

# Schaumweine

Glas 0,1 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Deutschland

<b>Frank John, Pfalz</b>	Demeter		
2015 Riesling Brut Natur - 36 - <i>Buntsandstein, großes Holzfass</i>			49,50
<b>von Buhl, Pfalz</b>	Bio		
2017 Riesling Brut <i>Buntsandstein, Stahltank</i>		6,70	39,90
2016 Rosé Brut Spätburgunder, <i>Buntsandstein, Stahltank</i>			42,50
<b>Weingut am Stein, Franken</b>	Biodynamisch		
2019 Pure & Naked Cabernet Blanc, Sauvignon Blanc <i>Muschelkalk, Betonei, Holzfass, - ohne Schwefelzusatz -</i>		7,50	44,00

## Frankreich

<b>Gratiot Delugny, Champagne</b>			
Brut Sélection Chardonnay, Pinot Noir <i>Kalkstein, Stahltank</i>		9,40	55,50
Brut Rosé Pinot Noir, Chardonnay <i>Kalkstein, Stahltank</i>			57,50
2004 Millésimé Chardonnay <i>Kalkstein, Stahltank</i>			59,50
Histoire d'Hommes Chardonnay, Pinot Noir <i>Kalkstein, Holz</i>			61,00
<b>Larmandier-Bernier, Champagne</b>	Bio		
Longitude 1er Cru, Extra Brut Chardonnay <i>Kreideboden, Stahl und Holz</i>			77,00

# Schaumweine

Glas 0,1 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Frankreich

<b>Francoise Bedel, Champagne</b>	Biodynamisch	
Vin Secret Extra Brut		79,00
<i>Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir Kalkstein, emaillierter Tank, Holzfass</i>		
2005 L' Ame de la Terre Extra Brut		97,00
<i>Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir Kalkstein, emaillierter Tank, Holzfass</i>		
2004 Comme Autrefois Brut		129,00
<i>Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir Kalkstein, Holzfass</i>		
<b>De Sousa, Champagne</b>	Demeter	
Blanc de Blanc		
Réserve brut Grand Cru		77,00
<i>Chardonnay Kalk, Stahltank</i>		
<b>Jacques Selosse, Champagne</b>		
Brut Initial Grand Cru		215,00
<i>Chardonnay Kreideboden, Holz</i>		
Rosé		227,00
<i>Chardonnay Kreideboden, Holz</i>		
<b>Vouette et Sorbée, Champagne</b>	Demeter	
Cuvée Fidèle, Extra Brut		89,50
<i>Pinot Noir Kimmeridge, Holz</i>		
<b>Sieur d'Arques, Roussillon</b>		
Crémant 1531 Brut		38,50
<i>Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac Kalk/Lehm, Stahl</i>		
Crémant 1531 Rosé Brut	6,60	38,50
<i>Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir Kalk/Lehm, Stahl</i>		

# Schaumweine

Glas 0,1 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Italien

**Pojer & Sandri, Trentino** Bio  
2017 Zero Infinito 42,50  
Solaris  
*Vulkangestein, Stahltank, - ohne Schwefelzusatz -*

## Spanien

**Recaredo, Penedes** Demeter  
2015 Relats Gran Reserva Brut Nature 49,50  
Xarel-lo, Chardonnay  
*Kalk, Holz*  
2013 Subtil Gran Reserva Brut Nature 67,00  
Xarel-lo, Chardonnay  
*Kalk, Holz*

## Österreich

**Pittnauer, Burgenland** Biodynamisch  
2017 Perlkönig 41,00  
Rosenmuskateller  
*Sand, Lehm, Stahltank, - ohne Schwefelzusatz -, feinherb*

**Strohmeier, Steiermark** Biodynamisch  
Rosé Brut 51,00  
Blauer Wildbacher  
*Opok, Stahltank, - ohne Schwefelzusatz -*

**Fred Loimer, Kamptal** Biodynamisch  
Pet Nat mit Achtung 6,30 36,90  
Muskateller  
*Kalk, Holz, - ohne Schwefelzusatz -*

# Weißweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Aligoté

### Frankreich

#### **Ramonet, Burgund**

2017 Aligoté 47,00  
*Kalkboden, Holzfass*

## Chardonnay

### Frankreich

#### **Jean-Louis Chavy, Burgund**

2015 Puligny Montrachet 77,00  
*Kalkboden, Barrique*

2015 Puligny Montrachet 1er Cru 99,00  
„Clavaillon“  
*Kalkboden, Barrique*

2015 Puligny Montrachet 1er Cru 99,00  
„Les Folatières“  
*Kalkboden, Barrique*

2015 Puligny Montrachet 1er Cru 99,00  
„Les Perrières“  
*Kalkboden, Barrique*

#### **Jean Chartron, Burgund**

2018 Bourgogne „Haute Cotes de Beaune“ 9,90 44,00  
*Kalkboden, Mergel, Barrique*

2017 Meursault „Les Pierres“ 87,00  
*Kalkboden, Mergel, Barrique*

#### **Thomas Morey, Burgund**

2017 Chassagne Montrachet 63,00  
*Kalkboden, Barrique*

2016 Chassagne Montrachet 1er Cru 87,00  
*Kalkboden, Barrique*

2017 Chassagne Montrachet 1er Cru 91,00  
„Les Embrazées“  
*Kalkboden, Barrique*

#### **J.F. Mugnier, Burgund**

2016 Nuits Saint Georges 1er Cru 127,00  
„Clos de la Maréchale“  
*Kalkboden, Barrique*

# Weißweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Chardonnay

### Frankreich

#### **Ramonet, Burgund**

2017	Saint - Aubin 1er Cru „Les Charmois“ <i>Kalkboden, Barrique</i>	81,00
2015	Puligny Montrachet <i>Kalkboden, Barrique</i>	101,00
2017	Puligny Montrachet „Les Enseignères“ <i>Kalkboden, Barrique</i>	121,00
2010	Chassagne Montrachet 1er Cru „Les Vergers“ <i>Kalkboden, Barrique</i>	201,00

#### **Remoissenet, Burgund**

2015	Saint Romain <i>Kalkboden, Mergel, Barrique</i>	67,00
------	----------------------------------------------------	-------

#### **Etienne Sauzet, Burgund**

2018	Puligny Montrachet <i>Kalkboden, Barrique</i>	81,00
2016	Puligny Montrachet 1er Cru „Les Combettes“ <i>Kalkboden, Barrique</i>	187,00
2015	Batard Montrachet Grand Cru <i>Kalkboden, Barrique</i>	468,00

#### **Domaine Leflaive, Burgund**

Biodynamisch

2007	Mâcon-Verzé <i>Kalkboden, Barrique</i>	61,00
2017	Mâcon-Verzé <i>Kalkboden, Barrique</i>	61,00
2015	Bourgogne <i>Kalk- Tonboden, Barrique</i>	87,00
2015	Puligny-Montrachet 1er Cru „Les Combettes“ <i>Kalk- Tonboden, Barrique</i>	278,00

#### **Domaine de Montille, Burgund**

2014	Bourgogne <i>Kalkstein, Barrique</i>	56,00
2015	Meursault „Les Narvaux - Dessous“ <i>Kalkstein, Barrique</i>	87,00

# Weißweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Chardonnay

### Frankreich

#### **Pierre-Yves Colin-Morey, Burgund**

2016 Chassagne-Montrachet  
„Vieilles Vignes“ 128,00  
*Kalkstein, Barrique*

2016 Puligny-Montrachet 1er Cru  
„Les Garennes“ 188,00  
*Kalkstein, Barrique*

#### **Lucien Le Moine, Burgund**

2015 Meursault „Perrières“ 191,00  
*Kalkstein, Barrique*

#### **Héritières du Comte Lafon, Burgund** Biodynamisch

2017 Macon - Uchizy „Les Maranches“ 56,00  
*Kalkstein, Holzfass*

#### **Recrue des Sens, Burgund** Biodynamisch

2014 DH Blanc 99,00  
*Kalkstein, Barrique, - ohne Schwefelzusatz -*

#### **Château de Bel Avenir, Burgund** Biodynamisch

2015 Bourgogne Blanc 42,50  
*Kalkstein, Stahltank, - ohne Schwefelzusatz -*

### Italien

#### **Manincor, Südtirol** Biodynamisch

2018 Sophie 50,50  
*Löss/Lehm, großes Holzfass*

### Deutschland

#### **Alexander Laible, Baden**

2019 Chardonnay \*\* 34,00  
*Muschelkalk, Stahltank*

#### **Zähringer, Baden** Demeter

2018 Chardonnay 6,80 30,00  
*Löss/Lehm, Stahltank*

#### **Ziereisen, Baden**

2016 Jaspis 99,00  
*Kalk, Löss, Barrique*

# Weißweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Schweiz

### **Gantenbein, Graubünden**

2016 Chardonnay 199,00  
*Schiefer, Kalkstein, Barrique*

### **La Maison Carrée, Neuchâtel**

2018 Chardonnay 56,50  
*Kalk, Lehm, Barrique* Biodynamisch

## Chasselas

## Schweiz

### **La Maison Carrée, Neuchâtel**

2018 Blanc sur lie 36,50  
*Kalk, Lehm, großes Holzfass* Biodynamisch

## Chenin Blanc

## Frankreich

### **Domaine Huet, Loire**

2017 Le Haut Lieu 58,00  
*Kalkstein, Lehm, Holzfass* Biodynamisch

2015 Le Haut Lieu „Moelleux“ 51,50  
*Kalkstein, Lehm, Holzfass, - Lieblich -*

## Furmint

## Österreich

### **Herrenhof Lamprecht, Steiermark**

2018 vom Sandstein 36,00  
*kalkiger Sandstein, großes Holzfass* Bio

## Ungarn

### **Királyudvar, Tokaj**

2008 Tokaji Furmint Sec 60,00  
*Vulkangestein, großes Holzfass* Biodynamisch

2016 Tokaji Furmint Sec 51,00  
*Vulkangestein, großes Holzfass*

# Weißweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Garganega

### Italien

<b>Musella, Venetien</b>	Demeter		
2016 Drago Bianco			31,90
<i>Kalk, Ton, Stahltank</i>			

## Gelber Muskateller

### Österreich

<b>Philipp Grassl, Carnuntum</b>			
2019 Gelber Muskateller	6,20	27,00	
<i>Sand, Lehm, Stahltank</i>			

## Grüner Veltliner

### Österreich

<b>Pratsch, Weinviertel</b>	Bio		
2018 Heiligenberg	7,20	31,90	
<i>Löss/Lehm, großes Holzfass</i>			

## Grauburgunder

### Deutschland

<b>Hofmann, Rheinhessen</b>			
2019 Grauburgunder	6,10	26,90	
<i>Muschelkalk, Stahltank</i>			

<b>Landgraf, Rheinhessen</b>	Bio		
2019 Grauburgunder		26,70	
<i>Löss, Stahltank, großes Holzfass</i>			

<b>Phillip Kuhn, Pfalz</b>			
2019 vom Löss		32,50	
<i>Löss, Stahltank</i>			

2017 Reserve		40,50	
<i>Löss, Barrique</i>			

<b>Alexander Laible, Baden</b>			
2019 Grauburgunder **		31,00	
<i>Muschelkalk, Löss, Stahltank</i>			



# Weißweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Grauburgunder

### Deutschland

#### **Ziereisen, Baden**

2018	Grauburgunder	6,60	29,00
	<i>Kalk, Lehm, großes Holzfass</i>		

### Frankreich

#### **Marc Kreydenweiss, Elsass**

Biodynamisch

2017	Lerchenberg		40,00
	<i>Schiefer, Buntsandstein, großes Holzfass</i>		

## Muscat

### Frankreich

#### **Zind-Humbrecht, Elsass**

Biodynamisch

2019	Turkheim	8,40	37,00
	<i>Lehm, großes Holzfass</i>		

# Weißweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Riesling

### Deutschland

#### **Alexander Laible, Baden**

2019 Alte Reben 32,50  
*Kalkmergel, Stahltank*

#### **Bastian Hamdorf, Franken**

2016 Riesling 44,00  
*Buntsandstein, Stahltank*

Bio

#### **Weingut am Stein, Franken**

2017 Stettener Stein GG 61,00  
*Muschelkalk, Betonei, großes Holzfass*

Biodynamisch

#### **Clemens Busch, Mosel**

2019 Riesling trocken 27,90  
*Rotschiefer, Holzfass*

Biodynamisch

6,40

2018 Marienburger Kabinett 36,00  
*Schiefer, Holzfass, - Fruchtsüß -*

2018 „vom blauen Schiefer“ 40,50  
*Schiefer, Holzfass,*

2014 Marienburger Rothenpfad Reserve 64,00  
*Rotschiefer, Holzfass*

2015 Marienburger Rothenpfad GG 56,00  
*Rotschiefer, Holzfass*

2009 Marienburger Falkenlay 1. Lage 58,00  
*Grauschiefer, Holzfass, - Fruchtsüß -,*

#### **Immich-Batterieberg, Mosel**

2016 C.A.I. 31,90  
*Schiefer, Stahltank*

2018 Escheburg 36,50  
*Schiefer, Holzfass, - Halbtrocken -*

8,30

#### **von Othegraven, Mosel**

2007 Ockfener Bockstein 49,50  
*Schiefer, Stahltank*

#### **Jakob Tennstedt, Mosel**

2018 Sterntaucher 53,00  
*Schiefer, Holzfass, - ohne Schwefelzusatz -*

2018 Perlmutter 61,00  
*Schiefer, Holzfass, - ohne Schwefelzusatz -*

# Weißweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Riesling

### Deutschland

#### **Willems-Willems, Mosel**

2017 Herrenberg Spätlese 31,90  
*Schiefer, Stahltank, - Fruchtsüß -*

#### **Tesch, Nahe**

2018 St. Remigiusberg 39,00  
*Vulkangestein, Stahltank*

2018 Unplugged 27,90  
*Roter Sandstein, Stahltank*

2016 Weißes Rauschen 6,90 30,50  
*Löss, Lehm, Stahltank*

#### **Weingut Christmann, Pfalz**

Biodynamisch

2012 Idig GG 151,00  
*Kalk, großes Holzfass*

2015 Meerspinne GG 99,00  
*Kalkstein, Löss, Stahl, großes Holzfass*

#### **Frank John, Pfalz**

Demeter

2015 Riesling 38,50  
*Buntsandstein, großes Holzfass*

#### **von Buhl, Pfalz**

Bio

2015 Freundstück GG 61,00  
*Buntsandstein/Kalk, großes Holzfass*

2015 Pechstein GG 75,00  
*Löss/Lehm, Kalkstein, großes Holzfass*

2016 Pechstein GG 76,00  
*Löss/Lehm, Kalkstein, großes Holzfass*

2016 Ungeheuer GG 59,00  
*Buntsandstein, Ton, großes Holzfass*

2017 Pechstein GG 79,00  
*Löss/Lehm, Kalk, großes Holzfass*

# Weißweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Riesling

### Deutschland

#### **von Winning, Pfalz**

2019	Win Win	6,90	30,50
	<i>Löss/Lehm, großes Holzfass</i>		
2017	Grainhübel GG		48,00
	<i>Kalkmergel, Löss, großes Holzfass</i>		
2018	Ungeheuer GG		56,00
	<i>Buntsandstein, Ton, großes Holzfass</i>		
2018	Langenmorgen GG		56,00
	<i>Löss/Lehm, Kalk, großes Holzfass</i>		
2017	Pechstein GG		79,00
	<i>Löss/Lehm, Kalk, großes Holzfass</i>		

#### **Jörn, Rheingau**

2014	Roseneck		44,00
	<i>Löss/Lehm, Barrique</i>		
2014	Hasensprung „lieu-dit“ Bellersweg		48,00
	<i>Löss/Lehm, Barrique</i>		

#### **Bergkloster, Rheinhessen**

		Bio	
2016	Morstein		45,50
	<i>Kalkmergel, Stahltank</i>		

#### **Landgraf, Rheinhessen**

		Bio	
2019	Kabinett	6,10	26,50
	<i>Tonmergel, Stahltank, - Fruchtsüß -</i>		
2006	Schloßberg		56,00
	<i>Tonmergel, Stahltank</i>		

### Frankreich

#### **Marc Kreydenweiss, Elsass**

		Biodynamisch	
2014	Wiebelsberg Grand Cru		50,50
	<i>Kalk, großes Holzfass</i>		

#### **Domaine Rietsch, Elsass**

		Biodynamisch	
2015	Stein		42,00
	<i>Kalk, Lehm, großes Holzfass</i>		

#### **Zind-Humbrecht, Elsass**

		Biodynamisch	
2013	Calcaire		50,00
	<i>Kalk, Ton, großes Holzfass</i>		

# Weißweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Roter Veltliner

### Österreich

**Weingut Fritsch, Wagram** Biodynamisch  
2018 Roter Veltliner 37,90  
*Schiefer, Granit, Akazienholzfass, - unfiltriert -*

## Rotgipfler

### Österreich

**Johannes Gebeshuber, Thermenregion**  
2018 Gumpoldkirchen 39,00  
*Muschelkalk, Holzfass*

## Sauvignon Blanc

### Italien

**Manincor, Südtirol** Biodynamisch  
2018 Tannenberg 47,00  
*Vulkangestein, großes Holzfass*  
2016 Lieben Aich 71,00  
*sandiger Lehm, Porphy, großes Holzfass*

### Deutschland

**Zähringer, Baden** Demeter  
2019 Sauvignon Blanc 7,30 32,00  
*Löss/Lehm, Stahltank*

**Philipp Kuhn, Pfalz**  
2018 Reserve 37,90  
*Kalkstein, Barrique*

**von Winning, Pfalz**  
2019 Sauvignon Blanc II 6,90 30,50  
*Buntsandstein, Stahltank, großes Holzfass*  
2017 Sauvignon Blanc I 41,00  
*Buntsandstein, Kalk, großes Holzfass*

**Hofmann, Rheinhessen**  
2019 Sauvignon Blanc 30,00  
*Muschelkalk, Stahltank*

# Weißweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Sauvignon Blanc

### Österreich

<b>Sepp &amp; Maria Muster, Steiermark</b>	Biodynamisch	
2011 Graf		46,50
<i>Kalkmergel, großes Holzfass, - Halbtrocken -</i>		
<b>Andreas Tscheppe, Steiermark</b>	Biodynamisch	
2017 Grüne Libelle		58,00
<i>Kalkmergel, großes Holzfass</i>		
2015 Blaue Libelle		58,00
<i>Kalkmergel, großes Holzfass</i>		

### Frankreich

<b>Domaine Vacheron, Loire</b>	Demeter	
2019 Sancerre		42,50
<i>Silex, großes Holzfass</i>		
2017 Les Romains		70,00
<i>Silex, großes Holzfass</i>		

## Savagnin

### Frankreich

<b>Domaine de la Borde, Jura</b>	Biodynamisch	
2014 Foudre à Canon		44,00
<i>Mergel, Stahltank, Holzfass, - nicht oxidativ -</i>		
<b>Domaine Pignier, Jura</b>	Demeter	
2014 Savagnin		54,00
<i>Lehm, Kalk, Schiefer, Holzfass, - leicht oxidativ -</i>		

## Scheurebe

### Deutschland

<b>Max Müller, Franken</b>		
2019 Scheurebe	6,10	26,90
<i>Muschelkalk, Stahltank</i>		

# Weißweine

Glas 0,15 L Euro    Flasche 0,75 L Euro

## Silvaner

### Deutschland

#### **Max Müller, Franken**

2019 Silvaner 6,10 26,90  
*Muschelkalk, Stahltank*

2017 Eigenart 43,00  
*Muschelkalk, Holzfass*

## Viognier

### Deutschland

#### **Zähringer, Baden**

2018 Viognier „Castellberg“ 43,00  
*Löss/Lehm, großes Holzfass*

Demeter

#### **Philipp Kuhn, Pfalz**

2019 Reserve 39,50  
*Kalk, Barrique*

## Weissburgunder

### Deutschland

#### **Alexander Laible, Baden**

2019 Weissburgunder \*\* 31,50  
*Muschelkalk, Löss, Stahltank*

#### **Brendel, Pfalz**

2019 Weissburgunder 6,10 26,50  
*Löss, Lehm, Stahltank*

#### **Becker Landgraf, Rheinhessen**

2019 Gau-Odernheim 6,90 30,50  
*Kalkmergel, Ton, großes Holzfass*

2018 Muschelkalk 40,50  
*Muschelkalk, Barrique*

## Xarel-lo

### Spanien

#### **Montrubi, Penedès**

2017 White 31,00  
*Lehm, Kalk, Stahltank*

# Weißweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Cuvée weiss

### Deutschland

#### **Becker Landgraf, Rheinhessen**

2018 Weissburgunder & Chardonnay 26,30  
*Kalkmergel, Ton, Stahltank, großes Holzfass*

### Frankreich

#### **Marc Kreydenweiss, Elsass**

2017 La Fontaine aux Enfants Biodynamisch 43,90  
Pinot Blanc, Auxerrois  
*Granit, großes Holzfass*

#### **Domaine des Gravennes, Rhône**

2019 Tradition Biodynamisch 6,60 29,00  
Grenache Blanc, Marsanne,  
Roussane, Viognier  
*Sand, Stein, Stahltank*

#### **Domaine Gauby, Roussillon**

2015 Vieilles Vignes Biodynamisch 67,00  
Macabeu, Grenache Blanc, Carignan Blanc,  
Chardonnay, Grenache Gris  
*Kalk, Schiefer, Lehm, Barrique und großes Holzfass*

#### **Domaine de l'Horizon, Roussillon**

2014 Esprit de l'Horizon Biodynamisch 39,00  
Macabeu, Grenache gris,  
Muscat petit Grain  
*Kalkgestein, großes Holzfass*

#### **Domaine de Majas, Roussillon**

2017 Blanc Biodynamisch 30,90  
Macabeu, Rolle, Carignan Blanc  
*Kalkboden, großes Holzfass*

#### **Domaine Matassa, Roussillon**

2018 Blanc Biodynamisch 55,50  
Grenache Gris, Macabeu  
*Schiefer, großes Holzfass*



# Weißweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Cuvée weiss

### Österreich

#### **Johannes Gebeshuber, Thermenregion**

2018 Klassik 6,70 29,50  
Zierfandler, Rotgipfler  
*Muschelkalk, Stahtankl*

#### **Moric, Burgenland**

2017 Supernatural Biodynamisch 41,00  
Grüner Veltliner, Chardonnay  
*Schiefer, Quarz, großes Holzfass*

#### **Herrenhof Lamprecht, Steiermark** Bio

2017 Buchertberg 37,90  
Original steirischer Gemischter Satz  
*Sandstein, Schluff, großes Holzfass*

2017 Schrammelberg 58,00  
Original steirischer Gemischter Satz  
*Sandstein, Schluff, Barrique*

#### **Sepp & Maria Muster, Steiermark** Demeter

2011 Sgaminegg 77,00  
Sauvignon Blanc, Chardonnay  
*Kalkmergel, großes Holzfass*

#### **Strohmeier, Steiermark** Biodynamisch

2014 Weiss 7 48,00  
Pinot Blanc, Chardonnay  
*Gneiss, großes Holzfass, - ohne Schwefelzusatz -*

#### **Werlitsch, Steiermark** Demeter

2006 Ex Vero I Spätfüllung 45,50  
Sauvignon Blanc, Chardonnay  
*Kalkmergel, großes Holzfass*

2013 Ex Vero II 50,50  
Sauvignon Blanc, Chardonnay  
*Kalkmergel, großes Holzfass*

2013 Ex Vero III 60,50  
Sauvignon Blanc, Chardonnay  
*Kalkmergel, großes Holzfass*

# Weißweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Cuvée weiss

### Portugal

#### **Dirk Niepoort, Douro**

2017 Coche 92,00  
Rabigato, Codega do Larinho, Arinto  
*Glimmerschiefer, Barique*

### Spanien

#### **Olivier Rivière, Rioja**

2018 La Bastid 41,90  
Viura, Malvasia, Grenache Blanc  
*Kalk, Lehm, großes Holzfass*

#### **Viña Tondonia, Rioja**

2006 Reserva 66,00  
Viura, Malvasia,  
*Kalkmergel, großes Holzfass*

# Orange

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Deutschland

### **Ziereisen, Baden**

2016 Jaspis Unterirdisch 62,00  
Roter Gutedel  
*Kalk, Amphore, Barrique, - ohne Schwefelzusatz -*

### **Jörn, Rheingau**

2016 Basis 29,50  
Riesling  
*Taunusquarzit, Holzfass*

2014 Arancia 58,00  
Riesling  
*Taunusquarzit, Barrique*

### **Eymann, Pfalz**

N.V. Gewürztraminer MDG #3 51,00  
*Löss, Barrique, Solera-Verfahren*

Demeter

## Frankreich

### **Marc Kreydenweiss, Elsass**

2017 Moenchberg Grand Cru 54,50  
Pinot Gris  
*roter Sandstein, Kalk, großes Holzfass*

Biodynamisch

### **Domaine Rietsch, Elsass**

2018 Murmure 38,00  
Muskat Ottonel  
*Kalkmergel, Stahl*

Biodynamisch

### **Flo Busch, Languedoc**

2018 Pierre qui Rolle 36,50  
Rolle  
*Kalkmergel, Löss, Stahl, Barrique*

Biodynamisch

8,30

## Italien

### **Gravner, Friaul**

2007 Ribolla 99,00  
Ribolla Gialla  
*Lehm, Amphore, großes Holzfass*

Biodynamisch

2007 Breg 99,00  
Sauvignon Blanc, Pinot Grigio,  
Chardonnay, Riesling  
*Lehm, Amphore, großes Holzfass*

# Orange

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Italien

### **Joaquin, Kampanien**

2014 Ostrica 69,00  
Greco Bianco  
*Lehm, Kalk, Stahl, Holzfass*

### **COS, Sizilien**

2013 Pithos Bianco 50,00  
Grecanico  
*Kalk, Lehm, Quarz, Amphore*

2016 Zibibbo 51,90  
Moscato di Alexandria  
*Kalk, Lehm, Quarz, Amphore*

### **Grawü, Südtirol**

2015 Grawü 45,00  
Sauvignon Blanc, Pinot Grigio,  
Gewürztraminer  
*Porphy, Barrique*

### **Foradori, Trentino**

2017 Nosiola 55,50  
*Kalk, Lehm, Amphore*

## Österreich

### **Pittnauer, Burgenland**

2019 Perfekt Day 7,80 34,50  
Chardonnay, Muskat Ottonel  
*Kalk, Lehm, Barrique*

### **Sepp & Maria Muster, Steiermark**

2013 Erde 87,00  
Sauvignon Blanc, Chardonnay  
*Kalkmergel, Amphore*

### **Werlitsch, Steiermark**

2015 Glück 58,00  
Chardonnay, Sauvignon Blanc  
*Kalkmergel, großes Holzfass*

### **Strohmeier, Steiermark**

2013 Wein der Stille No 6 71,00  
Sauvignon Blanc, Chardonnay,  
Muskateller, Weißburgunder  
*Gneis, großes Holzfass, - ohne Schwefelzusatz -*

# Orange

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Österreich

**Pratsch, Weinviertel** Bio  
2015 Erdverbunden 51,00  
Grüner Veltliner  
*Löss/Lehm, großes Holzfass*

**Hajszan Neumann, Wien** Biodynamisch  
2018 Gemischter Satz „Natural“ 52,00  
Grüner Veltliner, Welschriesling, Weißburgunder, Traminer  
*Muschelkalk, Beton, - ohne Schwefelzusatz -*

## Slovenien

**Guerila, Primorje** Demeter  
2017 Retro 8,30 36,50  
Ribolla, Pinela, Zelen, Malvasia  
*Ton, Sand, Holzfass*

2015 Rebula Extreme 57,00  
Ribolla  
*Ton, Sand, Holzfass*

## Kroatien

**Roxanich, Istrien** Biodynamisch  
2009 Ines u Bijelom 65,50  
Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Vermentino,  
Friulano, Riesling, Pinot Grigio  
*roter kalkhaltiger Boden, Barrique*

## Georgien

**Tsikhelishvili, Kachetien**  
2016 Alvani Rkatsiteli 50,50  
Rkatsiteli  
*Kalkstein, Lehm, Sand, Amphore*

**Château Mukhrani, Kachetien**  
2016 Qvevri 50,50  
Goruli Mtsvane, Rkatsiteli  
*Kalkstein, Amphore*

# Rosé / Blanc de Noir

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Deutschland

### **Ziereisen, Baden**

2019 Schmättlerling 25,50  
Regent, Spätburgunder  
*Kalk, Stahl, großes Holzfass*

### **Öko Landbau Kraemer, Franken**

Bio

2017 Pinot Meunier 34,00  
*Muschelkalk, Barrique*

### **Tesch, Nahe**

2018 Deep Blue 6,60 29,00  
Spätburgunder  
*Löss/Lehm, Stahltank*

## Frankreich

### **Chartreux, Rhône**

2019 La nuit tout les chats sont gris 5,90 25,90  
Grenache Noir  
*Kalk, Lehm, Stahltank*

### **Domaine de l'Horizon, Roussillon**

Biodynamisch

2016 Rosé 53,00  
Grenache Noir, Syrah  
*Kalk, Ton, großes Holzfass*

## Italien

### **Manincor, Südtirol**

Biodynamisch

2019 La Rose 40,00  
Lagrein, Merlot, Pinot Noir u.a.  
*Lehm, großes Holz*

## Österreich

### **Pittnauer, Burgenland**

Biodynamisch

2019 Rosé by Nature 7,30 32,00  
Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Syrah  
*Sand, Lehm, Stahltank, - ohne Schwefelzusatz -*

## Spanien

### **Montrubi, Penedes**

2018 Gaintus 33,50  
Sumoll  
*Kalk, Lehm, Stahltank, Beton*

# Rotweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Barbera

### Slowenien

<b>Guerila, Primorje</b>	Demeter		
2017 Selection		8,50	38,00
<i>Ton, Sand, Stahl, großes Holzfass</i>			

## Blaufränkisch

### Österreich

<b>Moric, Burgenland</b>			
2017 Blaufränkisch			37,50
<i>Schiefer, Kalk, Stahl, großes Holzfass</i>			

<b>Pittnauer, Burgenland</b>	Biodynamisch		
2010 Ungerberg			57,00
<i>Lehm, Barrique</i>			

## Cabernet Franc

### Deutschland

<b>Philipp Kuhn, Pfalz</b>			
2016 Reserve			47,00
<i>Kalkstein, Löss, Barrique</i>			

## Carignan

### Spanien

<b>Martin Freixa, Monsant</b>			
2017 Samsó		8,20	36,00
<i>Granit, Kalk, Barrique</i>			

<b>Ferrer Bobet, Priorat</b>			
2014 Selecció Especial			118,00
<i>Schiefer, Stahl, Zement, Barrique</i>			

<b>Nin Ortiz, Priorat</b>	Biodynamisch		
2017 Coma d'en Romeu			171,00
<i>Llicorella Schiefer, Holzfass</i>			

# Rotweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Frappato

### Italien

<b>Cos, Sizilien</b>	Biodynamisch	
2015 Frappato		40,50
<i>Kalk, Ton, Betontank</i>		

## Gamay

### Frankreich

<b>Nestor BÉlicard, Beaujolais</b>		
2019 Cuvée NB	6,50	29,00
<i>Granit, Stahl</i>		
2019 Fleurie		35,50
<i>Granit, Barrique</i>		
2018 Fleurie		35,50
<i>Granit, Stahl</i>		

## Grenache

### Spanien

<b>MontRubí, Penedès</b>		
2019 Black	7,10	31,00
<i>Kalk, Lehm, Holz</i>		

## Merlot

### Frankreich

<b>Roche-Audran, Rhône</b>	Demeter	
2019 Merlot		26,50
<i>Kalk, Lehm, großes Holzfass</i>		

## Nebbiolo

### Italien

<b>Ceretto, Piemont</b>	Bio	
2015 Barolo „Bricco Rocche“		291,00
<i>Sandstein, Barrique</i>		



# Rotweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Sankt Laurent

### Deutschland

#### **Becker Landgraf, Rheinhessen**

2013 Muschelkalk 36,50  
*Muschelkalk, Barrique*

### Österreich

#### **Philipp Grassl, Carnuntum**

2018 St. Laurent 30,50  
*Schotter, Kalk, Stahl, Barrique*

#### **Pittnauer, Burgenland**

2016 Dorflage 32,50  
*Eisenhaltiger Schotter, Barrique*

Biodynamisch

## Sangiovese

### Italien

#### **Villa Trasqua, Toscana**

2018 Traluna 27,90  
*Lehm, Sand, großes Holzfass*

2016 Chianti Classico 34,50  
*Lehm, Sand, großes Holzfass*

#### **Avignonesi, Toscana**

2017 Rosso di Montepulciano 31,90  
*Sand, Lehm, großes Holzfass*

#### **Piombaia, Toscana**

2013 Brunello di Montalcino 59,00  
*Kalk, Schiefer, Stahl, großes Holzfass*

Bio

# Rotweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Spätburgunder / Pinot Noir

### Deutschland

<b>Enderle &amp; Moll, Baden</b>		Bio	
2015	Muschelkalk <i>Muschelkalk, Barrique</i>		60,50
<b>Bernhard Huber, Baden</b>			
2016	Bienenberg GG <i>Muschelkalk, Barrique</i>		77,00
<b>von der Mark, Baden</b>		Bio	
2014	Out in the Fields <i>Löss, Kalkstein, Barrique</i>		55,00
2014	Thunderstruck <i>Löss, Kalkstein, Barrique</i>		55,00
<b>Ziereisen, Baden</b>			
2016	Schulen <i>Kalk, großes Holzfass</i>		41,90
2016	Jaspis <i>Kalk, Barrique</i>		71,00
<b>Frank John, Pfalz</b>		Demeter	
2015	Pinot Noir <i>Kalkstein, Barrique</i>		60,00
<b>Philipp Kuhn, Pfalz</b>			
2016	Kirschgarten GG <i>Kalkstein, Löss, Barrique</i>		58,00
2015	Steinbuckel GG <i>Kalkstein, Barrique</i>		60,50
<b>Becker Landgraf, Rheinhessen</b>			
2017	Gau-Odernheim <i>Kalkmergel, Ton, großes Holzfass</i>	6,90	30,50
2012	Rosenberg <i>Muschelkalk, Barrique</i>		40,50

# Rotweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Spätburgunder / Pinot Noir

### Frankreich

<b>Domaine Romanée-Conti, Burgund</b>		Biodynamisch	
2012	Romanée-St-Vivant <i>Kalkstein, Barrique</i>		1.666,00
2013	Romanée-St-Vivant <i>Kalkstein, Barrique</i>		1.666,00
2014	Romanée-St-Vivant <i>Kalkstein, Barrique</i>		1.666,00
2015	Romanée-St-Vivant <i>Kalkstein, Barrique</i>		1.666,00
<b>Robert Groffier, Burgund</b>			
2017	Bourgogne <i>Kalkstein, Barrique</i>		67,00
2016	Hauts Doix <i>Kalkstein, Barrique</i>		222,00
<b>J.F. Mugnier, Burgund</b>			
2016	Nuits Saint Georges 1 er Cru Clos de la Maréchale <i>Kalkstein, Barrique</i>		131,00
<b>Lechenaut, Burgund</b>			
2016	Vosne Romanée <i>Kalkstein, Barrique</i>		68,00
2016	Nuits St. Georges <i>Kalkstein, Barrique</i>		71,00
2015	Chambolle Musigny <i>Kalkstein, Barrique</i>		71,00
<b>Robert Chevillon, Burgund</b>			
2014	Nuits Saint Georges Les Saint Georges 1er Cru <i>Kalkstein, Barrique</i>		158,00
<b>Montille, Burgund</b>			
2012	Beaune Grèves 1er Cru <i>Kalkstein, Barrique</i>		98,00
2012	Corton Clos du Roi Grand Cru <i>Kalkstein, Barrique</i>		168,00

# Rotweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Spätburgunder / Pinot Noir

### Schweiz

**La Maison Carrée, Neuchâtel** Biodynamisch  
2018 Hauterive 54,00  
*Kalk, Sand, Barrique und großes Holzfass*

**Gantenbein, Graubünden**  
2015 Pinot Noir 191,00  
*Schiefer, Kalkstein, Barrique*

## Syrah

### Frankreich

**M. Chapoutier, Rhône** Biodynamisch  
2007 Hermitage "Le Meal" 198,00  
*Kreide, Kies, Betontank, Barrique*

### Österreich

**Philipp Grassl, Carnuntum**  
2016 Reserve 55,00  
*Granit, Kalk, Barrique*

### Spanien

**Castell d'Encus, Costers del Segre**  
2013 Thalarn 62,00  
*Kalk, Granit, Stein, Holz*

# Rotweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Tempranillo

### Spanien

#### **Bodegas Mauro, Castilla y León**

2016 Mauro 61,00  
*Lehm, Kalk, Barrique*

#### **Bodegas San Roman, Toro**

2017 Prima 7,70 34,00  
*Sandstein, Barrique*

2017 San Roman 56,50  
*Sandstein, Barrique*

## Teroldego

### Italien

#### **Foradori, Trentino**

Biodynamisch

2013 Foradori 39,50  
*Kalk, Granit, Betontank*

2014 Morei 50,00  
*Kalk, Granit, Amphore*

2014 Sgarzon 57,90  
*Kalk, Granit, Amphore*

## Zweigelt

### Österreich

#### **Philipp Grassl, Carnuntum**

2018 Zweigelt 6,10 26,50  
*Lehm, Schotter, Stahltank, Holzfass*

# Rotweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Cuvée rot

### Deutschland

#### **Philipp Kuhn, Pfalz**

2015 Luitmar 49,00  
Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Blaufränkisch  
*Kalk, Barrique*

### Frankreich

#### **Chateau Kirwan, Bordeaux**

2012 Kirwan 76,00  
Cabernet Sauvignon, Merlot,  
Cabernet Franc, Petit Verdot  
*Sand, Lehm, Barrique*

#### **Chateau Haut Brion, Bordeaux**

2001 Bahans Haut Brion 128,00  
Cabernet Sauvignon, Merlot,  
Cabernet Franc, Petit Verdot  
*Sand, Lehm, Barrique*

#### **Chateau Latour, Bordeaux**

2001 Les Forts de Latour 168,00  
Cabernet Sauvignon, Merlot,  
Cabernet Franc, Petit Verdot  
*Sand, Lehm, Barrique*

#### **Chateau Pontet-Canet, Bordeaux**

2010 Pontet-Canet 381,00  
Cabernet Sauvignon, Merlot,  
Cabernet Franc, Petit Verdot  
*Sand, Lehm, Barrique*

Biodynamisch

#### **Jeff Carrel, Languedoc**

2016 Puydeval 6,90 30,50  
Cabernet Franc, Syrah, Merlot  
*Ton, Kalk, Holzfass*

#### **Domaine Gauby, Languedoc**

2015 Vieilles Vignes 67,00  
Carignon, Syrah,  
Grenache, Mourvèdre,  
*Kalk, Schiefer, Barrique*

Biodynamisch

# Rotweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Cuvée rot

### Frankreich

**Flo Busch, Languedoc** Biodynamisch  
2018 Ponte du Jour 45,00  
Carignan, Syrah  
*Kalkmergel, Löss, Barrique*

**Anne Gros & Tollot, Minervois**  
2017 Fontanilles 41,00  
Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault  
*Kalkmergel, Sand, Stahltank, Holzfass*

**Domaine de Gravennes, Rhône** Bio  
2019 Lou Pitchoun 6,30 27,50  
Grenache, Syrah, Mourvèdre  
*Kalk, Ton, Stahl*

**Marc Kreydenweiss, Rhône** Biodynamisch  
2016 Les Grimaudes 29,00  
Grenache, Carignan  
*Kalkstein, Lehm, Sand, Barrique*

**Domaine de Majas, Roussillon** Biodynamisch  
2017 Rouge 31,90  
Grenache, Carignan  
*Lehm, Kalk, Betontank*

### Italien

**Musella, Venetien** Demeter  
2011 Amarone 71,00  
Corvina, Corvinone,  
Rondinella, Oseleta,  
*Kalk, Ton, Holzfass*

**Giuseppe Quintarelli, Venetien**  
2014 Primofiore 64,00  
Corvina, Cabernet Franc  
*Kalk, Holzfass*

2009 Amarone Classico 328,00  
Corvina, Molinara, Rondinella  
*Kalk, Holzfass*

# Rotweine

Glas 0,15 L Flasche 0,75 L  
Euro Euro

## Cuvée rot

### Österreich

#### **Philipp Grassl, Carnuntum**

2017 Neuberg 38,50  
Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot  
*Lehm, Ton, Barrique*

#### **Pittnauer, Burgenland**

2016 Pannobile Biodynamisch 45,50  
Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent  
*Schotter, Lehm, Barrique*

### Spanien

#### **Loxarel, Penedès**

2013 Apel Biodynamisch 35,50  
Grenache, Merlot  
*Tonmergel, Amphore,  
- ohne Schwefelzusatz -*

#### **Bodegas Binigrau, Mallorca**

2015 E-Negre Bio 34,50  
Mantonegro, Merlot  
*Kalk, Holzfass*

2017 Obac 36,50  
Mantonegro, Callet, Merlot  
*Kalk, Barrique*

#### **Ferrer Bobet, Priorat**

2014 Vinyes Velles 72,00  
Cariñena, Grenache  
*Schiefer, Stahltank, Zement, Barrique*

### Spanien

#### **Olivier Rivière, Rioja**

2018 Rayos Uva 6,80 29,90  
Tempranillo, Graciano, Grenache  
*Kalk, Sand, Stahltank, großes Holzfass*

2016 Ganko 57,00  
Grenache, Mazuelo  
*Kalk, Sand, Barrique*



# Rotweine

Flasche 1,50 L  
Euro

## Magnum

### Deutschland

#### **von der Mark, Baden**

2014 Pinot Noir "Thunderstruck" 114,00

#### **Sven Nieger, Baden**

2013 Pinot Noir 151,00

#### **Philipp Kuhn, Pfalz**

2013 Pinot Noir "Steinbuckel" GG 123,00

2013 Pinot Noir „Kirschgarten“ GG 133,00

#### **Frank John, Pfalz**

Demeter

2014 Pinot Noir 143,00

2015 Pinot Noir 143,00

### Frankreich

#### **Maison PUR, Burgund**

2016 Beaujolais Villages 83,00  
*- ohne Schwefelzusatz -*

#### **Domaine Denis Mortet, Burgund**

2014 Gevrey-Chambertin „Mes Cinq Terroirs“ 203,00

#### **Lucien le Moine, Burgund**

2008 Clos Saint Denis Grand Cru 363,00

#### **Domaine de Majas, Roussillon**

Biodynamisch

2013 Rouge 66,00

### Italien

#### **Foradori, Trentino**

Biodynamisch

2011 Foradori 85,00

#### **Mandarossa, Sizilien**

2014 Timperosse 65,00

# Rotweine

Flasche 1,50 L  
Euro

## Magnum

### Österreich

#### **Moric, Burgenland**

2007	Blaifränkisch "Alte Reben Neckenmarkt"	193,00
2004	Blaifränkisch "Alte Reben Neckenmarkt"	253,00

#### **Pittnauer, Burgenland**

Biodynamisch

2012	Pannobile	103,00
2013	Pannobile	103,00

#### **Philipp Grassl, Carnuntum**

2013	Zweigelt	58,00
------	----------	-------

### Spanien

#### **Nin Ortiz, Priorat**

Biodynamisch

2010	Nit de Nin	211,00
------	------------	--------

# Weißweine

Flasche 1,50 L  
Euro

## Magnum

### Deutschland

**Clemens Busch, Mosel** Biodynamisch  
2009 Marienburger Falkenlay 1. Lage 123,00  
- Fruchtsüß -

**Weingut Kirsten, Mosel** Bio  
2015 Riesling „Free Run“ 143,00

**von Winning, Pfalz**  
2017 Riesling „Win Win“ 63,50  
2013 Riesling „U 500“ 133,00  
2015 Riesling „Grainübel“ GG 123,00

**Frank John, Pfalz** Demeter  
2015 Riesling „Buntsandstein“ 93,00

### Frankreich

**Rémi Jobard, Burgund** Biodynamisch  
2011 Bourgogne Blanc 114,00

**Lucien le Moine, Burgund**  
2011 Meursault „Perrieres“ 1er Cru 243,00

**Marc Kreydenweiss, Elsass** Biodynamisch  
2013 Clos du Val d'Eleon 89,00  
2013 Wiebelsberg Grand Cru 113,00

**Domaine Rietsch, Elsass** Biodynamisch  
n.V. Pas a Pas 93,00

**Domaine de la Borde, Jura** Biodynamisch  
2014 Foudre à Canon 95,00  
2013 Côte de Caillot 99,00

**Domaine de l'Horizon, Roussillon** Biodynamisch  
2009 Blanc 143,00  
2011 Blanc 143,00  
2012 Rosé 139,00

# Schaumweine

Flasche 1,50 L  
Euro

## Magnum

### Frankreich

<b>Gratiot Delugny, Champagne</b> Brut Sélection		115,00
<b>Marguet, Champagne</b> Shaman 14 Grand Cru extra brut	Demeter	173,00
<b>Benoît Lahaye, Champagne</b> Brut Natur	Biodynamisch	173,00
<b>Larmandier-Bernier, Champagne</b> 2009 Terre de Vertus	Biodynamisch	203,00
<b>De Sousa, Champagne</b> Réserve brut Grand Cru	Demeter	163,00

### Deutschland

<b>Frank John, Pfalz</b> 2013 Riesling Brut Nature 2010 Riesling Brut - 100 -	Demeter	129,00 299,00
-------------------------------------------------------------------------------------	---------	------------------

### Österreich

<b>Strohmeier, Steiermark</b> Rosé Brut	Biodynamisch	99,00
--------------------------------------------	--------------	-------

### Slovenien

<b>Movia, Goriska Brda</b> 2003 Puro Rosé	Biodynamisch	155,00
----------------------------------------------	--------------	--------

# Orange / Naturel

Flasche 1,50 L  
Euro

## Magnum

### Italien

<b>Gravner, Friaul</b>	Biodynamisch	
1998 Breg		293,00
2002 Ribolla Anfora		273,00
2005 Breg Anfora		273,00

### Österreich

<b>Christian Tschida, Burgenland</b>	Biodynamisch	
2015 Laissez Faire		199,00

### Frankreich

<b>Domaine Rietsch, Elsass</b>	Biodynamisch	
2014 Demoiselle Gewürztraminer		93,00
2015 Sylvaner Vieille Vigne		73,00

# Speisen

Preis  
Euro

## Viva con Aqua

Leise / Laut	0,75 L	5,90
Leise / Laut	0,33 L	2,70

## Proviant Berlin

Bio

Rhabarberschorle	0,33 L	3,10
Apfelschorle	0,33 L	3,10
Zitrone-Ingwer Limonade	0,33 L	3,10
Cola	0,33 L	3,50

## Julius Meinl

Espresso		1,90
Kaffee		1,90
Espresso doppio		2,50
Cappuccino		2,10

## Pilsener Urquell

Pils	0,33 L	3,10
------	--------	------