



MICHAELER
HOF

AB HOF
PREISE

WEISSWEINE

Grüner Veltliner	0,75 l	6,60
Alexander	0,75 l	6,60
Neuburger	0,75 l	6,00
Rotgipfler	0,75 l	6,60
Traminer Spätlese	0,75 l	7,80
Valentin 2019 lieblich	0,75 l	7,80
Welschriesling	0,75 l	6,60
Zierfandler	0,75 l	7,20
Spätrot- Rotgipfler 2019	0,75 l	7,80
Valentin 2018	<i>AUSGETRUNKEN</i>	0,75 l 7,00
Beerenauslese weiß	0,5 l	11,40

ROTWEINE

Blauburger	0,75 l	7,20
Blauer Portugieser	0,75 l	6,00
Quattrophonie Exclusiv	<i>AUSGETRUNKEN</i>	0,75 l 11,80
Rosé	0,75 l	6,60
St. Laurent	0,75 l	7,20
St. Laurent weiß	0,75 l	7,20
Blauburger Beerenauslese	0,5 l	11,40

SCHAUMWEINE

Frizzante Rose		8,40
Frizzante Muskateller		8,40

TRAUBENSAFT

Traubensaft	1 l	3,80
-------------	-----	------

HAUSGEMACHTES BROT & GEBÄCK

1 kg hausgemachtes Sauerteigbrot	7,00
1 kg hausgemachtes Weizenbrot	7,00
1 hausgemachte Knopfschmel	1,00
1 hausgemachtes Fladenbrot	1,20
1 hausgemachtes Salzstangerl	1,20



KELLERGEREIFT & HAUSGEBACKEN

Brot oder Weiß, Süßwein oder Sauerteig – in jedem unserer Produkte schmeckt man immer den Michaelerhof. Regionsspezifischer Geschmack, dauerbegrünte Rebhassen, keinerlei Bodenherbizide und Spontangärung bestimmen unseren naturnahen Weinbau. Genauso natürlich und regional wie im Fass, geht es auch in unserem Ofen zu. Während Sie allerdings unser Wein kellerkalt und ausgereift erreicht, sollen Sie unser Brot ofenwarm und frischgebacken genießen können. Deswegen bitten wir um Vorbestellungen unter der Nummer 0664 8270779.

