



Weinkarte

EUROPÄISCHE HERZWEINE



WEISSWEIN

1/8L 0,2L 0,75L

„Österreich“ **Wiener Gemischter Satz**

Cuvee, DAC, trocken

Duft von Grapefruit und Marillen, füllig und elegant
mit feiner Struktur

4:80 7:70 28:70

„Österreich“ **Rotgipfler Rodauner**

Rotgipfel, QbA, trocken

Duft nach Kirschen und Backpflaumen, feine Nuancen
von schwarzer Pfeffer

5:60 8:90 33:20

„Toskana“ **Terre die Tufi Toscana Bianco**

Weißweincuvee, Toscana IGT

Bukett mit Anklängen von Vanille,
feiner Holzton mit elegantem Fruchtspiel

5:70 8:90 33:80

„Italien“ **Puiatti**

Pinot Grigio, Friuli DOP

Eleganter Duft von Aprikose und Weinbergsfirsich

4:60 7:30 27:30

ROTWEIN

„Österreich“ **Pannobile**

Rotweincuvee, QbA, trocken Weingut Heinrich

Bukett von eingemachten Früchten, Nougat- und Vanillearoma

6:70 10:70 39:90

„Italien“ **Vertigo**

Rosso delle Venezie IGT

Duft nach roten Früchten und Heidelbeeren, elegantes Aroma

5:40 8:60 32:20

„Toskana“ **Le Volte**

Dell Ornellaia

Beerenduft, weiche Struktur

6:80 10:80 41:50

„Frankreich“ **Domaine La Rouillere**

Grande Reserve Rouge

Deutliche Beerenfrucht mit Kakao, Kaffee und Nelke

6:10 9:70 36:50

„Spanien“ **Pétalos**

Bierzo DOC

Tiefdunkle Farbe, warmes, üppiges Bukett von reifen dunklen Beeren

5:30 8:40 32:20

Allergiker wenden sich bitte an unser Servicepersonal oder direkt an die Küche



Weinkarte

SÜSS & SPRITZIG



WEISSWEIN

„Deutschland“

Riesling VV

Feinherb, Weingut Van Volxem

Fruchtiges Bukett mit Aromen von Pfirsich und Aprikose

1/8L 0,2L 0,75L

4:50 7:20 26,70

„Deutschland“

Trittenheimer Apotheke

Goldstückchen, Riesling, Spätlese

Duft exotischen Früchten

6:00 9:60 35:80

„Österreich“

Spätlese Cuvee 0,375 L

Pinot Blanc, Chardonnay, Welschriesling Weinlaubenhof Kracher

Duft nach Wiesenblume und Honigmelone

5:70 9:10

ROTWEIN

„Deutschland“

Spätburgunder Rheinhessen

Brogsitter

Duftiger Spätburgunder mit feiner Beerenfrucht

4:10 6:40 24:10

„Österreich“

Auslese Zweigelt 0,375 L

Weinlaubenhof Kracher

Duft nach roten Beeren und Aromen von Marille

6:70 10:70

Prosecco und Prosecco auf Eis

„Italien / Veto“

Col de Mez Asolo Prosecco

Spumante Superior DOCG Extra Brut

Bukett von grünem Apfel und exotischer Frucht

4:60 7:40 27:40

Col de Mez Valdobbiadene Prosecco

Spumante Superior DOCG Brut

Ausgeprägte Frucht mit ausgezeichneter Perlage

4:60 7:40 27:70

Prosecco Rose DOC Millesimato

Jahrgangsprosecco Spumante

Eleganter Duft nach Himbeere

4:60 7:40 27:70



Weinkarte

WINE SAVES LIFE



WEISSWEIN

„Rheingau“

Robert Weil

Riesling, trocken QbA, Weingut Robert Weil
Fruchtig & Aromatisch

1/8L 0,2L 0,75L

4:90 8:50 32:50

„Rheinhessen“

JuWeL Frühmesse

Riesling, trocken QbA, Weingut Juliane Eller
Pfirsich Maracuja, Limetten und Zitrusfrucht

5:90 9:90 39:60

„Pfalz“

Petit Blanc

Weißweincuvee, trocken QbA, Weingut Uli Metzger
Zitrusfrüchte und Stachelbeere

4:80 7:80 26:90

„Pfalz“

Rings Grauburgunder

Grauburgunder, trocken, QbA, Weingut Steffen und Andreas Rings
Kräftig-nussig mit zartem Schmelz

5:20 8:20 29:90

„Pfalz“

EXCLUSIV vom Berg

Chardonnay, trocken, QbA, Weingut Markus Schneider
Johannisbeere mit Minze, Zitrische Aromen

5:60 9:40 32:50

„Mosel“

VV“ Weißburgunder

Weißburgunder, trocken, QbA, Weingut Van Volkem
Mineralische, florale Anklänge, gelbes Steinobst

4:40 7:90 28:50

ROSE

„Rheinhessen“

JuWel Rose

Pinot Noir Rose, trocken, QbA, Weingut Künstler
Intensive Aromen von Erdbeeren, Johannisbeere

4:40 7:90 28:90

ROTWEIN

„Baden“

Spätburgunder „Alte Rebe“

Spätburgunder, trocken, QbA, Weingut Alexander Laible
Dunkle Beeren, Schwarze Kirschen

5:60 9:60 33:80

„Mosel“

Brauneberger Mandelgraben

Pinot Noir, trocken, QbA, Weingut Markus Molitor
Reife dunkle Beeren mit Schiefernute

6:30 11:50 45:80

„Franken“

Fürst „Parzival“

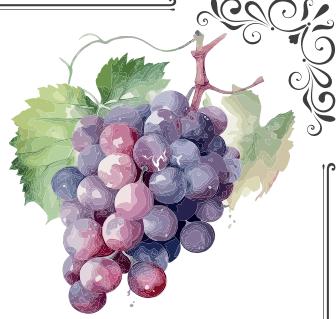
Rotweincuvee, trocken, QbA, Weingut Fürst
Waldbeere, Wildkräuter, Schokolade und Karamel

5:90 10:90 43:80



Weinkarte

URLAUB IN DEN REBEN



WEISSWEIN

„Kalifornien“

Stone Barn

Chardonnay, trocken Vineyards

Zitrus Aroma von Melone und rauchig

1/8L 0,2L 0,75L

4:50 7:20 26:90

„Neuseeland“

Sauvignon Blanc

Gladstone, trocken

Intensives Aroma von tropischen Früchten, sehr dicht und kraftvoll

5:20 8:20 30:80

„South Eastern Australia“

Eaglehawk

Chardonnay

Feine Düfte nach exotischen Früchten, Nuancen von Nüssen

4:30 6:80 25:30

„Südafrika“

Capaia

Sauvignon Blanc

Exotische Früchte, mineralisch, fruchtig, frisch

4:60 7:30 27:40

ROTWEIN

„Nappa Valley“

First Press

Cabernet Sauvignon

Cassis, Lavendel, Kakao

6:50 9:90 38:80

„Argentinien“

Clos de los Siete

Rotweincuvee

Duftet nach schwarzen Früchten, reifen Pflaumen und Feigen

5:60 8:90 33:20

„Australien“

Koonunga Hill

Shiraz - Cabernet

Elegant, Aromen von Waldbeere und Vanille

4:90 7:80 29:30

„Südafrika“

Syrah Barrique

Shiraz

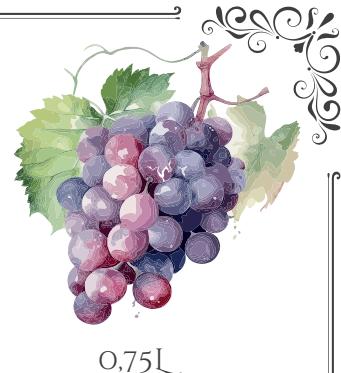
Duft nach Waldbeeren, Noten von Pfeffer und eingemachten Früchten

5:80 9:30 34:60



Weinkarte

REICH AN RARITÄTEN



0,75L

ROTWEIN

„Pfalz“

Holy Moly

Syrah- Shiraz, Weingut Markus Schneider

Sehr viel Frucht, vollmundig, komplex im Gaumen

49:40€

„Pfalz“

Steinsatz

Cuvee, Merlot/ Cabernet/ Cabernet Franc, Weingut Markus Schneider

Feste Tanine und samtweiche Eleganz

49:40€

„Burgenland“

Hill 1

Rotweincuvee, trocken, QbA, Leon Hillinger

Komplex fruchtig und kraftvoll

59:90€

„Toskana“

Argiano

Brunello de Montalcino

Kirsche und würziger Balsamico

62:50€

„Toskana“

Sassicaia 2017

Tenuat San Guido IGT

Unheimliche Dichte

265:00€

„Australien“

Bin 28 Kalimna

Shiraz

Würzige Fruchtnote, angenehme präzise Säure

57:60€

„Chile“

Kaiken Mai

Malbec

Mineralische Säure, Cassis, Zeder und Kakao

87:50€

„Washington State“

The Pundit

Syrah, Chateau Ste. Michelle

Sehr nachhaltig und ist das Pendant zur Rohnie

48:50€

„Ibiza“

Ojo de Ibiza

Marselan

Kraftvoll, saftig und subtil zugleich

97:50€

„Napa Valley“

Opus One Overture

Cuvee, Robert Mondavi und Baron Phillippe de Rothschild

Aromen von Johannisbeere, Veilchen und Kirschpflaume

185:00€

„Burgenland“

Salzberg

Merlot, Blaufränkisch, QbA, trocken, Weingut Heinrich

Exotischen Kräutern und Waldbeeren, zarte Nougatnote, vollmundiger Körper

87:50€

Allergiker wenden sich bitte an unser Servicepersonal oder direkt an die Küche