

wein &

bier &

schnaps &

alkoholfrei

# **SEITENZAHL // THEMA**

2 // SCHAUMWEIN

## **DEUTSCHLAND**

3 // Baden, Württemberg, Franken

4 // Pfalz, Rheinhessen

5 // Nahe, Rheingau

6 // Mosel, Ahr

## **ÖSTERREICH**

7 // Burgenland, Wachau, Steiermark

## **FRANKREICH**

8 // Alsace, Burgund, Beaujolais, Rhône, Loire

9 // Bordeaux, Provence,

## **ITALIEN**

10 // Kampanien, Trentino, Toscana, Apulien

## **SPANIEN**

10 // Rioja, Priorat, Rueda

11-12 // SPIRITUOSEN

13 // GETRÄNKE

14 // GLASWEISE

## Schaumwein //

2014 Blanc de Blancs EXTRA BRUT [Pinot Blanc & Pinot Gris]	<i>Raumland</i>		€110
2014 „TRIUMVIRAT“ [Pinot Noir, Chardonnay & Meunier]	<i>Raumland</i>		€134
2019 Riesling Sekt Tradition BRUT	<i>Griesel</i>		€63
2018 Pinot Extra BRUT	<i>Weingut am Klotz</i>		€64
2018 Riesling BRUT NATURE	<i>Odinstal</i>	1.5l	€136
n.v. CRÈMANT „Cuvée Marie Ambal Rosé“ BRUT NATURE [Chardonnay, Pinot Noir]	<i>Veuve Ambal</i>		€78
n.v. Champagner Deutz BRUT CLASSIC [Chardonnay, Pinot Noir & Meunier]			€90
Rosé Champagner Èdition Speciale [Meunier, Pinot Noir & Chardonnay]	<i>Jeanaux-Robin Èclats</i>		€98
n.v. Champagner Premier Cru „Heri Hodie“ [Meunier & Pinot Noir]	<i>Champagne Roger Coulon</i>		€142
2015 Champagner Textures BRUT NATURE [Pinot Blanc]	<i>Vouette &amp; Sorbée</i>		€195
n.v. "Le Jardin de la Grosse Pierre" BRUT NATURE [Pinot Noir, Meunier, Pinot Blanc, Pinot Gris, Chardonnay, Arbanne, Petit Meslier]	<i>Benoît Lahaye</i>		€198
n.v. Cuvée Louis BRUT NATURE [Chardonnay & Pinot Noir]	<i>Tarlant</i>		€220
2018 Cava BRUT [Macabeo, Chardonnay, Paralleda, Xarel.lo]	<i>Juvé y Camps</i>		€62
2020 Rio Degli Sgoccioli Emilia Lambrusco IGT	<i>Cinque Campi</i>		€65

# DEUTSCHLAND

## BADEN

[W] 2020 Oberrotweil Grauburgunder	<i>Weingut Salwey</i>	€66
[W] 2019 Grauburgunder GG „HENKENBERG“	<i>Weingut Salwey</i>	€110
[Rosé] 2022 Spätburgunder	<i>Weingut Salwey</i>	€36
[R] 2020 Oberrotweil Spätburgunder	<i>Weingut Salwey</i>	€93
[W] 2022 Eichbuck Grauburgunder	<i>Holger Koch</i>	€54
[W] 2021 Chardonnay	<i>Shelter Winery</i>	€69
[W] 2021 Grauburgunder „OBERBERGEN BASSGEIGE“	<i>Franz Keller</i>	€65
[R] 2021 Spätburgunder GG „ENSELBERG JECHTINGEN“	<i>Franz Keller</i>	€86
[W] 2020 Chardonnay „ALTE REBEN“	<i>Bernhard Huber</i>	€125
[W] 2020 Chardonnay GG „BIENENBERG“	<i>Bernhard Huber</i>	€216
[R] 2020 Malterdinger Spätburgunder	<i>Bernhard Huber</i>	€91
[R] 2014 Malterdinger Spätburgunder	<i>Bernhard Huber</i>	€147
[R] 2020 Spätburgunder GG „ALTE BURG“	<i>Bernhard Huber</i>	€185
[R] 2020 Spätburgunder GG „SCHLOSSBERG“	<i>Bernhard Huber</i>	€260
[R] 2015 Spätburgunder GG „BIENENBERG“	<i>Bernhard Huber</i>	1,5l €565

## WÜRTTEMBERG

[W] 2022 Sauvignon Blanc „RESERVE“	<i>Aldinger</i>	€63
[W] 2022 Weißburgunder „UNTERTÜRKHEIM GIPS“	<i>Aldinger</i>	€62
[R] 2020 Merlot „RESERVE“	<i>Aldinger</i>	€100
[R] 2021 Lemberger „HANWEILER BERG“	<i>Aldinger</i>	€63
[W] 2019 Riesling GG „STETTENER PULVERMÄCHER“	<i>Jochen Beurer</i>	€135

## FRANKEN

[W] 2022 Silvaner Erste Lage „JULIUS-ECHTER-BERG“	<i>Hans Wirsching</i>	€56
[W] 2020 Silvaner GG „JULIUS-ECHTER-BERG“	<i>Hans Wirsching</i>	€98
[W] 2022 Kronsberg Chardonnay „ALTE REBEN“	<i>Hans Wirsching</i>	€61
[W] 2020 Silvaner „RETZSTADTER DER SCHÄFER“	<i>Rudolf May</i>	€60

## PFALZ

[W] 2021 Weißburgunder „MANDELBERG“	<i>Siener</i>	€71
[W] 2020 Sauvignier Gris Pi:we, natural wine	<i>Mugler Schumann Drewitz</i>	€72
[W] 2019 Silvaner [Nakt]	<i>Odinstal</i>	€89
[W] 2022 Silvaner [Nakt]	<i>Odinstal</i>	€89
[W] 2022 Sauvignon Blanc „I“	<i>von Winning</i>	€66
[W] 2018 Sauvignon Blanc „500“	<i>von Winning</i>	€124
[W] 2021 Weißburgunder „IMPERIAL“	<i>von Winning</i>	€85
[W] 2022 Riesling „REITERPFAD“	<i>von Winning</i>	€68
[W] 2021 Riesling GG „UNGEHEUER“	<i>von Winning</i>	€106
[W] 2019 Riesling „MARMAR“	<i>von Winning</i>	€200
[W] 2018 Riesling „OZYETRA“	<i>von Winning</i>	€244
[W] 2023 Weißburgunder „TRADITION“	<i>Philipp Kuhn</i>	€40
[W] 2023 Sauvignon Blanc „TRADITION“	<i>Philipp Kuhn</i>	€40
[R] 2019 „LUITMAR“	<i>Philipp Kuhn</i>	€101
	[Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc]	
[R] 2018 Cabernet Sauvignon	<i>Philipp Kuhn</i>	€101
[W] 2020 Gelber Muskateller	<i>Jülg</i>	€38
[W] 2021 Sauvignon Blanc „FUME“	<i>Eymann</i>	€49
[Rosé] 2021 „SAIGNEE“	<i>Eymann</i>	€49
	[Merlot & Cabernet Cubin]	
[R] 2018 Spätburgunder „KALKMERGEL“	<i>Knipser</i>	€94
[R] 2019 Merlot „HÖHENFLUG“	<i>Thomas Hensel</i>	€66

## RHEINHESSEN

[W] 2016 Riesling GG „HEERKRETZ“	<i>Wagner-Stempel</i>	€130
[W] 2020 Riesling GG „HEERKRETZ“	<i>Wagner-Stempel</i>	€122
[W] 2015 Riesling „EMT“	<i>Wagner-Stempel</i>	€249
[W] 2016 Riesling „EMT“	<i>Wagner-Stempel</i>	€249
[R] 2019 Pinot Noir GG „HEERKRETZ“	<i>Wagner-Stempel</i>	€136
[W] 2020 Silvaner „X.T. NATURAL“	<i>Gunderloch</i>	€42
[W] 2022 Nackenheim Weißburgunder	<i>Gunderloch</i>	€46
[W] 2016 Riesling GG „PETTENTHAL“	<i>Kühling-Gillot</i>	€128
[W] 2018 Riesling GG „PETTENTHAL“	<i>Kühling-Gillot</i>	€128
[W] 2014 Riesling GG „HIPPIG“	<i>Kühling-Gillot</i>	€149
[W] 2016 Riesling GG „HUBACKER“	<i>Weingut Keller</i>	€450
[W] 2016 Riesling GG „KIRCHSPIEL“	<i>Weingut Keller</i>	€465

## NAHE

[W] 2020 Blanc de Noir DEEP BLUE	<i>Tesch</i>	€49
[W] 2022 Riesling „7 TERROIRS“	<i>Gut Hermannsberg</i>	€49
[W] 2022 Riesling „VOM VULKAN“	<i>Gut Hermannsberg</i>	€64
[W] 2022 Riesling GG „STEINBERG“	<i>Gut Hermannsberg</i>	€103
[W] 2014 Riesling GG „BASTEI“	<i>Gut Hermannsberg</i>	€134
[W] 2022 Grauburgunder „S“	<i>Emrich-Schönleber</i>	€61
[W] 2021 Riesling GG „FRÜHLINGSPLÄTZCHEN“	<i>Emrich-Schönleber</i>	€116
[W] 2018 Riesling „HALENBERG „R“	<i>Emrich-Schönleber</i>	€114
[W] 2020 Riesling GG „HALENBERG“	<i>Emrich-Schönleber</i>	€116

## RHEINGAU

[W] 2022 Riesling „HOCHHEIMER HÖLLE“	<i>Künstler</i>	€54
[W] 2022 Stielweg Riesling „ALTE REBEN“	<i>Künstler</i>	€63
[W] 2021 Lorch Riesling „ESTATE“	<i>Georg Breuer</i>	€57
[W] 2022 Riesling „TERRA MONTOSA“	<i>Georg Breuer</i>	€82
[W] 2017 Riesling GG „BERG ROSENECK“	<i>Georg Breuer</i>	€160
[R] 2020 Spätburgunder „GB“	<i>Georg Breuer</i>	€87
[W] 2019 Riesling „BERG SCHLOSSBERG“	<i>Dr.Covers-Kauter</i>	€97
[R] 2022 Pinot Noir	<i>Dr.Covers-Kauter</i>	€55

## MOSEL

[W] 2022 Riesling	<i>Clemens Busch</i>	€42
[W] 2022 Riesling „VOM ROTEN SCHIEFER“	<i>Clemens Busch</i>	€59
[W] 2022 Marienburg Riesling Kabinett	<i>Clemens Busch</i>	€68
[W] 2020 Marienburg Riesling GG „FAHRLAY“	<i>Clemens Busch</i>	€119
[W] 2020 Marienburg Riesling GG „ROTHENPFAD“	<i>Clemens Busch</i>	€97
[W] 2022 Riesling Kabinett „GOLDTRÖPFCHEN“	<i>Reinhold Haart</i>	€56
[W] 2022 Riesling Spätlese „GOLDTRÖPFCHEN“	<i>Reinhold Haart</i>	€69
[W] 2011 Riesling Spätlese „GOLDTRÖPFCHEN“	<i>Reinhold Haart</i>	€88
[W] 2022 Riesling	<i>von Hövel</i>	€41
[W] 2022 Riesling Kabinett	<i>von Hövel</i>	€46
[W] 2022 Riesling Kabinett „SCHARZHOFBERG“	<i>von Hövel</i>	€85
[W] 2015 Riesling GG „SCHARZHOFBERG“	<i>von Hövel</i>	€114
[W] 2021 Riesling GG „ABTSBERG“	<i>Maximin Grünhaus</i>	€98
[W] 2022 Riesling	<i>Geltz Ziliken</i>	€47

## AHR

[W] 2022 Weissburgunder „PURIST“	<i>J. J. Adeneuer</i>	€44
[R] 2021 Spätburgunder „PURIST“	<i>J. J. Adeneuer</i>	€42
[R] 2022 Spätburgunder „KLEINE KAMMER“	<i>J. J. Adeneuer</i>	€98

## AUSTRIA

### BURGENLAND

[W] 2020 Welschriesling	<i>Straka</i>	€66
[W] 2022 Sauvignon Blanc „VOGELSANG“	<i>Triebaumer</i>	€46
[W] 2018 Sauvignon Blanc „URWERK S“	<i>Triebaumer</i>	€95
[W] 2008 Chardonnay „PANDKRÄFTN“	<i>Triebaumer</i>	€112
[R] 2021 Blaufränkisch „GEMÄRK“	<i>Triebaumer</i>	€52
[R] 2021 „TRIDENDRON“	<i>Triebaumer</i>	€63
[Blaufränkisch,Merlot & Cabernet Sauvignon]		
[R] 2018 Blaufränkisch URWERK	<i>Triebaumer</i>	€98
[R] 2018 Beck INK	<i>Judith Beck</i>	€48
[St. Laurent & Zweigelt]		
[R] 2020 Blaufränkisch „BELÀ-JÒSKA“	<i>Wachter-Wiesler</i>	€50
[R] 2020 Blaufränkisch	<i>Moric</i>	€64
[R] 2019 Zweigelt „MITTERJOCH“	<i>Birgit Braunstein</i>	€54
[R] 2018 Blaufränkisch Leithaberg DAC „GLAWRINZA“		€87
[W] 2022 Illmitzer Scheurebe Spätlese	<i>Tschida</i>	€39
[W] 2022 Auslese	<i>Tschida</i>	€53
[St. Laurent & Zweigelt]		

### WACHAU

[W] 2021 Grüner Veltliner Smaragd „HOCHRAIN“	<i>FJ Gritsch</i>	€98
[W] 2019 Grüner Veltliner Smaragd „SINGERRIEDEL“	<i>FJ Gritsch</i>	€160

### STEIERMARCK

[W] 2022 Sauvignon Blanc „GAMLITZ“	<i>Sattlerhof</i>	€63
[W] 2020 Sauvignon Blanc „KRANACHBERG“	<i>Sattlerhof</i>	€146

## FRANCE

### ALSACE

[W] 2017 Gewürztraminer „LES FOLASTRIES“	<i>Josmeyer</i>	€71
[W] 2015 Gewürztraminer „ROSACKER“	<i>David Ermel &amp; Fils</i>	€67

### BURGUND

[W] 2019 Macon-Fuissé	<i>Domaine Thibert Père &amp; Fils</i>	€89
[W] 2020 Saint-Véran „LES CARRALES“	<i>Domaine de la Creuze Noire</i>	€72
[W] 2022 Chablis „VIGNE DE LA BOISSONNEUSE“	<i>Julien Brocard</i>	€98
[W] 2021 Chablis „LES GRANDES TERROIRS“	<i>Samuel Billaud</i>	€105
[W] 2017 Pouilly-Fuissé „TRADITION“	<i>Domaine Valette</i>	€147
[W] 2020 Meursault	<i>Antoine Jobard</i>	€205
[W] 2017 Meursault	<i>Jean-Philippe Fichet</i>	€143
[W] 2018 Montagny 1er Cru „LES JARDINS“	<i>Didier Charton-Vachet</i>	€86
[W] 2016 Bourgogne Blanc „Côte d'Or“	<i>Domaine Fabien Coche</i>	€94
[R] 2018 Santenay 1er Cru „LE PASSETEMP“	<i>Jean-Marc Vincent</i>	€155

### BEAUJOLAIS

[R] 2020 Morgon „CÔTE DU PY“	<i>Domaine Jean Foillard</i>	€91
------------------------------	------------------------------	-----

### RHÔNE

[R] 2014 Gigondas	<i>Château de Saint Cosme</i>	€117
	[Grenache & Mourvèdre & Syrah & Cinsault]	
[R] 2019 Châteauneuf-du-Pape	<i>Château de Saint Cosme</i>	€102
	[Grenache & Mourvèdre]	
[R] 2020 Côtes du Rhône	<i>Domaine du Grand Tinel</i>	€50
	[Cepages, Grenache & Syrah]	
[R] 2019 Châteauneuf-du-Pape	<i>Domaine du Grand Tinel</i>	€95
	[Grenache & Syrah]	

### LOIRE

[W] 2022 Sancerre	<i>Vignobles Berthier</i>	€69
-------------------	---------------------------	-----

## **BORDEAUX**

[R] 2019 CÔTES DE BOURG *Château Falfaß* €62  
[Merlot & Cabernet Sauvignon]

## **PROVENCE**

[R] 2018 BANDOL *Château de Pibarnon* €92  
[Grenache & Mourvèdre]

## ITALIA

### KAMPANIEN

[R] 2018 Aglianico „REDIMORE“ *Mastroberardino* €43

### TRENTINO

[R] 2019 Teroldego „SGARZON“ *Foradori* €89

[R] 2019 Teroldego „GRANATO“ *Foradori* €118

### TOSCANA

[R] 2019 Montepulciano d`Abruzzo „AMPHORA“ *Francesco Cirelli* €59

[Rosé] 2021 „FLOWER POWER“ *Podere 414* €38  
[Sangiovese]

### APULIEN

[W] 2021 „CARABUS BIANCO“ *Caiaffa* €44  
[Chardonany & Fiano]

## ESPAÑA

### RIOJA

[R] 2018 „RODA“ Reserva *Roda* €110  
[Tempranillo & Garnacha & Graciano]

[R] „VINA TONDONIA“ Reserva *R. Lopez de Heredia* €165  
[Tempranillo & Garnacha & Graciano & Mazuela]

### PRIORAT

[W] 2020 Grenache Blanc „QUARS“ *El Mas de L`A La Morera* €78

[R] 2019 „PLANETES“ *Familia Nin Ortiz* €95  
[Garnacha & Carignan]

## **RUEDA**

[W] 2022 Verdejo „SOBRE LIAS“ Crianza *La Pasajera* €38

### *Deutsche Spirituosen Manufaktur, Berlin 2cl*

Zitronenverbene	€12.5
Salbei	€12.5
Ingwer	€12.5
Muskatnuss	€13.5
Sizilianische Cedro	€12.5

### *Faudes, Kaiserstuhl, Baden 2cl*

Gurkengeist	€6
Zwetschge	€7
Blutorange	€9
Himbeere	€5
Mandarine	€9
Quitte	€8
Rote Bete	€9
Rhabarberlikör	€6
Williams-Christ Birne	€5

### *Edelbrennerei Dirker, Mömbris Bayern 2cl*

Haselnuss	€7
-----------	----

### *Hans Reisetbauer, Axberg in Oberösterreich 2cl*

Karotten Brand	€11
----------------	-----

### *Haas, Fränkische Schweiz 2cl*

Walnuss	€8
Aprikosenlikör	€6
Waldhimbeere	€7
Birne „Gute Luise“	€6

### *Nonino, Friaul*

Grappa „Chardonnay Barrique“ 2cl	€5
Amaro „Quintessentia“ 5cl	€5

### Portwein 5cl

Fine white Port	<i>Delaforce</i>	€4
10y old Tawny Port	<i>Koppke</i>	€5

### Chateau du Montifaud, Cognac 2cl

Cognac X.O.		€11
Vieux Pineau des Charentes Rouge		€6

### Rum 2cl

Don Papa		€6.5
Botucal		€7

### Wermut 5cl

White Vermouth	<i>Ferdinand's</i>	€7
White Vermouth	<i>Jean Baptiste de la Quintinye</i>	€6.5
Red Vermouth	<i>Antica Formula</i>	€5

### Pastis 5cl

Château des Creissauds		€8.5
------------------------	--	------

### Gin 5cl

<i>Ferdinand's</i> Dry		€11
<i>Ferdinand's</i> Quince		€10
<i>Ferdinand's</i> Goldcap		€19
<i>Monkey 47</i> Sloe		€9
+ <i>Fever-Tree</i> Mediterranean Water 0.2l		€2.5

### Whiskey 4cl

Laphroaig Quarter Cask		€10
Balvenie Carribean		€14

## Cocktails

sour44	€14
Negroni	€12
Martini Cocktail	€13
Elder Fashioned	€11
Espresso Martini	€13

## Wasser

Taunus Quelle Classic 0,75l	€7
Taunus Quelle Naturelle 0,75l	€7
Preussenquelle Still 0,25l	€4
Preussenquelle Classic 0,25l	€4

## Ohne Vol.%

Lavendel / Zitrone / Soda	€6
Homemade Juices	€9
Holunder / Tonic	€6
Homemade Iced Teas	€5.5
[ Grüner Tee, Minze, Verjus ]	

## Biere, 0.33l

Rothaus Pils, Tannenzäpfle	€5
Allgäuer Helles, Meckatzer	€5
Allgäuer Weißgold 0%, Meckatzer	€5

## Kaffee, We Roast Coffee / Berlin

„SOUTH BLEND ESPRESSO“

Espresso, Kaffee	€4
Cappuccino, doppelter Espresso	€5
Tee, verschiedene Sorten, von Paper & Tea 400ml	€5

## **Glasweise //**

### Schaumwein 0.1

2019 Riesling Sekt Tradition BRUT <i>Griesel, Hessische Bergstraße</i>	€12
Champagner BRUT CLASSIC <i>Deutz, Champagne</i> [Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier]	€15

### Weiß 0.1

2021 Riesling FRIEDSTEIN <i>Schwarz, Sachsen</i>	€14
2021 Grauburgunder OBERBERGEN BASSGEIGE <i>Franz Keller, Baden</i>	€11
2019 Blanc de Noir DEEP BLUE <i>Tesch, Nahe</i>	€9

### Rose 0.1

2021 Rosé FLOWER POWER <i>Podere 414</i> [Sangiovese]	€7
--	----

### Rot 0.1

2019 Merlot HÖHENFLUG <i>Thomas Hensel, Pfalz</i>	€11
2020 Gamay MORGON „CÔTE DU PY“ <i>Domaine Jean Foillard, Beaujolais</i>	€15
2020 Blaufränkisch <i>Moric, Burgenland</i>	€11

### Wein- & Getränkebegleitung

Weinbegleitung, 5 Gänge	€56
Weinbegleitung, 4 Gänge	€46
Ohne Vol.%, 5 Gänge	€45
Ohne Vol.%, 4 Gänge	€36

Gerne bieten wir Ihnen auch eine Kombination aus Wein- & 0 Vol% Begleitung an.