

WHITE

BY THE GLAS

EASY DRINKING

LIGHT & FRESH · 0,1L

2018 Grüner Veltliner Klostersatz
Pichler-Krutzler, Wachau 7.50

2015 Riesling Schiefer
Van Volxem, Mosel 7.50

2020 Riesling Kabinett feinherb
Scheuermann, Pfalz 5.50

2021 Riesling Grapes Selection
Rings, Pfalz 6.50

2014 Riesling GG Hermannsberg
Hermannsberg, Nahe 19.90

2020 Sauvignon Blanc DAC Kalk & Kreide
Tement, Südsteiermark 7.50

ROSÉ WINE

FRUITY & DRY · 0,1L

2020 Bandol Rosé
Château de Pibarnon, Provence 11.90

FOR FANS OF CLASSICS

BARRIQUE, POWERFUL & SPICY · 0,1L

2016 Pouilly-Fuissé Les Crays
Eric Forest, Burgund 10.90

2018 Saint-Péray Harmonie
Alain Voge, Rhône 12.90

2016 Chardonnay Santa Cruz Mountains
Alesia by Rhys Vineyards, Kalifornien . . . 18.50

2014 Grüner Veltliner Kellerberg
aus der 5l-Flasche
Pichler-Krutzler, Wachau 16.90

NATURE PUR

BIODYNAMIC & ORGANIC · 0,1L

2018 Morillon Graf
Muster, Südsteiermark 12.50

2020 Marto weiß
Marto, Rheinhessen 6.90

RED

BY THE GLAS

EASY DRINKING

FRUITY, ELEGANT & LIGHT · 0,1L

2019 Bourgogne Passetoutgrain
Forey, Burgund 6.90

2016 Saumur Rouge Vigneaux
Domaine L'Austral, Loire 7.90

2016 Grenache Hongell Vineyard
Stevenson, Barossa Valley 10.90

DOWN TO EARTH

ROUND, SPICY & SATIN · 0,1L

2019 Kadette Cape Blend
Kanonkop Estate, Stellenbosch 6.90

2019 Bourgueil Rouge Côteaux du Levant
Domaine de la Butte, Loire 11.50

NATURE'S BEST

BIODYNAMIC & ORGANIC · 0,1L

2018 Blaufränkisch Grapes Selection
Wachter-Wiesler, Eisenberg 7.50

SPECIAL MOMENTS

RENOWNED WINES · 0,1L

2006 Château Musar Red
Château Musar, Bekaa Valley 17.90

2016 Toro Reserva
Quinta Quietud, Toro 10.90

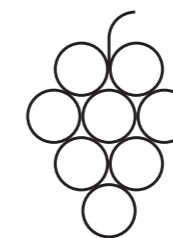
2017 Syrah Sainte-Agathe
Georges Vernay, Rhône 13.90

SWEETS

SWEET & FRUITY

2004 Colheita Port
Niepoort, Douro 5cl 11.50

2017 Beerenauslese Morillon
Lackner-Tinnacher, Südsteiermark .5cl 11.50



FOOD / WINE / SPARKLES

BITE / SIP / SAVOUR / REPEAT

SPARKLES

THE PERFECT START

0,1L	
2019 Cuvée Nr. 101 Kaufmann & Christmann, Pfalz	15.90
2019 Cuvée Nr. 201 Kaufmann & Christmann, Pfalz	15.90
2019 GRAPES Selection Haussprudel Blanc et Noir Brut Nature Scheuermann, Pfalz	8.90
Champagne Cuvée Rosé Brut Billiot, Ambonnay	16.90
Champagne Cuvée Blanc de Blancs Extra Brut Henriet-Bazin, Villers-Marmery	16.90
2013 „Zero“ Brut Nature Tarlant, Oeuilly	21.90
„Les Maillons“ blanc de Noirs Extra Brut (2016 Base) Ulysse Collin, Congy	32.90
2004 „Blanc des Millénaires“ Blanc de Blancs Brut Charles Heidsieck, Reims	40.90

SPARKLING SNACKS

Herzhafte Profiterolles dreierlei Käse Schnittlauch Speck	8.50
Arancini Tomaten Salbei Salzzitrone Zwiebelessenz-Gel	12.50
Schinken (Metzgerei Graf) Meerrettichcreme Crudités	16.50
Käsevariation (Tölzer Kasladen, Viktualienmarkt) Feigensenf Chutney	14.50
Brot Handwerk 25 (Julius Brantner) Nussbutter Fleur de Sel	5.50
Flammkuchen komprimierte Wassermelone Feta Rucola Pinienkerne	14.50

FOOD

VORWEG

HEIMSPIEL | HOMETOWN HEROES

Tatar von gedörrter Tomate Wachteleigelb La Ratte Kartoffeln	13.50
2021 Sauvignon Blanc „Best of“ Christian Stahl, Franken - Germany	7,90
2021 Sauvignon Blanc „Te Muna“ Craggy Range, Martinborough - New Zealand	10,90
Bayrische Bachforelle (Birnbaum, Penzing) Meerrettich Apfel Gurke Dill	16.50
2021 Grüner Silvaner Wagner-Stempel, Rheinhessen - Germany	5,90
2014 Trebbiano Valentini, Abruzzo - Italy	27,90
Klare Gazpacho Garnele Kirschtomate Kapuzinerkresse	12.50
2020 Gelber Muskateller Lackner-Tinnacher, South Styria - Austria	6,90
2020 Alvarinho Reserve Soalheiro, Vinho Verde - Portugal	11,90
Zweierlei vom Poltinger Lamm kleine Pfifferlinge Wurzelgemüse-Vinaigrette	17.50
2020 Neuburger Judith Beck, Neusiedlersee - Austria	8,90
2019 Furmint „Hidden Treasures“ Gergő Filep, Tokaj - Hungary	9,90

WINE

DAZU ROT/WEISS

| EXOTIC | RARE | EXCLUSIVE

HAUPTSPEISEN

Stör vom Birnbaum aus Penzing Pinienkernspinat Kalbskopfvinaigrette Kartoffel	32.50
2016 Weißburgunder „Pur Mineral“ Paul Fürst, Franken - Germany	7,90
2018 „Monte Obarenes“ blanco Gomez Cruzado, Rioja - Spain	20,90
Poltinger Maishendl Sarriette-Jus Bohnen-Cassoulet Sellerie	29.50
2017 Blaufränkisch „Eisenberg Reserve“ Straka, Burgenland - Austria	8,90
2015 Pinot Noir „Farr Side“ Farr Vintners, Geelong - Australia	18,90
Zweierlei vom Poltinger Reh Spitzkohl Preiselbeeren Haselnuss Wacholder-Jus	33.50
2019 Cuvée „Das Kleine Kreuz“ Weingut Rings, Pfalz - Germany	10,90
2010 Cuvée „Belle Cousin“ HdV Wines, Napa Valley - USA	22,90
Auberginensteak Artischocke gegrillter Paprika knusprigem Sellerie	21.50
2015 Grüner Veltliner „AlterNative“ Veyder-Malberg, Wachau - Austria	17,90
2018 Chardonnay - Pearl Morisette Niagra Peninsula - Canada	16,90

CHEFS TASTING MENUE

3 Gänge	59.00
4 Gänge	72.00

Weinbegleitung zum Menü auf Anfrage