

Sortenvielfalt in Weiss

<i>Welschriesling, Steirische Klassik, 2017</i>	<i>Gross Alois, Südsteiermark</i>	<i>24,00</i>
<i>Gelber Muskateller, Steirische Klassik, 2017</i>	<i>Gross Alois, Südsteiermark</i>	<i>26,00</i>
<i>Gelber Muskateller, Steirische Klassik, 2017</i>	<i>Tement Manfred, Südsteiermark</i>	<i>27,00</i>
<i>Gelber Muskateller, Hartberg, 2018</i>	<i>Nothnagl Anton, Wachau</i>	<i>24,00</i>
<i>Gelber Muskateller, Wagram 2017</i>	<i>Bayer Franz, Wagram</i>	<i>23,00</i>
<i>Gelber Muskateller 2018</i>	<i>Pichler Werner Maria</i>	<i>24,00</i>
<i>Roter Muskateller, Wagram 2017</i>	<i>Bayer Franz, Wagram</i>	<i>23,00</i>
<i>Roter Veltliner, Tiefenthal, 2017</i>	<i>Buchegger, Kremstal</i>	<i>28,00</i>
<i>Roter Veltliner, Reienthal, 2017</i>	<i>Mantler, Kremstal</i>	<i>33,00</i>
<i>Roter Veltliner 2018</i>	<i>Weingut Bauer, Wagram</i>	<i>25,00</i>
<i>Weissburgunder 2017</i>	<i>Weingut Bauer, Wagram</i>	<i>28,00</i>
<i>Grauburgunder 2016, Ried Zistel Pinot Gris</i>	<i>Weingut Malat, Kremstal</i>	<i>48,00</i>
<i>Der Sommerfrische weiß, wenig Alkohol 2018</i>	<i>Winzer Krems</i>	<i>21,00</i>

<i>Sauvignon blanc, Steirische Klassik, 2017</i>	<i>Gross Alois, Südsteiermark</i>	<i>27,00</i>
<i>Sauvignon blanc, Nussberg, Grosse STK Lage, 2015</i>	<i>Gross Alois, Südsteiermark</i>	<i>51,00</i>
<i>Sauvignon blanc, Steirische Klassik, 2017</i>	<i>Tement Manfred, Südsteiermark</i>	<i>27,00</i>
<i>Sauvignon blanc, Grassnitzberg, Erste STK Lage 2016</i>	<i>Tement Manfred, Südsteiermark</i>	<i>37,00</i>
<i>Sauvignon blanc 2017 / 2018</i>	<i>Nigl Martin, Senftenberg</i>	<i>36,00</i>
<i>Sauvignon blanc Holzfass</i>	<i>Pichler Werner Maria</i>	<i>35,00</i>
<i>Morillon, Ratsch „Startin“, 2015</i>	<i>Gross Alois, Südsteiermark</i>	<i>29,00</i>
<i>Morillon, Muschelkalk, Gutswein, 2016</i>	<i>Tement Manfred, Südsteiermark</i>	<i>27,00</i>
<i>Chardonnay, Tatschler, 2016</i>	<i>Weingut Kollwentz, Neusiedlersee-Hügelland</i>	<i>65,00</i>
<i>Gemischter Satz 2017</i>	<i>Weingut Bauer, Wagram</i>	<i>21,00</i>

Rotweine

Zweigelt

<i>Zweigelt Eichbaum 2015</i>	<i>Martin Nigl, Senftenberg</i>	<i>23,00</i>
<i>Zweigelt 2017</i>	<i>Huditsch Franz, Neusiedlersee-Hügelland</i>	<i>21,00</i>
<i>Goldberg, Blauer Zweigelt, 2017</i>	<i>Achs Werner, Neusiedlersee</i>	<i>25,00</i>
<i>Zweigelt 2016</i>	<i>Heinrich Gernot, Neusiedlersee</i>	<i>25,00</i>
<i>Zweigelt 2015</i>	<i>Nittnaus Hans, Neusiedlersee</i>	<i>24,00</i>
<i>Zweigelt 2017</i>	<i>Pöckl Josef, Neusiedlersee</i>	<i>23,00</i>
<i>Zweigelt, Kieselstein, 2017</i>	<i>Preisinger Claus, Neusiedlersee</i>	<i>25,00</i>
<i>Zweigelt, Klassik, 2017</i>	<i>Gager Weingut, Mittelburgenland</i>	<i>21,00</i>
<i>Zweigelt, 2017</i>	<i>Gesellmann Albert, Mittelburgenland</i>	<i>24,00</i>

Blaufränkisch

<i>Blaufränkisch 2017</i>	<i>Huditsch Franz, Neusiedlersee-Hügelland</i>	<i>27,00</i>
<i>Blaufränkisch „Erdig“ 2017, ohne Sulfite</i>	<i>Huditsch Franz, Neusiedlersee-Hügelland</i>	<i>35,00</i>
<i>Blaufränkisch, Gmärk, 2015</i>	<i>Triebaumer Ernst, Neusiedlersee-Hügelland</i>	<i>26,00</i>
<i>Blaufränkisch, Marienthal, 2015</i>	<i>Triebaumer Ernst, Neusiedlersee-Hügelland</i>	<i>79,00</i>
<i>Blaufränkisch, Edelgrund, 2016</i>	<i>Achs Paul, Neusiedlersee</i>	<i>27,00</i>
<i>Blaufränkisch 2015</i>	<i>Heinrich Gernot, Neusiedlersee</i>	<i>25,00</i>
<i>Blaufränkisch, Kalk und Schiefer, 2015</i>	<i>Nittnaus Hans, Neusiedlersee</i>	<i>28,00</i>
<i>Blaufränkisch, Fabian, 2017</i>	<i>Gager Weingut, Mittelburgenland</i>	<i>26,00</i>
<i>Blaufränkisch vom Lehm, 2017</i>	<i>Gesellmann Albert, Mittelburgenland</i>	<i>26,00</i>
<i>Blaufränkisch 2015</i>	<i>Kerschbaum Paul, Mittelburgenland</i>	<i>24,00</i>
<i>Blaufränkisch, Hochäcker, 2015</i>	<i>Kerschbaum Paul, Mittelburgenland</i>	<i>26,00</i>
<i>Blaufränkisch, GOLD Reserve, DAC, 2016</i>	<i>Kirnbauer K+K Weingut, Mittelburgenland</i>	<i>36,00</i>
<i>Blaufränkisch, Klassisch, 2017</i>	<i>Wellanschitz Weingut, Mittelburgenland</i>	<i>21,00</i>
<i>Blaufränkisch, Altes Weingebirge, 2016</i>	<i>Wellanschitz Weingut, Mittelburgenland</i>	<i>27,00</i>
<i>Blaufränkisch, Well, 2015</i>	<i>Wellanschitz Weingut, Mittelburgenland</i>	<i>42,00</i>
<i>Blaufränkisch 2015</i>	<i>Krutzler Reinhold, Südburgenland</i>	<i>25,00</i>
<i>Blaufränkisch, Eisenberg, DAC 2015</i>	<i>Krutzler Reinhold, Südburgenland</i>	<i>27,00</i>
<i>Blaufränkisch, Eisenberg, DAC 2013</i>	<i>Schiefer Uwe, Südburgenland</i>	<i>29,00</i>
<i>Blaufränkisch, Szapary, DAC Reserve, 2012</i>	<i>Schiefer Uwe, Südburgenland</i>	<i>47,00</i>

Cuvée

<i>Point 2016</i>	<i>Martin Nigl, Senftenberg</i>	<i>37,00</i>
<i>Eichkogel 2015</i>	<i>Weingut Kollwentz, Neusiedlersee-Hügelland</i>	<i>44,00</i>
<i>Steinzeiler 2015</i>	<i>Weingut Kollwentz, Neusiedlersee-Hügelland</i>	<i>80,00</i>
<i>Pannobile rot 2015</i>	<i>Achs Paul, Neusiedlersee</i>	<i>36,00</i>
<i>Pannobile rot 2015</i>	<i>Heinrich Gernot, Neusiedlersee</i>	<i>35,00</i>
<i>Gabarinza 2015</i>	<i>Heinrich Gernot, Neusiedlersee</i>	<i>51,00</i>
<i>Comondor 2013</i>	<i>Nittnaus Hans, Neusiedlersee</i>	<i>62,00</i>
<i>Rosso e nero 2015</i>	<i>Pöckl Josef, Neusiedlersee</i>	<i>37,00</i>
<i>Admiral 2015</i>	<i>Pöckl Josef, Neusiedlersee</i>	<i>57,00</i>
<i>Quattro (BF/CS/ME/ZW), 2016</i>	<i>Gager Weingut, Mittelburgenland</i>	<i>33,00</i>
<i>Cablot (CS/CS/ME), 2016</i>	<i>Gager Weingut, Mittelburgenland</i>	<i>47,00</i>
<i>Opus Eximium, No 29, 2016</i>	<i>Gesellmann Albert, Mittelburgenland</i>	<i>35,00</i>
<i>Bela Rex, 2016</i>	<i>Gesellmann Albert, Mittelburgenland</i>	<i>52,00</i>
<i>Cuvee Impresario 2016</i>	<i>Kerschbaum Paul, Mittelburgenland</i>	<i>46,00</i>
<i>Das Phantom, 2016</i>	<i>Kirnbauer K+K Weingut, Mittelburgenland</i>	<i>36,00</i>
<i>Fraternitas (Cuvée), 2015</i>	<i>Wellanschitz Weingut, Mittelburgenland</i>	<i>34,00</i>
<i>Perwolff 2013</i>	<i>Krutzler Reinhold, Südburgenland</i>	<i>60,00</i>
<i>selBAR Selection Barrique 2017</i>	<i>Bayer Franz, Wagram</i>	<i>28,00</i>

Sortenvielfalt in Rot

<i>Cabernet Sauvignon, Eichberg</i>	<i>Huditsch Franz, Neusiedlersee-Hügelland</i>	<i>31,00</i>
<i>Pinot Noir, Langenloiser, 2015</i>	<i>Loimer Fred, Kamptal</i>	<i>31,00</i>
<i>Pinot Noir, Pinot One 2015</i>	<i>Bayer Franz, Wagram</i>	<i>53,00</i>
<i>Pinot Noir 2015</i>	<i>Weingut Nigl</i>	<i>39,00</i>
<i>St. Laurent, Altenberg rot, 2015</i>	<i>Glatzer Walter, Carnuntum</i>	<i>29,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon Grand Cru 2009</i>	<i>Wandraschek, Kremstal</i>	<i>90,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon La Vie 2009</i>	<i>Wandraschek, Kremstal</i>	<i>68,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon La Vie 2012</i>	<i>Wandraschek, Kremstal</i>	<i>50,00</i>

Internationale Highlights Handverlesen

Weißweine

Deutschland:

<i>Monzinger Frühtau Riesling trocken 2017</i>	<i>Emrich-Schönleber, Nahe</i>	<i>35,00</i>
<i>Monzinger Frühlingsplätzchen Riesling, GG 2017</i>	<i>Emrich-Schönleber, Nahe</i>	<i>60,00</i>
<i>Riesling vom blauem Schiefer 2017</i>	<i>Heymann-Löwenstein, Mosel</i>	<i>44,00</i>
<i>Riesling, Uhlen, Laubach, GG 2017</i>	<i>Heymann-Löwenstein, Mosel</i>	<i>61,00</i>

Italien:

<i>Soave Classico DOC 2017</i>	<i>Pieropan Leonildo, Veneto</i>	<i>8,40</i>	<i>25,00</i>
<i>Soave Classico, La Rocca, DOC 2016</i>	<i>Pieropan Leonildo, Veneto</i>	<i>19,00</i>	<i>38,00</i>

Frankreich:

<i>Chablis Grand Cru Vaudèsir 2016</i>	<i>Domaine Christian Moreau, Burgund</i>	<i>76,00</i>
<i>Chassagne-Montrachet, 1er cru Les Baudines 2016</i>	<i>Domaine Thomas Morey, Burgund</i>	<i>82,00</i>
<i>Riesling, Schlossberg Grand Cru, 2016</i>	<i>Domaine Weinbach, Elsass</i>	<i>57,00</i>
<i>Pinot Gris, Cuvée St.Catherine 2015</i>	<i>Domaine Weinbach, Elsass</i>	<i>54,00</i>

Rotweine

Italien:

<i>Bricco dell'Uccellone, Barbera d'Asti DOCG 2015</i>	<i>Braida di Giacomo Bologna, Piemont</i>	<i>67,00</i>
<i>Barbaresco, Cru Serraboella, DOCG 1999</i>	<i>Cigliuti Renato, Piemont</i>	<i>108,00</i>
<i>Barolo, Sori Ginestra, DOCG 2012</i>	<i>Conterno Fantino, Piemont</i>	<i>81,00</i>
<i>Pin Monferrato Rosso DOC, 2011</i>	<i>La Spinetta, Piemont</i>	<i>53,00</i>
<i>Barolo Campè DOCG, 2013</i>	<i>La Spinetta, Piemont</i>	<i>132,00</i>
<i>Barbaresco Gallina DOCG, 2011</i>	<i>La Spinetta, Piemont</i>	<i>120,00</i>
<i>Chianti Classico Riserva, DOCG, Le Baroncole 2014</i>	<i>San Giusto a Rentennano, Toskana</i>	<i>47,00</i>
<i>Rosso die Notri, IGT, 2017</i>	<i>Tua Rita, Maremma, Toskana</i>	<i>29,00</i>
<i>Giusto di Notri, IGT (CS/M) 2016</i>	<i>Tua Rita, Maremma, Toskana</i>	<i>83,00</i>
<i>Brunello di Montalcino, DOCG, 2013</i>	<i>Casanova di Neri, Toskana</i>	<i>62,00</i>
MAGNUM		
<i>Barbaresco Valeirano Riserva DOCG 1,5 l</i>	<i>La Spinetta, Piemont</i>	<i>330,00</i>

Frankreich:

<i>Chateau Lèoville Barton, 2ème Grand Cru Classè, 2011</i>	<i>Bordeaux</i>	<i>132,00</i>
<i>Chateauneuf du Pape, AOC, Cuvèe Laurence 2012</i>	<i>Domaine Pegau, Rhôneal</i>	<i>110,00</i>
<i>Gigondas rouge, Les Hautes Garrigues 2014</i>	<i>Domaine Santa Duc, Rhôneal</i>	<i>54,00</i>
<i>Cornas, Renaissance, AOC, 2014</i>	<i>Domaine Auguste Clape, Rhôneal</i>	<i>75,00</i>

Spanien:

<i>Vina Arana Reserva, 2009</i>	<i>La Rioja Alta, Rioja</i>	<i>35,00</i>
<i>Ermita del Conde 2011</i>	<i>Ermita del Conde, Ribera del Duero</i>	<i>32,00</i>

Schaumweine

-Süßweine

Schaumweine:

CHAMPAGNER

<i>Champagne, Terrois, extra brut, Blanc de Blancs, Grand Cru</i>	<i>Agrapart & Fils, Côte des Blancs</i>	<i>78,00</i>
<i>Champagne, Venus, brut nature 2012, Blanc de Blancs, Grand Cru</i>	<i>Agrapart & Fils, Côte des Blancs</i>	<i>190,00</i>

PROSECCO

<i>Prosecco Colosel Superiore Millesimato DOCG Extra Dry</i>		<i>39,00</i>
--	--	--------------

SEKT

<i>Sekt Haus Österreich, Cuvée Riesling trocken</i>	<i>Winzer Krems, Kremstal</i>	<i>24,00</i>
---	-------------------------------	--------------

Süßweine:

		<i>1/16</i>
<i>Beerenauslese 2017</i>	<i>Kracher Alois, Neusiedlersee</i>	<i>4,90</i>
<i>Muskat Ottonell Auslese 2017</i>	<i>Kracher Alois, Neusiedlersee</i>	<i>3,90</i>
<i>Eiswein GV 2016</i>	<i>Nigl Martin, Senftenberg</i>	<i>5,00</i>

Cider

Stassen Cidre Brut

Stassen, Belgien

21,00

Spirituosen

Braida di Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro, Piemont

2cl

Grappa di Bricco dell' Uccellone, 70cl

7,50

Levi, Neive, Piemont

Grappa Moscato, 70 cl

4,90

Grappa Barolo, 70 cl

4,90

Pojer e Sandri, Faedo, Trentino

Grappa da Vinacce di Sauvignon, 150 cl

4,50

Tua Rita, Suvereto, Toscana

Grappa Redigaffi, 50 cl

8,50

Berta – Roccanivo, Toscana

Grappa di Barbera

8,90

Berta – Bric del Gaian, Toscana

Gappa di Moscato Invecchista

8,90