



## UNSERE EMPFEHLUNG

### 4-Gang-Menü

#### Glasierter Endiviensalat

Birnen-Senf-Sauce<sup>5</sup>, Walnuss- und Tomatensalsa<sup>7</sup>, Zitronencreme, frische Orange, Chili-Öl

*Traminer Elementum // Dürnberg, Falkenstein, Österreich, 2020*

\*\*\*

#### Zwiebeltarte

FREA Bakery Tarte<sup>1,9</sup>, karamellierte Zwiebel, Süßkartoffelpüree, Achioteröstkartoffel, frischer Rettich, Kartoffel-Koji-Cremes<sup>5</sup>, Zwiebel-Demi-Glace<sup>6</sup>

*Sämling 2530 Kerner // Karl Haidle, Baden-Württemberg, 2021*

\*\*\*

### Erfrischung

\*\*\*

#### Rote-Bete-Mole und Kürbis

Leicht pikante Mole aus Roter Bete und Pflaumen<sup>2,10,11,12</sup>, Mais- und Kürbisknödel, Kürbisrelish, geröstete und fermentierte Rüben, Pinienkerne, Tempura<sup>1,9</sup>

*Aladasturi // Guantsa's Wine, Imereti, Georgien, 2021*

\*\*\*

#### Weißer FREYA-Schokolade

Eis aus weißer Schokolade und Verbene, rote Pflaumensauce, Butterkeks<sup>3,9</sup>, Nelkenöl, marinierte Pflaumen

*Trudy // Niepoort, Portugal*

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 12 Erdnuss

## HERBSTMENÜ

#### Glasierter Endiviensalat

Birnen-Senf-Sauce<sup>5</sup>, Walnuss- und Tomatensalsa<sup>7</sup>, Zitronencreme, frische Orange, Chili-Öl

#### Zwiebeltarte

FREA Bakery Tarte<sup>1,9</sup>, karamellierte Zwiebel, Süßkartoffelpüree, Achioteröstkartoffel, frischer Rettich, Kartoffel-Koji-Cremes<sup>5</sup>, Zwiebel-Demi-Glace<sup>6</sup>

#### Pilz-Tartar

Kräuterseitling-Shiitake-Portobello-Tartar, Sauerteigtoast<sup>1,9</sup>, Shiitake-Cashew-Creme<sup>2</sup>, Birnengelee, geröstete Haselnüsse<sup>4</sup>, Herbst-Dashi<sup>10</sup>

\*\*\*

#### Gerösteter Knollensellerie

Kichererbsen-Miso-Knollensellerie<sup>9</sup>, schwarze Knoblauchmarinade<sup>10</sup>, Kartoffelpüree, geröstete Quitte, eingelegte Shiitake-Pilze, Haselnüsse<sup>4</sup>, Pastinaken-Kombucha-Dashi<sup>6</sup>

#### Romanesco und Rosenkohl

Gebratener Romanesco, Walnuss- und Gersten-Koji-Sauce<sup>7</sup>, Rosenkohl, Kastanienpüree, FREA-Focaccia-CROUTONS<sup>1,9</sup>, Granatapfel

#### Rote-Bete-Mole und Kürbis

Leicht pikante Mole aus Roter Bete und Pflaumen<sup>2,10,11,12</sup>, Mais- und Kürbisknödel, Kürbisrelish, geröstete und fermentierte Rüben, Pinienkerne, Tempura<sup>1,9</sup>

\*\*\*

#### Pastinake und Apfel

Pastinaken-Eis, schwarzer Sesam-Tuile<sup>1,9,11</sup>, Apfelkompott, Löwenzahn-Burdock-Sirup, Brandenburger Rapsöl

#### Weißer FREYA-Schokolade

Eis aus weißer Schokolade und Verbene, rote Pflaumensauce, Butterkeks<sup>3,9</sup>, Nelkenöl, marinierte Pflaumen

<b>3-Gang-Menü</b>	<b>55</b>	<b>4-Gang-Menü</b>	<b>65</b>	<b>5-Gang-Menü</b>	<b>75</b>
Weinbegleitung	28	Weinbegleitung	37	Weinbegleitung	46
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 12 Erdnuss

## 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

### COCKTAILS

<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>Whiskey Sour</b> // frisch & rauchig Kleiner Lord No4 Whiskey, Zitrone, Zucker, Aquafaba	13
<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	8,5
<b>Rhubarb Tonic</b> 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

Sämling 2530 Kerner // Karl Haidle, Baden-Württemberg, 2021 	7	45
Stetten Grauburgunder // Weingut am Stein, Franken, 2021	7	45
Riesling Briedeler Herzchen // Immich-Batterieberg, Mosel, Deutschland, 2020	8	50
Chardonnay Leitheberg // Heinrich, Burgenland, 2020 	8	50
Arbois // Domaine de la Pinte, Jura, 2018  Savagnin	12	70

### Österreich

Belle Naturelle // Jurtschitsch, Kamptal, 2020  Grüner Veltliner	45	
Elementum Welschriesling // Dürnberg, Falkenstein, 2018	48	
Kalk und Kiesel // Claus Preisinger, Burgenland, Österreich, 2021  Grüner Veltliner, Muskateller, Pinot Blanc, Welschriesling	50	
Carnuntum // Dorli Muhr, Prellenkirchen, 2014 Grüner Veltliner, Riesling	50	
Mon Blanc // Jurtschitsch, Kamptal, Österreich 2020  Riesling, Grüner Veltliner, Weißburgunder, Gelber Muskateller, Donauriesling	55	

### Spanien

Iraun // Oser wines, Rioja DO, 2020  Viura, Calagrano, Garnacha Blanca, Maturana Blanca, Malvasia	130	
---	-----	--

### Portugal

Pop // COZs, Lissabon, 2021  Vital	50	
Parcela Cândido // Luis Pato, Bairrada D.O.C, 2019  Cercial	55	

### Italien

Amphora // Visintini, Friuli Colli Orientali DOC, Italien, 2018 Friulano	60	
---	----	--



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



## WEISSWEIN

Sauvignon Blanc Réserve // Stefan Bietighöfer, Pfalz, 2021	45
Sauvignon DD Pure // Weingut Seckinger, Pfalz 2021 	45
Chardonnay Grande Réserve // Stefan Bietighöfer, Pfalz, 2019	48
Spiegelberg Pinot Gris GG // Heitlinger, Baden, 2019	58
Riesling Nonnengarten // Clemens Busch, Mosel, 2018	60
Würzburger Stein Silvaner // Weingut am Stein, Franken, Deutschland 2020	65
Scheurebe Vinz Alte Reben // Weingut am Stein, Franken, 2020	70
Madame Klim Bim // Alexandre Dupont de Ligonnés, Saschen, 2020  Spätburgunder, Müller-Thurgau, Kerner, Riesling, Schwarzriesling, Traminer	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 Sauvignon Blanc	45
Son Altesse // Château de Mérande, Savoyen, 2020  Roussette	55
Corps de Garde // Goisot, Saint Bris, 2018  Sauvignon Gris	55
Terres Macônnaises // Maison Emmanuel Giboulot, Macôn-Village, 2020 Chardonnay	70
Auxey Duress // Jean-Marc Vincent, Burgund, 2017 Chardonnay	95

### Ungarn

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



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




## ORANGE WINE


Traminer Elementum // Dürnberg, Falkenstein, Österreich, 2020


Kelet // Kristinus, Balaton, Ungarn, 2020   
Furmint, Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc

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


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


Sarospatak // Vincze Tomi, Tokaj, Ungarn, 2021   
Furmint, Haslevelu

Liquid sundowner // Kristinus, Balaton, Ungarn, 2021   
Tramini, Olaszrizling, Szürkebarát, Chardonnay


Graue Freyheit // Heinrich, Burgenland, Österreich, 2020   
Weinßburgunder, 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   
Weinßburgunder, 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, Trepal

## SUESSWEIN

Riesling Fructus // Barth, Rheingau, 2020

Trudy Port // Niepoort, Douro, Portugal

White Port 10 Years // Niepoort, Douro, Portugal

Zierfandler Eiswein // Reinisch, Tattendorf, Österreich, 2018

 Naturwein

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



0,1l

0,75l

7

45

10

65

45

50

55

55

75

0,1l

0,75l

55

70

0,1l

0,75l

6

35

8

50

35

0,1l

0,75l

5

30

0,05l

0,375l

8

9

12

70



## SCHAUMWEIN

Große Reserve Brut Nature // Jurtschitsch, Langenlois, Österreich, 2017  
Grüner Veltliner

Champagne Tradition Brut // Lucien Dagonet et Fils, 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

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

Cava Brut Nature // Els Vinyerons, Penedés, Spanien, 2020  
Xarel-lo

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

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



0,1l

0,75l

12

70

15

90

58

75

95

0,1l

0,75l

8

50

8

50

45

45


50

 Naturwein


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


## ROTWEIN

### Offener Ausschank


El Sheitan // Château de Mérande, Savoyen, Frankreich, 2021  Gamay


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

Taganan Tinto // Bodega Envinata, Teneriffa, Spanien, 2020  Listán Negro, Negramoll

Aladasturi // Guantsa's Wine, Imereti, Georgien, 2021 

### Österreich


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


Pannobile // Heinrich, Burgenland, 2017  Zweigelt, Blaufränkisch

### Frankreich

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

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

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

Le Colombier // Vignobles Bulliat, Morgon, 2021  Gamay

Sous le Mont // Domaine Emmanuel Giboulot, Hautes Côtes de Nuits, 2018  
Pinot Noir

### Griechenland

Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, 2018  
Xinomavro



0,1l



0,75l

9

55

9

55

10

65

10

65

35

65

40

45

55

62

95

48



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

## ROTWEIN

### Deutschland

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

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

### Ungarn

Villányi Franc // Vylyan, Villany, 2017

### Italien

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

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

### Spanien

Albakra // Bodega Envinata, Mancha, 2020  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, Tempranillo

Suzzane // Oxeer Wines, Rioja, 2019  
Garnacha



0,75l

75

95

50

42

48

45

50

58

70

105



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



## OUR RECOMMENDATION

### 4-Course Menu

#### Glazed endive salad

pear and mustard sauce<sup>5</sup>, walnut and tomato gremolata<sup>7</sup>, citrus cream, fresh orange, chili oil

*Traminer Elementum // Dürnberg, Falkenstein, Österreich, 2020*

\*\*\*

#### Onion tart

FREA bakery tart<sup>1,9</sup>, caramelised onion, sweet potato puree, achiote roasted potato, fresh radish, potato koji cream<sup>5</sup>, onion demi-glace<sup>6</sup>

*Sämling 2530 Kerner // Karl Haidle, Baden-Württemberg, 2021*

\*\*\*

### Refreshment

\*\*\*

#### Beetroot mole and pumpkin

Slightly spicy beetroot and plum mole<sup>2,10,11,12</sup>, corn and pumpkin dumpling, pumpkin relish, roasted and fermented beets, pine nuts, tempura<sup>1,9</sup>

*Aladasturi // Guantsa's Wine, Imereti, Georgien, 2021*

\*\*\*

#### White FREA chocolate

white FREA chocolate and verbena ice cream, plum sauce, tea syrup, shortbread<sup>1,3,9</sup>, cloves oil, marinated plums

*Trudy Port // Niepoort, Douro, Portugal*

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.

1 wheat 2 cashew 3 almond 4 hazelnut 5 mustard 6 celery 7 walnut 8 soy 9 gluten  
10 caffeine 11sesame 12 peanuts

## AUTUMN MENU

### Glazed endive salad

pear and mustard sauce<sup>5</sup>, walnut and tomato gremolata<sup>7</sup>, citrus cream, fresh orange, chili oil

### Onion tart

FREA bakery tart<sup>1,9</sup>, caramelised onion, sweet potato puree, achiote roasted potato, fresh radish, potato koji cream<sup>5</sup>, onion demi-glace<sup>6</sup>

### Mushroom tartare

King oyster and shiitake mushrooms, portobello mushroom tartare<sup>5</sup>, sourdough toast<sup>1,9</sup>, shiitake cashew cream<sup>2</sup>, pear jelly, roasted hazelnuts<sup>4</sup>, autumn dashi<sup>10</sup>

\*\*\*

### Roasted celeriac

Glazed chickpea miso celeriac<sup>9</sup>, black garlic marinade<sup>10</sup>, potato puree, roasted quince, pickled shiitake mushroom, hazelnuts<sup>4</sup> and parsnip kombucha dashi<sup>6</sup>

### Romanesco and brussel sprouts

Roasted romanesco, walnut and barley koji sauce<sup>7</sup>, brussel sprouts, chestnut puree, FREA focaccia croutons<sup>1,9</sup>, pomegranate

### Beetroot mole and pumpkin

Slightly spicy beetroot and plum mole<sup>2,10,11,12</sup>, corn and pumpkin dumpling, pumpkin relish, roasted and fermented beets, pine nuts, tempura<sup>1,9</sup>

\*\*\*

### Parsnip and apple

Parsnip ice cream, black sesame tuile<sup>1,9,11</sup>, apple compote, dandelion & burdock syrup, rapeseed oil from Brandenburg

### White FREA chocolate

white FREA chocolate and verbena ice cream, plum sauce, tea syrup, shortbread<sup>1,3,9</sup>, cloves oil, marinated plums

<b>3 course menu</b>	<b>55</b>	<b>4 course menu</b>	<b>65</b>	<b>5 course menu</b>	<b>75</b>
wine pairing	28	wine pairing	37	wine pairing	46
alc-free pairing	21	alc-free pairing	26	alc-free pairing	31

**kids' menu 18**

All prices include 7% VAT.

1 wheat 2 cashew 3 almond 4 hazelnut 5 mustard 6 celery 7 walnut 8 soy 9 gluten  
10 caffeine 11sesame 12 peanuts

## 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

<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>Whiskey Sour</b> // refreshing & smoky Kleiner Lord No4 Whiskey, lemon, sugar, aquafaba	13
<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
<b>MOCKTAILS</b>	
<b>Carrot Mule</b> Carrot juice, homemade vanilla syrup, lemon, ginger beer	8,5
<b>Rhubarb Tonic</b> Rhubarb juice, homemade cinnamon syrup, lemon, herbal tonic	8,5
<b>DIGESTIVE</b>	
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

Stetten Pinot Gris // Weingut am Stein, Franconia, 2021	7	45
Sämling 2530 Kerner // Karl Haidle, Baden-Württemberg, 2021 	7	45
Riesling Briedeler Herzchen // Immich-Batterberg, Moselle, Germany, 2020	8	50
Chardonnay Leitheberg // Heinrich, Burgenland, 2020 	8	50
Arbois // Domaine de la Pinte, Jura, 2018  <i>Savagnin</i>	12	70

### Austria

Belle Naturelle // Jurtschitsch, Kamptal, Austria, 2020  <i>Grüner Veltliner</i>	45	
Elementum Welschriesling // Dürnberg, Falkenstein, 2018	48	
Kalk und Kiesel // Claus Preisinger, Burgenland, Austria, 2021  <i>Grüner Veltliner, Muskateller, Pinot Blanc, Welschriesling</i>	50	
Carnuntum // Dorli Muhr, Prellenkirchen, 2014 <i>Grüner Veltliner, Riesling</i>	50	
Mon Blanc // Jurtschitsch, Kamptal, 2020  <i>Riesling, Grüner Veltliner, Pinot Blanc, Muscat Blanc, Donauriesling</i>	55	

### Spain

Iraun // Oxeer wines, Rioja DO, 2020  <i>Viura, Calagrano, Garnacha Blanca, Maturana Blanca, Malvasia</i>	130	
---	-----	--

### Portugal

Pop // COZs, Lissabon, 2021  <i>Vital</i>	50	
Parcela Cândido // Luis Pato, Bairrada D.O.C, 2019  <i>Cercial</i>	55	

### Italy

Amphora // Visintini, Friuli Colli Orientali DOC, Italy, 2018 <i>Friulano</i>	60	
--	----	--



## WHITE WINE

### Germany

Sauvignon Blanc Réserve // Stefan Bietighöfer, Palatinate, 2021	45	
Sauvignon DD Pure // Weingut Seckinger, Palatinate, 2021 	45	
Chardonnay Grande Réserve // Stefan Bietighöfer, Palatinate, 2019	48	
Spiegelberg Pinot Gris GG // Heitlinger, Baden, 2019	58	
Riesling Nonnengarten // Clemens Busch, Mosel, 2018	60	
Würzburger Stein Silvaner // Weingut am Stein, Franconia, Germany, 2020	65	
Scheurebe Vinz Alte Reben // Weingut am Stein, Franconia, 2020	70	
Madame Klim Bim // Alexandre Dupont de Ligonés, Saxony, 2020  <i>Spätburgunder, Müller-Thurgau, Kerner, Riesling, Schwarzriesling and Traminer</i>	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	
Corps de Garde // Goisot, Saint Bris, 2018  <i>Sauvignon Gris</i>	55	
Son Altesse // Château de Mérande, Savoy, 2020  <i>Roussette</i>	55	
Terres Macônnaises // Maison Emmanuel Giboulot <i>Chardonnay</i>	70	
Auxey Duresse // 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	



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




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




## ORANGE WINE


Traminer Elementum // Dürnberg, Falkenstein, Österreich, 2020


Kelet // Kristinus, Balaton, Hungary, 2020   
*Furmint, Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc*

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

Le Vigneron Grec // Laloti Korinthias, Papargyriou, Greece, 2020  
*Assyrtiko*


Sarospatak // Vincze Tomi, Tokaj, Hungary, 2021   
*Furmint, Haslevelu*

Liquid sundowner // Kristinus, Balaton, Hungary, 2021   
*Tramini, Olaszrizling, Szürkebarát, Chardonnay*


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 Ligonés, 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   
*Blaufränkisch*

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

## SWEET WINE

Riesling Fructus // Barth, Rheingau, 2020

Trudy Port // Niepoort, Douro, Portugal

White Port 10 Years // Niepoort, Douro, Portugal

Zierfandler Eiswein // Reinisch, Tattendorf, Austria, 2018



0,1l

7

10



0,75l

45

65

45

50

55

55

75

0,1l

0,75l

55

70

0,1l

0,75l

6

8

35

0,1l

0,75l

5

0,05l

0,375l

8

9

12

72

 natural wine

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

## SPARKLING WINE

Große Reserve Brut Nature // Jurtschitsch, Langenlois, Austria, 2017  
*Grüner Veltliner*

Champagne Tradition Brut // Lucien Dagonet et Fils, 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*

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

Cava Brut Nature // Els Vinyerons, Penedés, Spain, 2020  
*Xarel-lo*

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

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



0,1l

12

15

58

75

95

0,1l

8

8

45

45

50



0,75l

70

90

58

75

95

0,75l

50

50

45

45

50

 natural wine


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


## RED WINE

### Wine by the glass


El Sheitan // Château de Mérande, Savoy, France 2021   
Gamay


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

Taganan Tinto // Bodega Envinata, Teneriffa, Spain, 2020   
Listan Negro, Negramoll

Aladasturi // Guantsa's Wine, Imereti, Georgia, 2021 

### Austria


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


Pannobile // Heinrich, Burgenland, 2017   
Zweigelt, Blaufränkisch

### France

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

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

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

Le Colombier // Vignobles Bulliat, Morgon, 2021   
Gamay

Sous le Mont // Domaine Emmanuel Giboulot, Hautes Côtes de Nuits, 2018  
Pinot Noir

### Greece

Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, 2018  
Xinomavro

  
0,1l

  
0,75l

9 55

9 55

10 65

10 65

35

65

40

45

55

62

95

48

## RED WINE

### Germany

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

### Italy

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

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

### Spain

Albakra // Bodega Envita, Mancha, 2020   
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, Tempranillo

Suzzane // Oxeer Wines, Rioja, 2019  
Garnacha

  
0,75l

75

95

50

42

48

45

50

58

70

105

 natural wine

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

 natural wine

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