



Weinkarte

dorfal 
location catering more



Prosecco Spumante di Treviso extra dry DOC

Ponte

Italien · Veneto

Art.-Nr. 909003

Hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase frischer Auftakt mit einem Hauch von Würze und Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel, Birne und blumigen Noten.

Angenehm lebendig, leicht und ausgewogen zeigt sich dieser Prosecco im Gaumen. Mit einer feinen, prickelnden Perlage, die bis in den frisch-fruchtigen Abgang anhält.

Ein unkomplizierter Prosecco mit gradliniger Struktur, der viel Genuss vermittelt.



Glera



Im Edeltank vinifiziert und ausgebaut



Optimal zwischen dem ersten und zweiten Jahr



8 – 10°

Amuse-bouche, Melonen mit Rohschinken,
Früchtewähe, Panna Cotta

6 x 0,75 lt / 11,0 % vol





BIO & VEGAN M-use Alcohol free sparkling

Pizzolato

Italien · Veneto

Art.-Nr. 924208

Dieser alkoholfreie, bio und vegane Sparkling ist keineswegs eine Alternative zum Prosecco sondern der Hauptakteur der bei keinem Aperò fehlen darf. Den Auftakt macht die knackig fruchtige Aromatik die an grünen Apfel, Birne und Zitrone erinnert. Im Gaumen setzt sich der fruchtige Eindruck mit Noten von Steinobst (Aprikose, Pfirsich) fort und hallt noch im langanhaltenden Finale nach. Ein frischer und prickelnder Genuss, bei dem man sich mit seinen 0.0 Vol.% Alkohol gerne auch einen Nachschlag holen darf.



Glera



Die Herstellung dieses alkoholfreien Getränks erfolgt auf Grundlage von nicht vergorenem Most aus der Glera Traube



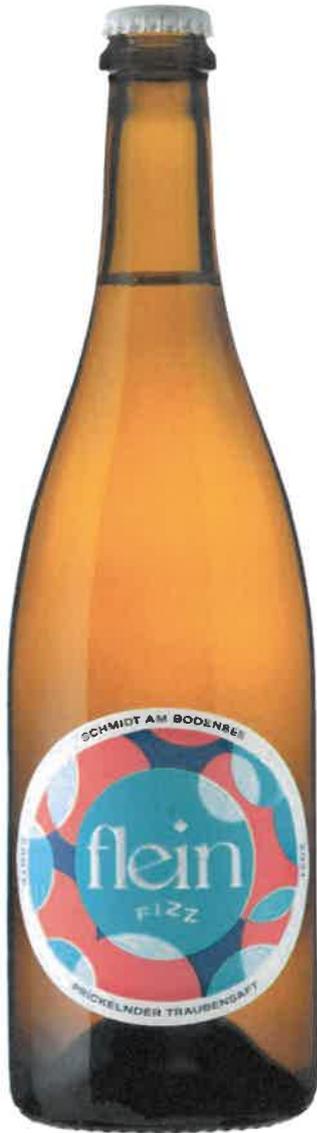
Optimal zwischen dem ersten und zweiten Jahr



4 – 6°

Aperò / Aperitif, kalte Platte, Antipasti

6 x 0,75 lt / 0 % vol



Flein Fizz Traubensaft

Schmidt am Bodensee

Deutschland · Bodensee

Art.-Nr. 923779

Dieser prickelnder Traubensaft verdankt seine fruchtigen Aromen (grüner Apfel, Birne, Aprikose) dem Müller-Thurgau und dem Bacchus - typische Rebsorten der Weinbauregionen Bayerischer Bodensee und Franken. Zu den Fruchtaromen gesellen sich vor allem in der Nase blumige Noten von Lindenblüte und Holunder dazu. Ein richtig schönes, explosives Bouquet, das an eine Blumenwiese erinnert. Der Flein Fizz ist die perfekte alkoholfreie Alternative zum öden Orangenjus oder Wasser. Darauf stossen wir gerne an. 100 % Handarbeit, sortenrein naturbelassen, ohne künstliche Zusätze, 0 % Alkohol.



Bacchus, Müller-Thurgau



Handlese, sanfte Pressung, Pasteurisierung



Optimal zwischen dem ersten und zweiten Jahr



6-8°

6 x 0,74 lt / 0% vol



Tempranillo Blanco DOCa 2018

Bodegas Nivarius

Spanien · Rioja

Art.-Nr. 916614

Komplexe, ausdrucksstarke Nase mit tropischen Früchten, weißen Blumen und delikaten Gewürznoten.

Der Auftakt ist leicht lieblich mit frischen, mineralischen und zitrischen Aromen, wobei die subtile Struktur gleichzeitig für Fülle sorgt.

In der Tat überzeugt dieser reinsortige Weisswein durch seinen vielschichtigen Charakter und weist somit auch gutes Lagerpotenzial aus.



Tempranillo Blanco



Während vier Monaten auf der Feinhefe im Barrique ausgebaut



Optimal zwischen dem zweiten und vierten Jahr



8–10°

6 x 0,75 lt / 13,5 % vol



Roero Arneis DOCG 2020

Guidobono

Italien · Piemont

Art.-Nr. 908632

Arneis bedeutet im lokalen Dialekt extrovertiert und rebellisch, steht auf der Rückenetikette. Dieser Weisse, aus der autochthonen Rebsorte des Roero gekellert, zeigt auch Charakter und Sortentypizität.

Das Bouquet in der Nase offenbart eine breite Fruchtpalette: Aprikose, Ananas, Mango, Pfirsich und grüner Apfel. Dazu gesellen sich Aromen, die an Lindenblüte und Kamille, Salbei denken lassen.

Auch im Gaumen überzeugt er durch seine fruchtige, légère Struktur, seine Reintönigkeit und Gradlinigkeit. Das Zusammenspiel von Süsse und Säure macht viel Spass und überzeugt im Finale.



Arneis



Im Edelstahltank ausgebaut



Optimal zwischen dem ersten und vierten Jahr



11 – 13°

Antipasti, Charcuterie, Kalte Platte, Pastete, Quiche, Fischgerichte, Risotto

6 x 0,75 lt / 13,5 % vol



Lugana DOC
Domini Veneti
Italien · Veneto
Art.-Nr. 918093

Der Lugana DOC hat seinen Namen vom Produktionsgebiet Lugana, das sich am Südufer des Gardasees befindet und zwischen den Provinzen Brescia und Verona aufgeteilt ist. Das Strohgelb im Glas verspricht einen zarten Wein. Die Nase bestätigt dies mit wunderbaren Pfirsicharomen und einem Hauch florale Noten. Im Gaumen weist der Wein ein geschmeidiges Mundgefühl auf und verfügt über einen aromatischen, langanhaltenden Abgang.

-  Trebbiano
-  Während einigen Monaten auf der Hefe im Edelstahltank gereift
-  Optimal zwischen dem ersten und vierten Jahr
-  8–10°

6 x 0,75 lt / 13 % vol





Château de Perroy Cuvée Prestige AOC La Côte 2019

Château de Perroy

Schweiz · Waadt

Art.-Nr. 904720

Im Bouquet offenbaren sich intensive Fruchtaromen (Birne, Quitte, Pfirsich, Melone), die durch eine feine Honignote akzentuiert werden. Dazu gesellen sich Blüten-, Blumenaromen, die auf Anrieb gefallen.

Auf dem tonhaltigen Boden des CHÂTEAU DE PERROY entsteht ein gradliniger, fruchtiger und harmonischer Weisswein, der die Rebsorte und das Terroir perfekt zum Ausdruck bringt. Das ausgewogene Zusammenspiel eines gehaltvollen Körpers und einer nachhaltigen Struktur prägt den Sinneseindruck.

Dieser Waadtländer Weisswein von CHÂTEAU DE PERROY zeigt im lange anhaltenden Finale Profil und Charakter!



Chasselas



Im Edeltank ausgebaut



Optimal zwischen dem ersten und vierten Jahr



8 – 10°

Hors-d'oeuvre, Süsswasserfisch, Pastete, Käseplatte

6 x 0,75 lt / 13,0 % vol



Chardonnay de Peissy AOC 2018

Cave & Domaine Les Perrières

Schweiz · Genf

Art.-Nr. 916041

Ein feingliedriger, eleganter Genfer Chardonnay, der sich in der Nase ankündigt! Harmonisch geprägt von tropischen Noten wie Mango, Kiwi und Grapefruit zeigt sich die Klasse dieses Weins.

Der Auftakt ist breit und dicht gewoben, ohne dass darunter die Eleganz und die Frische in den Hintergrund gedrängt werden. Passionsfrucht, Melone und Ananas sowie Zitrone bilden ein spannendes Wechselspiel der Aromen, das sich bis in den Abgang hineinzieht.

Ein gelungener Chardonnay, bei dem die tropische Komplexität vollumfänglich zum Ausdruck kommt!



Chardonnay



Während 5 Monaten im Edelstahltank ausgebaut



Optimal zwischen dem ersten und dem dritten Jahr



8 – 10°

Apero, Hummer, Loup de mer, Poularde,
Gemüseauflauf

6 x 0,75 lt / 13,0 % vol



Grüner Veltliner Fels am Wagram QW

Weinhof Waldschütz

Österreich · Wagram

Art.-Nr. 917569

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zart nach Honigmelone und Mango, Nuancen von Blütenhonig, einladendes Bukett. Saftig, reifer gelber Apfel, frisch strukturiert, stoffig, feine Fruchtsüsse, mineralischer Nachhall, facettenreicher Speisenbegleiter.



Grüner Veltliner



Im Edelstahltank und in gebrauchten Barriques



Optimal zwischen dem ersten und dritten Jahr



10–11°

6 x 0,75 lt / 12,5 % vol





Grands Vins du Maraudeur Petite Arvine AOC 2020

Cordonier & Lamon

Schweiz · Wallis

Art.-Nr. 902128

Der Auftakt ist grossartig: vielfältige, komplexe Aromen von Zitrusfrüchten (rosa Grapefruit, Limonen), Blüten in Kombination mit exotischen, mineralischen Noten.

Die straffe, tiefgründige Fruchtstruktur verleiht dieser Petite Arvine ein ausgeprägtes Rückgrat, das von einem eleganten, vielschichtigen Körper umgeben ist. Es ist ein Wein mit Format und Tiefe.

Das fruchtige Genusserlebnis ist im Finale von grosser Tragweite.



Petite Arvine



Im Edelstahltank ausgebaut



Optimal zwischen dem zweiten und fünften Jahr



9 - 11°

Fischgerichte, Geflügel, Kalbfleisch, Weichkäse

6 x 0,75 lt / 13,1 % vol



La Miranda Tinto DO 2018

Secastilla

Spanien · Somontano

Art.-Nr. 905933

La Miranda, in Anlehnung an einen Frauennamen, wurde die Einzellage (Pago auf Spanisch) benannt. Die Nase ist verführerisch: intensive Aromatik von frisch-fruchtigen und reifen, getrockneten Früchten. Dazu gesellen sich dezente Röst- und Gewürznoten.

Im Gaumen präsentiert sich eine frische Fruchtstruktur, die durch eine saftige Gerbstofftextur unterstützt wird.

Die Tannine haben in ihrer Jugend noch leichte Kanten und Ecken, das passt zu diesem Tinto, der im Abgang anhält.



Garnacha, Parraleta, Syrah



Während acht Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut



Optimal zwischen dem zweiten und vierten Jahr



16 – 18°

Rindsbraten, Kaninchen, Eintopf, Paella, Pilzgerichte

6 x 0,75 lt / 14,0 % vol



Beronia Reserva DOCa 2017

Bodegas Beronia

Spanien · Rioja

Art.-Nr. 905941

Ein strukturierter Wein: Fein, elegant, frisch-fruchtig und vielschichtig - mit Sinneseindrücken, die an Blumenaromen, an vegetabile Noten und an Ausbauaromen denken lassen - präsentiert er sich in der Nase.

Es ist ein typischer Charakterwein, der keine Zweifel über seine Qualität aufkommen lässt: Die aromatische Vielfalt, die filigrane Struktur, die Ausgewogenheit lassen die Herzen höher schlagen und versprechen ein Genusserebnis der ersten Güte.

Dieses Versprechen wird in der aromatischen und strukturellen Nachhaltigkeit im Finale mehr als nur erfüllt.



Tempranillo, Graciano, Mazuelo



Während 18 Monaten im Barrique (französischer und amerikanischer Eiche) ausgebaut



Optimal zwischen dem fünften und zehnten Jahr



16 – 18°

Lamm, Rindsfleisch (z.B. Braten, Entrecôte, Stroganoff, Ragout), Federwild, gereifter Käse

6 x 0,75 lt / 14,0 % vol



Château de Perroy Cuvée Prestige AOC La Côte 2018

Château de Perroy

Schweiz · Waadt

Art.-Nr. 904486

Das einmalige Terroir des CHÂTEAU DE PERROY schafft die Basis und ist auch gleichzeitig der Garant für einen ausgewogenen, facettenreichen Waadtländer Rotwein der oberen Qualitätsstufe.

Die intensiven, reintonigen, reifen Fruchtaromen (Himbeeren, Erdbeeren) und die dezenten Gewürznoten in der Nase erfüllen schon im Bouquet die hohen Erwartungen in diesen Grand Cru.

Aber auch im Gaumen und im Finale weiss dieser Pinot von CHÂTEAU DE PERROY durch seine zugängliche Textur und durch seine fruchtige Struktur zu überzeugen.



Pinot Noir



Im Edelstahltank ausgebaut



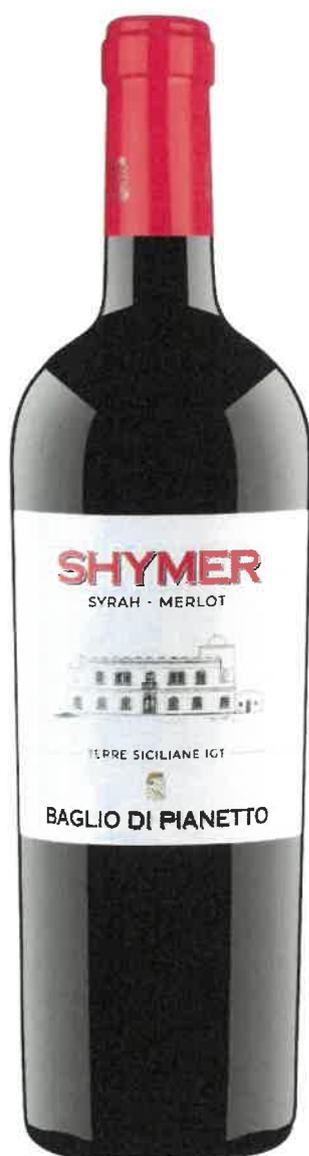
Optimal zwischen dem zweiten und vierten Jahr



14 – 16°

Grilladen, Kalbfleisch (z.B. Zürcher Geschnetzeltes, gefüllte Kalbsbrust)

6 x 0,70 lt / 14,0 % vol



Shymer IGT 2017

Baglio di Pianetto

Italien · Sizilien

Art.-Nr. 908641

Die reife Fruchtaromatik (Brombeere, Cassis, Süsskirsche, Pflaume) im Bouquet macht aufmerksam und lässt auf eine spannende Auseinandersetzung mit einem Wein schliessen, der einiges zu bieten hat.

Dazu gesellen sich Gewürznoten, die an Pfeffer, Lakritze und Schwarztee erinnern. Die Erwartungen werden nicht enttäuscht: reife Beerenfrucht, samtige Gerbstoffe, eine erfrischende Struktur und ein gradliniges Finale.

Die Assemblage zweier französischer Rebsorten im heissen Klima Siziliens offenbart eine andere Dimension, die zu überzeugen weiss und viele neue Aspekte vereint.



Merlot, Syrah



Während zehn Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut



Optimal zwischen dem dritten und sechsten Jahr



16 – 18°

Grilladen, Roastbeef, Lamm, Pasta alla panna

6 x 0,75 lt / 14,5 % vol



Blauer Zweigelt Trocken
Fels am Wagram QW
Weinhof Waldschütz
Österreich · Kamptal

Art.-Nr. 921322

Schon während des Einschenkens dieses Zweigelts vom Weinhof Waldschütz macht sich ein kräftiger und vor allem angenehm beeriger Duft im Glas erkennbar. Die tief violette Farbe, mit dezenten roten Reflexen, bringt Freude auf den ersten Schluck. Die sofort erkennbaren Schlieren am Glasrand deuten schon auf einen sehr dichten und kräftigen Wein hin. Einmal am Gaumen angekommen, möchte dieser kräftige und körperreiche Zweigelt-Geschmack kaum enden. Angefangen von vollreifen dunklen Beeren (Brombeeren) zieht sich der Geschmack bis in das Kirschige, wobei man aber auch Spuren von vollreifen Weichseln erkennen kann. Der Zweigelt überzeugt mit einer ausgewogenen Tanninstruktur, die aufgrund des reinen Stahltankausbaues nicht erdrückend ist und einem fast nie enden wollendem langem Abgang.

-  Zweigelt
-  Während einigen Monaten im Eichenholzfass ausgebaut
-  Optimal zwischen dem dritten und zehnten Jahr
-  16 – 17°

Kalbssteak, Kartoffelgratin, Käse, Schafskäse, Ziegenweickäse

6 x 0,75 lt / 13,5 % vol





Primoduca Primitivo di Manduria DOP 2019

Vinicola Mediterranea

Italien · Apulien

Art.-Nr. 905853

Das Bouquet ist von Gewürznoten (Lakritze, Vanille, Zimt) und einer guten Prise Röstaromen, die an Tabak, Schokolade, Kaffee und Teer denken lassen, sowie von sehr reifer Fruchtaromatik (Pflaumenmus, Kirschkonfitüre, Rosinen) geprägt.

Es ist ein klassischer Süditaliener, der sowohl leckere wie typisch-fruchtige Seiten aufweist.

Die reifen Gerbstoffe sind präsent, und die fruchtige Textur hinterlässt einen mundfüllenden Sinneseindruck, der bis ins lange Finale anhält.



Primitivo



Während einigen Monaten im Barrique
ausgebaut



Optimal zwischen dem zweiten und fünften Jahr



16 – 18°

Pasta, Pizza, Fleischspieß vom Grill, gereifter Käse

6 x 0,75 lt / 14,0 % vol



Torbae Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2019

Domini Veneti

Italien · Venetien

Art.-Nr. 905578

Das Traubengut für diesen exzellenten Valpolicella Classico Superiore stammt ausschliesslich aus den Rebbergen der Gemeinde Torbe. Dass es sich um einen mächtigen Ripasso handelt, zeigt sich schon in der Nase: verführerische Frucht (Brombeere, Erdbeere, Kirsche), gedörrte Früchte (Rosinen, Banane), Gewürze (Vanille, Zimt, Süssholz) und Nuancen von Ausbau- und Reifearomen.

Im Gaumen offenbart sich eine Ausgewogenheit der Strukturelemente und die präsenten sowie samtigen Gerbstoffe stehen mit der Fruchtstruktur im Einklang.

Es ist ein konzentrierter Wein mit Klasse und Profil, der sich auch ganz besonders durch sein äusserst vorteilhaftes Preis-Leistungs-Verhältnis auszeichnen vermag.



Corvina, Rondinella, Corvinone



Während 8 - 10 Monaten in traditionellen, grossen Eichenfässern ausgebaut, anschliessend für weitere sechs Monate in der Flasche gereift



Optimal zwischen dem zweiten und siebten Jahr



17 – 19°

Fleischgerichte (z.B. Braten, Steaks), Lasagne, Cannelloni, reife Käsesorten

6 x 0,75 lt / 13,5 % vol



Trus Crianza DO 2017

Bodegas Trus

Spanien · Ribera del Duero

Art.-Nr. 916619

Die Nase versichert schon viel: Komplexe Aromen von Kirschen, Lebkuchen und Beerengelee. Der Auftakt hält was die Nase verspricht.

Im Auftakt überzeugen gekochte Aromen wie Pflaumenmus, sowie auch frische Holunderbeeren.

Die perfekte Kombination aus Fülle, Frische und Süsse garantieren ein wunderbar warmes Geschmackserlebnis, dass bis ins lange Finale anhält.



Tinto Fino



Während 14 Monaten im französischen Barrique ausgebaut



Optimal zwischen dem dritten und siebten Jahr



16–18°

6 x 0,75 lt / 14,0 % vol



Il Pino di Biserno Toscana IGT

Tenuta di Biserno

Italien · Toscana

Art.-Nr. 916522

Tiefgründig, komplex, imposant: Der leuchtende Stern am Himmel der «Supertuscans» betört die Nase mit intensiven Cassisnoten und dem Duft von Zedernholz und Leder. Nicht nur der Gambero Rosso meint: einfach wunderbar!

Die Trauben für den Il Pino di Biserno werden von Hand gelesen und auf Sortierfischen streng selektioniert. Die Maischegärung findet während drei bis vier Wochen in Edelstahltanks bei 28° C statt. Danach wird der biologische Säureabbau je zur Hälfte in neuen Barriques und in Edelstahltanks vollzogen.

Fast schwarzes Purpurrot mit violetten Reflexen. Sehr füllige, facettenreiche und expressive Nase. Tiefgründige dunkle Fruchtnoten, Cassis, Zedern, Mokka, Veilchen, Menthol, etwas Leder, Speck und Tabak. Im Gaumen mundfüllend und fleischig mit einer sehr komplexen Aromenvielfalt.

Herrlich satte, aber feinkörnige Tannine und eine perfekt integrierte Säure sorgen für die nötige Struktur. Zu den Aromen der Nase gesellen sich zusätzlich noch Noten von süssen Kräutern. Langer, intensiver und cremiger Abgang.



Cabernet franc, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon



Der Wein reift während zwölf Monaten in neuen und zweijährigen französischen Barriques

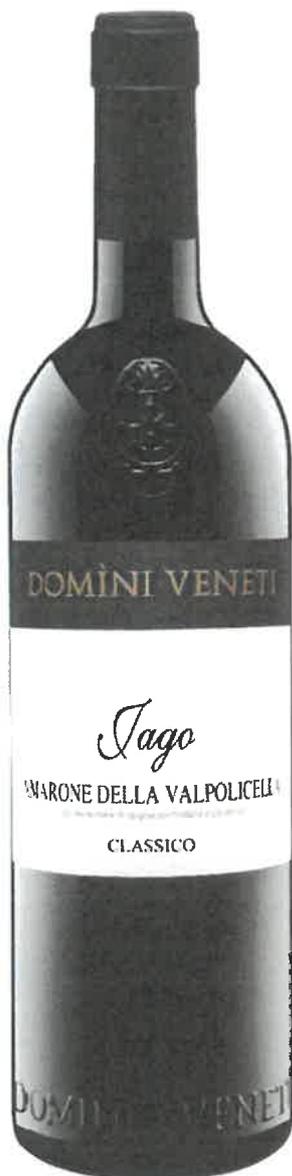


Optimal zwischen dem dritten und achten Jahr



16 – 18°

6 x 0,75 lt / 14,5 % vol



Amarone della Valpolicella Classico Vigneti di Jago DOC 2016

Domini Veneti

Italien · Veneto

Art.-Nr. 683219

Durch die natürliche Lufttrocknung der Trauben erhöht sich die Konzentration von Aroma- und Extraktstoffen, was diesem Amarone aus der Steillage JAGO seine Komplexität und seine Dichte verleiht. Belörende Aromen von gedörrten Früchten, von exotischen Gewürzen und von wohl dosierten Ausbaunoten offenbaren sich im intensiven Bouquet.

Die grosse Stärke dieses tiefgründigen Weins ist die Konzentration und das Zusammenspiel der drei Strukturelemente Gerbstoff, Alkohol und Säure, die in einer beinahe perfekten Art miteinander harmonieren.

Dieser Premium Wein von DOMINI VENETI hat Rückgrat und eine Komplexität, die im extrem anhaltenden Finale wunderschön zum Ausdruck kommt.



Corvina, Corvinone, Rondinella



Ausbau in neuen 225 Literer Bârique Fässern aus französischer Allier- oder Nevers Fichte für ca. 24 Monate und anschliessend für weitere 12 Monate in der Flasche gereift



Optimal zwischen dem sechsten und zehnten Jahr



17 – 19°

Truthahn mit Kartoffelgratin und Wintergemüse, Wildgerichte, Teigwaren an Pilzsauce, Hartkäse (z.B. Parmesan, Sbrinz, gereifter Gruyère)

6 x 0.75 l / 16.5 % vol





Recioto della Valpolicella

Classico DOC

Domini Veneti

Italien · Veneto

Art.-Nr. 922957

Was Sie hier im Glas vorfinden, ist schon etwas ganz Besonderes: In der Nase offenbaren sich überreife Fruchtaromen (Beerengelee, -likör) gekochte und getrocknete Früchte (Dörripflaume, Rosinen). Es ist ein Rotwein mit weichen, samtigen Gerbstoffen, einer komplexen und dichten Struktur und einer natürlichen Restsüsse – ein roter Dessertwein also! Der langen Tradition folgend werden in der Weinanbauregion Valpolicella die besten und gesunden Trauben in Kistchen ausgelegt und angetrocknet. So verlieren sie auf natürliche Weise einen grossen Teil ihres Gewichtes und gewinnen dadurch an Konzentration. Nach der klassischen Kelterung bleibt ein natürlicher Gehalt an Restsüsse. Das Resultat davon ist ein runder, weicher Wein, der Gehalt und Körper aufweist und gleichzeitig über markante süssliche Aspekte verfügt. Dieser Recioto della Valpolicella Classico von DOMINI VENETI ist ein Versuch wert!



Rondinella, Molinara, Corvina



Während sechs Monaten im Edelstahltank ausgebaut, anschliessend für weitere vier Monate auf der Flasche gereift



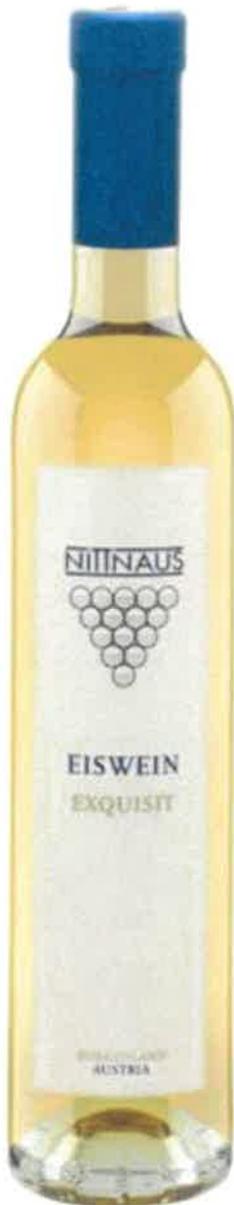
Optimal zwischen dem zweiten und fünften Jahr



12 – 15°

Blauschimmelkäse (z.B. Gorgonzola, Roquefort),
frische Erdbeeren, Frucht-Wähe, Zigarre

24 x 0,375 lt / 12,5 % vol



Eiswein Exquisit QmP

Weingut Hans & Christine Nittnaus
Österreich · Burgenland

Art.-Nr. 907243

Für diese Spezialität wurden ausgesuchte Trauben bei Minustemperaturen (-9° C), wenn sie also gefroren sind, gelesen. Dabei spielen der Aufwand, die Zeit, die aufgewendete Energie und das grosse Risiko keine Rolle. Einzig und allein die Qualität zählt.

Aus dem hochkonzentrierten Most entstand ein eleganter Eiswein mit exotischen Fruchtnoten, die an Ananas, Passionsfrucht, Litschi, Papaya und Feigen erinnern. Dabei zeigt die Nase ein intensives, vielschichtiges Bouquet von gedörrten Aprikosen, vollreifen Stachelbeeren, von Honig und von süssen Gewürzen.

Die natürliche Restsüsse ist markant, die spürbare Fruchtsäure prägt den weiteren Verlauf; Süsse und Säure begleiten diesen Eiswein in perfektem Wechselspiel in den sehr langen Abgang. Was soll man dazu noch mehr sagen?



Grüner Veltliner



Während zwölf Monaten im Edelstahltank ausgebaut



Optimal zwischen dem vierten und fünfzehnten Jahr



7 – 9°

Blauschimmelkäse, Foie gras, oder als Meditations-wein,
der ganz alleine genossen werden will

6 x 0,375 lt / 10,5 % vol

WEINKARTE

PROSECCO

Preise in CHF exkl. MwSt

Prosecco Spumante di Treviso	75 cl	29.-
Pizzolato M-use <i>alkoholfrei</i>	75 cl	31.-
Flein Fizz Traubensaft <i>alkoholfrei</i>	74 cl	33.-

WEISSWEIN

Tempranillo blanco DOCa Bodegas Nivarius	75 cl	29.-
Roero Arneis DOCG Guidobono	75 cl	31.-
Lugana Domini Veneti	75 cl	33.-
Château de Perroy Cuvée Prestige AOC La Côte	75 cl	33.-
Chardonnay de Peissy AOC Cave & Dme Les Perrières	75 cl	33.-
Grüner Veltliner Fels am Wagram	75 cl	35.-
Garands Vins du Maraudeur Petite Arvine AOC	75 cl	39.-

ROTWEIN

La Miranda Tinto	75 cl	32.-
Beronia Reserva DOCa	75 cl	34.-
Château de Perroy Cuvée	75 cl	36.-
Shymer IGT	75 cl	36.-
Blauer Zweigelt Fels am Wagram	75 cl	37.-
Primoduca Primitivo Manduria	75 cl	38.-
Torbae Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC	75 cl	38.-
Trus Crianza DO	75 cl	46.-
Il Pino di Biserno	75 cl	79.-
Amarone della Valpolicella Classico DOC	75 cl	85.-

DESSERTWEIN

Recioto della Valpolicella	37.5 cl	36.-
Eiswein Exquisit	37.5 cl	45.-

* Auf Anfrage regionaler Wein von Weingut Hausammann und Weingut Lenz möglich