

## ZUR DEGUSTATION

€/ Glas 0,1 Lit.

	<i>Bründlmayer Brut Rosé</i>	3,90
	<i>Prosecco Spumante Extra Dry, Riva di Rocca</i>	2,90
	<i>Franciacorta Brut, Il Mosnel</i>	3,90
2005	<i>Champagne Gobillard &amp; Fils Prestige Millésime</i>	8,00

\* \* \* \* \*

€ 1/8 Lit.

	<i>2009 Grüner Veltliner „L + T“</i>	
	<i>Weingut Wilhelm Bründlmayer, Langenlois - Kamptal</i>	2,50
2009	<i>Grüner Veltliner „Privat“</i>	
	<i>Weingut Martin Nigl, Senftenberg - Kremstal</i>	4,20
2009	<i>Riesling Federspiel „Steinriegl“</i>	
	<i>Weingut Prager, Weissenkirchen - Wachau</i>	3,50
2009	<i>Cuvée „Dialog“ (Chardonnay / Sauvignon Blanc)</i>	
	<i>Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf - Thermenregion</i>	2,60
2009	<i>Gelber Muskateller „Steirische Klassik“</i>	
	<i>Weingut Erich &amp; Walter Polz, Spielfeld - Südsteiermark</i>	3,00
2008	<i>„Vinnae“ (Ribolla Gialla / Tocai Friulano / Riesling)</i>	
	<i>Vinnaioli Silvio Jermann, Villanova di Farra - Friaul</i>	3,90
2009	<i>Sauvignon Blanc „Marlborough“</i>	
	<i>Salomon Estate &amp; Christopher Andrews - Neuseeland</i>	3,10

\* \* \* \* \*

	<i>2008 Blaufränkisch „Mittelburgenland DAC“</i>	
	<i>Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz - Mittelburgenland</i>	2,60
2007	<i>Cuvée „Tridendron“ (Merlot / Cabernet Sauvignon / Blaufränkisch)</i>	
	<i>Weingut Ernst Triebaumer, Rust - Neusiedlersee Hügelland</i>	3,80
2007	<i>Pinot Noir „Unter den Terrassen zu Jois“</i>	
	<i>Weingut Josef Umathum, Frauenkirchen - Neusiedlersee</i>	6,50
2007	<i>„Il Bruciato“ Bolgheri DOC (Cabernet Sauvignon / Merlot / Syrah)</i>	
	<i>Tenuta Guado Al Tasso, Bolgheri - Toskana</i>	4,50
2007	<i>Cuvée „Fabelhaft“ (Tinta Roriz / Touriga Franca / Tinta Cão / Tinta Barroca)</i>	
	<i>Dirk van der Niepoort Vinhos, Vila Nova de Gaia - Portugal</i>	2,90
2004	<i>Cabernet Sauvignon „Casa Real“</i>	
	<i>Viña Santa Rita, Valle Central - Chile</i>	7,90