

WEISS

BY THE GLAS

EASY DRINKING

LIGHT & FRESH · 0,1L

2021 Weißburgunder Grapes Edition
Stahl, Franken 4.90

2020 Sauvignon Blanc
Andres, Pfalz 4.50

2021 Grüner Silvaner
Wagner-Stempel, Rheinhessen 5.50

2021 Riesling Grapes Selection
Rings, Pfalz 5.90

2018 Riesling Brauneberg Juffer
Martin Conrad, Mosel. 6.90

ROSÉ WINE

FRUITY & DRY · 0,1L

2019 Il Rosato
Nervi, Piemont 6.90

2020 Bandol Rosé
Château de Pibarnon, Provence 11.90

FOR FANS OF CLASSICS

BARRIQUE, POWERFUL & SPICY · 0,1L

2019 Rioja Blanco
Gómez-Cruzado, Rioja 7.50

2017 Mâcon-Fuissé
Domaine Barraud, Burgund. 8.90

NATURE PUR

BIODYNAMIC & ORGANIC · 0,1L

2019 Gwin Evan Au Gré du Vin
Domaine du Haut Planty, Loire. 6.50

2020 Neuburger Bambule!
Beck, Neusiedlersee 8.90

ROT

BY THE GLAS

EASY DRINKING

FRUITY, ELEGANT & LIGHT · 0,1L

Delicate Red Blend
De Toren, Stellenbosch. 6.90

2016 Saumur Rouge Vigneaux
Domaine L'Austral, Loire 7.90

2016 Grenache Hongell Vineyard
Stevenson, Barossa Valley 10.90

DOWN TO EARTH

ROUND, SPICY & SATIN · 0,1L

2019 Kadette Cape Blend
Kanonkop Estate, Stellenbosch. 6.90

2019 Bourgueil Rouge Côteaux du Levant
Domaine de la Butte, Loire 9.50

NATURE'S BEST

BIODYNAMIC & ORGANIC · 0,1L

2018 Blaufränkisch Grapes Selection
Wachter-Wiesler, Eisenberg. 7.50

SPECIAL MOMENTS

RENOWNED WINES · 0,1L

2020 Das Kleine Kreuz
Rings, Pfalz 9.90

2016 Toro Reserva
Quinta Quietud, Toro 9.90

2019 Ad Astra
Nittardi, Toskana. 6.90

SWEETS

SWEET & FRUITY

2016 Recioto di Soave Le Colombare
Pieropan, Venetien 5cl 12.90

2017 Beerenauslese Morillon
Lackner-Tinnacher, Südsteiermark .5cl 11.50



ESSEN | WEIN | SPRUDEL

BITE | SIP | SAVOUR | REPEAT

SPRUDEL

GUT ZUM STARTEN

0,1L	
2019 GRAPES Selection Haussprudel Blanc et Noir Brut Nature Scheuermann, Pfalz	8.90
Champagne Grande Réserve Brut Vilmart, Rilly-la-Montagne	17.90
Champagne Rosé Grand Cru Brut Pierre Moncuit, Le Mesnil-sur-Oger	17.50
Champagne Blanc de Noirs Pinot Noir Brut Henriet-Bazin, Villers-Marmery	16.90
2016 Champagne Heritage Blanc de Meunier Brut Nature André Heucq, Cuisles	16.50
Champagne Cuvée Prestige Blanc de Blancs Brut Diebolt-Vallois, Cramant	15.90
Champagne Yuman 19 Blanc de Blancs Brut Nature Marguet, Ambonnay	19.90
Champagne Les Maillons Blanc de Noirs Extra Brut 2016 Base Ulysse Collin, Congy	32.90

ZUM TEILEN

Marinierte Oliven	5.50
Schinken (Metzgerei Graf) Meerrettichcreme Crudités	16.50
Käsevariation (Tölzer Kasladen) Feigensenf Chutney	14.50
Brot Handwerk 25 (Julius Brantner) Fassbutter Fleur de Sel	5.50
Flammkuchen	
Speck Zwiebeln Creme fraiche	14.00
Kürbis Granatapfel Feta junger Spinat Kürbiskerne	15.00

ESSEN

VORWEG

Tomatencarpaccio Tomaten Sardellen roten Zwiebeln Feigen	14.50
Ceviche von der Bachforelle Gurke Limette Koriander Grapefruit	16.50
Rindertatar Karotte Miso Radieschen	17.50
Kürbissuppe Steinpilze Kürbiskerne	12.50

HAUPTSPEISEN

Rinderfilet von der Metzgerei Klobeck Wilder Brokkoli Artischockencreme	32.50
Lachsforelle vom Birnbaum aus Penzing Escabeche Gemüse Safran Beurre Blanc	28.50
Krustentier-Risotto Passepierre-Algen Jakobsmuscheln	24.50
Gegrillte Aubergine Baba Ganoush Ziegenkäse Pinienkerne	21.50