

## Rund-um-sorglos-All-in-Flatrate-Packages

(nur Tischweise/Preis pro Person)

- **Kellerpartie € 44,-**

reichhaltiger, gemischter Winzerteller/alle Vorzugsweine und Getränke im Offenausschank

- **Heurigengaudi € 59,-**

reichhaltiger, gemischter Winzerteller/alle Vorzugsweine und Getränke im Offenausschank + Flaschenweine (ohne Tiefenrausch)

## Unsere kulinarische Empfehlung:

- **Winzerteller € 18,-**

...die Vielfalt unseres Buffets auf einem Teller!  
Braten/Speck/Wurst/Aufstriche/Käse/  
Gemüse/Kren/Zwiebeln/Brot  
(auch für mehrere Personen möglich)

## **Traditionelles € 5,50**

- Belegtes Brot / garniert
- Kaminwurze / Brot / garniert
- Würzige Chapaya / Brot / garniert

## **Klassiker € 11,50**

- Wurstsalat - Dressing/Kernöl/Zwiebel/Brot
- Ziegenkäse - Dressing/Kernöl/Zwiebel/Brot
- Bauernsulz - Dressing/Kernöl/Brot

## **Schmankerl € 13,-**

- Kleiner Winzerteller/Garnitur/Brot
- Lumpensalat mit Käse/Dressing/Zwiebel/Kernöl/Brot
- Aufstrichteller Dreierlei/Zwiebel/Brot

Scheibe Brot separat € 0,70

## **Individual-Heurigenteller**

...nach Ihren Wünschen selbst zusammen gestellt...

€ 0,80 / pro 10g Wurst/Fleisch/Käse/Aufstriche  
Garnitur/Brot inkludiert

## Vorzugsweine Jg. 2025 im Offenausschank

LÄNDLE[CRÜ]	- Grüner Veltliner
SEEBRÜNZLAR	- Müller Thurgau
MAMA[S] GARDEN	- Sauvignier Gris
UNISEX	- Rosé
BRIGANTIUM	- Zweigelt/Syrah



[TIEFENRAUSCH]®WEINGUT

### PUR

1/8 l	€ 4,-
1/4 l	€ 7,-
1/2 l	€ 13,-
1 l	€ 25,-

### G'SPRITZTER sauer/süss

1/4 l	€ 4,-
1/2 l	€ 8,-
1 l	€ 14,50

### Sodawasser/prickelnd

1/4 l	€ 2,-
1/2 l	€ 3,-
1 l	€ 4,50

### Tafelwasser/still

€ 0,50
€ 1,00
€ 1,50

### Limo/Säfte\*

€ 3,-
€ 4,-
€ 7,50

Siphonflasche € 5,50

\* Holunderblüten-Kracherl / Kräuterlimonade / Traubensaft / Apfelsaft naturtrüb

# Rund-um-sorglos-All-in-Flatrate-Packages

(nur Tischweise/Preis pro Person)



[TIEFENRAUSCH]®WEINGUT

## • Kellerpartie

€ 44,-

reichhaltiger gemischter Winzerteller/alle Vorzugsweine und Getränke im Offenausschank

## • Heurigengaudi

€ 59,-

reichhaltiger gemischter Winzerteller/alle Vorzugsweine und Getränke im Offenausschank + Flaschenweine (ohne Tiefenrausch)

## Flaschenweine

MAMA[S] GARDEN

0,75 l - Flasche

€ 29,-

1/8 l

€ 5,50

SOUVIGNIER GRIS

€ 29,-

€ 5,50

SEEBRÜNZLAR Müller Thurgau

€ 29,-

€ 5,50

LÄNDLE[CRÜ] Grüner Veltliner

€ 29,-

€ 5,50

EXOTIKUSS Chardonnay

€ 29,-

€ 5,50

EINMALIG

€ 29,-

€ 5,50

PERLE[ND] Frizzante

€ 29,-

--

UNISEX Rosé

€ 29,-

€ 5,50

BRIGANTIUM Zweigelt-Shiraz

€ 33,-

€ 6,00

TIEFENRAUSCH Weiss/Rot

€ 199,-

--

Produziert und vinifiziert nach den kritischen Hausverständnisgesichtspunkten unserer Familie.

## TO GO PREISE 2026 – ZUM MITNEHMEN



### **Mamas Garden – Sauvignier Gris 2024/2025**

€ 14,50

Eine relativ neue Pilzwiderstandsfähige Rebsorte. Die Erwartungen sind vielversprechend. Nach 24h Maischestandzeit der rotschaligen Beeren und als Saft vergoren präsentiert sich diese nicht alltägliche Sorte duftig nach Steinobst. Eine geschmeidige und zugleich animierende Säure lässt die Gaumenknospen tanzen. Ein neues Abenteuer WEIN, auch für Kenner und Könner. Passt zu: vegetarische Gerichte, Spinat-Fetastrudel, Bärlauchcremesuppe

### **Seebrünzlar – Müller Thurgau**

€ 14,50

- Die omniprésente Kult-Rebsorte - am Bodensee. Oft zu unrecht gescholten u beschrieben als einfacher Wein. Wir vinifizieren diesen Wein mit besonderem Bedacht und Leidenschaft. Verspieltes blumiges Bukett mit zarter, aber doch saftiger Säure. Und mit Geduld und Umsicht im Keller gereift im „Alter“ deutliche Rieslinganklänge und in gedeckten Verkostungen auch oft so interpretiert. Ein Underdog mit grossem Gebell :-)) Passt zu: Salate, Spargel, Frischkäse, aromatische Fischgerichte

### **Ländle Crü – Grüner Veltliner**

€ 14,50

Die österreichische Paraderrebsorte. Eine Rarität am Bodensee. Würzig, pfeffrige Nase mit zarter reifer Apfelfrucht. Ein kongenialer Partner für ihre privaten Heurigenabende, beim Picknick am Ufer des Bodensees oder als galanter Begleiter zum Dinner. Passt zu: gebackene Champignons, Tempura Spargel, Wiener Schnitzel, mild-reifer Hartkäse

### **EXOTIKUSS - Chardonnay 2022/2023**

€ 14,50

Das Herzstück. Ein Jahr auf der Feinhefe gereift. In der Nase Exotik pur mit komplexen, auffordernden Düften. Am Gaumen cremig und ausgewogen - saftig und trinkfreudig. Er begleitet Sie von Asien bis zum Orient - und deren vielfältiger Küche. Ein klassischer Globalplayer! Passt zu: fruchtige/scharfe Asia-Gerichte genauso wie zu Zürcher Geschnetzeltes, Pilze (pur/sautiert) / Trüffel

### **EINMALIG – Kapitel III – Welschriesling**

€ 14,50

Diese Weinserie gibt es nur in extremen und außergewöhnlichen Weinjahren. 2014 – Kirschessigfliege/Noternte, 2021 „Hagelphänomen“ und 2023 die freudige Erwartung eines Prädikatsweines. Ein trockener Sommer gefolgt von einem wunderbaren Herbst der dann zum Schluss hin leider sehr feucht wurde und den hohen Zuckergehalt nach und nach ausspülte. Die Trauben kamen trotzdem „Edelfaul“ herein, ohne jegliche Fehlgerüche. So präsentiert sich dieses Gewächs auch. Saftige Birnen Aromatik mit Honig und Botrytisnoten unterlegt. Begleitet mit minimaler Restsüße genießt dieser Wein ein völliges Outstanding. Passt zu: Schoko Birnen Tarte, gereifter Schnittkäse.

**Perle – Unser Frizzante**

€ 14,50

Feine, bekömmliche Perlage. Üppige Frucht, elegant und nicht zu trocken ausgebaut.

**UNISEX Rosé**

€ 14,50

Aus hochreifen gesunden Zweigelt und Syrah Rotweintrauben gekeltert. Vinifiziert durch den Input der Sommeliere Michaela Möth. Unser Gender-Wein, der den Gaumen der Damen durch seine Beerenfrucht hofiert und die Herren durch seine Geschmeidigkeit ihrer leichten Zigarre ein süßliches Aroma verleiht. Sonnenuntergänge vom Bodensee im Glas eingefangen. Passt zu: davor-danach-zwischendrin – Der passt immer!

**Brigantium – Zweigelt/Syrah**

€ 19,90

Brigantium, der historische, altrömische Name von Bregenz und eine Hommage an unsere Heimat. Dunkles Kaminrot - reife Beeren-Früchte in der Nase. Am Gaumen ein Supersoftie mit zarten Gerbstoffen. Puristische Trinkfreude auf den Punkt gebracht. Passt zu: rosa Lammrücken, Fasan, Wildragout

**TIEFENRAUSCH weiss oder rot**

€ 139,00

So rar wie Mondgestein, schmeckt nur besser!

Preise exkl. Mwst.

Ab 60 Flaschen je Bestellung gewähren wir 20% Nachlass und liefern frei Haus im 50 km Radius.