



## Aperitif Empfehlung

Ginger Ale mit Maracuja (alk. frei)	0,2l	6,50
Glas Prosecco / Bortolomiol	0,1l	6,50
Rosé Winzersekt Sektkellerei Szigeti	0,1l	9,50
Erdbeerbowle mit Prosecco	0,2l	10,00
Chandon Garden Spritz	0,15l	11,00
Louis Roederer Brut Premier	0,1l	16,00

## Weinempfehlung

### Weiß

2019er Weissburgunder  
Kallfelz / Mosel

**0,1l**                      **0,25l**  
4,50                              9,50

2018er „Jakobi“ Sauvignon Blanc  
Weingut Gross / Südsteiermark - aus der Magnum

5,50                              12,50

2019er Terlaner - Cuvée  
Kellerei Terlan / Südtirol

6,50                              14,-

### Rosé

2020er „Clarette“ Rosé  
Weingut Knipser / Pfalz

4,70                              10,30

### Rot

2016er Rioja Reserva  
Baron de Ley / Mendavia - Spanien

7,50                              16,50

## Auszug aus unserer Getränkekarte

### Faßbiere

Bitburger Pils	0,3 l	4,50
Tegernseer Hell	0,5 l	4,50
Tegernseer Hell – Schnitt	0,3 l	3,90
Hopf Weißbier	0,5 l	4,90

### Flaschenbiere - Hopf

Weißbier leicht / alkoholfrei / dunkel	0,5 l	4,90
Helles alkoholfrei	0,5 l	4,50

### Biermischgetränke

Radler	0,5 l	4,50
Russ	0,5 l	4,50

### Erfrischungsgetränke

Gerolsteiner medium / still	0,75l	7,20
St. Leonhards Quelle medium / still	1,0l	7,90
Coca Cola <sup>123</sup> /light	0,2 l	3,00
Apfelsaft – Schorle	0,4 l	4,20

### Kaffee

Espresso	2,90
Doppelter Espresso	4,20
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	4,20
Tasse Kaffee	3,90
Milchkaffee	3,90
Heiße Schokolade „Eybel“	4,80
Tasse Tee	3,50

Wünschen Sie noch  
einen Digestif,  
gerne beraten wir Sie!

## Sekt / Schaumweine / Champagner

Prosecco Spumante Brut DOCG	36,-
*Crémant de Bourgogne Rosé	39,-
<b>2018er</b> Österreichischer Winzersekt - Cuvée Rosé	49,-
*Ca' del Bosco - Franciacorta	65,-
Louis Roederer Brut Premier	99,-
*Ruinart Rosé	145,-

## Deutsch Weiß

<b>2019er</b> Weissburgunder / Dreissigacker – Bechtheim	29,-
* <b>2020er</b> Kaitui – Sauvignon / Weingut Schneider	33,-
<b>2019er</b> Chardonnay & Weissburgunder / Knipser	35,-
<b>2018er</b> Weißer Burgunder / Ökonomierat Rebholz	39,-
<b>2019er</b> Weissburgunder / Joachim Heger	29,-
* <b>2017er</b> Grauburgunder „Vitus“ -/Joachim Heger	39,-
<b>2019er</b> Grauburgunder / Knipser	39,-
<b>2018er</b> Volkacher Ratsherr - Silvaner Kabinett	28,-
<b>2018er</b> Müller-Thurgau / Juliuspsital	29,-
<b>2016er</b> Riesling Kabinett trocken Schloss Vollrads	38,-
<b>2016er</b> Geheimrat „J“ - Riesling Spätlese / Wegeler	48,-
<b>2017er</b> Bernkasteler Badstube Riesling / Feinherb	37,-
<b>2018er</b> Chardonnay „R“ / Kühling-Gillot	49,-
<b>2018er</b> Casteller Silvaner / Cuvée Privée / Franken	45,-

## Österreich Weiß

<b>2018er</b> Welschriesling Weingut Tement	29,-
* <b>2020er</b> Fass Nr. 4 Grüner Veltliner / Bernhard OTT	45,-
* <b>2018er</b> Grüner Veltliner, Smaragd / Stierschneider	59,-
<b>2016er</b> Sauvignon Blanc – Don't Cry / Ewald Zweytick	95,-

## Südtirol Weiß

<b>2018er</b> Müller- Thurgau – Sofi / Franz Haas	27,-
<b>2018er</b> Sauvignon Blanc / Franz Haas	49,-
<b>2019er</b> Weissburgunder Kellerei Terlan	37,-
* <b>2019er</b> Terlaner Classico Kellerei Terlan	38,-
* <b>2019er</b> Sauvignon - Winkl Kellerei Terlan	47,-
<b>2018er</b> Weissburgunder- Ringberg / Elena Walch	45,-
* <b>2018er</b> Pinot Grigio /St. Valentin/St. Michael-Eppan	55,-
<b>2018er</b> Stoan - Bianco Cuvée Kellerei Tramin	57,-
<b>2018er</b> Quarz Sauvignon Blanc Kellerei Terlan	95,-
<b>2015er</b> Appius / St. Michael – Eppan	150,-

## Italien Weiß

<b>2017er</b> Shàrjs / Livio Felluga	36,-
<b>2018er</b> Vinnæ - Ribolla Gialla Jermann	38,-
<b>2018er</b> Pinot Grigio / Livio Felluga	49,-
<b>2019er</b> Gavi di Gavi DOCG Villa Sparina	35,-
* <b>2020er</b> Arneis – Langhe Azienda Ceretto – Alba	45,-
* <b>2019er</b> Lugana Azienda Otella-S. Benedetto, Verona	35,-

## Frankreich Weiß

<b>2018er</b> Sancerre / Domaine P. Girault	35,-
<b>2016er</b> Pouilly Fuissé / Domaine Roger Luquet	39,-
<b>2016er</b> Meursault / Michel Bouzereau & Fils	89,-
<b>2017er</b> Puligny Montrachet Francois Carillon	95,-
<b>2016er</b> Baron de L / Pouilly Fumé / Loire	139,-
<b>2018er</b> Fendant De Sierre / Rouvinez	49,-

## Magnum Weine

Alle mit \* markierten

Weine auch in Magnum erhältlich

## Rosè

<b>2020er</b> „Clarette“ Rosé / Knipser	29,-
<b>2019er</b> Sancerre Rosé / Patrick Girault	31,-
<b>2019er</b> Pinot Pink - Pinot Noir / Stierschneider	27,-
<b>2018er</b> Rosato Chiaretto Cavalchina / Verona	26,-
* <b>2020er</b> By Ott / Domaines Ott / Provence	39,-
* <b>2019er</b> Domaine Ott Clos Mireille - Cru Classé	69,-

## Deutschland Rot

* <b>2019er</b> Black Print Cuvée / Markus Schneider	36,-
<b>2014er</b> Lemberger / Grafen Neipperg	28,-
<b>2015er</b> Spätburgunder „Vitus“ / Joachim Heger	37,-
<b>2012er</b> Dornfelder / Deutzerhof, Mayschoss	38,-
<b>2015er</b> Kirschgarten - Grosse Lage / Knipser	75,-

## Österreich Rot

<b>2018er</b> Blauer Zweigelt / Kartäuserhof	33,-
<b>2017er</b> Creitzer / Reservé / Gesellmann	39,-
<b>2016er</b> Redmont / G. Markowitsch / Carnuntum	46,-
* <b>2017er</b> Opus Eximium / Weingut Gesellmann	57,-
* <b>2012er</b> Cuvée Decimo / Reservé / Kartäuserhof	59,-
<b>2017er</b> Pinot Noir - Alte Reben Paul Achs	89,-

## Italien Rot

<b>2017er</b> Barbera d' Asti Lavignone / Pico Maccario	29,-
<b>2018er</b> St. Magdalener / Franz Gojer	29,-
<b>2018er</b> Pinot Nero /Kellerei Tiefenbrunner	39,-
<b>2017er</b> Lagrein - Riserva / St. Michael-Eppan	59,-
<b>2005er</b> Villa Gresti di San Leonardo	56,-
<b>2015er</b> Cantaloro /Avignonesi	31,-
<b>2013er</b> Chianti Classico, Villa Vignamaggio	57,-
<b>2018er</b> „Morellino di Scansano“ – Valdifalco	37,-
<b>2015er</b> Rosso di Montalcino / Conte Costanti	39,-
<b>2015er</b> Vino Nobile di Montepulciano / Avignonesi	54,-
<b>2016er</b> Guidalberto/Tenuta San Guido	69,-
<b>2016er</b> Il Pino / Tenuta di Biserno Bibona	85,-
<b>2013er</b> Magari / Angelo Gaja, Maremma	85,-
<b>2017er</b> Le Serre Nuove / Tenuta dell'Ornellaia	99,-
<b>2017er</b> Tignanello / Marchesi Antinori	165,-
<b>2016er</b> „Vertigo“ /Livio Felluga	34,-
<b>2011er</b> Amarone della Valpolicella	95,-
<b>2017er</b> Sito Moresco / Nebbiolo / Angelo Gaja	75,-
<b>2014er</b> Barolo DOCG/ Renato Corino / Alba	79,-
<b>2006er</b> Sassicaia / Tenuta San Guido	400,-

## Spanien Rot

<b>2013er</b> „M2“ de Matallana / Ribera del Duero	59,-
<b>2013er</b> Barón de Ley / Vina Imas / Rioja	65,-

## Frankreich Rot

<b>2014er</b> Mon Coeur, Côte du Rhône	36,-
<b>2007er</b> Château Rausan - Ségla 2eme Cru Classé	120,-
<b>2011er</b> Château de Pez	69,-
<b>2011er</b> La Dame de Montrose	89,-
<b>1996er</b> Château Haut Marbuzet	115,-
<b>2009er</b> Château Gloria Cru Bourgeois	139,-
<b>1999er</b> Château Beau Soleil	93,-
<b>1994er</b> Château La Louvière	64,-
<b>2003er</b> Château de Fieuzal	69,-
<b>2003er</b> Château Canon 1er Grand Cru Classé „B“	115,-
<b>2007er</b> Château Palmer / Margaux	325,-
<b>2004er</b> Château Haut Brion / 1er Gran Cru Classé	750,-