WEINKARTE

Weißwein – Deutschland

Pfalz

Sauvignon Blanc „Eins zu Eins“ 2025 – Weingut Diehl 0,75 l 39,00 €

Fruchtig und ausgewogen mit Zitrus, Mango und klarer Mineralität.
Empfehlung: Geflügel · Gemüsegerichte · Pasta

Sauvignon Blanc „Kaitui“ 2025 – Markus Schneider VEGAN 0,75 l 45,00 €

Exotisch und intensiv mit Maracuja, Kiwi und lebendiger Frische.
Empfehlung: Ziegenkäse · Meeresfrüchte · Salate

Chardonnay Haardter Ortswein 2024 – Weingut Andres Deidesheim 0,75 l 48,00 €

Feinwürzig mit Birne, Melone und dezenter Vanillenote.
Empfehlung: Kalb · Pasta · cremige Fischgerichte

Grauburgunder „Only Sansibar“ 2025 – Markus Schneider 0,75 l 56,00 €

Saftig, mineralisch und harmonisch mit reifer Birne und feinem Säurespiel.
Empfehlung: Fisch · Pasta · Kalb

Rheingau

Riesling „Terra 50“ 2024 feinherb – Corvers-Kauter 0,75 l 33,00 €

Knackige Säure, feine Fruchtsüße und schiefergeprägte Mineralität.
Empfehlung: Asiatische Küche · Geflügel · scharfe Speisen

Riesling Hallgartener Buntschiefer 2025 – Spreitzer 0,75 l 39,00 €

Kräutrig, salzig-mineralisch und lang im Nachhall.
Empfehlung: Austern · Meeresfrüchte · Fisch

Riesling „Hommage à Luise“ 2024 – Dr. Bürklin-Wolf 0,75 l 48,00 €

Restsüße trifft auf reife, vibrierende Säure mit grünem Apfel, feiner Grapefruitnote.
Empfehlung: Fisch · Sushi · leichte Vorspeisen

Riesling Kiedricher 2023 – Robert Weil 0,75 l 64,00 €

Komplex, präzise und mineralisch mit weißem Pfirsich und Zirrus.
Empfehlung: Edelfisch · Krustentiere · Kalb

Franken

Riesling Gutswein 2024 – Alexander Sch	0,75 l	35,00 €

Limette, grüner Apfel und Sauerampfer, dazu feine Mineralität
Ein Riesling für Puristen und Neugierige

Weißwein – Österreich

Grüner Veltliner 2022 – Grüner Veltliner, Kamptal - Langenlois	0,75 l	65,00 €

mineralisch, Steinobstanklänge, Pfirsich und Marille.
Empfehlung: helles Fleisch · Fisch · Gemüsegerichte

Traubensaft vom Gelben Muskateller 2024 – Flein - Südsteiermark	0,75 l	39,00 €

Ananas, Mango, Minze und Fruchtsüße mit einer frischen Säure, Blüten und reifes Steinobst.
Empfehlung: Wiener Schnitzel · Kalb · Gemüsegerichte

Weißwein – Frankreich

Chablis 2024 – Domaine des Genèves	0,75 l	59,00 €

Klar, elegant und fein mit zarter Blüten- und Honignote.
Empfehlung: Austern · Jakobsmuscheln · Edelfisch

Sancerre 2024 – Domaine Michel Thomas	0,75 l	69,00 €

Frisch, würzig und präzise mit Zitrus und mineralischer Spannung.
Empfehlung: Ziegenkäse · Fisch · Meeresfrüchte

Puligny-Montrachet 2020/21 – Louis Jadot	0,75 l	139,00 €

Große Burgunderklasse mit reifer Frucht, Schmelz und langem Finale.
Empfehlung: Hummer · Kalb · Trüffelpasta

Weißwein – Italien

Baglio Sereno 2025 – Cantine Minini - Siciliane IGT	**0,75 l**	**30,00 €**

Frisch und harmonisch mit Zitrus, grünem Apfel und Kräuternoten.
Empfehlung: Fisch · Antipasti · Pasta

Moscato d'Asti 2024 – Marco Bonfante - Piemont	**0,75 l**	**35,00 €**

Leicht süß, fruchtig und lebendig mit Pfirsich und feiner Perlage.
Empfehlung: Dessert · Obst · Aperitif

Lugana – Cà dei Frati DOC 2024 - Lombardei	**0,75 l**	**49,00 €**

Lombardei, Italien – trocken
Frisch, saftig und elegant mit Noten von weißem Pfirsich und feiner Mandelnote.
Empfehlung: Fisch · Meeresfrüchte · Pasta mit hellen Saucen

Weißwein – Neuseeland

Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2024 – Neuseeland	**0,75 l**	**95,00 €**

Intensiv, exotisch und elegant mit tropischer Frucht und Frische.
Empfehlung: Meeresfrüchte · asiatische Küche · Geflügel

Roséwein – Deutschland

Sophie Helene Rosé 2024 – Hammel	0,75 l	32,00 €

Fruchtig, harmonisch und sommerlich frisch.
Empfehlung: Antipasti · Pasta · Geflügel

Roséwein – Frankreich

Minuty „M“ 2023/24 – Château Minuty	0,75 l	59,00 €

Elegant und trocken mit feiner Beerenfrucht und Frische.
Empfehlung: Fisch · Grillgemüse · Salate

AIX-Rosé 2024 – Maison Saint Aix	0,75 l	49,00 €
Zart, fruchtbetont und lebendig mit Erdbeere und feiner Zitrusfrische.	1,50 l	79,00 €

Empfehlung: Antipasti · Grillgemüse · Geflügel

Whispering Angel 2024 – Château d’Esclans	0,75 l	49,00 €

Zart, mineralisch und wunderbar ausgewogen.
Empfehlung: Meeresfrüchte · Geflügel · leichte Pasta

Roséwein – Italien

Rosa dei Frati 2024 – Cà dei Frati	0,75 l	49,00 €

Saftig, aromatisch und elegant mit feinem Schmelz.
Empfehlung: Fisch · Pasta · helles Fleisch

Rotwein – Deutschland

Rheinhessen

Spätburgunder „Doppelstück“ 2022 – Manz 0,75 l 39,00 €

Fein, elegant und samtig mit roten Beeren.
Empfehlung: Kalb · Ente · Pilzgerichte

Merlot „Doppelstück“ 2023 – Manz 0,75 l 49,00 €

Kräftig, würzig und harmonisch mit dunkler Frucht.
Empfehlung: Rind · Lamm · Pasta mit Fleischragout

Pfalz

„Black Print“ 2022 – Markus Schneider 0,75 l 59,00 €

Kraftvolle Cuvée mit dunkler Beerenfrucht und würziger Tiefe.
Empfehlung: Rinderfilet · Lamm · Wild

Franken

Hellrot 2024 – Thomas Patek 0,75 l 45,00 €

Cuvée aus Domina und Spätburgunder. Geprägt von Mineralität und Frucht.
Unfiltrierte Abfüllung

Rotwein – Österreich & Italien

Zweigelt BIO 2022 – Bauer – Wagram / Niederösterreich 0,75 l 39,00 €

Fruchtbetont, Kirsche, Wacholderwürze mit moderater Säure.
Empfehlung: Geflügel · Kalb · Pasta

Villa Antinori Rosso 2022/23 – Antinori – Toskana / Italien 0,75 l 59,00 €

Elegant, weich und ausgewogen mit feinen Tanninen.
Empfehlung: Pasta · Rind · Lamm

Primitivo di Manduria 2020 – San Marzano - Apulien / Italien 0,75 l 79,00 €

Kraftvoll, würzig und opulent mit reifer Fruchtsüße.

Amarone della Valpolicella 2019 – Zenato – Venetien - Peschiera del Garda / Italien	0,75 l	109,00 €

Schwarzkirsche, Pflaume, Trochenfrüchte, Schokolade
Empfehlung: Rinderfilet · Rind, Wild, Lamm, Trüffelgerichte

Promis 2023 – Gaja – Toskana / Italien	0,75 l	119,00 €

Kirschfrucht, Kräuter, Olive, Pflaume.
Empfehlung: Rinderfilet · Wild · Trüffelgerichte

Lagrein „Conus“ 2021 IGT – Alois Lageder – Südtirol 	0,75 l	60,00 €

Kräftig, Zwetschge, schwarze Beeren, kirschrote Farbe.
Empfehlung: Wild · Lamm · kräftige Pasta

Rotwein – Spanien, Argentinien, Südafrika

Barón de Ley Rioja 2020/21	0,75 l	54,00 €

Elegant, fruchtig und feinwürzig.
Empfehlung: Lamm · Tapas · Rind

Felino Malbec 2024 – Viña Cobos	0,75 l	48,00 €

Kräftig, komplex und geschmeidig mit dunkler Beerenfrucht.
Empfehlung: Steak · BBQ · Wild

De Toren „Z“ 2016 – Südafrika	0,75 l	99,00 €

Opulente Top-Cuvée mit dunkler Kirsche und feiner Würze.
Empfehlung: Rinderfilet · Lamm · Rehrücken

The Chocolate Block 2023 – Boekenhoutskloof	0,75 l	119,00 €

Intensiv, würzig und kraftvoll mit dunkler Frucht.
Empfehlung: Geschmortes Rind · Wild · Lamm

Schaumwein

Pfalz, Weingut Lergenmüller

Perle de Parlait - Edelsecco, weiß / rosè	0,10 l	7,00 €
	0,75 l	39,00 €
Freibeuter - Traubensecco	0,10 l	6,00 €
	0,75 l	34,00 €
Möller Crémant - weiß	0,10 l	8 ,00 €
	0,75 l	49,00 €

Champagner

Veuve Clicquot, Brut	0,10 l	12,50 €
	0,75 l	165,00 €
Billecart - Salmon Rosé	0,75 l	179,00 €
Ruinart - Blanc de Blancs	0,75 l	189,00 €

Weine im offenen Ausschank

Weißweine

Blanc de Blancs, Côtes de Gascogne 2024 10,5% vol., I.GP., trocken Weingut Plaimont, Bordeaux, Frankreich	0,20 l	8,50 €
Riesling, SANKT ANNA 2023 11,5% vol., Q.b.A., trocken Weingut Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	0,20 l	9,00 €
Baglio Sereno 2024 12,5% vol., IGT, trocken, fruchtig Cantine Minini - Siciliane	0,20 l 0,75 l	8,00 € 30,00 €
Riesling „Terra 50“ 2024 11,5% vol., Q.b.A., feinherb Weingut Corvers-Kauter, Rheingau, Deutschland	0,20 l 0,75 l	9,00 € 33,00 €
Grauburgunder 2024 / 25 12,5% vol., Q.b.A., trocken Weingut Manz, Rheinhessen, Deutschland	0,20 l 0,75 l	9,50 € 36,00 €

Roséwein

Schmetterlinge im Bauch 2024 12,5% vol., Q.b.A, feinherb Weingut Kiefer, Baden, Deutschland	0,20 l 0,75 l	9,50 € 33,00 €

Rotweine

Montepulciano D´abruzzo 2022 13% vol., DOC, trocken Nobile delle Rocche, Abruzzen, Italien	0,20 l	8,50 €
Merlot Garda 2023 12,5% vol., DOC, trocken Cantina di Custoza, Veneto, Italien	0,20 l	9,00 €
Primitivo Quota 29 2023 14%vol., IGT, trocken Cantine Menhir, Apulien, Italien	0,20 l 0,75 l	9,50 € 36,00 €

Süßwein

Riesling Auslese - Edelsüß 2023 – Rüdesheimer Berg Roseneck – Corvers-Kauter 13% vol., DOC, trocken Fein süß, lebendig und mineralisch	0,05 l 0,75 l	5,00 € 65,00 €