



Weinkarte

WINE SAVES LIFE



WEISSWEIN

1/8L 0,2L 0,75L

„Rheingau“

GB „Charm“

Riesling, trocken QbA, Weingut Robert Breuer

Gelbe Früchte, harmonische Säure, schöne Frucht

5:30 7:70 29:10

„Rheinhessen“

Weisser Burgunder

Weißburgunder, trocken QbA, Weingut Wittmann

Fruchtig, frisch, Kräuternote, weißer Pfeffer

5:40 8:10 29:60

„Franken“

GutsSilvaner pur

Silvaner, trocken QbA, Weingut Am Stein

Düfte nach Apfel und Birne, delikat, würzig

5:30 7:90 29:40

„Rheingau“

GB „Gris“

Grauburgunder, trocken, QbA, Weingut Robert Breuer

Birnen und Melone, würzige Aromen

5:40 8:20 31:50

„Pfalz“

Kaitui

Sauvignon Blanc, trocken, QbA, Weingut Markus Schneider

Fruchtig nach Stachelbeere und exotischen Früchten elegante Säure

5:40 8:20 31:50

„Mosel“

Pinot Blanc

Riesling, trocken, QbA, Weingut Markus Molitor

Duft von gelben, reifen Früchten, feiner Schmelz

5:10 7:90 28:90

ROSE

„Pfalz“

Saigner

Rose Saigner, trocken, QbA, Weingut Markus Schneider

Sehr kräftige Rose/ feiner Duft nach reifen Himbeeren

5:30 8:20 31:50

ROTWEIN

„Pfalz“

Black Print

Rotweincuvee, trocken, QbA, Weingut Markus Schneider

Cassis, Schwarze Kirschen, Brombeere

5:70 8:90 33:50

„Pfalz“

Mano Negra

Rotweincuvee, trocken, QbA, Weingut Philipp Kuhn

Fruchtiges Beerenbukett, anhaltende Frucht, feiner Lebkuchen

5:70 8:90 33:50

„Pfalz“

Tohuwabohu

Rotweincuvee, trocken, QbA, Weingut Markus Schneider

Beerenduft, elegante Frucht mit weicher Struktur

6:50 9:90 37:80



Weinkarte

EUROPÄISCHE HERZWEINE



WEISSWEIN

1/8L 0,2L 0,75L

„Österreich“

Wiener Gemischter Satz

Cuvee, DAC, trocken

Duft von Grapefruit und Marillen, füllig und elegant mit feiner Struktur

5:70 7:90 29:40

„Österreich“

Rotgipfler Rodauner

Rotgipfel, QbA, trocken

Duft nach Kirschen und Backpflaumen, feine Nuancen von schwarze Pfeffer

5:60 8:90 33:20

„Toskana“

Terre die Tufi Toscana Bianco

Weißweincuvee, Toscana IGT

Bukett mit Anklängen von Vanille, feiner Holzton mit elegantem Fruchtspiel

5:70 8:90 33:80

„Italien“

Puiatti

Pinot Grigio, Friaul DOP

Eleganter Duft von Aprikose und Weinbergpfirsich

5:10 8:20 29:80

ROTWEIN

„Österreich“

Pannobile

Rotweincuvee, QbA, trocken Weingut Heinrich

Bukett von eingemachten Früchten, Nougat- und Vanillearoma

6:70 10:70 39:90

„Italien“

Vertigo

Rosso delle Venezie IGT

Duft nach roten Früchten und Heidelbeeren, elegantes Aroma

5:40 8:60 32:20

„Toskana“

Le Volte

Dell Ornellaia

Beerenduft, weiche Struktur

6:80 10:80 41:50

„Frankreich“

Domaine La Rouillere

Grande Reserve Rouge

Deutliche Beerenfrucht mit Kakao, Kaffee und Nelke

6:10 9:70 36:50

„Spanien“

Pétalos

Bierzo DOC

Tiefdunkle Farbe, warmes, üppiges Bukett von reifen dunklen Beeren

5:30 8:40 32:20

Allergiker wenden sich bitte an unser Servicepersonal oder direkt an die Küche



Weinkarte

URLAUB IN DEN REBEN



WEISSWEIN

1/8L 0,2L 0,75L

„Kalifornien“

Stone Barn

Chardonnay, trocken Vineyards

Zitrus Aroma von Melone und rauchig

4:50 7:20 26:90

„Neuseeland“

Sauvignon Blanc

Gladstone, trocken

Intensives Aroma von tropischen Früchten, sehr dicht und kraftvoll

5:20 8:20 30:80

„South Eastern Australia“

Eaglehawk

Chardonnay

Feine Düfte nach exotischen Früchten, Nuancen von Nüssen

4:30 6:80 25:30

„Südafrika“

Capaia

Sauvignon Blanc

Exotische Früchte, mineralisch, fruchtig, frisch

4:60 7:30 27:40

ROTWEIN

„Nappa Valley“

First Press

Cabernet Sauvignon

Cassis, Lavendel, Kakao

6:50 9:90 38:80

„Argentinien“

Clos de los Siete

Rotweincuvee

Duftet nach schwarzen Früchten, reifen Pflaumen und Feigen

5:60 8:90 33:20

„Australien“

Koonunga Hill

Shiraz - Cabernet

Elegant, Aromen von Waldbeere und Vanille

4:90 7:80 29:30

„Südafrika“

Syrah Barrique

Shiraz

Duft nach Waldbeeren, Noten von Pfeffer und eingemachten Früchten

5:80 9:30 34:60



Weinkarte

SÜSS & SPRITZIG



WEISSWEIN

1/8L 0,2L 0,75L

„Deutschland“
Riesling VV

Feinherb, Weingut Van Volxem

Fruchtiges Bukett mit Aromen von Pfirsich und Aprikose

4:90 7:80 27,70

„Deutschland“

Trittenheimer Apotheke

Goldstückchen, Riesling, Spätlese

Duft exotischen Früchten

6:00 9:60 35:80

„Österreich“

Spätlese Cuvee 0,375 L

Pinot Blanc, Chardonnay, Welschriesling Weinlaubenhof Kracher

Duft nach Wiesenblume und Honigmelone

5:70 9:10

ROTWEIN

„Deutschland“

Spätburgunder Rheinhessen

Brogssitter

Duftiger Spätburgunder mit feiner Beerenfrucht

4:10 6:40 24:10

„Österreich“

Auslese Zweigelt 0,375 L

Weinlaubenhof Kracher

Duft nach roten Beeren und Aromen von Marille

6:70 10:70

Prosecco und Prosecco auf Eis

„Italien / Veto“

Col de Mez Asolo Prosecco

Spumante Superior DOCG Extra Brut

Bukett von grünem Apfel und exotischer Frucht

5:60 7:90 29:40

Col de Mez Valdobbiadene Prosecco

Spumante Superior DOCG Brut

Ausgeprägte Frucht mit ausgezeichneter Perlage

5:60 7:90 29:70

Prosecco Rose DOC Millesimato

Jahgangsprosecco Spumante

Eleganter Duft nach Himbeere

5:60 7:90 29:70



Weinkarte

REICH AN RARITÄTEN



ROTWEIN

„Pfalz“

Holy Moly

Syrah- Shiraz, Weingut Markus Schneider

Sehr viel Frucht, vollmundig, komplex im Gaumen

0,75L

49:40€

„Pfalz“

Steinsatz

Cuvee, Merlot/ Cabernet/ Cabernet Franc, Weingut Markus Schneider

Feste Tanine und samtweiche Eleganz

49:40€

„Burgenland“

Hill 1

Rotweincuvee, trocken, QbA, Leon Hillinger

Komplex fruchtig und kraftvoll

59:90€

„Toskana“

Argiano

Brunello de Montalcino

Kirsche und würziger Balsamico

62:50€

„Toskana“

Sassicaia 2017

Tenuat San Guido IGT

Unheimliche Dichte

265:00€

„Australien“

Bin 28 Kalimna

Shiraz

Würzige Fruchtnote, angenehme präzise Säure

57:60€

„Chile“

Kaiken Mai

Malbec

Mineralische Säure, Cassis, Zeder und Kakao

87:50€

„Washington State“

The Pundit

Syrah, Chateau Ste. Michelle

Sehr nachhaltig und ist das Pendant zur Rohne

48:50€

„Ibiza“

Ojo de Ibiza

Marselan

Kraftvoll, saftig und subtil zugleich

97:50€

„Napa Valley“

Opus One Overture

Cuvee, Robert Mondavi und Baron Phillippe de Rothschild

Aromen von Johannisbeere, Veilchen und Kirschkpflaume

185:00€

„Burgenland“

Salzberg

Merlot, Blaufränkisch, QbA, trocken, Weingut Heinrich

Exotischen Kräutern und Waldbeeren, zarte Nougatnote, vollmundiger Körper

87:50€

Allergiker wenden sich bitte an unser Servicepersonal oder direkt an die Küche