

**Weißburgunder Falkenstein** 38,00

**Weingut Dürnberg, Niederösterreich**

nussige Note, am Gaumen reife Birne, ein vielseitiger Speisebegleiter

**Gelber Muskateller** 37,00

**Weingut Nothnagel, Wachau**

Lychee, sehr pikant, weiße Ananas, saftig, fruchtsüß, zarter Restzuckerspitz

sehr saftig, sensationell

**Chardonnay „Ried Adler“** 39,00

**Weingut Schuller, Burgenland**

Helles Gelb, feine weiße Apfelfrucht, zitroniger Touch, gelbe Tropenfrucht, deutliche Süße, mineralischer Abgang, opulenter, fruchtbetonter Stil.

**Riesling „Smaragd“** 45,00

**Weingut Hofstätter, Wachau**

Steinobst, Blüten, sehr lebendig, appetitlicher Biss, tolle Länge, sehr elegant, trocken,

**Riesling „Smaragd“ Ried Loibenberg** 86,00

**Weingut Knoll, Wachau**

mittleres Gelbgrün, mineralische Würze, zart nach Tropenfrüchten, feine Pfirsichfrucht, elegant und von einer feinen brillanten Säure getragen, großes Entwicklungspotenzial

**Grüner Veltliner „Honivogl“ Smaragd** 185,00

**Weingut Hirtzberger, Wachau**

gelbe Tropenfruchtaromen, zart rauchig-tabakige Töne,

dezenten Honigtouch; **Vielleicht der Beste Veltliner der Welt!**

**MAGNUM 1,5 l**

**380,00**

**Rosè „Fancy“** 34,00

**Weingut Auer, Niederösterreich**

Zartes Hellrosa; frisch und duftig nach Erdbeeren,

die feine Säure harmoniert perfekt mit der leichten Restsüße

**Rosè „Chiaretto“** 41,00

**Weingut Bulgarini, Gardasee**

rosa Farbe mit einem harmonischen und Anfang blühenden Bouquet, das weich fruchtig wirkt. Der Geschmack ist voll und leicht fruchtig, lebhaft und trocken.

**MAGNUM 1,5 l**

**85,00**

## **Champagner – Sekt**

**Ruinart Brut** 135,00

**Ruinart Rosé** 170,00

**Laurent Perrier** 120,00

**Laurent Perrier Rosé** 150,00

**Flasche Cremant** 62,00