

<b>Weißburgunder Reserve „Falkenstein“</b>	<b>29,50</b>
<i>Weingut Dürnberg, Niederösterreich</i> Haselnuss, Birne und Orange, sehr fein und ausgewogen, trinkfreudig	
<b>Welschriesling</b>	<b>28,50</b>
<i>Weingut Sabathi, Steiermark</i> frisch und fruchtig, am Gaumen spritzig und fein würzig	
<b>Gelber Muskateller</b>	<b>29,50</b>
<i>Weingut Stierschneider, Wachau</i> Lychee, sehr pikant, weiße Ananas, saftig, fruchtsüß, zarter Restzuckerspitz, sehr saftig, sensationell	
<b>Chardonnay „Adlersberg“</b>	<b>32,50</b>
<i>Weingut Schuller, Burgenland</i> duftige Noten, Citrus, Orange, zart Steinobst, leicht rauchig im Finish, zeigt Charakter und Potential	
<b>Riesling „Ried Loiserberg“</b>	<b>30,50</b>
<i>Weingut Weszeli, Kamptal</i> frische Wiesenblüten, dezente Grünapfelnoten, zart anklingendes Nussaroma	
<b>Riesling „Smaragd“ Ried Klaus</b>	<b>58,50</b>
<i>Weingut Jamek, Wachau</i> mittleres Grüngelb, feine Tropenfruchtanklänge, ein Hauch von Maracuja, sowie von Ananas, attraktives Bukett am Gaumen	
<b>Rosè “Good Times”</b>	<b>28,50</b>
<i>Weingut Schuller, Burgenland</i> Himbeerfarbe, duftig nach Erdbeeren, die feine Säure harmoniert perfekt mit der leichten Restsüße, (ZW, BF, CS)	

## **Champagner – Sekt**

<b>Moet Chandon Brut Imperial</b>	<b>95,00</b>
<b>Moet Chandon Rosé</b>	<b>115,00</b>
<b>Laurent Perrier</b>	<b>95,00</b>
<b>Laurent Perrier Rosé</b>	<b>130,00</b>
<b>Flasche Prosecco</b>	<b>31,00</b>