

Weissweine, offen		0,2l	0,75l
2017er	Gutedel Auggener Schäf, Weingut Auggen, Baden	5,10	18,60
2017er	Gascogne Blanc Domaine de Pellehaut, Frankreich	5,80	21,00
2017er	Grauburgunder Gutswein Max Pfannebecker, Rheinhessen	6,40	22,50
2017er	„Werkstoff“ Cuvée aus Riesling und Sauvignon blanc Max Pfannebecker, Rheinhessen	6,40	22,50
2017er	Grüner Veltliner „Eben“ Weingut Hess, Weinviertel, Österreich	6,80	24,50
2017er	Riesling „Sommerpalais“ Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel	7,20	26,00
2017er	Aufwind, Sauvignon blanc Thomas Hensel, Pfalz	8,90	32,00
2017er	Chardonnay Alto Adige DOC Alois Lageder, Südtirol, Italien	8,90	32,00
Roséwein, offen			
2017er	Cuvée Rosé Max Pfannebecker, Rheinhessen	5,80	20,80
2017er	Gascogne Rosé Domaine de Pellehaut, Frankreich	5,90	21,50
Rotweine, offen			
2016er	Merlot Corte Giara, IGT, Veneto, Italien	5,50	19,80
2014er	„Fass 23“ Cabernet Sauvignon / Merlot, Ökologischer Anbau Weingut Pfannebecker, Rheinhessen	6,40	22,50
2016er	Blauer Zweigelt Weingut Hess, Weinviertel, Österreich	7,20	26,00
2014er	Tempranillo Bodegas Ochoa, Navarra Crianza DO, Spanien	7,50	27,00
2015er	Ursprung Markus Schneider, Pfalz	8,00	29,00
2011er	Rioja Reserva Conde de Valdemar, DOC, Spanien	10,50	38,50

Alle offenen Weine servieren wir auch in 0,1 l und in 0,5 l