

## ZUR DEGUSTATION

€ / Glas 0,1 Lit.

2007	<b>Bründlmayer Brut</b>	4,00
	<i>“this” Spumante, Borgo Molino</i>	2,90
2006	<b>Champagne Gobillard Prestige</b>	8,00
	<b>Champagne Mumm Rosé</b>	8,00

\* \* \* \* \*

€ 1/8 Lit.

2011	<b>Grüner Veltliner, Sandberg</b>	
	<i>Weingut Hermann Huber, Strass - Kamptal</i>	2,60
2010	<b>Grüner Veltliner Smaragd „Achleiten“</b>	
	<i>Weingut Jamek, Joching - Wachau</i>	5,40
2010	<b>Riesling, Mordthal</b>	
	<i>Weinberghof Fritsch, Kirchberg am Wagram</i>	3,70
2010	<b>Riesling, Federspiel, Steinterrassen</b>	
	<i>Weingut Franz Hirtzberger, Spitz - Wachau</i>	4,20
2011	<b>Gelber Muskateller</b>	
	<i>Weingut Martin Nigl, Senftenberg - Kremstal</i>	2,90
2010	<b>Sauvignon Blanc</b>	
	<i>Erich &amp; Walter Polz, Spielfeld - Südsteiermark</i>	3,60
2009	<b>Bourgogne Blanc, Hautes-Cotes de Nuits</b>	
	<i>Domaine Méo-Camuzet</i>	6,50

\* \* \* \* \*

2007	<b>St. Laurent „Classique“</b>	
	<i>Weingut Pöckl, Mönchhof - Neusiedlersee</i>	2,90
2008	<b>Gabarinza (aus der Magnum)</b>	
	<i>Gernot &amp; Heike Heinrich, Gols - Neusiedlersee</i>	6,90
2006	<b>Brunello di Montalcino „Terra Rossa“</b>	
	<i>Rudolfo Cosimi, Montalcino - Toskana</i>	7,60
2009	<b>Chateaux du Retout</b>	
	<i>Cru Bourgeois – Haut-Medoc</i>	4,00
2005	<b>Rioja Las Altilas</b>	
	<i>Bodegas El Meson, Rioja - Spanien</i>	3,40
2008	<b>Cabernet Finnis River</b>	
	<i>Salomon Estate, Finnis - Australien</i>	5,00