

## Aperitifs

Prosecco DOC/Spumante	0,1 l	€ 8,50	Campari* Soda/Orange	0,2 l	€ 8,00
Sekt Hausmarke	0,1 l	€ 8,00	Aperol* Soda/Orange	0,2 l	€ 9,00
Champagner Hausmarke	0,1 l	€ 12,00	Lillet Wild Berry	0,2l	€ 8,50
Cremant D´Alsace	0,1 l	€ 8,00	Martini dry/bianco/rosso	5 cl	€ 7,00

\*enthält Farbstoffe

## Offene Weine

### Weiß

Capsula Viola, Santa Cristina, Toscana	0,25 l	€ 7,50
Pinot Grigio, Villa Santa Flavia, Venetien	0,25 l	€ 7,50
Chardonnay, Villa Santa Flavia, Venetien	0,25 l	€ 7,50
Riesling, Weingut Rings, Pfalz	0,25 l	€ 7,50
Grüner Veltliner, Johann Topf, Niederösterreich	0,25 l	€ 7,50
Trebbiano D´Abruzzo, Fantini/Farnese, Abruzzen	0,25 l	€ 7,50
Eintausender Weissburgunder, Dreissigacker, Rheinhessen, DE	0,25 l	€ 7,50

### Rosé

Le Cheval d´Or, Syrah, Region Languedoc, Frankreich	0,25 l	€ 7,50
---	--------	--------

### Rot

Cabernet Sauvignon, Villa Santa Flavia, Venetien	0,25 l	€ 7,50
Merlot, Villa Santa Flavia, Venetien	0,25 l	€ 7,50
Château Roc de Levrault, Bordeaux	0,25 l	€ 7,50
Zweigelt, Johann Topf, Niederösterreich	0,25 l	€ 7,50
Montepulciano D´Abruzzo, Fantini /Farnese, Abruzzen	0,25 l	€ 7,50
Portugieser & Dornfelder, Jung & Knobloch, Rheinhessen, DE	0,25 l	€ 7,50

## Weißwein

### Frankreich

<b>2012er</b>	<b>La Rochetais Pouilly Fumé</b> <b>Domain Marcel Martin, Loire</b> <i>Mit seinen blumigen und fruchtigen Noten passt er zu Meeresfrüchten, hellem Fleisch und Ziegenkäse.</i>	0,75 l	€ 35,00
<b>2018er</b>	<b>Chardonnay, Réserve Spéciale</b> <b>Gérard Bertrand, Südfrankreich</b> <i>fruchtiges Aroma von Steinobst, Zitrusfrüchten und einem Hauch Exotik, die bei diesem Chardonnay geschmeidig mit den würzigen Röstnoten der Barriquereife verschmelzen.</i>	0,75 l	€ 35,00

## Deutschland

2019er	<b>Sylvaner</b> <b>Bickel Stumpf, Franken</b> <i>Sehr verspielte Cocktailfrucht, hauptsächlich Birne, Mirabelle und etwas Ananas mit Lebkuchen und etwas Biskuit. Klar und feinsaftig. Wirkt eher leicht, lebendig und erfrischen klar.</i>	0,75 l	€ 45,00
2019er	<b>Grauburgunder</b> <b>Weingut Martin Wassmer, Bad Krozingen- Schlatt, Baden</b> <i>Kühle Nase mit Apfel und frischen Kräutern. Klar und feinsaftig.</i>	0,75 l	€ 43,00
2018er	<b>Riesling,,Muschelkalk“</b> <b>Weingut Spreitzer, Rheingau</b> <i>Mineralisch Kernobstfrucht, Klar und feinsaftig, lebendig und frisch, etwas Extrasüße</i>	0,75 l	€ 45,00

## Österreich

2018er	<b>Grüner Veltliner Green</b> <b>Johann Topf, Kamptal, Niederösterreich</b> <i>Fruchtig, elegant und unkompliziert. Ein Wein für jeden Tag. Perfekt für knackige Salate, Hühnchen oder Fisch.</i>	0,75 l	€ 34,00
2019er	<b>Weißer Zweigelt</b> <b>Johann Topf, Kamptal, Niederösterreich</b> <i>100 % Zweigelt, leicht prickelnd im Abgang, wirkt durch seinen Charme langanhaltend. Ein idealer Aperitif oder Begleiter der leichten Küche, wie zartem Fisch oder Salatkompositionen.</i>	0,75 l	€ 42,00

## Italien

2018er	<b>Capsula Viola – Vino Bianco Chardonnay</b> <b>Santa Cristina, Toscana</b> <i>Ein Chardonnay von schöner Eleganz und Finesse mit Aromen von grünen Äpfeln und Banane, sowie einem wunderbar ausgewogenen, frischen Geschmack.</i>	0,75 l	€ 32,00
2015/16er	<b>Pietragrande, Trentino Bianco</b> <b>Tenute Lunelli, Trento</b> <i>Pietragrande ist ein verführerischer und faszinierender Chardonnay, der durch seine aromatische Eleganz und anmutige Länge besticht- veredelt durch eine Spur Sauvignon. Er ist das Ergebnis einer umsichtigen Vinifikation, die auf die Hervorhebung des Trentin als Wahlheimat eines gesunden und nachhaltigen Weinbaus in den Bergen ausgerichtet ist. Strahlendes Gelb.</i>	0,75 l	€ 35,00
2015er	<b>Sauvignon Blanc „Vette“</b> <b>Tenuta San Leonardo, Trentino</b> <i>Dieser Sauvignon Blanc aus dem Trentino duftet wunderbar nach weißem Pfirsich, grünem Pfeffer und Salbei. Am Gaumen ist der Vette di San Leonardo trocken, mit vollem Körper, schönem Säurespiel und einer großen mineralischen Komplexität. Ein herrlicher strohgelber Weißwein aus Norditalien.</i>	0,75 l	€ 42,00
2018	<b>Prestige Lugana</b> <b>Cá Maiol, Lombardei</b> <i>Ein Weißwein mit klarer Identität, der sich mit Noten von grünem Apfel, Limetten und wildem Thymian präsentiert.</i>	0,75 l	€ 48,00

## Rosé

2019er	<b>Cape 14</b> <b>Stellenbosch, Western Cape, Südafrika</b> <i>Dieser herrlich frische Rosé begeistert mit seinem blumigen Duft nach Mango und Zitronenmelisse, seiner pikanten Fruchtreife und der feinwürzigen Art. Genießen Sie ihn gekühlt zu würzigem Aufschnitt, herzhaften Vorspeisen, gebratenen Meerfischen, sowie leichten Geflügelgerichten.</i>	0,75 l	€ 32,00
2019er	<b>Rosé vom Zweigelt</b> <b>Johann Topf, Strassertal, Niederösterreich</b> <i>Für diese Rosé-Variante durften die Moste kurz auf den Beerenschalen verweilen, um mit der erbeuteten Farbe ein zartes Himbeerrosa in den Wein zu zaubern. Saftig, fruchtbetont mit rassischer Säure, Noten von Sauerkirschen und duftigen Sommerwiesen</i>	0,75 l	€ 42,00

## Rotwein

### Frankreich

2017er	<b>Réserve Spéciale Syrah</b> <b>Gérard Bertrand, Südfrankreich</b> <i>Der Wein beinhaltet vielschichtige Aromen von dunklen Beeren, Veilchen, Pfeffer und Gewürzen. Ebenso hat er sanfte Tannin und eine feine Mineralität.</i>	0,75 l	€ 38,00
2015er	<b>Croix des Laurets</b> <b>Baron Edmond de Rothschild, Bordeaux</b> <i>Ein Wein mit einem Hauch würziger Röstnoten. Ansonsten klare, samtweiche Eleganz mit lebendiger Frische.</i>	0,75 l	€ 52,00

### Deutschland

2017er	<b>Oberrotweiler Spätburgunder</b> <b>Landerer, Baden</b> <i>Warme, tief dunkle Nase nach Unterholz, Laub und dunklen Beeren, sowie eingelegten Zwetschgen und Zigarrenkiste. Klar und feinsaftig; lebendig und frisch; kräftig mit Power; eingelegte Sauerkirschen, Zwetschgenkuchen, schwarzer Pfeffer, Würze und dunkle Schokolade;</i>	0,75 l	€ 35,00
2017er	<b>Cuvée N°1</b> <b>Andreas und Markus Klumpp, Baden</b> <i>Feine Röstnoten mit Milkschokolade, eine leichte Orangenote und Zwetschgen.</i>	0,75 l	€ 42,00

## Österreich

2017er	<b>Zweigelt Strassertal</b> <b>Johann Topf, Strassertal, Niederösterreich</b> <i>Mit seinen Frucht und Kaffeearomen wird er zu einem Wein, der zu Schinkenspezialitäten, Salaten mit gebratenem Putenfleisch und frischen Waldpilzen passt.</i>	0,75 l	€ 42,00
2017er	<b>Blafränkisch Prellenkirchen</b> <b>Weingut Glatzer, Carnuntum, Östlich von Wien</b> <i>Auf Lehmboden gereift und im gebrauchten Barrique ausgebaut, zeigt der Blafränkisch Rebsortentypizität vom Feinsten. In der Nase würzige Brombeeren, Veilchen und zarte Kräuternoten, am Gaumen straff strukturiert, mit langem Finale.</i>	0,75 l	€ 35,00

## Italien

2010er	<b>Tormaresca Neprica</b> <b>Villa Antinori, Puglia</b> <i>Sein Bouquet überzeugt mit einem konzentriert-fruchtigen Charakter von roten Früchten, Schwarzkirschen und Veilchennoten. Probieren Sie dazu Lammkarree oder ein Rinderfilet.</i>	0,75 l	€ 32,00
2017er	<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> <b>Tralcetto, Cantina Zaccagnini</b> <i>Dieser elegante und weiche Italiener mit Noten von dunklen Beeren und getrockneten Pflaumen harmonisiert sehr gut mit kräftigen Schmorgerichten und Bitterschokolade.</i>	0,75 l	€ 32,00
2019er	<b>Lagrein</b> <b>Abtei Muri, Bozen, Südtirol</b> <i>Am Gaumen überzeugt er mit seiner Fülle und seinen unvergleichlichen Aromen. Wir empfehlen ihn zu allen kräftigen Speisen und zu Gebrilltem oder Gebratenem.</i>	0,75 l	€ 35,00
2017er	<b>Chianti Colli Senesi</b> <b>Titolato Strozzi, Toskana</b> <i>Mit seinem angenehmen Bouquet, dem vollmundigen, saftigen Geschmack und seinem langen, angenehmen Finish ist er ein wunderbarer Essensbegleiter und Allrounder.</i>	0,75 l	€ 42,00