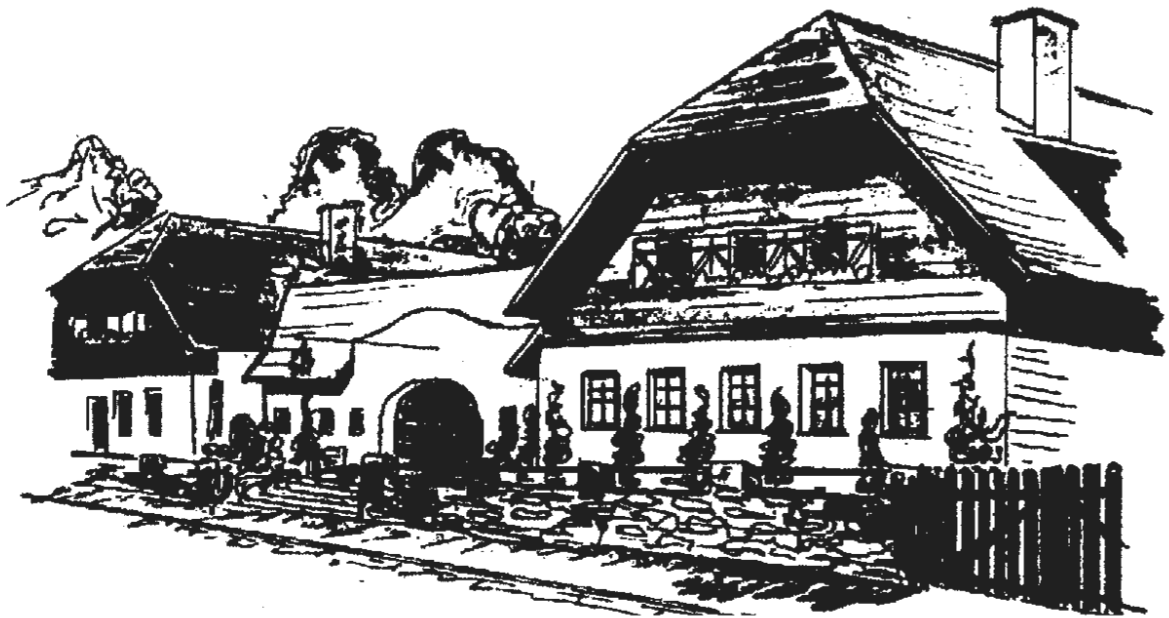


Flaschenweine  
aus dem Weingut

# Fuhrgassl-Huber



Ein Synonym für Weinqualität &  
Wiener Heurigenkultur

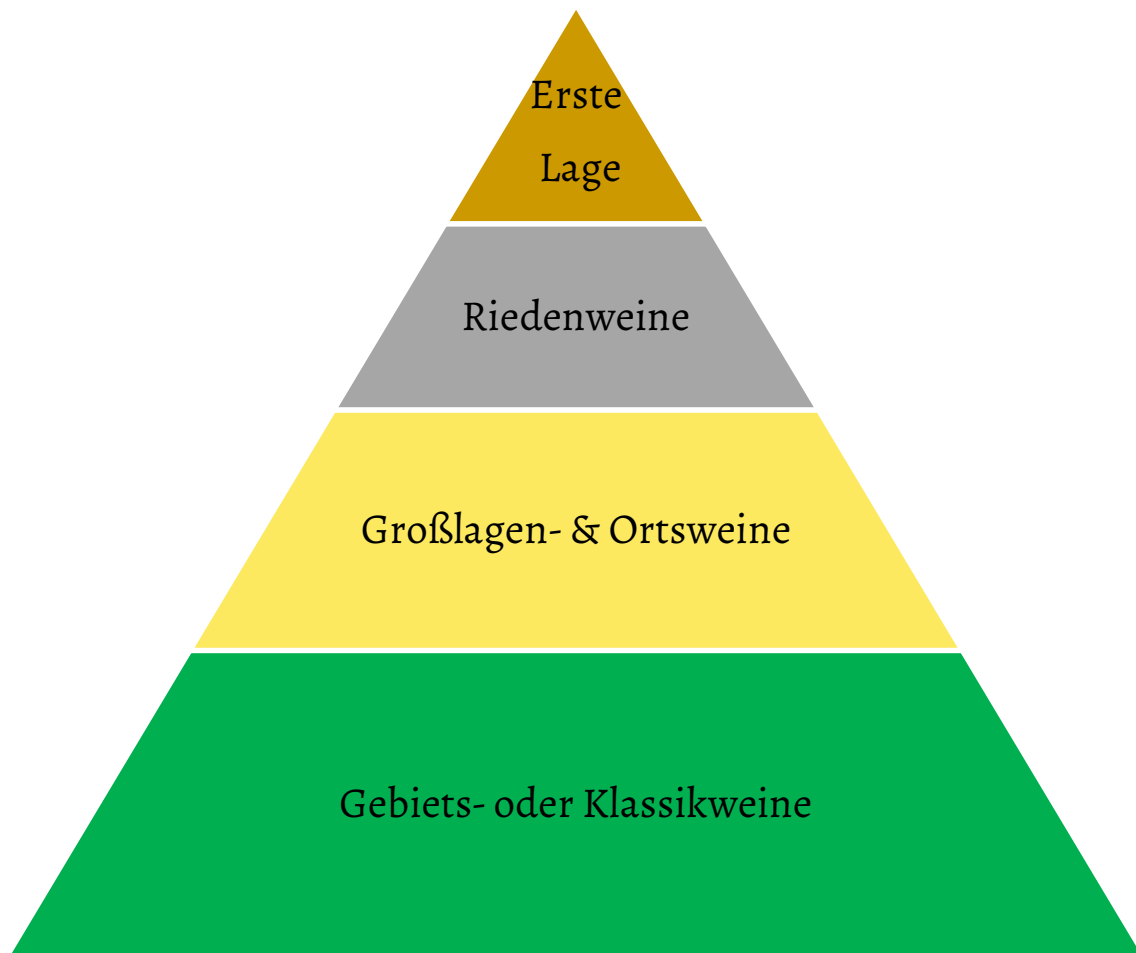


## *Weingut Fuhrgassl-Huber*

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

## UNSERE REGIONALEN PRODUZENTEN

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



## *Erste Lage*

Äußerst anspruchsvolle Weine, deren Trauben aus einer klassifizierten Lage stammen. Der Wein ist geschmacklich und in der Nase deutlich vom Terroir geprägt. Weine, die durch eine lange Reifung nur noch komplexer und schöner werden und alle Weinkenner begeistern. Ein Beispiel dafür wäre die „Erste Lage Ried Preussen – Nussberg Riesling 2015“.

### Die Klassifikations-Kriterien für Weine der Ersten Lage

**Rebsorten:** Wiener Gemischter Satz, Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder,

**Ertrag:** maximal 4.500 Liter pro Hektar beschränkt.

**Alter der Stöcke:** Mindestens 12 Jahre alt

**Lese:** Die Trauben werden selektiv von Hand geerntet.

**Verkaufsstart:** Anfang September des der Ernte darauffolgenden Jahres.

**Qualitätslevel:** ausschließlich Qualitätswein, trocken

**Verkostungspaneel:** Der Wein muss von einer Kommission verkostet (WienWein Gruppe)

# Riedenweine

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. Sie sind spezielle Speisenbegleiter und profitieren von längerer Lagerung. Zum Beispiel „Schenkenberg Weißburgunder 2015“

## Großlagen- und Ortsweine

Als Ortswein oder Großlage bezeichnet man immer die Zusammenfassung mehrere Einzellagen (Rieden) oder als Katastralgemeinde eines Anbaugebietes. Beispielsweise kommen die Trauben eines Weines aus „Neustift am Walde“ von zwei oder drei verschiedenen Einzelrieden (Neuberg, Mitterberg, Hofstadt). Sie verraten eindeutig die Herkunft und sind wunderbare Speisenbegleiter. Ein Beispiel hierfür wäre der „Nussberg Riesling“.

## Gebiets- oder Klassikweine

Klassisch im Stahltank ausgebaute Weine.

Leicht, Fruchtig, Frisch – typisch wienerisch. Für diese Weine gibt es keine spezielle Riedenangabe. Diese Weine sind trocken ausgebaut und enthalten bis zu maximal 12,5 Vol. % Alkohol, zum Beispiel der „Wiener Grüner Veltliner Klassik 2016“.

# Weine - Glasweine

aus der Bouteille

## Weiß

<i>Welschriesling Klassik</i> °	1/8 l	2,20
<i>Wiener Gemischter Satz DAC</i> °	1/8 l	2,50
<i>Neuburger Neustift</i> °	1/8 l	2,50
<i>Chardonnay Neustift</i> °	1/8 l	2,50
<i>Weißer Burgunder Schenkenberg</i> °	1/8 l	2,80
<i>Riesling Klassik</i> °	1/8 l	2,80
<i>Traminer Preussen-Nussberg</i> °	1/8 l	3,20

## Rosé

<i>Neustifter Rosé</i> °	1/8 l	2,20
--------------------------	-------	------

## Rotweine

<i>Zweigelt Klassik</i> °	1/8 l	2,20
<i>Blauburger Nussberg-Platte</i> °	1/8 l	2,80
<i>Rebecca Cuvée Merlot &amp; Cabernet Sauvignon</i> °	1/8 l	2,80
<i>St. Laurent Nussberg Reserve</i>	1/8 l	2,80

# Grüner Veltliner

Wiener Grüner Veltliner 2016 - <i>Klassik</i>	13,20
<i>trocken</i>	
<i>ab Hof € 6,20</i>	
Grüner Veltliner „Schönherr“ Ried MITTERBERG/NEUSTIFT 2016 – <i>Riedenwein</i>	16,80
<i>trocken</i>	
<i>ab Hof € 9,90</i>	

# Wiener Gemischter Satz

Wiener Gemischter Satz DAC 2017 - <i>Klassik</i>	15,00
<i>trocken</i>	
<i>ab Hof € 7,00</i>	
<b>* Ab 1.12.2017 erhältlich</b>	
Wiener Gemischter Satz DAC Neustift 2016 - <i>Ortswein</i>	15,00
<i>trocken</i>	
<i>ab Hof € 7,50</i>	
Wiener Gemischter Satz DAC Ried Mitterberg/Neustift am Walde 2016 - <i>Riedenwein</i>	16,80
<i>trocken</i>	
<i>ab Hof € 8,50</i>	
Wiener Gemischter Satz Salmannsdorf 2016 – <i>Ortswein</i>	16,80
<i>trocken</i>	
<i>ab Hof € 8,50</i>	
Wiener Gemischter Satz „68er“ Ried NEUBERG/NEUSTIFT 2016 – <i>Riedenwein</i>	21,00
<i>trocken</i>	
<i>ab Hof € 14,80</i>	

## „Wiener Raritäten“

Neuburger Neustift 2016 – <i>Ortswein</i>	15,00
<i>trocken</i>	
<i>ab Hof € 6,90</i>	
Roter Veltliner Ried NEUBERG 2015 – <i>Riedenwein (Tipp!!)</i>	22,80
<i>trocken</i>	
<i>ab Hof € 18,90</i>	
Welschriesling 2016 – <i>Klassik</i>	13,20
<i>trocken</i>	
<i>ab Hof € 6,20</i>	

## „Gschmackige“ Sorten

Traminer PREUSSEN-NUSSBERG 2016 – <i>Riedenwein</i>	19,20
<i>trocken</i>	
<i>ab Hof € 13,20</i>	

## Burgundersorten

Weißer Burgunder SCHENKENBERG 2016 - <i>Erste Lage</i>	19,20
<i>trocken</i>	
<i>ab Hof € 13,20</i>	
Chardonnay Neustift 2016 - <i>Ortswein</i>	16,80
<i>trocken</i>	
<i>ab Hof € 6,90</i>	



# Riesling

<i>FLORIANUS *** limitierte Auflage ***</i>	<i>Magnum 1,5lt</i>
<i>Rheinriesling NUSSBERG Reserve 2013</i>	40,00
<i>Goldmedaille Landesweinbewertung,</i>	
<i>Finalist Weinpreis (Kategorie Riesling kräftig)</i>	
<i>2. Platz Bezirksweinkost Döbling</i>	
<i>trocken</i>	
<i>ab Hof € 30,00</i>	
<i>Riesling 2016 - <b>Klassik</b></i>	15,00
<i>trocken</i>	
<i>ab Hof € 6,20</i>	

# Rot & Roséweine

Neustifter Rosé 2016 – <i>Ortswein</i>	13,20
trocken	
ab Hof 6,20	
Zweigelt Selection 2013	16,80
Goldmedaille Landesweinbewertung	
2. Platz Bezirksweinkost Döbling	
Finalist Weinpreis (Kategorie Zweigelt kräftig)	
trocken	
ab Hof € 8,50	
Rebecca Cuvée, Merlot & Cabernet Sauvignon 2014	16,80
trocken	
ab Hof € 10,00	
Blauburger NUSSBERGER 2013 - <i>Großlagenwein</i>	16,80
Goldmedaille Landesweinbewertung	
Finalist Weinpreis	
trocken	
ab Hof € 10,00	
Zweigelt 2015 - <i>Klassik</i>	13,20
Silbermedaille Landesweinbewertung	
trocken	
ab Hof € 5,80	
St. Laurent NUSSBERG Reserve 2015 – <i>Großlagenwein</i>	16,80
trocken	
ab Hof € 10,00	

# Sekt & Schaumweine

Sekt	18,00
Welschriesling - Grüner Veltliner	
<i>trocken</i>	
<i>ab Hof € 7,50</i>	
Roseccó 2015	15,00
Rosé-Zweigelt	
<i>1. Platz Bezirksweinkost Döbling</i>	
<i>trocken</i>	
<i>ab Hof € 5,50</i>	
<i>* Ab 1.12.2017 erhältlich</i>	

## Offene Weine

„Neustifter“ (weiß, rot) ◦	1/8 l	1,50
Grüner Veltliner ◦	1/8 l	1,50

## “spritzig“

weißer / roter Spritzer ◦	1/4 l	2,00
“Sommer spritzer“ ◦	0,5 l	3,00
Dirndlspritzer ◦ <small>Dirndlsirup (Kornellkirsche), Rosecco, Soda</small>	1/4 l	3,90

## Alkoholfreie Getränke

Sodawasser	1/4 l	1,00
Römerquelle – prickelnd/still *	0,33 l	2,20
Römerquelle – prickelnd/still *	0,75 l	4,80
Limo (Kräuter / Zitrone) *	1/4 l	1,90
Traubensaft “Most“ ◦	1/4 l	2,80

\* Jugendschutzgetränk

## Bier

Stiegl Braukunst <sup>A</sup>	0,33 l	3,40
Stiegl Freibier Alkoholfrei <sup>A</sup>	0,33 l	3,40

## *Edle Brände*

<i>Grüner Veltliner Traubenbrand</i>	2 cl	3,20
<i>Muskat-Tresterbrand</i>	2 cl	3,20
<i>Traminer-Tresterbrand</i>	2 cl	3,20

## *Hausschnäpse*

<i>Obstler / Himbeer- / Marillen- / Williamsbirne</i>	2 cl	2,80
<i>Ringlottenbrand</i>	2 cl	2,80
<i>Haselnuss</i>	2 cl	2,80

## *Liköre*

<i>Erdbeerlikör</i>	2 cl	3,20
<i>Rotweinlikör</i>	2 cl	3,20
<i>Jägermeister</i>	2 cl	2,80

# Kaffee & Tee

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

## Allergenverordnung:

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