

Weißweine 0,2 l

2016	<i>Cuvée „Saugeil“^{5,i}</i> <i>Horst Sauer (Weinberg Fam. Geisel), Franken</i>	€	6,30
2016	<i>Riesling trocken^{5,i}</i> <i>Hofmann, Franken</i>	€	6,20
2016	<i>Grauburgunder trocken^{5,i}</i> <i>Bercher, Baden</i>	€	6,20
2016	<i>Silvaner trocken^{5,i}</i> <i>Horst Sauer, Franken</i>	€	6,20
2016	<i>Weißburgunder, trocken^{5,i}</i> <i>Von Winning, Pfalz</i>	€	6,30
2016	<i>Grüner Veltliner, „Sandgrube“^{5,i}</i> <i>Winzer Krems, Kamptal</i>	€	6,20
2016	<i>Chardonnay^{5,i}</i> <i>Domaine Les Yeuses, Languedoc</i>	€	6,20
2016	<i>Sauvignon „Petit Bourgeois“^{5,i}</i> <i>Henri Bourgeois, Loiretal</i>	€	6,30
2016	<i>Lugana „Ora“^{5,i}</i> <i>Perla del Garda, Venetien</i>	€	6,30

Rotweine 0,2 l

2013/14	<i>Spätburgunder trocken^{5,i}</i> <i>Bercher, Baden</i>	€	6,20
2015	<i>Zweigelt^{5,i}</i> <i>Umathum, Burgenland</i>	€	6,20
2014	<i>Cabernet & Merlot „Riff Rosso“^{5,i}</i> <i>Alois Lageder, Südtirol</i>	€	6,30
2015	<i>Chianti Colli Senesi 2009^{5,i}</i> <i>Tenuta Nicolai – Palagetto, Toscana</i>	€	6,30
2016	<i>Merlot^{5,i}</i> <i>Cantina di Custoza, Venetien</i>	€	6,20
2015	<i>Grand Bâteau de Château Beychevelle^{5,i}</i> <i>Bordeaux</i>	€	7,00

Rosé 0,2 l

2016	<i>Rosé von Zweigelt und Pinot noir^{5,i}</i> <i>Loimer, Niederösterreich</i>	€	6,30
------	--	---	------

Wein 0,1 l^{5,i}

€ 3,30

Apéritif

<i>Glas Prosecco di Valdobbiadene, Brut^{5,i}</i> <i>Drusian, Venetien^{5,i}</i>	0,1 l	€	4,20
---	-------	---	------

Liste der Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite