

### **APERITIF**

<i>Hausgemachte, saisonale Bowle</i>	<i>1 dl</i>	<i>7.80</i>
<i>Bowle ohne Alkohol</i>	<i>1 dl</i>	<i>5.80</i>
<i>Champagner Jacquart Brut "Mosaique"</i>	<i>1 dl</i>	<i>15.00</i>
<i>Kir Royal mit Champagner</i>	<i>1 dl</i>	<i>18.00</i>
<i>Prosecco di Valdobbiadene DOC</i>	<i>1 dl</i>	<i>9.50</i>

### **WEISSE QUALITÄTSWEINE GLASWEISE**

<i>Féchy 2010, Grand Cru La Côte AOC, Domaine de Riencourt</i>	<i>1 dl</i>	<i>6.90</i>
<i>Lebhaft und fruchtig, schön ausgewogen, elegant und harmonisch.</i>	<i>75 cl</i>	<i>46.00</i>
<i>Dieser Waadtländer zeigt die ganze Delikatesse des Chasselas.</i>		
<i>Vorzüglich zum Apéro oder als Begleiter unserer Süsswasserfische.</i>		
<i>Sauvignon blanc 2010, Bielersee AOC, Domaine de Soleure</i>	<i>1 dl</i>	<i>7.90</i>
<i>Spannender Wein aus unserer Region. Dem ausgesprochen fruchtigen Bouquet</i>	<i>75 cl</i>	<i>53.00</i>
<i>folgt eine breitgefächerte, charakterstarke Aromatik mit erfrischender Säure.</i>		
<i>Verspricht spannende Kombinationen, zum Beispiel mit der gepökelten Entenbrust.</i>		
<i>Frühroter Veltliner Diebsnest 2010, Weingut Diwald, Wagram im Weinviertel</i>	<i>1 dl</i>	<i>8.70</i>
<i>Spezialität aus Österreich, den Namen hat die Traube wegen ihrer frühen Reife.</i>	<i>75 cl</i>	<i>58.00</i>
<i>Erfrischende, leicht exotische Frucht, Mandelaromen und angenehme Säure.</i>		
<i>Unsere Empfehlung zu den pochierten Seezungenröllchen mit Limetten-Ananas.</i>		

### **ROTE QUALITÄTSWEINE GLASWEISE**

*Quintessentia 2009, Grand Cru Bex, Chablais AOC, Domaine du Montet* 1 dl 13.90  
*Der Amarone der Schweiz, eine Entdeckung für Weinliebhaber!* 75 cl 94.00  
*Die Trauben wurden spät gelesen und zusätzlich auf Stroh getrocknet,  
Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc dominieren diese majestätische Cuvée.*

*Reserve 2009, Weingut Spaetrot Gebeshuber, Gumpoldskirchen Niederösterreich* 1 dl 8.90  
*Aus Pinot Noir und St. Laurent wurde ein vielschichtiger Wein gekeltert,* 75 cl 59.00  
*der 12 Monate im Barrique gereift ist. Hervorragend zum Crepinettes vom Kalbsrücken.*

*Chianti Gineprone DOCG 2008, Tenuta Col d'Orcia, Montalcino* 1 dl 7.40  
*Typischer, traditioneller Chianti. Seine vollen Aromen schmeicheln im Gaumen.* 75 cl 49.00  
*Passt zu Fleischgerichten aber auch zum Wolfsbarsch mit Rohschinken.*

*Rivola 2008, Sardon de Duero, Castilla y León DO, Abadía Retuerta* 1 dl 9.30  
*Fruchtig Strukturiert mit opulenten Aromen - Zimt, Vanille und Lebkuchengewürz.* 75 cl 62.00  
*Ein Wein der auf Anhieb gefällt. Ideal zum Lammentrecôte mit Balsamico-Honigsauce.*

*Chapelle de Maillac 2009, Lirac AC, Roger Sabon* 1 dl 8.60  
*Der Syrah dominiert die vielschichtige, würzige Assemblage, kräftiger Körper.* 75 cl 57.00  
*Die Entdeckung aus dem Rhonetal ist unser Favorit zu den Schweinsfilet-Medaillons.*

### **SÜSSWEINE GLASWEISE**

*Ruster Eiswein 2008, Ernst Triebaumer, Burgenland* 4 cl 8.90  
*Die natürlich vergorenen Trauben werden gefroren geerntet und gepresst.* 37.5 cl 82.00  
*Intensive Aromen von Aprikosen und Pfefferminze vollenden Dessert und Käse.*