

WEIßWEINE

€

„Hauswein Weiß“	0,20 l	4,50
<i>Custoza, Gardasee Region – Italien</i>	0,20 l	5,20
<i>klares strohgelb, Duft von gelben Früchten und Äpfel</i>	0,75 l	17,60
<i>Riesling „Fass 68“ BIO-Wein, Wittmann, Westhofen - Rheinbessen</i>	0,20 l	6,20
<i>gut Ausgebaut, feine Noten von gelben Früchten, fein im Abgang</i>	0,75 l	22,80
<i>Grauburgunder „Fass 17“, Thörle - Rheinbessen</i>	0,10 l	3,80
<i>Aromen von gelben und exotischen Früchten, am Gaumen weiche und cremige Statur, feine Burgunder-Würze mit langem Abgang</i>	0,20 l	7,20
	0,75 l	25,50
<i>“Bulgarini” Lugana , südlicher Gardasee – Italien</i>	0,10 l	3,80
<i>eleganter Lugana, fein goldgelber Weißwein,</i>	0,20 l	7,20
<i>schöne ausgebaute Fruchttöne</i>	0,75 l	25,50
<i>Sauvignon Blanc, Weingut Julius, Gundheim - Rheinbessen</i>	0,10 l	3,90
<i>trockener Weißwein, Duft von reifen Früchten und Mandeln</i>	0,20 l	7,60
<i>Aromen von Stachelbeere und Holunderblüte</i>	0,75 l	26,90

ROSEWEIN

<i>Bardolino „Chiaretto“ Cantina di Custoza – Italien</i>	0,10 l	2,60
<i>lachsfarbenerer Rosewein, Duft von frischen Kernobst,</i>	0,20 l	4,90
<i>feine beerige Noten mit weichen Zitrusaromen</i>	0,75 l	16,90

ROTWEINE

„Hauswein Rot“	0,20 l	4,50
<i>Montepulciano D´Abruzzo, BIO-Wein – Italien</i>	0,20 l	5,50
<i>leichte weiche Aromen von Beeren und Mandeln</i>	0,75 l	19,90
<i>Blauer Zweigelt, Winzer Krems, Sandgrube 13, Niederösterreich</i>	0,20 l	6,20
<i>dichter Rotwein, am Gaumen feine Kirsch-Weichselfrucht, reife Tannine</i>	0,75 l	22,80
<i>“Susumaniello” , Puglia, Masca del Tacco – Italien</i>	0,10 l	3,60
<i>tiefes, dichtes Rubinrot, Aromen von Blaubeeren und reifen roten Früchten,</i>	0,20 l	6,90
<i>Gewürzen und Tabaknoten, eleganter und zugleich kraftvoller Wein</i>	0,75 l	26,80
<i>Primitivo di Mandura “Riserva”, Antico Ceppo - Italien</i>	0,10 l	3,90
<i>rubinrot, Bukett ist intensiv und komplex, reife Früchten, ausgewogene</i>	0,20 l	7,60
<i>Würz- und Röstnoten, weichen Tanninen</i>	0,75 l	27,20