

*Weine*

# Weißweine 0,75l

## Deutschland

<b>2018 Cuvée „Sau Geil“</b> <i>Familie Geisel &amp; Horst Sauer – Franken</i> <i>Cuvée aus Müller-Thurgau, Scheurebe, Sauvignon Blanc, Kerner</i> <i>leicht, frisch, trocken, exotische Aromen, Kräuternote</i>	<b>25,00 €</b>
<b>2018 Riesling „Win Win“</b> <i>von Winning – Pfalz</i> <i>leicht, elegant, trocken, frische Äpfel, Nuancen von Quitte</i>	<b>27,00 €</b>
<b>2016 Silvaner „Eschendorfer Lump“</b> <i>Horst Sauer – Franken</i> <i>jung, frisch, trocken, blumig</i>	<b>31,00 €</b>
<b>2017 Sauvignon Blanc</b> <i>Knipser – Pfalz</i> <i>sehr frisch, lebendig, trocken, grüne Kräuteraromen, Minznote</i>	<b>32,00 €</b>
<b>2015 Weißer Burgunder, Erste Lage „Marsberg“</b> <i>Störrlein &amp; Krenig – Franken</i> <i>mittelkräftig, vollmundig, trocken, schöne reife Äpfel,</i> <i>Mandelaroma</i>	<b>33,00 €</b>
<b>2017 Weißer Burgunder &amp; Chardonnay</b> <i>Johner – Baden</i> <i>typische Cuvée aus dem Kaiserstuhl, trocken, reife gelbe Früchte,</i> <i>feine rauchige Noten</i>	<b>38,00 €</b>
<b>2017 Grauburgunder, Erste Lage</b> <b>„Burkheimer Feuerberg“</b> <i>Bercher – Baden</i> <i>kräftig, etwas rauchig und würzig, viel Textur</i>	<b>39,00 €</b>

**2017 Chardonnay Trocken „Reserve“** 48,00 €  
*Andres – Pfalz*  
*kräftig, reife Äpfel, trocken, erdige Nuancen, Barrique-Einsatz*

**2014 Riesling „Kalkofen“, Großes Gewächs** 54,00 €  
*von Winning – Pfalz*  
*kräftig, trocken, komplexes Aromenspiel mit reifem Pfirsich, Nuancen von Quitten, lang im Abgang*

## Österreich

**2019 Chardonnay „Classic“** 19,00 €  
*Hindler – Weinviertel*  
*füllig, charmante Fruchtnoten nach Ananas und Banane, gut balanciertes Fruchtfinish*

**2018 Riesling „Kalvarienberg“** 19,00 €  
*Hindler – Weinviertel*  
*saftige Präsenz nach reifer Marille, trocken, elegante Fruchtbrillanz, spielerische Mineralik im Finish*

**2015 Morillon STK** 28,00 €  
*Polz – Steiermark*  
*trocken, spannend, frisch, dezente Nase, mineralisch*

**2018 Gelber Muskateller STK** 33,00 €  
*Polz – Steiermark*  
*leichter Muskateller, Intensive Nase mit blumigen Aromen, exotische Nuancen, sehr angenehm*

**2018 Grüner Veltliner „Klaus“, Federspiel** 33,00 €  
*Jäger – Wachau*  
*leicht, trocken, frisch, prickelnd, lebendig*

**2015 Grüner Veltliner „Kremser Wachtberg“** 35,00 €  
**DAC Reserve**  
*Winzer Krems – Kremstal*  
*trocken, mächtig, fruchtig-würzig*

**2017 Sauvignon Blanc STK** 36,00 €  
*Tement – Steiermark*  
*sehr frisch, Kräuternuancen, Minzaromen*

## Frankreich

**2015 Sancerre** 18,00 €  
*Merlin-Cherrier – Loire* Halbe-Flasche 0,375 l  
*leicht, trocken*

**2018 Sauvignon Blanc „Petit Bourgeois“** 25,00 €  
*Henri Bourgeois – Loire*  
*frisch, jung, intensive Aromen von Kräutern und Minze*

**2017 Chardonnay „Limoux“** 29,00 €  
*Teramas – Languedoc*  
*vollmundig, kräftig, viel Apfel, Quitte, feine Holznuancen an der Nase*

**2015 Sancerre** 34,00 €  
*Merlin-Cherrier-Loire*  
*leicht, trocken*

**2015 Viré-Clessé „Prêtes de Quintaine“** 48,00 €  
*André Bonhomme – Burgund*  
*sehr cremig, vollmundig*

## Italien

<b>2017 Lugana „i Frati“</b> <i>Ca dei Frati – Venetien</i>	<i>Halbe-Flasche 0,375 l</i>	<b>11,00 €</b>
<b>2018 Lugana „i Frati“</b> <i>Ca dei Frati – Venetien</i>		<b>32,00 €</b>
<i>Klassiker aus der Garda Umgebung, vollmundig, angenehm</i>		
<b>2017 Lugana, „Quaiare“</b> <i>Bertani – Venetien</i>		<b>28,00 €</b>
<i>elegant, klare Struktur, langer Abgang</i>		

## Roséweine 0,75 l

### Frankreich

<b>2018 Lubéron rosé</b> <i>Perrin et Fils – Provence</i>		<b>19,00 €</b>
<i>fruchtig, angenehm, sanft</i>		

# Rotweine 0,75 l

## Österreich

**2015 Cuvée „Haideboden“ 24,00 €**

*Umathum – Burgenland Halbe-Flasche 0,375 l  
ausgewogen, samtig, vollmundig, mittelkräftig*

**2018 Merlot „Reserve“ 19,00 €**

*Hindler - Weinviertel  
fruchtig, Beerencocktail, extraktreiches Fruchtspiel mit weicher  
eleganter Würze*

**2015 Zweigelt „Reserve“, Ried „Hüttenberg“ 25,00 €**

*Hindler – Weinviertel  
zarter Schokolade umspielt eine charmante Fruchtvielfalt aus reifen  
Beeren und Kirschen, lange opulente Fruchtbrillanz im Nachhall*

**2017 Blaufränkisch 28,00 €**

*Heinrich – Burgenland  
dunklere Früchte, trockene Gewürze mit Pfeffer,  
trocken, leicht, würzig*

**2017 Zweigelt 29,00 €**

*Umathum – Burgenland  
dunkle Früchte, Pfefferaromen, rund, vollmundig*

**2015 Zweigelt Barrique „Glatt & Verkehrt“ 45,00 €**

*Winzer Krems – Kremstal  
Ausnahme Zweigelt mit dezent noble Holzinsatz*

**2016 Cuvée „Opus Eximum“ 49,00 €**

*Albert Gesellmann – Burgenland  
kräftig, komplex, trockenn*

## Frankreich

<b>2013 Côtes du Rhône</b> <i>Guigal</i>	<i>Halbe-Flasche 0,375 l</i>	<b>13,00 €</b>
<b>2009 Bordeaux</b> <i>J P Moueix – Bordeaux</i> <i>elegant, ausgewogen, mittelkräftig, trocken</i>		<b>24,00 €</b>
<b>2016 Côtes du Rhône „réserve de la famille“</b> <i>Perrin &amp; Fils – Rhône</i> <i>Cassis, Brombeere, trocken, angenehm</i>		<b>25,00 €</b>
<b>2015 Bourgogne „Coteaux des moines“</b> <i>Bouchard – Père et Fils</i> <i>100% Pinot Noir von der Cote d’Or</i> <i>Kirsch, Holunderbeeren Nuancen, leicht rauchig, erdig am Gaumen, fein elegant, trocken</i>		<b>25,00 €</b>
<b>2011 Château Brun</b> <i>Saint-Emilion – Bordeaux</i> <i>fein Saint-Emilion, vollmundig, erdige Nuancen</i>		<b>39,00 €</b>
<b>2012 Chateauneuf-du-Pape</b> <i>Roger Perrin – Rhône</i> <i>vollmundig, kräftig, tiefe Fruchtaromen, intensiv</i>		<b>41,00 €</b>

## Spanien

**2015 Rioja Crianza** 28,00 €  
*Sierra Cantabria*  
*feine Rioja, vollmundig, samtig, mit einem schönem Holzeinsatz*

## Italien

**2014 Valpolicella Ripasso** 29,00 €  
*Bertani – Venezien*  
*sehr fruchtig, reife Kirschen, Gewürzaromen, samtig, weich*

**2015 Rosso di Montalcino** 35,00 €  
*Altesino – Toscana*  
*trocken, mittelkräftig, komplexes Aromenspiel von trockener Kirsche und Pfeffer*

**2016 Barbera d'Alba** 37,00 €  
*Pio Cesare – Piemont*  
*dunkle Früchte, leicht rauchig, trocken, ausgewogen*

**2011 Barbaresco** 49,00 €  
*Socre – Piemo*  
*hell, kräftig, trocken, Kirschen- & Veilchenaromen, salzige Nuancen*



## *Süßweine 0,375 l*

**2017 Beerenauslese Cuvée** 29,00 €

*Kracher – Burgenland*

*Klassiker aus dem Burgenland, tropische Früchte-, Mandelaromen, angenehme, samtig, feine, elegante Süße*

**2014 Lion de Sudnivant** 29,00 €

*Sauternes – Chateau de Sudnivant*

*Blend aus Semillon & Sauvignon*

*Birne, Quitte, säße Gewürze, sehr feine Strukturen, anhaltende Süße*

## *Schaumweine 0,75 l*

**Flasche Sekt, Hausmarke** 18,00 €

**Prosecco Spumante Gujot** 22,00 €

*Azienda Agr. Drusian*

**Crémant de Loire Brut Turquoise** 28,00 €

*Domaine des Baumard, Loire*

**Crémant Tresor Rose** 32,00 €

*Bouvet-Ladoubay*

## *Champagner 0,75 l*

**Pol Roger, Brut Réserve** 85,00 €