

Schaumweine

Frank John, Pfalz	Demeter	
2015 Riesling Brut Natur - 36 - <i>Buntsandstein, großes Holz</i>	<i>fass</i>	27,50
von Buhl, Pfalz	Bio	
2017 Riesling Brut <i>Buntsandstein, Stahltank</i>		17,90
2016 Rosé Brut Spätburgunder, <i>Buntsandstein, Stahltank</i>		20,50
Weingut am Stein, Franken	Biodynamisch	
2019 Pure & Naked Cabernet Blanc, Sauvignon Blanc <i>Muschelkalk, Betonei, Holzfass, - ohne Schwefelzusatz -</i>		22,00
Gratiot Delugny, Champagne		
Brut Rosé Pinot Noir, Chardonnay <i>Kalkstein, Stahltank</i>		35,50
Sieur d'Arques, Roussillon		
Crémant 1531 Brut Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac <i>Kalk/Lehm, Stahl</i>		16,50
Crémant 1531 Rosé Brut Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir <i>Kalk/Lehm, Stahl</i>		16,50
Pojer & Sandri, Trentino	Bio	
2017 Zero Infinito Solaris <i>Vulkangestein, Stahltank, - ohne Schwefelzusatz -</i>		20,50
Pittnauer, Burgenland	Biodynamisch	
2017 Perlkönig Rosenmuskateller <i>Sand, Lehm, Stahltank, - ohne Schwefelzusatz -, feinherb</i>		19,00

Weißweine

Alexander Laible, Baden		
2018 Chardonnay **		16,00
<i>Muschelkalk, Stahltank</i>		
Zähringer, Baden	Demeter	
2018 Chardonnay		12,00
<i>Löss/Lehm, Stahltank</i>		
Philipp Grassl, Carnuntum		
2019 Gelber Muskateller		9,00
<i>Sand, Lehm, Stahltank</i>		
Pratsch, Weinviertel	Bio	
2018 Heiligenberg		13,90
<i>Löss/Lehm, großes Holzfass</i>		
Hofmann, Rheinhessen		
2019 Grauburgunder		8,90
<i>Muschelkalk, Stahltank</i>		
Landgraf, Rheinhessen	Bio	
2018 Grauburgunder		8,70
<i>Löss, Stahltank, großes Holzfass</i>		
Phillip Kuhn, Pfalz		
2018 vom Löss		14,50
<i>Löss, Stahltank</i>		
2017 Reserve		22,50
<i>Löss, Barrique</i>		
Zind-Humbrecht, Elsass	Biodynamisch	
2018 Muskat Turkheim		19,00
<i>Lehm, großes Holzfass</i>		
Sven Nieger, Baden		
2016 Riesling Ungeschminkt		12,50
<i>Kalkmergel, Stahltank</i>		
2016 Riesling Ungeniert		18,50
<i>Buntsandstein, Stahltank, - Halbtrocken -</i>		
Alexander Laible, Baden		
2018 Riesling Alte Reben		14,50
<i>Kalkmergel, Stahltank</i>		
Tesch, Nahe		
2017 Riesling Unplugged		9,90
<i>Roter Sandstein, Stahltank</i>		
2016 Riesling Weißes Rauschen		12,50
<i>Löss, Lehm, Stahltank</i>		
von Winning, Pfalz		
2018 Win Win		12,50
<i>Löss/Lehm, großes Holzfass</i>		
Landgraf, Rheinhessen	Bio	
2019 Riesling Kabinett		8,50
<i>Tonmergel, Stahltank, - Fruchtsüß -</i>		
Zähringer, Baden	Demeter	
2018 Sauvignon Blanc		14,00
<i>Löss/Lehm, Stahltank</i>		
von Winning, Pfalz		
2019 Sauvignon Blanc II		14,50
<i>Buntsandstein, Stahltank, großes Holzfass</i>		

Brendel, Pfalz		
2018	Scheurebe <i>Kalkmergel, Löss, Stahltank</i>	8,50
Max Müller, Franken		
2019	Silvaner <i>Muschelkalk, Stahltank</i>	8,50
Zähringer, Baden		Demeter
2017	Viognier „Castellberg“ <i>Löss/Lehm, großes Holzfass</i>	25,00
Philipp Kuhn, Pfalz		
2018	Viognier Reserve <i>Kalk, Barrique</i>	21,50
Brendel, Pfalz		
2019	Weissburgunder <i>Löss, Lehm, Stahltank</i>	8,50
Becker Landgraf, Rheinhessen		
2018	Weissburgunder Gau-Odernheim <i>Kalkmergel, Ton, großes Holzfass</i>	12,50
2018	Weissburgunder Muschelkalk <i>Muschelkalk, Barrique</i>	22,50
2018	Weissburgunder & Chardonnay <i>Kalkmergel, Ton, Stahltank, großes Holzfass</i>	8,30
Domaine des Gravennes, Rhône		Biodynamisch
2019	Tradition Grenache Blanc, Marsanne, Roussane, Viognier <i>Sand, Stein, Stahltank</i>	11,00
Johannes Gebeshuber, Thermenregion		
2018	Klassik Zierfandler, Rotgipfler <i>Muschelkalk, Stahltank</i>	11,50
Herrenhof Lamprecht, Steiermark		Bio
2017	Buchertberg Original steirischer Gemischter Satz <i>Sandstein, Schluff, großes Holzfass</i>	19,90
Olivier Rivière, Rioja		
2018	La Bastid Viura, Malvasia, Grenache Blanc <i>Kalk, Lehm, großes Holzfass</i>	23,90

Orange

Jörn, Rheingau		
2016	Basis Riesling <i>Taunusquarzit, Holzfass</i>	11,50
Domaine Rietsch, Elsass		Biodynamisch
2018	Murmure Muskat Ottonel <i>Kalkmergel, Stahl</i>	20,00

Rosé

Chartreux, Rhône		
2019 La nuit tout les chats sont gris		7,90
Grenache Noir		
<i>Kalk, Lehm, Stahltank</i>		
Pittnauer, Burgenland	Biodynamisch	
2019 Rosé by Nature		14,00
Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Syrah		
<i>Sand, Lehm, Stahltank, - ohne Schwefelzusatz -</i>		

Rotweine

MontRubí, Penedès		
2018 Grenache „Black“		13,00
<i>Kalk, Lehm, Holz</i>		
Villa Trasqua, Toscana		
2018 Sangiovese „Traluna“		9,90
<i>Lehm, Sand, großes Holzfass</i>		
Avignonesi, Toscana		
2017 Sangiovese Rosso di Montepulciano		13,90
<i>Sand, Lehm, großes Holzfass</i>		
Becker Landgraf, Rheinhessen		
2017 Spätburgunder Gau-Odernheim		12,50
<i>Kalkmergel, Ton, großes Holzfass</i>		
Bodegas San Roman, Toro		
2017 Tempranillo Prima		16,00
Philipp Grassl, Carnuntum		
2018 Zweigelt		8,50
<i>Lehm, Schotter, Stahltank, Holzfass</i>		
Jeff Carrel, Languedoc		
2016 Puydeval		12,50
Cabernet Franc, Syrah, Merlot		
<i>Ton, Kalk, Holzfass</i>		
Domaine de Gravennes, Rhône	Bio	
2019 Lou Pitchoun		9,50
Grenache, Syrah, Mouirvèdre		
<i>Kalk, Ton, Stahl</i>		
Marc Kreydenweiss, Rhône	Biodynamisch	
2016 Les Grimaudes		11,00
Grenache, Carignan		
<i>Kalkstein, Lehm, Sand, Barrique</i>		
Olivier Rivière, Rioja		
2018 Rayos Uva		11,90
Tempranillo, Graciano, Grenache		
<i>Kalk, Sand, Stahltank, großes Holzfass</i>		
Viña Tondonia, Rioja		
2007 Reserva		31,50
Tempranillo, Grenache, Graciano, Mazuelo,		
<i>Lehm, Kalk, Barrique</i>		

