

# Weinkarte

## Rosé und Schaumwein

<u>Deutschland / Italien</u>	0,25 l	Flasche
<b>Rosé feinherb 2016</b> „Neef-Emmich“, Deutschland, 11,5 %, halbtrocken, feine Beerennote	5,80 €	17,- €
<b>Cuvée Conde 2016</b> Schaumwein rosé „Montegrande“, Italien, 11,5 %, Barbera- und Rabosotrauben	6,20 €	18,- €
<b>Corbi Nello</b> lieblicher, roter Schaumwein „Montegrande“, Italien, 9,5 %, erinnert an Sauerkirschen und Veilchen	6,20 €	18,- €
<b>Prosecco di Valdobbiadene DOC</b> Italien, extra trocken, 11 %, Marca Oro	(0,1l) 3,00 € Magnum 1,5 l	19,- € 36,- €

## Weisswein

### Österreich

<b>Hauswein „Grüner Veltliner“</b> „Retzl“, Heiligenstein, trocken	Weinschorle	3,80 € 2,50 € (0,5 l)	4,20 €
<b>Grüner Veltliner, Rosengartl 2016</b> „Retzl“, Heiligenstein, 12,5 %, trocken, pfeffrige Würze, fruchtbetont		5,20 €	15,- €
<b>Riesling 2016</b> „Retzl“, Heiligenstein, 12,5%, trocken, leichter Pfirsich- und Marillenduft		6,20 €	18,- €
<b>Chardonnay 2016</b> „Retzl“, Heiligenstein, 12,5 %, halbtrocken, saftige, exotische Fruchtnote		6,20 €	18,- €
<b>Sauvignon Blanc 2015</b> „Retzl“, Heiligenstein, 12,5 %, halbtrocken, lebhaft, erinnert an Stachelbeeren			22,- €

<u>Deutschland</u>	0,25 l	Flasche
<b>Müller Thurgau, 2015</b> „Moselland Akzente“, 10,5 %, lieblich, duftet nach reifen Früchten	5,20 €	15,- €
<b>Westhofener Weißburgunder 2015</b> „Neef-Emmich“, 13 %, trocken, Duft erinnert an gelben Früchten, im Eichenfass gelagert	6,50 €	19,- €
<b>Rivaner 2016</b> „Neef-Emmich“, 11,5 %, halbtrocken, leicht und frisch, passt gut zu leichten Gerichten	6,20€	18,- €
<u>Italien</u>		
<b>Luna sul Poggio 2016</b> „Il Poggio di Gavi“, Piemont, 12,5 %, trocken, riecht nach grünem Apfel und Blüten		24,- €
<b>Pinot Grigio 2015 DOP</b> „La Tunella“ Friuli Colli Orientali, 13 %, trocken, goldgelbe Farbe, harmoniert zum Fisch		24,- €
<b>Lugana 2016 DOC</b> „Ottella“, Verona, 12 %, halbtrocken, samtig und fruchtig	8,20 €	24,- €
<b>Castearo 2015 IGT</b> „Montegrande“, Veneto, 12,5 %, trocken, Moscato Secco, lässt exotische Früchte, feinste Gewürze und Williamsbirne erkennen	6,20€	18,- €
<b>Olivetani 2014 DOC</b> „Ca´Lustra“, Veneto, Bioweingut seit 2010, 12 % Pinot Grigio, Sauvignon und Moscatotrauben	6,20 €	18,- €
<b>Serprino 2015 DOC</b> „Ca´Lustra“, Veneto, 11 %, zart und fruchtig, leicht prickelnd	6,20 €	18,- €
<b>Colomba Platino 2014 DOC</b> „Duca di Salaparuta“, Sicilia, 12,5 %, trocken, schmeckt nach Zitrusfrüchten und Exoten		28,- €

## Rotwein

<u>Österreich/Deutschland</u>	0,25 l	<u>Flasche</u>
<b>Hauswein „Zweigelt“</b>	3,80 €	
„Retzl“, Österreich, trocken	Weinschorle 2,50 € (0,5l)	4,20 €
<b>St. Laurent 2015</b>	6,20€	18,- €
„Neef-Emmich“, 12,5 % Deutschland, trocken, fruchtige Aromen von Schwarzkirsche, Holunder und Cassis		
<b>Bermersheimer Dornfelder barrique 2013</b>	7,50€	22,- €
„Neef-Emmich“, 14 %, Deutschland, trocken, gehaltvoll, im Eichenfass gereift, Cassis, Sauerkirsche und dunkle Schokolade prägen den Geschmack		
<u>Frankreich</u>		
<b>Bordeaux AOC 2012</b>		22,- €
„Chateau Relais de la Poste“, 13,5 %, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot kräftig im Geschmack, passt hervorragend zu Fleischgerichte		
<u>Spanien</u>		
<b>Rioja DOC Reserva 2012</b>		21,- €
„Bodegas Pastor Diaz“, 90% Tempranillo, 10 % Graciano, trocken, 13,5 %, Aromen von Kirsche und Vanille		
<b>Rioja Crianza DOC 2013</b>		19,- €
„Bodegas Pastor Diaz“, 85 % Tempranillo, 10 % Garnacha, 5 % Graciano trocken, 13,5 %, erinnert an Kirschen und Schokolade		
<u>Italien</u>		
<b>Cabernet 2015</b>	5,50 €	16,- €
„Montegrande“, Veneto, 13,5 %, halbtrocken, Brombeere und feine Gewürze		
<b>Notte di Galileo DOC Riserva 2012</b>	8,00 €	22,- €
„Colli Euganei“, Veneto, 14 %, trocken, 60 % Merlot, 40 % Cabernet, 15-18 Monate in Barrique	Magnum 1,5 l	39,- €
	Balthazar 3 l	75,- €
<b>Girapoggio 2009 DOC</b>	8,20 €	24,- €
„Ca´Lustra“, Bioweingut seit 2010, Colli Euganei, Cabernet, 14 %, trocken	Magnum 1,5 l	50,- €
	(Jahrgang 2008)	

<u>Italien</u>	<u>0,25 l</u>	<u>Flasche</u>
<b>Sassonerò 2011 DOC</b>	8,20 €	24,- €
„Ca´Lustra“, Bioweingut seit 2010, Colli Euganei, Merlot, 14,5 %, Magnum 1,5 l		50,- €
<b>Valpolicella classico 2016 DOC</b>		21,- €
„Stefano Accordini“, Veneto, 12,5%, trocken, Kirsch- und Waldbeeraromen		
<b>Scabi 2013 DOC</b>		27,- €
„San Valentino“ Emilia Romagna, 13 %, trocken, Sangiovese und Syrah Kräftig nach Beeren, Waldfrüchte und Schokolade		
<b>Santa Cristina 2015 IGT</b>	7,50 €	22,- €
„Antinori“, Toscana, 12,5 %, trocken, saftig, würzig, anschmiegsam und rund		
<b>Chianti 2015 DOCG</b>		25,- €
„Marchesi de´ Frescobaldi“, Toscana, 12,5 %, trocken, rote Beeren und blumige Aromen		
<b>Morellino di Scansano 2013 DOCG</b>		25,- €
„Terenzi“, Toscana, 13 %, trocken, eleganter Wein mit Charakter, robinrot		
<b>Moreccio 2013 DOC</b>		26,- €
„Casa di Terra“, Bolgheri, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah, 13,5 %, trocken große Fruchttiefe, leichte Holznote und Gewürze		
<b>Maronea 2009 DOC</b>		59,- €
„Casa di Terra“, Bolgheri, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, 15 %, trocken Aroma nach reifen Beeren und Kaffee, eleganter, kräftiger Rotwein		
<b>Mosaico 2011 DOC</b>		35,- €
„Casa di Terra“, Bolgheri, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot, 14,5%, trocken am Gaumen kräftig nach Cassis, Brombeeren und Tabak trotzdem sehr samtig		
<b>Col di Sasso 2012 IGT</b>		22,- €
„Banfi“, Montalcino, 13 %, trocken, Cabernet Sauvignon und Sangiovese frisches Bouquet mit Gewürznote		
<b>Negroamaro 2013 IGP</b>		22,- €
„L´Antesi“ Apulien, 12,5 %, trocken, Waldfrüchte und Kirschnote		
<b>Terre 2012 IGT</b>		33,- €
„Terre di Campo Sasso“ Apulien, 14 %, trocken, Primitivo, Syrah und Malvasia nera kräftiges dunkelrot, aromatisch und besonders feinwürziger Cuvée		
<b>Titolo 2012 DOC</b>		45,- €
„Elena Fucci“ Basilicata, 14,5 %, trocken, Rebsorte: Aglianico, intensive Aromen von Brombeeren		

## Süsswein

<u>Italien</u>	Glas 0,1 l	Flasche 0,5 l
<b>Nero Musqué (Rotwein)IGT</b> Ca' Lustra, Bioweingut, schwarze Muskattraube	4,- €	18,- €
<b>Marzemino Passito 2009 (Rotwein)</b> Ca' Lustra, Bioweingut, IGT	4,- €	18,- €
<b>Recioto di Soave, Classico 2011</b> Cadis, fruchtig, leichter Vanillegeschmack, goldgelb	4,- €	18,- €
<b>Fior d'Arancio 2013 Süßer Schaumwein</b> „Montegrande“, DOCG, 6 %, Moscato, exotische Früchte, weiße Blüten	2,80 €	(0,75 l) 17,- €