

wein &

bier &

schnaps &

alkoholfrei

# **SEITENZAHL // THEMA**

2 // SCHAUMWEIN

## **DEUTSCHLAND**

3 // Baden, Württemberg, Franken

4 // Pfalz

5 // Rheinhessen, Nahe, Rheingau

6 // Mosel, Ahr, Sachsen

## **ÖSTERREICH**

7 // Burgenland, Wachau, Steiermark

## **FRANKREICH**

8 // Alsace, Burgund, Beaujolais, Rhône

9 // Loire, Bordeaux

10-11 // SPIRITUOSEN

12 // GETRÄNKE

13 // GLASWEISE

## Schaumwein //

2014 Blanc de Blancs EXTRA BRUT [Pinot Blanc & Pinot Gris]	<i>Raumland</i>	€110
2014 „TRIUMVIRAT“ [Pinot Noir, Chardonnay & Meunier]	<i>Raumland</i>	€134
n.v. „Cuvée No. 103“ [Riesling]	<i>Christmann et Kauffmann</i>	€91
2020 Riesling Sekt Tradition BRUT	<i>Griesel</i>	€63
2018 Pinot Extra BRUT	<i>Weingut am Klotz</i>	€69
n.v. CRÈMANT „Cuvée Marie Ambal Rosé“ BRUT NATURE [Chardonnay, Pinot Noir]	<i>Veuve Ambal</i>	€78
n.v. Champagner Deutz BRUT CLASSIC [Chardonnay, Pinot Noir & Meunier]		€90
Rosé Champagner Èdition Speciale [Meunier, Pinot Noir & Chardonnay]	<i>Jeanaux-Robin Èclats</i>	€98
n.v. Champagner Premier Cru „Heri Hodie“ [Meunier & Pinot Noir]	<i>Champagne Roger Coulon</i>	€142
2015 Champagner Textures BRUT NATURE [Pinot Blanc]	<i>Vouette &amp; Sorbée</i>	€195
n.v. "Le Jardin de la Grosse Pierre" BUT NATURE [Pinot Noir, Meunier, Pinot Blanc, Pinot Gris, Chardonnay, Arbanne, Petit Meslier]	<i>Benoît Lahaye</i>	€198
n.v. Cuvée Louis BRUT NATURE [Chardonnay & Pinot Noir]	<i>Tarlant</i>	€220
2020 Rio Degli Sgoccioli Emilia Lambrusco IGT	<i>Cinque Campi</i>	€65

# DEUTSCHLAND

## BADEN

[W] 2021 Muskatgutedel	<i>Ziereisen</i>		€72
[W] 2020 Oberrotweil Grauburgunder	<i>Weingut Salwey</i>		€66
[R] 2020 Oberrotweil Spätburgunder	<i>Weingut Salwey</i>		€93
[W] 2022 Chardonnay	<i>Shelter Winery</i>		€69
[W] 2022 Grauburgunder „OBERBERGEN BASSGEIGE“		<i>Franz Keller</i>	€65
[W] 2020 Chardonnay „ALTE REBEN“	<i>Bernhard Huber</i>		€135
[W] 2020 Chardonnay GG „BIENENBERG“	<i>Bernhard Huber</i>		€216
[W] 2020 Chardonnay GG „SCHLOSSBERG“	<i>Bernhard Huber</i>		€252
[R] 2014 Malterdinger Spätburgunder	<i>Bernhard Huber</i>		€105
[R] 2020 Spätburgunder „ALTE REBEN“	<i>Bernhard Huber</i>		€108
[R] 2020 Spätburgunder GG „SOMMERHALDE“	<i>Bernhard Huber</i>		€185
[R] 2020 Spätburgunder GG „BIENENBERG“	<i>Bernhard Huber</i>		€185
[R] 2020 Spätburgunder GG „SCHLOSSBERG“	<i>Bernhard Huber</i>		€260
[R] 2013 Spätburgunder GG „SCHLOSSBERG“	<i>Bernhard Huber</i>		€294
[R] 2012 Spätburgunder GG „SCHLOSSBERG »R«“	<i>Bernhard Huber</i>		€350
[R] 2011 Spätburgunder „WILDENSTEIN »R«“	<i>Bernhard Huber</i>		€398
[R] 2015 Spätburgunder GG „BIENENBERG“	<i>Bernhard Huber</i>	1,5l	€565

## WÜRTTEMBERG

[W] 2022 Sauvignon Blanc „RESERVE“	<i>Aldinger</i>		€63
[W] 2022 Weißburgunder „UNTERTÜRKHEIM GIPS“	<i>Aldinger</i>		€62
[R] 2020 Merlot „RESERVE“	<i>Aldinger</i>		€100
[W] 2019 Riesling GG „STETTENER PULVERMÄCHER“		<i>Jochen Beurer</i>	€135
[R] 2020 Lemberger „UNTERE BUNTE MERGEL“		<i>Jochen Beurer</i>	€63

## FRANKEN

[W] 2022 Silvaner Erste Lage „JULIUS-ECHTER-BERG“	<i>Hans Wirsching</i>		€56
[W] 2021 Silvaner GG „JULIUS-ECHTER-BERG“	<i>Hans Wirsching</i>		€98
[W] 2022 Kronsberg Chardonnay „ALTE REBEN“	<i>Hans Wirsching</i>		€61

## PFALZ

[W] 2021 Weißburgunder „MANDELBERG“	<i>Siener</i>	€71
[R] 2021 Pinot Noir „DACHSBERG“	<i>Siener</i>	€62
[W] 2020 Sauvignier Gris Pi:we, natural wine	<i>Mugler Schumann Drewitz</i>	€72
[W] 2019 Silvaner [Nakt]	<i>Odinstal</i>	€89
[W] 2022 Silvaner [Nakt]	<i>Odinstal</i>	€89
[W] 2022 Sauvignon Blanc „I“	<i>von Winning</i>	€66
[W] 2022 Sauvignon Blanc „II“	<i>von Winning</i>	€41
[W] 2018 Sauvignon Blanc „500“	<i>von Winning</i>	€124
[W] 2022 Weißburgunder „IMPERIALE“	<i>von Winning</i>	€85
[W] 2023 Riesling „REITERPFAD“	<i>von Winning</i>	€68
[W] 2021 Riesling GG „UNGEHEUER“	<i>von Winning</i>	€106
[W] 2019 Riesling „MARMAR“	<i>von Winning</i>	€200
[W] 2018 Riesling „OZYETRA“	<i>von Winning</i>	€244
[R] 2019 „LUITMAR“	<i>Philipp Kuhn</i>	€101
[Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc]		
[R] 2018 Cabernet Sauvignon „RESERVE“	<i>Philipp Kuhn</i>	€101
[R] 2019 Sangiovese „RESERVE“	<i>Philipp Kuhn</i>	€113
[W] 2022 Sauvignon Blanc „FUME“	<i>Eymann</i>	€49
[Rosé] 2021 „SAIGNEE“	<i>Eymann</i>	€49
[Merlot & Cabernet Cubin]		
[R] 2018 Spätburgunder „KALKMERGEL“	<i>Knipser</i>	€94
[R] 2020 Spätburgunder „SCHLÖSSEL“	<i>A. Christmann</i>	€111
[R] 2020 Spätburgunder „IDIG“	<i>A. Christmann</i>	€194

## RHEINHESSEN

[W] 2016 Riesling GG „HEERKRETZ“	<i>Wagner-Stempel</i>	€130
[W] 2022 Riesling GG „HEERKRETZ“	<i>Wagner-Stempel</i>	€132
[W] 2015 Riesling „EMT“	<i>Wagner-Stempel</i>	€249
[W] 2016 Riesling „EMT“	<i>Wagner-Stempel</i>	€249
[R] 2021 Pinot Noir GG „HEERKRETZ“	<i>Wagner-Stempel</i>	€136
[W] 2020 Silvaner „X.T. NATURAL“	<i>Gunderloch</i>	€42
[W] 2023 Weißburgunder „VOM KALK“	<i>Gunderloch</i>	€46
[W] 2020 Riesling GG „HIPPIING“	<i>Gunderloch</i>	€87
[W] 2020 Riesling GG „PETTENTHAL“	<i>Gunderloch</i>	€90
[W] 2021 Riesling GG „PETTENTHAL“	<i>Kühling-Gillot</i>	€186
[W] 2014 Riesling GG „HIPPIING“	<i>Kühling-Gillot</i>	€149
[W] 2023 Chardonnay Reserve	<i>Kühling-Gillot</i>	€57
[R] 2022 Spätburgunder	<i>Battenfeld Spanier</i>	€62
[W] 2016 Riesling GG „HUBACKER“	<i>Klaus Peter Keller</i>	€450
[W] 2016 Riesling GG „KIRCHSPIEL“	<i>Klaus Peter Keller</i>	€465

## NAHE

[W] 2020 Blanc de Noir DEEP BLUE	<i>Tesch</i>	€49
[W] 2022 Riesling „VOM VULKAN“	<i>Gut Hermannsberg</i>	€64
[W] 2022 Riesling GG „STEINBERG“	<i>Gut Hermannsberg</i>	€103
[W] 2014 Riesling GG „BASTEI“	<i>Gut Hermannsberg</i>	€134
[W] 2023 Grauburgunder „S“	<i>Emrich-Schönleber</i>	€61
[W] 2021 Riesling GG „FRÜHLINGSPLÄTZCHEN“	<i>Emrich-Schönleber</i>	€116
[W] 2020 Riesling GG „HALENBERG“	<i>Emrich-Schönleber</i>	€116
[W] 2022 Weisser Burgunder „S“	<i>Schäfer-Fröhlich</i>	€71
[W] 2022 Riesling „VULKANGESTEIN“	<i>Schäfer-Fröhlich</i>	€75

## RHEINGAU

[W] 2023 Riesling „STIELWEG“	<i>Künstler</i>	€63
[W] 2023 Lorch Riesling „ESTATE“	<i>Georg Breuer</i>	€57
[W] 2022 Riesling „TERRA MONTOSA“	<i>Georg Breuer</i>	€82
[W] 2017 Riesling „BERG ROSENECK“	<i>Georg Breuer</i>	€160
[R] 2020 Spätburgunder „GB“	<i>Georg Breuer</i>	€87
[W] 2019 Riesling „BERG SCHLOSSBERG“	<i>Dr. Corvers-Kauter</i>	€97
[R] 2022 Pinot Noir	<i>Dr. Corvers-Kauter</i>	€55
[R] 2018 Pinot Noir „DRACHENSTEIN“	<i>Dr. Corvers-Kauter</i>	€119
[W] 2022 Riesling „HENDELBERG“	<i>P. J. Kühn</i>	€118
[W] 2021 Riesling GG „DOOSBERG“	<i>P. J. Kühn</i>	€151

## MOSEL

[W] 2023 Riesling „VOM ROTEN SCHIEFER“	<i>Clemens Busch</i>	€59
[W] 2022 Marienburg Riesling Kabinett	<i>Clemens Busch</i>	€68
[W] 2020 Marienburg Riesling GG „FAHRLAY“	<i>Clemens Busch</i>	€119
[W] 2023 Marienburg Riesling GG „ROTHENPFAD“	<i>Clemens Busch</i>	€117
[W] 2022 Riesling Kabinett „GOLDTRÖPFCHEN“	<i>Reinhold Haart</i>	€56
[W] 2022 Riesling Spätlese „GOLDTRÖPFCHEN“	<i>Reinhold Haart</i>	€69
[W] 2022 Riesling Kabinett	<i>von Hövel</i>	€46
[W] 2022 Riesling Kabinett „SCHARZHOFBERG“	<i>von Hövel</i>	€85
[W] 2022 Riesling GG „ABTSBERG“	<i>Maximin Grünhaus</i>	€98
[W] 2023 Riesling Kabinett „HERRENBERG“	<i>Maximin Grünhaus</i>	€70
[W] 2021 Riesling GG „HERRENBERG“	<i>Maximin Grünhaus</i>	€93
[W] 2023 Riesling „SL“	<i>Schloss Lieser</i>	€43
[W] 2023 Riesling Kabinett „SL“	<i>Schloss Lieser</i>	€48
[W] 2020 Riesling GG „NIEDERBERG HELDEN“	<i>Schloss Lieser</i>	€107
[W] 2023 Riesling GG „NIEDERBERG HELDEN“	<i>Schloss Lieser</i>	€118
[W] 2023 Riesling GG „GOLDTRÖPFCHEN“	<i>Schloss Lieser</i>	€118
[W] 2023 Riesling GG „JUFFER SONNENUHR“	<i>Schloss Lieser</i>	€118
[W] 2023 Riesling GG „WEHLENER SONNENUHR“	<i>Schloss Lieser</i>	€201
[W] 2023 Riesling GG „HIMMELREICH“	<i>Schloss Lieser</i>	€175
[W] 2023 Riesling GG „DOCTOR“	<i>Schloss Lieser</i>	€228
[W] 2017 Riesling GG Reserve „W. SONNENUHR „IM LAYCHEN““	<i>Dr. Loosen</i>	€172
[W] 2022 Riesling Alte Reben	<i>Wwe. Dr. H. Thanisch</i>	€49
[W] 2023 Riesling GG „DOCTOR“	<i>Wwe. Dr. H. Thanisch</i>	€120
[W] 2022 Riesling GG „GRABEN“	<i>Wwe. Dr. H. Thanisch</i>	€90
[W] 2023 Riesling Kabinett „LAY“ Cuvee Christina	<i>Wwe. Dr. H. Thanisch</i>	€63
[W] 2023 Riesling Auslese „BADSTUBE“	<i>Wwe. Dr. H. Thanisch</i>	€94

## AHR

[R] 2018 Spätburgunder Alte Reben „CASPAR“	<i>Deutzerhof</i>	€73
[R] 2018 Spätburgunder GG „ECK“	<i>Deutzerhof</i>	€149

## SACHSEN

[W] 2021 Riesling „FRIEDSTEIN“	<i>Schwarz</i>	€82
--------------------------------	----------------	-----

# AUSTRIA

## BURGENLAND

[W] 2020 Welschriesling	<i>Straka</i>		€66
[W] 2022 Sauvignon Blanc „VOGELSANG“	<i>Triebaumer</i>		€46
[W] 2018 Sauvignon Blanc „URWERK S“	<i>Triebaumer</i>		€95
[W] 2008 Chardonnay „PANDKRÄFTN“	<i>Triebaumer</i>		€112
[R] 2021 Blaufränkisch „GEMÄRK“	<i>Triebaumer</i>		€52
[R] 2019 Blaufränkisch URWERK	<i>Triebaumer</i>		€98
[R] 2021 Blaufränkisch „BELÀ-JÒSKA“	<i>Wachter-Wiesler</i>		€50
[R] 2018 Blaufränkisch Leithaberg DAC „GLAWRINZA“	<i>Birgit Braunstein</i>		€87
[W] 2022 Illmitzer Scheurebe Spätlese	<i>Tschida</i>		€39
[W] 2022 Auslese	<i>Tschida</i>		€53
	[Sauvignon Blanc, Bouvier, Welschriesling & Chardonnay]		
[W] 2009 Scheurebe Trockenbeerenauslese „NO. 2“	<i>Kracher</i>	0,375l	€101
[W] 2021 Pinot Blanc Leithaberg DAC Alte Reben	<i>Georg Prieler</i>		€74
[W] 2017 Pinot Blanc Leithaberg DAC	<i>Georg Prieler</i>		€88

## WACHAU

[W] 2019 Grüner Veltliner Smaragd „SINGERRIEDEL“	<i>FJ Gritsch</i>		€160
[W] 2021 Grüner Veltliner Smaragd „SINGERRIEDEL“	<i>FJ Gritsch</i>		€160
[W] 2022 Grüner Veltliner Federspiel „FRAUENGÄRTEN“	<i>Jamek</i>		€62
[W] 2016 Riesling Federspiel Late Release	<i>Nikolaihof</i>		€97
[W] 2022 Grüner Veltliner Smaragd „SPITZER POINT“	<i>Johann Donabaum</i>		€100
[W] 2022 Grüner Veltliner „SUPPERIN“	<i>Pichler-Krutzler</i>		€107

## STEIERMARCK

[W] 2022 Sauvignon Blanc „GAMLITZ“	STK	<i>Sattlerhof</i>	€63
[W] 2023 Morillon „GAMLITZ“	STK	<i>Sattlerhof</i>	€69
[W] 2020 Sauvignon Blanc „KRANACHBERG“	1STK	<i>Sattlerhof</i>	€146
[W] 2020 Morillon „SCHUSTERBERG“	1STK	<i>Wolfgang Maitz</i>	€105
[W] 2020 Riesling „GAISRIEGL“		<i>Schauer</i>	€120



## FRANCE

### ALSACE

[W] 2023 Gewürztraminer „LES FOLASTRIES“	<i>Josmeyer</i>	€90
[W] 2015 Gewürztraminer „ROSACKER“	<i>David Ermel &amp; Fils</i>	€67

### BURGUND

[W] 2022 Mâcon-Verzé	<i>Domaines Leflaive</i>	€116
[W] 2019 Mâcon-Fuissé	<i>Domaine Thibert Père &amp; Fils</i>	€89
[W] 2022 Vire-Clessé	<i>Domaine des Héritiers du Comte Lafon</i>	€103
[W] 2022 Chablis „VIGNE DE LA BOISSONNEUSE“	<i>Julien Brocard</i>	€98
[W] 2022 Chablis	<i>Domaine Dider Dauvissat</i>	€70
[W] 2022 Chablis 1er Cru „BEAUROY“	<i>Domaine Dider Dauvissat</i>	€91
[W] 2017 Meursault	<i>Jean-Philippe Fichet</i>	€143
[W] 2016 Bourgogne Blanc „Côte d'Or“	<i>Domaine Fabien Coche</i>	€94
[R] 2018 Santenay 1er Cru „LE PASSETEMP“	<i>Jean-Marc Vincent</i>	€155
[R] 2021 Maranges 1er Cru „CLOS DE LA BOUTIERE“	<i>Bachelet-Monnot</i>	€116

### BEAUJOLAIS

[R] 2020 Morgon „CÔTE DU PY“	<i>Domaine Jean Foillard</i>	€91
------------------------------	------------------------------	-----

### RHÔNE

[R] 2014 Gigondas	<i>Château de Saint Cosme</i>	€117
[Grenache & Mourvèdre & Syrah & Cinsault]		
[R] 2019 Châteauneuf-du-Pape	<i>Château de Beaucastel</i>	€223
[Grenache, Syrah & Mourvèdre]		
[W] 2020 Châteauneuf-du-Pape blanc	<i>La Bastide Saint Dominique</i>	€95
[Grenache, Clairette & Rousanne]		
[R] 2022 Crozes Hermitage	<i>Yann Chave</i>	€79

## LOIRE

[W] 2023 Sancerre „CHAVIGNOL“	<i>Domaine Delaporte</i>	€77
[W] 2023 Pouilly Fume „ELISA“	<i>Jonathan Didier Pabiot</i>	€72
[W] 2021 Pouilly Fume „UTOPIA“	<i>Jonathan Didier Pabiot</i>	€131

## BORDEAUX

[R] 2016 Château Lynch-Moussas / 5e Cru Classé	<i>Paulliac</i>	€156
[Cabernet Sauvignon & Merlot]		
[R] 2018 Lacoste-Borie / 2. Wein Grand Puy Lacoste	<i>Paulliac</i>	€104
[Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc]		
[R] 2015 La Parde Haut-Bailly / 2. Wein Château Haut-Bailly	<i>Pessac-Leognan</i>	€115
[Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc]		
[R] 2014 Château Cos Labory 5. Grand Cru Classé	<i>Saint-Estephe</i>	€115
[Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc]		

## PROVENCE

[R] 2018 Bandol	<i>Château du Gros Noré</i>	€140
[Grenache & Mourvèdre]		

Deutsche Spirituosen Manufaktur, Berlin 2cl

Ingwer	€12.5
Muskatnuss	€13.5
Sizilianische Cedro	€12.5

Faudes, Kaiserstuhl, Baden 2cl

Gurkengeist	€6
Zwetschge	€7
Blutorange	€9
Himbeere	€5
Mandarine	€9
Quitte	€8
Rote Bete	€9
Rhabarberlikör	€6
Williams-Christ Birne	€5

Edelbrennerei Dirker, Mömbris Bayern 2cl

Haselnuss	€7
-----------	----

Hans Reisetbauer, Axberg in Oberösterreich 2cl

Karottenbrand	€11
Zwetschkenbrand	€13
Himbeerbrand	€22

Haas, Fränkische Schweiz 2cl

Walnuss	€8
Birne „Gute Luise“	€6

Nonino, Friaul

Grappa „Chardonnay Barrique“	2cl	€5
Amaro „Quintessentia“	5cl	€5

### Portwein 5cl

Fine white Port	<i>Delaforce</i>	€4
20y old Tawny Port	<i>Grahams</i>	€14

### Chateau du Montifaud, Cognac 2cl

Cognac X.O.		€11
Vieux Pineau des Charentes Rouge		€6

### Rum 2cl

Don Papa		€6.5
Botucal		€7

### Wermut 5cl

White Vermouth	<i>Ferdinand's</i>	€7
White Vermouth	<i>Jean Baptiste de la Quintinye</i>	€6.5
Red Vermouth	<i>Antica Formula</i>	€5

### Pastis 5cl

Château des Creissauds		€8.5
------------------------	--	------

### Gin 4cl

Tannenkrone Dry		€11
Ferdinand's Dry		€11
Ferdinand's Quince		€10
Ferdinand's Goldcap		€19
Monkey 47 Sloe		€9
+Fever-Tree Mediterranean Water 0.2l		€2.5

### Whiskey 4cl

Laphroaig Quarter Cask		€10
Balvenie Carribean		€14

## Cocktails

sour44	€14
Negroni	€12
Martini Cocktail	€13
Elder Fashioned	€11
Espresso Martini	€14

## Wasser

Taunus Quelle Classic 0,75l	€7
Taunus Quelle Naturelle 0,75l	€7
Preussenquelle Still 0,25l	€4
Taunus Quelle Classic 0,25l	€4

## Ohne Vol. %

Lavendel / Zitrone / Soda	€6
Homemade Juices	€9
Holunder / Tonic	€6
Homemade Iced Teas	€5.5
[ Grüner Tee, Minze, Verjus ]	

## Biere, 0.33l

Quatiermeister Bio Pils	€6
Allgäuer Weißgold, Meckatzer	€5
Allgäuer Weißgold 0%, Meckatzer	€5
Lager, Berliner Berg	€5

## Kaffee, We Roast Coffee / Berlin

„SOUTH BLEND ESPRESSO“

Espresso, Kaffee	€4
Cappuccino, doppelter Espresso	€5
Tee, verschiedene Sorten, von Paper & Tea 400ml	€5

## Glasweise //

### Schaumwein 0.1

2020 Riesling Sekt Tradition BRUT <i>Griesel, Hessische Bergstraße</i>	€12
n.v. Champagner BRUT CLASSIC <i>Deutz, Champagne</i> [Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier]	€16
n.v. Sparkling Tea Weiß (Alkohol frei) <i>Sektkellerei Kloss, Mosel</i>	€8

### Weiß 0.1

2023 Riesling „VOM ROTEN SCHIEFER“ <i>Clemens Busch, Mosel</i>	€10
2022 Riesling Kabinett „SL“ <i>Schloss Lieser, Mosel</i>	€8
2023 Pouilly Fume „ELISA“ <i>Jonathan Didier Pabiot, Loire</i> [Sauvignon blanc]	€12

### Rosé 0.1

2022 Rosé Marsannay <i>Charles Audoin, Burgund</i> [Pinot Noir]	€11
--	-----

### Rot 0.1

2020 Lemberger „UNTERE BUNTE MERGEL“ <i>Jochen Beurer, Württemberg</i>	€10
2020 Spätburgunder „GB“ <i>Georg Breuer, Rheingau</i>	€15
2020 Faugères Reserve <i>Binet Jacquet, Languedoc</i> [Grenache, Caringan, Syrah & Mourvèdre]	€11

„Wein des Tages“

fragt uns gern!

[Raritäten glasweise serviert!]

### Wein- & Getränkebegleitung

Weinbegleitung, 6 Gänge	€72
Weinbegleitung, 5 Gänge	€60
Weinbegleitung, 4 Gänge	€48

Ohne Vol.%, 5 Gänge	€45
Ohne Vol.%, 4 Gänge	€36

Gerne bieten wir Ihnen auch eine Kombination aus Wein- & 0 Vol% Begleitung an.