

SCHWANENSEE



DAS PERIODIKUM FÜR GAUMENFREUDEN & TRINKGENUSS IM RESTAURANT SCHWAN

NO 8 / 2024



Unsere **SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE**
samt **SCHWAN-GESCHICHTEN**



Liebe Gäste aus
ganz nah,
nah und fern,

140 Jahre Schwan! Das ist zwar kein rundum rundes Jubiläum, ein Jubiläum aber allemal. Tatsächlich gibt es unseren Familienbetrieb seit 1883 und in sechster Generation. Und was für uns als Gastgeberinnen und Gastgeber gilt, mag wohl auch auf so manche Gäste zutreffen. Bestimmt kommen viele schon seit Generationen zu uns! Dessen sind wir uns bewusst – und auch dafür legen wir uns ins Zeug. Dass dem ja so bleibt! Und dass viele neue Stammgäste dazukommen.

Unsere wunderbare Lage direkt am See ist das Eine. Das andere ist, dass wir nach und nach die Räumlichkeiten von sowohl Seehotel und Restaurant modernisieren. Und zwar auf eine Art, die zeitlos schön ist und den Charakter des Schwans betont. Setzen Sie sich nur in unseren Frühstücksraum, dem Early Bird, und Sie werden den fließenden Übergang von innen nach außen bemerken. Ganz so, als könnten Sie die Füße in den See stecken.

Dieselbe hinter sinnige Liebe zu den Details findet sich auch in unserem neuen Foyer samt Hotelrezeption. Nicht mehr wiederzuerkennen, hören wir oft über unser nun so benanntes *Vestibül*. Das freut uns sehr, zumal wir es außerdem als Raum für Kunst, Handwerk und Kultur nutzen möchten. Gerade im Hinblick auf Salzkammergut 2024, wenn Gmunden und 22 weitere Gemeinden der Region zur Kulturhauptstadt Europas werden.

Mit welchen Handwerkern wir für das *Vestibül* zusammengearbeitet haben, erzählen wir Ihnen in dieser Ausgabe des SCHWANENSEE. Vertiefen Sie Ihre Liebe zum Traunsee, erhöhen Sie Ihre Ortskenntnisse und genießen Sie das Leben!

Herzlich willkommen im Schwan!

Euer

Michael Nöstlinger

Annemarie & Josef Nöstlinger
und das gesamte Schwan-Team

„Es ist
besser, zu
genießen
und zu
bereuen,
als zu
bereuen,
dass man
nicht
genossen
hat.“

Giovanni Boccaccio

In dieser Ausgabe finden Sie:	SEITE
GAUMENFREUDEN	
Tageskarte	05
Kalte Vorspeisen und Suppen	06 - 07
Traditionelle Gerichte	08
Vegetarisch, Vegan und Fischgerichte	09
Dessertkarte	10 - 11
Eiskarte	12 - 13
TRINKGENUSS	
Getränkemenu	14 - 19
Weinkarte mit kleiner Weinkunde	20 - 29
SCHWAN-GESCHICHTEN	
WILLKOMMEN IM FAMILIENBETRIEB AM SEE. SEIT 1883	30 - 43
MUSICAL FRÜHLING GMUNDEN	44 - 47
FLORO VERANSTALTUNGEN	48 - 49
FESTWOCHEN GMUNDEN	50 - 51
FESTE FEIERN	52 - 53

Für Ihre
Gaumen-
freuden

Guten Appetit!

RUDOLF VON ALT

(1812 - 1905)

Maler und Aquarellist; Sohn von Jakob Alt

Die Werke der Künstlerfamilie Alt, zählen zu den Meisterleistungen österreichischer Aquarellmalerei. Rudolf folgte einem langen Lebens- und Schaffensweg, der ihn zu immer neuen Lösungen und Bravourleistungen in der Aquarellmalerei führte.

Der Künstler hielt sich in den Jahren 1858, 1859, 1860 und 1862 in Gmunden auf. Aus dieser Zeit stammen seine Gmündner Ansichten.



Kalte VOR SPEISEN

GEMISCHTER SALAT ODER BUNTER BLATTSALAT

kleiner Salat ^M € 6,40

großer Salat ^M € 11,50

SALAT-BOWL

mit Hühnerbrust, Gurke, Tomaten, Paprika, grünem Salat und Cesar-Dressing, dazu Avocado Topping

kleiner Salat ^M € 16,50

großer Salat ^M € 18,20

BEEF TATAR VOM HEIMISCHEN RIND

150 Gramm, nach Art des Hauses mit Salatbouquette, Cherrytomaten, Zwiebel, Butter und Toast ^{M, A, C, G, L}

€ 19,90

GRIECHISCHER BAUERN-SALAT

mit Feta, Paprika, Gurken, Zwiebel, Tomaten, Oliven und Kräuter ^{G, M, L}

€ 18,50

GERÄUCHTERS POTPOURRI VOM WILDKULTUR SAIBLING UND REINANKEN-FILET

aus dem Traunsee und dem Ausseerland mit Sahnekren und Butter ^{A, G, D}

€ 24,00

BEEF BOUILLON

with the choice of baked liver dumpling or Crepe slivers

GOULASH SOUP

VIENNA SOUP with vegetables, noodles and cooked beef, big or small portion

RINDERKRAFTSUPPE

mit Wurzelwerk dazu gebackene Leberknödel oder Frittaten ^{A, C, G, L}

€ 5,80

GULASCHSUPPE ^{O, L}

€ 7,50

WIENER SUPPENTOPF ^{A, C, G}

klein € 7,90

groß € 10,50

SIMPLE TOSSED SALAD OR GREEN SALAD
Big or small portion

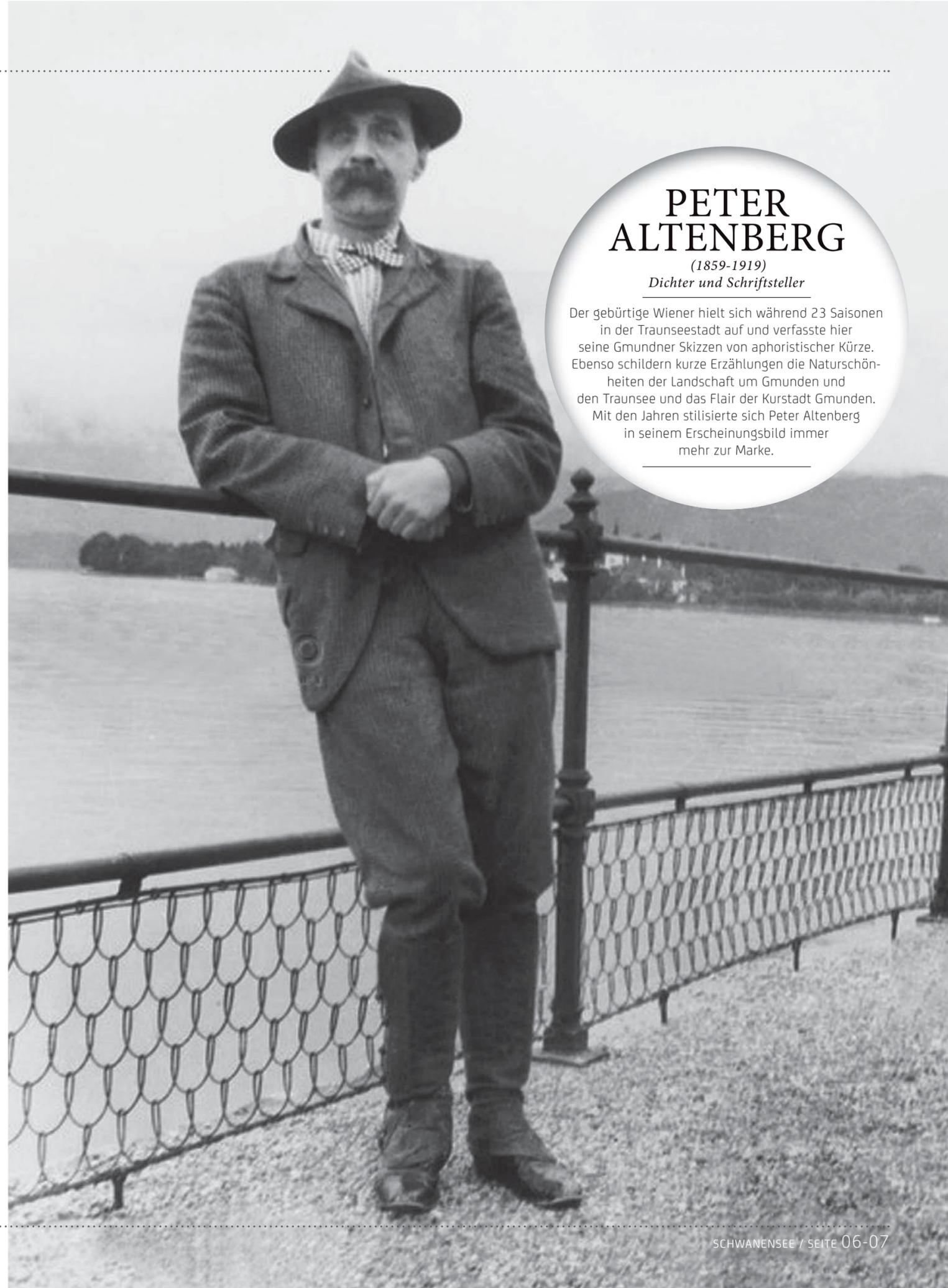
SALAD BOWL with chicken breast, cucumber, tomatoes, bell pepper, green salad, caesar dressing and avocado topping

BEEF TARTAR FROM LOCAL BEEF with salad bouquet, cherry tomatoes, onion, butter and toast

GREEK SALAD with feta, bell pepper, cucumber, onion, tomatoes, olives and herbs

SMOKED CHAR AND „REINANKE“ FILLET from Lake Traunsee and Ausseerland with creamy horseradish and butter

Gutes aus dem SUPPEN TOPF



PETER ALTENBERG

(1859-1919)

Dichter und Schriftsteller

Der gebürtige Wiener hielt sich während 23 Saisonen in der Traunseestadt auf und verfasste hier seine Gmundner Skizzen von aphoristischer Kürze. Ebenso schildern kurze Erzählungen die Naturschönheiten der Landschaft um Gmunden und den Traunsee und das Flair der Kurstadt Gmunden. Mit den Jahren stilisierte sich Peter Altenberg in seinem Erscheinungsbild immer mehr zur Marke.

Hauptgerichte
mit
TRADITION

SPEZIALITÄT
DES
HAUSES



WIENER SCHNITZEL VOM KALB
vom Biobauern, in Butterschmalz goldbraun gebacken
mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren ^{A, C, G}

€ 28,00

GEKOCHTER WIENER TAFELSPITZ
mit Wurzelgemüse, Semmelkren
und Petersilienerdäpfeln ^{A, G, L}

€ 23,50

KALBSRAHM GULASCH
mit Sauerrahm-Häubchen und
hausgemachten Butterspätzle ^{A, C, G, O, L}

€ 21,60

ROSA GEBRATENE
SCHWEINE-FILETS
IM SPECKMANTEL
an Knoblauchrahmsauce mit Fisolen
und Erdäpfelkroketten ^{A, C, G, L, M}

€ 22,20

CORDON BLEU
vom Schwein, knusprig gebacken,
gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu Pommes frites ^{A, C, G}

€ 19,80

KNUSPRIGES BACKHUHN

ausgelöste Maishuhnkeule,
goldbraun gebacken mit mariniertem
Erdäpfel-Vogerlsalat ^{A, C, G, L, M}

€ 21,50

RINDSGULASCH
vom Wadl, würzig, nach Art des Hauses ^A

€ 18,10

WIENER SALONBEUSCHEL
mit Gulaschspiegel und Semmelknödel ^{A, C, G, L, M, O}

€ 17,50

VIENNA ESCALOPE
OF VEAL

pan fried, gold brown
with parsley potatoes
and cranberries

VIENNA BOILED BEEF

with root vegetables,
breaded horseradish and
parsley potatoes

CREAMY VEAL
GOULASH

with homemade
butter spaetzle topped with
sour cream

BACON-
WRAPPED
PORK FILETS

in garlic cream sauce
with beans and
potato croquettes

PORK
CORDON BLEU
with French fries

FRIED
BONELESS
CHICKEN
with potato field salad

HOMEMADE
BEEF GOULASH

INNARDS
„VIENNESE STYLE“
with goulash
and bread dumpling

LINSEN Eintopf
mit Speckwürfel
und Semmelknödel, dazu
eine "Scharfe" (Wurst) ^{A, C, G, L, M, O}

€ 16,20

PIKANTES CURRY
VON DER
HÜHNERKEULE
mit Gemüse der Saison und
Basmatireis ^L

€ 17,80

VEGETARISCH

ERDÄPFEL-GEMÜSE
STRUDEL
mit Sauerrahmdip ^{A, C, G, L}

€ 15,20

LINGUINE
MIT BASILIKUM
PESTO ^{A, C, G, H}

€ 14,50

VEGAN

PIKANTES
VEGANES CURRY
mit saisonalem Gemüse
und Reis ^L

€ 16,10

LENTIL STEW
with bacon and
bread dumpling with
a spicy sausage

SPICY
CHICKEN
CURRY
with vegetables,
served with
basmati rice

POTATO
AND VEGETABLE
STRUDEL
with sour cream dip

LINGUINI
WITH
BASIL PESTO

SPICY
VEGAN CURRY
with vegetables and
Basmati rice

FEINSTER FISCH



FILET
VOM SAIBLING
aus heimischem Gewässer
in Butter gebraten
mit Petersilerdäpfel ^{A, D, G}

€ 28,90

GEGRILLTES
ZANDERFILET
in Knoblauchbutter
auf Erdäpfel-Gemüse
Gröstl ^{A, D, G, L}

€ 28,80

Portion Erdäpfel,
Spätzle oder Knödel
Euro 2,90

FILET OF CHAR
fried in butter with
parsley potatoes

GRILLED
PIKE PERCH
FILET
in garlic butter,
served with
sautéed potatoes
and vegetables

side options cooked
potatoes
or bread dumpling
or egg noodles

DAS TRINKGELD IST IN DEN ANGEFÜHRTEN PREISEN NICHT ENTHALTEN.
The tip is not included in the listed prices.

Für unsere
**KLEINEN
 GÄSTE**

PUMUCKLSpaghetti mit Butter
und Parmesan **A, C, G**

€ 7,90

CAPTAIN HOOKgebackene Fischstäbchen
mit Pommes frites und Ketchup **A, C, D**

€ 8,90

SUSI & STROLCHISpaghetti mit Bolognese Sauce
und Parmesan **A, C, G, O**

€ 8,90

ROBIN HOODKleines gebackenes Schweinsschnitzel
mit Pommes frites und Ketchup **A, C, G**

€ 8,90

PUMUCKLSpaghetti with butter and
Parmesan cheese**CAPTAIN HOOK**fried fish fingers with french fries
and ketchup**SUSI & STROLCHI**Spaghetti with bolognese sauce and
Parmesan cheese**ROBIN HOOD**small fried escalope with french fries
and ketchup


SCHWAN
TAGESkarte

TAGESAKTUELLE ANGEBOTE FINDEN SIE AUF AUF DIESER SEITE

Wir wünschen guten Appetit

Geheimnisse des Hauses zum DESSERT

TOPFENNOCKERL

in Butterbrösel gewälzt,
mit Beerenragout
und Schlagobers ^{A,C,G}

€ 11,20

SCHOKOLADEN-TORTE
hausgemacht nach "Sacher-Art" ^{A,C,G}

€ 5,90

MOUSSE
AU CHOCOLAT ^{C,G}

€ 9,20

APFELSTRUDEL
nach Art des Hauses
mit Vanilleeis und Schlagobers ^{A,C,G,H}

€ 8,90



CURD DUMPLINGS

in buttered breadcrumbs
with berry ragout and whipped cream

HOMEMADE
CHOCOLATE CAKE
"Sacher style"

MOUSSE
AU CHOCOLAT

HOMEMADE
APPLE STRUDEL
with whipped cream and
vanilla ice cream

RALPH BENATZKY

(1884-1957)
Komponist

Der Komponist der Operette „Im Weißen Rössl“
wohnte in den Sommermonaten
1917, 1918 und 1919 mit seiner Gattin Josma Selim
im Hause Grellinger am Franz-Josef-Platz
und hat dort viel konzertiert
und komponiert.

Köstlicher EIS GENUSS

COUPE DÄNEMARK

Vanilleeis, garniert mit Schokoladensauce und Schlagobers ^{A,G}

€ 8,90

BANANA BOAT

Vanilleeis und Zotter Schoko, garniert mit Bananenstückchen, Schlagobers, Schokosauce und Krokant ^{A,G,H}

€ 9,70

EIERLIKÖRBECHER

Zartschmelzendes Vanilleeis mit Eierlikör, garniert mit Schlagobers ^{A,C,G,O}

€ 9,70

ROMANTIK BECHER

Walnusseis, Zotter Schoko und Vanilleis, fein garniert ^{A,G,H}

€ 10,20

EISKAFFEE

Eisgewordener Kaffeegenuss trifft leckeres Vanilleeis und Zotter Schoko mit Schlagobers ^{A,G}

€ 8,90

FRUCHTIGER JOGHURTGENUSS

Herrlicher Eisgenuss aus Mango, Zitrone und Erdbeere, kombiniert mit leckeren Früchten und Joghurt ^{A,G}

€ 9,70

SCHOKO-NUSS DESSERT

mit Vanilleeis, garniert mit Schokosauce und Schlagobers ^{A,G,H}

€ 8,10

BUTTERKEKS LOVES SCHOKO

Eine Kugel Butterkeks, lecker mit einer Kugel Zotter Schoko und viel Schlagobers und Schokosauce ^{A,C,G,H,E}

€ 9,70

EIS-CLOWN

Eine Kugel köstliches Eis Ihrer Wahl, dekoriert als frecher Eis-Clown, garniert mit Schlagobersmanschette ^{A,G}

€ 5,20

GEMISCHTES CRÉME EIS

Gemischte Eiscreme-Sorten, 3 Kugel Ihrer Wahl mit Schlagobers ^{A,G}

€ 8,20

GEMISCHTES CRÉME EIS

Gemischte Eiscreme-Sorten, 3 Kugel Ihrer Wahl ohne Schlagobers ^{A,G}

€ 7,80



JOHANNES BRAHMS

(1833-1897)

Deutscher Komponist, Pianist und Dirigent

Brahms gilt als einer der bedeutendsten Komponisten des 19. Jahrhunderts. Durch seine Freundschaft mit der Wiener Industriellenfamilie Dr. Victor von Miller zu Aichholz kam der Komponist während seiner Ischler Sommeraufenthalte von 1889 bis 1896 häufig zu Besuch nach Gmunden. Victor von Miller zu Aichholz gründete nach dem Tod seines Freundes im Jahre 1900 auf einer seiner Gmundner Besitzungen das erste Brahmsmuseum der Welt.

Aperitif

- 1 Glas Portwein mit Tonic Water und Zitronenscheibe € 6,40
- 1 Pfliff Eggenberg Hopfenkönig € 3,90
- 1/8l Prosecco Superior Vigne Matte, Extra Dry € 5,50

DER SOMMERDRINK

- 5 cl Wermut Classic pur € 5,20
- 5 cl Wermut Classic Rose pur € 5,20
- 1 Glas Wermut Tonic € 6,40
- 1 Glas Wermut Rose Royal € 6,40



- 1 Glas Spritz Aperol € 7,10
- 1 Glas Hugo € 7,10
- 1 Glas Campari-Soda € 5,50
- 1 Glas Campari-Orange € 5,50
- 1 Glas Sherry Dry Seco, Sandemann € 4,40
- 0,375l Champagne Brut Souverain € 50,00
- Champagne Henriot

Weinhaltige Getränke

- 0,25l Gespritzter Weißwein € 4,00
- 0,25l Süßer Spritzer € 4,00
- 0,5l Sommerspritzer € 5,00
- 0,3l Most € 3,00
- 0,5l Most € 3,70
- 0,3l Most gespritzt € 2,90
- 0,5l Most gespritzt € 3,50

Für Ihren Trinkgenuss

Bier

BIERE VOM FASS:

- 0,2l Zipfer Märzen € 3,90
- 0,2l Schloss Eggenberg Hopfenkönig € 3,90
- 0,3l Zipfer Märzen € 4,20
- 0,3l Schloss Eggenberg Hopfenkönig € 4,20
- 0,5l Zipfer Märzen € 5,20
- 0,5l Schloss Eggenberg Hopfenkönig € 5,20

BIERE AUS DER FLASCHE:

- 0,5l Eggenberg Dunkel € 5,00
- 0,5l Zipfer Hell Alkoholfrei € 4,90
- 0,5l Weihenstephan Hefe-Weissbier € 5,50
- 0,5l Weihenstephan Hefe-Dunkel € 5,50
- 0,5l Weihenstephan Hefe-Alkoholfrei € 5,50



Alkoholfreie Getränke

- 0,25l Soda € 2,40
- 0,25l Soda-Zitron € 3,70
- 0,25l Apfelsaft € 3,60
- 0,25l Apfelsaft mit Soda gespritzt € 3,70
- 0,5l Apfelsaft mit Wasser gespritzt € 4,00
- 0,5l Soda-Zitron € 4,50
- 0,5l Apfelsaft mit Soda gespritzt € 4,50
- Zitronensaft € 1,20
- 1/4l Himbeerwasser € 2,50
- 1/4l Himbeer-Soda € 3,00
- 0,25l Orangensaft mit Wasser gespritzt € 3,00
- 0,25l Orangensaft mit Soda gespritzt € 3,60
- 0,2l Orangensaft € 3,60
- 0,5l Orangensaft mit Wasser gespritzt € 3,70
- 0,5l Orangensaft mit Soda gespritzt € 4,20



LEITNERS BESTER Premium-Säfte gespritzt
 Apfel-Himbeer, Birne-Holunder, Birne-Rhabarber,
 ohne Zuckerzusatz, alkoholfrei, fruchtig leicht, der ideale
 Durstlöcher für heiße Tage,
 0,5 Liter Glasflasche € 5,20

- 0,2l Coca Cola, Almdudler, Spezi, Fanta, Sprite € 3,70
- 0,3l Cola-light € 4,00
- 0,2l Cola-Zitron € 3,80
- 0,33l Mineralwasser (prickelnd oder still) € 4,10
- 0,2l Rauch Fruchtsäfte (Mango, Marille, Multivitamin, Johannisbeere, Erdbeere, Bio-Apfel, Zwetschke) € 4,20
- 0,3l Pfirsich Eistee € 4,20
- 0,2l  Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale € 4,70
- 0,3l Rauch Fruchtsäfte mit Soda gespritzt € 4,20
- 0,5l Rauch Fruchtsäfte mit Soda gespritzt € 4,50
- 0,7l Mineralwasser (prickelnd oder still) € 5,30

Weißweine

1/8 l	Riesling, Von den Terrassen 2023 Sandgrube 13, Weingut Krems, Kremstal	€ 4,20
1/8 l	Vino della Schwan 2023 Grüner Veltliner, Weingut Neuhold, Weinviertel	€ 3,70
1/8 l	Traunseewirte Wein 2023 Weingut Proidl, Kremstal	€ 4,20
1/8 l	Welschriesling 2023 Chardonnay 2023 Weingut Neuhold, Weinviertel	€ 4,30
1/8 l	Tetuna Rose 2023 Robert Goldenits, Tadten, Neusiedlersee	€ 5,40

Rotweine

1/8 l	Blauer Zweigelt, Landwein trocken Weingut Neuhold, Weinviertel	€ 3,20
1/8 l	Kalterer See Kalterner, Kellerei Cantina Südtirol	€ 3,70
1/8 l	St. Laurent 2019 Weingut Leitner, Burgenland	€ 5,20
1/8 l	Blaufränkisch 2019 Weingut Leitner, Burgenland	€ 5,20
1/8 l	Heideboden Zweigelt 2020 Weingut Leitner, Burgenland	€ 5,20



Sammerhof
[Edelbrände aus dem Salzkammergut]

SEESIDE Summer-Feeling € 9,50
Zitronengras trifft Stachelbeere, 200 ml

Schnäpse

2 cl	Obst- oder Zwetschkenbrand	€ 4,10
2 cl	Marillen- oder Birnenbrand	€ 5,10
2 cl	Tarooco Blutorange	€ 5,10
2 cl	Alte Zwetschke	€ 5,10
2 cl	Kirschbrand	€ 5,40
2 cl	Vogelbeerbrand	€ 7,50
2 cl	Weichsellikör	€ 5,40
2 cl	Grappa Sarpa di Poli	€ 5,10
2 cl	Grappa Sarpa Barrique di Poli	€ 5,10

Spirituosen

2 cl	Inländer Rum	€ 2,40
2 cl	Bacardi Rum	€ 3,40
2 cl	Amaretto	€ 3,40
2 cl	Gordons Dry Gin	€ 3,60
2 cl	Wodka	€ 3,60
2 cl	Underberg	€ 3,60
2 cl	Cointreau oder Grand Marnier	€ 4,10

*„There
can't be good
living where
there is not good
drinking.“*
Benjamin Franklin

Digestif

2 cl	Rosbach (Kräuterlikör), Averna, Fernet Branca	€ 4,00
2 cl	Calvados Reserve	€ 4,90
2 cl	Remy Martin	€ 5,40
2 cl	Scotch oder Bourbon Whiskey	€ 5,80
1/16 l	Senior Tawny Port	€ 5,40

Tee ^{genuss} _{von} ALTHAUS

DARJEELING SUMMER LEAVES Eine exzellente Hochland- mischung schwarzer Sommertees der Darjeeling Plantagen	€ 3,90
ROYAL EARL GREY Erfrischend starke Schwarztee-Mischung, die mit dem vollen Zitrusaroma der Bergamotte angereichert ist	€ 3,90
SENCHA SENPAI Der am häufigsten getrunkene japanische Grüntee. Zartherber Geschmack	€ 3,90
GRÜN MATINEE Eine Mischung vollmundiger Sencha Grüntees, mit exotischen Früchten und Blüten aromatisiert.	€ 3,90
RED FRUIT FLASHR Die volle Kraft roter Beeren, mit angenehm sauren Hibiskus in einer harmonischen Komposition	€ 3,90
FANCY CHAMOMILE Der charaktervolle Geschmack der Kamille wird verfeinert mit Verbena, Hagebutte und Zimt.	€ 3,90
SMOOTH MINT Ausgewogene Mischung von Pfefferminze und Krausminze ergibt einen aromatischen Kräutertee-genuss	€ 3,90
CLASSIC HERB Die klassischen Kräuter Pfefferminze, Brennnessel und Salbei mit Brombeerblättern, Hollunderblättern, Fenchel und Rosenblüten- blättern werden mit Anis und Kornblumenblättern abgerundet.	€ 3,90
GINGER BREEZE Die würzige Note des Ingwers und die feine Schärfe des Pfeffers mit der zitronigen Frische von Lemongras und Orangenschale	€ 3,90

Heiliges Bründl!



Der Straßename verrät es bereits: Brunnengasse. Dort liegt in Gmunden ein viel besuchtes Brunnenhaus, fließt seit über 500 Jahren Trinkwasser aus dem Rohr. Es stammt aus einer ganz in der Nähe aus dem Boden sprudelnden Quelle. Viele aus der Stadt kommen eigens zu dem Brunnen, um das kühle, als belebend beschriebene Trinkwasser mit nach Hause zu nehmen.

Die Gäste des Schwans können dieses besondere Gmundner Wasser ebenfalls genießen. Damit es seine geschätzten Eigenschaften behält, aber noch besser schmeckt, läuft es im Haus durch eine eigene Enthärtungsanlage. Erst dann kommt es im Glas oder in der Karaffe auf den Tisch. Wohl bekomms!

Ein Glas Wasser € 1,00

Ein Krug Wasser € 2,50



Kaffee

Kleiner Brauner	€ 3,30	Cappuccino mit Milchschaum	€ 4,20
Großer Brauner	€ 4,60	Cappuccino mit Schlagobers	€ 4,40
Verlängerter	€ 3,90	Latte Macchiato	€ 4,60
Espresso	€ 3,40	Irish Coffee	€ 6,80
Espresso Macchiato	€ 3,50		

* auf Wunsch bereiten wir gerne Ihren Kaffee auch koffeinfrei zu



„DIE BESTE EDLE BOHNE
UND DIE PERFEKT ABGESTIMMTE ZEIT
ZUM RÖSTEN – DARAUSS ENTSTEHT
EIN UNVERGLEICHBARER KAFFEEGENUSS
MIT KOMPROMISSLOSER QUALITÄT.“

Neben der höchsten Qualität des Nussbaumer Kaffees liegen **MARLENE DRACK** besonders die Menschen und deren Schicksal am Herzen. Um die Lebenssituationen der Kaffeebäuerinnen zu verbessern beziehen wir unseren „Café de Mujeres“ aus einem Sozialprojekt in Guatemala, das speziell den Frauen zugute kommt. Sie bezahlen dadurch ihre Hilfskräfte gerecht und können ihre Kinder zur Schule schicken.



Milvia Pineda, Tochter eines Kaffeebauern und Projektleiterin, zu Besuch bei Marlene Drack in der Rösterei Nussbaumer in Gmunden

Die Organisation für dieses Projekt läuft über eine einzige Person, wodurch maximale Transparenz gewährleistet ist. Damit neben der sozialen Komponente auch höchste Qualität sichergestellt wird, hat sich Marlene Drack 2018 auf einer Reise ins Ursprungsland Guatemala, bei der der Grundstein des Projekts gelegt wurde, selbst überzeugen können.

DER
WEIN
ZUM
HAUS



Unsere Wein karte *mit kleiner Weinkunde*

UNSER HAUSWEIN Vino della Schwan GRÜNER VELTLINER 2023

Unser Grüner Veltliner entstammt einer natürlichen Kreuzung aus Traminer und der über 400 Jahre alten Rebe St. Georgen. Traditionsbewusst wurde dieser Wein mit viel Fingerspitzengefühl und handwerklichem Geschick gekellert. Einfach beschrieben, könnte man hier von einem rustikalen Burschen im feinsten Zwirn sprechen, so urwüchsig und doch elegant kommt dieser Wein daher. Das typisch niederösterreichische Pfefferl verschmilzt mit der feinen Aromatik von Citrus und Kernobst. Ein Wein, so bodenständig wie Lederhose und Trachtenjanker.

Flasche 1 Liter Euro **29,60**
1/8 Euro 3,70

„Wein
ist Poesie
in Flaschen.“

Robert Louis Stevenson



FÜR FEINSTEN TRINKGENUSS Moët & Chandon SCHAUMWEIN - CHAMPAGNER

IMPÉRIAL BRUT Klares Strohgelb, gleichmäßige Perlage, intensiv verschmolzene Honig- und Fruchtdüfte, Briocheanklänge, kräftig und lang am Gaumen.

ROSÉ IMPÉRIAL Strahlendes Rosa, in der Nase Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren, blumige Nuancen wie Rosen und Hagedorn, leichte Pfeffernote, am Gaumen Johannisbeeren und Walderdbeeren, ausgeprägte Frucht, frischer und geschmeidiger Abgang.

Rebsorten: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Flasche 0,75 Liter Euro **105,00**



PROSECCO MillesiMatte

Ein Cuvée aus Gerlatrauben verschiedenster Lagen im DOCG Anbaugebiet des Prosecco Superiore. Die beachtliche Frische und die spezielle Mineralik verdankt der Millesimatte den nur in Rolle vorkommenden Sandsteinböden.

EMPFOHLENE SPEISEN:
Perfekt als Aperitif,
zu Fisch und Meeresfrüchten oder
einfach für zwischendurch.

Flasche 0,7 Liter Euro **33,00**
1/8 Euro 5,50

Im DOCG Anbaugebiet des Prosecco Superiore liegt ein malerisches Dorf, in dem noch heute die Zeit still zu stehen scheint, ein wahres Paradies. Dieser Ort heißt Rolle, „kleine Villa auf den Hügeln zwischen den Bergen“, wie er in alten Schilderungen beschrieben wurde. Um ihn von Conegliano aus zu erreichen, muss man die sanft geschwungenen Hügel durchqueren, bis man den Ort Refrontolo und die charakteristische Mühle „Molinetto della Croda“ erreicht.

Die besondere und gute Beschaffenheit des Bodens, der durch die nahegelegenen Gipfel der Dolomiten vor den Nordwinden geschützt ist, das richtige Mikroklima mit guten Temperaturschwankungen, die sonnige Lage der Weinberge sowie die modernen Verfahren bei der Erziehung des Rebstocks und der Erzeugung des Weins tragen gemeinsam zur bekannten hohen Qualität der Weine des Unternehmens bei.

Genuss verbindet

Das Weinhaus Döllerer in Kuchl bei Salzburg steht für ausgesuchte Weine mit Herkunft und Charakter. In der eigenen Enoteca samt Weinbibliothek und dem Webshop lassen sich viele große Weine entdecken. Das sorgfältig selektierte Sortiment umfasst an die 260 Winzerinnen und Winzer. Erstellt wurde es mit der Prämisse, stets das Besondere zu suchen.

Für das Seehotel Schwan wurde von der vinophilen Familie Döllerer eine eigene Auswahl daraus getroffen. Erlesene Weine, abgestimmt auf die Küche und das Flair des Hauses.



THE ZERO Blanc

ALPDRINKS
2023

Der neue Null-Promille-Hit: Gut balanciert und mit feiner Perlage punktet dieser entalkoholisierte Schaumwein mit Aromen von reifen Äpfeln und Birnen sowie einem exotisch-animierendem Abgang.

Flasche 0,75 Liter Euro **38,50**
Glas Euro 5,50



Crémant de Bourgogne Blanc Brut

DOMAINE AGNÈS PAQUET
2023

Ein großer Crémant von einem kleinen Weingut: Diese vielschichtig-prickelnde Cuvée aus Pinot Noir, Chardonnay und etwas Aligote sowie Gamay zeigt eine hervorragende Länge und eine animierende Eleganz.

Flasche 0,75 Liter Euro **42,00**
Glas Euro 7,00



Riesling Eisquell VDP.Gutswein

BATTENFELD SPANIER
2023

In der Nase reife Noten von Steinobst Kräutern. Am Gaumen Aromen von Mirabellen begleitet von herrlicher Saftigkeit. Der trockene Riesling ist mineralisch und präzise sowie vielschichtig und enorm trinkanimierend.

Flasche 0,75 Liter Euro **36,00**
Glas Euro 6,00



Aix Rosé AOP Coteaux d'Aix en Provence

MAISON SAINT AIX
2023

Der Rosé-Star aus der Provence: Ausdrucksstarke Beeren-Aromatik, eine präzise Frische und Saftigkeit sowie eine knackige Säurestruktur werden von prickelnder Mineralik begleitet.

Flasche 0,75 Liter Euro **39,00**
Glas Euro 6,50

NEU IM SORTIMENT

Genuss verbindet

Das Weinhaus Döllerer in Kuchl bei Salzburg steht für ausgesuchte Weine mit Herkunft und Charakter. In der eigenen Enoteca samt Weinbibliothek und dem Webshop lassen sich viele große Weine entdecken. Das sorgfältig selektierte Sortiment umfasst an die 260 Winzerinnen und Winzer. Erstellt wurde es mit der Prämisse, stets das Besondere zu suchen.

Für das Seehotel Schwan wurde von der vinophilen Familie Döllerer eine eigene Auswahl daraus getroffen. Erlesene Weine, abgestimmt auf die Küche und das Flair des Hauses.

DÖLLERER WEINHAUS



THE ZERO Blanc

ALPDRINKS
2023

Der neue Null-Promille-Hit: Gut balanciert und mit feiner Perlage punktet dieser entalkoholisierte Schaumwein mit Aromen von reifen Äpfeln und Birnen sowie einem exotisch-animierendem Abgang.

Flasche 0,75 Liter Euro **38,50**
Glas Euro 5,50



Crémant de Bourgogne Blanc Brut

DOMAINE AGNÈS PAQUET
2023

Ein großer Crémant von einem kleinen Weingut: Diese vielschichtig-prickelnde Cuvée aus Pinot Noir, Chardonnay und etwas Aligote sowie Gamay zeigt eine hervorragende Länge und eine animierende Eleganz.

Flasche 0,75 Liter Euro **42,00**
Glas Euro 7,00



Riesling Eisquell VDP.Gutswein

BATTENFELD SPANIER
2023

In der Nase reife Noten von Steinobst und Kräutern. Am Gaumen Aromen von Mirabellen begleitet von herrlicher Saftigkeit. Der trockene Riesling ist mineralisch und präzise sowie vielschichtig und enorm trinkanimierend.

Flasche 0,75 Liter Euro **36,00**
Glas Euro 6,00



Aix Rosé AOP Coteaux d'Aix en Provence

MAISON SAINT AIX
2023

Der Rosé-Star aus der Provence: Ausdrucksstarke Beeren-Aromatik, eine präzise Frische und Saftigkeit sowie eine knackige Säurestruktur werden von prickelnder Mineralik begleitet.

Flasche 0,75 Liter Euro **39,00**
Glas Euro 6,50

NEU IM SORTIMENT

WEINGUT PROIDL: ERSTE LAGEN UND STEILLAGEN.



RIESLING
Steilheit
2022

Schöner Duft nach Marille und Pfirsich. Am Gaumen feine Balance zwischen Frucht und mineralischer Säure, die dem Wein Eigenständigkeit und Profil bis in den animierenden Abgang gibt.

Flasche 0,75 Liter Euro **30,00**
1/8 Euro 5,00



GRÜNER VELTLINER
Ehrenfels
Kremstal DAC Reserve 2021

Vielschichtige Frucht mit subtilem Tiefgang. Athletischer Veltliner mit Saft und Kraft. Extraktsüßer, würziger Terroirveltliner. Geprägt durch salzige Mineralik. Mit Spontangärung im großen Holzfass ausgebauter Veltliner.

Flasche 0,75 Liter Euro **50,00**



RIESLING
Pfeningberg
Kremstal DAC Reserve 2021

Individueller Terroirwein von einer Senftenberger Urgesteins-Steillage, nichts für vinologische Technofans! Glänzendes Goldgelb, in Mineralik verpackte Marillenfrucht und das belebende Säurespiel verleihen dem Wein trotz seiner enormen Kraft schwebende Eleganz und Leichtfüßigkeit. Beste Zukunftsprognosen (sofern Sie ihn nicht vorher austrinken).

Flasche 0,75 Liter Euro **50,00**

GRÜNER VELTLINER
Rameln
2022/23

Ein Veltliner im mittleren Bereich, wie er sein soll: knackig, saftig, frisch. Feiner Duft nach Kiwi und Melonen, Würze, am Gaumen balanciert mit harmonischem, dabei aber konzentriertem Abgang.

Flasche 0,75 Liter Euro **30,00**
1/8 Euro 5,00



WEISSWEIN
EMPFEHLUNG
DES
HAUSES



IN DER HEIMAT
DES GEWÜRZTRAMINERS
ENTSTEHEN DIE
UNVERKENNBAR AROMATISCHEN
WEINE DER KELLEREI TRAMIN.
DER ZUSAMMENSCHLUSS
VON 300 KLEINEN WEINBAUERN
IN EINEM AUSSER-
GEWÖHNLICHEN TERROIR
VON ALPIN-MEDITERRANER
PRÄGUNG BIETET DANK
EINER INDIVIDUELLEN,
SENSIBLEN UND
FLEXIBLEN GESTALTUNG
DER WEINBERG-
ARBEITEN OPTIMALE
ARBEITS-
BEDINGUNGEN.



CANTINA
TRAMIN
KELLEREI



GEWÜRZTRAMINER
Nussbaumer
2021

Ein überraschendes olfaktorisches Kaleidoskop aus blumigen Noten von Rosenblättern, würzigen weißen Blüten wie Lilie, Ylang Ylang, Tiare; exotische Noten von reifen gelben Früchten, Melone, Mango, Maracuja, Zitronenschale; aromatische Gewürze wie Zimt, Nelken, Muskatnuss, Ingwer, Safran.

Vollmundig, tief, würzig, saftig, intensives Aroma und Frische, ausgeprägte Mineralität, die durch die Reifung noch akzentuiert wird, wodurch er noch verführerischer wird und mit einem äußerst anhaltenden Abgang

Flasche 0,7 Liter Euro **44,00**

CUVÉE AUS
CHARDONNAY,
SAUVIGNON,
PINOT BLANC UND
GEWÜRZTRAMINER
Stoan
2021

Elegant und raffiniert, mit fruchtigen Noten von Pfirsich, Aprikose, Birne, Sambuca, Kumquat (chinesische Mandarine), weißen Blüten mit feinen Gewürznoten, Jasmin, Mimose. Tiefe fruchtige Aromen von Ananas, Banane, Birne, Tomatenblatt, grünem Pfeffer und Zitruschalen; harmonisch und ausgewogen, mit zarter Mineralität und Schmackhaftigkeit; sehr feiner, anhaltender Abgang. Ausgezeichneter und vielseitiger Begleiter für Vorspeisen und herzhaften erste Gänge, wunderbar zu Fischgerichten, zu gewürztem weißem Fleisch oder zu gewürztem Schweinefleisch mit Pilzen.

Flasche 0,7 Liter Euro **42,00**

PINOT GRIS
Unterebner
2022

Feine, frische und elegante Noten von Birne und Heu, geröstetes Brot mit Streichbutter, würzige Noten von Tabak, Vanille und Weihrauch. Voll und gehaltvoll, weich und dicht mit typischer Alpenfrische, gute Saftigkeit, Mineralität, anhaltender Abgang und toller Charakter.

Ausgezeichnet zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten und leicht gewürztem weißem Fleisch; Perfekt zu allen geräucherten Fisch- und Fleischgerichten sowie zu gegrilltem Gemüse.

Flasche 0,7 Liter Euro **42,00**



Tramin, am südlichen Ende des Kalterer Sees gelegen, darf sich als Wiege des Gewürztraminers bezeichnen. Es gilt als gesichert, dass die Sorte schon vor etwa 1.000 Jahren in und um Tramin verbreitet war und hier ihren Namen erhielt. Der „Traminer“ zählt zu den ältesten Rebsorten der Welt und gilt auch als genetischer Vorfahre einiger der wichtigsten Rebsorten, wie zum Beispiel von Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc oder den Burgunder-Sorten.

Noch mehr feinste
Weißweine

TROCKENE WEINE

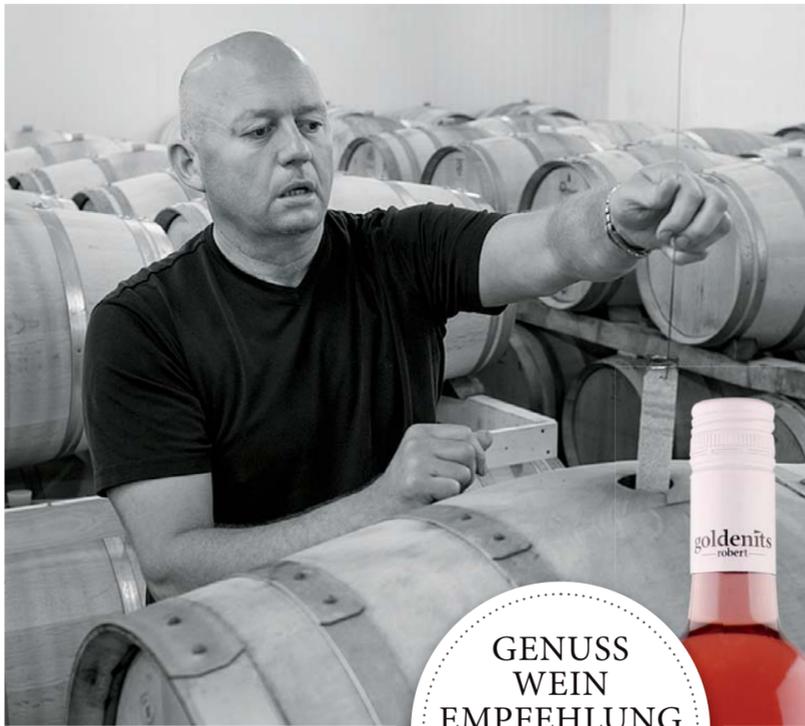
Grüner Veltliner von den Terrassen	2022	Sepp Moser / Kremstal	€ 32,-
Grüner Veltliner Federspiel	2022	Tegernseerhof / Dürnstein	€ 34,-
Grüner Veltliner Bergdistel Smaragd	2018	Tegernseerhof / Dürnstein	€ 39,-
Grüner Veltliner Terrassen	2022	Jurtschitsch / Kamptal	€ 32,-
Riesling Kamptaler Terrassen	2022	Willi Bründlmayer / Kamptal	€ 35,-
Riesling Smaragd Ried Hollerin	2022	Leo Alzinger / Wachau	€ 42,-
Chardonnay	2023	Josef Neuhold / Weinviertel	€ 25,-
Wiener Gemischter Satz DAC	2023	Fritz Wieninger / Wien	€ 32,-
Gelber Muskateller DAC	2022	Erich und Walter Polz / Südsteiermark	€ 32,-
Welschriesling DAC	2022	Manfred Tement / Südsteiermark	€ 32,-
Welschriesling	2022	Josef Neuhold / Weinviertel	€ 25,-
Lugana DOC	2022	Ottella / Veneto	€ 32,-
Grauburgunder Ortswein	2022	Neumeister / Vulkanland	€ 35,-
Sauvignon Blanc	2023	Weingut Philip Grassl / Carnuntum	€ 30,-
Pinot Blanc, Alte Reben	2022	Weingut Markus Huber/Traisental	€ 33,-

SÜSSWEINE

Trockenbeerenauslese, 0,187l, Noble Reserve	Kracher / Neusiedlersee	€ 32,-
Beerenauslese, 0,375l, Cüvee	Kracher / Neusiedlersee	€ 35,-

„Das Leben
ist viel zu kurz,
um schlechten
Wein zu
trinken.“

Johann Wolfgang
von Goethe



„UNSER ZIEL IST ES, AUS DER GROSSEN, UNIFORMEN WEINWELT, DIE WEINE VOM HEIDEBODEN IN IHRER TYPIZITÄT HERVORZUHEBEN.“

Robert Goldenits
Tadten, Neusiedlersee

GENUSS WEIN EMPFEHLUNG DES HAUSES

weingut
goldenits
—robert—



Tetuna Reserve
2020

dunkle Beerennote in der Nase, am Gaumen saftig, Herzkirschen mit Anklängen von Cassis, sehr würzig und lang im Abgang, Reifepotenzial

Flasche 0,7 Liter Euro **33,60**
1/8 Euro 5,60

Tetuna Rosé
2023

halbtrocken, reifer Beerencocktail in der Nase, enorme blitzaubere Beerenfrucht am Gaumen, fitnessreich im Abgang, eiskalt serviert, der Sommerwein für das ganze Jahr

Flasche 0,7 Liter Euro **31,20**
1/8 Euro 5,20

65 Zweigelt
Neusiedler DAC Reserve 2012

Rubingranat mit schwarzem Kern, reife Kirschnase, am Gaumen opulent mit noch spürbarem Tannin, schwarzer Tee mit leichtem Nougat im Abgang, Kirschen am Gaumen kommen erst mit viel Luft - enormes Potential

Flasche 0,7 Liter Euro **56,00**



St. Laurent
Gols 2019

Granatrot, Duft nach Kirschen und Ribisel, etwas krautig. Kirschen und dunkle Beeren am Gaumen, stoffig, geradlinig mit gutem Säurebogen. Angenehmes feingliedriges Tannin, schönes Finish, guter Speisenbegleiter.

Flasche 0,7 Liter Euro **31,20**
1/8 Euro 5,20

Zweigelt
Heideboden 2020

Rubinrot mit violetterm Kern. Würziger Duft nach Brombeeren und Veilchen. Am Gaumen kühle Beerenfrucht mit fein verwobenen Tanninen, saftig und kräftig mit viel Charme und Eleganz. Wuchtiger langer Abgang.

Flasche 0,7 Liter Euro **31,20**
1/8 Euro 5,20

Blaufränkisch
Heideboden 2019

Mittleres Rubinrot. Im Duft nach dunklen Beeren, dezent würzig, etwas Holunder. Am Gaumen: Preiselbeeren, unterlegt mit feinen Tanninen, etwas Kaffee, feine Säure die ihm Jugendlichkeit verleiht. Feinherber, langer, würziger Abgang.

Flasche 0,7 Liter Euro **31,20**
1/8 Euro 5,20

Noch mehr feinste
Rotweine

Blauer Zweigelt	2018	Gernot Heinrich / Neusiedlersee	€ 35,-
Olivin Zweigelt	2018	Winkler-Hermaden / Vulkanland	€ 41,-
St. Laurent	2022	Rosi Schuster / Leithaberg	€ 34,-
Merlot	2022	Günter Triebaumer / Burgenland	€ 31,-
Blaufränkisch	2022	Morice / Burgenland	€ 34,-
Barolo Cerretta Nebbiolo	2017	Sergio Germano / Piemont	€ 54,-
Chianti Classico Sangiovese	2017	Castello Fonterutoli / Toskana	€ 36,-
Vino Nobile di Montepulciano Prugnolo Gentile	2018	Avignonesi / Toskana	€ 41,-
Carnuntum Cuvée Zweigelt/Blaufränkisch/Pinot Noir	2019	Gerhard Markowitsch / Carnuntum	€ 35,-
Wiener Trilogie Zweigelt/Cabernet/Merlot	2018	Fritz Wieninger / Wien	€ 35,-
Pannobile Zweigelt/Blaufränkisch	2021	Claus Preisinger / Neusiedlersee	€ 47,-
Cuvée Impresario Blaufränkisch/Zweigelt/Merlot	2020	Paul Kerschbaum / Mittelburgenland	€ 47,-
Schwarz rot Zweigelt	2021	Hans Schwarz / Neusiedlersee	€ 54,-
Rioja Crianza Tempranillo	2018	Sierra Cantabria / Rioja	€ 35,-