

# OFFENE WEINE 0,2 L

## WEIßWEIN

2018	<b>Weißburgunder &amp; Chardonnay</b> Qw., trocken Weingut Bergdolt, St. Lamprecht, Duttweiler in der Pfalz	€ 6,00
2018	<b>Riesling</b> Qw., trocken Weingut Kranz, Ilbesheim bei Landau in der Pfalz	€ 5,80
2015	<b>Scheurebe</b> Qw., halbtrocken Weingut Meßmer, Burrweiler in der Pfalz	€ 5,50
2017	<b>Cuvée No. 17</b> , trocken Domaine Hubert Reyser, Nordheim im Elsaß	€ 5,80

## ROSÉWEIN

2017	<b>Spätburgunder Rosé</b> , Dt. Qw., feinherb Weingut Josef Spreitzer, Oestrich im Rheingau	€ 6,50
2018	<b>Rosato di Nero d'Avola</b> I.G.T., trocken Terre di Campo Sasso, Sizilien	€ 6,00

## ROTWEIN

2017	<b>Spätburgunder</b> Qw., trocken Weingut Heitlinger, Östringen im Kraichgau	€ 6,00
2018	<b>Primitivo</b> , I.G.T. Puglia, trocken Terre di Campo Sasso, Apulien	€ 6,50
2011	<b>Cuvée Simone Décamps</b> , trocken Chateau de Lastours, Portel des Corbières	€ 6,50
2017	<b>Garnacha Tinto Selección, "Baltasar"</b> DOP, trocken Bodegas San Alejandro, Calatayud, Spanien	€ 6,00

## WEINSCHORLE

****	<b>Weinschorle</b>	0,2 l	€ 3,90
		0,4 l	€ 5,90

Oder lassen Sie sich mit einer individuell gestalteten Weinfolge passend zu Ihrer Speisenfolge, Ihrem Menü, verwöhnen.

# WEINEMPFEHLUNGEN:

2017	<b>Silvaner – Würzburger Stein – Erste Lage</b>	0,75 l	€ 36,00
	Weingut Juliusspital, Würzburg, Franken	0,1 l	€ 6,00

Wie der Name STEIN schon vermuten lässt ist dieser Silvaner noch etwas eleganter und mineralischer als die ebenfalls in unserem Sortiment erhältliche ABTSLEITE. Intensiver Duft von Mirabelle und Birne, mit einem Hauch von Karamell. Enormer Gaumendruck. Finessenreich und mineralisch. Sehr komplex mit viel Tiefgang.

2015	<b>Riesling SANKT NIKOLAUS - Große Lage</b>	0,75 l	€ 58,00
	Peter Jakob Kühn, Oestrich, Rheingau	0,1 l	€ 9,60

SANKT NIKOLAUS: Intensiv mineralischer, kaum fassbarer Duft. Reife, opulente, fast 'wilde' Frucht nach Grapefruit und getrocknetem Ingwer. Dazu ein Hauch Bergkräuter. Beißt sich fest, geizt aber nicht mit Extrakt, was seine dramatische Mineralität etwas mildert. Salz, viel Salz 😊

2013	<b>Mâcon-Milly-Lamartine</b>	0,75 l	€ 45,00
	Les Héritiers du Comte Lafon, Burgund, Mâconais	0,1 l	€ 7,50

Der Comte Lafon Mâcon-Milly-Lamartine präsentiert sich mineralisch im Charakter, mit zarter Säure, buttriger Aromatik, filigraner Frucht und elegantem, feinem Nachhall. Ein klassischer, holzgeprägter Chardonnay, der das enorme Potential dieser Region unterstreicht.

2010	<b>Campagne de Centeilles</b>	0,75 l	€ 36,00
	Clos Centeilles, Siran, Minervois, Languedoc	0,1 l	€ 6,00

Aus dem Minervois ein fast reinsortiger Cinsault (90%). Aromen von Gewürzen und Pfeffer. Geräucherte Noten. Seidige, feine, „geschmolzene“ Tannine.

2016	<b>Barbera del Monferrato - MAGNUM -</b>	1,5 l	€ 88,00
	Villa Sparina, Gavi	0,1 l	€ 7,50

Leuchtend Rubinrot strahlt der Barbera von Villa Sparina im Glas. An der Nase präsentieren sich saftige Aromen von Himbeere und Kirsche. Auch am Gaumen fruchtig und mit Frische. Typisch piemontesisch gut strukturiert und von weicher Textur. Elegant mit einem langen, nachhaltigen Finale.

## WEIßE FLASCHENWEINE – PFALZ

---

2017	<b>Gewürztraminer – Kalkmergel</b> Weingut Bernhart, Schweigen-Rechtenbach	€ 32,00	2018	<b>Riesling – „Drache“</b> Weingut von Winning, Deidesheim	€ 29,00
2016	<b>Muskateller</b> Weingut Oliver Zeter, Neustadt	€ 27,50	2018	<b>Riesling – Laumersheimer Kapellenberg</b> Weingut Knipser, Laumersheim	€ 32,00
2016	<b>Muskateller</b> Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen	€ 34,00	2017	<b>Riesling – Gimmeldingen</b> Weingut Christmann, Gimmeldingen	€ 33,50
2017	<b>Muskateller</b> <b>feinherb</b> Weingut Meßmer, Burrweiler	€ 32,00	2016	<b>Riesling – Königsbacher Ölberg</b> Weingut von Winning, Deidesheim	€ 39,00
2016	<b>Scheurebe – Ungstein</b> Weingut Pfeffingen, Fuhrmann-Eymael	€ 32,00	2017	<b>Riesling – Kallstadter Steinacker</b> Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim	€ 39,00
2015	<b>Scheurebe</b> <b>feinherb</b> Stadtkellerei IMI, Jonathan Hollerith	€ 27,50	2016/7	<b>Riesling – Ruppertsberger Reiterpfad</b> Weingut von Winning, Deidesheim	€ 39,00
2018	<b>Sauvignon blanc</b> Weingut Oliver Zeter, Neustadt	€ 29,00	2014	<b>Riesling – KALKOFEN – Großes Gewächs</b> Weingut von Winning, Deidesheim	€ 49,00
2018	<b>Sauvignon blanc II</b> Weingut von Winning, Deidesheim	€ 32,00	2015	<b>Riesling – LANGENMORGEN – Großes Gewächs</b> Weingut Christmann, Gimmeldingen	€ 62,00
2018	<b>Sauvignon blanc</b> Weingut Knipser, Laumersheim	€ 32,00	2014	<b>Riesling – KIRSCHGARTEN – Großes Gewächs</b> Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim	€ 52,00
2016	<b>Sauvignon blanc „Fumé“</b> Weingut Oliver Zeter, Neustadt	€ 37,50	2015	<b>Riesling – UNGEHEUER – Großes Gewächs</b> Weingut von Winning, Deidesheim	€ 52,00
2017	<b>Sauvignon blanc I</b> Weingut von Winning, Deidesheim	€ 42,00	2015	<b>Riesling – SCHWARZER HERRGOTT – Großes Gewächs</b> Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim	€ 98,00 <b>MAGNUM</b>
2016	<b>Sauvignon blanc Réserve – Dirmstein</b> Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim	€ 45,00	2015	<b>Riesling – IDIG – Großes Gewächs</b> Weingut Christmann, Gimmeldingen	€ 68,00
2016	<b>Viognier</b> Weingut Oliver Zeter, Neustadt	€ 35,00	2014	<b>Riesling Spätlese – Forster Ungeheuer</b> <b>feinfruchtig</b> Weingut Mosbacher, Forst	€ 45,00
2017	<b>Chenin Blanc</b> Weingut Oliver Zeter, Neustadt	€ 39,00	2011	<b>Riesling Auslese – Königsbacher Idig</b> <b>süß 0,375 l</b> Weingut Christmann, Gimmeldingen	€ 49,00
			2011	<b>Riesling Beerenauslese – Goldberg</b> <b>süß 0,375 l</b> Weingut Wageck, Bissersheim	€ 45,00

2015	<b>Silvaner – Muschelkalk</b> Weingut Porzelt, Klingenmünster	€ 32,00
2017	<b>Weißburgunder – Ilbesheim – „Vom Landschneckenkalk“</b> Weingut Kranz, Ilbesheim bei Landau	€ 32,50
2015	<b>Weißer Burgunder – vom Muschelkalk</b> Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen	€ 42,00
2015	<b>Weißer Burgunder I</b> Weingut von Winning, Deidesheim	€ 48,00
2017	<b>Weißer Burgunder 500</b> <b>MAGNUM</b> Weingut von Winning, Deidesheim	€ 138,00
2014	<b>Weißburgunder – MANDELBERG – Gr. Gewächs</b> Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler	€ 59,00
2015	<b>Weißburgunder – KALMIT – Gr. Gewächs</b> Weingut Kranz, Ilbesheim bei Landau	€ 49,00
2015	<b>Weißburgunder – SCHLANGENPFIFF – Gr. Gew.</b> Weingut Münzberg, Landau-Godramstein	€ 49,00
2018	<b>Grauburgunder – Muschelkalk</b> Weingut Meßmer, Burrweiler	€ 29,00
2016	<b>Grauburgunder – vom Lößlehm</b> Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen	€ 42,00
2013	<b>Trois Pinots (GB, WB, Ch.)</b> Weingut Mosbacher, Forst	€ 37,50
2018	<b>Chardonnay &amp; Weißburgunder</b> Weingut Knipser, Laumersheim	€ 35,00
2017	<b>Kalk &amp; Stein (Ch., WB)</b> Weingut Rings, Freinsheim	€ 42,00
2015	<b>Chardonnay</b> Weingut Oliver Zeter, Neustadt	€ 35,00
2015	<b>Chardonnay „S“ – Tonmergel</b> Weingut Bernhart, Schweigen-Rechtenbach	€ 42,00

## BADEN

2015	<b>Muskateller – Lahr</b> Weingut Wöhrle, Lahr	€ 32,00
2016	<b>Muskateller</b> Weingut Andreas Laible, Durbach	€ 34,00
2017	<b>Blanc (MT, Rsl, SB, Scheu)</b> Weingut Klumpp, Bruchsal am Kraichgau	€ 27,50
2016	<b>Riesling – Steinrassel</b> Weingut Andreas Laible, Durbach	€ 37,50
2015	<b>Rieslaner Auslese</b> <b>süß 0,5 l</b> Weingut Wöhrle, Lahr	€ 35,00
2018	<b>Auxerrois</b> Weingut Klumpp, Bruchsal am Kraichgau	€ 29,00
2017	<b>Auxerrois – Lahr</b> <b>MAGNUM</b> Weingut Wöhrle, Lahr	€ 64,00
2017	<b>Pinot blanc Réserve</b> Weingut Heitlinger, Östringen im Kraichgau	€ 35,00
2016	<b>Weißer Burgunder – Lahrer Kronenbühl</b> Weingut Wöhrle, Lahr	€ 37,50
2017	<b>Weißer Burgunder – Durbacher Plaelrain</b> Weingut Andreas Laible, Durbach	€ 37,50
2015	<b>Weißburgunder – HERRENTISCH – Gr. Gewächs</b> Weingut Wöhrle, Lahr	€ 48,00
2017	<b>Malterdinger Weißer Burgunder &amp; Chardonnay</b> Weingut Bernhard Huber, Malterdingen	€ 47,50
2017	<b>Chardonnay – Durbacher Plaelrain</b> Weingut Andreas Laible, Durbach	€ 39,00
2017	<b>Chardonnay – Kirchberg</b> Weingut Klumpp, Bruchsal am Kraichgau	€ 37,50

2018	<b>Grauburgunder – Lahrer Kronenbühl</b> Weingut Wöhrle, Lahr	€ 37,50
2017	<b>Grauer Burgunder – Durbacher Plauelrain</b> Weingut Andreas Laible, Durbach	€ 37,50
2015	<b>Grauburgunder – Steinhalde</b> <b>MAGNUM</b> Weingut Martin Frey, Denzlingen, Glottertal	€ 69,00
2015	<b>Grauburgunder – KIRCHGASSE – Großes Gewächs</b> Weingut Wöhrle, Lahr	€ 49,00
2016	<b>Grauburgunder – LÖCHLE – Großes Gewächs</b> Weingut Burg Ravensburg, Sulzfeld, Kraichgau	€ 49,00

## WÜRTTEMBERG, RHEINHESSEN, RHEINGAU, MOSEL

2017	<b>Silvaner – Würzburger Abtsleite</b> Weingut Juliusspital, Würzburg, Franken	€ 34,00
2015	<b>Scheurebe</b> Weingut Wittmann, Westhofen, Rheinhessen	€ 35,00
2017	<b>Weisser Burgunder</b> Weingut Knewitz, Appenheim, Rheinhessen	€ 29,00
2018	<b>Grauburgunder</b> Weingut Karl May, Osthofen, Rheinhessen	€ 27,50
2018	<b>Grauburgunder – Pfeddersheim – vom Löß</b> Weingut Pfannebecker, Worms-Pfeddersheim, R'hessen	€ 29,00
2015	<b>Weißweincuvée „Grau Weiß“ 3Sterne (GB, WB, Ch)</b> Weingut Schnaitmann, Fellbach, Württemberg	€ 34,00
2015	<b>Riesling – Fellbacher Alte Reben</b> Weingut Aldinger, Fellbach, Württemberg	€ 32,00
2011	<b>Riesling – Geheimrat „J“</b> Weingut Wegeler, Oestrich-Winkel, Rheingau	€ 45,00
2014	<b>Riesling – Oestricher Doosberg</b> Weingut Spreitzer, Oestrich-Winkel, Rheingau	€ 37,50
2009	<b>Riesling Erste Lage – Uhlen Laubach</b> Weingut Heymann-Löwenstein, Winingen, Terrassenmosel	€ 58,00

2012	<b>Riesling – GÖTZENBERG – Großes Gewächs</b> Weingut Schnaitmann, Fellbach, Württemberg	€ 47,50
2014	<b>Riesling – KIRCHENSTÜCK – Großes Gewächs</b> Weingut Battenfeld-Spanier, Hohen-Sülzen, Rheinhessen	€ 49,00
2015	<b>Riesling – PETTENTHAL – Großes Gewächs</b> Weingut Kühling-Gillot, Bodenheim, Rheinhessen	€ 58,00
2015	<b>Riesling – MARIENBURG FAHRLAY – Gr. Gewächs</b> Weingut Clemens Busch, Pünderich, Mosel	€ 55,00
2015	<b>Riesling – DOOSBERG – Großes Gewächs</b> Weingut Peter Jakob Kühn, Oestrich-Winkel, Rheingau	€ 62,00
2016	<b>Riesling – DOCTOR – Großes Gewächs</b> Weingut Wegeler, Bernkastel, Mosel	€ 58,00
2016	<b>Riesling</b> <b>feinherb</b> Weingut Vols, Ayl, Saar	€ 27,50

## ÖSTERREICH

2017	<b>Gelber Muskateller – Ried Steinbach Fürst</b> Weingut Tement, Berghausen, Südsteiermark	€ 48,00
2014/5	<b>Grüner Veltliner – Schlossberg 1ÖTW</b> Weingut Fritsch, Kirchberg am Wagram	€ 45,00
2017	<b>Grauburgunder – Rieglbauer</b> Weingut Muster, Gammlitz, Südsteiermark	€ 34,00 <b>MAGNUM</b> € 69,00
2016	<b>Chardonnay – Ried Grubthal</b> <b>MAGNUM</b> Weingut Muster, Gammlitz, Südsteiermark	€ 97,50
2018	<b>Sauvignon Blanc – Klassik</b> Weingut Muster, Gammlitz, Südsteiermark	€ 29,00
2017	<b>Sauvignon Blanc – Ehrenhausen</b> Weingut Tement, Berghausen, Südsteiermark	€ 37,50
2016	<b>Sauvignon Blanc – Ried Grubthal</b> <b>MAGNUM</b> Weingut Muster, Gammlitz, Südsteiermark	€ 97,50

2012 **Sauvignon Blanc GL – Moarfeitl** € 58,00  
Weingut Neumeister, Straden, Südoststeiermark

## FRANKREICH

2015 **Cuvée 8** (Rsl, PG, Gew, Mus) € 42,50  
Domaine Pfister, Dahlenheim, Elsaß

2000 **Gewürztraminer Vendange Tardive** edelsüß € 57,00  
Domaine Hugel et fils, Riquewihr, Elsaß

2007 **Pinot Gris « Silberberg » Vendange Tardive** süß 0,5l € 49,00  
Domaine Pfister, Dahlenheim, Elsaß

2009 **Gewürztraminer Sélection Grains Nobles** süß 0,5l € 58,00  
Domaine Loew, Westhoffen, Elsaß

2012/14 **Hautes-Côtes de Nuits – Clos St. Philibert** € 55,00  
Domaine Méo-Camuzet, Vosne-Romanée, Burgund

2016 **Macon Fuissé** € 35,00  
Maison Pierre Vessigaud, Solutre

2015 **Chablis, Cuvée Prestige** € 39,00  
Domaine Chevallier, Chablis

2015 **Sancerre Blanc Cuvée Silex** € 39,00  
Langlois, Château Fontaine-Audon

2014 **Blanc Fumé de Pouilly "Barre à Mine"** € 58,00  
Maison Michel Redde et Fils, Pouilly-sur-Loire

2014 **Chateauneuf du Pape Blanc** € 45,00  
Domaine de Saint Siffrein, Orange, Rhône

2017 **Vacqueyras Blanc – Le Penchant** € 39,00  
Domaine Font Sarade

2016 **Terre d'Argence** (Vio., Rous., Pt Man.) € 32,50  
Château Mourgues du Gres, Pont du Gard

2013 **Tabula Rasa** € 45,00  
Domaine des Enfants, Roussillon

2016 **Clos Venturi blanc** € 39,00  
Clos Venturi, Korsika

## ITALIEN

2017 **Kerner – "Karneid"** € 32,00  
Franz Gojer, Glögglhof, Südtirol

2017 **Sylvaner – Eisacktaler** € 39,00  
Köfererhof, Neustift/Vahrn, Südtirol

2016 **Moscato Giallo** € 37,50  
Manincor, Kaltern, Südtirol

2015 **Pinot Bianco – "Sirmian"** € 45,00  
Nals Margreid, Nals, Südtirol

2015 **Weißburgunder Riserva Vorberg** € 49,00  
Cantina Terlan, Südtirol

2012 **Lieben Aich, Sauvignon Blanc** € 58,00  
Manincor, Kaltern, Südtirol

2015 **Olivar** (PB, Chard, PG) € 45,00  
Cesconi, Pressano, Trentino

2016 **Lugana "I Frati"** halbe Fl. 0,375l € 19,00  
Cà dei Frati, Sirmione, Lombardei

2018 **Lugana "I Frati"** € 35,00  
Cà dei Frati, Sirmione, Lombardei

2014 **Soave classico "Foscarino"** € 39,00  
Inama, San Bonifacio, Venetien

2016 **Ribolla Gialla** € 32,00  
Gradis'Ciutta, Collio, Friaul

2014 **Arzigh, Roero Arneis (3-4 Tage Maischestandzeit)** € 49,00  
Valfaccenda, Canale, Piemont

2015 **Verdicchio Classico Superiore – "MISCO"** € 39,00  
Tenuta di Tavignano, Marken

## AUSTRALIEN

2014 **Chardonnay Margaret River** € 42,00  
Vasse Felix, Margaret River, West Australien

## ROSÉWEINE

---

2017/8	<b>Merlot Blanc de Noir</b>	€ 29,00
	Weingut Kirchner, Freinsheim in der Pfalz	
2018	<b>Rosé – „Clarette“</b>	€ 30,00
	Weingut Knipser, Laumersheim in der Pfalz	
2018	<b>Mas de Cadenet Rosé</b>	€ 29,00
	Mas de Cadenet, AOC Sainte Victoire, Provence	

## ROTE FLASCHENWEINE

---

### BADEN

2016	<b>Spätburgunder – "Hand in Hand"</b>	€ 32,00
	Weingut Klumpp & Meyer-Näkel	
2015	<b>Spätburgunder – BF "Bestes Faß"</b>	€ 37,50
	Weingut Wöhrle, Lahr	
2013	<b>Spätburgunder – Magmatit "STEIN"</b>	€ 39,00
	Weingut Abril, Vogtsburg, Kaiserstuhl	
2012	<b>St. Laurent – Rothenberg</b>	€ 45,00
	Weingut Klumpp, Bruchsal, Kraichgau	
2009	<b>Lemberger Spätlese „R“</b>	€ 35,00
	Weingut Bernd Hummel, Malsch	
2008	<b>Lemberger „Dicker Franz“</b>	€ 45,00
	Weingut Burg Ravensburg, Sulzfeld	<b>MAGNUM</b> € 89,00
2012	<b>Blafränkisch – Lerchenberg</b>	€ 35,00
	Weingut Burg Ravensburg, Sulzfeld	
2009	<b>Syrah „Gestad“</b>	€ 48,00
	Weingut Ziereisen, Efringen-Kirchen	
2009	<b>Rotweincuvée – „Frau En Fels“</b>	(Frühbg, CS, M) € 45,00
	Weingut Lämmlin-Schindler, Schliengen-Mauchen	
2009	<b>Rotweincuvée – „Black Tie“</b>	(BF, CS, PN) € 58,00
	Weingut Heitlinger, Östringen im Kraichgau	

### PFALZ

2015	<b>Spätburgunder „Tradition“</b>	€ 32,00
	Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim	
2012	<b>Spätburgunder „Tradition“</b>	<b>1,5 l MAGNUM</b> € 74,00
	Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen	
2015	<b>Spätburgunder – Freinsheim</b>	€ 39,00
	Weingut Rings, Freinsheim	
2014	<b>Spätburgunder – Kalkmergel</b>	€ 44,00
	Weingut Knipser, Laumersheim	
2012	<b>Spätburgunder „S“</b>	€ 42,00
	Weingut Bernhart, Schweigen-Rechtenbach	
2011	<b>Spätburgunder – Saumagen</b>	€ 59,00
	Weingut Rings, Freinsheim	
2003	<b>Spätburgunder Gr. Gew. – SCHLOSSGARTEN</b>	<b>0,375 l</b> € 28,00
	Weingut Meßmer, Burrweiler	
2009	<b>Spätburgunder Gr. Gew. – KASTANIENBUSCH</b>	€ 69,00
	Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler	
2012	<b>Spätburgunder Gr. Gew. – KALMIT</b>	€ 55,00
	Weingut Kranz, Ilbesheim bei Landau	
2012	<b>Spätburgunder Gr. Gew. – IM SONNENSCHNEIN</b>	€ 78,00
	Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen	
2009	<b>Blafränkisch Réserve „Orange Label“</b>	€ 55,00
	Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim	
2011	<b>St. Laurent – Selektion</b>	€ 35,00
	Weingut Meßmer, Burrweiler	
2009	<b>St. Laurent Réserve</b>	€ 49,00
	Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim	
2011	<b>St. Laurent</b>	€ 49,00
	Weingut Knipser, Laumersheim	
2012	<b>St. Laurent „S“</b>	€ 39,00
	Weingut Bernhart, Schweigen-Rechtenbach	

2011	<b>Cabernet Sauvignon „Kalkgestein“</b> Weingut Siegrist, Leinsweiler	€ 42,00
2012	<b>Cabernet Sauvignon „S“</b> Weingut Rings, Freinsheim	€ 45,00
2012	<b>Cabernet Sauvignon „Reserve“</b> Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim	€ 52,00
2014	<b>Rotweincuvée – „Luise“</b> (Cab, Frühbg, Dorn) Weingut Wageck, Bissersheim	€ 32,00
2011	<b>Rotweincuvée – „Carolus“</b> (CS, M) 0,5l Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler	€ 32,00
2012	<b>Rotweincuvée – „Luitmar“</b> (Sang, CS, Lem) Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim	€ 52,00
2015	<b>Rotweincuvée – „das kleine kreuz“</b> (M, StL, CF, CS) Weingut Rings, Freinsheim	€ 46,00
2009	<b>Rotweincuvée – „DAS KREUZ“</b> (CS, M, StL, CF) Weingut Rings, Freinsheim	1,5 l MAGNUM € 120,00 3,0 l JEROBOAM € 250,00

## WÜRTTEMBERG

2011	<b>Simonroth MC</b> (Merlot, CS) Weingut Schnaitmann, Fellbach, Württemberg	€ 55,00
2014	<b>Trollinger – Fellbacher Alte Reben</b> Weingut Aldinger, Fellbach, Württemberg	€ 32,00

## RHEINHESSEN

2015	<b>Frühburgunder – „Vordere Mulde“</b> Weingut Karl May, Osthofen, Rheinhessen	€ 39,00
2012	<b>Rotweincuvée – „Roter Bodenschatz“</b> (M, StL) Weingut St. Antony, Nierstein, Rheinhessen	€ 29,00
2015	<b>Rotweincuvée – „Black Hole“</b> (M, Dorn) Weingut Manz, Weinolsheim, Rheinhessen	€ 27,50

## ÖSTERREICH

2012	<b>St. Laurent – „Alte Reben“</b> Weingut Ebner-Ebenauer, Poysdorf im Weinviertel	€ 35,00
2008	<b>Steinäcker – Zweigelt Reserve</b> Weingut Artner, Höflein, Carnuntum	€ 55,00
2012	<b>Tetuna Reserve (BF, Zw, CS)</b> Weingut Goldenits, Tadtten, Burgenland	€ 45,00
2013	<b>Pannobile (BF, Zw)</b> Weingut Anita & Hans Nittnaus, Burgenland	€ 48,00

## FRANKREICH

### BURGUND

2015	<b>Volnay</b> Domaine Chantal Lescure, Nuits-Saint-Georges	€ 69,00
2011	<b>Fixin</b> Domaine Méo Camuzet, Vosne-Romanée	€ 59,00

### RHONE

2010	<b>Crozes Hermitage « Le Rouvre »</b> Domaine Yann Chave	€ 48,00
2015	<b>Saint Joseph</b> Domaine Courbis	€ 47,50
2015	<b>Côtes du Rhône – Les Abeilles</b> Jean-Luc Colombo	€ 32,00
2014	<b>Côtes du Rhône – Les Deux Albion</b> Château de Saint-Cosme	€ 36,00
2012	<b>Gigondas</b> Château de Saint-Cosme	€ 52,00
****	<b>Little James' Basket Press (Grenache – Solera...)</b> Château de Saint-Cosme	€ 29,00

## PROVENCE

2013	<b>Mas de Cadenet Rouge</b> Mas de Cadenet, AOC Sainte Victoire, Provence	€ 29,00
2009	<b>Mas Negrel Cadenet</b> Mas de Cadenet, AOC Sainte Victoire, Provence	€ 37,50
2010	<b>Bandol rouge</b> Tempier, Bandol	€ 58,00

## BORDEAUX

2014	<b>Jean Faux</b> Château Jean Faux, Bordeaux Supérieur	€ 42,50
2010	<b>Cru Bourgeois</b> Château Sociando-Mallet, Haut-Médoc	€ 65,00
2015	<b>Grand Vin de Bordeaux</b> Château Moulin de Cabanieu, Médoc	€ 35,00
2011	<b>Grand Cru Classé</b> Château Belgrave, Haut-Médoc	€ 59,00
2011	<b>Cru Bourgeois Exceptionnel</b> Château Chasse-Spleen, Moulis en Médoc	€ 59,00
2011	<b>Cru Bourgeois Exceptionnel</b> Château Phélan-Ségur, Saint-Estèphe	€ 69,00
2011	<b>Cru Bourgeois Supérieur</b> Château La Tour de Mons, Margaux	<b>1,5 l MAGNUM</b> € 95,00
2011	<b>Cru Bourgeois</b> Château La Tour de Mons, Margaux	€ 45,00
2014	<b>Delphis</b> Château Delphis, Fronsac	€ 39,00
2015	<b>Grand Vin de Bordeaux</b> Château Clos Magne Figeac, St. Émilion	€ 39,00
2011	<b>Grand Cru Classé</b> Clos de L'Oratoire, St. Émilion Grand Cru	€ 65,00

## LANGUEDOC & ROUSSILLON, KORSIKA

2015	<b>Galets Rouges</b> Château Mourgues du Gres, Costières de Nîmes	€ 29,00
2015	<b>Terre de Feu</b> Château Mourgues du Gres, Costières de Nîmes	€ 39,00
2011	<b>Petit Clos Centeilles</b> Clos Centeilles, Siran, Minervois, Languedoc	€ 30,00
2007	<b>Clos Centeilles, Cru la Livinière</b> Clos Centeilles, Siran, Minervois, Languedoc	€ 42,00
2013	<b>L'Enfant Perdu</b> Domaine des Enfants, Maury im Roussillon	€ 42,00
2008	<b>Banyuls « Cuvée Léon Parcé » VDN</b> Domaine de la Rectorie, Banyuls	<b>süß 0,5l</b> € 48,00
2015	<b>Clos Venturi rouge</b> Clos Venturi, Korsika	€ 39,00

## ITALIEN

### SÜDTIROL

2012	<b>Pinot Nero Riserva – Montigl</b> Cantina Terlan, Südtirol	€ 48,00
2016	<b>Merlot Riserva – Siebeneich</b> Cantina Terlan, Südtirol	€ 45,00
2015	<b>Lagrein Riserva – Abtei Muri</b> Weingut Muri-Gries, Klosterkellerei, Südtirol	€ 52,00
2016	<b>Cuvée Zeder</b> Weingut Kornell, Siebeneich, Südtirol	<b>(M, CS, Lagrein)</b> € 37,50
2015	<b>Istante</b> Franz Haas, Montan, Südtirol	<b>(CS, PtV, CF, M)</b> € 55,00



## LOMBARDEI, VENETIEN & EMILIA ROMAGNA

2013	<b>Amarone – “Sel. Castagnedi”</b>	€ 49,00
	Tenuta Sant Antonio, San Zeno, Lobardei	
2013	<b>Carmenere "Più"</b>	€ 35,00
	Inama, San Bonifacio, Venetien	
2012	<b>Carmenere "Più"</b>	<b>1,5 I MAGNUM</b> € 72,00
	Inama, San Bonifacio, Venetien	
2012	<b>Bradisismo (CS, Carm)</b>	<b>1,5 I MAGNUM</b> € 116,00
	Inama, San Bonifacio, Venetien	
2015	<b>Liano (Sng, CS)</b>	€ 47,50
	Umberto Cesari, Castel San Pietro Terme, Emilia Romagna	

## PIEMONTE

2015	<b>Barbera d’Alba – Raimonda</b>	€ 32,00
	Fontanafredda, Serralunga d’Alba	
2015	<b>Barbera d’Asti – Montebruna</b>	€ 42,50
	BRAIDA di G. Bologna, Rochetta Tanaro bei Asti	
2009	<b>Barbera d’Asti – Bricco dell’Uccellone</b>	€ 88,00
	BRAIDA di G. Bologna, Rochetta Tanaro bei Asti	
2013	<b>Monferrato Rosso – Il Bacialé</b>	€ 42,50
	BRAIDA di G. Bologna, Rochetta Tanaro bei Asti	
2015	<b>Nebbiolo d’Alba – Marne Brune</b>	€ 38,00
	Fontanafredda, Serralunga d’Alba	
2012	<b>Barbaresco – Martinenga</b>	€ 78,00
	Marchesi di Gresy, Barbaresco	
2011	<b>Barolo – Monfalletto</b>	€ 69,00
	Cordero di Montezemolo, La Morra	
2006	<b>Virtus Langhe Rosso</b>	<b>1,5 I MAGNUM</b> € 128,00
	Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy, Barbaresco	

## TOSKANA

2016	<b>Borgonero</b>	€ 32,50
	Borgo Scopeto, Castelnuovo Berardenga	
2014	<b>Chianti Classico</b>	€ 42,00
	Isole e Olena, Barberino, Chianti	
2012	<b>Chianti Classico Riserva – Rancia</b>	€ 65,00
	Fèlsina, Castelnuovo Berardenga, Chianti	
2013	<b>Vino Nobile di Montepulciano</b>	€ 47,50
	Poliziano	
2012	<b>Brunello di Montalcino</b>	€ 59,00
	Caparzo, Montalcino	
2009	<b>Brunello di Montalcino</b>	<b>3,0 I JEROBOAM</b> € 238,00
	Caparzo, Montalcino	
2012	<b>Morellino di Scansano Riserva</b>	<b>1,5 I MAGNUM</b> € 75,00
	Grillesino, Magliano	

## SÜDITALIEN

2015	<b>Montiano</b>	€ 55,00
	Cotarella, Lazio	
2012	<b>Sileno – Cannonau di Sardegna Riserva</b>	€ 35,00
	Ferruccio Deiana, Sardegna	
2011	<b>Barrua – Isola Dei Nuraghi</b>	€ 52,00
	Agricola Punica, Santadi, Sardegna	
2017	<b>Torcicoda – Primitivo</b>	€ 37,50
	Tormaresca, Puglia	
2013	<b>Sirica</b>	€ 35,00
	Feudi di San Gregorio, Campania	
2012	<b>Titolo – Aglianico del Vulture</b>	€ 59,00
	Elena Fucci, Basilicata	
2013	<b>Santagostino – Nero d’Avola &amp; Syrah</b>	€ 35,00
	Firriato, Sicilia	

## SPANIEN - KASTILLIEN-LÉON & LA RIOJA

2010	<b>Tinto de Toro, "Vina del buen Amor"</b> Vina Zangarrón, Toro	€ 37,50
2005	<b>Ines</b> Bodegas Vizcarra, Ribera del Duero	€ 125,00
2013	<b>Celeste Crianza</b> <b>1,5 l MAGNUM</b> Miguel Torres, Ribera del Duero	€ 79,00
2012	<b>Altos Ibéricos Reserva</b> Miguel Torres, Rioja	€ 35,00
2015	<b>Reserva</b> Bodegas Muga, Haro in Rioja	€ 47,50
2004	<b>Gran Reserva "Prado Enea"</b> Bodegas Muga, Haro in Rioja	€ 78,00
2005	<b>Torre Muga</b> Bodegas Muga, Haro in Rioja	€ 99,00

## KATALONIEN & ARAGONIEN

2017	<b>Garnatxa negra</b> Herència Altés, Terra Alta	€ 32,00
2012	<b>Vinya Palau – Merlot</b> Jean Leon, Penedès	€ 49,00
2012	<b>Alto Siós</b> Costers del Sió, Costers del Segre	€ 37,50
2014	<b>Alto Moncayo</b> Bodegas Alto Moncayo, Campo de Borja	€ 55,00

## PRIORAT

2008	<b>Ferrer Bobet</b> Ferrer Bobet, Priorato	€ 75,00
2010	<b>Planetes de Nin</b> Familia Nin Ortiz, Priorato	€ 59,00

2006	<b>Cims de Porrera &gt; Caranyana &lt;</b> Cims de Porrera, Priorato	€ 99,00
2009	<b>Dits del Terra</b> Terroir al Limit, Priorato	€ 125,00
2010	<b>Nit de Nin</b> Familia Nin Ortiz, Priorato	€ 135,00
2010	<b>Tros de Clos</b> Portal del Priorat, Alfredo Arribas, Priorato	€ 125,00

## BALEAREN

2014	<b>Ribas negra</b> Bodegas Ribas, Consell, Mallorca	€ 35,00
2014	<b>Sió</b> Bodegas Ribas, Consell, Mallorca	€ 45,00
2014	<b>OM 500</b> <b>0,75 l</b> Oliver Moragues, Algaida, Mallorca	€ 35,00
	<b>1,5 l MAGNUM</b>	€ 70,00
2014	<b>OM Selecció</b> Oliver Moragues, Algaida, Mallorca	€ 52,00

## PORTUGAL – PORTWEIN

****	<b>PORTO Tawny 10 anos</b> Wine & Soul, Pinhao	€ 39,00
2009	<b>PORTO PINTAS Vintage</b> Wine & Soul, Pinhao	€ 49,00

## DOURO & ALENTEJO

2009	<b>PINTAS Character</b> Wine & Soul, Pinhao, Douro	€ 39,00
2010	<b>Passadouro Red Reserva</b> Quinta do Passadouro, Pinhao, Douro	€ 47,50
2014	<b>Reserva – Moon Harvested</b> Herdade dos Grous, Beja, Alentejo	€ 47,50

## ÜBERSEE

1999	<b>Mont du Toit</b> Mont du Toit, Coastal Region, Südafrika	€ 69,00
2015	<b>Tamboerskloof Syrah</b> Kleinood, Stellenbosch, Südafrika	€ 39,00
2009	<b>Cabernet Sauvignon – Oakville</b> Robert Mondavi, Napa, Kalifornien	€ 79,00
2014	<b>Zinfandel Old Vine – Mendocino</b> Ravenswood, Sonoma, Kalifornien	€ 36,00
2014	<b>The Velvet Devil Merlot</b> Charles Smith Wines, Washington State, USA	€ 34,00
2010	<b>Little Venice Shiraz</b> D’Arenberg, McLaren Vale, South Australia	€ 55,00
2016	<b>PURO, Malbec &amp; Cabernet</b> Dieter Meier, Argentinien	<b>0,75 l</b> € 39,00 <b>1,5 l MAGNUM</b> € 78,00

## SCHAUMWEINE – SEKT

---

### DEUTSCHER WINZERSEKT

2016	<b>Weißer Burgunder, Brut</b> Wilhelmshof, Siebeldingen, Pfalz	€ 39,00
2016	<b>Sauvignon blanc, Brut</b> Weingut Oliver Zeter, Neustadt	€ 42,50
2015	<b>Sauvignon blanc, Brut</b> Weingut Oliver Zeter, Neustadt	<b>1,5 l MAGNUM</b> € 88,00

## SCHAUMWEINE – CRÉMANT

---

### CREMANT D’ALSACE

****	<b>Brut (Chardonnay et Pinot Noir)</b> Domaine Frédéric Mochel, Traenheim	€ 42,50
****	<b>Rosé, Brut</b> Domaine Pfister, Dahlenheim	€ 45,00

### CREMANT DE BOURGOGNE

****	<b>Blanc de Blancs, Brut</b> Paul Chollet, Savigny-Lès-Beaune	€ 39,00
****	<b>Rosé, Brut Œil de Perdrix</b> Paul Chollet, Savigny-Lès-Beaune	€ 39,00

### CREMANT DE LOIRE

****	<b>Crémant Excellence Rosé, Brut</b> Bouvet-Ladubay, Saumur an der Loire	<b>demi 0,375l</b> € 17,50
2014	<b>Crémant de Loire Brut blanc Vintage</b> Bouvet-Ladubay, Saumur an der Loire	€ 34,00
****	<b>Crémant de Loire Brut Rosé</b> Bouvet-Ladubay, Saumur an der Loire	€ 32,00
****	<b>INSTINCT, Brut</b> Bouvet-Ladubay, Saumur an der Loire	<b>1,5 l MAGNUM</b> € 79,00
****	<b>Rubis, demisec</b> Bouvet-Ladubay, Saumur an der Loire	<b>tiefrot und halbtrocken</b> € 32,00

## SCHAUMWEINE – SPUMANTE, CHAMPAGNER

### SPUMANTE

****	<b>Prosecco Conegliano – Valdobbiadene DOCG, Brut</b> Le Manzane, Valdobbiadene, Italien	€ 35,00
****	<b>Ferrari Rosé, Brut</b> Ferrari, Trentodoc, Italien	€ 50,00
****	<b>Cuvée Prestige, Brut</b> Ca' del Bosco, Franciacorta, Italien	€ 55,00

### CHAMPAGNER

****	<b>Brut Tradition</b> Champagne Tarlant	demi 0,375l	€ 35,00
****	<b>Brut Reserve</b> Champagne Billecart-Salmon		€ 65,00
****	<b>Blanc de Blancs</b> Champagne Billecart-Salmon		€ 82,00
****	<b>Brut Rosé</b> Champagne Billecart-Salmon		€ 82,00
****	<b>Bollinger Rosé, Brut</b> Champagne Bollinger		€ 82,00
2006	<b>Bollinger Rosé, Brut</b> Champagne Bollinger		€ 95,00
1998	<b>Dom Ruinart, Blanc de Blancs, Brut</b> Champagne Ruinart		€ 150,00

## WASSER, LIMONADEN & SÄFTE

Gerolsteiner	0,25 l	€ 2,90
San Pellegrino	0,50 l	€ 4,50
Teinacher Medium	0,75 l	€ 5,90
Black Forest still (ohne CO2)	0,50 l	€ 4,50
Black Forest still (ohne CO2)	0,75 l	€ 5,90
Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,2 l	€ 2,90
Rhabarberschorle	0,2 l	€ 2,90
Coca Cola <sup>1,2</sup> , Coca Cola zero <sup>1,2,4,5</sup> , Fanta <sup>2</sup>	0,2 l	€ 2,70
	0,4 l	€ 4,80
Orangina: Gelb oder Rot <sup>2</sup>	0,2 l	€ 3,50
Apfelsaft, Apfelsaft-Schorle	0,2 l	€ 2,70
	0,4 l	€ 4,80
PROVIANT Maracuja & Orange – Schorle	0,33 l	€ 3,80
Orangensaft	0,2 l	€ 2,90
Traubensaft	0,2 l	€ 2,90
Johannisbeernektar	0,2 l	€ 2,90

### BIER

Weldebräu Pils No.1	...aus dem Fass	0,3 l	€ 3,50
		0,5 l	€ 5,50
Weldebräu Hefeweissbier hell	...aus dem Fass	0,3 l	€ 3,50
		0,5 l	€ 5,50
Weldebräu Radler	...teils teils ☺	0,3 l	€ 3,50
		0,5 l	€ 5,50
Welde CRAFT, versch. Sorten	...aus der Flasche	0,33 l	€ 4,20
Alpirsbacher Klosterbräu Kristall	...aus der Flasche	0,5 l	€ 5,50
Erdinger Weissbier dunkel	...aus der Flasche	0,5 l	€ 5,50
Erdinger Weissbier alkoholfrei	...aus der Flasche	0,5 l	€ 5,50
Rothaus Zäpfle alkoholfrei	...aus der Flasche	0,33 l	€ 3,50

<sup>5</sup> enthält eine Phenylalaninquelle

<sup>4</sup> mit Süßungsmittel(n)

<sup>3</sup> chininhaltig

<sup>2</sup> Farbstoff

<sup>1</sup> koffeinhaltig

**ALLERGIKERINFO:**  
Weine enthalten Sulfite  
Biere enthalten Gluten