

Unser Weinsortiment



Wir am Büffelhof möchten unseren Gästen nicht nur beim Essen ein ganz besonderes Erlebnis bieten, sondern auch bei der Auswahl des passenden Weines.

Daher ist unsere Weinkarte ein bunt gemischtes Ensemble verschiedener Geschmäcker, Rebsorten und Preisklassen, damit auch wirklich für jeden etwas dabei ist.

Einiges von Steffen persönlich probiert, das Weingut besucht und für gut befunden. Wie zum Beispiel das wunderschöne „Schloss Halbturn“ im Burgenland, das stets einen Besuch wert ist oder das „Weingut Heinrich Hartl III“ zu welchem - auf Tipp eines guten Freundes - ein ganz persönlicher Draht entstanden ist.

Manch andere Weine auf Empfehlung unseres Freundes Francesco aus „Geisels Weingalerie“ oder von Gerd Rindchen von „Rindchens Weinkontor“ in München, der mit seinem Gespür für die passenden Weine speziell uns verwöhnt.

Im Focus stehen Weine aus Österreich, Norditalien, Südtirol und Deutschland. Die üblichen französischen Verdächtigen werdet ihr bei uns kaum finden. Wir sind stets auf der Suche nach kleinen Weingütern, spannenden Winzern und Weinen, die man so fast nirgends mehr genießen kann.

Wir möchten euch die gesamte Bandbreite unserer Weine anbieten, daher könnt ihr alle Weine, die wir im Hofladen verkaufen auch im Restaurant bestellen und bezahlt lediglich den Verkaufspreis plus ein Korkgeld von fünfzehn Euro. So gewährleisten wir absolute Transparenz und das Vergnügen auch mal, einen anderswo sehr teuren Wein, genießen zu können.



Büffelhof Beuerbach

Restaurant | Catering | Events



Weißwein

Deutschland

Bacchus „G“, 2106 <i>Weingut Jürgen Hofmann, Röttlingen/Franken</i>	0,75 l	25 Euro
Riesling, 2017 <i>Peth-Wetz, Rheinhessen</i>	0,75 l	21 Euro
Grauer Burgunder „Stein“, 2016 <i>Weingut ABRIL, Kaiserstuhl</i>	0,75 l	32 Euro
Riesling, 2015 <i>Fritz Haag, Brauneberg/Mosel</i>	0,75 l	32 Euro
Weißburgunder „JR“, Junge Reben, 2016 <i>Weingut Christmann, Grimmeldingen/Pfalz</i>	0,75 l	30 Euro
Chardonnay „Zeit“, 2016 <i>Weingut ABRIL, Kaiserstuhl</i>	0,75 l	37 Euro
Gewürztraminer „Stein“, 2016 <i>Weingut ABRIL, Kaiserstuhl</i>	0,75 l	32 Euro
Ruländer Beerenauslese „Steinbach“, 2012 <i>Weingut ABRIL, Kaiserstuhl</i>	0,5 l	46 Euro
Scheurebe „Steinmeer“, 2017 <i>Weingut Fogt, Rheinhessen</i>	0,75 l	21 Euro
Chardonnay „Vom Kalkmergel“, 2017 <i>Weingut Fogt, Rheinhessen</i>	0,75 l	23 Euro



Weißwein

Österreich

Gelber Muskateller, 2018

Heinrich Hartl III, Thermenregion

0,75 l

24 Euro

Gelber Muskateller, 2017

Weingut Heinisch, Weinviertel DAC/Wolfspassing

0,75 l

27 Euro

Rivaner, 2016

Heinrich Hartl III, Thermenregion

0,75 l

23 Euro

Rotgipfler, 2016

Heinrich Hartl III, Thermenregion

0,75 l

28 Euro

Traminer, 2017

Heinrich Hartl III, Thermenregion

0,75 l

25 Euro

Grüner Veltliner „Königsegg“, 2017

Schloss Halbturn, Burgenland

0,75 l

25 Euro

Impérial weiß, 2009

Schloss Halbturn, Burgenland

0,75 l

48 Euro

Riesling Auslese, 2008

Schloss Halbturn, Burgenland

0,375 l

43 Euro

Gemischter Satz, 2017

Bernhard Ott, Feuersbrunn/Wagram

0,75 l

27 Euro

Grüner Veltliner „Atzenberg“, 2017

Weingut Heinisch, Weinviertel DAC/Wolfspassing

0,75 l

22 Euro

Weißwein



Italien

Verdichio del Mantelica „del Cerro“, 2017

Belisario, Mantelica

0,75 l

20 Euro

Chardonnay „Löwengang“ DOC, 2014

Alois Lageder, Margreid/Südtirol

0,75 l

65 Euro

Lugana, 2017

Feliciano Felugan, Lombardei

0,75 l

26 Euro

San Martius della Battaglia“Torfel“, 2017

Feliciano Felugan, Lombardei

0,75 l

25 Euro

Sauvignon Blanc IGT, 2014

Silvio Jermann, Villanova di Forra/Friaul

0,75 l

40 Euro



Weißwein

Frankreich

Chablis 1er Cru „Vau-Ligneau“, 2014

Alain Geoffroy, Beines/Burgund-Chablis

0,75 l

38 Euro

Sancerre „Grande Réserve“, 2015

Domaine Henri Burgeois, Chavignol/Val de Loire

0,75 l

37 Euro

Roséwein

Österreich

Cuvée Rosa Strehn, 2017

Weingut Strehn, Burgenland

0,75 l

22 Euro



Rotwein

Deutschland

WIN WIN Cuvée rot, 2013

Weingut von Winning, Deidesheim/Pfalz

0,75 l

34 Euro

Spätburgunder „Magmatit“, 2016

Weingut ABRIL, Kaiserstuhl

0,75 l

30 Euro

Österreich

Zweigelt, 2015

Weingut Umathum, Burgenland

0,75 l

30 Euro

Cabernet Sauvignon, 2013

Heinrich Hartl III, Thermenregion

0,75 l

33 Euro

Pinot Noir „Graf Weingartl“, 2012

Heinrich Hartl III, Thermenregion

0,75 l

43 Euro

Furioso, 2014

Weingut Heinisch, Weinviertel DAC/Wolfspassing

0,75 l

31 Euro

Blaufränkisch, 2016

Weingut Strehn, Deutschkreutz

0,75 l

23 Euro

Blaufränkisch „Roter Schotter“, 2015

Weingut Strehn, Deutschkreutz

0,75 l

31 Euro

St. Laurent Reservé, 2013

Heinrich Hartl III, Thermenregion

0,75 l

37 Euro



Rotwein

Österreich

Blaifränkisch „Jungenberg“, 2009 <i>Schloss Halbturn, Burgenland</i>	0,75 l	140 Euro
Pinot Noir Premium „Königsegg“, 2011 <i>Schloss Halbturn, Burgenland</i>	0,75 l	32 Euro
Zweigelt Reservé „Königsegg“, 2009 <i>Schloss Halbturn, Burgenland</i>	0,75 l	32 Euro
Premium Cuvée „Königsegg“, 2009 <i>Schloss Halbturn, Burgenland</i>	0,75 l	32 Euro
St. Laurent, 2007 <i>Schloss Halbturn, Burgenland</i>	0,75 l	44 Euro

Italien

Barbera del Monferrato DOC, 2014 <i>Romina Tacchino, Castelletto d`orba/Piemont</i>	0,75 l	28 Euro
Chianti Classico Riserva „Il Grigio“ DOC, 2014 <i>Az. Ag. San Felice, Castelnuovo Beradenga/Toscana</i>	0,75 l	32 Euro
Lagrein DOC, 2016 <i>Ansitz Waldgries-Christian Plattner, Bozen/Südtirol</i>	0,75 l	34 Euro
Rosso di Montalcino DOC, 2013 <i>Castiglion del Bosco, Montalcino/Toscana</i>	0,75 l	26 Euro

Rotwein



Frankreich

Bordeaux Bad Boy, 2014

Jean-Luc Thunevin, Bordeaux

0,75 l

38 Euro

Spanien

Tinta de toro & Garnacha „Prima“, 2013

Bodegas Mauro, Pedrosa del Rey- Valladolid/Toro

0,75 l

29 Euro

Rioja Gran Reserva, 2013

Sierra Cantabria, Laguardia/Rioja

0,75 l

29 Euro

Südafrika

Cabernet Franc „The Cab“, 2015

Muratie Wine Estate, Stellenbosch

0,75 l

31 Euro



Schaumwein

Prosecco Spumante „Gujot“ Az.-Ag. Francesco Drusian, Italien	0,75 l	26 Euro
Veltliner DRY, grüner Veltliner, 2017 Weingut Heinisch, Weinviertel DAC/Wolfspassing	0,75 l	28 Euro
Crémant de Loire brut, „Carte Turquoise“ Domaine de Baumard, Loire	0,75 l	32 Euro
Brut Rosé, 1er Cuvée Bruno Paillard, Reims/Champagne	0,75 l	90 Euro

Spirituosen

Verschiedene Bodenseeschnäpse	2cl	3,50 Euro
Ramazotti	2cl	3,50 Euro
Fernet Branca	2cl	3,50 Euro
Honig-Williams	2cl	3,50 Euro



Apéritif

Prosecco	0,1l	4,00 Euro
Aperol Spritz	0,2l	4,50 Euro
Hugo	0,2l	4,50 Euro
Lillet Chillberry	0,2l	4,50 Euro
Ramazotti Rosato	0,2l	4,50 Euro
Gin Tonic (The Duke)	0,2l	5,80 Euro