

# Sekt & Champagner

<i>Glas Sekt</i>	<i>10,0 cl</i>	<i>4,50 €</i>	
<i>Sekt Orange</i>			<i>3,50 €</i>
<i>5 cl Deinhard, 5cl O-Saft</i>			
<i>Kir royal</i>		<i>5,00 €</i>	
<i>Creme de Cassis, Sekt</i>			
<i>Fürst von Metternich</i>	<i>0,2l</i>	<i>8,00 €</i>	
<i>trocken</i>	<i>0,75l</i>	<i>28,00 €</i>	
<i>Asti Cinzano</i>		<i>0,2l</i>	<i>7,50 €</i>
<i>lieblich</i>		<i>0,75l</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Deinhard Cabinet</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,50 €</i>	
<i>trocken</i>	<i>0,75l</i>	<i>24,00 €</i>	
<i>Prosecco Valdoobbiadene</i>	<i>0,75l</i>	<i>26,00 €</i>	
<i>trocken</i>			
<i>Pommery Brut royal</i>	<i>0,75l</i>	<i>75,00 €</i>	
<i>Veuve Clicquot</i>		<i>0,75l</i>	<i>79,00 €</i>
<i>Dom Perignon</i>		<i>0,75l</i>	<i>210,00 €</i>
<i>Moet et Chandon a Epernay</i>			

## *Biere der Löwenbrauerei Passau*

<i>Urtyp Hell</i>	<i>0,50l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Pils</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Radler</i>	<i>0,50l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Spezial Dunkel</i>	<i>0,50l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Weizen</i> <i>(Hefe, Leicht, Dunkel, Alkoholfrei)</i>	<i>0,50l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Weizen-Cola</i>	<i>0,50l</i>	<i>3,60 €</i>

## *Schoppenweine weiß*

<i>Volkacher Kirchberg</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Franken, Müller Thurgau, fruchtig</i>	
<i>Breisacher Vulkanfelsen</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Baden, Müller Thurgau, trocken</i>	
<i>Münzinger Attilafelsen</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Baden, Rosé, Spätburgunder, mild</i>	
<i>Oppenheimer Krötenbrunnen</i>	<i>4,80 €</i>

*Rheinhessen, fruchtig, harmonisch*

*Kremser Heuriger* 4,80 €

*Österreich, Grüner Veltliner, herb*

*Edelzwicker* 4,80 €

*Elsass, lebendig, fruchtig, nobel*

## *Schoppenweine rot*

*Gundersheimer Bergkloster* 4,80 €

*Rheinhessen, mild, feine Süße*

*Endinger Vulkanfelsen* 4,80 €

*Baden, feinherb, trocken*

*Trollinger mit Lemberger* 4,80 €

*Württemberg, voll, harmonisch*

*Blauer Zweigelt* 4,80 €

*Österreich, Qualitätswein, trocken*

*Burgenländer Blaufränkisch* 4,80 €

*Österreich, voll, samtig, trocken*

*Beaujolais* 4,80 €

*Frankreich, feinfruchtig, elegant*

*Kalterersee Classico* 4,80 €

*Italien, feinfruchtig, samtig*

*Rosenthaler Kadarka* 4,80 €

*Bulgarien, glutvoll, samtig, süß*

## *Flaschenweine*

<i>Silvaner</i> <i>fein, pikant, trocken</i>	<i>0,75l</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Bacchus</i> <i>Franken Kabinett, würzig, mild, halbtrocken</i>	<i>0,75l</i>	<i>27,00 €</i>
<i>Riesling</i> <i>trocken, frisch, fruchtiges Bukett</i>	<i>0,75l</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Small Hill white Cuveé</i> <i>leicht, jung, duftig, trocken</i>	<i>0,75l</i>	<i>34,00 €</i>
<i>Chablis Appellation</i> <i>elegant, dezente Fruchtsäure</i>	<i>0,75l</i>	<i>43,00 €</i>
<i>Chardonny blanc</i> <i>Vin de Bordeaux, fruchtig, frisch, trocken</i>	<i>0,75l</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Pinot Grigio</i> <i>frisch, leicht, trocken</i>	<i>0,75l</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Hackenheimer Dornfelser</i> <i>fruchtig, harmonisch, halbtrocken</i>	<i>0,75l</i>	<i>27,00 €</i>
<i>Portugieser Classik</i> <i>jugendlich, frisch, trocken</i>	<i>0,75l</i>	<i>29,00 €</i>

<i>Affentaler Spätburgunder</i> <i>samtig, gehaltvoll, harmonisch</i>	<i>0,75l</i>	<i>32,00 €</i>	
<i>Pinot Noir - Classic</i> <i>Kremstal, voll, vornehm, trocken</i>	<i>0,75l</i>	<i>34,00 €</i>	
<i>Small Hill red Cuveé</i> <i>dunkel, weich, harmonisches Beeren Aroma</i>	<i>0,75l</i>	<i>34,00 €</i>	
<i>Cabernet Sauvignon VdP`Oc</i> <i>gehaltvoll, kräftig, trocken</i>	<i>0,75l</i>	<i>27,00 €</i>	
<i>Chateauneuf du Pape</i> <i>Appellation Controlee, voll, reich</i>	<i>0,75l</i>	<i>43,00 €</i>	
<i>Chianti</i>	<i>0,75l</i>	<i>28,00 €</i>	
<i>Bardolino Classico</i> <i>trocken, würzig, harmonisch</i>	<i>0,75l</i>	<i>28,00 €</i>	
<i>Lambrusco Reggiano</i> <i>fruchtig, frisch, lieblich</i>	<i>0,75l</i>	<i>25,00 €</i>	
<i>Rioja „Primica“g</i> <i>feinwürzig, trocken</i>	<i>0,75l</i>	<i>28,00 €</i>	

