

# Schaumweine

Flasche 0,75 L  
Euro

## Deutschland

<b>Frank John, Pfalz</b>	Demeter	
2015 Riesling Brut Natur - 36 - <i>Buntsandstein, großes Holzfass</i>		27,50
<b>von Buhl, Pfalz</b>	Bio	
2017 Riesling Brut <i>Buntsandstein, Stahltank</i>		17,90
2016 Rosé Brut Spätburgunder, <i>Buntsandstein, Stahltank</i>		20,50
<b>Weingut am Stein, Franken</b>	Biodynamisch	
2019 Pure & Naked Cabernet Blanc, Sauvignon Blanc <i>Muschelkalk, Betonei, Holzfass, - ohne Schwefelzusatz -</i>		22,00

## Frankreich

<b>Gratiot Delugny, Champagne</b>		
Brut Sélection Chardonnay, Pinot Noir <i>Kalkstein, Stahltank</i>		33,50
Brut Rosé Pinot Noir, Chardonnay <i>Kalkstein, Stahltank</i>		35,50
2004 Millésimé Chardonnay <i>Kalkstein, Stahltank</i>		37,50
Histoire d'Hommes Chardonnay, Pinot Noir <i>Kalkstein, Holz</i>		39,00
<b>Larmandier-Bernier, Champagne</b>	Bio	
Longitude 1er Cru, Extra Brut Chardonnay <i>Kreideboden, Stahl und Holz</i>		55,00
<b>Francoise Bedel, Champagne</b>	Biodynamisch	
Vin Secret Extra Brut Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir <i>Kalkstein, emaillierter Tank, Holzfass</i>		57,00
2005 L' Ame de la Terre Extra Brut Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir <i>Kalkstein, emaillierter Tank, Holzfass</i>		75,00

# Schaumweine

Flasche 0,75 L  
Euro

## Frankreich

<b>De Sousa, Champagne</b>	Demeter	
Blanc de Blanc		
Réserve brut Grand Cru		55,00
Chardonnay		
<i>Kalk, Stahltank</i>		
<b>Vouette et Sorbée, Champagne</b>	Demeter	
Cuvée Fidèle, Extra Brut		67,50
Pinot Noir		
<i>Kimmeridge, Holz</i>		
<b>Sieur d'Arques, Roussillon</b>		
Crémant 1531 Brut		16,50
Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac		
<i>Kalk/Lehm, Stahl</i>		
Crémant 1531 Rosé Brut		16,50
Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir		
<i>Kalk/Lehm, Stahl</i>		

## Italien

<b>Pojer &amp; Sandri, Trentino</b>	Bio	
2017 Zero Infinito		20,50
Solaris		
<i>Vulkangestein, Stahltank, - ohne Schwefelzusatz -</i>		

## Spanien

<b>Recaredo, Penedes</b>	Demeter	
2015 Relats Gran Reserva Brut Nature		27,50
Xarel-lo, Chardonnay		
<i>Kalk, Holz</i>		
2013 Subtil Gran Reserva Brut Nature		45,00
Xarel-lo, Chardonnay		
<i>Kalk, Holz</i>		

## Österreich

<b>Pittnauer, Burgenland</b>	Biodynamisch	
2017 Perikönig		19,00
Rosenmuskateller		
<i>Sand, Lehm, Stahltank, - ohne Schwefelzusatz -, feinherb</i>		
<b>Fred Loimer, Kamptal</b>	Biodynamisch	
Pet Nat mit Achtung		14,90
Muskateller		
<i>Kalk, Holz, - ohne Schwefelzusatz -</i>		

Alle Weine sind trocken und enthalten Sulfite, wenn nicht anders angegeben

# Weissweine

Flasche 0,75 L  
Euro

## Aligoté

### Frankreich

#### **Mikulski, Burgund**

2014 Aligoté 22,00  
*Kalkboden, Holzfass*

## Chardonnay

### Frankreich

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

2015 Puligny Montrachet 59,00  
*Kalkboden, Barrique*

2015 Puligny Montrachet 1er Cru 81,00  
„Clavaillon“  
*Kalkboden, Barrique*

2015 Puligny Montrachet 1er Cru 81,00  
„Les Folatières“  
*Kalkboden, Barrique*

2015 Puligny Montrachet 1er Cru 81,00  
„Les Perrières“  
*Kalkboden, Barrique*

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

2018 Bourgogne „Haute Cotes de Beaune“ 26,00  
*Kalkboden, Mergel, Barrique*

2017 Meursault „Les Pierres“ 69,00  
*Kalkboden, Mergel, Barrique*

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

2017 Chassagne Montrachet 45,00  
*Kalkboden, Barrique*

2016 Chassagne Montrachet 1er Cru 69,00  
*Kalkboden, Barrique*

2017 Chassagne Montrachet 1er Cru 73,00  
„Les Embrazées“  
*Kalkboden, Barrique*

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

2016 Nuits Saint Georges 1er Cru 109,00  
„Clos de la Maréchale“  
*Kalkboden, Barrique*

# Weissweine

Flasche 0,75 L  
Euro

## Chardonnay

### Frankreich

#### **Remoissenet, Burgund**

2015 Saint Romain 49,00  
*Kalkboden, Mergel, Barrique*

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

2018 Puligny Montrachet 63,00  
*Kalkboden, Barrique*

2016 Puligny Montrachet 1er Cru 169,00  
„Les Combettes“  
*Kalkboden, Barrique*

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

Biodynamisch

2007 Mâcon-Verzé 43,00  
*Kalkboden, Barrique*

2017 Mâcon-Verzé 43,00  
*Kalkboden, Barrique*

2015 Bourgogne 69,00  
*Kalk- Tonboden, Barrique*

2015 Puligny-Montrachet 1er Cru 260,00  
„Les Combettes“  
*Kalk- Tonboden, Barrique*

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

2016 Bourgogne 38,00  
*Kalkstein, Barrique*

2015 Meursault „Les Narvaux - Dessous“ 69,00  
*Kalkstein, Barrique*

## Chardonnay

### Frankreich

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

2015 Meursault „Perrières“ 173,00  
*Kalkstein, Barrique*

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

2017 Macon - Uchizy „Les Maranches“ 38,00  
*Kalkstein, Holzfass*

# Weissweine

Flasche 0,75 L  
Euro

**Recrue des Sens, Burgund**                      Biodynamisch  
2014 DH Blanc    81,00  
*Kalkstein, Barrique, - ohne Schwefelzusatz -*

**Château de Bel Avenir, Burgund**              Biodynamisch  
2015 Bourgogne Blanc                                      24,50  
*Kalkstein, Stahltank, - ohne Schwefelzusatz -*

## Italien

**Manincor, Südtirol**                                      Biodynamisch  
2018 Sophie    32,50  
*Löss/Lehm, großes Holzfass*

## Deutschland

**Zähringer, Baden**                                      Demeter  
2018 Chardonnay    12,00  
*Löss/Lehm, Stahltank*

**Ziereisen, Baden**  
2016 Jaspis    81,00  
*Kalk, Löss, Barrique*

## Schweiz

**La Maison Carrée, Neuchâtel**                      Biodynamisch  
2018 Chardonnay    38,50  
*Kalk, Lehm, Barrique*

# Chasselas

## Schweiz

**La Maison Carrée, Neuchâtel**                      Biodynamisch  
2018 Blanc sur lie    18,50  
*Kalk, Lehm, großes Holzfass*

# Weissweine

Flasche 0,75 L  
Euro

## Chenin Blanc

### Frankreich

<b>Domaine Huet, Loire</b>	Biodynamisch	
2017 Le Haut Lieu		40,00
<i>Kalkstein, Lehm, Holzfass</i>		
2015 Le Haut Lieu „Moelleux“		33,50
<i>Kalkstein, Lehm, Holzfass, - Lieblich -</i>		

## Furmint

### Österreich

<b>Herrenhof Lamprecht, Steiermark</b>	Bio	
2018 vom Sandstein		18,00
<i>kalkiger Sandstein, großes Holzfass</i>		

### Ungarn

<b>Királyudvar, Tokaj</b>	Biodynamisch	
2008 Tokaji Furmint Sec		42,00
<i>Vulkangestein, großes Holzfass</i>		
2016 Tokaji Furmint Sec		33,00
<i>Vulkangestein, großes Holzfass</i>		

## Garganega

### Italien

<b>Musella, Venetien</b>	Demeter	
2016 Drago Bianco		13,90
<i>Kalk, Ton, Stahltank</i>		

## Gelber Muskateller

### Österreich

<b>Philipp Grassl, Carnuntum</b>		
2019 Gelber Muskateller		9,00
<i>Sand, Lehm, Stahltank</i>		

# Weissweine

Flasche 0,75 L  
Euro

## Grüner Veltliner

### Österreich

<b>Pratsch, Weinviertel</b>	Bio	
2018 Heiligenberg		13,90
<i>Löss/Lehm, großes Holzfass</i>		

## Grauburgunder

### Deutschland

<b>Hofmann, Rheinhessen</b>		
2019 Grauburgunder		8,90
<i>Muschelkalk, Stahltank</i>		

<b>Landgraf, Rheinhessen</b>	Bio	
2019 Grauburgunder		8,70
<i>Löss, Stahltank, großes Holzfass</i>		

<b>Phillip Kuhn, Pfalz</b>		
2019 vom Löss		14,50
<i>Löss, Stahltank</i>		

2017 Reserve		22,50
<i>Löss, Barrique</i>		

<b>Alexander Laible, Baden</b>		
2019 Grauburgunder **		13,00
<i>Muschelkalk, Löss, Stahltank</i>		

## Grauburgunder

### Deutschland

<b>Ziereisen, Baden</b>		
2018 Grauburgunder		11,00
<i>Kalk, Lehm, großes Holzfass</i>		

### Frankreich

<b>Marc Kreydenweiss, Elsass</b>	Biodynamisch	
2017 Lerchenberg		22,00
<i>Schiefer, Buntsandstein, großes Holzfass</i>		

# Weissweine

Flasche 0,75 L  
Euro

## Muscat

### Frankreich

**Zind-Humbrecht, Elsass** Biodynamisch  
2019 Turkheim 19,00  
*Lehm, großes Holzfass*

## Riesling

### Deutschland

**Alexander Laible, Baden**  
2019 Alte Reben 14,50  
*Kalkmergel, Stahltank*

**Weingut am Stein, Franken** Biodynamisch  
2017 Stettener Stein GG 43,00  
*Muschelkalk, Betonei, großes Holzfass*

**Clemens Busch, Mosel** Biodynamisch  
2019 Riesling trocken 9,90  
*Rotschiefer, Holzfass*

2018 Marienburger Kabinett 18,00  
*Schiefer, Holzfass, - Fruchtsüß -*

2018 „vom blauen Schiefer“ 22,50  
*Schiefer, Holzfass,*

2014 Marienburger Rothenpfad Reserve 46,00  
*Rotschiefer, Holzfass*

2015 Marienburger Rothenpfad GG 38,00  
*Rotschiefer, Holzfass*

2009 Marienburger Falkenlay 1. Lage 40,00  
*Grauschiefer, Holzfass, - Fruchtsüß -,*

**Immich-Batterieberg, Mosel**  
2018 Escheburg 18,50  
*Schiefer, Holzfass, - Halbtrocken -*

**Jakob Tennstedt, Mosel**  
2018 Sterntaucher 35,00  
*Schiefer, Holzfass, - ohne Schwefelzusatz -*

2018 Perlmutter 43,00  
*Schiefer, Holzfass, - ohne Schwefelzusatz -*



# Weissweine

Flasche 0,75 L  
Euro

## Riesling

### Deutschland

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

2017 Herrenberg Spätlese 13,90  
*Schiefer, Stahltank, - Fruchtsüß -*

#### **Tesch, Nahe**

2018 St. Remigiusberg 21,00  
*Vulkangestein, Stahltank*

2018 Unplugged 9,90  
*Roter Sandstein, Stahltank*

2016 Weißes Rauschen 12,50  
*Löss, Lehm, Stahltank*

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

Biodynamisch

2012 Idig GG 133,00  
*Kalk, großes Holzfass*

2015 Meerspinne GG 81,00  
*Kalkstein, Löss, Stahl, großes Holzfass*

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

Demeter

2018 Riesling 20,50  
*Buntsandstein, großes Holzfass*

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

Bio

2015 Freundstück GG 43,00  
*Buntsandstein/Kalk, großes Holzfass*

2015 Pechstein GG 57,00  
*Löss/Lehm, Kalkstein, großes Holzfass*

2016 Pechstein GG 58,00  
*Löss/Lehm, Kalkstein, großes Holzfass*

2016 Ungeheuer GG 41,00  
*Buntsandstein, Ton, großes Holzfass*

2017 Pechstein GG 51,00  
*Löss/Lehm, Kalk, großes Holzfass*

# Weissweine

Flasche 0,75 L  
Euro

## Riesling

### Deutschland

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

2019	Win Win	12,50
	<i>Löss/Lehm, großes Holzfass</i>	
2017	Grainhübel GG	30,00
	<i>Kalkmergel, Löss, großes Holzfass</i>	
2018	Ungeheuer GG	38,00
	<i>Buntsandstein, Ton, großes Holzfass</i>	
2018	Langenmorgen GG	38,00
	<i>Löss/Lehm, Kalk, großes Holzfass</i>	
2018	Pechstein GG	51,00
	<i>Löss/Lehm, Kalk, großes Holzfass</i>	

#### **Jörn, Rheingau**

2014	Roseneck	26,00
	<i>Löss/Lehm, Barrique</i>	
2014	Hasensprung „lieu-dit“ Bellersweg	30,00
	<i>Löss/Lehm, Barrique</i>	

#### **Landgraf, Rheinhessen**

Bio

2019	Kabinett	8,50
	<i>Tonmergel, Stahltank, - Fruchtsüß -</i>	
2006	Schloßberg	38,00
	<i>Tonmergel, Stahltank</i>	

### Frankreich

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

Biodynamisch

2014	Wiebelsberg Grand Cru	32,50
	<i>Kalk, großes Holzfass</i>	

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

Biodynamisch

2015	Stein	24,00
	<i>Kalk, Lehm, großes Holzfass</i>	

## Roter Veltliner

### Österreich

#### **Weingut Fritsch, Wagram**

Biodynamisch

2018	Roter Veltliner	19,90
	<i>Schiefer, Granit, Akazienholzfass, - unfiltriert -</i>	

# Weissweine

Flasche 0,75 L  
Euro

## Rotgipfler

### Österreich

**Johannes Gebeshuber, Thermenregion**

2018 Gumpoldkirchen 21,00  
*Muschelkalk, Holzfass*

## Sauvignon Blanc

### Italien

**Manincor, Südtirol**

Biodynamisch

2018 Tannenberg 29,00  
*Vulkangestein, großes Holzfass*

2016 Lieben Aich 53,00  
*sandiger Lehm, Porphy, großes Holzfass*

### Deutschland

**Zähringer, Baden**

Demeter

2019 Sauvignon Blanc 14,00  
*Löss/Lehm, Stahltank*

**Philipp Kuhn, Pfalz**

2018 Reserve 19,90  
*Kalkstein, Barrique*

**von Winning, Pfalz**

2019 Sauvignon Blanc II 12,50  
*Buntsandstein, Stahltank, großes Holzfass*

2017 Sauvignon Blanc I 23,00  
*Buntsandstein, Kalk, großes Holzfass*

**Hofmann, Rheinhessen**

2019 Sauvignon Blanc 12,00  
*Muschelkalk, Stahltank*

# Weissweine

Flasche 0,75 L  
Euro

## Sauvignon Blanc

### Frankreich

<b>Domaine Vacheron, Loire</b>	Demeter	
2019 Sancerre		24,50
<i>Silex, großes Holzfass</i>		
2017 Les Romains		52,00
<i>Silex, großes Holzfass</i>		

## Savagnin

### Frankreich

<b>Domaine Pignier, Jura</b>	Demeter	
2014 Savagnin		36,00
<i>Lehm, Kalk, Schiefer, Holzfass, - leicht oxidativ -</i>		

## Scheurebe

### Deutschland

<b>Max Müller, Franken</b>		
2019 Scheurebe		8,90
<i>Muschelkalk, Stahltank</i>		

## Silvaner

### Deutschland

<b>Max Müller, Franken</b>		
2019 Silvaner		8,90
<i>Muschelkalk, Stahltank</i>		
2017 Eigenart		25,00
<i>Muschelkalk, Holzfass</i>		

# Weissweine

Flasche 0,75 L  
Euro

## Viognier

### Deutschland

<b>Zähringer, Baden</b>	Demeter	
2018 Viognier „Castellberg“ <i>Löss/Lehm, großes Holzfass</i>		25,00
<b>Philipp Kuhn, Pfalz</b>		
2019 Reserve <i>Kalk, Barrique</i>		21,50

## Weissburgunder

### Deutschland

<b>Alexander Laible, Baden</b>		
2019 Weissburgunder ** <i>Muschelkalk, Löss, Stahltank</i>		13,50
<b>Brendel, Pfalz</b>		
2019 Weissburgunder <i>Löss, Lehm, Stahltank</i>		8,50
<b>Becker Landgraf, Rheinhessen</b>		
2019 Gau-Odernheim <i>Kalkmergel, Ton, großes Holzfass</i>		12,50
2018 Muschelkalk <i>Muschelkalk, Barrique</i>		22,50

## Xarel-lo

### Spanien

<b>Montrubi, Penedès</b>		
2017 White <i>Lehm, Kalk, Stahltank</i>		13,00

# Weissweine

Flasche 0,75 L  
Euro

## Cuvée weiss

### Deutschland

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

2018 Weissburgunder & Chardonnay 8,30  
*Kalkmergel, Ton, Stahltank, großes Holzfass*

### Frankreich

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

2017 La Fontaine aux Enfants Biodynamisch 25,90  
Pinot Blanc, Auxerrois  
*Granit, großes Holzfass*

#### **Domaine des Gravennes, Rhône**

2019 Tradition Biodynamisch 11,00  
Grenache Blanc, Marsanne,  
Roussane, Viognier  
*Sand, Stein, Stahltank*

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

2015 Vieilles Vignes Biodynamisch 49,00  
Macabeu, Grenache Blanc, Carignan Blanc,  
Chardonnay, Grenache Gris  
*Kalk, Schiefer, Lehm, Barrique und großes Holzfass*

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

2018 Blanc Biodynamisch 12,90  
Macabeu, Rolle, Carignan Blanc  
*Kalkboden, großes Holzfass*

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

2018 Blanc Biodynamisch 37,50  
Grenache Gris, Macabeu  
*Schiefer, großes Holzfass*

# Weissweine

Flasche 0,75 L  
Euro

## Cuvée weiss

### Österreich

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

2018 Klassik 11,50  
Zierfandler, Rotgipfler  
*Muschelkalk, Stahtankl*

#### **Moric, Burgenland**

2017 Supernatural 23,00  
Grüner Veltliner, Chardonnay  
*Schiefer, Quarz, großes Holzfass*      Biodynamisch

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

2017 Buchertberg 19,90  
Original steirischer Gemischter Satz  
*Sandstein, Schluff, großes Holzfass*      Bio

#### **Strohmeier, Steiermark**

2014 Weiss 7 30,00  
Pinot Blanc, Chardonnay  
*Gneiss, großes Holzfass, - ohne Schwefelzusatz -*      Biodynamisch

### Spanien

#### **Olivier Rivière, Rioja**

2018 La Bastid 23,90  
Viura, Malvasia, Grenache Blanc  
*Kalk, Lehm, großes Holzfass*

# Orange

Flasche 0,75 L  
Euro

## Deutschland

### **Ziereisen, Baden**

2016 Jaspis Unterirdisch 44,00  
Roter Gutedel  
*Kalk, Amphore, Barrique, - ohne Schwefelzusatz -*

### **Jörn, Rheingau**

2016 Basis 11,50  
Riesling  
*Taunusquarzit, Holzfass*

2014 Arancia 40,00  
Riesling  
*Taunusquarzit, Barrique*

### **Eymann, Pfalz**

N.V. Gewürztraminer MDG #3 33,00  
*Löss, Barrique, Solera-Verfahren*

Demeter

## Frankreich

### **Marc Kreydenweiss, Elsass**

2017 Moenchberg Grand Cru 36,50  
Pinot Gris  
*roter Sandstein, Kalk, großes Holzfass*

Biodynamisch

### **Domaine Rietsch, Elsass**

2018 Murmure 20,00  
Muskat Ottonel  
*Kalkmergel, Stahl*

Biodynamisch

### **Flo Busch, Languedoc**

2018 Pierre qui Rolle 18,50  
Rolle  
*Kalkmergel, Löss, Stahl, Barrique*

Biodynamisch



# Orange

Flasche 0,75 L  
Euro

## Italien

### **Joaquin, Kampanien**

2014 Ostrica 51,00  
Greco Bianco  
*Lehm, Kalk, Stahl, Holzfass*

### **COS, Sizilien**

2013 Pithos Bianco 32,00  
Grecanico  
*Kalk, Lehm, Quarz, Amphore*

2016 Zibibbo 33,90  
Moscato di Alexandria  
*Kalk, Lehm, Quarz, Amphore*

### **Grawü, Südtirol**

2015 Grawü 27,00  
Sauvignon Blanc, Pinot Grigio,  
Gewürztraminer  
*Porphy, Barrique*

### **Foradori, Trentino**

2017 Nosiola 37,50  
*Kalk, Lehm, Amphore*

## Österreich

### **Pittnauer, Burgenland**

2019 Perfekt Day 16,50  
Chardonnay, Muskat Ottonel  
*Kalk, Lehm, Barrique*

### **Strohmeier, Steiermark**

2013 Wein der Stille No 6 53,00  
Sauvignon Blanc, Chardonnay,  
Muskateller, Weißburgunder  
*Gneis, großes Holzfass, - ohne Schwefelzusatz -*

# Orange

Flasche 0,75 L  
Euro

## Österreich

**Pratsch, Weinviertel** Bio  
2015 Erdverbunden 33,00  
Grüner Veltliner  
*Löss/Lehm, großes Holzfass*

**Hajszan Neumann, Wien** Biodynamisch  
2018 Gemischter Satz „Natural“ 34,00  
Grüner Veltliner, Welschriesling, Weißburgunder, Traminer  
*Muschelkalk, Beton, - ohne Schwefelzusatz -*

## Slovenien

**Guerila, Primorje** Demeter  
2017 Retro 18,50  
Ribolla, Pinela, Zelen, Malvasia  
*Ton, Sand, Holzfass*

2015 Rebula Extreme 39,00  
Ribolla  
*Ton, Sand, Holzfass*

## Georgien

**Tsikhelishvili, Kachetien**  
2016 Alvani Rkatsiteli 32,50  
Rkatsiteli  
*Kalkstein, Lehm, Sand, Amphore*

**Château Mukhrani, Kachetien**  
2016 Qvevri 32,50  
Goruli Mtsvane, Rkatsiteli  
*Kalkstein, Amphore*

# Rosé / Blanc de Noir

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

## Deutschland

### **Ziereisen, Baden**

2019 Schmäterling 7,50  
Regent, Spätburgunder  
*Kalk, Stahl, großes Holzfass*

### **Öko Landbau Kraemer, Franken**

2017 Pinot Meunier 16,00  
*Muschelkalk, Barrique*

Bio

### **Tesch, Nahe**

2018 Deep Blue 11,00  
Spätburgunder  
*Löss/Lehm, Stahltank*

## Frankreich

### **Chartreux, Rhône**

2019 La nuit tout les chats sont gris 7,90  
Grenache Noir  
*Kalk, Lehm, Stahltank*

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

2016 Rosé 35,00  
Grenache Noir, Syrah  
*Kalk, Ton, großes Holzfass*

Biodynamisch

## Italien

### **Manincor, Südtirol**

2019 La Rose 22,00  
Lagrein, Merlot, Pinot Noir u.a.  
*Lehm, großes Holz*

Biodynamisch

## Spanien

### **Montrubi, Penedes**

2018 Gaintus 15,50  
Sumoll  
*Kalk, Lehm, Stahltank, Beton*

# Rotweine

Flasche 0,75 L  
Euro

## Barbera

### Slowenien

**Guerila, Primorje** Demeter  
2017 Selection 20,00  
*Ton, Sand, Stahl, großes Holzfass*

## Blaufränkisch

### Österreich

**Moric, Burgenland**  
2017 Blaufränkisch 19,50  
*Schiefer, Kalk, Stahl, großes Holzfass*

**Pittnauer, Burgenland** Biodynamisch  
2010 Ungerberg 39,00  
*Lehm, Barrique*

## Cabernet Franc

### Deutschland

**Philipp Kuhn, Pfalz**  
2016 Reserve 29,00  
*Kalkstein, Löss, Barrique*

## Carignan

### Spanien

**Martin Freixa, Monsant**  
2017 Samsó 18,00  
*Granit, Kalk, Barrique*

**Ferrer Bobet, Priorat**  
2014 Selecció Especial 99,00  
*Schiefer, Stahl, Zement, Barrique*

**Nin Ortiz, Priorat** Biodynamisch  
2017 Coma d'en Romeu 153,00  
*Llicorella Schiefer, Holzfass*

# Rotweine

Flasche 0,75 L  
Euro

## Frappato

### Italien

<b>Cos, Sizilien</b>	Biodynamisch	
2015 Frappato		22,50
<i>Kalk, Ton, Betontank</i>		

## Gamay

### Frankreich

<b>Nestor BÉlicard, Beaujolais</b>		
2019 Cuvée NB		11,00
<i>Granit, Stahl</i>		
2019 Fleurie		17,50
<i>Granit, Barrique</i>		
2018 Fleurie		17,50
<i>Granit, Stahl</i>		

## Grenache

### Spanien

<b>MontRubí, Penedès</b>		
2019 Black		17,00
<i>Kalk, Lehm, Holz</i>		

## Merlot

### Frankreich

<b>Roche-Audran, Rhône</b>	Demeter	
2019 Merlot		8,50
<i>Kalk, Lehm, großes Holzfass</i>		

## Nebbiolo

### Italien

<b>Ceretto, Piemont</b>	Bio	
2015 Barolo „Bricco Rocche“		273,00
<i>Sandstein, Barrique</i>		

# Rotweine

Flasche 0,75 L  
Euro

## Sankt Laurent

### Deutschland

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

2013 Muschelkalk 18,50  
*Muschelkalk, Barrique*

### Österreich

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

2018 St. Laurent 12,50  
*Schotter, Kalk, Stahl, Barrique*

#### **Pittnauer, Burgenland**

Biodynamisch

2016 Dorflage 14,50  
*Eisenhaltiger Schotter, Barrique*

## Sangiovese

### Italien

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

2018 Traluna 9,90  
*Lehm, Sand, großes Holzfass*

2016 Chianti Classico 16,50  
*Lehm, Sand, großes Holzfass*

#### **Avignonesi, Toscana**

2017 Rosso di Montepulciano 13,90  
*Sand, Lehm, großes Holzfass*

#### **Piombaia, Toscana**

Bio

2013 Brunello di Montalcino 41,00  
*Kalk, Schiefer, Stahl, großes Holzfass*

# Rotweine

Flasche 0,75 L  
Euro

## Spätburgunder / Pinot Noir

### Deutschland

<b>Enderle &amp; Moll, Baden</b>		Bio	
2015	Muschelkalk <i>Muschelkalk, Barrique</i>		42,50
<b>Ziereisen, Baden</b>			
2016	Schulen <i>Kalk, großes Holzfass</i>		23,90
2016	Jaspis <i>Kalk, Barrique</i>		53,00
<b>Frank John, Pfalz</b>		Demeter	
2015	Pinot Noir <i>Kalkstein, Barrique</i>		42,00
<b>Philipp Kuhn, Pfalz</b>			
2016	Kirschgarten GG <i>Kalkstein, Löss, Barrique</i>		40,00
2015	Steinbuckel GG <i>Kalkstein, Barrique</i>		42,50
<b>Becker Landgraf, Rheinhessen</b>			
2017	Gau-Odernheim <i>Kalkmergel, Ton, großes Holzfass</i>		12,50
2012	Rosenberg <i>Muschelkalk, Barrique</i>		22,50

# Rotweine

Flasche 0,75 L  
Euro

## Spätburgunder / Pinot Noir

### Frankreich

#### **Robert Groffier, Burgund**

2017 Bourgogne 49,00  
*Kalkstein, Barrique*

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

2016 Nuits Saint Georges 1 er Cru 131,00  
Clos de la Maréchale  
*Kalkstein, Barrique*

#### **Lechenaut, Burgund**

2016 Vosne Romanée 68,00  
*Kalkstein, Barrique*

2016 Nuits St. Georges 71,00  
*Kalkstein, Barrique*

2015 Chambolle Musigny 71,00  
*Kalkstein, Barrique*

#### **Robert Chevillon, Burgund**

2014 Nuits Saint Georges 158,00  
Les Saint Georges 1er Cru  
*Kalkstein, Barrique*

#### **Montille, Burgund**

2012 Beaune Grèves 1er Cru 70,00  
*Kalkstein, Barrique*

2012 Corton Clos du Roi Grand Cru 150,00  
*Kalkstein, Barrique*

## Spätburgunder / Pinot Noir

### Schweiz

#### **La Maison Carrée, Neuchâtel**

Biodynamisch

2018 Hauterive 36,00  
*Kalk, Sand, Barrique und großes Holzfass*



# Rotweine

Flasche 0,75 L  
Euro

## Syrah

### Österreich

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

2016 Reserve 37,00  
*Granit, Kalk, Barrique*

### Spanien

#### **Castell d'Encus, Costers del Segre**

2013 Thalarn 44,00  
*Kalk, Granit, Stein, Holz*

## Tempranillo

### Spanien

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

2016 Mauro 43,00  
*Lehm, Kalk, Barrique*

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

2017 Prima 16,00  
*Sandstein, Barrique*

2017 San Roman 38,50  
*Sandstein, Barrique*

## Teroldego

### Italien

#### **Foradori, Trentino**

2013 Foradori 21,50  
*Kalk, Granit, Betontank*

2014 Morei 32,00  
*Kalk, Granit, Amphore*

2014 Sgarzon 39,90  
*Kalk, Granit, Amphore*

## Zweigelt

### Österreich

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

2018 Zweigelt 8,50  
*Lehm, Schotter, Stahltank, Holzfass*

# Rotweine

Flasche 0,75 L  
Euro

## Cuvée rot

### Deutschland

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

2015 Luitmar 31,00  
Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Blaufränkisch  
*Kalk, Barrique*

### Frankreich

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

2016 Puydeval 12,50  
Cabernet Franc, Syrah, Merlot  
*Ton, Kalk, Holzfass*

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

2015 Vieilles Vignes 49,00  
Carignan, Syrah,  
Grenache, Mourvèdre,  
*Kalk, Schiefer, Barrique*

Biodynamisch

#### **Flo Busch, Languedoc**

2018 Pointe du Jour 27,00  
Carignan, Syrah  
*Kalkmergel, Löss, Barrique*

Biodynamisch

#### **Anne Gros & Tollot, Minervois**

2017 Fontanilles 23,00  
Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault  
*Kalkmergel, Sand, Stahltank, Holzfass*

#### **Domaine de Gravennes, Rhône**

2019 Lou Pitchoun 9,50  
Grenache, Syrah, Mourvèdre  
*Kalk, Ton, Stahl*

Bio

#### **Marc Kreydenweiss, Rhône**

2016 Les Grimaudes 11,00  
Grenache, Carignan  
*Kalkstein, Lehm, Sand, Barrique*

Biodynamisch

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

2017 Rouge 13,90  
Grenache, Carignan  
*Lehm, Kalk, Betontank*

Biodynamisch

# Rotweine

Flasche 0,75 L  
Euro

## Cuvée rot

### Italien

<b>Musella, Venetien</b>	Demeter	
2011 Amarone		53,00
Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, <i>Kalk, Ton, Holzfass</i>		

### Österreich

<b>Philipp Grassl, Carnuntum</b>		
2017 Neuberg		20,50
Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot <i>Lehm, Ton, Barrique</i>		

<b>Pittnauer, Burgenland</b>	Biodynamisch	
2016 Pannobile		27,50
Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent <i>Schotter, Lehm, Barrique</i>		

### Spanien

<b>Loxarel, Penedès</b>	Biodynamisch	
2013 Apel		17,50
Grenache, Merlot <i>Tonmergel, Amphore,</i> <i>- ohne Schwefelzusatz -</i>		

<b>Bodegas Binigrau, Mallorca</b>	Bio	
2015 E-Negre		16,50
Mantonegro, Merlot <i>Kalk, Holzfass</i>		
2017 Obac		18,50
Mantonegro, Callet, Merlot <i>Kalk, Barrique</i>		

### Spanien

<b>Olivier Rivière, Rioja</b>		
2018 Rayos Uva		11,90
Tempranillo, Graciano, Grenache <i>Kalk, Sand, Stahltank, großes Holzfass</i>		
2016 Ganko		39,00
Grenache, Mazuelo <i>Kalk, Sand, Barrique</i>		

# Rotweine

Flasche 1,50 L  
Euro

## Magnum

### Deutschland

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

2014 Pinot Noir "Thunderstruck" 78,00

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

2013 Pinot Noir 115,00

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

2013 Pinot Noir "Steinbuckel" GG 87,00

2013 Pinot Noir „Kirschgarten“ GG 97,00

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

Demeter

2014 Pinot Noir 107,00

2015 Pinot Noir 107,00

### Frankreich

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

2016 Beaujolais Villages 47,00  
- ohne Schwefelzusatz -

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

2014 Gevrey-Chambertin „Mes Cinq Terroirs“ 167,00

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

Biodynamisch

2013 Rouge 30,00

### Italien

#### **Foradori, Trentino**

Biodynamisch

2011 Foradori 49,00

#### **Mandrarossa, Sizilien**

2014 Timperosse 35,00

# Rotweine

Flasche 1,50 L  
Euro

## Magnum

### Österreich

<b>Pittnauer, Burgenland</b>	Biodynamisch	
2012 Pannobile		67,00

2013 Pannobile		67,00
----------------	--	-------

<b>Philipp Grassl, Carnuntum</b>		
2013 Zweigelt		22,00

### Spanien

<b>Nin Ortiz, Priorat</b>	Biodynamisch	
2010 Nit de Nin		175,00

# Weißweine

Flasche 1,50 L  
Euro

## Magnum

### Deutschland

<b>Clemens Busch, Mosel</b>	Biodynamisch	
2009 Marienburger Falkenlay 1. Lage - Fruchtsüß -,		87,00
<b>Weingut Kirsten, Mosel</b>	Bio	
2015 Riesling „Free Run“		107,00
<b>von Winning, Pfalz</b>		
2017 Riesling “Win Win”		27,50
2013 Riesling „U 500“		97,00
2015 Riesling „Grainübel“ GG		87,00
<b>Frank John, Pfalz</b>	Demeter	
2015 Riesling „Buntsandstein“		57,00

### Frankreich

<b>Rémi Jobard, Burgund</b>	Biodynamisch	
2011 Bourgogne Blanc		78,00
<b>Lucien le Moine, Burgund</b>		
2011 Meursault “Perrieres” 1er Cru		207,00
<b>Marc Kreydenweiss, Elsass</b>	Biodynamisch	
2013 Clos du Val d’Eleon		53,00
2013 Wiebelsberg Grand Cru		77,00
<b>Domaine Rietsch, Elsass</b>	Biodynamisch	
n.V. Pas a Pas		57,00
<b>Domaine de la Borde, Jura</b>	Biodynamisch	
2014 Foudre à Canon		59,00
2013 Côte de Caillot		63,00
<b>Domaine de l’Horizon, Roussillon</b>	Biodynamisch	
2009 Blanc		107,00
2011 Blanc		107,00
2012 Rosé		101,00

# Schaumweine

Flasche 1,50 L  
Euro

## Magnum

### Frankreich

<b>Gratiot Delugny, Champagne</b> Brut Sélection		75,00
<b>Marguet, Champagne</b> Shaman 14 Grand Cru extra brut	Demeter	133,00
<b>Benoît Lahaye, Champagne</b> Brut Natur	Biodynamisch	133,00
<b>Larmandier-Bernier, Champagne</b> 2009 Terre de Vertus	Biodynamisch	163,00
<b>De Sousa, Champagne</b> Réserve brut Grand Cru	Demeter	123,00

### Deutschland

<b>Frank John, Pfalz</b> 2013 Riesling Brut Nature	Demeter	189,00
2010 Riesling Brut - 100 -		259,00

### Slovenien

<b>Movia, Goriska Brda</b> 2003 Puro Rosé	Biodynamisch	115,00
--	--------------	--------

# Orange / Naturel

Flasche 1,50 L  
Euro

## Magnum

### Italien

<b>Gravner, Friaul</b>	Biodynamisch	
1998 Breg		257,00
2002 Ribolla Anfora		221,00
2005 Breg Anfora		237,00

### Österreich

<b>Christian Tschida, Burgenland</b>	Biodynamisch	
2015 Laissez Faire		1163,00

### Frankreich

<b>Domaine Rietsch, Elsass</b>	Biodynamisch	
2014 Demoiselle Gewürztraminer		57,00
2015 Sylvaner Vieille Vigne		37,00





Alle Weine sind trocken und enthalten Sulfite, wenn nicht anders angegeben