

# Weißweine

**„Gemischter Satz“**

**Symphonie diverser Rebsorten- trocken**

**Weingut Pfaffl, Niederösterreich**

„Spritzig und lebendig mit vielschichtigen Fruchtnoten,  
würzig im Gaumen“

Flasche 0,7l 21,50 €

**Riesling- trocken**

**Weingut Reinhold Franzen, Mosel**

„Sonnenschein im Glas...frisch und anregend mit der Frucht  
von Pfirsich und Aprikose, umrundet von einer feinwürzigen  
Kräuternote“

Flasche 0,7l 26,50 €

**Weißburgunder- trocken**

**Weingut Sander, Rheinhessen**

„Kraftvoll und vielschichtig, mit reifer Frucht von Birne und  
Orange dazu Noten von Vanille“

Flasche 0,7l 30,50 €

# Weißweine

## **Goldriesling- trocken**

### **Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe, Sachsen**

„Saftig, mit Aromen von reifer Birne und „Gletschereisbonbon“ und einer milden Säuren“

Flasche 0,7l 28,50 €

## **Sauvignon Blanc- trocken**

### **Weingut von Winning, Pfalz**

„Herrlich frisch, mit den Aromen von Stachelbeere, Passionsfrucht und feinen Kräutern“

Flasche 0,7l 26,50 €

## **Silvaner- trocken**

### **Weingut Horst Sauer, Franken**

„Vollmundig, mit Aromen von exotischen Früchten, feinwürzig und leicht mineralisch“

Flasche 0,7l 23,00 €

# Rotweine

## **Blauer Zweigelt- trocken**

### **Weingut Bernard Pawis, Saale-Unstrut**

„Ein Touch Barriques, dazu Frucht von Backpflaume und Johannisbeere, abgerundet durch feine Würznoten und süßliche Tannine“

Flasche 0,7l 29,80 €

## **Spätburgunder- trocken**

### **Weingut von Winning, Pfalz**

„Samtig, mit dem Aroma von Beeren und Kirschen, gefolgt von Rauchig- und Feinwürzigkeit, mit einem Hauch Kakao“

Flasche 0,7l 27,50 €

## **Blauer Zweigelt- trocken**

### **Weingut Pfaffl, Niederösterreich**

„Vollmundig und dicht, mit der saftigen Frucht reifer Kirschen, im Abgang leicht rauchig“

Flasche 0,7l 23,80 €

# Rotweine

## **Trepanillo, Graciano- trocken**

### **Bodegas Casa Primicia, Rioja**

„Sanft und harmonisch, mit einer fast marmeladigen Frucht, verbunden mit süßlichen Würznoten und rauchigem Tannin“

Flasche 0,7l 47,00 €

## **Barbera- trocken**

### **Cantine San Silvestro, Piemont**

„Ein Piemonteser Amarone, kräftig und opulent, mit Aromen von Kirschen und Beeren, gefolgt von einer leichten Kräuternote und seidigem Tannin“

Flasche 0,7l 24,50 €

# Offene Weißweine

## **Grauburgunder- trocken**

### **Weingut Villa Wolf, Pfalz**

„Kraftvoll und frisch, mit Nuancen von Honigmelone und Zitrusfrüchten“

Glas 0,2l 5,50 €

Karaffe 0,5l 13,75 €

## **Riesling- trocken**

### **Weingut Johannes Ohlig, Rheingau**

„Vollfruchtig und saftig, mit Aromen von Aprikosen, Äpfeln und Ananas“

Glas 0,2l 5,50 €

Karaffe 0,5l 13,75 €

# Offener Rosèwein

## **Spätburgunder Weißherbst- feinherb**

### **Weingut Johannes Ohlig, Rheingau**

„Leicht und aromatisch, mit dem Aroma reifer Kirschen und kräftiger Beeren“

Glas 0,2l 6,20 €

Flasche 0,7l 22,50 €

# Offene Rotweine

## **Spätburgunder- trocken**

### **Weingut Karl Karle, Baden**

„Intensive Aromen von Brombeeren, Erdbeeren und Waldbeeren“

Glas 0,2l      5,50 €

Karaffe 0,5l   13,75 €

## **Dornfelder- trocken**

### **Weingut Villa Wolf, Pfalz**

„herrliche Kirschnoten, dazu vollmundig mit einer eleganten Würze“

Glas 0,2l      5,50 €

Karaffe 0,5l   13,75 €