



## Aperitivi

- Crémant Blanc Jülg, Pfalz 0,1l / 6.90
- Crémant Rose Jülg, Pfalz 0,1l / 6.90
- Porto Tonic Portwein, Tonic, Gurke 6.90
- Hugo Prosecco, Holunder, Limetten, Minze 6.50
- Amalfi Spritz Limoncello, Prosecco, Zitrone, Soda 6.90
- Negroni Martini Rosso, Campari, Gin 6.90
- Spritz Aperol Aperol, Prosecco, Orange 6.50
- Rosato Pompelmo Pampelmuse, Rose, Soda, Limette 5.90

## Longdrinks

- Gin Tonic Hendrick's 8.50
- Vodka Lemon Russky Standard 8.50 - Cuba Libre Havana 8.50
- Pimm's Cup No 1 Pimm's, 7 Up, Obst, Gurke 7.50
- Mojito Weisser Rum, Limette, Zucker, Minze, Soda 7.90

## Birra

- Löwenbräu Helles Vom Fass 0,2l / 1.90 - 0,5l / 3.90
- Löwenbräu Dunkel 0,5l / 3.90
- Franziskaner Weißbier 0,5l / 4.20
- Franziskaner Dunkle Weiße 0,5l / 4.20
- Franziskaner Weißbier Alkoholfrei 0,5l / 4.20
- Becks Pils 0,3l / 3.50 - Becks Gold, Lemon, alkoholfrei 0,33l / 3.50
- Radler / Russ'n 0,5l / 3.60
- Kellerbier Im Steinkrug 0,5l / 4.20

## Soda e Succo

- Mineralwasser Surgiva mit Gas oder still 0,25l / 2.80 - 0,75l / 6.50
- Saftschorle Maracuja, Orange, Rhabarber, Apfel, Kirsche 0,2l / 3.00 - 0,5l / 3.80
- Spezi 0,5l / 3.80 - Afri Cola 0,2l / 3.00 - 7up 0,2l / 3.00
- Aranciata 0,2l / 3.00 - Limonata 0,2l / 3.00
- Bitter Lemon 0,2l / 3.00 - Tonic Water 0,2l / 3.00

## Perlen

- 2016 Crémant Blanc Jülg, Pfalz 0,75l / 39.50
- 2016 Crémant Rose Jülg, Pfalz 0,75l / 39.50
- Prosecco Superiore Extra Dry „Il Soller“ Marsuret, Valdobbiadene 0,75l / 35.00
- 2015 Sauvignon Brut Steininger Langelois, Kamptal 0,75l / 48.90
- 2016 „Atmosphäre“ Provence Rosé Extra Brut Figuiere, Provence 0,75l / 42.50
- Champagner Blanc De Blanc Grand Cru Chouilly, A.r. Lenoble, Champagne 0,75l / 89.00
- Champagner Rosé Brut Chouilly-Bisseuil, A.r. Lenoble, Champagne 0,75l / 99.00

## **Vini al bicchiere bianchi**

Picpoul De Pinet La Croix Gratiot, Montagnac, Languedoc 0,2l / 7.50 – 0,5l / 17.20 – 0,75l / 25.10  
Lugana Marangona, Pozzolengo 0,2l / 7.90 – 0,5l / 18.10 – 0,75l / 26.50

## **Vini al bicchiere rosato**

Cabernet Sauvignon Rosé Steininger, Langenlois, Kamptal 0,2l / 7.50 – 0,5l / 17.20 – 0,75l / 25.10

## **Vini al bicchiere rossi**

Lambrusco Reggiano Secco Rosso „Assolo“ Medici Ermete, Reggio Emilia 0,2l / 8.90 – 0,5l / 19.90 – 0,75l / 29.50  
Syrah „Cerise“ La Croix Gratiot, Montagnac, Languedoc 0,2l / 7.90 – 0,5l / 18.10 – 0,75l / 26.50  
Nero D'avola Funaro, Santa Ninfa, Sizilien 0,2l / 6.90 – 0,5l / 15.90 – 0,75l / 23.10

## **Vino bottiglia bianchi**

2018 Gavi Di Tassarolo Tenuta San Pietro, Tassarolo, Piemont 34.50  
2018 Weisser Burgunder „Vom Kalkstein“ Seehof/ F. Fauth, Westhofen, Rheinhessen 32.50  
2018 Roter Veltliner Ecker-Eckhof, Mitterstockstall, Wagram 29.50  
2018 Catarratto „Mondura“ Funaro, Santa Ninfa, Sizilien 30.50  
2018 Sauvignon Blanc „Vom Silt“ Seher, Platt, Weinviertel 34.00  
2018 Grauburgunder „Kalkmergel“ Jülg, Schweigen-Rechtenbach, Pfalz 32.00  
2016 Chardonnay Leithaberg Rudi Wagentristl, Grosshöflein, Burgenland 38.00  
2018 Ramón Do Casar Blanco Adega Ramon Do Casar, Ribeiro, Galizien 39.50  
2017 Greco Di Tufo „Vigna Cicogna“ Benito Ferrara, Tufo, Kampanien 43.50  
2016 Riesling Erste Lage „Engelmannsberg“ B. Röss, Hattenheim, Rheingau 45.00  
2016 Viognier Costa Toscana „Bauci“ La Fralluca, Suvereto, Toscana 49.00  
2013 Ex Vero li Werlitsch, Glanz, Südsteiermark 58.50  
2016 Grüner Veltliner Smaragd „Loibenberg“ Tegernseehof, Dürnstein, Wachau 59.00

## **Vino bottiglia rosato**

2018 Rosato „Cremisi“ Il Colombaio Di Santa Chiara, San Gimignano, Toscana 36.00

## **Vino bottiglia rossi**

2013 Brindisi Rosso Riserva „Simposio“ Risveglio, Brindisi, Apulien 29.50  
2015 Cuvee „Roter Oktober“ Zweigelt & Merlot, Seher, Platt, Weinviertel 33.50  
2016 Cotes De Roussillon Village „Schistes“ Domaine Forca Real, Millas, Roussillon 34.00  
2017 Cesanese Del Piglio „Sapiens“ Federici, Zagarolo/Rom, Latium 36.00  
2016 „Il Sangiovese“ Predappio Sangiovese Noelia Ricci, Predappio, Emilia-Romagna 37.50  
2012 Herdade Do Portocarro Tinto Herdade Do Portocarro, Torrão, Setúbal 39.00  
2013 Rioja Tinto Crianza „Selección“ Hacienda El Ternero, Sajazarra, Rioja 41.50  
2016 Côtes Catalanes Rouge „Au Dolmen“ Mas Llossanes, Tarerach, Roussillon 42.00  
2016 „Mano Negra“ Cabernet & Blaufränkisch, Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz 45.00  
2016 Primitivo & Malbek Salento Rosso Morella, Manduria, Apulien 48.00  
2014 Valpolicella Classico Superiore Ripasso Rubinelli Vajol, S.p. In Cariano, Veneto 49.00  
2015 „Pentagon“ Pfneisl, Deutschkreuz, Mittelburgenland 62.00

## **Digestivi (2cl)**

Hubertus Vallendar Sauerkirschbrand 6.50 Roter Weinbergpfirsichbrand 5.90  
Hubertus Vallendar Old Willians Christ 4.90 Haselnuss 5.90  
Wachauer Hofbrennerei Wachauer Marillenbrand 4.90  
Pilzer Grappa Delmè D'or 4.50 Grappa Invecciata Delmè D'or 4.50