

Tagesmenü 39.00 Euro

Matjesfilet/ Birne/ Bohne/ Speck/ Brotchips

Kabeljaufilet/ Erbsen/ Kohlrabi/ beurre blanc/ Pfifferlinge

Geeiste Sachertorte/ Aprikosen/ Pistazie

Tagestipp 29.00 Euro

Lachsfilet/ Kräuterseitlinge/ Kaiserschoten

Möhren/ Risotto

Vorspeisen

Gemischter Salat

Blattsalate/ Rohkostsalate/ „schuberts“ Cidredressing 8.50 Euro

Vitello tonnato

Kalbfleisch/ Thunfisch/ Blattsalat 13.50 Euro

Schafskäse in Mandeln

Blattsalate/ Balsamicodressing 14.50 Euro

Rote Beete Carpaccio

Ziegenkäse/ Wildblüten/ Blattsalate 15.50 Euro

Rindercarpaccio

Parmesan/ Gemüsevinaigrette/ Crème fraiche 15.50 Euro

Rindertatar „Spicy“

Rettich/ Gurke/ Ingwer/ asiatische Mayonnaise 16.00 Euro

Lachs „Hoch 5“

Wakamée/ Ingwer/ Senfcreme 17.50 Euro

„Klassiker Etagère“

Vitello tonnato/ Rindercarpaccio/ Rote Beete Carpaccio 19.50 Euro

Suppen

Erbsencremesuppe

Jakobsmuschel/ Salz - Zitrone 10.50 Euro

Bretonischer Fischeintopf

Safrancreme 11.50 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro

Hauptgerichte

Maishähnchenbrust

Blattsalate/ Cidredressing 19.50 Euro

Wiener Kalbschnitzel

Kartoffelsalat/ Blattsalat/ Cidredressing/ Preiselbeere 27.00 Euro

Entenbrust – rosa gebraten

Gelbe Karotte/ Bimi/ Sesam/ Perlzwiebel 29.00 Euro

Argentinisches Rumpsteak

Kräuterbutter/ Meerrettich/ Rosmarinkartoffeln 29.50 Euro

Vogelsberger Rehrücken

Spitzkohl/ Pfifferlinge/ glasierte Nektarine/ Kartoffelbaumkuchen 34.00 Euro

Entrecôte

Kräuterbaguette/ Tomaten 36.00 Euro

Fischfilets/ Riesengarnele

Blattsalate/ „schuberts“ Cidredressing 23.00 Euro

Saiblingsfilet

Bio Beete/ Blumenkohl/ Haselnusskrokant/ Kerbel Öl 27.00 Euro

Black Tiger Garnelen

grüner Spargel/ Trüffeltagliatelle 29.50 Euro

Dessert

„Klein und Fein“

Vanilleeis/ Espresso 6.00 Euro

Vegane Kokos „Panna Cotta“

Mangosorbet/ Kokos 8.00 Euro

Crème brûlée

Cassissorbet 10.00 Euro

Karamellisierte Tarte Tatin (Apfeltarte)

Himbeersorbet/ Beeren 10.00 Euro

Ananas – Ingwerlasagne

Valrhona Schokoladorsorbet/ gesalzene Karamellsoße/ Beeren 11.00 Euro

Eis aus der Region - „Auhof Frischborn“

Amarena Kirsch/ Haselnuss/ Vanille/ Schokolade

Stracciatella/ Baileys pro Kugel 3.50 Euro

Hausgemachte Sorbets

pro Kugel 3.50 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro

Aperitifempfehlung:

Champagner Louis Roederer

Collection 242	0,1l	14.00 Euro
----------------	------	------------

Prosecco

Borgo Molino THIS „Cuvée“ trocken „Spumante“	0,1l	6.50 Euro
--	------	-----------

Borgo Molino THIS „Rosé“ trocken „Spumante“	0,1l	7.00 Euro
---	------	-----------

Prosecco mit Pfirsichlikör

“Weinbergpfirsich, Korrell Johanneshof”	0,1l	8.00 Euro
---	------	-----------

mit Limetten-Gin-Likör	0,1l	8.00 Euro
------------------------	------	-----------

mit Cassis	0,1l	7.50 Euro
------------	------	-----------

Aperitif

Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze & Wasser)	0,2l	7.50 Euro
--	------	-----------

Aperol-Spritz/ Lemon (mit Prosecco oder Bitter Lemon)	0,2l	7.50 Euro
---	------	-----------

Lillet (mit Gurkenscheiben und Tonic Water oder m. Wildberry und fr. Beeren)	0,1l	7.00 Euro
---	------	-----------

Sherry - medium, trocken, cream	5 cl	5.50 Euro
---------------------------------	------	-----------

Campari ³ - mit Soda oder Orangensaft	5 cl	5.50 Euro
--	------	-----------

Cynar	4 cl	5.50 Euro
-------	------	-----------

Pernod	4 cl	5.50 Euro
--------	------	-----------

Portwein

Ferreira Branca Porto	5 cl	5.50 Euro
-----------------------	------	-----------

Ferreira Tawny Porto	5 cl	7.50 Euro
----------------------	------	-----------

2014 Ramos Pinto late bottled vintage unfiltered	5 cl	8.50 Euro
--	------	-----------

2019 Pegadas 20 Years Old Tawny Port	5 cl	8.50 Euro
--------------------------------------	------	-----------

Wermut

Martini – bianco, rosso, oder dry	5 cl	5.00 Euro
-----------------------------------	------	-----------

Martini Riserva Speciale Ambrato	5 cl	6.50 Euro
----------------------------------	------	-----------

im Holzfass gereift	5 cl	6.50 Euro
---------------------	------	-----------

Muntaner Vermut - bianco oder rosso - Mallorca	5 cl	5.00 Euro
--	------	-----------

Aperitif alkoholfrei

Monin bitter – ohne Alkohol	0,2l	6.50 Euro
-----------------------------	------	-----------

Martini Spritz – ohne Alkohol	0,2l	6.50 Euro
-------------------------------	------	-----------

„florale mit tonic oder vibrante mit ginger ale“		
--	--	--



Gin Tonic „GORDONS's alcohol free	0,2l	6.50 Euro
-----------------------------------	------	-----------

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Sprudel, Naturell	0,25l	3.00 Euro
Gerolsteiner Naturell, Medium	0,50l	4.50 Euro
Gerolsteiner Medium, Naturell, Sprudel	0,75l	6.50 Euro
 Flasche	0,20l	3.00 Euro
 Zero	0,20l	3.00 Euro
Fanta, Flasche 3	0,20l	3.00 Euro
Spezi, Flasche 3,11	0,30l	3.50 Euro
Schweppes		
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,20l	3.90 Euro
Rapp´s Säfte		
Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere, Tomate	0,20l	3.00 Euro
„Rosa Wutz“ Winzer-Traubensaftschorle	0,33l	4.50 Euro
Weingut Müller Dr. Becker, Rheinhessen		

 SCHORLE SCHORLE SCHORLE JOHANNISBEERE APFEL RHABARBER	0,33l	4.00 Euro
---	-------	-----------

 BiO LiMO® MATE	0,33l	4.00 Euro
--	-------	-----------

Bier vom Fass

Lauterbacher Pils vom Fass	0,25l	2.60 Euro
Lauterbacher Pils vom Fass	0,40l	3.60 Euro
Radler	0,25l	2.60 Euro
Radler	0,40l	3.60 Euro

Bier aus der Flasche

Will Weizenbier alkoholfrei	0,50l	3.90 Euro
Will Weizenbier	0,50l	3.90 Euro
Lauterbacher „Schöppchen“	0,33l	3.50 Euro
Lauterbacher alkoholfrei	0,33l	3.00 Euro

Warme Getränke

Tasse Kaffee „Nespresso“ 11		3.00 Euro
Tasse Kaffee koffeinfrei „Nespresso“		3.00 Euro
Kännchen Tee Auswahl von „Althaus“		3.50 Euro
Espresso „Nespresso“ 11		3.00 Euro
Espresso koffeinfrei		3.00 Euro
Cappuccino mit Milchschaum 11, lactosehaltig		3.50 Euro
Latte Macchiato 11, lactosehaltig		3.50 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro

Gin

Burgen Gin Distillers Cut	4 cl	6.00 Euro
Tanqueray London Dry Gin	4 cl	6.00 Euro
Burgen Gin	4 cl	6.00 Euro
Boudier Saffron Gin	4 cl	6.00 Euro
Gierer Gin 39	4 cl	6.00 Euro
Aggstein Gin	4 cl	6.00 Euro
Bombay Sapphire London Dry Gin	4 cl	5.00 Euro
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	4 cl	6.00 Euro

Spirituosen

Linie Aquavit	2 cl	3.50 Euro
Malteser	2 cl	3.40 Euro
Fernet Branca	2 cl	3.40 Euro
Averna	4 cl	4.40 Euro
Ramazotti	4 cl	4.40 Euro
Haselnussgeist Dirker	2 cl	4.90 Euro
Calvados Réserve	2 cl	5.40 Euro
Doorly's Barbados Rum X.O.	2 cl	4.50 Euro
Matusalem Rum Gran Reserva Solera 15	2 cl	4.50 Euro
Remy Martin VSPO	2 cl	6.40 Euro
Hennessy X.O.	2 cl	12.40 Euro

Grappas

Andrea da Ponte Grappa di Prosecco	2 cl	4.70 Euro
Andrea da Ponte Uve Bianche di Malvasia Chardonnay	2 cl	5.50 Euro
Anfora Affinata in Terracotta	2 cl	7.20 Euro
La Mia Grappa di Amarone	2 cl	5.50 Euro
Marzadro Olia del Garda/Oliven-Grappa	2 cl	4.70 Euro
Marzadro Grappa Stravecchia „Le Diciotto Lune“	2 cl	7.20 Euro
Marzadro Grappa Amarone	2 cl	7.20 Euro
Marzadro Grappa Gewürztraminer	2 cl	7.20 Euro
Nonino Amaro-Grappa- Likör	2 cl	4.70 Euro
Nonino – Moscato-Grappa	2 cl	4.70 Euro
Nonino Vuisinar Riserva 41°-Grappa	2 cl	7.20 Euro
Terre Antiche-Barrique/Barbera – Grappa	2 cl	7.20 Euro
Poli - PÓ di Poli Morbida	2 cl	5.50 Euro
Poli Barrique 1898 Solera di Famiglia	2 cl	15.00 Euro

Spezialitäten von Etter

Etter Willams	2 cl	6.70 Euro
Etter Haselnüssli	2 cl	6.70 Euro
Etter Pflaume	2 cl	7.70 Euro
Etter Vieille Orange	2 cl	7.70 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro

Spezialitäten von Scheibel

Schlehe "Premium"	2 cl	4.70 Euro
Golden Delicious „Edles Fass“	2 cl	5.90 Euro
Gold – Marille „Edles Fass“	2 cl	5.90 Euro

Aus der Region Schlitz

Alter Zwetschgenbrand	2 cl	4.20 Euro
Alter Himbeergeist	2 cl	4.20 Euro
Alter Williamsbrand	2 cl	4.20 Euro
Quitten- Apfelbrand	2 cl	4.20 Euro
Aprikosenbrand	2 cl	4.20 Euro
Alter Mirabellenbrand	2 cl	4.20 Euro
Wildkirschenbrand	2 cl	5.20 Euro
Aha Kräuterlikör	4 cl	4.00 Euro
Alter Burgenkümmel	2 cl	2.20 Euro
Doppelkorn	2 cl	2.20 Euro

Spezialitäten von Ziegler

Mirabellenbrand	2 cl	8.00 Euro
Alte Zwetschge	2 cl	8.00 Euro
Williamsbrand	2 cl	8.00 Euro

Whisky/Scott Single Malt

Coillmór – 8 Jahre	4 cl	6.50 Euro
Single Malt Whiskey – Deutschland		
Ardbeg – 10 Jahre	4 cl	8.50 Euro
Islay Single Malt Scotch Whisky - Schottland		
GlenDronach – 12 Jahre	4 cl	8.50 Euro
Highland Single Malt Scotch Whisky - Schottland		
Highland Park – 12 Jahre	4 cl	8.50 Euro
Single Malt Scotch Whisky - Schottland		
Cragganmore – 12 Jahre	4 cl	8.50 Euro
Speyside Single Malt Scotch Whisky - Schottland		
Glenfarclas 10 Jahre Single Malt	4 cl	8.50 Euro
Christmas Edition 2020 Limitierte Auflage (4000 Fl.)		
Glenfarclas Trilogy	4 cl	8.50 Euro
Speyside Single Malt Scotch Whiskey - Schottland		
Slitisian Single Malt Whiskey Schlitzer Destillerie	4 cl	8.50 Euro
Slitisian Single Wheat Malt Whisky Schlitzer Destillerie	4 cl	8.50 Euro
Slitisian Single Grain Whisky Schlitzer Destillerie	4 cl	8.50 Euro
The Chita Single Grain Whiskey Japan	4 cl	8.50 Euro
Nikka Whisky from the Barrel	4 cl	8.50 Euro
Double Matured Blended Whiskey - Japan		

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro

Weissweine im Ausschank

Gerne schenken wir Ihnen die Weine auch in 0,1 l aus.

2020	Grauer Burgunder - Edition Schubert	0,2 l	6.50 Euro
	Weingut Göhring, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen	0,75 l	22.50 Euro
	<i>Feinherb, frische, dezente Süße</i>		
2021	Randersacker „Ewig Leben“	0,2 l	7.90 Euro
	Silvaner trocken	0,75 l	27.50 Euro
	Weingut Arnold, Franken		
2020	Riesling – trocken	0,2 l	7.90 Euro
	Weingut Keller, Flörsheim-Dahlsheim	0,75 l	27.50 Euro
	Rheinhessen <i>grüne Minze, Salbei, Kreide</i>		
2021	Kaitui - Sauvignon blanc	0,2 l	7.90 Euro
	Weingut Markus Schneider, Pfalz	0,75 l	26.50 Euro
	<i>Elegante Frucht, die an Stachelbeere, Grapefruit und Limette erinnert, dezent unterlegt mit feinen Kräutertönen.</i>		

Rotweine im Ausschank

2020	Doppio Passo Primitivo Salento	0,2 l	7.50 Euro
	Casa Vinicola Botter, Italien	0,75 l	25.50 Euro
	<i>Beerige Frucht, harmonische Würze, feine Extraktsüße und geschmeidiges Tannin</i>		
2019	Bolgheri Rosso „Pievi“ DOC	0,2 l	9.50 Euro
	Weingut Fabio Motta, Italien	0,75 l	33.00 Euro
	<i>Aromen von schwarzen Früchten, Veilchen und Tabak. Dezente Noten von Schokolade und Gewürzen.</i>		
2019	Mas D' Andrum	0,2 l	9.90 Euro
	Syrah, Costières de Nîmes, Frankreich	0,75 l	34.00 Euro
2019	Andeluna Altitud Malbec	0,2 l	9.00 Euro
	Mendoza – Argentinien	0,75 l	31.50 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro

Deutschland

Weisswein

Rheinhessen

Weingut Keller, Flörsheim-Dalsheim

2019	Riesling Limestone	0,75l	34.00 Euro
2016	Riesling Westhofen -R-	0,75l	54.00 Euro
2020	Kirchspiel Riesling GG	0,75l	120.00 Euro
2017	Kirchspiel Riesling GG	0,75l	240.00 Euro
2020	Hubacker Riesling GG	0,75l	130.00 Euro
2017	Hubacker Riesling GG (letzte FL.)	0,75l	260.00 Euro

Weingut Dreissigacker

2020	Weißburgunder trocken	0,75l	32.00 Euro
2012	Geyersberg Riesling trocken	0,75l	79.00 Euro
2017	Einzigacker Weißburgunder trocken	0,75l	99.00 Euro

Rheingau

Weingut Robert Weil

2020	Rheingau Riesling trocken	0,75l	31.00 Euro
------	---------------------------	-------	------------

Weingut Künstler

2018	Hochheimer Hölle	0,75l	31.00 Euro
	Riesling Kabinett trocken		
2014	Berg Rottland Riesling	0,75l	54.00 Euro
	trocken GG VDP Großes Gewächs		
2018	Riesling Kirchenstück		
	GG VDP Großes Gewächs	0,75l	57.00 Euro

Weingut Allendorf

2020	Cuvée Blanc	0,75l	25.00 Euro
	Müller-Thurgau, Schönburger, Gewürztraminer		
2018	Rüdesheimer Berg	0,75l	32.50 Euro
	VDP Erste Lage		
2018	Berg Roseneck GG	0,75l	53.00 Euro
	Riesling trocken		
2017	Winkeler Jesuitengarten		
	Riesling Spätlese	0,75l	59.00 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro

Deutschland

Weisswein

Pfalz

Weingut Markus Schneider

2019	Chardonnay	0,75l	29.00 Euro
2019	Riesling -Alte Reben -	0,75l	33.00 Euro
2020	Kaitui Fumé	0,75l	42.00 Euro
2015	Steinacker Kirchheim	0,75l	45.00 Euro
	Chardonnay- Barrique		
2018	Gewürztraminer Resèrve	0,75l	47.00 Euro
2016	Chardonnay Resèrve- Barrique	0,75l	49.00 Euro
2019	Johanneskreuz Chardonnay	0,75l	49.00 Euro

Weingut Rings, Freinsheim

2015/2016	Riesling trocken Kallstadter Steinacker	0,75l	38.00 Euro
-----------	---	-------	------------

Weingut Knipser, Laumersheim

2021	„Kapellchen“ Riesling, trocken	0,75l	39.00 Euro
2018	Silvaner trocken	0,75l	42.00 Euro
2021	Grauburgunder trocken	0,75l	41.00 Euro
2021	Chardonnay & Weißburgunder	0,75l	40.00 Euro
2017	Pinot Gris Fumé	0,75l	47.00 Euro
2016	Chardonnay Fumé	0,75l	46.00 Euro
2016	Mandelpfad, Riesling GG	0,75l	45.00 Euro
2018	Gewürztraminer, Spätlese trocken	0,75l	35.00 Euro

Weingut Von Winning, Deidesheim

2020	Weißer Burgunder Royal trocken	0,75l	36.00 Euro
2017	Sauvignon Blanc I trocken	0,75l	41.00 Euro
2018	Weißburgunder I trocken	0,75l	45.00 Euro
2018	Riesling UNGEHEUER GG trocken	0,75l	59.00 Euro

Nahe

Weingut Dönnhoff

2021	Tonschiefer Riesling trocken	0,75l	32.00 Euro
2017	Oberhäuser Brücke (letzte Flasche)		
	Riesling Spätlese, fruchtsüß	0,75l	39.00 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro

Deutschland

Weisswein

Weingut Korell Johanneshof

2021	Cuvée Steinmauer Grauburgunder Weissburgunder Chardonnay	0,75l	43.00 Euro
2018	Riesling- v. den großen Lagen	0,75l	45.50 Euro
2018	Paradies – Riesling trocken	0,75l	49.00 Euro

Franken

Weingut Zur Schwane, Volkach

2019	Riesling trocken	0,75l	27.00 Euro
2021	Volkach Silvaner trocken	0,75l	35.00 Euro
2019	Volkach Weissburgunder	0,75l	38.00 Euro
2019	Silvaner Escherndorfer Lump trocken	0,75l	38.00 Euro
2021	Riesling Escherndorfer Lump trocken	0,75l	38.00 Euro
2018	Riesling GG am Lumpen	0,75l	51.00 Euro
2019	Silvaner GG am Lumpen	0,75l	51.00 Euro
2019	Volkacher Ratsherr Silvaner trocken	0,75l	51.00 Euro

Baden

Weingut Alexander Laible (alle Weine trocken ausgebaut)

2019	Chardonnay trocken **	0,75l	32.00 Euro
2020	Weißer Burgunder trocken **	0,75l	33.00 Euro
2021	Riesling trocken Kalkmergel ***	0,75l	36.00 Euro
2020	Weißer Burgunder alte Reben ***	0,75l	36.00 Euro
2020	Chardonnay CHARA trocken ***	0,75l	37.50 Euro
2021	Grauer Burgunder Muschelkalk	0,75l	38.00 Euro
2021	Chardonnay Muschelkalk	0,75l	38.00 Euro
2021	Weißer Burgunder Im Paradies ***	0,75l	45.00 Euro

Frankreich

2019	Les Deux Tours Sauvignon blanc	0,75l	38.00 Euro
2020	Sancerre – Domaine Bailly Reverdy	0,75l	39.00 Euro
2020	Mâcon-Milly-Lamartine Chardonnay	0,75l	45.00 Euro
2018	Chablis - Saint Pierre Chardonnay	0,75l	49.00 Euro
2018	Puligny- Montrachet Chardonnay	0,75l	75.00 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro

Deutschland

Weisswein

Mosel/Saar

Weingut van Volxem, Wiltingen

2018	Riesling VV leicht, fruchtig	0,75l	27.50 Euro
2020	Weißburgunder trocken	0,75l	28.00 Euro
2020	Saar Riesling	0,75l	29.50 Euro
	Hoch reife Trauben von mindestens 30-jährigen Reben; Mirabelle, Holunderblüten und weißem Pfirsich		
2018	Wiltinger Riesling intensive Mineralität	0,75l	32.00 Euro
2019	Bockstein GG Riesling trocken, feinwürzige und charaktervoll	0,75l	55.00 Euro
2018	Altenberg Riesling Auslese	0,75l	73.00 Euro
	kandierte Zitrusfrüchte, ätherische Kräuter, allerlei zarte gelbe und weiße Blüten		

Weingut Maximin Grünhaus

Weingut der Familie von Schubert, Mertesdorf, Mosel

2020	Schloss Riesling trocken	0,75l	29.00 Euro
2020	Pinot blanc trocken	0,75l	35.00 Euro
2020	Grünhäuser Riesling trocken	0,75l	42.00 Euro

Italien

Weingut Cà dei Frati

2020	Lugana I Frati	0,75l	32.00 Euro
2020	Rosa dei Frati	0,75l	32.00 Euro
2019	Brolettino Lugana, wenig Säure	0,75l	40.00 Euro

Österreich

Weingut Eichinger – Kamptal

2015	Riesling	0,75l	37.00 Euro
	Strasser Gaisberg Reserve - wenig Säure		

Weingut Markowitsch

2020	Grüner Veltliner Alte Reben	0,75l	32.00 Euro
2017	Chardonnay - Schüttenberg	0,75l	39.00 Euro

Weingut Groß

2018	Ehrenhausen, Morillon Startin	0,75l	40.00 Euro
------	-------------------------------	-------	------------

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro

Deutschland

Rotwein

Pfalz

Weingut Markus Schneider

2020	Black Print Saint Laurent, Cabernet Sauvignon	0,75l	35.00 Euro
2017	Steinsatz – das Flaggschiff Rotwein Cuvée mit Cabernet Franc, Merlot & Cabernet Sauvignon	0,75l	52.00 Euro
2019	Tohuwabohu Rotwein Cuvée mit Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot und Cabernet Sauvignon	0,75l	37.00 Euro

Weingut Knipser

2017	Spätburgunder „Kalkmerkel“	0,75 l	35.00 Euro
2019	Cuvée X - Laumersheim Pfalz Cuvée Cabernet Sauvignon und Merlot	0,75l	66.00 Euro
		0,375l	42.00 Euro
2008	Syrah trocken	0,75l	62.50 Euro
2012	Syrah -Reserve-	0,75l	82.00 Euro

Weingut Rings

2018	Spätburgunder „Vom Kalkfels“	0,75l	36.00 Euro
2017	Das Kleine Kreuz Rotwein Cuvée	0,75l	39.00 Euro
2017	Das Kreuz Rotwein Cuvée	0,75l	69.00 Euro

Weingut von Winning

2019	Pinot Noir Royal	0,75l	39.00 Euro
2017	WIN WIN Rot Rotwein Cuvée	0,75l	39.00 Euro
2017	NOIR Rotwein Cuvée	0,75l	69.00 Euro

Weingut Philipp Kuhn

2018	Mano Negra Cuvée Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon	0,75l	31.00 Euro
------	---	-------	------------

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro

Österreich

Rotwein

Weingut Schloss Halbturn

2009	Premium Cuvée – Königsegg Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent	0,375l	24.00 Euro
------	---	--------	------------

Weingut Grassl

2013/15	Bärnreiser Zweigelt, Merlot, Cabernet	0,75l	64.00 Euro
---------	--	-------	------------

Weingut Gesellmann (Burgenland)

	„ZB“ Zweigelt Blaufränkisch Großes Holzfass	0,75l	36.00 Euro
--	--	-------	------------

	„OP“ Eximium No 31 „Bio“	0,75l	50.00 Euro
--	--------------------------	-------	------------

Südamerika-Chile

	Valdivieso Caballo Loco NO : 18 Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec & Cabernet Franc	0,75l	42.50 Euro
--	--	-------	------------

2016	MontGras Intriga Cabernet Sauvignon D.O. Valle del Maipo	0,75l	34.00 Euro
------	---	-------	------------

Südafrika

2019	Chocolate Block Syrah; Cabernet Sauvignon; Grenache Noir; Cinsault und Viognier Weingut Boekenhoutskloof	0,75l	62.00 Euro
------	--	-------	------------

Spanien

2019	Sela 95% Tempranillo, 2% Garnacha, 3% Graciano	0,75l	44.00 Euro
------	---	-------	------------

2017	Roda Reserva Weingut Bodegas Roda Rioja 86% Tempranillo, 8% Garnacha, 6% Graciano	0,75l	54.00 Euro
------	---	-------	------------

Frankreich

2018	Châteauneuf du Pape Rouge Château Mont-Redon	0,75l	64.00 Euro
------	---	-------	------------

2014	Crocus La Roche Mère Malbec de Cahors, A.O.C.	0,75l	85.00 Euro
------	--	-------	------------

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro

Italien

Rotwein

2013	Il Bruciato Weingut Guado al Tasso	0,75l	34.00 Euro
2016/18	Ripasso Valpolicella Superiore PALANCA Weingut Tommasi	0,75l	37.50 Euro
2018	Chianti Classico Reserva Famiglia Zingarelli – Rocco delle Macie	0,75l	38.00 Euro
2012	Masseria Maime Negroamaro Salento Weingut Tormaresca	0,75l	39.00 Euro
2019	Le Volte Weingut Tenuta dell' Ornellaia	0,75l	45.00 Euro
2019	Chianti Classico Riserva Weingut Villa Antinori	0,75l	45.00 Euro
2015	Amarone della Valpolicella Classico Weingut Tommasi	0,75l	57.00 Euro
2019	Chianti Classico Reserva Weingut Marchese Antinori, Tenuta Tignanello	0,75l	65.00 Euro
2015	Le Gonnare Bolgheri Rosso Superiore DOC Weingut Fabio Motta	0,75l	75.00 Euro
2016	Brunello di Montalcino D.O.S. G Weingut Pieve Sauten Restituta di Gaja	0,75l	84.00 Euro
2014/15	Le Serre Nuove Weingut Tenuta dell'Ornellaia	0,75l	88.00 Euro
2019	Tignanello Weingut Marchesi Antinori	0,75l	145.00 Euro
2017	Tignanello Weingut Marchesi Antinori	0,75l	165.00 Euro
2013	Ornellaia Superiore Weingut Tenuta dell' Ornellaia	0,75l	350.00 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro

Sekt und Champagner

Champagner

Ruinart Brût	0,375l 64.00 Euro	0,75l 99.00 Euro
Ruinart Rosé	0,375l 69.00 Euro	0,75l 129.00 Euro
Roederer Brût "Premier"	0,375l 59.00 Euro	0,75l 89.00 Euro
Roederer Vintage Rosé	0,375l 65.00 Euro	0,75l 109.00 Euro
Roederer Blanc de blanc	0,375l 65.00 Euro	0,75l 109.00 Euro
Louis Roederer et Philippe Starck		
Brût nature 2009	0,75l	109.00 Euro
Roederer Vintage 2009	0,75l	109.00 Euro
	1,5l	229.00 Euro
Roederer Cristal 2012	0,75l	299.00 Euro
Roederer Cristal 2008	0,75l	450.00 Euro
Moët & Chandon		
Grand Vintage 2008	0,75l	89.00 Euro
Champagne Dom Pérignon Vintage 2009		
Luminous Label	0,75l	299.00 Euro

Sekt

Sekt Cuvée Bubbly brût	0,75l	39.00 Euro
Weingut Schneider, Pfalz		
Riesling brût/ brût nature	0,75l	45.00 Euro
Weingut Korrell Johanneshof		
Riesling Sekt trocken	0,75l	49.00 Euro
Robert Weil, Rheingau		
2015 Chardonnay brût	0,75l	49.00 Euro
Jochen Dreissigacker, Rheinhessen		
Pierre brût	0,75l	59.00 Euro
Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan		
2014 Pinot Brut Rose	0,75l	59.00 Euro
Weingut Rings, Pfalz		
Brût Rosé	0,75l	59.00 Euro
Weingut von Winning, Pfalz		
Sekt 1900	0,75l	69.00 Euro
Weingut van Volxem, Mosel		

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro