

### **APERITIF**

<i>Hausgemachte, saisonale Bowle</i>	<i>1 dl</i>	<i>8.00</i>
<i>Bowle ohne Alkohol</i>	<i>1 dl</i>	<i>6.00</i>
<i>Champagner Jacquart Brut "Mosaique"</i>	<i>1 dl</i>	<i>15.00</i>
<i>Stärne-Sprizzz – unser Mousseux</i>	<i>1 dl</i>	<i>9.50</i>

### **WEISSE QUALITÄTSWEINE GLASWEISE**

<i>Stärne-Föifi Weiss 2016, Cuvée Royale, Genève AOC, Domaine du Paradis</i>	<i>1 dl</i>	<i>8.00</i>
<i>Einfach rundum gelungen! Assemblage mit 5 edlen Traubensorten.</i>	<i>75 cl</i>	<i>52.00</i>
<i>Frisch und fruchtig, mit zitrischen Früchten, schöner Mineralität und langem, anhaltendem Körper. Eleganter Begleiter von Fischgerichten.</i>		
<i>Sauvignon Blanc 2016, AOC Aargau, Fürstliche Weinkultur Hornussen</i>	<i>1 dl</i>	<i>9.10</i>
<i>Die wunderbar exotischen Sauvignon Blanc-Aromen kommen in voller Intensität zum Vorschein. Ein wunderbar erfrischender Sommerwein!</i>	<i>75 cl</i>	<i>59.00</i>
<i>Ein Traum zum Fisch-Dreierlei mit Limetten-Koriander-Lachs.</i>		
<i>Chardonnay "Rosenberg" 2013, Weingut Marko, Göttlesbrunn Burgenland</i>	<i>1 dl</i>	<i>8.30</i>
<i>Vollmundig und cremig mit schönem Abgang. Gefällt mit seinen blumigen Noten.</i>	<i>75 cl</i>	<i>53.00</i>
<i>Hervorragend zum Krälliger Lachsforellenfilet oder der vegetarischen Gemüse-Tarte.</i>		

### **SOMMERHIT - ROSÉ QUALITÄTSWEIN GLASWEISE**

<i>Kalmuck Pink 2015/16, Weingut Gritsch, Spitz an der Donau, Wachau</i>	<i>1 dl</i>	<i>8.00</i>
<i>Das satt leuchtende Rosa hält was es verspricht: sommerlicher Trinkgenuss!</i>	<i>75 cl</i>	<i>52.00</i>
<i>Temperamentvoll und animierend, mit frischen Waldbeer-Aromen.</i>		
<i>Wunderbar zu unseren Fit &amp; Knackig-Kombinationen.</i>		

## **ROTE QUALITÄTSWEINE GLASWEISE**

<i>Stärne-Föifi Rot 2015, Cuvée Royale, Genève AOC, Domaine du Paradis</i>	<i>1 dl</i>	<i>8.30</i>
<i>Grandiose Assemblage von Merlot / Garanoir / Diolinoir / Gamay / Pinot Noir - fruchtig, würzig, füllig. Probieren Sie ihn zum Solothurner Poulet mit Sommertrüffel.</i>	<i>75 cl</i>	<i>54.00</i>
<i>Syrah 2015, Valais AOC, Albert Mathier &amp; fils, Salgesch</i>	<i>1 dl</i>	<i>9.40</i>
<i>Die Walliser Spezialität kommt vollmundig mit gut eingebundenen Tanninen daher. In diesem kräftigen Tropfen dominieren Noten von dunklen Beeren und die Syrah- typische Würze. Perfekt zur saisonalen Rindsfilet-Kreation mit BBQ-Aromen.</i>	<i>75 cl</i>	<i>61.00</i>
<i>Blauburgunder "Pinot Fürst" 2014/15, AOC Aargau, Fürstliche Weinkultur Hornussen</i>	<i>1 dl</i>	<i>8.60</i>
<i>Rubinrote Farbe, fruchtige Blume und elegant eingebundener Gerbstoff. Leicht &amp; Fein! Unsere Empfehlung zu den "Kalten Speisen für heisse Tage".</i>	<i>75 cl</i>	<i>56.00</i>
<i>K+K Cuvée 2015, Weingut K+K Kirnbauer, Deutschkreutz im Burgenland</i>	<i>1 dl</i>	<i>8.00</i>
<i>"Das kleine Phantom" macht Spass im Mund! Vollmundig und süffig mit schöner Frucht und Mineralität. Die autochthonen Traubensorten Zweigelt und Blaufränkisch werden hervorragend mit Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon abgerundet.</i>	<i>75 cl</i>	<i>52.00</i>
<i>Promis 2015, Toscana IGT, Ca´Marcanda di Angelo Gaja, Castagneto Carducci</i>	<i>1 dl</i>	<i>10.90</i>
<i>Der moderne Toskaner mit Merlot, Syrah und Sangiovese trägt die unverkennbare Handschrift von Angelo Gaja. Eleganz, Geschmeidigkeit und Noblesse, dieser kräftige Tropfen mit intensivem Fruchtbouquet von schwarzen Beeren vollendet den 13-Gänger!</i>	<i>75 cl</i>	<i>71.00</i>
<i>Obac 2013/14, Binigrau, Mallorca</i>	<i>1 dl</i>	<i>10.50</i>
<i>Intensive Aromen von Gewürzen und Trockenfrüchten mit gut integriertem Holzton. Kräftiger, konzentrierter Vertreter der bekannten, modernen Weine Mallorcas.</i>	<i>75 cl</i>	<i>68.00</i>

## **SÜSSWEIN GLASWEISE**

<i>Tetuna Trockenbeerenauslese 2015, Weingut Goldenits, Taden im Burgenland</i>	<i>4 cl</i>	<i>8.50</i>
<i>Feine Aromen von Honig und reifen Pfirsich und Botrytis mit elegant ausbalancierter Süsse. Die Krönung unserer Dessert-Kreationen.</i>	<i>37.5 cl</i>	<i>78.00</i>