



UNSERE EMPFEHLUNG

4-Gang-Menü

Gegrillter Romana-Salat

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

Ultra Violet // Les vins pirouettes, Alsace, Frankreich, 2021

Maisbrot

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

Kalk und Kiesel // Claus Preisinger, Burgenland, 2021

Erfrischung

Mandel-Mole

würzige und leicht scharfe Mole^{2,3}, gedämpfter und glasierter Blumenkohl, glasierter Kichererbsen-Tempeh¹¹, geröstete Nektarine, frischer Apfel, Tomatillo, Mohn, Frühlingkräuter

Salaróla // Ca'Orologio, Venetien, 2020

Weißer FREA-Schokolade

Eis aus weißer Schokolade und Verbene, Aprikosensauce, Butterkeks^{9,3}, Lavendelöl, frische Nektarine

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

Alle unsere Produkte kommen aus nachhaltigem Anbau. Wir arbeiten überwiegend mit regionalen und saisonalen Zutaten. „Gersí“, 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

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, Frühlingzwiebeln, Koriander

Gurken-Aguachile

geröstete Gurke, Cashew-Joghurt², Oliventapenade, grünes Tartar⁶, Schwarzbrot^{9,11}, fermentierte Senfsaat⁵, Koriander

Gefüllte Rondini-Zucchini

Gefüllte Rondini-Zucchini, Graupen-Kräuter-Risotto^{1,9}, Zucchini-Creme, Tomaten-Chili-Brühe⁶, Tempura Zucchini, eingelegte Zucchini, Safran-Mayonnaise, Rosinen & Oliven, frische Kräuter

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 Mole^{2,3}, gedämpfter und glasierter Blumenkohl, glasierter Kichererbsen-Tempeh¹¹, geröstete Nektarine, frischer Apfel, Tomatillo, Mohn, Frühlingkräuter

Gurke und Chai

Gurkensorbet, eingelegte Melone, Baiser, Chai-Milch, Kräuteröl

Weißer FREA-Schokolade

Eis aus weißer Schokolade und Verbene, Aprikosensauce, Butterkeks^{9,3}, Lavendelöl, frische Nektarine

3-Gang-Menü

Weinbegleitung 26
Alkoholfreie Begl. 21

4-Gang-Menü

61
Weinbegleitung 35
Alkoholfreie Begl. 26

5-Gang-Menü

71
Weinbegleitung 44
Alkoholfreie Begl. 31

Kinder-Menü 17

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 Apfelsaft // 0,25l	4
Orangensaft // 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

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
---	----

Whiskey Sour // frisch & rauchig Kleiner Lord No4 Whiskey, Zitrone, Zucker, Aquafaba	13
--	----

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

	 0,1l	 0,75l
Le Soleillant Blanc // Jean-Marie Chenivessé & Fils, Rhone, Frankreich, 2020 <i>Grenache Blanc, Viognier, Roussane</i>	6	35
Riesling Briedeler Herzchen // Immich-Batterieberg, Mosel, Deutschland, 2020	8	50
Kalk und Kiesel // Claus Preisinger, Burgenland, Österreich, 2021  <i>Grüner Veltliner, Muskateller, Pinot Blanc, Welschriesling</i>	8	50
Chardonnay vom Opok // Weingut Taus, Südsteiermark, Österreich, 2020 	9	55
Salaróla // Ca'Orologio, Venetien, Italien, 2020 <i>Muskateller, Weißburgunder</i>	9	55
Würzburger Stein Silvaner // Weingut am Stein, Franken, Deutschland 2020	10	65

Österreich

Belle Naturelle // Jurtschitsch, Kamptal, 2020  <i>Grüner Veltliner</i>	42	
Grüner Veltliner Tradition // Dürnberg, Falkenstein, 2020	45	
Elementum Welschriesling // Dürnberg, Falkenstein, 2018	48	
Chardonnay Leitheberg // Heinrich, Burgenland, 2014 	50	
Carnuntum // Dorli Muhr, Prellenkirchen, 2014 <i>Grüner Veltliner, Riesling</i>	50	
Mon Blanc // // Jurtschitsch, Kamptal, 2020  <i>Riesling, Grüner Veltliner, Weißburgunder, Gelber Muskateller, Donauriesling</i>	54	
Weißburgunder Leithaberg // Heinrich, Burgenland, 2015	70	

Italien

Chardonnay // Alois Lageder, Südtirol, 2021	42	
---	----	--

Spanien

Mountain Blanco // Molino Real, Sierras de Malaga DO, 2019 <i>Moscatel</i>	42	
Marko // Oxeer wines, DO bizkaiko Txakolina, 2019  <i>Petit Courbu, Gros Courbu, Gros Manseng</i>	50	



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

WEISSWEIN

	 0,75l
Sämling 2530 Kerner // Karl Haidle, Baden-Württemberg, 2021 	40
Stetten Grauburgunder // Weingut am Stein, Franken, 2021	42
Weißburgunder vom Kalksteinfels // Philipp Kuhn, Pfalz, 2021	42
Sauvignon Blanc Réserve // Stefan Bietighöfer, Pfalz, 2021	42
Riesling Roter Schiefer // Clemens Busch, Mosel, 2019	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
Scheurebe Vinz Alte Reben // Weingut am Stein, Franken, 2020	70
Riesling Reh // Johannes Gröhl, Rheinland-Pfalz, 2020 	75
Riesling Marienburg Fahrlay GG // Clemens Busch, Mosel, 2017	80
Sauvignon Blanc Heerkretz // Tomislav Markovic, Baden, 2019	85
Silvaner Himmelspfad GG // Rudolf May, Franken, 2018	110

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

Ungarn

Pinot Gris // 2HA, Szent György-Hegy, 2020	45
Panorama // Vincze Tomi, Tokaj, 2018  <i>Furmint</i>	55



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

ORANGE WINE

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

Gewürztraminer Full of Fun // Full, Rheinhessen, 2020

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

Tsitska-Tsolikouri // Baia Wine, Imerieti, Georgien, 2020 🍷

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

Graue Freyheit // Heinrich, Burgenland, Österreich, 2020 🍷
Weinburgunder, Chardonnay, Grauburgunder

ROTLING WEIN

Ultra Violet // Les vins pirouettes, Elsass, Frankreich, 2021 🍷
Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Noir, Muscat, Pinot Gris, Riesling, Gewürztraminer

Kesse Comtesse // Alexandre Dupont de Ligonés, Saschen, 2019
Weinburgunder, Grauburgunder, Spätburgunder

ROSÉWEIN

BOOM Rosé non Filtré // Schnaitmann, Württemberg, 2019 🍷
Spätburgunder, Schwarzriesling

Rosé vom Opok // Weingut Tauss, Südsteiermark, Österreich, 2020 🍷
Blaufränkisch

Oníric Rosat // Entre Vinjes, Penedes, Spanien, 2021
Grenache, Trepát

SUESSWEIN

Riesling Fructus // Barth, Rheingau, 2020

Trudy Port // Niepoort, Douro, Portugal

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

Zierfandler Eiswein // Reinisch, Tattendorf, Österreich, 2018



7	42
	48
	50
	54
	60
	75
0,11	0,75l
9	55
	85
0,11	0,75l
6	35
8	50
	35
0,11	0,75l
5	30
8	50
0,05l	0,375l
8	48
12	70

SCHAUMWEIN

Chardonnay Brut Nature // Knewitz, Rheinhessen, Deutschland, 2018

Champagne Originel // Louis de Sacy, Champagne, Frankreich
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

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

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

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

SCHAUMWEIN NATUR

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

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

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

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

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

Pet Nat Rosé // Barth, Rheingau, Deutschland, 2021
Cabernet Sauvignon

Oh when the Saints // Heinrich, Burgenland, Österreich 2021
St Laurent



8	50
14	80
	58
	75
	95
0,11	0,75l
8	50
8	50
	40
	45
	48
	50
	50



ROTWEIN

Offener Ausschank

Puszta Libre // Claus Preisinger, Burgenland, Österreich, 2021
 Zweigelt, St Laurent

6 35

Swanti // La Vedetta Wines, Barbaresco, Italien, 2020
 Nebbiolo, Barbera, Dolcetto

7 42

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

9 55

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

9 55

Österreich

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

30

Pannobile // Heinrich, Burgenland, 2017
 Zweigelt, Blaufränkisch

65

Frankreich

Entdeckung der Langsamkeit // Château Montfin, Corbières, 2018
 Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan

40

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

45

Gamayhameha // David Large, Beaujolais, 2020
 Gamay

42

Griechenland

Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, 2018
 Xinomavro

48



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

ROTWEIN



Deutschland

Spektakel Dornfelder // Collective Z, Pfalz, 2018

42

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

42

Gimmeldingen Spätburgunder // Christmann, Pfalz, 2015

65

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

75

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

95

Ungarn

Villányi Franc // Vylyan, Villany, 2017

50

Italien

Valpolicella Superiore // Tasi, Veneto, 2017
 Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

48

Merlot // Alois Lageder, Südtirol, 2019

48

Spanien

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

42

Hontza // Viñedos Hontza, Rioja 2020
 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



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



OUR RECOMMENDATION

4-Course Menu

Grilled romana salad

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

Ultra Violet // Les vins pirouettes, Alsace, France, 2021

Corn bread

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

Kalk und Kiesel // Claus Preisinger, Burgenland, 2021

Refreshment

Almond Mole

aromatic and slightly spicy Mole^{2,3}, steamed and glazed cauliflower, chickpea tempeh, roasted nectarines, fresh apple, tomatillo, poppy seeds¹¹, summer herbs

Salaróla // Ca'Orologio, Venetie, 2020

White FREA-chocolate

white FREA-chocolate and verbena ice cream, apricot sauce, shortbread^{9,3}, lavender oil, fresh nectarine

Pet Nat Pure & Naked // Weingut am Stein, Franconia 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.

MENU

Grilled romana salad

romana salad, roasted and fresh mushrooms, creamy sofrito-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

Cucumber Aguachile

roasted cucumber, cashew yogurt², olive tapenade, green tartar⁶, black bread^{9,11}, fermented mustard seeds⁵, coriander

Filled rondini zucchini

Filled rondini zucchini, pearl barley risotto^{1,9}, zucchini creme, tomato chili broth⁶, tempura zucchini, pickled zucchini, saffron mayonnaise, raisins & 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 Mole^{2,3}, steamed and glazed cauliflower, chickpea tempeh, roasted nectarines, fresh apple, tomatillos, poppy seeds¹¹, summer herbs

Cucumber and Chai

Cucumber Sorbet, pickled melon, meringue, chai milk, herb oil

White FREA-chocolate

white FREA-chocolate and verbena ice cream, apricot sauce, shortbread^{9,3}, lavender oil, fresh nectarine

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.

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 apple juice // 0,25l	4
Orange 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
Whiskey Sour // refreshing & smoky Kleiner Lord No4 Whiskey, lemon, sugar, aquafaba	13
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

Wine by the glass

Le Soleillant Blanc // Jean-Marie Chenivasse & Fils, Rhône, France, 2020 <i>Grenache Blanc, Viognier, Roussane</i>	6	35
Riesling Briedeler Herzchen // Immich-Batterieberg, Moselle, Germany, 2020	8	50
Kalk und Kiesel // Claus Preisinger, Burgenland, Austria, 2021  <i>Grüner Veltliner, Muskateller, Pinot Blanc, Welschriesling</i>	8	50
Chardonnay vom Opok // Weingut Taus, Southern Styria, Austria, 2020 	9	55
Salaróla // Ca'Orologio, Venetie, Italy, 2020 <i>Muscat, Pinot Blanc</i>	9	55
Würzburger Stein Silvaner // Weingut am Stein, Franconia, Germany, 2020	10	65


Austria

Belle Naturelle // Jurtschitsch, Kamptal, Austria, 2020  <i>Grüner Veltliner</i>	42	
Grüner Veltliner Tradition // Dürnberg, Falkenstein, 2020	45	
Elementum Welschriesling // Dürnberg, Falkenstein, 2018	48	
Carnuntum // Dorli Muhr, Prellenkirchen, 2014 <i>Grüner Veltliner, Riesling</i>	50	
Chardonnay Leithenberg // Heinrich, Burgenland, 2014 	50	
Mon Blanc // Jurtschitsch, Kamptal, 2020  <i>Riesling, Grüner Veltliner, Pinot Blanc, Muscat Blanc, Donauriesling</i>	54	
Weißburgunder Leithaberg // Heinrich, Burgenland, 2015	70	

Italy

Chardonnay // Alois Lageder, South-Tirol, 2021	42	
--	----	--

Spain

Mountain Blanco // Molino Real, Sierras de Malaga DO, Spain, 2019 <i>Moscatel</i>	42	
Marko // Oxe wines, DO bizkaiko Txakolina, 2019  <i>Petit Courbu, Gros Courbu, Gros Manseng</i>	50	

 natural wine

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





WHITE WINE

Germany


Sämling 2530 Kerner // Karl Haidle, Baden-Württemberg, 2021 	40	
Stetten Pinot Gris // Weingut am Stein, Franconia, 2021	42	
Sauvignon Blanc Réserve // Stefan Bietighöfer, Palatinate, 2021	42	
Weißburgunder vom Kalksteinfels // Philipp Kuhn, Palatinate, 2021	42	
Riesling Roter Schiefer // Clemens Busch, Moselle, 2019	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	
Scheurebe Vinz Alte Reben // Weingut am Stein, Franconia, 2020	70	
Riesling Reh // Johannes Gröhl, Rhineland-Palatinate, 2020 	75	
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	

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	

Hungary

Pinot Gris // 2HA, Szent György-Hegy, 2020	45	
Panorama // Vincze Tomi, Tokaj, 2018  <i>Furmint</i>	55	

 natural wine

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



ORANGE WINE

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

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

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

Tsitska-Tsolikouri // Baia Wine, Imerieti, Georgia, 2020 🍷

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

Graue Freyheit // Heinrich, Burgenland, Austria, 2020 🍷
Pinot Gris, Chardonnay, Pinot Blanc

ROTLING WINE

Ultra Violet // Les vins pirouettes, Alsace, France, 2021 🍷
Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Noir, Muscat, Pinot Gris, Riesling, Gewurztraminer

Kesse Comtesse // Alexandre Dupont de Ligonnés, Saxony, 2019 🍷
Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir

ROSE WINE

BOOM Rosé non Filtré // Schnaitmann, Württemberg, 2019 🍷
Pinot Noir, Schwarzriesling

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

Oníric Rosat // Entre Vinjes, Penedes, Spain, 2021
Grenache, Trepát

SWEET WINE

Riesling Fructus // Barth, Rheingau, 2020

Trudy Port // Niepoort, Douro, Portugal

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

Zierfandler Eiswein // Reinisch, Tattendorf, Austria, 2018



0,1l



0,75l

7

42

48

50

54

60

75

0,1l

0,75l

9

55

85

0,1l

0,75l

6

35

8

50

35

0,1l

0,75l

5

30

8

50

0,05l

0,375l

8

48

12

72

SPARKLING WINE

Chardonnay Brut Nature // Knewitz, Rhinehessen, Germany, 2018

Champagne Originel // Louis de Sacy, Champagne, France
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

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

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

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

NATURAL SPARKLING WINE

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

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

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

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

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

Pet Nat Rosé // Barth, Rheingau, Germany, 2021
Cabernet Sauvignon

Oh when the Saints // Heinrich, Burgenland, Austria 2021
St Laurent



0,1l



0,75l

8

50

14

80

58

75

95

0,1l

0,75l

8

50

8

50

40

45

48

50

50

All wines contain sulphites.


All prices include 19% VAT.

All wines contain sulphites

All prices include 19% VAT.

RED WINE

Wine by the glass


Puszta Libre // Claus Preisinger, Burgenland, Austria, 2021 
Zweigelt, St Laurent


Swanti // La Vedetta Wines, Barbaresco, Italy 2020
Nebbiolo, Barbera, Dolcetto

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

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

Austria

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

Pannobile // Heinrich, Burgenland, 2017 
Zweigelt, Blafränkisch

France

Entdeckung der Langsamkeit // Château Montfin, Corbières, 2018
Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan

Gamayhameha // David Large, Beaujolais, 2020 
Gamay

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

Greece

Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, 2018
Xinomavro



0,1l



0,75l

6 35

7 42

9 55

9 55

30

65

40

42

45

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, Blafränkisch, Sangiovese

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

Hungary

Villányi Franc // Vylyan, Villany, 2017

Italy

Valpolicella Superiore // Tasi, Veneto, 2017 
Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Merlot // Alois Lageder, Südtirol, 2019

Spain

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

Hontza // Viñedos Hontza, Rioja, 2020 
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



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.