

UNSERE EMPFEHLUNG

4-Gang-Menü

Kohlrabi

Roggenbrot-Miso, Gerste, Bärlauch, Borretsch⁹

Parcelaire Blanc // Johannes Zillinger, Weinviertel, Österreich, 2021

Krokette

Aubergine, Chili-Mayonnaise, Pflaumenketchup, Pickles, Koriander^{1,5,8,9}

Cecilia // Iberielli, Kachetien, Georgien, 2022

Blumenkohl

Mangold, Kichererbsen-Miso und Mandelcreme, Pfefferbrösel, schwarzer Knoblauch, Thai-Basilikum^{1,3,8,9}

Acrollam // Mesquida Mora, Mallorca, Spanien, 2022

Schwarzer Reis-Cheesecake

Pflaume, karamellierte weiße Schokolade, Blutsauerampfer^{3,8}

Rosé Brut // Gramona, Corpinnat, Spanien, 2021

SOMMERMENÜ

Kohlrabi

Roggenbrot-Miso, Gerste, Bärlauch, Borretsch⁹

Krokette

Aubergine, Chili-Mayonnaise, Pflaumenketchup, Pickles, Koriander^{1,5,8,9}

Spinat & XO

Sesam-Sauerrahm, Shiitake-Pilz, pikanter Chinakohl, Kombu-Tempura, Shiso, Basilikum^{8,11}

Zucchini

Süßkartoffel-Tamal, Pfifferlinge, gelbe Chili, Aprikose, Maischips, Tagetes

Blumenkohl

Mangold, Kichererbsen-Miso und Mandelcreme, Pfefferbrösel, schwarzer Knoblauch, Thai-Basilikum^{1,3,8,9}

Schwarzer Reis-Cheesecake

Pflaume, karamellierte weiße Schokolade, Blutsauerampfer^{3,8}

Pinienkerneneis

Rote Johannisbeeren, Pinienzapfenkonfitüre, gesalzene Pinienkernstreusel^{1,8,9}

Bei all unseren Menüs servieren wir unser FREA-Brot und Butter, einen kleinen Gruß aus der Küche, ein Pre-Dessert und eine kleine Überraschung am Ende.

3-Gang-Menü	63	4-Gang-Menü	73	5-Gang-Menü	83
Weinbegleitung	33	Weinbegleitung	44	Weinbegleitung	55
Alkoholfreie Begl.	21	Alkoholfreie Begl.	26	Alkoholfreie Begl.	31
Kinder-Menü	20				

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

¹Weizen ²Cashew ³Mandel ⁴Haselnuss ⁵Senf ⁶Sellerie ⁷Walnuss ⁸Soja
⁹Gluten ¹⁰Koffein ¹¹Sesam ¹²Erdnuss ¹³Hafer

¹Weizen ²Cashew ³Mandel ⁴Haselnuss ⁵Senf ⁶Sellerie ⁷Walnuss ⁸Soja
⁹Gluten ¹⁰Koffein ¹¹Sesam ¹²Erdnuss ¹³Hafer

APÉRITIF

Cattivo Spritz // bitter, süß & saftig Super Cattivo Aperitivo, Prosecco, Soda	12
Ode Spritz // krautig & zitrusartig Ode Lemon, hausgemachter Rosmarin-Sirup, Prosecco, Soda	12
Wermoutte Tonic // krautig & erfrischend Craft Wermut Batch#8, Bio-Tonic Water, frische Beeren	13

MOCKTAILS

Herbalist // kräuterig & frisch Holunderbeerensaft, Kräuter-Tonic, Salbei-Sirup	8,5
Grape Hibiscus // blumig und fruchtig Traube, Hibiskus, Zitrone, Thymiansirup	8,5
Apple Dill Sour // frisch und zitronig Apfel, Zitrone, Zucker, Dill, Schaum	10

DIGESTIF

Grappa Barbera, Grappa Moscato // 2cl	5
Obstbrand, Kirschlikör, Calvados // 2cl	5
Cognac V.S 3 ans, Kräuterlikör, Cassislikör // 2cl	5
Bas Armagnac V.S.O.P Croix du Rey // 2cl	9

COCKTAILS

CLASSICS

Negroni // bitter & süß Gin, Roter Wermut, Mondino, Angostura	12
Whiskey Sour // sauer & frisch Whiskey, Zitrone, Zuckersirup, Schaum	12
Gimlet // zitrusartig Gin, hausgemachter Limettensirup, Limettensaft	12
Vodka Martini // süffig Vodka, trockener Wermut	12
FREA Daiquiri // frisch & süffig Dunkler Rum, frischer Grapefruitsaft, Limettensaft, Zuckersirup	13
Espresso Martini // süß & cremig Vodka, Espresso, Zuckersirup	13

SIGNATURE

FREA Mule // frisch und würzig Gurkengeist, hausgemachter Basilikumsirup, Zitronensaft, Ginger Beer	16
When the sun goes down // fruchtig & erfrischend Roter Radichio-Gin, süßer Wermut, Erdbeersirup, Balsamico, Schaum	14
Lavendel Elixir // blumig & frisch Gin, hausgemachter Lavendeleistee, Salbeisirup, Limettensirup, Zitronensaft	14
Golden Delight // süß & frisch Minzbrand, Aprikosenlikör, Holunderblütensirup, Verjus, Schaum	16
Coral Mezcalita // rauchig & sauer Mezcal, Grapefruitsaft, Limettensaft, hausgemachter Meersalz-Kumquat-Sirup	16

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
Tonic Water // Aqua Monaco // 0,23l	4
Herbal Tonic // Aqua Monaco // 0,23l	4,2
Ginger Beer // Aqua Monaco // 0,23l	4

SÄFTE

Regionaler Apfelsaft // 0,25l	4
Orange, Rhabarber, Trauben oder Johannisbeeren // 0,25l	4

BIER

Edelpils Zzzisch // Lammsbräu, Neumarkt, 4,7% // 0,33l	4
EdelHell // Lammsbräu, Neumarkt, 5,0% // 0,33l	4
Alkoholfrei // Lammsbräu, Neumarkt // 0,33l	3,5

KAFFEE & TEE

Espresso // einfach / doppelt	2,5 / 3,5
Espresso Macchiato // einfach / doppelt	3,5 / 4
Americano // 0,25l	3,5
Cappuccino // 0,25l	4
Kännchen Tee // 0,5l	5

OUR RECOMMENDATION

4-Course Menu

Kohlrabi

Rye bread miso, barley, wild garlic, borage⁹

Parcellaire Blanc // Johannes Zillinger, Weinviertel, Austria, 2021

Croquette

Eggplant, chili mayonnaise, plum ketchup, pickles, coriander^{1,5,8,9}

Cecilia // Iberielli, Kachetien, Georgia, 2022

Cauliflower

Mangold, chickpea miso and almond cream, pepper breadcrumbs, black garlic, Thai basil^{1,3,8,9}

Acrollam // Mesquida Mora, Majorca, Spain, 2022

Black rice cheesecake

Plum, caramelized white chocolate, blood sorrel^{3,8}

Rosé Brut // Gramona, Corpinnat, Spain, 2021

SUMMER MENU

Kohlrabi

Rye bread miso, barley, wild garlic, borage⁹

Croquette

Eggplant, chili mayonnaise, plum ketchup, pickles, coriander^{1,5,8,9}

Spinach & XO

Sesame sour cream, Shiitake mushroom, spicy napa cabbage, kombu tempura, shiso, basil^{8,11}

Zucchini

Sweet potato tamales, chanterelle, yellow chili, apricot, corn chips, marigold

Cauliflower

Mangold, chickpea miso and almond cream, pepper breadcrumbs, black garlic, Thai basil^{1,3,8,9}

Black rice cheesecake

Plum, caramelized white chocolate, blood sorrel^{3,8}

Pine nuts ice cream

Red currant, pinecone jam, salted pine nuts crumble^{1,8,9}

With every menu we serve our FREA bread and butter, a small greeting from the kitchen, a pre-dessert and a little surprise at the end.

3 course menu 63

wine pairing 33

alc-free pairing 21

4 course menu 73

wine pairing 44

alc-free pairing 26

5 course menu 83

wine pairing 55

alc-free pairing 31

Kids' menu 20

All prices include 19% VAT.

1 wheat 2 cashew 3 almond 4 hazelnut 5 mustard 6 celery 7 walnut 8 soy 9 gluten
10 caffeine 11sesame 12 peanuts 13 oat

1 wheat 2 cashew 3 almond 4 hazelnut 5 mustard 6 celery 7 walnut 8 soy 9 gluten
10 caffeine 11sesame 12 peanuts 13 oat

APÉRITIF

Cattivo Spritz // bitter-sweet & juicy 12
Super Cattivo Aperitivo, prosecco, soda water

Ode Spritz // herbal & citrusy 12
Ode lemon, homemade rosemary syrup, prosecco, soda water

Wermoutte Tonic // herbal & refreshing 13
Craft vermouth Batch#8, organic tonic water, fresh berries

MOCKTAILS

Herbalist // herbal & fresh 8,5
Elderberry juice, herbal tonic, sage syrup

Grape Hibiscus // floral & fruity 8,5
Grape, hibiscus, lemon, thyme syrup

Apple Dill Sour // fresh & citrusy 10
Apple, lemon, sugar, dill, foam

DIGESTIVE

Grappa Barbera, Grappa Moscato // 2cl 5
Fruit brandy, cherry liqueur // 2cl 5
Cognac V.S 3 ans, Calvados // 2cl 5
Herbal liqueur, cassis liqueur // 2cl 5
Bas Armagnac V.S.O.P Croix du Rey // 2cl 9

All prices include 19% VAT.

COCKTAILS

CLASSICS

Negroni // bitter & sweet 12
Gin, red vermouth, Mondino, Angostura

Whiskey Sour // sour & fresh 12
Rye whiskey, lemon, sugar syrup, foam

Gimlet // citrusy 12
Gin, homemade lime cordial, fresh lime juice

Vodka Martini // boozy 12
Vodka, dry vermouth

FREA Daiquiri // fresh & boozy 13
Dark rum, fresh grapefruit juice, lime juice, sugar syrup

Espresso Martini // sweet & creamy 13
Vodka, espresso, sugar syrup

SIGNATURE

FREA Mule // fresh and spicy 16
Cucumber spirit, homemade basil syrup, lemon juice, ginger beer

When the sun goes down // fruity & refreshing 14
Red radicchio gin, sweet vermouth, homemade strawberry cordial, balsamic, foam

Lavender Elixir // floral & fresh 14
Gin, homemade lavender iced tea, sage syrup, lime cordial, lemon juice

Golden Delight // sweet & fresh 16
Mint spirit, apricot liqueur, elderflower syrup, verjus, foam

Coral Mezcalita // smokey & sour 16
Mezcal, grapefruit juice, lime juice, homemade sea salt & kumquat syrup

All prices include 19% 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
Tonic Water // Aqua Monaco // 0,23l	4
Herbal Tonic // Aqua Monaco // 0,23l	4,2
Ginger Beer // Aqua Monaco // 0,23l	4

JUICE

Regional apple, orange, grape // 0,25l	4
Rhubarb or black currant // 0,25l	4

BEER

Pilsner Zzzisch // Lammsbräu, Neumarkt, 4,7% // 0,33l	4
Light beer // Lammsbräu, Neumarkt, 5,0% // 0,33l	4
Alkoholfrei // alcohol-free, Lammsbräu, Neumarkt // 0,33l	3,5

COFFEE & TEA

Espresso // single / double	2,5 / 3,5
Espresso Macchiato // single / double	3,5 / 4
Americano // 0,25l	3,5
Cappuccino // 0,25l	4
Pot of tea // 0,5l	5

OFFENER AUSSCHANK

Schaumwein

0,11

Rosé Brut // Gramona, Corpinnat, Spanien, 2021
Pinot Noir

14

Moon Nature // Tasi, Veneto, Italien, 2021 🍷
Garganega

11

Pet Nat de Franck // Les vins Pirouettes, Elsass, Frankreich, 2022 🍷
Gewürztramine, Muscat

9

Weisswein

Parcelleire Blanc // Johannes Zillinger, Weinviertel, Österreich, 2021 🍷
Pinot Blanc, Sauvignon Blanc

9

Rostos // Sandorzsolt, Bükk, Ungarn, 2022 🍷
Cserszegi fűszeres

9

Fucking Terro(i)r // Weingut Alexander Zöller, Kremstal, Österreich, 2022 🍷
Grüner Veltliner

9

Der Wiltinger // Weingut Cantzheim, Mosel, Deutschland 2019

10

Acrollam // Mesquida Mora, Mallorca, Spanien, 2022
Prensal, Giró

11

Cécile, #44 // Dornach, Südtirol, Italien, 2022 🍷
Bronner, Solaris

12

Orangewein

Cecilia // Iberielli, Kachetien, Georgien, 2022 🍷
Rkatsiteli

11

Pi:we Sauvignier Gris // M. Schädler - Steffen Mugler, Pfalz, Deutschland, 2019 🍷

12

Roséwein

Revolution PINK Solera // Johannes Zillinger, Weinviertel, Österreich 🍷
Rösler, Syrah, St Laurent

7

Rosato // Malauva, Umbrien, Italien, 2022 🍷
Sangiovese

8

Rotwein

Valpolicella DOC Superiore // Tasi, Venetien, Italien, 2018 🍷
Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

8

Breathe // Melsolo, Südwest, Frankreich, 2022 🍷
Braucol, Jurançon noir

8

#27 // Dornach, Südtirol, 2021 🍷
Pinot Noir

12

Graf Zweigelt // Weingut Muster, Steiermark, Österreich, 2017 🍷

14

🍷 Naturwein

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

CHAMPAGNER 0,75l

Éclats de Meulière // Jeunaux-Robin, Côte des Blancs 120
Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

Champagne Rosé // Lucien Dagonet et Fils, Vallée de la Marne 115
Pinot Noir

Rosé Brut // Philippe Gonet, Côte des Blancs 140
Chardonnay, Pinot Noir

Premier Cru millésime 2015 // Lacourte Godbillon, Montagne de Reims, 2015 160
Chardonnay, Pinot Noir

SCHAUMWEIN

Moon Nature // Tasi, Veneto, Italien, 2021  66
Garganega

Terrers Brut Nature // Recaredo, Corpinnat, Spanien, 2018 80
Xarello, Parellada, Viura


Crémant Zeitlos Zéro Dosage // Liv Vincendeau, Loire, Frankreich, 2018 80
Chenin Blanc

Rosé Brut // Gramona, Corpinnat, Spanien, 2021 85
Pinot Noir

PET NAT

Marachelle // Tonello, Venetien, Italien, 2021  50
Durella, Chardonnay

Pet Nat de Franck // Les vins Pirouettes, Elsass, Frankreich, 2022  55
Gewürztraminer, Muscat

Pet Nat de Liv // Liv Vincendeau, Loire, Frankreich, 2021  55
Chenin Blanc

Naked Cat // Lesom, Mosel, Deutschland, 2021  60
Riesling

Purweg // Zlaty Roth, Kleine Karpaten, Slowakei, 2019 66
St Laurent

LAMBRUSCO

Fuorleggero, Rosato Frizzante IGT // Cinque Campi, Emilia Romagna, 2022 50

Robin // Lusvardi, Emilia Romagna, 2021 55
Salamino

Grato Lambrusco dell'Emilia IGP // Lusvardi, Emilia Romagna, 2019 50

WEISSWEIN

0,75l

Deutschland

Thörnicher Ritsch Kabinett // Hermann Ludes, Mosel, 2021	50
Der Wiltinger // Weingut Cantzheim, Mosel, 2019	60
Madame Klim Bim // Alexandre Dupont de Ligonnés, Saschen, 2020 🍷 <i>Spätburgunder, Müller-Thurgau, Kerner, Riesling, Schwarzriesling, Traminer</i>	70
Riesling Reh // Johannes Gröhl, Rheinland-Pfalz, 2020 🍷	75
Montonia Weißburgunder // Weingut am Stein, Franken, 2021	75
Riesling Steffensberg Erste Lage // Immich-Batterieberg, Mosel, 2014	80
Scheurebe Vinz Alte Reben // Weingut am Stein, Franken, 2020	80
Rieslaner 240 N.N. // Odinstal, Pfalz, 2020 🍷	95
Sauvignon Blanc Heerkretz // Tomislav Markovic, Rheinhessen, 2021	100

Österreich

Fucking Terro(i)r // Weingut Alexander Zöller, Kremstal, 2022 🍷 <i>Grüner Veltliner</i>	55
Parcelaire Blanc // Johannes Zillinger, Weinviertel, 2021 🍷 <i>Pinot Blanc, Sauvignon Blanc</i>	55
Vivas // Weingut Ploder-Rosenberg, Vulkanland Steiermark, 2019 🍷 <i>Blüten Muskateller, Sauvignac, Muscaris, Gelber Muskateller</i>	55
Ried Berg Eisenhut // Weingut Soellner, Niederösterreich, 2022 <i>Roter Veltliner</i>	55
Kalk & Kreide // Weingut Tement, Südsteiermark DAC, Österreich, 2023 <i>Sauvignon Blanc</i>	60
Weissburgunder vom Opok, Weingut Taus, Steirerland, 2020 🍷	62
Ried Grub // Birgit Eichinger, Kamptal DAC, 2022 <i>Grüner Veltliner</i>	84

Italien

Salaróla // Ca'Orologio, Venetien, 2020 <i>Muskateller, Weißburgunder</i>	55
Roero Bianco DOCG // Valfaccenda, Piemont, 2022 <i>Arneis</i>	60
Derthona // Terre di Sarizzola, Colli Tortonesi Timorasso DOC, 2020 <i>Timorasso</i>	62
Cécile, #44 // Dornach, Südtirol, 2022 🍷 <i>Bronner, Solaris</i>	72

Ungarn

Rostos // Sandorzsolt, Bükk, 2022 🍷 <i>Cserszegi fűszeres</i>	55
Unfiltered Furmint // 5 Ház Borbirtok, Somló, 2021 🍷	60

WEISSWEIN 0,75l

Frankreich

Poupoule // Opi d'Aqui, Roussillon, 2022 🍷 <i>Picpoul</i>	60
G de Guiraud // Château Guiraud, Bordeaux AOC, 2023 <i>Sauvignon Blanc, Semillon</i>	67
Libre comme l'air // Laura Aillaud, Luberon, 2022 🍷 <i>Grenache Blanc, Ugni Blanc</i>	68
Chablis AOC // Domaine Grossot, Burgund, 2020 <i>Chardonnay</i>	72
Sancerre Mosaïque Calcaire AOC // Claude Riffault, Loire, 2023 <i>Sauvignon Blanc</i>	80
Arbois AOC // Domaine de la Pinte, Jura, 2018 🍷 <i>Savagnin</i>	80
Riesling Roche Volcanique // Zind-Humbrecht, 2022, Elsass	80
Montagne 382 // Boris Champy, AOC Hautes-Côtes de Beaune, 2021 <i>Chardonnay</i>	88
Les Charmes Dessus // Domaine Tessier, Meursault 1er cru, 2016 <i>Chardonnay</i>	195

Spanien

Brisat // Terroir Sense Fronteres, Monsant DO, 2021 <i>Grenache Blanc, Macabeu</i>	50
Misatge en una ampolla // Amos Baneres, Katalonien, 2021 🍷 <i>Macabeu</i>	66
Acrollam // Mesquida Mora, Mallorca, 2022 <i>Prensal, Giró</i>	65
Iraun // Oxeer wines, Rioja DO, 2020 <i>Viura, Calagrano, Garnacha Blanca, Maturana Blanca, Malvasia</i>	130

Georgien

Krahkuna // Baia's Wine, Imereti, 2022 🍷	66
--	----

ORANGEWEIN

Pasta Buzz // Wein Goutte, Franken, Deutschland, 2022 🍷 <i>Müller-Thurgau, Bacchus, Muscaris, Pinot Blanc, Johanniter, Silvaner</i>	60
Irden allerlei im Steinzeug // Weingut Soellner, Wagram, Österreich, 2019 <i>Roter Veltliner, Weißburgunder, Riesling, Sauvignier Gris, Traminer</i>	80
Cecilia // Iberielli, Kachetien, Georgien, 2022 🍷 <i>Rkatsiteli</i>	66
Orangeade // Opi d'Aqui, Roussillon, Frankreich, 2022 🍷 <i>Marsanne</i>	66
Qvevri // 7 Riadkov, Kleine Karpaten, Slowakei, 2022 🍷	66
Pi:we Sauvignier Gris // M. Schädler - Steffen Mugler, Pfalz, 2019 🍷	68
Scarabée Skin Touch // Christian Binner, Elsass, Frankreich, 2016 🍷 <i>Gewürztraminer, Riesling, Muscatel</i>	90
Erde // Weingut Muster, Steiermark, Österreich, 2019 🍷 <i>Sauvignon Blanc, Morillon</i>	110

ROSEWEIN & ROTLING

0,75l

Revolution PINK Solera // Johannes Zillinger, Weinviertel, Österreich 🍷 <i>Rösler, Syrah, St Laurent</i>	45
Rosato // Malauva, Umbrien, Italien, 2022 🍷 <i>Sangiovese</i>	50
Beach Goth // Wein Goutte, Franken, Deutschland, 2022 🍷 <i>Regent, Domina, Pinot Gris, Cabernet Jura, Cabertine, Cabernet Cortis, Monarch</i>	55
Grande Cuvée Rosé // Château des Sarrins, Côtes de Provence AOC, Frankreich, 2022 <i>Cinsault, Syrah, Grenache, Mourvèdre, Rolle</i>	66
Susucaru Rosato // Frank Cornelissen, Etna, Italien, 2020 🍷 <i>Malvasia, Moscadella, Insolia, Nerello Mascalese</i>	70

ROTWEIN

Deutschland

Kalk Fiction // Adams Wein, Rheinhessen, 2019 <i>Spätburgunder & mehr</i>	55
Pinot Noir // Weingut Zelada, Rheinhessen, 2021	66
On the Rock // Tomislav Markovic, Baden, 2020 <i>Spätburgunder</i>	90
Du bist 2022 // Wein Goutte, Franken, 2022 🍷 <i>Schwarzriesling</i>	95

Frankreich

Breathe // Melsolo, Südwest, 2022 🍷 <i>Braucol, Jurançon noir</i>	50
Trinch // Domaine Breton, AOC Bourgueuil, 2021 🍷 <i>Cabernet Franc</i>	52
Drya // Inébriati, AOC Pic St Loup, 2019 🍷 <i>Syrah, Cinsault, Grenache</i>	60
Bellecoste // Famille Lançon, AOC Gigondas, 2021 <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Clairette Rose</i>	76
Altitude // Boris Champy, AOC Hautes-Côtes de Beaune, 2020 <i>Pinot Noir</i>	82
Sous le Mont // Domaine Emmanuel Giboulot, AOC Hautes Côtes de Nuits, 2018 <i>Pinot Noir</i>	95
Château Fonroque Grand Cru Classé // Saint-Emilion Grand cru, 2017 <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	160
GC // Château du Cèdre, Cahors, 2018 <i>Malbec</i>	190

ROTWEIN		0,75l
Italien		
Valpolicella DOC Superiore // Tasi, Venetien, 2018 🍷 <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta</i>	50	
Langhe // La Vedetta Wines, Barbaresco, 2021 <i>Nebbiolo</i>	62	
Vino Nobile di Montepulciano DOCG // Salcheto, Toskana, 2020 <i>Sangiovese</i>	66	
Chianti Classico DOCG // Le Masse, Toskana, 2020 <i>Sangiovese</i>	68	
Susucaru // Frank Cornelissen, Etna, 2020 🍷 <i>Malvasia, Moscadella, Cattaratto, Nerello Mascalese</i>	70	
#27 // Dornach, Südtirol, 2021 🍷 <i>Pinot Noir</i>	72	
Österreich		
Herbst Cuvée // Weingut Schönberger, Burgenland, 2019 <i>Blaufränkisch, Merlot</i>	62	
Irden allerlei im Steinzeug // Weingut Soellner, Wagram, 2019 <i>Zweigelt</i>	77	
Graf Zweigelt // Weingut Muster, Steiermark, 2017 🍷	85	
Ried Spitzerberg-KRANZEN // Dorli Muhr, Carnuntum, 2019 <i>Blaufränkisch</i>	90	
Spanien		
InStabile Nr.9 Mea Culpa // Vins Nus, Priorat DOC, 2018 🍷 <i>Grenache</i>	66	
Suzzane // Oxeer Wines, Rioja, DOC 2019 <i>Garnacha</i>	105	
Griechenland		
Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, 2020 <i>Xinomavro</i>	60	
Portugal		
Vadio Tinto // Vadio, Bairrada, 2012 <i>Baga</i>	85	
DESSERTWEIN	0,1l	0,75l
Exceptional Harvest // ximénez-spínola, Jerez, Spanien, 2022 <i>Pedro Ximénez</i>	14	80
		0,05l
Szamorodni // Péter pinceszet, Tokaj, Ungarn, 2017 <i>Furmint, Harslevelu, Kabar</i>	8	
Trudy Port // Niepoort, Douro, Portugal	8	
White Port 10 Years // Niepoort, Douro, Portugal	9	
Senior Port // Niepoort, Douro, Portugal	9	