



## UNSERE EMPFEHLUNG

### 4-Gang-Menü

\*\*\*

**Kartoffelsalat** // verschiedene Kartoffeln aus der Region, warme Senf-Vinaigrette<sup>5</sup>, Pastinaken-Petersilien-Creme, Lauch Öl, knusprige Kartoffelschalen, Dill, Frühlingszwiebeln  
*Cecilia // Iberieli, Khaketi, Georgien, 2019*

\*\*\*

**Rote Bete Tartar** // gebackene und fermentierte Rote Bete, pochierter Wirsing, Mandel-Meerrettich-Creme<sup>3,7</sup>, Essiggurken, Senfsaat<sup>5</sup>, Radicchio, Rote-Bete-Chips, Schnittlauch  
*Gamayhameha // David Large, Beaujolais, Frankreich, 2020*

\*\*\*

### Erfrischung

\*\*\*

**Kürbis-Mole** // leicht scharfe Mole aus Hokkaido-Kürbis<sup>3</sup>, gegrillter Butternuss-Kürbis, glasierter Tempeh<sup>8</sup>, geröstete Schalotten, Apfel, Radieschen, Kürbiskerne  
*Chkhaveri // Iberieli, Guria, Georgien, 2020*

\*\*\*

**Vanille-Eis** // gerösteter und glasierter Apfel, Butterscotch-Haselnuss-Miso-Sauce<sup>4</sup>, salziger Mandelcrumble<sup>3</sup>  
*Pet Nat Muskateller & Veltliner // Loimer, Langenlois, Österreich, 2020*

### 4-Gang-Menü 56

**Weinbegleitung 31**  
**Saisonale alkoholfreie Begleitung 25**

*Alle unsere Produkte kommen aus nachhaltigem Anbau.  
Wir arbeiten überwiegend mit regionalen und saisonalen Zutaten.  
„Gersi“ kompostiert alle unsere Reste.*

<sup>1</sup>Weizen <sup>2</sup>Roggen <sup>3</sup>Mandel <sup>4</sup>Haselnuss <sup>5</sup>Senf <sup>6</sup>Sellerie <sup>7</sup>Walnuss <sup>8</sup>Soja <sup>9</sup>Gluten <sup>10</sup>Koffein <sup>11</sup>Sesam

Alle Preise inkl. 7% MwSt.



## WINTERMENÜ

\*\*\*

**Kartoffelsalat** // verschiedene Kartoffeln aus der Region, warme Senf-Vinaigrette<sup>5</sup>, Pastinaken-Petersilien-Creme, Lauch Öl, knusprige Kartoffelschalen, Dill, Frühlingszwiebeln  
*Cecilia // Iberieli, Khaketi, Georgien, 2019*

**Rote Bete Tartar** // gebackene und fermentierte Rote Bete, pochierter Wirsing, Mandel-Meerrettich-Creme<sup>3,7</sup>, Essiggurken, Senfsaat<sup>5</sup>, Radicchio, Rote-Bete-Chips, Schnittlauch  
*Gamayhameha // David Large, Beaujolais, Frankreich, 2020*

**Maisbrot** // Süßkartoffelpüree, Austernpilze "al pastor", leicht scharfe Tomatensalsa, fermentierter Rotkohl, Rettich, Koriander, Orange  
*Sauvignon Blanc Réserve // Stefan Bietighöfer, Pfalz, 2020*

\*\*\*

**Hausgemachte Spaghetti** // cremige Sauerteig-Brioche-Sauce<sup>1,3,9</sup>, glasierter Knollensellerie<sup>6</sup>, Sauerteigbrösel<sup>1,9</sup>, Grapefruit-Pfeffer, Zitronenzeste, frischer Meerrettich  
*Riesling Roter Schiefer // Clemens Busch, Mosel, 2020*

**Gerösteter Spitzkohl** // gerösteter und marinierter Spitzkohl, Kartoffelpüree, eingelegte Shiitake-Pilze, Lauch- und Pilz-Dashi, Sesam<sup>11</sup>, Schnittlauch  
*Sancerre // Domaine de la Jolive, Loire, Frankreich, 2020*

**Kürbis-Mole** // leicht scharfe Mole aus Hokkaido-Kürbis<sup>3</sup>, gegrillter Butternuss-Kürbis, glasierter Tempeh<sup>8</sup>, geröstete Schalotten, Apfel, Radieschen, Kürbiskerne  
*Chkhaveri // Iberieli, Guria, Georgien, 2020*

\*\*\*

**Vanille-Eis** // gerösteter und glasierter Apfel, Butterscotch-Haselnuss-Miso-Sauce<sup>4</sup>, salziger Mandelcrumble<sup>3</sup>  
*Pet Nat Muskateller & Veltliner // Loimer, Langenlois, Österreich, 2020*

**FREA-Cookie-Sandwich** // FREA-Cookie<sup>1,3,9</sup>, Schokoladenkuchen<sup>1,3,9</sup>, Kaffee-Haselnuss-Mandel-Eis<sup>3,4,10</sup>, Kakao-Nibs, Schokoladen-Ganache aus hausgemachter FREA-Schokolade, Rote-Bete-Sauce  
*Trudy Port // Niepoort, Douro, Portugal*

**3-Gang-Menü 46    4-Gang-Menü 56    5-Gang-Menü 66**

**Kinder-Menü (fragen Sie bitte unseren Service) 17**

<sup>1</sup>Weizen <sup>2</sup>Roggen <sup>3</sup>Mandel <sup>4</sup>Haselnuss <sup>5</sup>Senf <sup>6</sup>Sellerie <sup>7</sup>Walnuss <sup>8</sup>Soja <sup>9</sup>Gluten <sup>10</sup>Koffein <sup>11</sup>Sesam

Alle Preise inkl. 7% MwSt.



## GETRÄNKEKARTE

### WASSER

Still // gefiltert & mineralisiert // 0,25l / 0,7l	2,5 / 5
Sprudel // gefiltert & mineralisiert // 0,25l / 0,7l	2,5 / 5

### SOFTS

Hausgemachter Kombucha // 0,25l / 0,7l	5,5 / 14
Regionaler Bio-Apfelsaft // 0,25l	4
Regionaler Bio-Apfel-Rote-Bete Saft // 0,25l	4
Tonic Water // Aqua Monaco // 0,23l	4
Herbal Tonic // Aqua Monaco // 0,23l	4,2
Ginger Beer // Aqua Monaco // 0,23l	4

### KAFFEE & TEE

Espresso // einfach / doppelt	2,5 / 3,5
Americano // 0,2l	3,5
Espresso Macchiato // hausgemachte Haselnussmilch <sub>1</sub> , einfach / doppelt	3 / 3,8
Haselnusskaffee // hausgemachte Haselnussmilch <sub>1</sub> // 0,25l	5,5
Iced Hazelnut Latte // hausgemachte Haselnussmilch <sub>1</sub> // 0,25l	5,5
Hausgemachte Haselnussmilch <sub>1</sub> // 0,15l	4,5
Kännchen Tee // 0,5l	5

### BIER

Edelpils Zzzisch // Lammsbräu, Neumarkt, 4,7% // 0,33l	4
EdelHell // Lammsbräu, Neumarkt, 5,0% // 0,33l	4
Dinkel // Lammsbräu, Neumarkt, 5,2% // 0,33l	4
Rotbier // Quartiermeister, Wittichenau, 5,2% // 0,33l	3,5
Freibier // alkoholfrei, Quartiermeister, Wittichenau // 0,33l	3,5

<sub>1</sub> Haselnuss

Alle Preise inkl. 19% MwSt.



## DRINKS

<b>Mondino Spritz</b> // bitter, süß & saftig Mondino Aperitivo, Riesling Brut	10
---	----

<b>Slow Sloe</b> // sauer & erfrischend Leopold Sloe Gin, Rhabarber, Avaa Verjus, Jülg Crémant, hausgemachtes Rosenspray	13
---	----

<b>Almond Garden</b> // nussig & fruchtig Oel's 3 Gin, Walcher Amaretto, Apfel, Soda	12
---	----

<b>Purple Illusion</b> // kräuterig & blumig The Illusionist Gin, Rovero Weißer Vermuth, Aqua Monaco Herbal Tonic	13,5
--	------

<b>Autumn Leaves</b> // cremig & würzig Don R*** Rum, hausgemachter Zimtsirup, Zitrone, Aquafaba	13
---	----

<b>Smokey Vanilla</b> // rauchig & beerig Kleiner Lord No4 Whiskey, Mondino Aperitivo, Cassislikör, hausgemachter Vanillesirup	13
---	----

<b>FREA Espresso Martini</b> // geröstet & anregend Owl's Vodka, hausgemachter Kaffeelikör, Espresso	12
---	----

## MOCKTAILS

<b>Carrot Mule</b> Karottensaft, Apfel, hausgemachter Vanillesirup, Zitrone, Ginger Beer	7,5
---	-----

<b>Rhubarb Tonic</b> Rhabarbersaft, Birne, hausgemachter Zimtsirup, Zitrone, Herbal Tonic	7,5
--	-----

Für mehr klassische Cocktails fragen Sie bitte den Service.

<sub>1</sub> Haselnuss

Alle Preise inkl. 19% MwSt.



## WEISSWEIN



	0,1l	0,75l
Grauburgunder // Reibold, Pfalz, 2020	6	35
Sauvignon Blanc Réserve // Stefan Bietighöfer, Pfalz, 2020	7	42
Sancerre // Domaine de la Jolive, Loire, Frankreich, 2020	7	42
Riesling Roter Schiefer // Clemens Busch, Mosel, 2020	7	42
Vinel-o Blanco // Partida Creus, Tarragona, Spanien, 2020	8	48
Cecilia // Iberieli, Khaketi, Georgien, 2019	9	54
Le Soleillant Blanc // Jean-Marie Chenivess & Fils, Rhône, Frankreich, 2020		35
Riesling Grauer Schiefer // Clemens Busch, Mosel, 2020		35
Naked White // Heinrich, Burgenland, Österreich, 2020		38
Chardonnay // Alois Lageder, Südtirol, Italien, 2020		42
Grüner Veltliner Tradition // Dürnberg, Falkenstein, Österreich, 2017		45
Grauburgunder Full of Rage // Full, Rheinhessen, 2019		45
Gewürztraminer Full of Fun // Full, Rheinhessen, 2020		48
Chardonnay Grande Réserve // Stefan Bietighöfer, Pfalz, 2018		48
Welschriesling Freyheit // Heinrich, Burgenland, Österreich, 2017		50
Le Vigneron Grec // Lalioti Korinthias, Papargyriou, Griechenland, 2020		50
Kalk und Kiesel // Claus Preisinger, Burgenland, Österreich, 2020		50
Chardonnay Dos Argenté // David Large, Beaujolais, Frankreich, 2020		52
Riesling Briedeler Herzchen // Immich-Batterieberg, Mosel, 2019		52
Tsitska-Tsolikouri // Baia Wine, Imerieti, Georgien, 2020		54
Spiegelberg Pinot Gris GG // Heitlinger, Baden, 2017		58
Lay Purus Riesling // Rita & Rudolf Trossen, Mosel, 2018		60
Weißburgunder Leithaberg // Heinrich, Burgenland, Österreich, 2015		70
Graue Freyheit // Heinrich, Burgenland, Österreich, 2018		75
Riesling Marienburg Fahrlay GG // Clemens Busch, Mosel, 2017		80

Naturwein Orange Wine

Alle Weine enthalten Sulfite.  
Alle Preise inkl. 19% MwSt.



## ROSÉWEIN



	0,1l	0,75l
BOOM Rosé non Filtré // Schnaitman, Württemberg, 2018	6	35
Chkhaveri // Iberieli, Guria, Georgien, 2020	9	54
Der Sonne am nächsten // Collective Z, Pfalz, 2018		42
Rosé vom Opok // Weingut Muster, Südsteiermark, Österreich, 2019		54

## SCHAUMWEIN



	0,1l	0,75l
Pet Nat Muskateller & Veltliner // Loimer, Langenlois, Österreich, 2020	6	35
Crémant // Jülg, Pfalz, 2019	7	42
Champagne Heri Hodie Premier Cru // Roger Coulon, Vrgny, Frankreich	13	80
Pet Nat Rosé // Barth, Rheingau, 2018		50
Blanc de Noir // Philipp Kuhn, Pfalz, 2017		58
Langenlois Grande Reserve // Loimer, Langenlois, Österreich, 2014		75
Longitude Champagne // Larmandier-Bernier, Vertus, Frankreich		95

## SÜSSWEIN



	0,1l	0,75l
Riesling Fructus // Barth, Rheingau, 2019	5	30
Trudy Port // Niepoort, Douro, Portugal	8	48
	<b>0,05l</b>	<b>0,375l</b>
Scheurebe Auslese // Bassermann-Jordan, Rheinland-Pfalz, 2019	8	48
Zierfandler Eiswein // Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Österreich, 2018	12	72

Naturwein

Alle Weine enthalten Sulfite.  
Alle Preise inkl. 19% MwSt.




0,1l



0,75l

## ROTWEIN

Gamayhameha // David Large, Beaujolais, Frankreich, 2020	7	42
Spektakel Dornfelder // Collective Z, Pfalz, 2018 	7	42
Mariage Spätburgunder // Carolin & Erik Riffel, Rheinhessen, 2015	7	42
Valpolicella Superiore // Tasi, Veneto, Italien, 2017 	8	48
Edmond // Jean-Marie Chenivresse & Fils, Rhône, Frankreich, 2019	9	54
Naked Red // Heinrich, Burgenland, Österreich, 2017		30
Puszta Libre // Claus Preisinger, Burgenland, Österreich, 2020 		35
Entdeckung der Langsamkeit // Château Montfin, Corbières, Frankreich, 2017		40
Swanti // La Vedetta Wines, Barbaresco, Italien, 2019		40
Albahra // Bodega Envita, Mancha, Spanien, 2019		42
Pas Pareil // Domaine Grand Guilhem, Corbière, Frankreich, 2018 		45
Merlot // Alois Lageder, Südtirol, Italien, 2014 & 2017		48
Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, Griechenland, 2018		48
L'Esprit de l'Horizon // Domaine de l'Horizon, Roussillon, Frankreich, 2017		54
Collecció Syrah // Albet i Noya, Penedès, Spanien, 2016		58
Pannobile // Heinrich, Burgenland, Österreich, 2017		65
Gimmeldingen Spätburgunder // Christmann, Pfalz, 2015		65
Finca la Milana // Albet i Noya, Penedès, Spanien, 2014		70
Luitmar // Philipp Kuhn, Pfalz, 2017		75
Pinot Noir Steinbuckel GG // Philipp Kuhn, Pfalz, 2015		95

 Naturwein

Alle Weine enthalten Sulfite.  
Alle Preise inkl. 19% MwSt.



## OUR RECOMMENDATION

### 4-Course Menu

\*\*\*

**Potato salad** // variety of potatoes from the region, warm mustard vinaigrette<sup>5</sup>, parsnips and parsley cream, leek oil, crispy potato skin, dill, , spring onions  
*Cecilia // Iberieli, Khaketi, Georgia, 2019*

\*\*\*

**Beetroot tartar** // baked and fermented beetroot, poached savoy cabbage, almond and horseradish cream<sup>3,7</sup>, pickles, mustard seeds<sup>5</sup>, radicchio, beetroot chips, chives  
*Gamayhameha // David Large, Beaujolais, France, 2020*

\*\*\*

### Refreshment

\*\*\*

**Pumpkin mole** // slightly spicy Hokkaido pumpkin mole<sup>3</sup>, grilled butternut squash, glazed tempeh<sup>8</sup>, roasted shallots, fresh apple and radishes, pumpkin seeds  
*Chkhaveri // Iberieli, Guria, Georgia, 2020*

\*\*\*

**Vanilla ice cream** // roasted and glazed apple, butterscotch and hazelnut miso sauce<sup>4</sup>, salty almond crumble<sup>3</sup>  
*Pet Nat // Loimer, Langenlois, Austria, 2020*

### 4-course menu 56

*wine-pairing 31*  
*seasonal alcohol-free pairing 25*

*All our products come from sustainable cultivation.*  
*We mainly work with regional and seasonal ingredients.*  
*"Gersi" composts all our leftovers.*

<sup>1</sup>wheat <sup>2</sup>rye <sup>3</sup>almond <sup>4</sup>hazelnut <sup>5</sup>mustard <sup>6</sup>celery <sup>7</sup>walnut <sup>8</sup>soy <sup>9</sup>gluten <sup>10</sup>caffeine <sup>11</sup>sesame

All prices include 7% VAT.



## WINTER MENU

\*\*\*

**Potato salad** // variety of potatoes from the region, warm mustard vinaigrette<sup>5</sup>, parsnips and parsley cream, leek oil, crispy potato skin, dill, , spring onions  
*Cecilia // Iberieli, Khaketi, Georgia, 2019*

**Beetroot tartar** // baked and fermented beetroot, poached savoy cabbage, almond and horseradish cream<sup>3,7</sup>, pickles, mustard seeds<sup>5</sup>, radicchio, beetroot chips, chives  
*Gamayhameha // David Large, Beaujolais, France, 2020*

**Corn bread** // sweet potato mash, king oyster mushrooms "al pastor", slightly spicy tomato salsa, fermented red cabbage, radish, coriander, orange  
*Sauvignon Blanc Réserve // Stefan Bietighöfer, Palatinate, 2020*

\*\*\*

**Homemade spaghetti** // creamy sourdough-brioche-sauce<sup>1,3,9</sup>, roasted and glazed celeriac<sup>6</sup>, sourdough breadcrumbs<sup>1,9</sup>, grapefruit pepper, lemon zest, fresh horseradish  
*Riesling Roter Schiefer // Clemens Busch, Moselle, 2020*

**Roasted cabbage** // marinated and roasted cabbage, potato mash, pickled shiitake mushrooms, leek mushroom dashi, sesame<sup>11</sup>, chives  
*Sancerre // Domaine de la Jolive, Loire, France, 2020*

**Pumpkin mole** // slightly spicy Hokkaido pumpkin mole<sup>3</sup>, grilled butternut squash, glazed tempeh<sup>8</sup>, roasted shallots, apple, radish, pumpkin seeds  
*Chkhaveri // Iberieli, Guria, Georgia, 2020*

\*\*\*

**Vanilla ice cream** // roasted and glazed apple, butterscotch and hazelnut miso sauce<sup>4</sup>, salty almond crumble<sup>3</sup>  
*Pet Nat // Loimer, Langenlois, Austria, 2020*

**FREA cookie sandwich** // FREA cookie<sup>1,3,9</sup>, chocolate bisquit<sup>1,3,9</sup>, coffee hazelnut and almond ice cream<sup>3,4,10</sup>, cocoa nibs, chocolate ganache made from homemade chocolate, beetroot sauce  
*Trudy Port // Niepoort, Douro, Portugal*

**3-course menu 46**

**4-course menu 56**

**5-course menu 66**

kid's menu (please ask our service)

17

<sup>1</sup>wheat <sup>2</sup>rye <sup>3</sup>almond <sup>4</sup>hazelnut <sup>5</sup>mustard <sup>6</sup>celery <sup>7</sup>walnut <sup>8</sup>soy <sup>9</sup>gluten <sup>10</sup>caffeine <sup>11</sup>sesame

All prices include 7% VAT.



## DRINK MENU

### WATER

Still // filtered & mineralized // 0,25l / 0,7l	2,5 / 5
Sparkling // filtered & mineralized // 0,25l / 0,7l	2,5 / 5

### SOFTS

Homemade kombucha // 0,25l / 0,7l	5,5 / 14
Regional organic apple juice // 0,25l	4
Regional organic apple beetroot juice // 0,25l	4
Tonic Water // Aqua Monaco // 0,23l	4
Herbal Tonic // Aqua Monaco // 0,23l	4,2
Ginger Beer // Aqua Monaco // 0,23l	4

### COFFEE & TEA

Espresso // single / double	2,5 / 3,5
Americano // 0,2l	3,5
Espresso Macchiato // handmade hazelnut milk <sub>2</sub> , single / double	3 / 3,8
Hazelnut coffee // handmade hazelnut milk <sub>2</sub> // 0,25l	4,5
Iced hazelnut latte // handmade hazelnut milk <sub>2</sub> // 0,25l	5,5
Handmade hazelnut milk <sub>2</sub> // 0,15l	4,5
Pot of Tee // 0,5l	5

### BEER

Pilsner Zzzisch // Lammsbräu, Neumarkt, 4,7% // 0,33l	4
Light beer // Lammsbräu, Neumarkt, 5,0% // 0,33l	4
Spelled beer // Lammsbräu, Neumarkt, 5,2% // 0,33l	4
Red beer // Quartiermeister, Wittichenau, 5,2% // 0,33l	3,5
Freibier // alcohol-free, Quartiermeister, Wittichenau // 0,33l	3,5

<sub>1</sub> hazelnut

All prices include 19% VAT.



## DRINKS

<b>Mondino Spritz</b> // bitter-sweet & juicy Mondino Aperitivo, Riesling Brut	10
---	----

<b>Slow Sloe</b> // sour & refreshing Leopold Sloe Gin, rhubarb, Avaa Verjus, Jülg Crémant, homemade rose spray	13
--	----

<b>Almond Garden</b> // nutty & fruity Oel's 3 Gin, Walcher Amaretto, apple, soda	12
--	----

<b>Purple Illusion</b> // herbal & flowery The Illusionist Gin, Rovero White Vermouth, Aqua Monaco Herbal Tonic	13,5
--	------

<b>Autumn Leaves</b> // creamy & spicy Don R*** Rum, homemade cinnamon syrup, lemon, aquafaba	13
--	----

<b>Smokey Vanilla</b> // smokey & berry Kleiner Lord No4 Whiskey, Mondino Aperitivo, cassis liquor, homemade vanilla syrup	13
---	----

<b>FREA Espresso Martini</b> // roasted & energizing Owl's Vodka, homemade coffee liquor, espresso	12
---	----

### MOCKTAILS

<b>Carrot Mule</b> <i>Carrot juice, homemade vanilla syrup, lemon, ginger beer</i>	7,5
---	-----

<b>Rhubarb Tonic</b> Rhubarb juice, homemade cinnamon syrup, lemon, herbal tonic	7,5
---	-----

For more classic cocktails please ask the service staff.

<sub>1</sub> hazelnut

All prices include 19% VAT.



## WHITE WINE






	 0,1l	 0,75l
Pinot Gris // Reibold, Palatinate, 2020	6	35
Sauvignon Blanc Réserve // Stefan Bietighöfer, Palatinate, 2020	7	42
Sancerre // Domaine de la Jolive, Loire, France, 2020	7	42
Riesling Roter Schiefer // Clemens Busch, Moselle, 2020	7	42
Vinelo Blanco // Partida Creus, Tarragona, Spain, 2020 	8	48
Cecilia // Iberieli, Khaketi, Georgia, 2019 	9	54
Le Soleillant Blanc // Jean-Marie Chenivessé & Fils, Rhône, France, 2020		35
Riesling Grauer Schiefer // Clemens Busch, Moselle, 2020		35
Naked White // Heinrich, Burgenland, Austria, 2020 		38
Chardonnay // Alois Lageder, South-Tirol, Italy, 2020		42
Grüner Veltliner Tradition // Dürnberg, Falkenstein, Österreich, 2017		45
Pinot Gris Full of Rage // Full, Rhinehessen, 2019 		45
Chardonnay Grande Réserve // Stefan Bietighöfer, Palatinate, 2018		48
Gewürztraminer Full of Fun // Full, Rhinehessen, 2020 		48
Welschriesling Freyheit // Heinrich, Burgenland, Austria, 2017 		50
Le Vigneron Grec // Lalioti Korinthias, Papargyriou, Greece, 2020 		50
Kalk und Kiesel // Claus Preisinger, Burgenland, Austria, 2020 		50
Chardonnay Dos Argenté // David Large, Beaujolais, France, 2020 		52
Riesling Briedeler Herzchen // Immich-Batterieberg, Moselle, 2019		52
Tsitska-Tsolikouri // Baia Wine, Imerieti, Georgia, 2020 		54
Spiegelberg Pinot Gris GG // Heitlinger, Baden, 2017		58
Lay Purus Riesling // Rita & Rudolf Trossen, Moselle, 2018 		60
Weißburgunder Leithaberg // Heinrich, Burgenland, Austria, 2015		70
Graue Freyheit // Heinrich, Burgenland, Austria, 2018 		75
Riesling Marienburg Fahrlay GG // Clemens Busch, Moselle, 2017		80

 natural wine  orange wine



All wines contain sulphites.  
All prices include 19% VAT.



## ROSE WINE

	 0,1l	 0,75l
BOOM Rosé non Filtré // Schnaitman, Württemberg, 2018 	6	35
Chkhaveri // Iberieli, Guria, Georgia, 2020 	9	54
Der Sonne am nächsten // Collective Z, Palatinate, 2018 		42
Rosé vom Opok // Weingut Muster, Southern Styria, Austria, 2019		54

## SPARKLING WINE

Pet Nat Muskateller & Veltliner // Loimer, Langenlois, Austria, 2020 	6	35
Crémant // Jülg, Palatinate, 2019	7	42
Champagne Heri Hodie Premier Cru // Roger Coulon, Vrgigny, France	13	80
Pet Nat Rosé // Barth, Rheingau, 2018 		50
Blanc de Noir // Philipp Kuhn, Palatinate, 2017		58
Langenlois Grande Reserve // Loimer, Langenlois, Austria, 2014		75
Longitude Champagne // Larmandier-Bernier, Vertus, France		95

## SWEET WINE

Riesling Fructus // Barth, Rheingau, 2019	5	30
Trudy Port // Niepoort, Douro, Portugal	8	48
	<b>0,05l</b>	<b>0,375l</b>
Scheurebe Auslese // Bassermann-Jordan, Rhineland-Palatinate, 2019	8	48
Zierfandler Eiswein // Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Austria, 2018	12	72

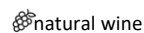
 natural wine

All wines contain sulphites.  
All prices include 19% VAT.



## RED WINE

Gamayhameha // David Large, Beaujolais, France, 2020	7	42
Spektakel Dornfelder // Collective Z, Palatinate, 2018 	7	42
Mariage Spätburgunder // Carolin & Erik Riffel, Rhinehessen, 2015	7	42
Valpolicella Superiore // Tasi, Veneto, Italy, 2017 	8	48
Edmond // Jean-Marie Chenivresse & Fils, Rhône, France, 2019	9	54
Naked Red // Heinrich, Burgenland, Austria, 2017		30
Puszta Libre // Claus Preisinger, Burgenland, Austria, 2020 		35
Entdeckung der Langsamkeit // Château Montfin, Corbières, France, 2017		40
Swanti // La Vedetta Wines, Barbaresco, Italy, 2019		40
Albahra // Bodega Envita, Mancha, Spanien, 2019		42
Pas Pareil // Domaine Grand Guilhem, Corbière, France, 2018 		45
Merlot // Alois Lageder, Südtirol, Italy, 2014 & 2017		48
Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, Greece, 2018		48
L'Esprit de l'Horizon // Domaine de l' Horizon, Roussillon, France, 2017		54
Collecció Syrah // Albet i Noya, Penedès, Spain, 2016		58
Pannobile // Heinrich, Burgenland, Austria, 2017		65
Gimmeldingen Spätburgunder // Christmann, Palatinate, 2015		65
Finca la Milana // Albet i Noya, Penedès, Spain, 2014		70
Luitmar // Philipp Kuhn, Palatinate, 2017		75
Pinot Noir Steinbuckel GG // Philipp Kuhn, Palatinate, 2015		95



All wines contain sulphites.  
All prices include 19% VAT.