



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

Aprikosen-Adobo-Kräuterseitlinge, Maisbrot, leicht scharfe und fruchtige Salsa, Bohnencreme, frischer Daikon-Rettich und Gurke, Frühlingszwiebeln, Koriander

Kalk und Kiesel // Claus Preisinger, Burgenland, 2020

Erfrischung

Mandel-Mole

würzige und leicht scharfe Mole³, gedämpfter und glasierter Blumenkohl, glasierter Kichererbsen-Tempeh¹¹, geröstete Nektarine, frischer Apfel, Mohn, Frühlingskräuter

Mountain Blanco // Molino Real, Sierras de Malaga DO, Spanien, 2018

Rose und Erdbeere

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

Fuchs & Hase Rosé // Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich, 2021

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.

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

MENÜ

Gegrillter Romana-Salat

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

Maisbrot

Aprikosen-Adobo-Kräuterseitlinge, Maisbrot, leicht scharfe und fruchtige Salsa, Bohnencreme, frischer Daikon-Rettich und Gurke, Frühlingszwiebeln, Koriander

Tomatensalat

Geröstete Tomate, Miso- & getrocknete Tomaten-Creme, Tomaten-Gel, Tomatenfond, fermentierte Senfsaats, Brotkrumen^{1,9}, schwarzer Sesam¹¹, Schnittlauch

Gefüllte Rondini-Zucchini

Gefüllte Rondini-Zucchini, Graupen-Kräuter-Risotto¹, Zucchini-Creme, Tomaten-Chili-Brühe⁶, Tempura Zucchini, eingelegte Zucchini, Safran-Mayonnaise, getrocknete Pflaumen & Oliven, frische Kräuter

Aubergine & Karotte

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

Mandel-Mole

würzige und leicht scharfe Mole³, gedämpfter und glasierter Blumenkohl, glasierter Kichererbsen-Tempeh¹¹, geröstete Nektarine, frischer Apfel, Mohn, Frühlingskräuter

Rose und Erdbeere

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

Weißer FREA-Schokolade

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

3-Gang-Menü	51	4-Gang-Menü	61	5-Gang-Menü	71
Weinbegleitung	26	Weinbegleitung	35	Weinbegleitung	44
Alkoholfreie Begl.	21	Alkoholfreie Begl.	26	Alkoholfreie Begl.	31
Kinder-Menü	17				

Alle Preise inkl. 7% MwSt.

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

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 Kaffeelikör, 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

Le Soleillant Blanc // Jean-Marie Chenivresse & Fils, Rhone, 2020 <i>Grenache Blanc, Viognier, Roussane</i>	6	35
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
Kalk und Kiesel // Claus Preisinger, Burgenland, 2020 <i>Grüner Veltliner, Muskateller, Pinot Blanc, Welschriesling</i>	8	50

Österreich

Naked White // Heinrich, Burgenland, 2020 <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Welschriesling, Muscat, Grüner Veltliner</i>		38
Belle Naturelle // Jurtschitsch, Kamptal, Österreich, 2019 <i>Grüner Veltliner</i>		42
Grüner Veltliner Tradition // Dürnberg, Falkenstein, 2020		45
Elementum Welschriesling // Dürnberg, Falkenstein, 2018		48
Chardonnay Leitheberg // Heinrich, Burgenland, 2014		50
Carrnuntum // Dorli Muhr, Prellenkirchen, 2014 <i>Grüner Veltliner, Riesling</i>		50
Weißburgunder Leithaberg // Heinrich, Burgenland, 2015		70

Italien

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

Spanien

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



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 Briedeler Herzchen // Immich-Batterieberg, Mosel, 2020		52
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 <i>Albariño</i>		58
--	--	----

Frankreich

Sancerre // Domaine de la Jolive, Loire, 2020 <i>Sauvignon Blanc</i>		42
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, Burgund, 2017 <i>Chardonnay</i>		95



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

	 0,1l	 0,75l
ORANGE WINE		
Pinot Gris Full of Rage // Full, Rheinhessen, 2020	7	42
Ultra Violet // Les vins pirouettes, Alsace, Frankreich, 2020 <i>Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Noir, Muscat, Pinot Gris, Riesling, Gewürztraminer</i>	9	55
Gewürztraminer Full of Fun // Full, Rheinhessen, 2020		48
Le Vigneron Grec // Lalioti Korinthias, Papargyriou, Griechenland, 2020 <i>Assyrtika</i>		50
Tsitska-Tsolikouri // Baia Wine, Imerieti, Georgien, 2020		54
Amphora // Visintini, Friuli Colli Orientali DOC, Italien, 2018 <i>Friulano</i>		60
Graue Freyheit // Heinrich, Burgenland, Österreich, 2018 <i>Pinot Gris, Chardonnay, Pinot Blanc</i>		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.

	 0,1l	 0,75l
SCHAUMWEIN		
Chardonnay Brut Nature // Knewitz, Rheinhessen, 2018	8	50
Champagne Intuition // Legras & Haas, Champagne, Frankreich <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	14	85
Blanc de Noir // Philipp Kuhn, Pfalz, 2017 <i>Pinot Noir</i>		58
Langenlois Große Reserve // Loimer, Langenlois, Österreich, 2014 <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris</i>		75
Longitude Champagne // Larmandier-Bernier, Vertus, Frankreich <i>Chardonnay</i>		95
SCHAUMWEIN NATUR	0,1l	0,75l
Pet Nat Pure & Naked // Weingut am Stein, Franken, 2021 <i>Sauvignon Blanc, Cabernet Blanc</i>	8	50
Fuchs & Hase Rosé // Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich, 2021 <i>Zweigelt, Cabernet Sauvignon</i>	8	50
Château Tour des Gendres // Bergerac, Frankreich, 2021 <i>Sauvignon Blanc, Chenin Blanc</i>		40
Grato Lambrusco dell'Emilia IGP // Lusvardi, Italien, 2019		45
Pet Nat de Franck // Les vins pirouettes // Elsass, Frankreich, 2021 <i>Muscat, Gewürztraminer</i>		45
Pet Nat Rosé // Barth, Rheingau, 2018 <i>Cabernet Sauvignon</i>		50

Alle Weine enthalten Sulfite.

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

ROTWEIN




0,1l



0,75l

Offener Ausschank

Puszta Libre // Claus Preisinger, Burgenland, Österreich, 2020  6 35
Zweigelt, St Laurent

Swanti // La Vedetta Wines, Barbaresco, Italien, 2019 7 42
Nebbiolo, Barbera, Dolcetto

HuesWii Pinot Noir // Charlotte & David Beck, Baden, 2018 9 55

Edmond // Jean-Marie Chenivresse & Fils, Rhône, 2019 9 55
Syrah, Grenache

Österreich

Naked Red // Heinrich, Burgenland, 2018 30
Blafränkisch, Zweigelt, St Laurent

Pannobile // Heinrich, Burgenland, 2017 65
Zweigelt, Blafränkisch

Frankreich

Entdeckung der Langsamkeit // Château Montfin, Corbières, 2017 40
Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan

Pas Pareil // Domaine Grand Guilhem, Corbières, 2018  45
Grenache, Carignan, Syrah

Gamayhameha // David Large, Beaujolais, 2020 42
Gamay

Griechenland


Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, 2018 48
Xinomavro

ROTWEIN



0,75l

Deutschland

Spektakel Dornfelder // Collective Z, Pfalz, 2018  42

Mariage Spätburgunder // Carolin & Erik Riffel, Rheinhessen, 2015 42

Gimmeldingen Spätburgunder // Christmann, Pfalz, 2015 65

Luitmar // Philipp Kuhn, Pfalz, 2017 75
Cabernet Sauvignon, St Laurent, Blafränkisch, Sangiovese

Pinot Noir Steinbuckel GG // Philipp Kuhn, Pfalz, 2015 95

Ungarn

Villányi Franc // Vylyan, Villany, 2017 50

Italien

Valpolicella Superiore // Tasi, Veneto, 2018  48
Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Merlot // Alois Lageder, Südtirol, 2017 48

Spanien

Albahra // Bodega Envita, Mancha, 2019  42
Garnacha, Moravia Agria

Hontza // Viñedos Hontza, Rioja 2019  50
Tempranillo, Grenache

Collecció Syrah // Albet i Noya, Penedès, 2016 58

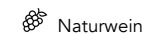
Finca la Milana // Albet i Noya, Penedès, 2014 70
Cabernet Sauvignon, Caladoc, Merlot, Trampranillo

Suzzane // Ozer Wines, Rioja, 2019 105
Garnacha



Naturwein

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



Naturwein

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

apricot adobo marinated oyster mushrooms, cornbread, slightly spicy and fruity salsa, bean creme, fresh daikon radish and cucumber, spring onions, coriander

Kalk und Kiesel // Claus Preisinger, Burgenland, 2020

Refreshment

Almond Mole

aromatic and slightly spicy Mole³, steamed and glazed cauliflower, chickpea tempeh, roasted nectarines, fresh apple, poppy seeds¹¹, summer herbs

Mountain Blanco // Molino Real, Sierras de Malaga DO, Spanien, 2018

Roses and strawberry

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

Fuchs & Hase Rosé // Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich, 2021

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.

¹wheat ²cashew ³almond ⁴hazelnut ⁵mustard ⁶celery ⁷walnut ⁸soy ⁹gluten ¹⁰caffeine ¹¹sesame

MENU

Grilled romana salad

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

Corn bread

apricot adobo marinated oyster mushrooms, cornbread, slightly spicy and fruity salsa, bean creme, fresh daikon radish and cucumber, spring onions, coriander

Tomato salad

roasted tomato, miso and dried tomato cream, tomato gel, tomato brew, fermented mustard seeds⁵, breadcrumbs^{1,9}, black sesame¹¹, chives

Filled rondini zucchini

Filled rondini zucchini, pearl barley risotto, zucchini creme, tomato chili broth⁶, tempura zucchini, pickled zucchini, saffron mayonnaise, dried plums & olives, fresh 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, steamed and glazed cauliflower, chickpea tempeh, roasted nectarines, fresh apple, poppy seeds¹¹, summer herbs

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	51	4 course menu	61	5 course menu	71
wine pairing	26	wine pairing	35	wine pairing	44
alc-free pairing	21	alc-free pairing	26	alc-free pairing	31
kids' menu	17				

All prices include 7% VAT.

¹wheat ²cashew ³almond ⁴hazelnut ⁵mustard ⁶celery ⁷walnut ⁸soy ⁹gluten ¹⁰caffeine ¹¹sesame

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, Aava 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.

All prices include 19% VAT.

All prices include 19% VAT.

WHITE WINE



Wine by the glass

Le Soleillant Blanc // Jean-Marie Chenivresse & Fils, Rhône, 2020 <i>Grenache Blanc, Viognier, Roussane</i>	6	35
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
Kalk und Kiesel // Claus Preisinger, Burgenland, 2020 🍇 <i>Grüner Veltliner, Muskateller, Pinot Blanc, Welschriesling</i>	8	50

Austria

Naked White // Heinrich, Burgenland, 2020 🍇 <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Welschriesling, Muscat, Grüner Veltliner</i>		38
Belle Naturelle // Jurtschitsch, Kamptal, Austria, 2019 🍇 <i>Grüner Veltliner</i>		42
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
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> 🍇 natural wine		50
--	--	----

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

WHITE WINE



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 Briedeler Herzchen // Immich-Batterieberg, Moselle, 2020		52
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 Himmelspfad GG // Rudolf May, Franconia, 2018		110

Portugal

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

France

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

🍇 natural wine

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

ORANGE WINE

	 0,1l	 0,75l
Pinot Gris Full of Rage // Full, Rhinehessen, 2020	7	42
Ultra Violet // Les vins pirouettes, Alsace, France, 2020 <i>Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Noir, Muscat, Pinot Gris, Riesling, Gewurztraminer</i>	9	55
Gewürztraminer Full of Fun // Full, Rhinehessen, Germany, 2020		48
Le Vigneron Grec // Lalioti Korinthias, Papargyriou, Greece, 2020 <i>Assyrtika</i>		50
Tsitska-Tsolikouri // Baia Wine, Imerieti, Georgia, 2020		54
Amphora // Visintini, Friuli Colli Orientali DOC, Italy, 2018 <i>Friulano</i>		60
Graue Freyheit // Heinrich, Burgenland, Austria, 2019 <i>Pinot Gris, Chardonnay, Pinot Blanc</i>		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

All wines contain sulphites.

All prices include 19% VAT.

SPARKLING WINE

	 0,1l	 0,75l
Chardonnay Brut Nature // Knewitz, Rhinehessen, 2018	8	50
Champagne Intuition // Legras & Haas, Champagne, France <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	14	85
Blanc de Noir // Philipp Kuhn, Palatinate, 2017 <i>Pinot Noir</i>		58
Langenlois Große Reserve // Loimer, Langenlois, Austria, 2014 <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris</i>		75
Longitude Champagne // Larmandier-Bernier, Vertus, France <i>Chardonnay</i>		95

NATURAL SPARKLING WINE


	0,1l	0,75l
Pet Nat Pure & Naked // Weingut am Stein, Franconia 2021 <i>Sauvignon Blanc, Cabernet Blanc</i>	8	50
Fuchs & Hase Rosé // Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Austria, 2021 <i>Zweigelt, Cabernet Sauvignon</i>	8	50
Château Tour des Gendres // Bergerac, France, 2021 <i>Sauvignon Blanc, Chenin Blanc</i>		40
Grato Lambrusco dell'Emilia IGP // Lusvardi, Italy, 2019		45
Pet Nat de Franck // Les vins pirouettes // Elsass, France 2021 <i>Muscat, Gewürztraminer</i>		45
Pet Nat Rosé // Barth, Rheingau, 2018 <i>Cabernet Sauvignon</i>		50

All wines contain sulphites

All prices include 19% VAT.

RED WINE

Wine by the glass

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



0,1l

6

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

7

42

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

9

55

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

9

55

Austria

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

30

Pannobile // Heinrich, Burgenland, 2017
Zweigelt, Blafränkisch

65

France

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

40

Gamayhameha // David Large, Beaujolais, 2020
Gamay

42

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

45

Greece

Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, 2018
Xinomavro

48



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



0,75l

RED WINE

Germany

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



0,75l

42

Spektakel Dornfelder // Collective Z, Palatinate, 2018 

42

Gimmeldingen Spätburgunder // Christmann, Palatinate, 2015

65

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

75

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


95

Hungary

Villányi Franc // Vylyan, Villany, 2017

50

Italy

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

48


Merlot // Alois Lageder, Südtirol, 2017

48

Spain

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

42

Hontza // Viñedos Hontza, Rioja, 2019 
Tempranillo, Grenache

50

Collecció Syrah // Albet i Noya, Penedès, 2016

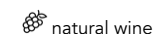
58

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

70

Suzzane // Oxeer Wines, Rioja, 2019
Garnacha

105



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