Weißweine**Grüner Veltliner**  
*fruchtig, spritzig, pfeffrig-würzig*  
Qualitätswein 2011 1l trocken €2.80  
Qualitätswein 2011 0,75l trocken €4  
**Welschriesling**  
*feinwürzig, fruchtige Säuren*  
Qualitätswein 2011 0,75 trocken €4  
**Rheinriesling**  
*würzige Fruchtaromen, elegante Säure*  
Kabinett 2010 0,75l trocken €4  
**Weißburgunder***feiner Mandelton*Qualitätswein 2011 0,75l trocken €4 **Muskat Ottonel***Bukettsorte, Grapefruit*  
Qualitätswein 2009 0,75l trocken €4.50  
**Traminer**  
*typisches Bukett, Rosenholz  
Bananenton, extraktreich, mild*  
Spätlese 2008 0,75l lieblich €4.50  
**Sämling**  
*typisches Bukett, dezenter Pfirsichton, Marillenton*  
Trockenbeerenauslese 2000  
 0,375l edelsüß €9

Rotweine**Zweigelt**  
*fruchtig, mit herbem Weichselton* Qualitätswein 2010 1l trocken €2.80  
Qualitätswein 2010 0,75l trocken €4

**Zweigelt Barrique**  
*milder Vanilleton  
gelagert im Alliereichenfass*  
Qualitätswein 2003 0,75l trocken €9

**Blaufränkisch**  
*würzig, herb, feine Frucht*  
Qualitätswein 2009 0,75l trocken €4

**St.Laurent**  
*würzig, kräftiges Rubinrot mit schwarzem Kern*  
Qualitätswein 2009 0,75l trocken €4.50

**Blauer Burgunder**  
*ausgeprägte Frucht, feines Bukett*  
Qualitätswein 2011 0,75l trocken €4.50

Rosè  
*Cuvee von Zweigelt, St.Laurent  
Blauer Burgunder, Blaufränkisch  
frisch, spritzig, trocken*  
Qualitätswein 2011 0,75l trocken €3.50

Weinbrände

Welschrieslingbrand 0,5l €12

Muskatbrand 0,5l €12

Traminerbrand 0,5l €13

Weißburgunderbrand 0,5l €13

Zweigeltbrand 0,5l €12

Grappa 0,5l €13  
*Tresterbrand aus den Trebern der Trockenbeerenauslese*

***Sekt***  
Welschriesling BRUT *nach der Champagnermethode hergestellt  
spritzig, frisch* 0,75l €10

***Traubensäfte***  
Weiß 1l €2.40  
Rot 1l €2.40

Sämtliche Weinbrände sind schwefelfrei!  
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

Honig

**Blütenhonig flüssig**

*Wiesen- und Wildblüten*

¼ kg 2.80€

½ kg 4.50€

1kg 8€

**Creme-Honig**

*sonnengelber Blütenhonig*

½ kg 4.50€

**Himbeercreme-Honig ausverkauft!**

*feiner weißer Cremehonig vom eigenen Himbeerfeld*

½ kg 5€

Werte Kunden!

Wir sind bestrebt Wein

bester Qualität zu erzeugen.

Wir wissen,

dass diese Qualität bereits

im Weingarten entsteht.

Deshalb bewirtschaften wir

unsere Weingärten nach den

neuesten Erkenntnissen

des integrierten Pflanzenbaues.

Was in der Natur heranreift,

wird in unserem Weinkeller

in schonender und reiner

Verarbeitung

zur vollen Entfaltung gebracht.

Indem Sie uns Ihr Vertrauen

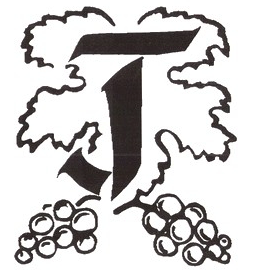
schenken, leisten

Sie gleichzeitig einen

Beitrag zur Erhaltung

bäuerlicher Weinbautradition.

Weinbau



Alfred

Tschida

A-7142 ILLMITZ

Obere Hauptstraße 49

Tel.&Fax

0043(0)2175/3537

[tschidawein@bnet.at](mailto:tschidawein@bnet.at)

www.tschida.at