

## Aperitif

### *Hausaperitif*

*Sekt mit rotem Traubensaft und süßem Rand* 0.10l 3.00

*Champagner Brut Reserve* 0.10l 5.50

*« Nicolas Feuillatte »*

*Sekt Prince de Brabant demi sec* 0.10l 2.50

*Prosecco Tenuta S. Anna* 0.10l 3.50

*Prosecco mit Pfirsichlikör* 0.10l 3.50

*Kir Royal* 0.10l 3.00

*Martini Bianco* 5 cl 3.00

*Martini Extra Dry* 5 cl 3.00

*Martini Rosso* 5 cl 3.00

*Sandeman Sherry Dry Seco* 5 cl 3.00

*Sandeman Sherry Medium Dry* 5 cl 3.00

*Royal Porto White* 5 cl 3.50

*Royal Porto Red* 5 cl 3.50

*Campari Orange* 5 cl 3.00

*Pernod - Anisspezialität aus Frankreich* 5 cl 2.50

*Aperol* 5 cl 2.50

## Alkoholfreie Aperitifs:

*Vitamincocktail (Tomate, Zitrone, Mango, Orange)* 0.10 l 2,50

*Tomatensaft mit frischem Basilikum* 0,20 l 1,80

*San Bitter auf Eis, mit Zitronenscheibe* 0.10 l 1,80

<i>Spiritousen</i>		€
<i>Klare Brände eisgekühlt...</i>		
<i>Williams Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>1.50</i>
<i>Schwarzwälder Zwetschgenwasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>1.50</i>
<i>Obstbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>1.50</i>
<i>Schwarzwälder Kirschwasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>1.50</i>
<i>Schwarzwälder Waldhimbeergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>1.50</i>
 <i>Edelbrand</i>		
<i>Regional</i>		
<i>Wasseralfinger Spezial Bierbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>2.00</i>
<i>Spirituose aus Bier der Löwenbrauerei Wasseralfingen von der Brennerei Roder / Aalen</i>		
<i>Etter / Suisse Edelbrand Fruchtbaum</i>	<i>2 cl</i>	<i>2.50</i>
<i>Etter / Suisse Edelbrand Gravensteiner Apfel</i>	<i>2 cl</i>	<i>2.50</i>
<i>Etter / Suisse Zug Kirsch</i>	<i>2 cl</i>	<i>2.50</i>
<i>Fassbind Edelbrand Quitte "Selection Prestige"</i>	<i>2 cl</i>	<i>2.50</i>
<i>Ziegler Edelbrand No. 1 Wildkirsch</i>	<i>2 cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Ziegler Edelbrand Waldhimbeergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Ziegler Edelbrand Mirabelle</i>	<i>2 cl</i>	<i>4.00</i>
<i>Ziegler Edelbrand Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>3.50</i>

<b><i>Grappa Nonino</i></b>		€
<i>Grappa Cru monuvitigno ribolla</i>	2 cl	4.50
<i>Grappa Cru monuvitigno fragolino</i>	2 cl	4.50
<b><i>Grappa Bocchino</i></b>		
<i>Grappa Cantina Privata</i>	2 cl	4.00
<i>Grappa di Barbero e Dolcetto Piemont</i>	2 cl	2.00
<b><i>Grappa di Chardonnay</i></b>		
<i>Grappa Fratina "Vitigno Unico "</i>	2 cl	2.50
<b><i>Aquavit / Eisgekühlt</i></b>		
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl	2.50
<i>Malteser Kreuz</i>	2 cl	2.00
<b><i>Bitter</i></b>		
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	2.00
<i>Fernet Branca Menta / Minze</i>	2 cl	2.00
<i>Jägermeister</i>	2 cl	2.00
<i>Ramazotti</i>	2 cl	2.00
<i>Underberg</i>	2 cl	1.50
<i>Averna</i>	2 cl	2.00

<b>Pascalle</b>		€
<i>Vieille Prune / alter Pflaumenbrand aus dem Elsaß</i>	2 cl	2.50
<b>Gin</b>		
<i>London Dry Gin Finsbury</i>	4 cl	2.50
<b>Wodka</b>		
<i>Absolut Wodka / Schwedischer Wodka</i>	2 cl	2.00
<i>Wodka Lemon</i>	4 cl	2.50
<b>Rum</b>		
<i>Myers Jamaica Rum « Original Planters Punch »</i>	2 cl	2.00
<i>Bacardi Rum Light Dry</i>	4 cl	4.00
<b>Liköre</b>		€
<i>Amaratto Disaronno Originale</i>	2 cl	2.00
<i>Baileys Irish Cream</i>	2 cl	2.00
<i>Grand Marnier Triple Orange</i>	2 cl	2.50
<i>D.O.M. Benedictine</i>	2 cl	2.50
<i>Kahlua mit Schlagsahne</i>	2 cl	2.50
<i>Pepino Peach</i>	2 cl	2.00
<i>Cointreau</i>	2 cl	2.50

## *Calvados*

<i>Papidoux Fine</i>	<i>2 cl</i>	<i>2.00</i>
<i>Chateau du Breuil 15 Jahre</i>	<i>2 cl</i>	<i>4.00</i>

## *Weinbrand*

<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>2.00</i>
<i>Drantz &amp; Abele 5 Jahre</i>	<i>2 cl</i>	<i>3.00</i>

## *Cognac*

€

<i>Davidoff Cognac Classic France</i>	<i>2 cl</i>	<i>4.00</i>
<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	<i>2 cl</i>	<i>3.00</i>
<i>Remy Martin X.O. Special</i>	<i>2 cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Hennessy V.S.O.P.</i>	<i>2 cl</i>	<i>3.00</i>
<i>Otard Chateau de Cognac V.S.O.P.</i>	<i>2 cl</i>	<i>3.00</i>

## *Armagnac*

<i>Comtal Fine V.S.</i>	<i>2 cl</i>	<i>3.00</i>
-------------------------	-------------	-------------

## *Brandy*

### *Spanien*

*Sandemann Capa Negra* 2 cl 3.00

## *Whiskey*

### *Scotch Whiskey*

*Johnnie Walker Black Label* 2 cl 3.50

*Chivas Regal 12 Jahre* 2 cl 4.00

### *Irish Whiskey*

*Tullamore Dew* 2 cl 3.00

### *Bourban Whiskey*

*Jack Daniels Tennessee* 2 cl 2.50

*Jim Beam Tennessee* 2 cl 2.00

### *Malt Whiskey*

*Aberlour Glenlivet Single Highland Malt 10 Jahre* 2 cl 3.80

*Macallan Single Highland Malt 12 Jahre* 2 cl 4.00

*Oban Single West Highland Malt 14 Jahre* 2 cl 4.00

*Glenfiddich "Ancient Reserve" 18 Jahre* 2 cl 4.50

## *Tequilla*

*Sierra Tequilla Silver* 2 cl 2.00

## *Biere vom Faß*

€

<i>Härtsfelder Premium Export</i>	0,50 l	2.80
<i>Härtsfelder Premium Export</i>	0,25 l	2.20
<i>Krombacher Premium Pils</i>	0,30 l	2.50
<i>Paulaner Weißbier</i>	0,50 l	2.90
<i>Paulaner Weißbier</i>	0,30 l	2.40
<i>Radler süß / sauer</i>	0,50 l	2.80
<i>Radler süß / sauer</i>	0,25 l	2.20

## *Aus der Flasche*

<i>Paulaner Hefeweizen dunkel</i>	0,50 l	2.90
<i>Paulaner Kristallweizen</i>	0,50 l	2.90
<i>Krombacher alkoholfrei</i>	0,30 l	2.50

## *Non Alcoholic*

<i>Coca Cola 1) 9 )</i>	0,25 l	1.80
<i>Fanta 1 ) 2 ) 5 )</i>	0,25 l	1.80
<i>Spezi 1) 2 ) 9 )</i>	0,25 l	1.80
<i>Coca Cola 1 ) 9 )</i>	0,40 l	2.50
<i>Spezi 1) 2) 9)</i>	0,40 l	2.50
<i>Fanta 1) 2) 5)</i>	0,40 l	2.50
<i>Coca Cola Light 1) 3) 8) 9)</i>	0,33 l	2.20
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,25 l	1.80
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,40 l	2.50
<i>Zitronensprudel, süß</i>	0,25 l/0,40 l	1.80/2.50
<i>Orangensaft.- oder schorle</i>	0,25 l/0,40 l	1.80/2.50
<i>Traubensaft. – oder schorle</i>	0,25 l/0,40 l	1.80/2.50
<i>Tomatensaft</i>	0,20 l	1.80

## *Schweppes*

<i>Bitter Lemon 10 )</i>	0,20 l	2.00
<i>Tonic Water 10 )</i>	0,20 l	2.00

## *Weinschorle*

<i>Rot oder Weiß, süß oder sauer mit Qualitätswein und Mineralwasser</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2.20</i>
--	---------------	-------------

## *Mineralwässer*

<i>Gerolsteiner Sprudel</i>	<i>0,25 l</i>	<i>1.80</i>
<i>Gerolsteiner Naturelle – still -</i>	<i>0.25 l</i>	<i>1.80</i>
<i>Gerolsteiner Naturelle – still -</i>	<i>0.50 l</i>	<i>2.80</i>
<i>Gerolsteiner Naturelle – still -</i>	<i>0.75 l</i>	<i>3.80</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>0,50 l</i>	<i>2.80</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>0,75 l</i>	<i>3.80</i>

*1) mit Farbstoff ( auch natürliche Farbstoffe wie z. B. Beta - Carotin, Riboflavin)  
2) mit Konservierungsstoff 3) mit Süßungsmittel 5) mit Antioxidationsmittel  
9) Coffeinhaltig 10) Chininhaltig*

## *Heiße Getränke*

**€**

<i>Latte Macchiato / Seeberger Bohne</i>	<i>2.20</i>
<i>Tasse Kaffee / Seeberger Bohne</i>	<i>1.60</i>
<i>Portion Kaffee / Seeberger Bohne</i>	<i>3.00</i>
<i>Milchkaffee / Seeberger Bohne</i>	<i>2.20</i>
<i>Tasse Schonkaffee / Kaffee Haag</i>	<i>1.60</i>
<i>Portion Schonkaffee / Kaffee Haag</i>	<i>3.00</i>
<i>Cappuccino mit Milchschaum / Seeberger Bohne</i>	<i>2.00</i>
<i>Espresso / Seeberger Napoli Bohne</i>	<i>1.60</i>
<i>Doppelter Espresso / Seeberger Napoli Bohne</i>	<i>2.50</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>2.00</i>
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	<i>2.20</i>
<i>Glas heiße oder kalte Milch 0.25 l</i>	<i>1.80</i>
<i>Grog mit 4 cl Rum</i>	<i>2.50</i>
<i>Glühwein ( saisonbedingt )</i>	<i>2.00</i>
<i>Espresso Corretto mit Grappa</i>	<i>3.00</i>
<i>Eiskaffee ( saisonbedingt )</i>	<i>3.00</i>
<i>Rüdesheimer Kaffee</i>	<i>4.00</i>

## *Tee*

### *Ronnefeldt im Teavelope*

*Earl Grey - Schwarztee*

*Ceylon - Schwarztee*

*Red Berries - Früchtetee*

*Fresh Fruit - Früchtetee*

*Roibosh Vanilla - Vanilletee*

*Camomille - Kamillentee*

*Menthe - Pfefferminztee*

*Verbena - Kräutertee*

*Japan Classic - Grüner Tee*

*Im Glas*

*2.20 €*

## *Kaffee Variationen*

<i>Kaffee Amsterdam</i>	3.50 €
<i>Ein Kelch kräftiger Kaffee, Sahnehaube, Eierlikör, Schokoflocken</i>	
<i>Kaffee Amaretto</i>	3.00 €
<i>Kräftiger Kaffee, Amaretto,, Schlagsahne, Caramel</i>	
<i>D.O.M. Kaffee</i>	3.50 €
<i>Die kleinen grünen Tassen mit wertvollem Kräuterlikör aus Frankreich, Espresso, Sahne</i>	
<i>Grand Marnier Kaffee</i>	3.80 €
<i>Im Glas, starker Columbiakaffee, Grand Marnier, Sahne, Zimtzucker</i>	
<i>Der Galliano</i>	3.00 €
<i>Feiner italienischer Likör aus Blumen .- und Wiesenkräutern</i>	
<i>Kahlua</i>	3.00 €
<i>Echter Kaffeelikör mit Sahnehaube</i>	
<i>Creme de Cacao auf Eierlikör</i>	3.00 €

<i>Sekt</i>		€
<i>Prince de Brabant Demi – Sec</i>	0.10 l	2.50
	0,75 l	12.50
<i>Prosecco</i>		
<i>Prosecco, Tenuta S. Anna, Vino Spumante Extra Dry</i>	0.10 l	3.50
	0.75 l	18.00
<i>Champagner</i>		
<i>Champagner Brut Reserve « Nicolas Feuillatte »</i>	0.10l	5.50
<i>Veuve Clicquot Ponsardin Brut</i>	0,75 l	55.00
<i>Veuve Clicquot Ponsardin Magnum Brut</i>	1,50 l	130.00
<i>1993 er Moet Dom Perignon</i>	0,75 l	105.00

## *Offene Weine Rot*

€

### *Deutschland*

#### *30 Schwarzriesling*

*2004 Löwenstein Wohlfahrtsberg, QbA, WG Flein*

*blumig, gefällig, harmonisch*

*Halbtrocken*

<i>0.1 l</i>	<i>1.80</i>
<i>0.25 l</i>	<i>3.90</i>
<i>1.0 l</i>	<i>13.50</i>

#### *31 Trollinger*

*2004 Verrenberger Lindelberg „Fürstenfaß“, QbA*

*Weinkellerei Hohenlohe*

*Ausdrucksvoll, herzlich*

*Trocken*

<i>0.1 l</i>	<i>1.90</i>
<i>0.25 l</i>	<i>4.00</i>
<i>1.0 l</i>	<i>14.50</i>

#### *32 Trollinger mit Lemberger*

*2003 Löwensteiner Wohlfahrtsberg, QbA*

*WG Löwenstein*

*Schöne Frucht, rezent, kräftig*

*Trocken*

<i>0.1 l</i>	<i>1.80</i>
<i>0.25 l</i>	<i>3.90</i>
<i>1.0 l</i>	<i>13.50</i>

### *Frankreich*

#### *14 Bordeaux*

*2002 Château Tour de Graves, A.C.*

*2003 mittlerer Körper, elegant, typisch Bordeaux*

*Trocken*

<i>0.1 l</i>	<i>2.00</i>
<i>0.25 l</i>	<i>5.00</i>
<i>0.75 l</i>	<i>15.00</i>

## *Italien*

12 *Merlot, Azienda Fratelli Pighin, Friaul*

2002 *Pighin Grave Merlot., D.O.C.*

*ausgewogene Tannine, körperreich, harmonisch*

*Trocken*

<i>0.1 l</i>	<i>2.80</i>
<i>0.25 l</i>	<i>5.00</i>
<i>0.75 l</i>	<i>15.00</i>

22 *Toskana, Monsanto Chianti*

2003 *Chianti Castello di Monsanto, D.O.C.G.*

*Schöne Konzentration mit Anklängen an Kirsche,*

*reife Pflaumen und Marzipan*

*Trocken*

<i>0.1 l</i>	<i>2.20</i>
<i>0.25 l</i>	<i>5.20</i>
<i>0.75 l</i>	<i>15.40</i>

## *Spanien*

04 *Vina Gormaz, Ribera del Duero*

*Denominacio d'origen*

2005, *Bodegas Gormaz, Tempranillo*

*Trocken*

<i>0.1 l</i>	<i>2.00</i>
<i>0.25 l</i>	<i>4.50</i>
<i>0.75 l</i>	<i>13.00</i>

## *Offene Weine Rose*

## *Italien*

33 *Toskana – Marchesi Antinori Rose*

2004 *Antinori Rose „Cipresseto“,*

*Sangiovese / Lanaiole, I.G.T.*

*Fruchtig, Lebendig*

*Trocken*

<i>0.1 l</i>	<i>2.00</i>
<i>0.25 l</i>	<i>4.60</i>
<i>0.75 l</i>	<i>13.50</i>

*Flaschenweine Rot* €

*Deutschland*

*Baden – Württemberg*

<i>001 Weingut Herzog von Württemberg 2003 Maulbronner Eilfingerberg Lemberger trocken</i>	<i>0.75 l</i>	<i>22.00</i>
<i>01 Weingut Drautz – Able / Heilbronn – Neckar 27 Monate im Barrique gereift 1999 Rotwein Cuvee "Jodukus", beerig, satter Gerbstoff, Harmonisch, rund Trocken</i>	<i>0.75 l</i>	<i>44.00</i>
<i>002 Weingut Drautz-Able / Heilbronn – Neckar 2003 Heilbronner Wartberg Trollinger QbA Trocken</i>	<i>0.75 l</i>	<i>14.40</i>
<i>02 Weingut Graf Adelman / Burg Schaubeck Kleinbottwar 2002 Rotwein Cuvee „Herbst im Park“ QbA Duft von Beeren und Wacholder, große Fülle und Schmelz Trocken</i>	<i>0.75 l</i>	<i>32.50</i>
<i>03 Lemberger 2002 Löwensteiner „Noblesse“, QbA, dicht, kräftig, feurig-herzhaft Trocken</i>	<i>0.75 l</i>	<i>15.50</i>

## *Spanien*

<i>04 Vina Gormaz , Ribera del Duero</i> <i>Denominacio d´origen</i> <i>2005, Bodegas Gormaz, Tempranillo</i> <i>Trocken</i>	<i>0.75 l</i>	<i>13.00</i>
<i>05 Siglo Saco, Rioja</i> <i>2003 Bodegas Age , Crianza</i> <i>Delikate Noten von Himbeeren, feine Kräuternoten</i>	<i>0.75 l</i>	<i>15.90</i>
<i>06 Marques de Murrieta, Rioja</i> <i>1995 Castillo Ygay, Gran Reserva Especial D.O.C.a.</i> <i>konzentrierte Aromen von Pflaumen, Vanille,</i>	<i>0.75 l</i>	<i>44.00</i>

## *Australien*

<i>07 Peter Lehmann Shiraz, Wildcard</i> <i>2002, reichhaltige Gaumen, gehaltvoll, Fruchtfülle,</i> <i>etwas Schokolade, lang anhaltend</i>	<i>0.75 l</i>	<i>17.40</i>
---	---------------	--------------

## *Argentinien*

<i>08 Domaines Baron de Rothschild ( Lafite ) &amp; Nicolas Catena</i> <i>2004 Amancaya Mendoza</i> <i>Malbec 55 % , Cabernet Sauvignon 45 %</i>	<i>0.75 l</i>	<i>18.00</i>
--	---------------	--------------

## *Chile*

<i>09 Vina los Vascos / Domianes Barons de Rothschild</i> <i>2003 Los Vascos, Colchagua Valley,</i> <i>100 % Cabernet Sauvignon</i> <i>Trocken</i>	<i>0.75 l</i>	<i>21.00</i>
---	---------------	--------------

## *Kalifornien*

10 *Opus One Napa Valley*

*1997 / 98 Cabernet Sauvignon*

*Gemeinschaftsunternehmen von Baronin*

*Philippine de Rothschild und Robert Mondavi*

*Trocken*

0.75 l 240.00

## *Portugal*

11 *Vinho Regional Alentejano*

*1999 Quinta do Carmo, Domianes Barons de Rothschild*

*Trocken*

0.75 l 38.00

## *Südafrika*

11/1 *Rupert & Rothschild Vignerons*

*John Platter 06 / 4 Sterne Wertung*

*2003 Vintage , Cabernet Sauvignon – Merlot*

0.75 l 18.00

11/2 *Mike Dobrovic ( Mulderbosch )*

*- limitiert – nur 250 Kisten – nummeriert*

*18 Monate in französischer Eiche ausgebaut*

*Bouquet mit schwarzem Pfeffer und Rauch*

*2003 Sanctum Shiraz*

0.75 l 52.00

## *Frankreich*

### *13 Bordeaux, St. Emilion*

*2001 Chateau Beard, Grand Cru Schloßabzug*

*2002 kräftig, duftiges Bukett*

*trocken*

*0.75 l*

*32.00*

### *14 Bordeaux*

*2002 Château Tour de Grave, A.C.*

*2003 mittlerer Körper, elegant, typisch Bordeaux*

*Trocken*

*0.75 l*

*15.00*

### *15 Bordeaux Barons de Rothschild*

*2001 Bordeaux Rouge A. C.*

*intensives Kirschbukett, kräftig, harmonisch,*

*Trocken*

*0.75 l*

*19.30*

### *16 Bordeaux Barons de Rothschild*

*2001 Legende R. A.C.*

*Barons de Rothschild ( Lafite )*

*Trocken*

*0.75 l*

*20.00*

### *17 Pauillac Rothschild ( Lafite )*

*2001 Rouge Bordeaux A.C.*

*elegant, schöner Körper*

*Trocken*

*0.75 l*

*35.50*

### *18 Pauillac , Medoc*

*1999 Carruades de Lafite*

*Pauillac A. C. – Domaines Barons de Rothschild*

*Trocken*

*0.75 l*

*60.00*

### *19 Rhone*

*2003 Chateauneuf-du-Pape « Cuvee du Vatican», A.C.*

*Felicien Difforty & fils*

*Warm, füllig, gefällig, trocken*

*0.75 l*

*29.00*

20 Bordeaux, Margaux  
 1997 Château Cantenac Brown, 3eme Grand Cru Classe  
 Wein Wisser : 16/20 – Parker 85-87  
 Trocken 0.75 l 78.50

21 Bordeaux, Pauillac  
 1996 Chateau Mouton- Rothschild, 1er Grand Cru Classe  
 Parker 97 Punkte  
 Trocken 0.75 l a. A.

### *Italien*

12 Merlot, Azienda Fratelli Pighin, Friaul  
 2002 Pighin Grave Merlot., D.O.C.  
 ausgewogene Tannine, körperreich, harmonisch  
 Trocken 0.75 l 15.00

22 Toskana, Monsanto Chianti  
 2003 Chianti Castello di Monsanto, D.O.C.G.  
 Schöne Konzentration mit Anklängen an Kirsche,  
 reife Pflaumen und Marzipan  
 Trocken 0.75 l 15.40

23 Toskana, Azienda Agricola Il Patrizio  
 2000 Brunello di Montalcino, D.O.C.G.  
 üppiger Duft, gehaltvoll, muskulös  
 Trocken 0.75 l 39.00

24 Piemont, Marchesi di Barolo  
 2002 Barbera d'Alba "Cru Ruvei", D.O.C.  
 intensive Frucht, samtige Struktur, reife Tannine  
 trocken 0.75 l 19.50

- 25 *Piemont, Azienda Agricola Marziano e Enrico Abbona*  
 1998 *Barbaresco "Vigna Faset", D.O.C.G.*  
*kräftig – fruchtig, intensiv – würzig, körperreich*  
*Trocken* 0.75 l 52.00
- 26 *Piemont, Casa Vinicolo Prunetto / 100 % Nebbiolo*  
*Gambero Rosso – Vin D'Italia 2002 : 2 Gläser*  
 1998 *Barbaresco D.O.C.G.*  
*Aromatische Tiefe mit kräftiger Säure und Tannine*  
*Trocken* 0.75 l 49.00
- 27 *Venetien, Amarone*  
 2000 *Amarone Valpolicella Classico "Terre di Cariano" D.O.C.*  
*intensives Kirschbukett, kräftig, harmonisch*  
*Trocken* 0.75 l 39.00

*Offene Weine Weiß*

€

*Deutschland*

*111 Riesling*

*2004 Verrenberger Lindelberg „Fürstenfaß“, QbA*

*Weinkellerei Hohenlohe*

*Rassig, spritzig, herb*

*Trocken*

<i>0.1 l</i>	<i>1.90</i>
<i>0.25 l</i>	<i>4.00</i>
<i>1.0 l</i>	<i>14.50</i>

*112 Ruländer*

*2002 Bischoffinger Ruländer, QbA*

*Bischoffinger Kaiserstuhl*

*lebendig, fruchtig*

*Halbtrocken*

<i>0.1 l</i>	<i>2.00</i>
<i>0.25 l</i>	<i>4.10</i>
<i>1.0 l</i>	<i>14.80</i>

*113 Weißherbst*

*2003 Bischoffinger Vulkanfelsen QbA*

*WZG Kaiserstuhl*

*Würzig, duftig, erfrischend harmonisch*

*Halbtrocken*

<i>0.1 l</i>	<i>1.80</i>
<i>0.25 l</i>	<i>3.90</i>
<i>1.0 l</i>	<i>13.80</i>

*114 Gewürztraminer*

*2004 Königschaffhauser Hasenberg, Spätlese*

*WG Königschaffhausen*

*Aromatisch, gehaltvoll*

*Halbtrocken*

<i>0.1 l</i>	<i>2.00</i>
<i>0.25 l</i>	<i>4.00</i>
<i>0.75 l</i>	<i>12.00</i>

## *Italien*

*108 Friaul – Vignetti Pittaro*

*2004 Pinot Grigio, Grave del Friuli, D.O.C.*

*fruchtig – duftig, saftig, weich, harmonisch*

*Trocken*

*0.1 l 2.20*

*0.25 l 5.00*

*0.75 l 15.00*

## *Österreich*

*110 Dürnstein*

*2003, Freie Weingärtner Wachau Grüner Veltliner Steinfeder*

*„ Von den Wachauer Steinterassen“*

*feinfruchtig, harmonisch*

*0.1 l 2.00*

*0.25 l 4.00*

*0.75 l 12.00*

*Flaschenweine weiß* €

## *Deutschland*

### *Baden - Württemberg*

*99 Weingut Herzog von Württemberg*

*2004 Stettener Brotwasser*

*Riesling Kabinett trocken* 0.75 l 18.00

*100 Weingut Graf Adelman / Burg Schaubeck*

*2003 Kleinbottwarer „Brüssele“ Süßmund, Riesling, Kabinett, QbA*

*Duft von reifen Früchten, saftig, gehaltvoll*

*Trocken* 0.75 l 22.50

*101 Weingut Drautz – Able / Heilbronn - Neckar*

*2002 Heilbronner Stiftsberg, Riesling, Kabinett, QbA*

*gehaltvoll, kernig*

*Halbtrocken* 0.75 l 18.00

## *Frankreich*

*102 Burgund, Gerard Tremblay*

*2003 Chablis "Montmain", 1er Cru, Chardonnay*

*edel, feinherb, ausdrucksvoll*

*Trocken* 0.75 l 31.80

103 Beaujolais  
 2002 Macon – Villages, A.C., Mommessin  
*fruchtig, feinwürzig, vollmundig*  
 Trocken 0.75 l 14.80

105 Loire  
 2003 Sancerre, Sauvignon Blanc, A.C.,  
 Gaec Reverdy Daniel & Fils  
 Medaille d'Or Paris 2004  
*duftig – blumig, fruchtig – frisch*  
 Trocken 0.75 l 24.00

### *Italien*

107 Piemont, Terre da Vino  
 2003 Gavi di Gavi "Masseria dei Carmelitani", D.O.C.  
*frisch, ausdrucksvoll*  
 Trocken 0.75 l 18.00

108 Friaul. – Vignetti Pittaro  
 2004 Pinot Grigio, Grave de Friuli, D.O.C.  
*fruchtig – duftig, saftig, weich, harmonisch*  
 Trocken 0.75 l 15.00

109 Toskana  
 2001 Teruzzi u. Puthod „Terre di Tuffi“ Barrique  
 Bianco di Toskana  
 Trocken 0.75 l 28.90

### *Österreich*

110 Dürnstein  
 Freie Weingärtner Wachau  
 2003 Grüner Veltliner Steinfeder  
 „ Von den Wachauer Steinterassen“  
*feinfruchtig, harmonisch*  
 0.75 l 16.00