



**MICHAELER**  
**HOF**

**AB HOF**  
PREISE

## WEISSWEINE

Grüner Veltliner	0,75 l	6,80
Alexander	0,75 l	6,80
Neuburger	0,75 l	6,20
Muskat Ottonel	0,75 l	7,40
Rotgipfler	0,75 l	6,80
Traminer Spätlese	0,75 l	8,00
Valentin	0,75 l	8,00
Welschriesling	0,75 l	6,20
Zierfandler	0,75 l	7,40
Spätrot- Rotgipfler	0,75 l	8,00
Beerenauslese weiß	0,5 l	11,60
Eiswein Grüner Veltliner	0,5 l	27,40

## ROTWEINE

Blauburger	0,75 l	7,40
Blauer Portugieser	0,75 l	6,20
Quattrophonie Exclusiv	0,75 l	12,00
Rosé	0,75 l	6,80
St. Laurent	0,75 l	7,40
St. Laurent weiß	0,75 l	7,40
Blauburger Beerenauslese	0,5 l	11,60

## SCHAUMWEINE

Frizzante Rose		8,40
Frizzante Muskateller		8,40

## TRAUBENSAFT

Traubensaft	1 l	4,00
-------------	-----	------

## HAUSGEMACHTES BROT & GEBÄCK

1 kg Sauerteigbrot	7,00
1 kg 100% Roggenbrot	7,00
1 kg Dinkel/Weizenbrot	7,00
1 Knopfsemmel	1,00
1 Salzstangerl	1,20
1 Kipferl	1,20



## KELLERGEREIFT & HAUSGEBACKEN

Brot oder Weiß, Süßwein oder Sauerteig – in jedem unserer Produkte schmeckt man immer den Michaelerhof. Regionsspezifischer Geschmack, dauerbegrünte Rebassen, 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.

