

GOLVET

Alle Preise in EUR inkl. 19% USt.
Insofern nicht anders angegeben, beziehen sich die Preise auf eine 0,75l-Flasche.
Bei Wünschen oder Fragen zu Allergenen hilft Ihnen unser Team sehr gerne weiter.

Diese Getränkekarte ist eine Momentaufnahme unserer Perspektive des Weinkosmos. Kulturelle Konditionierung, unseren ganz persönlichen Geschmack und Spaß im Glas möchten wir Ihnen durch die hier vertretenen Produzenten & Weine präsentieren.

Diese finden Sie in den folgenden fünf Kategorien eingeteilt:

BUBBLES & FIZZ:

Alles was perlt, zischt und sprudelt!

FRISCHE & MITTELGEWICHTE:

Lebhaft, trinkfreudig & fruchtbetont

NATUR & ORANGE:

Natural wine, Artisan wine, Naked wine, Vin vivant - ohne Zusätze und mit viel Tradition

MARMELADEN & GLU-GLU:

Weine mit Kraft, Körper & Reife stehen hier im Vordergrund

FÜR HINTERHER:

Süßwein ist nicht Süßwein ist nicht Süßwein

Qual der Wahl?!

Unsere Getränkebegleitung bietet Ihnen zu jedem Gang etwas Passendes im Glas.

Sie müssen noch fahren?

Dann schnallen Sie sich an und genießen Sie unsere Getränkebegleitung in alkoholfreiem Gewand: hausgemachte Kombuchas & Wasserkefire treffen auf innovative Cocktailkreationen von unserer Bar.

All prices in EUR incl. 19% VAT.

Unless otherwise stated, prices refer to a 0.75l bottle.

Our team will be happy to help you, if you have any requests or questions about allergens.

This list has become a moment from our very own perspective into the cosmos of wine. We've combined cultural conditioning and have added our own personal taste on flavor and fun. With this wine list, we have been able to showcase the finest wine producers and separate them into these 5 categories:

BUBBLES & FIZZ:

Everything that sparkles, sizzles and fizzes

FRESH & MIDDLEWEIGHTS:

Easy drinkers, fruity and well balanced

NATURAL & ORANGE:

Natural wine, artisan wine, naked wine, vin vivant - without additions and lots of tradition

MARMELADES & GLU- GLU:

Heavy wine with power, body and finely aged

SOMETHING FOR AFTERWARDS:

Sweet wines that are not always sweet wines

Too difficult to decide?

No worries, to make your night easier we have created a wine pairing with a glass that fits to every dish.

We also offer a cocktail pairing for our menu.

Is it your turn to be the designated driver?

Then buckle up and enjoy our alcohol free drink pairing. It includes a combination of homemade kombucha, water kefir and innovative cocktail creations from our bar.

APERITIF IM GLAS 0,1 L

Champagne „Cuvée Saint Anne“ brut 17€
Pinot Noir – Chardonnay – Pinot Meunier
Chartogne-Taillet, Merfy, Montagne-de-Reims

2016 Argent Rosado *Gran Reserva brut* 17€
Pinot Noir
Bodega Gramona, Barcelona, Cataluña

2019 Verjus „Frizz“ *alkoholfrei* 7€
Zweigelt – Pinot Noir – Blauer Portugieser
Christian Fischer, Sooß, Thermenregion

BUBBLES & FIZZ

Alles was perlt, zischt und sprudelt!

Frankreich

Crémant du Jura <i>brut</i> Chardonnay Domaine Pignier, Montaigu, Jura	65€
<hr/>	
Champagne „Dis, Vin Secret“ <i>extra brut</i> Pinot Meunier – Chardonnay – Pinot Noir Françoise Bedel, Crouettes-sur-Marne, Vallée de la Marne	105€
<hr/>	
2009 L'Instantanée <i>extra brut</i> Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier Huré-Frères, Ludes, Montagne de Reims	120€
<hr/>	
2012 „Terre de Vertus“ <i>Premier Cru non Dosé</i> Chardonnay Larmandier Bernier, Vertus, Côte de Blancs	130€

2012 „Special Club“ *Grand Cru brut* 140€
Chardonnay
Pierre Gimonnet & Fils, Cuis, Côte de Blancs

„Les 7 – solera de 2005–2012“ *extra brut* 165€
Chardonnay – Pinot Meunier – Pinot Blanc – Petit Meslier
Pinot Noir – Pinot Gris – Arbanne
Laherte Frères, Chavot-Courcourt, Vallée de la Marne

2005 Champagne „QuinteEssence“ *extra brut* 165€
Pinot Meunier – Chardonnay
Franck & Isabelle Pascal, Baslieux-sous-Châtillon, Montage de Reims

2007 Les Hauts Chemins *extra brut* 180€
Pinot Noir
Maurice Vesselle, Bouzy, Montagne de Reims

2008 „Les Chétilons“ *Grand Cru extra brut* 185€
Chardonnay
Robert Moncuit, Le Mesnil-sur-Oger, Côte de Blancs

1985 Grand Cru Collection *brut* 430€
Pinot Noir – Chardonnay
Maurice Vesselle, Bouzy, Montagne de Reims

Champagne „Le Rose“ *extra brut* 130€
Pinot Noir – Chardonnay
Chartogne-Taillet, Merfy, Montagne de Reims

2009 *Rosé Saignée Grand Cru brut* 140€
Pinot Noir
Maurice Vesselle, Bouzy, Montagne de Reims

Deutschland

2016 Riesling Sekt „Feigenwäldchen“ *brut* 65€
Johannes Kopp, Sinzheim, Baden

2013 Riesling Sekt „Geisenheimer Rothenberg“ *brut*
limited Edition – 300 Flaschen 85€
Weingüter Wegeler, Oestrich-Winkel, Rheingau

Spanien

2009 III Lustrós Gran Reserva *brut nature* 90€
Xarel.lo – Malvasía
Bodega Gramona, Barcelona, Cataluña

FRISCHE & MITTELGEWICHTE

Lebhaft, trinkfreudig & fruchtbetont

Frankreich

2018 Chardonnay „Beaujolais blanc“ 50€
Domaine Terres Dorées, Charnay-en-Beaujolais

2017 La Réserve d'O „IGP St. Guilhem le Désert“ 55€
Roussanne – Grenache Blanc – Chenin Blanc
Domaine de la Réserve d'O, Arboras, Languedoc

2019 Sancerre blanc AOC 60€
Sauvignon blanc
Domaine Vacheron, Sancerre, Loire

2018 Pouilly Fuissé „Clos Varambon“ 75€
Chardonnay
Château des Rontets, Fuissé, Bourgogne

2014 Chablis „Clos Beru“ *Monopole* 90€
Chardonnay
Château de Béru, Chablis, Bourgogne

<p>2015 Barroux „L'Argile“ Grenache – Syrah – Carignan Saint Jean Du Barroux, Le Barroux, Côtes-de-Provence</p> <hr/>	65€
<p>2015 Syrah de Saint Joseph Hervé Souhaut, Arlebosc, Vallée du Rhône</p> <hr/>	70€
<p>2010 Château La Croix Lartigue Merlot – Cabernet Franc – Cabernet Sauvignon Château La Croix Lartigue, Côtes-de-Castillon, Bordeaux</p> <hr/>	85€
<p>2015 Marsannay „Village“ Pinot Noir Domaine Sylvain Pataille, Marsannay-la-Côte, Côte d'Or, Bourgogne</p> <hr/>	85€
<p>2010 Château Vieux Pourret „Dixit“ <i>Grand Cru</i> Merlot – Cabernet Franc Château Vieux Pourret, Saint-Émilion, Bordeaux</p> <hr/>	100€
<p>2010 Abélard Grenache - Syrah Chêne Bleu, Crestet, Côtes-de-Provence</p>	135€

2010 Héloïse

Syrah – Grenache – Viogner

Chêne Bleu, Crestet, Côtes-de-Provence

135€

Deutschland

2013 Gutedel „Köppelberg“ Uwe Lützkendorf, Naumburg, Saale-Unstrut	40€
2017 Weißer Burgunder „Marsberg“ Weingut Störrlein Krenig, Randersacker, Franken	40€
2018 Sauvignon Blanc Johannes Kopp, Sinzheim, Ortenau, Baden	45€
2015 Riesling „Rotschiefer“ <i>late release</i> Clemens Busch, Pünderich, Mosel	55€
2016 Grauburgunder *** Weingut Disibodenberg, Odernheim, Nahe	55€
2019 Hattenheimer Riesling Weingut Kaufmann, Hattenheim, Rheingau	55€
2016 Saulheimer Weißburgunder Weingut Walldorf, Saulheim, Rheinhessen	55€

2016 Riesling „Kalmit“ 70€
Sven Leiner, Ilbesheim, Pfalz

2016 Riesling „Scharlachberg“ 75€
Carolin & Erik Riffel, Bingen, Rheinhessen

2016 Spätburgunder „JS“ 65€
Jean Stodden, Rech, Ahr

Spanien

2018 Albariño do Ferreiro 45€
Gerardo Mendez, Rías Baixas, Galicia

2016 Godello *sobre lías* 45€
Bodegas La Tapada – Guitian, Rubiá de Valdeorras, Galicia

2018 Albariño do Ferreiro „Cepas Vellas” 70€
Gerardo Mendez, Rías Baixas, Galicia

2014 Listán Blanco „Vidonia“ 70€
Suertes del Marqués, La Orotava, Tenerife

2014 Sòtil Negre 65€
Callet – Merlot – Cabernet Sauvignon
Mesquida Mora, Porreres, Vi de la Terra Mallorca

2015 Honorable de Gómez Cruzado 80€
Tempranillo – Garnacha – Graciano – Mazuelo – Viura
Bodegas Gómez Cruzado, Haro, La Rioja

2016 Suzzane

Garnacha

Oxer Bastegieta, Laguardia, Rioja Alavesa

90€

Österreich

2017 Grüner Veltliner „Spitzer Graben“ 50€
Martin Muthenthaler, Elsarn am Jauerling, Wachau

Italien

2016 Barbera d'Alba Superiore „Paiolero“ DOC 55€
Sottimano, Neive, Piemonte

2015 Nero Ossidiana 55€
Corinto – Nero d'Avola
Tenuta di Castellaro, Lipari, Sicilia

2015 Piandorino Toscana IGT 65€
Sangiovese
Pian Dell'Orino, Montalcino, Toscana

NATUR & ORANGE

Natural wine, Artisan wine, Naked wine, Vin vivant - ohne Zusätze und mit viel Tradition

Frankreich

2017 Auxerrois <i>Natural Wine</i> Jean-Louis et Eric Kamm, Dambach-la-Ville, Alsace	45€
2017 Muscat „Kammasutra“ <i>orange</i> Jean-Louis et Eric Kamm, Dambach-la-Ville, Alsace	65€
2017 Gewürztraminer „QV.g“ <i>orange</i> Jean-Louis et Eric Kamm, Dambach-la-Ville, Alsace	70€
—————	
2013 Chardonnay <i>vieilles vignes</i> Benoît Mulin, Arbois, Jura	60€
2013 Savagnin Benoît Mulin, Arbois, Jura	70€
—————	
2014 Bourgogne en Mairey Chardonnay – Pinot Blanc Domaine de la Douaix, Côte de Nuits, Bourgogne	60€

<p>2015 Romaneaux-Destezet <i>blanc</i> Viognier – Roussanne Hervé Souhaut, Arlebosc, Vallée du Rhône</p> <hr/>	60€
<p>2014 Matassa Blanc Grenache Gris – Maccabeu Domaine Matassa, Calce, Roussillon</p> <hr/>	75€
<p>2012 Savagnin <i>Sur Lie</i> Domaine Jean-Etienne Pignier, Montaigu, Jura</p> <hr/>	85€
<p>2007 Sancerre Auksinis <i>Natural Wine</i> Domaine Sébastien Riffault, Sury-en-Vaux, Loire</p> <hr/>	85€
<p>2015 Chardonnay „La Vigne du clou“ <i>Natural Wine</i> Domaine Alexandre Jouveaux, Mâconnaise, Bourgogne</p> <hr/>	85€
<p>2013 Cabernet Franc „Les Gélinettes“ <i>Natural Wine</i> La Ferme de la Sansonnière – Mark Angeli, Anjou, Loire</p> <hr/>	65€
<p>2014 Bourgogne Epineuil – Pinot Noir „Vals Noirs“ <i>Natural Wine</i> Vini Viti Vinci, Chablis, Bourgogne</p>	65€

<p>2015 Gamay „La Souterrone“ Hervé Souhaut, Arlebosc, Vallée du Rhône</p> <hr/>	70€
<p>2015 Saint Joseph „Le Cessieux“ Syrah Hervé Souhaut, Arlebosc, Vallée du Rhône</p> <hr/>	85€
<p>2013 Carignan & Grenache <i>vielles vignes</i> Clos du Rouge Gorge, Latour-de-France, Roussillon</p> <hr/>	90€
<p>2017 Pinot Noir „De l’Aube à l’Aube“ <i>Natural Wine</i> Domaine Les Fauvettes par Maryse Chatelin Mâconnaise, Bourgogne</p> <hr/>	100€
<p>2011 Nuits Saint Georges <i>Vielles Vignes</i> Pinot Noir Domaine de Bellene, Côte de Beaune, Bourgogne</p>	160€

Deutschland

2016 Müller-Thurgau <i>Natural Wine</i> Stefan Vetter, Gambach, Franken	35€
2015 Silvaner „Wiesen, Felder, Herbst im Thal“ <i>Natural Wine</i> Stefan Vetter, Gambach, Franken	50€
2010 Neuburger <i>Natural Wine</i> Stefan Vetter, Gambach, Franken	60€
2015 Silvaner „Schale, Stiel & Stengel“ <i>orange</i> Stefan Vetter, Gambach, Franken	75€
<hr/>	
2012 Grauburgunder „Im Werk“ Weinmanufaktur Mario Burkhart, Malterdingen, Baden	50€
2008 RARUS Pinot Gris „Im Werk“ Weinmanufaktur Mario Burkhart, Malterdingen, Baden	75€
2014 RARUS Sauvignon Blanc „Im weiten Litzental“ Weinmanufaktur Mario Burkhart, Malterdingen, Baden	75€

2013 RARUS Aurum „Vin Jaune“ Pinot blanc – Pinot Gris Weinmanufaktur Mario Burkhart, Malterdingen, Baden	85€

2018 Weißburgunder „Lösslehm“ Johannes Kopp, Sinzheim, Baden	50€
2015 Riesling „Feigenwäldchen“ <i>Terrassen</i> Johannes Kopp, Sinzheim, Baden	85€

2017 Silvaner „Der Schäfer“ <i>Sur Lie</i> Rudolf May, Retzstadt, Franken	70€

2018 Riesling „Kirchenstück“ Collective Z, Leistadt, Pfalz	70€

2016 Auxerrois „350. N.N.“ Weingut Odinstal, Wachenheim, Pfalz	70€

2017 Riesling „Sterntaucher“ <i>Natural Wine</i> Jakob Tennstedt, Traben-Trarbach, Mosel	75€

2016 Dornfelder Rosé „der Sonne am nächsten“ *Natural Wine* 50€
Collective Z, Leistadt, Pfalz

2015 Spätburgunder „Roter Porphy“ 55€
Johannes Kopp, Sinzheim, Baden

2015 Spätburgunder „Probstey“ *Natural Wine* 85€
Weingut Walldorf, Saulheim, Rheinhessen

2014 RARUS Pinot Noir „Farntal“ 85€
Weinmanufaktur Mario Burkhart, Malterdingen, Baden

Spanien

2015 Godello *sobre lias* 45€
Bodegas y Viñedos Mengoba, Carracedelo, Bierzo, Galicia

2018 Xarel.lo *sobre lias* 45€
Bodegas Can Sumoi, El Montmell, Penedès, Cataluña

2016 Verdejo „Rack“ *Natural Wine* 60€
MicroBioWines, Nieva, Rueda

2016 Chenin Blanc „Els Bassots“ *Natural Wine* 60€
Celler Escoda Sanahuja, Conca de Barberà, Cataluña

2016 Marko „Gure Arbasoak“ *Natural Wine* 70€
Hondarribi – Hondarribi Zuri – Izkiota Txikia
Oxer Bastegieta, Laguardia, Rioja Alavesa

2017 Mendall „All In“ *Natural Wine* 65€
Macabeau – Grenache blanc – Moscatel
Celler Laureano Serres Montagut, Tarragona, Cataluña

2016 Vino Xarel.lo „Spill“ <i>Natural Wine</i> Porcellànic – Ton Rimbau, Vilobi del Pendés, Catalunya	70€
2011 Vino Xarel.lo <i>Natural Wine</i> Porcellànic – Ton Rimbau, Vilobi del Pendés, Catalunya	145€
2004 Viña Tondonia Blanco Reserva Viura – Malvasia R. López de Heredia Vina Tondonia, Haro, Rioja	95€
2018 <i>La Rosa</i> Sumoll – Parellada – Xarel.lo Bodegas Can Sumoi, El Montmell, Penedès, Catalunya	45€
2016 Forcalla „Rafa Cambra“ Rafael Cambra, Valencia	55€
2018 <i>Nas del Gegant Natural Wine</i> Cabernet Franc – Carinena – Garnacha – Merlot Celler Escoda Sanahuja, Prenafeta, Conca de Barberà, Catalunya	55€
2013 Listán Negro „La Solana“ Suertes del Marqués, La Orotava, Tenerife	65€

2013 Listán Negro „El Ciruelo“ 95€
Suertes del Marqués, La Orotava, Tenerife

2017 Mendall „Finca Caibelles“ *Natural Wine* 70€
Cabernet Sauvignon – Carinena – Garnacha
Merlot – Syrah – Tempranillo
Celler Laureano Serres Montagut, Tarragona, Catalunya

Portugal

2015 Loureiro „Daphne“ 55€
Aphros Wine, Padreiro, Vinho Verde

Italien

2016 Note di Grillo <i>Natural Wine</i> Alessandro Viola, Alcamo, Sicilia	55€

2012 Cortese „Filagnotti“ <i>Natural Wine</i> Stefano Bellotti, Novi Ligure, Piemonte	55€

2014 Gemischter Satz „Caroline“ <i>Natural Wine</i> Sauvignon Blanc – Chardonnay – Viognier - Manzoni Bianco Weingut Pranzegg, Bolzano, Alto Adige	70€

2013 Vitovska Edi Kante, Duino Aurisina, Venezia Giulia	70€

2013 Colombaia Rosso <i>vigna vecchia</i> Sangiovese – Colorino – Malvasia Nera Colombaia, Sienna, Toscana	70€

2013 Lagrein „Quirein“ Weingut Pranzegg, Bolzano, Alto Adige	60€

2015 **Le Trame** Toscana IGT
Sangiovese – Mammolo – Colorino
Podere Le Boncie, San Felice, Toscana

65€

Österreich

2017 Morillon „Kitzecker“ <i>Schiefergestein</i> Weingut Schauer, Kitzeck im Sausal, Südsteiermark	60€
<hr/>	
2016 Grüner Veltliner „Manila“ <i>Natural Wine</i> Martin Nittnaus, Gols, Neusiedlersee	60€
<hr/>	
2015 Grüner Veltliner „Vergelt's Gott“ Martin Muthenthaler, Elsarn am Jauerling, Wachau	65€
<hr/>	
2016 Blaue Libelle <i>Natural Wine</i> Sauvignon blanc Andreas Tscheppe, Leutschach an der Weinstraße, Südsteiermark	80€
2016 Grüne Libelle <i>Natural Wine</i> Sauvignon blanc Andreas Tscheppe, Leutschach an der Weinstraße, Südsteiermark	80€
2016 Salamander <i>Natural Wine</i> Chardonnay Andreas Tscheppe, Leutschach an der Weinstraße, Südsteiermark	85€
2016 Hirschkäfer <i>Natural Wine</i> Sauvignon blanc - Chardonnay Andreas Tscheppe, Leutschach an der Weinstraße, Südsteiermark	115€
<hr/>	
2012 Neuburger „auf der Maische“ Weingut Schönberger, Mörbisch, Neusiedlersee	65€

2015 Sauvignon blanc „Kräften“ 80€
Weingut Schönberger, Mörbisch, Neusiedlersee

2015 Maro „beseelt“ *Natural Wine* 110€
Chardonnay – Sauvignon blanc – Muscaris
Echtwein von Ploder-Rosenberg, St. Peter, Südoststeiermark

2013 Toro „belebt“ *Natural Wine* 110€
Chardonnay – Sauvignier Gris
Echtwein von Ploder-Rosenberg, St. Peter, Südoststeiermark

2013 Blaufränkisch „Kräften“ 70€
Weingut Schönberger, Mörbisch, Neusiedlersee

Slowenien

2013 „Sun Drops“ *Natural Wine* 80€
Sauvignon blanc – Muskateller – gelber Traminer
Vina Šuman, Voličina, Štajerska

MARMELADEN & GLU-GLU

Weine mit Kraft, Körper & Reife stehen hier im Vordergrund

Frankreich

2018 Savigny-les-Beaune Blanc „Clos des Godeaux“ Chardonnay Domaine d'Ardhuy, Côte de Beaune, Bourgogne	70€
<hr/>	
2013 Riesling „Schlossberg“ <i>Grand Cru</i> Albert Mann, Wettolsheim, Alsace	85€
<hr/>	
2017 Saint-Romain blanc Chardonnay Maison Roisin Curley, Côte de Beaune, Bourgogne	90€
<hr/>	
2013 Gewürztraminer „Hengst“ Domaine Zind-Humbrecht, Turckheim, Alsace	100€
<hr/>	
2016 Condrieu „Légende Bonnetta“ Viognier Clos de la Bonnette, Condrieu, Vallée du Rhône	130€

<p>2017 Meursault „Le Poruzot-Dessus“ 1er Cru Chardonnay Domaine Rémi Jobard, Côte de Beaune, Bourgogne</p> <hr/>	155€
<p>2013 Sancerre „à mi-chemin“ Sauvignon blanc Vincent Gaudry, Sury-en-Vaux, Sancerre, Loire</p> <hr/>	220€
<p>2015 Chassagne-Montrachet „Abbaye de Morgeot“ 1er Cru Natural Wine Chardonnay Domaine de Chassorney, Côte d’Or, Bourgogne</p> <hr/>	235€
<p>2005 Ermitage L’Ermitage blanc Marsanne Michel Chapoutier, Tain-l’Hermitage, Vallée du Rhône</p> <hr/>	470€
<p>2014 Barroux „La Pierre Noir“ Grenache – Syrah Saint Jean Du Barroux, Le Barroux, Côtes-de-Provence</p> <hr/>	75€
<p>2015 Château Le Queyroux „Le Joyau“ Merlot – Cabernet Sauvignon – Petit Verdot Dominique Leandre-Chevalier, Côtes-de-Blaye, Bordeaux</p>	90€

<p>2015 Marsannay „Clos du Roy“ Pinot Noir Domaine Sylvain Pataille, Côte d’Or, Bourgogne</p> <hr/>	115€
<p>2016 Châteauneuf-du-Pape „Fiancée“ Grenache – Syrah Domaine La Barroche, Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône</p> <hr/>	155€
<p>2013 Vosne-Romanée „Les Champ Perdrix“ <i>Natural Wine</i> Pinot Noir Domaine de Chassorney, Côte d’Or, Bourgogne</p> <hr/>	235€
<p>2012 Corton „Les Bressandes“ <i>Grand Cru</i> Pinot Noir Domaine Chandon de Briailles, Savigny-lès-Beaune, Bourgogne</p> <hr/>	275€
<p>2011 Château L’Église-Clinet Merlot – Cabernet Franc Château L’Église-Clinet, Pomerol, Bordeaux</p>	285€

Deutschland

2016 Weißburgunder „Röderswald“ 55€
Johannes Kopp, Sinzheim, Baden

2012 Riesling „Propstey“ 65€
Weingut Walldorf, Saulheim, Rheinhessen

2015 Riesling „Sonnenstuhl“ *Großes Gewächs* 70€
Weingut Störrlein Krenig, Randersacker, Franken

2016 Weißburgunder „Pure Grapes“ 75€
Weingut Störrlein Krenig, Randersacker, Franken

2014 Riesling „Paradies“ 75€
Weingut Korell Johanneshof, Bad Kreuznach, Nahe

2013 Riesling „Von Den Großen Lagen“ 90€
Weingut Korell Johanneshof, Bad Kreuznach, Nahe

2016 Riesling „Étape XXI“ 120€
Weingut Korell Johanneshof, Bad Kreuznach, Nahe

2017 Riesling „Étape XXII“ 120€
Weingut Korell Johanneshof, Bad Kreuznach, Nahe

2014 Silvaner „Réserve“ 75€
Carolin & Erik Riffel, Bingen, Rheinhessen

2016 Grauburgunder „Edelacker“ *Großes Gewächs* 80€
Weingut Pawis, Freyburg, Saale-Unstrut

2011 Riesling „Hattenheimer Pfaffenberg“ 1. Gewächs 90€
Domänenweingut Schloss Schönborn, Hattenheim, Rheingau

1997 Riesling „Geisenheimer Rothenberg“ Spätlese VE 95€
Weingüter Wegeler, Oestrich-Winkel, Rheingau

2012 Silvaner „Casteller Kirchberg“ 85€
Stefan Vetter, Gambach, Franken

2011 Riesling „Marienburg Falkenlay“ Großes Gewächs 100€
Clemens Busch, Pünderich, Mosel

2013 Recis Silvaner '63 „Himmelspfad“ 90€
Rudolf May, Retzstadt, Franken

2012 Lemberger „Reserve“ 90€
Weingut Klopfer, Weinstadt, Württemberg

2014 Recis Spätburgunder „Benediktusberg“ 95€
Rudolf May, Retzstadt, Franken

Spanien

2013 Treixadura „A Teixa“ sobre lias 85€
Luis Anxo Rodriguez, Ribeiro, Galicia

2015 Emilio Rojo 125€
Treixadura – Loureiro – Lado – Albariño – Torrontés
Bodega Emilio Rojo, Ribeiro, Galicia

1986 Castilo Ygay Gran Reserva Especial 780€
Viura – Malvasia
Bodegas Marqués de Murrieta, Logroño, La Rioja

2015 Monastrell „UNO“ 70€
Rafael Cambra, Valencia

2007 Viña Tondonia Tinto Reserva 90€
Tempranillo – Garnacha – Mazuelo – Graciano
R. López de Heredia Vina Tondonia, Haro, La Rioja

2012 A Torna dos Pasas – Escolma 110€
Brancellao – Caíno Longo – Caíno Redondo – Ferrol
Luis Anxo Rodriguez, Ribeiro, Galicia

2015 Tempranillo „Vendimia Seleccionada“ 150€
Bodegas Mauro, Valladolid, Ribera del Duero

1976 Carlos Serres Gran Reserva 155€
Tempranillo - Graciano - Mazuelo
Bodegas Carlos Serres, Haro, La Rioja

2012 La Nieta 215€
Tempranillo
Bodegas Vinedos de Paganos, Laguardia, Rioja Alavesa

1999 Cims de Porrera „Clásic“ 215€
Carifena – Garnacha – Cabernet Sauvignon
Cims de Porrera, Tarragona, Cataluña

2015 Kalamity 215€
Tempranillo – Garnacha – Viura – Garnacha Blanca
Oxer Bastegieta, Laguardia, Rioja Alavesa

Italien

2017 Rosso di Montalcino DOC Sangiovese San Polino di Fabbro Luigi, Montalcino, Toscana	65€
<hr/>	
2012 Amarone Della Valpolicella DOC Corvina – Corvinone – Rondinella – Molinara – Oseleta Rubinelli Vajol, Verona, Veneto	125€
<hr/>	
2013 Barbaresco „Cottá“ DOCG Nebbiolo Sottimano, Neive, Piemonte	125€
<hr/>	
1990 Marchesi di Barolo „Brunate“ Nebbiolo Marchesi die Barolo, Barolo, Piemonte	245€
<hr/>	
2010 Brunello di Montalcino „Bassolino di Sopra“ Sangiovese Pian Dell’Orino, Montalcino, Toscana	460€

Österreich

2017 Grüner Veltliner „Schreck“ 90€
Weinmanufaktur Clemens Strobl, Feuersbrunn, Wagram

2012 Blaufränkisch 100cases 80€
Christian Fischer, Soß, Thermenregion

FÜR HINTERHER

Süßwein ist nicht Süßwein ist nicht Süßwein

Frankreich

2008 Pinot Gris Altenbourg „Le Tri“ *Selection de Grains Nobles* 95€
Albert Mann, Wettolsheim, Alsace
0,375 l

2009 Château Climens 1er Cru 115€
Semillon
Château Climens, Barsac, Bordeaux
0,375 l

Deutschland

1997 Silvaner „Kardorfer Hohe Gräte“ *Beerenauslese* 90€
Uwe Lützkendorf, Naumburg, Saale-Unstrut
0,375 l

2011 Scheurebe *Trockenbeerenauslese* 90€
Weingut Störrlein Krenig, Randersacker, Franken
0,375 l

2013 Spätburgunder „Sonnestuhl“ Trockenbeerenauslese 100€
Weingut Störlein Krenig, Randersacker, Franken
0,375 l

1999 Riesling Eiswein 155€
Carolin & Erik Riffel, Bingen, Rheinhessen
0,375 l