



WALDSTUBE

Eichenhof

AKTUELLE SCHMANKERL

CREMESUPPE VOM HOKAIDO-KÜRBIS

mit „Steirischer Sahne“

8,50 Euro

OFENFRISCHE 1/2 ENTE

mit geschmortem Rotkohl und Kartoffelknödel

29,50 Euro

OFENFRISCHE 1/4 ENTE

mit geschmortem Rotkohl und Kartoffelknödel

24,00 Euro

LACHSFILET

gebraten mit Zitronen-Rahm-Nudeln
und Beilagensalat

27,80 Euro

HERBSTLICHE GEMÜSE PASTAPFANNE

mit Kürbispesto und Parmesan

18,90 Euro



WIEßES SCHOCKOLADENMOUSSE

mit Himbeerkompott

8,20 Euro

MONATSBIER

PAULANER – OKTOBERFESTBIER

6,0 %

0,3 l 3,70 Euro

0,5 l 4,80 Euro

„Im Geschmack die perfekte Balance von leichter Hopfennote und kräftigem Malz. Festlich, vollmundig, wunderbar süffig. Ein Bier, das es nur zur Wiesn gibt.“

MONATSWEINE

Drei Rotweine von renommierten Weingütern der Côtes du Rhône

JEAN-MARC DIFFONTY

DIFFONTY CUVÉE DU VATICAN

Côtes du Rhône - Frankreich

0,1 l 3,40 Euro

0,2 l 6,30 Euro

0,75 l 22,00 Euro

CELLIER DES DAUPHINES

LES DAUPHINS ROUGE

Côtes du Rhône - Frankreich

0,1 l 3,40 Euro

0,2 l 6,30 Euro

0,75 l 22,00 Euro

PAUL JABOULET AÎNÉ

JABOULET PARALLELE 45

Côtes du Rhône - Frankreich

0,1 l 3,90 Euro

0,2 l 6,90 Euro

0,75 l 23,00 Euro



WALDSTUBE

Eichenhof

MONATSWEINE

JEAN-MARC DIFFONTY

Jean-Marc Diffonty, dessen Weingut auf das 17. Jahrhundert zurückgeht, verbindet in **Châteauneuf-du-Pape** Tradition und Innovation. Mit der legendären „**Cuvée du Vatican**“, die bis heute jedem neuen Papst überreicht wird, und der Premium-Cuvée „**Château Sixtine**“ steht das Haus für nachhaltigen, modernen Weinbau auf rund 15 Hektar mit Grenache, Mourvèdre und Syrah.

DIFFONTY CUVÉE DU VATICAN

Côtes du Rhône - Frankreich

0,1 l | 3,40 Euro

0,2 l | 6,30 Euro

0,75 l | 22,00 Euro

Ein charaktvoller, zeitloser Wein von großer Faszination. Aromen von eingelegten Früchten, Kirschlikör, Pfeffer und Tabak verleihen ihm Eleganz, Würze und Körper. Eine Offenbarung geheimnisvoller Tiefe – im unnachahmlichen Rhône-Stil. Schwarzkirsche, Brombeere, Johannisbeere und ein Hauch Minze prägen sein frisches, saftiges Wesen. Feine Gewürze, Eukalyptus und weiche Tannine verleihen ihm Lebendigkeit und anhaltende Harmonie.

CELLIER DES DAUPHINES

Das **Cellier des Dauphins**, 1967 als Zusammenschluss von rund 2.300 Winzerfamilien gegründet, zählt zu den wichtigsten Erzeugern der südlichen Rhône. Auf über 18.000 Hektar entstehen jährlich rund 90 Millionen Liter Wein – mit Fokus auf Nachhaltigkeit und Bio-Qualität. Seit dem Rebranding 2019 ist die Marke international präsent und modern positioniert., Mourvèdre und Syrah.

LES DAUPHINS ROUGE

Côtes du Rhône - Frankreich

0,1 l | 3,40 Euro

0,2 l | 6,30 Euro

0,75 l | 22,00 Euro

Meisterlich vereinen sich die regionaltypischen Rebsorten Grenache, Syrah und Mourvèdre zu einem tief rubinroten Wein mit betörendem Duft nach schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und feiner Würze. Am Gaumen zeigt er sich saftig, harmonisch und strukturiert, mit Noten von süßem Tabak, Kirschen, Veilchen und Lakritze. Ein eleganter, fleischiger Wein mit blumiger Finesse und langem, aromatischem Nachklang – ein unvergesslicher Rhône-Genuss.

PAUL JABOULET AÎNÉ

Paul Jaboulet Aîné, 1834 gegründet, wurde durch den legendären Hermitage „**La Chapelle**“ weltberühmt. Unter der Leitung von **Caroline Frey** erlebte das Weingut eine Renaissance: modernisiert, biologisch und biodynamisch bewirtschaftet. Heute zählt Jaboulet Aîné wieder zu den führenden Häusern der Rhône – ein Vorbild für die Verbindung von Tradition und Innovation.

JABOULET PARALLELE 45

Côtes du Rhône - Frankreich

0,1 l | 3,90 Euro

0,2 l | 6,90 Euro

0,75 l | 23,00 Euro

Parallèle 45 – der Klassiker von **Paul Jaboulet Aîné**, benannt nach dem 45. Breitengrad, der direkt über den Kellern des Hauses verläuft. Ausdrucksstark und harmonisch mit Aromen von Johannisbeere, Sauerkirsche, Brombeere und feiner Würze. Weich, rund und lebendig – ein typischer, charmanter Côtes-du-Rhône.