



UNSERE EMPFEHLUNG

4-Gang-Menü

Gegrillter Romana-Salat

Romana-Salat, geröstete und frische Pilze, cremige Sofrito-Sauce, Rucola-Pistazien-Pesto, Kräuter-Chili-Öl

Pinot Gris // 2HA, Szent György-Hegy, Ungarn, 2020

Maisbrot

marinierter, frischer Bohnensalats, Mandel-Ricotta³, leicht scharfe Valentina-Sauce, Kräuter-Emulsion

Belle Naturelle // Jurtschitsch, Kamptal, Österreich, 2019

Erfrischung

Aubergine & Karotte

geröstete und kaffeeglasierete Aubergine¹⁰, Adobo-Karotte¹⁰, Orangen-Koji-Sauce^{6,8}, rauchige Auberginencreme, Sesam¹¹, knusprige Maiskörner, Endiviensalat

Chardonnay Opok // Tauss, Steirerland, Österreich, 2020

Weißer FREA-Schokolade

Schokoladenganache und -mousse aus weißer FREA-Schokolade, karamellisierter Buchweizen, Zitronensorbet, Blaubeersauce, Matcha-Pulver¹⁰

Champagne Intuition // Legras & Haas, Champagne, Frankreich

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

Alle Preise inkl. 7% MwSt.

¹ Weizen ² Cashew ³ Mandel ⁴ Haselnuss ⁵ Senf ⁶ Sellerie ⁷ Walnuss ⁸ Soja ⁹ Gluten ¹⁰ Koffein ¹¹ Sesam

FRÜHLINGSMENÜ

Gegrillter Romana-Salat

Romana-Salat, geröstete und frische Pilze, cremige Sofrito-Sauce, Rucola-Pistazien-Pesto, Kräuter-Chili-Öl

Maisbrot

marinierter, frischer Bohnensalats, Mandel-Ricotta³, leicht scharfe Valentina-Sauce, Kräuter-Emulsion

Weißer Spargel

Erdbeer- und Rhabarber-Chutney, Sauce Hollandaise, Brotkrumen¹, Mohn, frischer Spargel, frischer Rhabarber, frische Erdbeeren, gerösteter schwarzer Sesam¹¹

Hausgemachte Casarecce

Casarecce^{1,9}, FREA-Pesto-Rosso³, geröstete Paprika-Mandel-Sauce^{2,3}, Paprika, Fenchel, Pinienkerne, Oliven, Frühlingskräuter

Aubergine & Karotte

geröstete und kaffeeglasierete Aubergine¹⁰, Adobo-Karotte¹⁰, Orangen-Koji-Sauce^{6,8}, rauchige Auberginencreme, Sesam¹¹, knusprige Maiskörner, Endiviensalat

Mandel-Mole

würzige und leicht scharfe Mole³, Frühlings-Kräuter-Creme, glasierter Kichererbsen-Tempeh¹¹, Apfel, Brokkoli, Blumenkohl, Daikon-Rettich

Rose und Erdbeere

Eingelegte Erdbeerkonfitüre, Erdbeerkuchen¹, Erdbeersorbet, Rosenlikörsauce, frischer Grapefruitpfeffer, Himbeerbaiser

Weißer FREA-Schokolade

Schokoladenganache und -mousse aus weißer FREA-Schokolade, karamellisierter Buchweizen, Zitronensorbet, Blaubeersauce, Matcha-Pulver¹⁰

3-Gang-Menü	48	4-Gang-Menü	58	5-Gang-Menü	68
Weinbegleitung	26	Weinbegleitung	34	Weinbegleitung	42
Alkoholfreie Begl.	21	Alkoholfreie Begl.	26	Alkoholfreie Begl.	31

Kinder-Menü 18

Alle Preise inkl. 7% MwSt.

¹ Weizen ² Cashew ³ Mandel ⁴ Haselnuss ⁵ Senf ⁶ Sellerie ⁷ Walnuss ⁸ Soja ⁹ Gluten ¹⁰ Koffein ¹¹ Sesam

GETRÄNKEKARTE

WASSER

Still // gefiltert & mineralisiert // 0,25l / 0,7l	2,7 / 5,5
Sprudel // gefiltert & mineralisiert // 0,25l / 0,7l	2,7 / 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 // 0,25l	3,5
Espresso Macchiato // Hafermilch, einfach / doppelt	3,5 / 4
Kännchen Tee // 0,5l	5

BIER

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

DRINKS

Mondino Spritz // bitter, süß & saftig Mondino Aperitivo, Riesling Brut	10
Slow Sloe // sauer & erfrischend Leopold Sloe Gin, Rhabarber, Avaa Verjus, Jülg Crémant, hausgemachtes Rosenspray	13
Almond Garden // nussig & fruchtig Oel's 3 Gin, Walcher Amaretto, Apfel, Soda	12
Purple Illusion // kräuterig & blumig The Illusionist Gin, Rovero Weißer Vermuth, Aqua Monaco Herbal Tonic	13,5
Autumn Leaves // cremig & würzig Don R*** Rum, hausgemachter Zimtsirup, Zitrone, Aquafaba	13
Smokey Vanilla // rauchig & beerig Kleiner Lord No4 Whiskey, Mondino Aperitivo, Cassislikör, hausgemachter Vanillesirup	13
FREA Espresso Martini // geröstet & anregend Owl's Vodka, hausgemachter Kaffeeликör, Espresso	12

MOCKTAILS

Carrot Mule Karottensaft, Apfel, hausgemachter Vanillesirup, Zitrone, Ginger Beer	8,5
Rhubarb Tonic Rhabarbersaft, Birne, hausgemachter Zimtsirup, Zitrone, Herbal Tonic	8,5

DIGESTIF

Grappa Barbera, Grappa Moscato, Obstbrand, Kirsch, Calvados // 2cl	5
Cognac V.S 3 ans, Kräuter Liqueur, Cassis Liqueur // 2cl	5
Bas Armagnac V.S.O.P Croix du Rey // 2cl	9

Für mehr Getränke fragen Sie bitte den Service.



WEISSWEIN

Offener Ausschank

Pinot Gris // 2HA, Szent György-Hegy, Ungarn, 2020	7	42
Stetten Grauburgunder // Weingut am Stein, Franken, 2021	7	42
Mountain Blanco // Molino Real, Sierras de Malaga DO, Spanien, 2018 <i>Moscatel</i>	7	42
Belle Naturelle // Jurtschitsch, Kamptal, Österreich, 2019	7	42
<i>Grüner Veltliner</i>		
Riesling Briedeler Herzchen // Immich-Batterieberg, Mosel, 2020	8	52
Chardonnay Opok // Tauss, Steierland, Österreich, 2020	9	55

Österreich

Naked White // Heinrich, Burgenland, 2020		38
<i>Chardonnay, Pinot Blanc, Welschriesling, Muscat, Grüner Veltliner</i>		
Grüner Veltliner Tradition // Dürnberg, Falkenstein, 2020		45
Elementum Welschriesling // Dürnberg, Falkenstein, 2018		48
Chardonnay Leitheberg // Heinrich, Burgenland, 2014		50
Carrnuntum // Dorli Muhr, Prellenkirchen, 2014		50
<i>Grüner Veltliner, Riesling</i>		
Kalk und Kiesel // Claus Preisinger, Burgenland, 2020		50
<i>Grüner Veltliner, Muskateller, Pinot Blanc, Welschriesling</i>		
Weißburgunder Leithaberg // Heinrich, Burgenland, 2015		70

Italien

Chardonnay // Alois Lageder, Südtirol, 2019		42
---	--	----

Spanien

Marko // Oxe wines, DO bizkaiko Txakolina, Spanien 2019		50
<i>Petit Courbu, Gros Courbu, Gros Manseng</i>		



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



WEISSWEIN

Deutschland

Weißburgunder vom Kalksteinfels // Philipp Kuhn, Pfalz, 2020		42
Sauvignon Blanc Réserve // Stefan Bietighöfer, Pfalz, 2020		42
Riesling Roter Schiefer // Clemens Busch, Mosel, 2018		42
Sauvignon R Pure // Weingut Seckinger, Pfalz 2020		45
Chardonnay Grande Réserve // Stefan Bietighöfer, Pfalz, 2019		48
Riesling Escheburg // Immich-Batterieberg, Mosel, 2018		55
Spiegelberg Pinot Gris GG // Heitlinger, Baden, 2015		58
Lay Purus Riesling // Rita & Rudolf Trossen, Mosel, 2020		60
Würzburger Stein Silvaner // Weingut am Stein, Franken, 2020		65
Scheurebe Vinz Alte Reben // Weingut am Stein, Franken, 2020		70
Riesling Marienburg Fahrlay GG // Clemens Busch, Mosel, 2017		80
Sauvignon Blanc Heerkretz // Tomislav Markovic, Baden, 2019		85
Silvaner Himmelpfad GG // Rudolf May, Franken, 2018		110

Portugal

Granito Cru // Luis Seabra, Vinho Verde, 2018		58
<i>Albariño</i>		

Frankreich

Le Soleillant Blanc // Jean-Marie Chenivess & Fils, Rhone, 2020		35
<i>Grenache Blanc, Viognier, Roussane</i>		
Sancerre // Domaine de la Jolive, Loire, 2020		42
<i>Sauvignon Blanc</i>		
Chardonnay Dos Argenté // David Large, Beaujolais, 2020		52
<i>Chardonnay</i>		
Corps de Garde // Goisot, Saint Bris, 2018		55
<i>Sauvignon Gris</i>		
Auxey Duress // Jean-Marc Vincent, Burgund, 2017		95
<i>Chardonnay</i>		



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



ORANGE WINE

Pinot Gris Full of Rage // Full, Rheinhessen, 2020

7 42

Ultra Violet // Les vins pirouettes, Alsace, Frankreich, 2020
Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Noir, Muscat, Pinot Gris, Riesling, Gewürztraminer

9 55

Gewürztraminer Full of Fun // Full, Rheinhessen, 2020

48

Le Vigneron Grec // Lalioi Korinthias, Papargyriou, Griechenland, 2020
Assyrtika

50

Tsitska-Tsolikouri // Baia Wine, Imereti, Georgien, 2020

54

Amphora // Visintini, Friuli Colli Orientali DOC, Italien, 2018
Friulano

60

Graue Freyheit // Heinrich, Burgenland, Österreich, 2018
Pinot Gris, Chardonnay, Pinot Blanc

75

ROSÉWEIN NATUR

0,1l 0,75l

BOOM Rosé non Filtré // Schnaitman, Württemberg, 2018

6 35

Rosé vom Opok // Weingut Taus, Südsteiermark, Österreich, 2020

8 50

SUESSWEIN

0,1l 0,75l

Riesling Fructus // Barth, Rheingau, 2020

5 30

Trudy Port // Niepoort, Douro, Portugal

8 50

0,05l 0,375l

Scheurebe Auslese // Bassermann-Jordan, Rheinland-Pfalz, 2019

8 48

Zierfandler Eiswein // Reinisch, Tattendorf, Österreich, 2018

12 7

Alle Weine enthalten Sulfite.

Alle Preise inkl. 19% MwSt.



SCHAUMWEIN

Chardonnay Brut Nature // Knewitz, Rheinhessen, 2018

8 50

Champagne Intuition // Legras & Haas, Champagne, Frankreich
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

14 85

Blanc de Noir // Philipp Kuhn, Pfalz, 2017
Pinot Noir

58

Langenlois Große Reserve // Loimer, Langenlois, Österreich, 2014
Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris

75

Longitude Champagne // Larmandier-Bernier, Vertus, Frankreich
Chardonnay

95

SCHAUMWEIN NATUR

0,1l 0,75l

Pet Nat Pure & Naked // Weingut am Stein, Franken, 2021
Sauvignon Blanc, Cabernet Blanc

8 50

Fuchs & Hase Rosé // Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich, 2021
Zweigelt, Cabernet Sauvignon

8 50

Château Tour des Gendres // Bergerac, Frankreich, 2021
Sauvignon Blanc, Chenin Blanc

40

Grato Lambrusco dell'Emilia IGP // Lusvardi, Italien, 2019

45

Pet Nat de Franck // Les vins pirouettes // Elsass, Frankreich, 2021
Muscat, Gewürztraminer

45

Pet Nat Rosé // Barth, Rheingau, 2018
Cabernet Sauvignon


50

Alle Weine enthalten Sulfite.

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

ROTWEIN

Offener Ausschank

Puszta Libre // Claus Preisinger, Burgenland, Österreich, 2020 
Zweigelt, St Laurent

Trollinger alte Reben // Schnaitmann, Baden-Württemberg, 2019

Swanti // La Vedetta Wines, Barbaresco, Italien, 2019
Nebbiolo, Barbera, Dolcetto

Edmond // Jean-Marie Chenivessé & Fils, Rhône, 2019
Syrah, Grenache

HuesWii Pinot Noir // Charlotte & David Beck, Baden, 2018

Österreich

Naked Red // Heinrich, Burgenland, 2018
Blafränkisch, Zweigelt, St Laurent

Pannobile // Heinrich, Burgenland, 2017
Zweigelt, Blafränkisch

Frankreich

Entdeckung der Langsamkeit // Château Montfin, Corbières, 2017
Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan

Pas Pareil // Domaine Grand Guilhem, Corbières, 2018 
Grenache, Carignan, Syrah

Gamayhameha // David Large, Beaujolais, 2020
Gamay

L'Esprit Rouge // Domaine de l'Horizon, Roussillon, Frankreich, 2018
Carignan, Syrah

Griechenland

Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, 2018
Xinomavro



6 35
7 42
7 42
9 55
9 55

ROTWEIN

Deutschland

Spektakel Dornfelder // Collective Z, Pfalz, 2018 

Mariage Spätburgunder // Carolin & Erik Riffel, Rheinhessen, 2015

Gimmeldingen Spätburgunder // Christmann, Pfalz, 2015

Luitmar // Philipp Kuhn, Pfalz, 2017
Cabernet Sauvignon, St Laurent, Blafränkisch, Sangiovese

Pinot Noir Steinbuckel GG // Philipp Kuhn, Pfalz, 2015

Ungarn

Villányi Franc // Vylyan, Villany, 2017

Italien

Valpolicella Superiore // Tasi, Veneto, 2018 
Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Merlot // Alois Lageder, Südtirol, 2017

Spanien

Albagra // Bodega Envita, Mancha, 2019 
Garnacha, Moravia Agría

Hontza // Viñedos Hontza, Rioja 2019 
Tempranillo, Grenache

Collecció Syrah // Albet i Noya, Penedès, 2016

Finca la Milana // Albet i Noya, Penedès, 2014
Cabernet Sauvignon, Caladoc, Merlot, Trampranillo

Suzzane // Oxeer Wines, Rioja, 2019
Garnacha



42
42
65
75
95

50

48
48

42

50

58

70

105



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



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



OUR RECOMMENDATION

4-Course Menu

Grilled romana salad

romana salad, roasted and fresh mushrooms, creamy soffrito-sauce, rucola and pistachio pesto, herb and chili oil

Pinot Gris // 2HA, Szent György-Hegy, Hungary, 2020

Corn bread

marinated mixed bean-salad⁵, almond ricotta, slightly spicy valentina sauce, herb emulsion

Belle Naturelle // Jurtschitsch, Kamptal, Austria, 2019

Refreshment

Carrot & eggplant

roasted and coffee-glazed eggplant¹⁰, adobo carrot¹⁰, orange koji sauce^{6,8}, smokey eggplant-cream, sesame¹¹, crispy corn, endive salad

Chardonnay Opok // Tauss, Styria, Austria, 2020

White FREA-chocolate

white FREA-chocolate ganache and chocolate mousse, caramelized buckwheat, lemon sorbet, blueberry sauce, matcha powder¹⁰

Champagne Intuition // Legras & Haas, Champagne, France

All our products come from sustainable cultivation.
We mainly work with regional and seasonal ingredients.
“Gersi”, our composting machine, processes all our leftovers.

All prices include 7% VAT.

SPRING MENU

Grilled romana salad

romana salad, roasted and fresh mushrooms, creamy soffrito-sauce, rucola and pistachio pesto, herb and chili oil

Corn bread

marinated mixed bean salad⁵, almond ricotta, slightly spicy valentina sauce, herb emulsion

White asparagus

strawberry and rhubarb chutney, sauce hollandaise, bread crumbs¹, poppy seeds, fresh asparagus, fresh rhubarb, fresh strawberries, roasted black sesame¹¹.

Homemade casarecce

casarecce⁹, FREA-pesto-rosso³, roasted bell pepper almond sauce^{2,3}, bell pepper, fennel, pine nuts, olives, spring herbs

Carrot & eggplant

roasted and coffee-glazed eggplant¹⁰, adobo carrot¹⁰, orange koji sauce^{6,8}, smokey eggplant-cream, sesame¹¹, crispy corn, endive salad

Almond Mole

aromatic and slightly spicy Mole³, spring herb cream, glazed chickpea tempeh¹¹, apple, broccoli, cauliflower, daikon radish

Roses and strawberry

pickled strawberry jam, strawberry cake¹, strawberry sorbet, rose liquor sauce, fresh grapefruit pepper, raspberry meringue

White FREA-chocolate

white FREA-chocolate ganache and chocolate mousse, caramelized buckwheat, lemon sorbet, blueberry sauce, matcha powder¹⁰

3 course menu	48	4 course menu	58	5 course menu	68
wine pairing	26	wine pairing	34	wine pairing	42
alc-free pairing	21	alc-free pairing	26	alc-free pairing	31

kids' menu **18**

All prices include 7% VAT.

DRINK MENU

WATER

Still // filtered & mineralized // 0,25l / 0,7l	2,7 / 5,5
Sparkling // filtered & mineralized // 0,25l / 0,7l	2,7 / 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 // 0,25l	3,5
Espresso Macchiato // oat milk, single / double	3,5 / 4
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
Red beer // Quartiermeister, Wittichenau, 5,2% // 0,33l	3,5
Freibier // alcohol-free, Quartiermeister, Wittichenau // 0,33l	3,5

DRINKS

Mondino Spritz // bitter-sweet & juicy Mondino Aperitivo, Riesling Brut	10
Slow Sloe // sour & refreshing Leopold Sloe Gin, rhubarb, Avaa Verjus, Jülg Crémant, homemade rose spray	13
Almond Garden // nutty & fruity Oel's 3 Gin, Walcher Amaretto, apple, soda	12
Purple Illusion // herbal & flowery The Illusionist Gin, Rovero White Vermouth, Aqua Monaco Herbal Tonic	13,5
Autumn Leaves // creamy & spicy Don R*** Rum, homemade cinnamon syrup, lemon, aquafaba	13
Smokey Vanilla // smokey & berry Kleiner Lord No4 Whiskey, Mondino Aperitivo, cassis liquor, homemade vanilla syrup	13
FREA Espresso Martini // roasted & energizing Owl's Vodka, homemade coffee liquor, espresso	12

MOCKTAILS

Carrot Mule Carrot juice, homemade vanilla syrup, lemon, ginger beer	8,5
Rhubarb Tonic Rhubarb juice, homemade cinnamon syrup, lemon, herbal tonic	8,5

DIGESTIVE

Grappa Barbera, Grappa Moscato, Obstbrand, Kirsch, Calvados // 2cl	5
Cognac V.S 3 ans, Kräuter Liqueur, Cassis Liqueur // 2cl	5
Bas Armagnac V.S.O.P Croix du Rey // 2cl	9,5

For more drinks, please ask the service staff.

WHITE WINE



0,1l



0,75l

Wine by the glass

Stetten Pinot Gris // Weingut am Stein, Franconia, 2021	7	42
Pinot Gris // 2HA, Szent György-Hegy, Hungary, 2020	7	42
Mountain Blanco // Molino Real, Sierras de Malaga DO, Spain, 2018 <i>Moscatel</i>	7	42
Belle Naturelle // Jurtschitsch, Kamptal, Austria, 2019 <i>Grüner Veltliner</i>	7	42
Riesling Briedeler Herzchen // Immich-Batterieberg, Moselle, 2020	8	52
Chardonnay Opok // Tauss, Styria, Austria, 2020	9	55

Austria

Naked White // Heinrich, Burgenland, 2020 <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Welschriesling, Muscat, Grüner Veltliner</i>		38
Grüner Veltliner Tradition // Dürnberg, Falkenstein, 2020		45
Elementum Welschriesling // Dürnberg, Falkenstein, 2018		48
Carrnuntum // Dorli Muhr, Prellenkirchen, 2014 <i>Grüner Veltliner, Riesling</i>		50
Chardonnay Leitheberg // Heinrich, Burgenland, 2014		50
Kalk und Kiesel // Claus Preisinger, Burgenland, 2020 <i>Grüner Veltliner, Muskateller, Pinot Blanc, Welschriesling</i>		50
Weißburgunder Leithaberg // Heinrich, Burgenland, 2015		70

Italy

Chardonnay // Alois Lageder, South-Tirol, 2019		42
--	--	----

Spain

Marko // Oxeer wines, DO bizkaiko Txakolina, 2019 <i>Petit Courbu, Gros Courbu, Gros Manseng</i>		50
---	--	----



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

WHITE WINE



0,75l

Germany

Sauvignon Blanc Réserve // Stefan Bietighöfer, Palatinate, 2020		42
Weißburgunder vom Kalksteinfels // Philipp Kuhn, Palatinate, 2020		42
Riesling Roter Schiefer // Clemens Busch, Moselle, 2018		42
Sauvignon R Pure // Weingut Seckinger, Palatinate, 2020		45
Chardonnay Grande Réserve // Stefan Bietighöfer, Palatinate, 2019		48
Riesling Escheburg // Immich-Batterieberg, Moselle, 2018		55
Spiegelberg Pinot Gris GG // Heitlinger, Baden, 2015		58
Lay Purus Riesling // Rita & Rudolf Trossen, Moselle, 2020		60
Würzburger Stein Silvaner // Weingut am Stein, Franconia, 2020		65
Scheurebe Vinz Alte Reben // Weingut am Stein, Franconia, 2020		70
Riesling Marienburg Fahrlay GG // Clemens Busch, Moselle, 2017		80
Sauvignon Blanc Heerkretz // Tomislav Markovic, Baden, 2019		85
Silvaner Himmelpfad GG // Rudolf May, Franconia, 2018		110

Portugal

Granito Cru // Luis Seabra, Vinho Verde, 2018 <i>Albariño</i>		58
--	--	----

France

Le Soleilant Blanc // Jean-Marie Chenivasse & Fils, Rhône, 2020 <i>Grenache Blanc, Viognier, Roussane</i>		35
Sancerre // Domaine de la Jolive, Loire, 2020 <i>Sauvignon Blanc</i>		45
Chardonnay Dos Argenté // David Large, Beaujolais, 2020 <i>Chardonnay</i>		52
Corps de Garde // Goisot, Saint Bris, 2018 <i>Sauvignon Gris</i>		55
Auxey Duress // Jean-Marc Vincent, Burgundy, 2017 <i>Chardonnay</i>		95



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



ORANGE WINE

Pinot Gris Full of Rage // Full, Rhinehessen, 2020

7 42

Ultra Violet // Les vins pirouettes, Alsace, France, 2020
Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Noir, Muscat, Pinot Gris, Riesling, Gewurztraminer

9 55

Gewürztraminer Full of Fun // Full, Rhinehessen, Germany, 2020

48

Le Vigneron Grec // Lalioti Korinthias, Papargyriou, Greece, 2020
Assyrtika

50

Tsitska-Tsolikouri // Baia Wine, Imereti, Georgia, 2020

54

Amphora // Visintini, Friuli Colli Orientali DOC, Italy, 2018
Friulano

60

Graue Freyheit // Heinrich, Burgenland, Austria, 2019
Pinot Gris, Chardonnay, Pinot Blanc

75

NATURAL ROSE WINE

0,1l 0,75l

BOOM Rosé non Filtré // Schnaitman, Württemberg, 2018

6 35

Rosé vom Opok // Weingut Tauss, Southern Styria, Austria, 2020

8 50

SWEET WINE

0,1l 0,75l

Riesling Fructus // Barth, Rheingau, 2020

5 30

Trudy Port // Niepoort, Douro, Portugal

8 50

0,05l 0,375l

Scheurebe Auslese // Bassermann-Jordan, Rhineland-Palatinate, 2019

8 48

Zierfandler Eiswein // Reinisch, Tattendorf, Austria, 2018

12 72

SPARKLING WINE



Chardonnay Brut Nature // Knewitz, Rhinehessen, 2018

8 50

Champagne Intuition // Legras & Haas, Champagne, France
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

14 85

Blanc de Noir // Philipp Kuhn, Palatinate, 2017
Pinot Noir

58

Langenlois Große Reserve // Loimer, Langenlois, Austria, 2014
Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris

75

Longitude Champagne // Larmandier-Bernier, Vertus, France
Chardonnay

95

NATURAL SPARKLING WINE

0,1l 0,75l

Pet Nat Pure & Naked // Weingut am Stein, Franconia 2021
Sauvignon Blanc, Cabernet Blanc

8 50

Fuchs & Hase Rosé // Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Austria, 2021
Zweigelt, Cabernet Sauvignon

8 50

Château Tour des Gendres // Bergerac, France, 2021
Sauvignon Blanc, Chenin Blanc

40

Grato Lambrusco dell'Emilia IGP // Lusvardi, Italy, 2019

45

Pet Nat de Franck // Les vins pirouettes // Elsass, France 2021
Muscat, Gewürztraminer

45

Pet Nat Rosé // Barth, Rheingau, 2018
Cabernet Sauvignon

50

All wines contain sulphites.

All prices include 19% VAT.

All wines contain sulphites

All prices include 19% VAT.



0,1l



0,75l

RED WINE**Wine by the glass**Puszta Libre // Claus Preisinger, Burgenland, Austria, 2020
 Zweigelt, St Laurent

Trollinger alte Reben // Schnaitmann, Baden-Württemberg, 2019

Swanti // La Vedetta Wines, Barbaresco, Italy 2019
 Nebbiolo, Barbera, DolcettoEdmond // Jean-Marie Chenivessé & Fils, Rhône, 2019
 Syrah, Grenache

HuesWii Pinot Noir // Charlotte & David Beck, Baden, 2018

AustriaNaked Red // Heinrich, Burgenland, 2018
 Blaufränkisch, Zweigelt, St LaurentPannobile // Heinrich, Burgenland, 2017
 Zweigelt, Blaufränkisch**France**Entdeckung der Langsamkeit // Château Montfin, Corbières, 2017
 Syrah, Mourvèdre, Grenache, CarignanGamayhameha // David Large, Beaujolais, 2020
 GamayPas Pareil // Domaine Grand Guilhem, Corbières, 2018
 Grenache, Carignan, SyrahL'Esprit Rouge // Domaine de l'Horizon, Roussillon, France 2018
 Carignan, Syrah**Greece**Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, 2018
 Xinomavro6 35
7 42
7 42
9 55
9 55

30

65

40

42

45

55

48

RED WINE**Germany**

Mariage Spätburgunder // Carolin & Erik Riffel, Rhinehessen, 2017

Spektakel Dornfelder // Collective Z, Palatinate, 2018

Gimmeldingen Spätburgunder // Christmann, Palatinate, 2015

Luitmar // Philipp Kuhn, Palatinate, 2017
 Cabernet Sauvignon, St Laurent, Blaufränkisch, Sangiovese

Pinot Noir Steinbuckel GG // Philipp Kuhn, Palatinate, 2015

Hungary

Villányi Franc // Vylyan, Villany, 2017

ItalyValpolicella Superiore // Tasi, Veneto, 2018
 Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Merlot // Alois Lageder, Südtirol, 2017

SpainAlbagra // Bodega Envita, Mancha, 2019
 Garnacha, Moravia AgríaHontza // Viñedos Hontza, Rioja, 2019
 Tempranillo, Grenache

Collecció Syrah // Albet i Noya, Penedès, 2016

Finca la Milana // Albet i Noya, Penedès, 2014
 Cabernet Sauvignon, Caladoc, Merlot, TrampranilloSuzzane // Oxeer Wines, Rioja, 2019
 Garnacha

0,75l

42
42
65
75
95

50

48

48

42

50

58

70

105

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