

EXPERIENCES

UNSERE EMPFEHLUNG

||

FREA Bakery Brot

Miso-Butter
Brühe

...

Radicchio

...

Süßkartoffel

oder
Arancino

...

Grünkohl Knödel

oder
Agnolotti

...

Granita

...

Weißes Schokoladeneis

oder
Panna Cotta

...

Petit-Four

85

Weinbegleitung 51
Gemischte Begl. 42
Alkoholfreie Begl. 32

|||

FREA Bakery Brot

Miso-Butter
Brühe

...

Radicchio

...

Süßkartoffel

oder
Arancino

...

Grünkohl Knödel

oder
Agnolotti

...

Granita

...

Weißes Schokoladeneis

oder
Panna Cotta

...

Petit-Four

95

Weinbegleitung 64
Gemischte Begl. 53
Alkoholfreie Begl. 40

Alle Preise in € inkl. 19% MwSt.

WINTERGERICHTE

VORSPEISEN

Radicchio

Rote Bete | Cranberry Beurre Blanc | Zwiebel | Mandel | Portwein Reduktion 3,13
Chinon Blanc Jardin de Dames | Domaine Wilfrid Rousse | Loire | Frankreich | 2022
Hausgemachter Himbeer-Kombucha

Süßkartoffel

Pilz Ceviche | Aji Amarillo | Zitrus Leche de Tigre | Ingwer | Koriander Öl
Pink Rkatsiteli | Iberieli | Khaketien | Georgien | 2023
Virgin Paloma | Pink Grapefruit | Limette | Mandarinen Sirup | Kräuter Tonic

Arancino

Topinambur | Hefe Garum | Cashews | Kaffir Limetten Mayonnaise |
Salsa Matcha Öl 1,2,5,9,13
Weissburgunder vom Opok | Weingut Tauss | Steierland | Österreich | 2021
Velvet Beet | Rote Bete | Haferdrink | Zitrone | hausgemachter Anis Sirup

HAUPTSPEISEN

Grünkohl Knödel

Knoblauch Cannellini | Miso Soße | Rosenkohl | Weißkohl | Yuzu Kosho Zitronette 13
Derthona | Terre di Sarizzola | Colli Tortonesi Timorasso DOC | 2021
Thyme Zesty | Schwarze Zitrone | Schwarze Zitronen Sirup | Zitronensaft

Agnolotti

Karamellisierte Zwiebeln | Sauerteig | Lauch | Zwiebel-Consommé | Sternanis 1,9
Ried Gebling | Vitikultur Moser | Kremstal | Österreich | 2021
Rosemary Vino | Traubensaft | frischer Rosmarin | Rosmarin-Sirup | Zitronensaft

DESSERT

Weißes Schokoladeneis

Yuzu | Birne | Kaffir-Limett | Jalapeño | Koriander | Puffreis 13
Muskateller Auslese | Josef Ehmoser | Wagram DAC | Österreich | 2023
Green Fizz | Koriander-Sirup | Zitronensaft | Sprudelwasser

Panna Cotta

Haselnuss | Kaffee-Kombucha | gereifter Balsamico | Roggenkeks 4,13
White Port 10 Years | Niepoort | Douro | Portugal
Liquilime | Lakritz-Eistee | Limettensaft | Vanille-Sirup

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

APÉRITIF

Cattivo Spritz | bitter | süß & saftig 12

Super Cattivo Aperitivo | Prosecco | Soda

Ode Spritz | krautig & zitrusartig 12

Ode Lemon | hausgemachter Rosmarin-Sirup | Prosecco | Soda

Wermoutte Tonic | krautig & erfrischend 13

Craft Wermut Batch#8 | Bio-Tonic Water | frische Kräuter

WERMUT

Craft Wermut Batch#8 | Wein Goutte | Franken 10

Black Forest Rosé | Apros | Baden 8

Wermut | Immich-Batterieberg | Mosel 10

MOCKTAILS

Ruby Herbalist | krautig & frisch 9,5

Granatapfel | Ingwer | Zitrone | Rosmarin-Sirup | Kardamom

Grape Hibiscus | blumig und fruchtig 8,5

Traube | Hibiskus | Zitrone | Thymiansirup

Koriander Ingwer Sour | frisch und zitronig 10

Apfel | Zitrone | Ingwersirup | Koriander | Schaum

DIGESTIF

Grappa Barbera | Grappa Moscato | 2cl 5

Obstbrand | Kirschlikör | Calvados | 2cl 5

Kräuterlikör | Cassislikör | 2cl 5

COCKTAILS

CLASSICS

Negroni | bitter & süß 12

Gin | Roter Wermut | Mondino | Angostura

Whiskey Sour | sauer & frisch 12

Whiskey | Zitrone | Zuckersirup | Schaum

Gimlet | zitrusartig 12

Gin | hausgemachter Limettensirup | Limette

Vodka Martini | süffig 12

Vodka | trockener Wermut

FREA Daiquiri | frisch & süffig 13

Dunkler Rum | Grapefruit | Limette | Zuckersirup

Espresso Martini | süß & cremig 13

Vodka | Espresso | Zuckersirup

SIGNATURE

Autumn Groove | frisch und fruchtig 14

Birnenbrand | weißer Wermut | Walnusslikör | Zitrone

Citrus Glow | fruchtig & erfrischend 14

Mandarinen-Wodka | hausgemachter Kaffir-Sirup | Verjus | Schaum

Bergamot Bliss | geröstet & krautig 15

Gin, Bergamotte-Koji-Eistee | gerösteter Buchweizen |

Bergamotte-Sirup | Verjus

Hazelnut Sour | süß & nussig 15

Haselnusslikör | Zitrone | hausgemachter Vanillesirup

Coral Mezcalita | rauchig & sauer 16

Mezcal | Grapefruit | Limette | hausgem. Meersalz-Kumquat-Sirup

GETRÄNKEKARTE

WASSER

Still Rheinsberger Preussenquelle 0,75l	5,5
Sprudel Rheinsberger Preussenquelle 0,75l	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 Trauben Rhabarber 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

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

FREA

Ist das weltweit erste 100% pflanzenbasierte und Zero-Waste-Restaurant. Wir setzen auf unverpackte, saisonale, und regionale Zutaten, um eine nachhaltige, kreative und qualitativ hochwertige Küche anzubieten. Jedes Gericht wird sorgfältig von Hand zubereitet, wodurch nahezu keine Abfälle entstehen.

Unsere leise und fleißige Kompostiermaschine „Gersi“ verwandelt alle Reste innerhalb von 24 Stunden in hochwertigen Kompost, der zurück an unsere Lebensmittellieferanten geht. So schließen wir den Kreislauf nachhaltig.

Seit Anfang an backen wir unser Brot selbst. Im Jahr 2022 haben wir die FREA Bakery eröffnet und können Ihnen somit jeden Tag unser leckeres, frisches und hausgemachtes Sauerteigbrot anbieten.

Es freut uns außerordentlich, dass Sie heute unser Gast sind. Bei Fragen oder Anliegen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Genießen Sie den Abend und lassen Sie es sich schmecken.

FULL TASTE. ZERO WASTE.

Deutscher Nachhaltigkeitspreis 2024 | Star Wine List 2023 „most sustainable wine list Germany“ | Guide Michelin „Grüner Stern“ seit 2022 | Green Buddy Award 2022 | Berliner Szene-Restaurant 2019

EXPERIENCES

OUR RECOMMENDATION

||

FREA Bakery bread
miso-butter
broth

...

Radicchio
or
Sweet potato
or
Arancino

...

Kale dumplings
or
Agnolotti

...

Granita

...

White chocolate
ice cream
or
Panna Cotta

...

Petit-Four

75

wine pairing 39
mixed pairing 35
alcohol free pairing 25

FREA Bakery bread
miso-butter
broth

...

Radicchio
...
Sweet potato
or
Arancino

...

Kale dumplings
or
Agnolotti

...

Granita

...

White chocolate
ice cream
or
Panna Cotta

...

Petit-Four

85

wine pairing 51
mixed pairing 42
alcohol free pairing 32

|||

FREA Bakery bread
miso-butter
broth

...

Radicchio
...
Sweet potato
or
Arancino

...

Kale dumplings
...
Agnolotti

...

Granita

...

White chocolate
ice cream
or
Panna Cotta

...

Petits-Four

95

wine pairing 64
mixed pairing 53
alcohol free pairing 40

All prices include 19% VAT.

WINTER DISHES

STARTER

Radicchio

Beetroot | cranberry beurre blanc | onion | almond | port wine reduction 3,13
Chinon Blanc Jardin de Dames | Domaine Wilfrid Rousse | Loire | France | 2022
Homemade raspberry kombucha

Sweet potato

mushroom ceviche | aji amarillo | citrus leche de tigre | ginger | coriander oil
Pink Rkatsiteli | Iberieli | Khaketien | Georgia | 2023
Virgin Paloma | pink grapefruit | lime | mandarin sirup | herbal tonic

Arancino

Jerusalem artichoke | yeast garum | cashews | kaffir lime mayonnaise |
salsa matcha oil 1,2,5,9,13
Weissburgunder vom Opok | Weingut Tauss | Styria | Austria | 2021
Velvet Beet | beetroot | oat drink | lemon | homemade aniseed syrup

MAIN

Kale dumplings

Garlic cannellini | miso sauce | brussels sprouts | white cabbage | yuzu kosho lemonette 13
Derthona | Terre di Sarizzola | Colli Tortonesi Timorasso DOC | 2021
Thyme Zesty | black lemon | black lemon syrup | lemon juice

Agnolotti

Caramelized onions | sourdough | leek | onion consommé | star anise 1,9
Ried Gebling | Vitikultur Moser | Kremstal | Austria | 2021
Rosemary Vino | grape juice | fresh rosemary | rosemary syrup | lemon juice

DESSERT

White chocolate ice cream

Yuzu | pear | kaffir lime | jalapeño | cilantro | puffed rice 13
Muskateller Auslese | Josef Ehmoser | Wagram DAC | Austria | 2023
Green Fizz | cilantro syrup | lemon juice | sparkling water

Panna Cotta

Hazelnut | coffee kombucha | aged balsamic | rye cookie 4,13
White Port 10 Years | Niepoort | Douro | Portugal
Liquilime | licorice ice tea | lime juice | vanilla syrup

1 wheat | 2 cashew | 3 almond | 4 hazelnut | 5 mustard | 6 celery | 7 walnut | 8 soy | 9 gluten | 10 caffeine | 11sesame | 12 peanut | 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 vermouthe batch#8 | organic tonic water | fresh herbs

VERMOUTH

Craft Wermoutte Batch#8 | Wein Goutte | Franconia 10

Black Forest Rosé | Apros | Baden 8

Wermut | Immich-Batterieberg | Mosel 10

MOCKTAILS

Ruby Herbalist | herbal & fresh 9,5
Pomegranate | ginger | lemon | rosemary syrup | cardamom

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

Coriander Ginger Sour | fresh & citrusy 10
Apple | lemon | ginger syrup | coriander | foam

DIGESTIVE

Grappa Barbera | grappa moscato | 2cl 5

Fruit brandy | cherry liqueur | calvados | 2cl 5

Herbal liqueur | cassis liqueur | 2cl 5

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 | grapefruit juice | lime juice | sugar syrup

Espresso Martini | sweet & creamy 13
Vodka | espresso | sugar syrup

SIGNATURE

Autumn Groove | fruity and nutty 14
Pear liqueur | white vermouth | walnut liqueur | lemon

Citrus Glow | fruity & refreshing 14
Mandarin vodka | homemade kaffir syrup | verjus | foam

Bergamot Bliss | roasted & herbal 15
Gin | bergamot koji iced tea | buckwheat | bergamot syrup | verjus

Hazelnut Sour | sweet & nutty 15
hazelnut liqueur | lemon | homemade vanilla syrup

Coral Mezcalita | smokey & sour 16
Mezcal | grapefruit | lime | homemade sea salt & kumquat syrup

DRINK MENU

WATER

Still Rheinsberger Preussenquelle 0,75l	5,5
Sparkling Rheinsberger Preussenquelle 0,75l	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 0,25l	4
Orange grape rhubarb black currant 0,25l	4

BEER

Pilsner Zzzisch Lammsbräu Neumarkt, 4,7% 0,33l	4
Light beer Lammsbräu Neumarkt, 5,0% 0,33l	4
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

FREA

Is the world's first 100% plant-based and zero waste restaurant. We rely on unpackaged, seasonal, and local ingredients to offer a sustainable, creative, and high-quality cuisine. Each dish is carefully prepared by hand, resulting in almost no waste.

Our quiet and diligent composting machine, „Gersi“ transforms all leftovers into high-quality compost within 24 hours, which is then returned to our food suppliers. This allows us to close the loop sustainably.

From the beginning, we have been baking our own bread. In 2022, we opened FREA Bakery, enabling us to offer you our delicious, fresh, and homemade sourdough bread every day.

We are exceptionally pleased to have you as our guest today. If you have any questions or concerns, we are at your disposal at all times. Enjoy the evening and savor the flavors.

FULL TASTE. ZERO WASTE.

Deutscher Nachhaltigkeitspreis 2024 | Star Wine List 2023 „most sustainable wine list Germany“ | Guide Michelin „Grüner Stern“ since 2022 | Green Buddy Award 2022 | Berliner Szene-Restaurant 2019

OFFENER AUSSCHANK

Schaumwein

0,11

Purweg // Zlaty Roh, Kleine Karpaten, Slowakei, 2019
St Laurent

11

Detonation Bubbles // Immich-Batterieberg, Mosel, Deutschland, 2019
Riesling

11

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

9

Weisswein

Brisat // Terroir Sense Fronteres, Monsant DO, Spanien, 2021
Grenache Blanc, Macabeu

8

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

9

Riesling Hallgarten "Alte Reben" QbA // Peter Jakob Kühn, Deutschland, 2022

10

Madame Klim Bim // Alexandre Dupont de Ligonés, Sachsen, Deutschland, 2020 🍷
Spätburgunder, Müller-Thurgau, Kerner, Riesling, Schwarzriesling, Traminer

12

Sancerre Mosaïque Calcaire AOC // Claude Riffault, Loire, Frankreich, 2023
Sauvignon Blanc

12

Orangewein

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

11

Qvevri // 7 Riadkov, Kleine Karpaten, Slowakei, 2022 🍷

11

Roséwein

Grande Cuvée Rosé // Château des Sarrins, Côtes de Provence AOC, Frankreich, 2022
Cinsault, Syrah, Grenache, Mourvèdre, Rolle

11

Susucaru Rosato // Frank Cornelissen, Etna, Italien, 2020 🍷
Malvasia, Moscadella, Insolia, Nerello Mascalese

12

Rotwein

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

8

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

12

Pixu Kadarka // Gilvesy, Szent Gyorgy Hegy, Ungarn, 2022 🍷

12

Vino Nobile di Montepulciano DOCG // Salcheto, Toskana, Italien, 2020
Sangiovese

11

🍷 Naturwein

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

CHAMPAGNER 0,75l

Éclats de Meulière // Jeuniaux-Robin, Côte des Blancs <i>Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</i>	120
Champagne Rosé // Lucien Dagonet et Fils, Vallée de la Marne <i>Pinot Noir</i>	115
Rosé Brut // Philippe Gonet, Côte des Blancs <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	140
Premier Cru millésime 2015 // Lacourte Godbillon, Montagne de Reims, 2015 <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	160

SCHAUMWEIN

Moon Nature // Tasi, Veneto, Italien, 2021 🍷 <i>Garganega</i>	66
Detonation Bubbles // Immich-Batterieberg, Mosel, Deutschland, 2019 <i>Riesling</i>	66
Terrers Brut Nature // Recaredo, Corpinnat, Spanien, 2018 <i>Xarello, Parellada, Viura</i>	80
Crémant Zeitlos Zéro Dosage // Liv Vincendeau, Loire, Frankreich, 2018 <i>Chenin Blanc</i>	80
Rosé Brut // Gramona, Corpinnat, Spanien, 2021 <i>Pinot Noir</i>	85

PET NAT

Marachelle // Tonello, Venetien, Italien, 2021 🍷 <i>Durella, Chardonnay</i>	50
Pet Nat de Franck // Les vins Pirouettes, Elsass, Frankreich, 2022 🍷 <i>Gewürztraminer, Muscat</i>	55
Pet Nat de Liv // Liv Vincendeau, Loire, Frankreich, 2021 🍷 <i>Chenin Blanc</i>	55
Purweg // Zlaty Roh, Kleine Karpaten, Slowakei, 2019 🍷 <i>St Laurent</i>	66

LAMBRUSCO

Fuorleggero, Rosato Frizzante IGT // Cinque Campi, Emilia Romagna, 2022	50
Robin // Lusvardi, Emilia Romagna, 2021 <i>Salamino</i>	55
Grato Lambrusco dell'Emilia IGP // Lusvardi, Emilia Romagna, 2019	50

WEISSWEIN

0,75l

Deutschland

Thörnicher Ritsch Kabinett // Hermann Ludes, Mosel, 2021	50
Sulzfelder Blauer Silvaner QbA// Luckert - Zehnthof, Franken, 2022	50
Riesling Hallgarten "Alte Reben" QbA// Peter Jakob Kühn, Rheingau, 2022	60
Der Wiltinger // Weingut Cantzheim, Mosel, 2019	60
Madame Klim Bim // Alexandre Dupont de Ligonnés, Sachsen, 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
Scheurebe Vinz Alte Reben // Weingut am Stein, Franken, 2020	80
Riesling Traber Gaispfad Grand Cru // Weiser-Künstler, Mosel, 2020	90
Rieslaner 240 N.N. // Odinstal, Pfalz, 2020 🍷	95
Sauvignon Blanc Heerkretz // Tomislav Markovic, Rheinhessen, 2021	100
Riesling Jungfer GG // Peter Jakob Kühn, Rheingau, 2018	110
Maustal Silvaner GG// Luckert - Zehnthof, Franken, 2022	140

Österreich

Gewürztraminer Klöch // Winkler Hermaden, Vulkanland Steiermark DAC, 2021	50
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
Ried Hohenberg // Weingut Josej Ehmoser, Wagram DAC, Österreich, 2022 <i>Grüner Veltliner</i>	60
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

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
--	----

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>	72
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
Missatge en una ampolla // Amos Baneres, Katalonien, 2021 🍷 <i>Macabeu</i>	66
Acrollam // Mesquida Mora, Mallorca, 2022 <i>Prensal, Giró</i>	65
Iraun // Oxe wines, Rioja DO, 2020 <i>Viura, Calagrano, Garnacha Blanca, Maturana Blanca, Malvasia</i>	130
Georgien	
Krakhuna // Baia's Wine, Imereti, 2022 🍷	66
ORANGEWEIN	
Pasta Buzz // Wein Goutte, Franken, Deutschland, 2022 🍷 <i>Müller-Thurgau, Bacchus, Muscaris, Pinot Blanc, Johanner, 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
Rozsa // Alex & Maria Koppitsch, Burgenland, Österreich, 2023 🍷 <i>Pinot Noir, Blaufränkisch, St Laurent, Syrah</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, 2022 <i>Spätburgunder</i>	90
Du bist 2022 // Wein Goutte, Franken, 2022 🍷 <i>Schwarzriesling</i>	95
Maustal Spätburgunder GG // Luckert - Zehnthof, Franken, 2022	140

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 Cédre, Cahors, 2018 <i>Malbec</i>	190

Ungarn

Pixu Kadarka // Gilvesy, Szent Gyorgy Hegy, Ungarn, 2022 🍷	68
--	----

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