

# Schaumweine

Glas 0,1 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Deutschland

<b>Frank John, Pfalz</b>	Demeter		
2017 Riesling Brut Natur - 36 - <i>Buntsandstein, großes Holzfass</i>			49,50
<b>von Buhl, Pfalz</b>	Bio		
2017 Riesling Brut <i>Buntsandstein, Stahltank</i>		6,70	39,90
2018 Rosé Brut Spätburgunder, <i>Buntsandstein, Stahltank</i>			43,50
<b>Weingut am Stein, Franken</b>	Biodynamisch		
Pure & Naked Cabernet Blanc, Sauvignon Blanc <i>Muschelkalk, Betonei, Holzfass, - ohne Schwefelzusatz –</i>			44,00
<b>Ackermann, Mosel</b>			
2020 Riesling Pet Nat <i>Schiefer, großes Holzfass</i>			45,90

## Frankreich

<b>Gratiot Delugny, Champagne</b>			
Brut Sélection Chardonnay, Pinot Noir <i>Kalkstein, Stahltank</i>		9,40	55,50
Brut Rosé Pinot Noir, Chardonnay <i>Kalkstein, Stahltank</i>			57,50
2005 Millésimé Chardonnay <i>Kalkstein, Stahltank</i>			59,50
Histoire d'Hommes Chardonnay, Pinot Noir <i>Kalkstein, Holz</i>			61,00
<b>Larmandier-Bernier, Champagne</b>	Bio		
Longitude 1er Cru, Extra Brut Chardonnay <i>Kreideboden, Stahl und Holz</i>			77,00

# Schaumweine

Glas 0,1 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Frankreich

<b>De Sousa, Champagne</b>	Demeter	
Blanc de Blanc		
Réserve brut Grand Cru		77,00
Chardonnay		
<i>Kalk, Stahltank</i>		
<b>Jacques Selosse, Champagne</b>		
Brut Initial Grand Cru		215,00
Chardonnay		
<i>Kreideboden, Holz</i>		
Rosé		227,00
Chardonnay, Pinot Noir		
<i>Kreideboden, Holz</i>		
<b>Ulysse Collin, Champagne</b>		
“Les Maillons”, Extra Brut, Blanc de Noir		280,00
Pinot Noir		
<i>Kreideboden, Holz</i>		
<b>Vouette et Sorbée, Champagne</b>	Demeter	
Cuvée Fidèle, Extra Brut		91,50
Pinot Noir		
<i>Kimmeridge, Holz</i>		
<b>Sieur d'Arques, Roussillon</b>		
Crémant 1531 Brut		38,50
Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac		
<i>Kalk/Lehm, Stahl</i>		
Crémant 1531 Rosé Brut	6,60	38,50
Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir		
<i>Kalk/Lehm, Stahl</i>		

# Schaumweine

Glas 0,1 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Italien

**Pojer & Sandri, Trentino** Bio  
2017 Zero Infinito 42,50  
Solaris  
*Vulkangestein, Stahltank, - ohne Schwefelzusatz -*

## Spanien

**Recaredo, Penedes** Demeter  
2015 Relats Gran Reserva Brut Nature 49,50  
Xarel-lo, Chardonnay  
*Kalk, Holz*  
2015 Subtil Gran Reserva Brut Nature 67,00  
Xarel-lo, Chardonnay  
*Kalk, Holz*

## Österreich

**Pittnauer, Burgenland** Biodynamisch  
2017 Perlkönig 41,00  
Rosenmuskateller  
*Sand, Lehm, Stahltank, - ohne Schwefelzusatz -, feinherb*  
**Fred Loimer, Kamptal** Biodynamisch  
2020 Pet Nat mit Achtung 6,30 36,90  
Muskateller, Grüner Veltliner  
*Kalk, Holz, - ohne Schwefelzusatz -*

## Slowenien

**Guerilla, Primosrka** Biodynamisch  
2018 Castra 46,90  
Zelen, Pinela, Ribula  
*Kalkstein, Sand, Löss, Stahltank, - ohne Schwefelzusatz -*

# Weißweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Chardonnay

### Deutschland

#### **Ziereisen, Baden**

2019	Hard		48,00
	<i>Kalk, Löss, großes Holz</i>		
2016	Jaspis		99,00
	<i>Kalk, Löss, Barrique</i>		

#### **Bossert, Rheinhessen**

2018	Chardonnay	5,90	25,90
	<i>Löss/Lehm, Stahltank</i>		

### Italien

#### **Manincor, Südtirol**

2020	Sophie	Biodynamisch	50,50
	<i>Löss/Lehm, großes Holzfass</i>		

### Schweiz

#### **Gantenbein, Graubünden**

2016	Chardonnay		199,00
	<i>Schiefer, Kalkstein, Barrique</i>		
2019	Chardonnay		199,00
	<i>Schiefer, Kalkstein, Barrique</i>		

#### **La Maison Carrée, Neuchâtel**

2018	Chardonnay	Biodynamisch	56,50
	<i>Kalk, Lehm, Barrique</i>		

## Chasselas

### Schweiz

#### **La Maison Carrée, Neuchâtel**

2019	Blanc sur lie	Biodynamisch	36,50
	<i>Kalk, Lehm, großes Holzfass</i>		

# Weißweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Chenin Blanc

### Frankreich

<b>Domaine Huet, Loire</b>	Biodynamisch	
2017 Le Haut Lieu <i>Kalkstein, Lehm, Holzfass</i>		58,00
2015 Le Haut Lieu „Moelleux“ <i>Kalkstein, Lehm, Holzfass, - Lieblich -</i>		51,50

## Furmint

### Österreich

<b>Herrenhof Lamprecht, Steiermark</b>	Biodynamisch	
2020 vom Sandstein <i>Sandstein, großes Holzfass</i>		36,00

### Ungarn

<b>Királyudvar, Tokaj</b>	Biodynamisch	
2008 Tokaji Furmint Sec <i>Vulkangestein, großes Holzfass</i>		60,00
2017 Tokaji Furmint Sec <i>Vulkangestein, großes Holzfass</i>		51,00

## Gelber Muskateller

### Österreich

<b>Philipp Grassl, Carnuntum</b>		
2020 Gelber Muskateller <i>Sand, Lehm, Stahltank</i>	6,40	27,90

# Weißweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Grüner Veltliner

### Österreich

<b>Pratsch, Weinviertel</b>	Bio		
2020 Heiligenberg		7,50	32,90
<i>Löss/Lehm, großes Holzfass</i>			

## Grauburgunder

### Deutschland

<b>Hofmann, Rheinhessen</b>			
2020 Grauburgunder		6,10	26,90
<i>Muschelkalk, Stahltank</i>			

<b>Landgraf, Rheinhessen</b>	Bio		
2020 Grauburgunder			26,70
<i>Löss, Stahltank, großes Holzfass</i>			

<b>Phillip Kuhn, Pfalz</b>			
2019 vom Löss			32,50
<i>Löss, Stahltank</i>			
2018 Pinot Gris Reserve			40,50
<i>Löss, Barrique</i>			

<b>Ziereisen, Baden</b>			
2019 Grauburgunder Musbrugger		8,50	37,90
<i>Kalk, Lehm, großes Holzfass</i>			

<b>Wöhrle, Baden</b>	Bio		
2020 Lahrer Kronenbühl Grauburgunder 1. Lage			35,50
<i>Löss, großes Holzfass</i>			

### Frankreich

<b>Marc Kreydenweiss, Elsass</b>	Biodynamisch		
2017 Lerchenberg			40,00
<i>Schiefer, Buntsandstein, großes Holzfass</i>			

# Weißweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Muscat

### Frankreich

<b>Zind-Humbrecht, Elsass</b>	Biodynamisch		
2019 Turkheim		8,40	37,00
<i>Lehm, großes Holzfass</i>			

## Malvasia

### Slovenien

<b>Guerila, Primorje</b>	Demeter		
2019 Malvasia			36,90
<i>Ton, Sand, Holzfass</i>			

## Riesling

### Deutschland

<b>Bastian Hamdorf, Franken</b>	Bio		
2016 Riesling			44,00
<i>Buntsandstein, Stahltank</i>			
<b>Weingut am Stein, Franken</b>	Biodynamisch		
2017 Stettener Stein GG			61,00
<i>Muschelkalk, Betonei, großes Holzfass</i>			
<b>Clemens Busch, Mosel</b>	Biodynamisch		
2020 Riesling trocken			27,90
<i>Rotschiefer, Holzfass</i>			
2020 Pündericher Kabinett			34,50
<i>Schiefer, Holzfass, - Fruchtsüß -</i>			
2018 „vom blauen Schiefer“			40,50
<i>Schiefer, Holzfass</i>			

# Weißweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Riesling

### Deutschland

#### **Clemens Busch, Mosel**

Biodynamisch

2016	Marienburger Rothenpfad GG <i>Rotschiefer, Holzfass</i>	56,00
2017	Marienburger Rothenpfad GG <i>Rotschiefer, Holzfass</i>	56,00
2017	Marienburger Fahrlay Reserve <i>Grauschiefer, Holzfass</i>	64,00
2009	Marienburger Falkenlay 1. Lage <i>Grauschiefer, Holzfass, - Fruchtsüß -</i>	58,00

#### **Immich-Batterieberg, Mosel**

2014	C.A.I. <i>Schiefer, Stahltank</i>	31,90
2019	C.A.I. <i>Schiefer, Stahltank</i>	31,90
2018	Escheburg <i>Schiefer, Holzfass, - Halbtrocken -</i>	36,50

#### **Jakob Tennstedt, Mosel**

2018	Sternraucher <i>Schiefer, Holzfass, - ohne Schwefelzusatz -</i>	53,00
2018	Perlmutter <i>Schiefer, Holzfass, - ohne Schwefelzusatz -</i>	61,00

#### **Willems-Willems, Mosel**

2019	Altenberg Spätlese <i>Schiefer, Stahltank, - Fruchtsüß -</i>	32,90
------	---	-------

#### **Tesch, Nahe**

2014	St. Remigiusberg <i>Vulkangestein, Stahltank</i>	46,00
2018	Unplugged <i>Roter Sandstein, Stahltank</i>	6,30 27,90
2017	Löhrrer Berg <i>Löss, Stahltank</i>	33,90

#### **Weingut Christmann, Pfalz**

Biodynamisch

2012	Idig GG <i>Kalk, großes Holzfass</i>	151,00
2015	Meerspinne GG <i>Kalkstein, Löss, Stahl, großes Holzfass</i>	99,00

# Weißweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Riesling

### Deutschland

<b>Frank John, Pfalz</b>		Demeter	
2018	Riesling <i>Buntsandstein, großes Holzfass</i>		40,50
<b>von Buhl, Pfalz</b>		Bio	
2015	Freundstück GG <i>Buntsandstein/Kalk, großes Holzfass</i>		61,00
2015	Pechstein GG <i>Löss/Lehm, Kalkstein, großes Holzfass</i>		75,00
2016	Pechstein GG <i>Löss/Lehm, Kalkstein, großes Holzfass</i>		76,00
2016	Ungeheuer GG <i>Buntsandstein, Ton, großes Holzfass</i>		59,00
2017	Pechstein GG <i>Löss/Lehm, Kalk, großes Holzfass</i>		79,00
<b>Sven Nieger, Baden</b>			
2017	Underdog <i>Granit, Stahltank</i>	7,40	32,50
<b>von Winning, Pfalz</b>		Bio	
2020	Win Win <i>Löss/Lehm, großes Holzfass</i>	6,90	30,50
2019	Grainhübel GG <i>Kalkmergel, Löss, großes Holzfass</i>		50,50
2019	Ungeheuer GG <i>Buntsandstein, Ton, großes Holzfass</i>		57,90
2019	Langenmorgen GG <i>Löss/Lehm, Kalk, großes Holzfass</i>		56,00
2018	Pechstein GG <i>Löss/Lehm, Kalk, großes Holzfass</i>		83,50
2017	Leinhöhle 1. Lage <i>Löss/Lehm, Kalk, großes Holzfass</i>		37,90
<b>Bergkloster, Rheinhessen</b>		Bio	
2016	Morstein <i>Kalkmergel, Stahltank</i>		45,50

# Weißweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Riesling

### Deutschland

<b>Landgraf, Rheinhessen</b>	Bio		
2020 Kabinett		6,10	26,50
<i>Tonmergel, Stahltank, - Fruchtsüß -</i>			
2006 Schloßberg			56,00
<i>Tonmergel, Stahltank</i>			

### Frankreich

<b>Marc Kreydenweiss, Elsass</b>	Biodynamisch		
2014 Wiebelsberg Grand Cru			54,50
<i>Kalk, großes Holzfass</i>			
<b>Domaine Rietsch, Elsass</b>	Biodynamisch		
2015 Stein			42,00
<i>Kalk, Lehm, großes Holzfass</i>			
<b>Zind-Humbrecht, Elsass</b>	Biodynamisch		
2013 Calcaire			59,00
<i>Kalk, Ton, großes Holzfass</i>			

## Roter Veltliner

### Österreich

<b>Weingut Fritsch, Wagram</b>	Biodynamisch		
2019 Roter Veltliner			37,90
<i>Schiefer, Granit, Akazienholzfass, - unfiltriert -</i>			
2019 Roter Veltliner Steinberg 1. Lage			37,90
<i>Schiefer, Granit, Akazienholzfass</i>			

## Rotgipfler

### Österreich

<b>Johannes Gebeshuber, Thermenregion</b>	Bio		
2019 Gumpoldkirchen			40,00
<i>Muschelkalk, Holzfass</i>			

Alle Weine sind trocken und enthalten Sulfite, wenn nicht anders angegeben  
Wir akzeptieren Bargeld und EC-Karten (ab 20 € Verzehr)

# Weißweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Sauvignon Blanc

### Deutschland

#### **Philipp Kuhn, Pfalz**

2018 Reserve 40,50  
*Kalkstein, Barrique*

#### **von Winning, Pfalz**

2020 Sauvignon Blanc II 6,90 30,50  
*Buntsandstein, Stahltank*

2019 Sauvignon Blanc I 41,00  
*Buntsandstein, Kalk, großes Holzfass*

2017 Sauvignon Blanc 500 69,00  
*Buntsandstein, Kalk, großes Holzfass*

#### **Hofmann, Rheinhessen**

2020 Sauvignon Blanc 30,00  
*Muschelkalk, Stahltank*

#### **Lohr, Rheinhessen**

2020 Sauvignon Blanc 7,40 32,50  
*Muschelkalk, Stahltank -unfiltriert-*

### Österreich

#### **Sepp & Maria Muster, Steiermark**

Biodynamisch

2011 Graf 46,50  
*Kalkmergel, großes Holzfass, - Halbtrocken -*

#### **Andreas Tscheppe, Steiermark**

Biodynamisch

2017 Grüne Libelle 58,00  
*Kalkmergel, großes Holzfass*

2017 Blaue Libelle 58,00  
*Kalkmergel, großes Holzfass*

### Italien

#### **Manincor, Südtirol**

Biodynamisch

2020 Tannenberg 47,00  
*Vulkangestein, großes Holzfass*

2016 Lieben Aich 71,00  
*sandiger Lehm, Porphy, großes Holzfass*

# Weißweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Sauvignon Blanc

### Frankreich

<b>Domaine Vacheron, Loire</b>	Demeter	
2020 Sancerre <i>Silex, großes Holzfass</i>		44,90
2017 Les Romains <i>Silex, großes Holzfass</i>		70,00
2017 Le Paradis <i>Silex, großes Holzfass</i>		70,00

## Savagnin

### Frankreich

<b>Domaine Pignier, Jura</b>	Demeter	
2017 Sauvageon <i>Lehm, Kalk, Schiefer, Holzfass, - leicht oxidativ -</i>		67,50

## Scheurebe

### Deutschland

<b>Christian Brendel, Pfalz</b>		
2020 Scheurebe <i>Löss, Lehm, Stahltank</i>	6,10	26,90

## Silvaner

### Deutschland

<b>Max Müller, Franken</b>		
2018 Eigenart <i>Muschelkalk, Holzfass</i>		43,00
<b>Dr. Heger, Baden</b>		
2019 Ihringer Winklerberg 1. Lage <i>Löss, Holzfass</i>		32,90

# Weißweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Viognier

### Deutschland

#### **Philipp Kuhn, Pfalz**

2020 Reserve 40,50  
*Kalk, Barrique*

## Weissburgunder

### Deutschland

#### **Wöhrle, Baden**

2020 Lahrer Weissburgunder 1. Lage <sup>Bio</sup> 35,50  
*Löss, großes Holz*

#### **Brendel, Pfalz**

2020 Weissburgunder 26,50  
*Löss, Lehm, Stahltank*

#### **Becker Landgraf, Rheinhessen**

2020 Gau-Odernheim 6,90 30,50  
*Kalkmergel, Ton, großes Holzfass*

2019 Muschelkalk 40,50  
*Muschelkalk, Barrique*

#### **Hoffmann, Rheinhessen**

2020 Weissburgunder 26,90  
*Muschelkalk, Stahltank*

#### **Bossert, Rheinhessen**

2020 Weissburgunder 5,90 25,90  
*Löss/Lehm, Stahltank*

## Xarel-lo

### Spanien

#### **Montrubi, Penedès**

2020 White 31,00  
*Lehm, Kalk, Stahltank*

# Weißweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Cuvée weiss

### Deutschland

#### **Becker Landgraf, Rheinhessen**

2020 Weissburgunder & Chardonnay 26,90  
*Kalkmergel, Ton, Stahltank, großes Holzfass*

### Frankreich

#### **Marc Kreydenweiss, Elsass**

Biodynamisch

2017 La Fontaine aux Enfants 43,90  
Pinot Blanc, Auxerrois  
*Granit, großes Holzfass*

#### **Domaine des Gravennes, Rhône**

Biodynamisch

2020 Tradition 6,60 29,00  
Grenache Blanc, Marsanne,  
Roussane, Viognier  
*Sand, Stein, Stahltank*

#### **Domaine Gauby, Roussillon**

Biodynamisch

2015 Vieilles Vignes 67,00  
Macabeu, Grenache Blanc, Carignan Blanc,  
Chardonnay, Grenache Gris  
*Kalk, Schiefer, Lehm, Barrique und großes Holzfass*

#### **Domaine de l'Horizon, Roussillon**

Biodynamisch

2017 Esprit de l'Horizon 39,00  
Macabeu, Grenache gris,  
Muscat petit Grain  
*Kalkgestein, großes Holzfass*

#### **Domaine de Majas, Roussillon**

Biodynamisch

2020 Blanc 30,90  
Macabeu, Rolle, Carignan Blanc  
*Kalkboden, großes Holzfass*

# Weißweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Cuvée weiss

### Österreich

#### **Gebelshuber, Thermenregion**

2020 Klassik 6,70 29,50  
Rotgipfler, Zierfandler  
*Muschelkalk, Stahltank*

#### **Moric, Burgenland**

2018 Supernatural Biodynamisch 41,00  
Grüner Veltliner, Chardonnay  
*Schiefer, Quarz, großes Holzfass*

#### **Herrenhof Lamprecht, Steiermark** Bio

2019 Buchertberg 37,90  
Original steirischer Gemischter Satz  
*Sandstein, Schluff, großes Holzfass*

2018 Schrammelberg 60,00  
Original steirischer Gemischter Satz  
*Sandstein, Schluff, Barrique*

#### **Sepp & Maria Muster, Steiermark** Demeter

2011 Sgaminegg 77,00  
Sauvignon Blanc, Chardonnay  
*Kalkmergel, großes Holzfass*

#### **Strohmeier, Steiermark** Biodynamisch

2014 Weiss 7 48,00  
Pinot Blanc, Chardonnay  
*Gneiss, großes Holzfass, - ohne Schwefelzusatz -*

#### **Werlitsch, Steiermark** Demeter

2006 Ex Vero I Spätfüllung 65,50  
Sauvignon Blanc, Chardonnay  
*Kalkmergel, großes Holzfass*

2013 Ex Vero II 59,50  
Sauvignon Blanc, Chardonnay  
*Kalkmergel, großes Holzfass*

2013 Ex Vero III 70,50  
Sauvignon Blanc, Chardonnay  
*Kalkmergel, großes Holzfass*

# Weißweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Cuvée weiss

### Portugal

#### **Dirk Niepoort, Douro**

2017 Coche 92,00  
Rabigato, Codega do Larinho, Arinto  
*Glimmerschiefer, Barique*

### Spanien

#### **Olivier Rivière, Rioja**

2018 La Bastid 41,90  
Viura, Malvasia, Grenache Blanc  
*Kalk, Lehm, großes Holzfass*

#### **Viña Tondonia, Rioja**

2006 Reserva 77,00  
Viura, Malvasia,  
*Kalkmergel, großes Holzfass*

# Orange

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Deutschland

### **Ziereisen, Baden**

2016 Jaspis Unterirdisch 62,00  
Roter Gutedel  
*Kalk, Amphore, Barrique, - ohne Schwefelzusatz -*

### **Jörn, Rheingau**

2014 Arancia 58,00  
Riesling  
*Taunusquarzit, Barrique*

### **Becker-Landgraf, Rheinhessen**

2018 Chardonnay 8,90 39,50  
*Löss, Barrique*

### **Eymann, Pfalz**

N.V. Gewürztraminer MDG #3 51,00  
*Löss, Barrique, Solera-Verfahren* Demeter

## Frankreich

### **Marc Kreydenweiss, Elsass**

2017 Moenchberg Grand Cru 54,50  
Pinot Gris  
*roter Sandstein, Kalk, großes Holzfass* Biodynamisch

### **Flo Busch, Languedoc**

2020 Pierre qui Rolle 8,30 36,50  
Rolle  
*Kalkmergel, Löss, Stahl, Barrique* Biodynamisch

# Orange

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Italien

### **Gravner, Friaul**

Biodynamisch

2007 Ribolla 99,00

Ribolla Gialla  
*Lehm, Amphore, großes Holzfass*

2007 Breg 99,00

Sauvignon Blanc, Pinot Grigio,  
Chardonnay, Riesling  
*Lehm, Amphore, großes Holzfass*

### **Joaquin, Kampanien**

2014 Ostrica 69,00

Greco Bianco  
*Lehm, Kalk, Stahl, Holzfass*

### **COS, Sizilien**

Biodynamisch

2014 Pithos Bianco 50,00

Greco Bianco  
*Kalk, Lehm, Quarz, Amphore*

2016 Zibibbo 51,90

Moscato di Alexandria  
*Kalk, Lehm, Quarz, Amphore*

### **Grawü, Südtirol**

2015 Grawü 45,00

Sauvignon Blanc, Pinot Grigio,  
Gewürztraminer  
*Porphy, Barrique*

### **Foradori, Trentino**

Biodynamisch

2017 Nosiola 55,50

*Kalk, Lehm, Amphore*

### **Selvadolce, Liguria**

Biodynamisch

2018 VB1 57,50

Vermentino  
*Kalk, Lehm, großes Holz*

## Slovenien

### **Guerila, Primorje**

Demeter

2018 Rebula 8,40 36,90

Ribolla  
*Ton, Sand, Holzfass*

# Orange

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Österreich

<b>Sepp &amp; Maria Muster, Steiermark</b>	Biodynamisch	
2014 Erde		87,00
Sauvignon Blanc, Chardonnay <i>Kalkmergel, Amphore</i>		
<b>Werlitsch, Steiermark</b>	Biodynamisch	
2015 Glück		58,00
Chardonnay, Sauvignon Blanc <i>Kalkmergel, großes Holzfass</i>		
<b>Strohmeier, Steiermark</b>	Biodynamisch	
2013 Wein der Stille No 6		71,00
Sauvignon Blanc, Chardonnay, Muskateller, Weißburgunder <i>Gneis, großes Holzfass, - ohne Schwefelzusatz -</i>		
<b>Pratsch, Weinviertel</b>	Bio	
2015 Erdverbunden		53,00
Grüner Veltliner <i>Löss/Lehm, großes Holzfass</i>		
<b>Hajszan Neumann, Wien</b>	Biodynamisch	
2019 Gemischter Satz „Natural“		52,00
Grüner Veltliner, Welschriesling, Weißburgunder, Traminer <i>Muschelkalk, Beton, - ohne Schwefelzusatz -</i>		
<b>Herrenhof Lambrecht, Steiermark</b>	Bio	
2016 Buchertberg on skins 0,5l		61,00
Original steirischer Gemischter Satz <i>Sandstein, Schluff, großes Holzfass</i>		

## Georgien

<b>Tsikhelishvili, Kachetien</b>		
2016 Alvani Rkatsiteli		50,50
Rkatsiteli <i>Kalkstein, Lehm, Sand, Amphore</i>		
<b>Château Mukhrani, Kachetien</b>		
2016 Qvevri		50,50
Goruli Mtsvane, Rkatsiteli <i>Kalkstein, Amphore</i>		

# Rosé / Blanc de Noir

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Frankreich

### **Chartreux, Rhône**

2020 La nuit tout les chats sont gris 6,10 26,50  
Grenache Noir  
*Kalk, Lehm, Stahltank*

### **Domaine de l'Horizon, Roussillon**

2016 Rosé Biodynamisch 64,00  
Grenache Noir, Syrah  
*Kalk, Ton, großes Holzfass*

## Italien

### **Manincor, Südtirol**

2020 La Rose Biodynamisch 40,00  
Lagrein, Merlot, Pinot Noir u.a.  
*Lehm, großes Holz*

## Spanien

### **Montrubi, Penedes**

2020 One night's Rose 33,50  
Sumoll  
*Kalk, Lehm, Stahltank, Beton*

# Rotweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Azendiali

### Italien

**Selvadolce, Liguria** Biodynamisch  
2018 Gumbe di Amirai 46,50  
*Ton, Sand, großes Holzfass -unfiltriert-*

## Barbera

### Slowenien

**Guerila, Primorje** Demeter  
2018 Selection 38,00  
*Ton, Sand, Stahl, großes Holzfass -unfiltriert-*

## Blaufränkisch

### Österreich

**Moric, Burgenland**  
2017 Blaufränkisch 37,50  
*Schiefer, Kalk, Stahl, großes Holzfass*

**Pittnauer, Burgenland** Biodynamisch  
2010 Ungerberg 57,00  
*Lehm, Barrique*

## Cabernet Franc

### Deutschland

**Philipp Kuhn, Pfalz**  
2016 Reserve 47,00  
*Kalkstein, Löss, Barrique*

# Rotweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Carignan

### Spanien

#### **Martin Freixa, Montsant**

2019 Samsó 8,20 36,00  
*Granit, Kalk, Barrique*

#### **Ferrer Bobet, Priorat**

2014 Selecció Especial 118,00  
*Schiefer, Stahl, Zement, Barrique*

## Frappato

### Italien

#### **Cos, Sizilien**

2015 Frappato 40,50  
*Kalk, Ton, Betontank* Biodynamisch

## Grenache

### Spanien

#### **MontRubí, Penedès**

2019 Black 7,10 31,00  
*Kalk, Lehm, Holz*

## Merlot

### Frankreich

#### **Roche-Audran, Rhône**

2019 Merlot 26,50  
*Kalk, Lehm, großes Holzfass* Demeter

# Rotweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Nebbiolo

### Italien

#### **Giacomo Grimaldi, Piemont**

2017 Barolo 57,90  
*Sandstein, Barrique*

2019 Nebiolo d'Alba 9,00 40,50  
*Sandstein, großes Holz*

#### **Ceretto, Piemont**

Bio

2015 Barolo „Bricco Rocche“ 291,00  
*Sandstein, Barrique*

## Primitivo

### Italien

#### **Petracavallo, Apulien**

Biodynamisch

2019 Primitivo 35,00  
*Kalk, Lehm, Stahl*

#### **Marchesana, Apulien**

2020 Primitivo 6,40 27,90  
*Kalk, Lehm, Stahl*

## Sankt Laurent

### Deutschland

#### **Becker Landgraf, Rheinhessen**

2013 Muschelkalk 36,50  
*Muschelkalk, Barrique*

### Österreich

#### **Pittnauer, Burgenland**

Biodynamisch

2016 Dorflage 32,50  
*Eisenhaltiger Schotter, Barrique*

# Rotweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Sangiovese

### Italien

#### **Villa Trasqua, Toscana**

2019 Traluna 29,90  
*Lehm, Sand, großes Holzfass*

2018 Chianti Classico 34,50  
*Lehm, Sand, großes Holzfass*

#### **Piombaia, Toscana**

Bio

2016 Brunello di Montalcino 63,00  
*Kalk, Schiefer, Stahl, großes Holzfass*

## Spätburgunder / Pinot Noir

### Deutschland

#### **Enderle & Moll, Baden**

Bio

2015 Muschelkalk 60,50  
*Muschelkalk, Barrique*

#### **Bernhard Huber, Baden**

2016 Bienenberg GG 77,00  
*Muschelkalk, Barrique*

#### **von der Mark, Baden**

Bio

2014 Out in the Fields 55,00  
*Löss, Kalkstein. Barrique*

#### **Ziereisen, Baden**

2017 Schulen 41,90  
*Kalk, großes Holzfass*

2016 Jaspis 71,00  
*Kalk, Barrique*

# Rotweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Spätburgunder / Pinot Noir

### Deutschland

**Frank John, Pfalz** Demeter  
2016 Pinot Noir 60,00  
*Kalkstein, Barrique*

**Philipp Kuhn, Pfalz**  
2016 Kirschgarten GG 58,00  
*Kalkstein, Löss, Barrique*

2017 Steinbuckel GG 60,50  
*Kalkstein, Barrique*

**Becker Landgraf, Rheinhessen**  
2017 Gau-Odernheim 30,50  
*Kalkmergel, Ton, großes Holzfass*

**Immich-Baterieberg, Mosel**  
2014 Monteneubel 47,00  
*Schiefer, großes Holzfass*

### Schweiz

**La Maison Carrée, Neuchâtel** Biodynamisch  
2018 Hauterive 56,00  
*Kalk, Sand, Barrique und großes Holzfass*

**Gantenbein, Graubünden**  
2015 Pinot Noir 191,00  
*Schiefer, Kalkstein, Barrique*

## Syrah

### Frankreich

**M. Chapoutier, Rhône** Biodynamisch  
2007 Hermitage "Le Meal" 499,00  
*Kreide, Kies, Betontank, Barrique*

# Rotweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Syrah

### Österreich

**Philipp Grassl, Carnuntum**  
2016 Reserve  
*Granit, Kalk, Barrique*

55,00

## Tempranillo

### Spanien

**Bodegas Mauro, Castilla y León**  
2018 Mauro  
*Lehm, Kalk, Barrique*

63,00

**Bodegas San Roman, Toro**  
2018 Prima  
*Sandstein, Barrique*

7,70 34,00

2017 San Roman  
*Sandstein, Barrique*

63,00

## Teroldego

### Italien

**Foradori, Trentino**  
2013 Foradori  
*Kalk, Granit, Betontank*

Biodynamisch

40,50

2015 Morei  
*Kalk, Granit, Amphore*

57,90

2015 Sgarzon  
*Kalk, Granit, Amphore*

57,90

## Zweigelt

### Österreich

**Philipp Grassl, Carnuntum**  
2020 Zweigelt  
*Lehm, Schotter, Stahltank, Holzfass*

6,40 27,90

# Rotweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Cuvée rot

### Deutschland

#### **Philipp Kuhn, Pfalz**

2018	Incognito	7,00	31,00
	Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Blaufränkisch <i>Kalk, Barrique</i>		
2017	Luitmar		49,00
	Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Blaufränkisch <i>Kalk, Barrique</i>		

### Spanien

#### **Bodegas Binigrau, Mallorca**

Bio

2015	E-Negre		35,50
	Mantonegro, Merlot <i>Kalk, Holzfass</i>		
2017	Obac		37,50
	Mantonegro, Callet, Merlot <i>Kalk, Barrique</i>		

#### **Ferrer Bobet, Priorat**

2014	Vinyes Velles		72,00
	Cariñena, Grenache <i>Schiefer, Stahltank, Zement, Barrique</i>		

### Italien

#### **Musella, Venetien**

Demeter

2015	Amarone Riserva		71,00
	Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, <i>Kalk, Ton, Holzfass</i>		
2017	Ripasso	8,50	37,90
	Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, <i>Kalk, Ton, Holzfass</i>		
2018	Valpolicella Superiore		31,00
	Corvina, Corvinone, Rondinella, Barbera <i>Kalk, großes Holzfass, Zementtank</i>		

# Rotweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Cuvée rot

### Italien

#### **Giuseppe Quintarelli, Venetien**

2009 Amarone Classico 438,00  
Corvina, Molinara, Rondinella  
*Kalk, Holzfass*

### Slowenien

#### **Guerila, Primorje**

2018 Retro red 9,00 40,50  
Merlot, Cabernet Franc, Barbera  
*Ton, Sand, Stahl, großes Holzfass*

Demeter

### Österreich

#### **Philipp Grassl, Carnuntum**

2019 Neuberg 38,50  
Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot  
*Lehm, Ton, Barrique*

2018 Bärnreiser 50,90  
Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, Cab.Sauvignon  
*Lehm, Ton, Barrique*

#### **Pittnauer, Burgenland**

2016 Pannobile 45,50  
Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent  
*Schotter, Lehm, Barrique*

Biodynamisch

### Frankreich

#### **Chateau Haut Brion, Bordeaux**

2001 Bahans Haut Brion 128,00  
Cabernet Sauvignon, Merlot,  
Cabernet Franc, Petit Verdot  
*Sand, Lehm, Barrique*

#### **Chateau Latour, Bordeaux**

2001 Les Forts de Latour 168,00  
Cabernet Sauvignon, Merlot,  
Cabernet Franc, Petit Verdot  
*Sand, Lehm, Barrique*

# Rotweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Cuvée rot

<b>Chateau Pontet-Canet, Bordeaux</b>	Biodynamisch	
2010 Pontet-Canet Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot <i>Sand, Lehm, Barrique</i>		381,00
<b>Jeff Carrel, Languedoc</b>		
2017 Puydeval Cabernet Franc, Syrah, Merlot <i>Ton, Kalk, Holzfass</i>	6,90	30,50
<b>Domaine Gauby, Languedoc</b>	Biodynamisch	
2015 Vieilles Vignes Carignon, Syrah, Grenache, Mourvèdre, <i>Kalk, Schiefer, Barrique</i>		67,00
<b>Flo Busch, Languedoc</b>	Biodynamisch	
2019 Pointe du Jour Carignan, Syrah <i>Kalkmergel, Löss, Barrique</i>		45,00
<b>Anne Gros &amp; Tollot, Minervois</b>		
2017 Fontanilles Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault <i>Kalkmergel, Sand, Stahltank, Holzfass</i>		41,00
<b>Domaine de Majas, Roussillon</b>	Biodynamisch	
2019 Rouge Grenache, Carignan <i>Lehm, Kalk, Betontank</i>		31,90

# Rotweine

Flasche 1,50 L  
Euro

## Magnum

### Deutschland

#### **von der Mark, Baden**

2014 Pinot Noir "Thunderstruck" 114,00

#### **Sven Nieger, Baden**

2013 Pinot Noir 151,00

#### **Philipp Kuhn, Pfalz**

2013 Pinot Noir "Steinbuckel" GG 123,00

2013 Pinot Noir „Kirschgarten“ GG 133,00

#### **Frank John, Pfalz**

Demeter

2014 Pinot Noir 143,00

2015 Pinot Noir 143,00

### Frankreich

#### **Maison PUR, Burgund**

2016 Beaujolais Villages 83,00  
*- ohne Schwefelzusatz -*

#### **Domaine Denis Mortet, Burgund**

2014 Gevrey-Chambertin „Mes Cinq Terroirs“ 203,00

#### **Lucien le Moine, Burgund**

2008 Clos Saint Denis Grand Cru 363,00

#### **Domaine de Majas, Roussillon**

Biodynamisch

2013 Rouge 66,00

### Italien

#### **Foradori, Trentino**

Biodynamisch

2011 Foradori 85,00

#### **Mandarossa, Sizilien**

2014 Timperosse 65,00

# Rotweine

Flasche 1,50 L  
Euro

## Magnum

### Österreich

#### **Moric, Burgenland**

2007	Blaufränkisch "Alte Reben Neckenmarkt"	193,00
2004	Blaufränkisch "Alte Reben Neckenmarkt"	253,00

#### **Pittnauer, Burgenland**

2012	Pannobile	103,00
2013	Pannobile	103,00

Biodynamisch

#### **Philipp Grassl, Carnuntum**

2013	Zweigelt	58,00
------	----------	-------

### Spanien

#### **Nin Ortiz, Priorat**

2010	Nit de Nin	211,00
------	------------	--------

Biodynamisch

# Weißweine

Flasche 1,50 L  
Euro

## Magnum

### Deutschland

<b>Clemens Busch, Mosel</b>	Biodynamisch	
2009 Marienburger Falkenlay 1. Lage - Fruchtsüß -,		123,00
<b>Weingut Kirsten, Mosel</b>	Bio	
2015 Riesling „Free Run“		143,00
<b>von Winning, Pfalz</b>		
2017 Riesling „Win Win“		63,50
2013 Riesling „U 500“		133,00
2015 Riesling „Grainübel“ GG		123,00
<b>Frank John, Pfalz</b>	Demeter	
2015 Riesling „Buntsandstein“		93,00

### Frankreich

<b>Rémi Jobard, Burgund</b>	Biodynamisch	
2011 Bourgogne Blanc		114,00
<b>Lucien le Moine, Burgund</b>		
2011 Meursault „Perrieres“ 1er Cru		243,00
<b>Marc Kreydenweiss, Elsass</b>	Biodynamisch	
2013 Clos du Val d'Eleon		89,00
2013 Wiebelsberg Grand Cru		113,00
<b>Domaine Rietsch, Elsass</b>	Biodynamisch	
n.V. Pas a Pas		93,00
<b>Domaine de la Borde, Jura</b>	Biodynamisch	
2014 Foudre à Canon		95,00
2013 Côte de Caillot		99,00
<b>Domaine de l'Horizon, Roussillon</b>	Biodynamisch	
2009 Blanc		143,00
2011 Blanc		143,00
2012 Rosé		139,00

# Schaumweine

Flasche 1,50 L  
Euro

## Magnum

### Frankreich

**Gratiot Delugny, Champagne**  
Brut Sélection 115,00

**Marguet, Champagne** Demeter  
Shaman 14 Grand Cru extra brut 173,00

**Benoît Lahaye, Champagne** Biodynamisch  
Brut Natur 173,00

**Larmandier-Bernier, Champagne** Biodynamisch  
2009 Terre de Vertus 203,00

**De Sousa, Champagne** Demeter  
Réserve brut Grand Cru 163,00

### Deutschland

**Frank John, Pfalz** Demeter  
2013 Riesling Brut Nature 129,00

2010 Riesling Brut - 100 - 299,00

### Österreich

**Strohmeier, Steiermark** Biodynamisch  
Rosé Brut 99,00

### Slovenien

**Movia, Goriska Brda** Biodynamisch  
2003 Puro Rosé 155,00

# Orange / Naturel

Flasche 1,50 L  
Euro

## Magnum

### Italien

<b>Gravner, Friaul</b>	Biodynamisch	
1998 Breg		293,00
2002 Ribolla Anfora		273,00
2005 Breg Anfora		273,00

### Österreich

<b>Christian Tschida, Burgenland</b>	Biodynamisch	
2015 Laissez Faire		199,00

### Frankreich

<b>Domaine Rietsch, Elsass</b>	Biodynamisch	
2014 Demoiselle Gewürztraminer		93,00
2015 Sylvaner Vieille Vigne		73,00

# Sonstiges

Preis  
Euro/0,75l

## Viva con Aqua

Leise / Laut	0,75 L	5,90
Leise / Laut	0,33 L	2,70

## Lemonaid

Bio

Maracuja	0,33 L	3,50
Ingwer	0,33 L	3,50
Limette	0,33 L	3,50
Blutorange	0,33 L	3,50

## Julius Meinl

Espresso		1,90
Kaffee		1,90
Espresso doppio		2,50
Cappuccino		2,10

## Pilsener Urquell

Pils	0,33 L	3,10
------	--------	------