

Weinkarte

Glaschenweine weiß

2016/17	Riesling trocken ^{i,5} Robert Weil, Rheingau	0,75 l	28,00
2016/17	Grauer Burgunder trocken ^{i,5} Thörle, Rheinhessen	0,75 l	27,00
2018	Riesling „Dr. L.“ trocken ^{i,5} Ernie Loosen, Mosel	0,75 l	28,00
2017	Sauvignon blanc „Jakobi“ ^{i,5} Weingut Gross, Südsteiermark	0,75 l	29,50
2017	Grüner Veltliner „Am Berg“ ^{i,5} Bernhard Ott, Wagram	0,75 l	26,00
2017	Grüner Veltliner „Fass 4“ ^{i,5} Bernhard Ott, Wagram	0,75 l	33,00
2017	Grüner Veltliner Federspiel „Ried Kreutles“ ^{i,5} Emmerich Knoll, Wachau	0,75 l	36,50
2017	Lugana „I Frati“ ^{i,5} Cá dei Frati, Lombardei	0,75 l	28,90
2016/17	Gavi di Gavi „Masseria“ ^{i,5} Terre da Vino, Piemont	0,75 l	26,90
2016/17	Chablis ^{i,5} William Fèvre, Burgund	0,75 l	35,00
2017	Sancerre „Grande Réserve“ ^{i,5} Henri Bourgeois, Val de Loire	0,75 l	35,00

Glaschenweine rot

2014	Parzival ^{i,5} Paul Fürst, Franken	0,75 l	43,00
2015	Zweigelt ^{i,5} Umathum, Burgenland	0,75 l	28,00
2015	Blaufränkisch ^{i,5} Umathum, Burgenland	0,75 l	28,00
2015	Haideboden ^{i,5} Umathum, Burgenland	0,75 l	43,00
2015	Pannobile ^{i,5} Gernot Heinrich, Burgenland	0,75 l	49,00
2013	Eichkogel ^{i,5} Kollwentz, Burgenland	0,75 l	49,00
2016	Lagrein ^{i,5} Ansitz Waldgries, Südtirol	0,75 l	29,00
2015	Barbera d'Alba ^{i,5} Pio Cesare, Piemont	0,75 l	29,00
2015	Gigondas ^{i,5} E. Guigal, Rhôneal	0,75 l	37,00
2014	Pomerol ^{i,5} Christian Moueix (Inh. Château Petrus), Bordeaux	0,75 l	40,00
2014	Pesquera Crianza ^{i,5} Alejandro Fernandez - Pesquera, Ribera del Duero	0,75 l	39,50

Champagner und Prosecco

	Champagner Henriot brut, Premier Cru ^{i,5}	0,75 l	79,00
	Bouvet Ladubay Cremant Tresor Rosé	0,75 l	33,00
	Prosecco di Valdobbiadene, brut ^{i,5}		
	Drusian, Venetien	0,75 l	26,00