

## Weißweine 0,2 l

2017	<b>Cuvée „Saugeil“<sup>5, i</sup></b> Horst Sauer (Weinberg Fam. Geisel), Franken	€	6,70
2017	<b>Riesling trocken<sup>5, i</sup></b> Hofmann, Franken	€	6,70
2017	<b>Grauburgunder trocken<sup>5, i</sup></b> Bercher, Baden	€	6,70
2017	<b>Silvaner trocken<sup>5, i</sup></b> Horst Sauer, Franken	€	6,70
2017	<b>Weißburgunder, trocken<sup>5, i</sup></b> Von Winning, Pfalz	€	6,70
2017	<b>Grüner Veltliner, „Sandgrube“<sup>5, i</sup></b> Winzer Krems, Kamptal	€	6,70
2017	<b>Chardonnay<sup>5, i</sup></b> Domaine Les Yeuses, Languedoc	€	6,70
2017	<b>Sauvignon „Petit Bourgeois“<sup>5, i</sup></b> Henri Bourgeois, Loiretal	€	6,90
2017	<b>Lugana „Ora“<sup>5, i</sup></b> Perla del Garda, Venetien	€	6,90

## Rotweine 0,2 l

2013/14	<b>Spätburgunder trocken<sup>5, i</sup></b> Bercher, Baden	€	6,70
2016	<b>Zweigelt<sup>5, i</sup></b> Umathum, Burgenland	€	6,70
2014	<b>Cabernet &amp; Merlot „Riff Rosso“<sup>5, i</sup></b> Alois Lageder, Südtirol	€	6,90
2015	<b>Chianti Colli Senesi 2009<sup>5, i</sup></b> Tenuta Nicolai – Palagetto, Toscana	€	6,90
2016	<b>Merlot<sup>5, i</sup></b> Cantina di Custoza, Venetien	€	6,70
2016	<b>Grand Bateau de Château Beychevelle<sup>5, i</sup></b> Bordeaux	€	7,70

## Rosé 0,2 l

2016	<b>Rosé von Zweigelt und Pinot noir<sup>5, i</sup></b> Loimer, Niederösterreich	€	6,70
------	--	---	------

## Wein 0,1 l<sup>5, i</sup>

€ 3,40

## Apéritif

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

Liste der Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite