



**MICHAELER  
HOF**

**AB HOF**  
PREISE

## WEISSWEINE

Grüner Veltliner	0,75 l	7,00
Alexander	0,75 l	7,20
Gemischter Satz	0,75 l	7,00
Neuburger	0,75 l	6,80
Muskat Ottonel	0,75 l	7,60
Rotgipfler	0,75 l	7,20
Rotgipfler DAC	0,75 l	8,00
Traminer Spätlese	0,75 l	8,20
Valentin	0,75 l	8,20
Welschriesling	0,75 l	7,00
Zierfandler	0,75 l	7,60
Spätrot- Rotgipfler	0,75 l	8,20
Beerenauslese weiß	0,5 l	11,80
Eiswein Grüner Veltliner	0,5 l	21,20

## ROTWEINE

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

## SCHAUMWEINE

Frizzante Rosé		8,60
Frizzante Muskateller		8,60
Frizzante Grüner Veltliner		8,60

## TRAUBENSAPFT

Traubensapft	1 l	4,20
Ingwersirup	0,25 l	5,20
Lavendelsirup	0,25 l	5,20

## 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. Regionspezifischer 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.

