	2,20
0,75 l Römerquelle - still *	4,80
1/4 l Limo (Kräuter / Zitrone) *	1,90
1/4 l Traubensaft “Most“ <sup>○</sup>	2,80
1/4 l Apfelsaft naturtrüb <sup>○</sup>	2,80

\* Jugendschutzgetränk

## **BIER**

0,33 l Stiegl Braukunst <sup>A</sup>	3,30
0,33 l Clausthaler Alkoholfrei <sup>A</sup>	3,30

## **GEBRANNTES**

### ***Hausschnäpse***

2 cl Himbeerbrand	2,80
2 cl Williamsbirne	2,80
2 cl Marillenbrand	2,80
2 cl Haselnussbrand	2,80
2 cl Ringlottenbrand	2,80
2 cl Nussschnaps „10er Marie“	2,80
2 cl Jägermeister	2,80

## **KAFFEE & TEE**

Kleiner Brauner <sup>G</sup>	2,00
Großer Brauner <sup>G</sup>	3,30
Melange <sup>G</sup>	2,90
Tee diverse Sorten	2,00
Tee mit Milch <sup>G</sup> / mit Zitrone	2,10

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Laktose, H=Schalenfrüchte,  
L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupine, R=Weichtiere,  
Gemäß Allergeninformationsverordnung BGBL II 175/2014