

## UNSERE EMPFEHLUNG

### 4-Gang-Menü

#### Daikon

Lauch, Schwarze Bohnen, Sesam, Shoyu Dashi 8,11

Montagne 382 // Boris Champy, AOC Hautes-Côtes de Beaune, Frankreich, 2022

\*\*\*

#### Quesadilla

Zuckermais, Austernpilz, Tomatillos, Gelbe Chili, Koriander 8

Ried Hohenberg // Weingut Josej Ehmoser, Wagram DAC, Österreich, 2022

\*\*\*

#### Kartoffel & Brokkoli

Kartoffelgnocchi, Romanesco, Salbei, Zitronen-Miso, Jus 6,8

Naoussa // Domaine Dalámara, Naoussa, Griechenland, 2021

\*\*\*

#### Kaki-Sorbet

Kumquat, Kastanien, Erdnuss, Kakao<sub>12</sub>

Vivas // Weingut Ploder-Rosenberg, Vulkanland Steiermark, Österreich, 2019

## MENÜ

### Daikon

Lauch, Schwarze Bohnen, Sesam, Shoyu Dashi 11

### Quesadilla

Zuckermais, Austernpilz, Tomatillos, Gelbe Chili, Koriander 8

### Karotte

Meerrettich, Apfel, Walnuss, Senfsaat, Kimchi 5,6,7,8

\*\*\*

### Kartoffel & Brokkoli

Kartoffelgnocchi, Romanesco, Salbei, Zitronen-Miso, Jus 6,8

### Pappardella

Kürbis-Mole, Pilzragout, Sanddorn, Consommé 1,2,3,9

\*\*\*

### Kaki-Sorbet

Kumquat, Kastanien, Erdnuss, Kakao<sub>12</sub>

### Mille Feuille

Karamellisiertes Knollensellerie-Eis, Apfel, Quitte, Rosmarin 1,6,8,9

Bei all unseren Menüs servieren wir unser FREA-Brot und Butter, einen kleinen Gruß aus der Küche, ein Pre-Dessert und eine kleine Überraschung am Ende.

<b>3-Gang-Menü</b>	<b>63</b>	<b>4-Gang-Menü</b>	<b>73</b>	<b>5-Gang-Menü</b>	<b>83</b>
Weinbegleitung	35	Weinbegleitung	47	Weinbegleitung	59
Gemischte Begl.	31	Gemischte Begl.	38	Gemischte Begl.	49
Alkoholfreie Begl.	22	Alkoholfreie Begl.	27	Alkoholfreie Begl.	32

**Kinder-Menü 20**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

1 Weizen 2 Cashew 3 Mandel 4 Haselnuss 5 Senf 6 Sellerie 7 Walnuss 8 Soja  
9 Gluten 10 Koffein 11 Sesam 12 Erdnuss 13 Hafer

1 Weizen 2 Cashew 3 Mandel 4 Haselnuss 5 Senf 6 Sellerie 7 Walnuss 8 Soja  
9 Gluten 10 Koffein 11 Sesam 12 Erdnuss 13 Hafer

## APÉRITIF

**Cattivo Spritz** // bitter, süß & saftig 12  
Super Cattivo Aperitivo, Prosecco, Soda

**Ode Spritz** // krautig & zitrusartig 12  
Ode Lemon, hausgemachter Rosmarin-Sirup, Prosecco, Soda

**Wermoutte Tonic** // krautig & erfrischend 13  
Craft Wermut Batch#8, Bio-Tonic Water, frische Kräuter

## WERMUT

**Craft Wermut Batch#8** // Wein Goutte, Franken 10

**Black Forest Rosé** // Apros, Baden 8

**Wermut** // Immich-Batterieberg, Mosel 10

## MOCKTAILS

**Ruby Herbalist** // kräuterig & frisch 9,5  
Granatapfel, Ingwer, Zitrone, Rosmarin-Sirup, Kardamom

**Grape Hibiscus** // blumig und fruchtig 8,5  
Traube, Hibiskus, Zitrone, Thymiansirup

**Apple Dill Sour** // frisch und zitronig 10  
Apfel, Zitrone, Zucker, Dill, Schaum

## DIGESTIF

Grappa Barbera, Grappa Moscato // 2cl 5  
Obstbrand, Kirschlikör, Calvados // 2cl 5  
Kräuterlikör, Cassislikör // 2cl 5

## COCKTAILS

### CLASSICS

**Negroni** // bitter & süß 12  
Gin, Roter Wermut, Mondino, Angostura

**Whiskey Sour** // sauer & frisch 12  
Whiskey, Zitrone, Zuckersirup, Schaum

**Gimlet** // zitrusartig 12  
Gin, hausgemachter Limettensirup, Limettensaft

**Vodka Martini** // süffig 12  
Vodka, trockener Wermut

**FREA Daiquiri** // frisch & süffig 13  
Dunkler Rum, frischer Grapefruitsaft, Limettensaft, Zuckersirup

**Espresso Martini** // süß & cremig 13  
Vodka, Espresso, Zuckersirup

### SIGNATURE

**Autumn Groove** // frisch und fruchtig 14  
Birnenbrand, weißer Wermut, Walnusslikör, Zitrone

**Citrus Glow** // fruchtig & erfrischend 14  
Mandarinen-Wodka, hausgemachter Kaffir-Sirup, Verjus, Schaum

**Bergamot Bliss** // geröstet & kräutig 15  
Gin, Bergamotte-Koji-Eistee, gerösteter Buchweizen, Bergamotte-Sirup, Verjus

**Hazelnut Sour** // süß & nussig 15  
Haselnusslikör, Zitronensaft, hausgemachter Vanillesirup

**Coral Mezcalita** // rauchig & sauer 16  
Mezcal, Grapefruitsaft, Limettensaft, hausgemachter Meersalz-Kumquat-Sirup

## GETRÄNKEKARTE

### WASSER

Still // gefiltert & mineralisiert // 0,25l / 0,7l	2,7 / 5,5
Sprudel // gefiltert & mineralisiert // 0,25l / 0,7l	2,7 / 5,5

### SOFTS

Hausgemachter Kombucha // 0,25l / 0,7l	5,5 / 14
Tonic Water // Aqua Monaco // 0,23l	4
Herbal Tonic // Aqua Monaco // 0,23l	4,2
Ginger Beer // Aqua Monaco // 0,23l	4

### SÄFTE

Regionaler Apfelsaft // 0,25l	4
Orange, Rhabarber, Trauben oder Johannisbeeren // 0,25l	4

### BIER

Edelpils Zzzisch // Lammsbräu, Neumarkt, 4,7% // 0,33l	4
EdelHell // Lammsbräu, Neumarkt, 5,0% // 0,33l	4
Alkoholfrei // Lammsbräu, Neumarkt // 0,33l	3,5

### KAFFEE & TEE

Espresso // einfach / doppelt	2,5 / 3,5
Espresso Macchiato // einfach / doppelt	3,5 / 4
Americano // 0,25l	3,5
Cappuccino // 0,25l	4
Kännchen Tee // 0,5l	5

## OUR RECOMMENDATION

### 4-Course Menu

#### Daikon

Leek, black beans, sesame, shoyu dashi 8,11

*Montagne 382 // Boris Champy, AOC Hautes-Côtes de Beaune, France, 2022*

\*\*\*

#### Quesadilla

Sweet corn, oyster mushroom, tomatillos, yellow chili, cilantro 8

*Ried Hohenberg // Weingut Josej Ehmoser, Wagram DAC, Austria, 2022*

\*\*\*

#### Potato & broccoli

Potato gnocchi, romanesco, sage, lemon-miso, jus 6,8

*Naoussa // Domaine Dalámara, Naoussa, Greece, 2021*

\*\*\*

#### Persimmon sorbet

Kumquat, chestnut, peanut, cocoa<sup>12</sup>

*Vivas // Weingut Ploder-Rosenberg, Vulkanland Steiermark, Austria, 2019*

## MENU

### Daikon

Leek, black beans, sesame, shoyu dashi 11

### Quesadilla

Sweet corn, oyster mushroom, tomatillos, yellow chili, cilantro 8

### Carrot

Horseradish, apple, walnut, mustard seeds, kimchi<sup>5,6,7,8</sup>

\*\*\*

### Potato & broccoli

Potato gnocchi, romanesco, sage, lemon-miso, jus 6,8

### Pappardelle

Pumpkin mole, mushroom ragout, sea buckthorn, consommé<sup>1,2,3,9</sup>

\*\*\*

### Persimmon sorbet

Kumquat, chestnut, peanut, cocoa<sup>12</sup>

### Mille Feuille

Caramelized celeriac ice cream, apple, quince, rosemary <sup>1,6,8,9</sup>

*With every menu we serve our FREA bread and butter, a small greeting from the kitchen, a pre-dessert and a little surprise at the end.*

#### 3 course menu 63

wine pairing 35

mixed pairing 31

alc-free pairing 22

#### 4 course menu 73

wine pairing 47

mixed pairing 38

alc-free pairing 27

#### 5 course menu 83

wine pairing 59

mixed pairing 49

alc-free pairing 32

#### Kids' menu 20

All prices include 19% VAT.

1 wheat 2 cashew 3 almond 4 hazelnut 5 mustard 6 celery 7 walnut 8 soy 9 gluten  
10 caffeine 11sesame 12 peanut 13 oat

1 wheat 2 cashew 3 almond 4 hazelnut 5 mustard 6 celery 7 walnut 8 soy 9 gluten  
10 caffeine 11sesame 12 peanut 13 oat

## APÉRITIF

**Cattivo Spritz** // bitter-sweet & juicy 12  
Super Cattivo Aperitivo, prosecco, soda water

**Ode Spritz** // herbal & citrusy 12  
Ode lemon, homemade rosemary syrup, prosecco, soda water

**Wermoutte Tonic** // herbal & refreshing 13  
Craft vermouth Batch#8, organic tonic water, fresh herbs

## VERMOUTH

**Craft vermouth Batch#8** // Wein Goutte, Franconia 10

**Black Forest Rosé** // Apros, Baden 8

**Wermut** // Immich-Batterieberg, Mosel 10

## MOCKTAILS

**Ruby Herbalist** // herbal & fresh 9,5  
Pomegranate, ginger, lemon, rosemary syrup, cardamom

**Grape Hibiscus** // floral & fruity 8,5  
Grape, hibiscus, lemon, thyme syrup

**Apple Dill Sour** // fresh & citrusy 10  
Apple, lemon, sugar, dill, foam

## DIGESTIVE

Grappa Barbera, Grappa Moscato // 2cl 5

Fruit brandy, cherry liqueur, Calvados // 2cl 5

Herbal liqueur, cassis liqueur // 2cl 5

All prices include 19% VAT.

## COCKTAILS

### CLASSICS

**Negroni** // bitter & sweet 12  
Gin, red vermouth, Mondino, Angostura

**Whiskey Sour** // sour & fresh 12  
Rye whiskey, lemon, sugar syrup, foam

**Gimlet** // citrusy 12  
Gin, homemade lime cordial, fresh lime juice

**Vodka Martini** // boozy 12  
Vodka, dry vermouth

**FREA Daiquiri** // fresh & boozy 13  
Dark rum, fresh grapefruit juice, lime juice, sugar syrup

**Espresso Martini** // sweet & creamy 13  
Vodka, espresso, sugar syrup

### SIGNATURE

**Autumn Groove** // fruity and nutty 14  
Pear liqueur, white vermouth, walnut liqueur, lemon

**Citrus Glow** // fruity & refreshing 14  
Mandarin vodka, homemade kaffir syrup, verjus, foam

**Bergamot Bliss** // roasted & herbal 15  
Gin, Bergamot koji iced tea, roasted buckwheat, bergamot syrup, verjus

**Hazelnut Sour** // sweet & nutty 15  
hazelnut liqueur, lemon, homemade Vanilla syrup

**Coral Mezcalita** // smokey & sour 16  
Mezcal, grapefruit, lime, homemade sea salt & kumquat syrup

All prices include 19% VAT.

## DRINK MENU

### WATER

Still // filtered & mineralized // 0,25l / 0,7l	2,7 / 5,5
Sparkling // filtered & mineralized // 0,25l / 0,7l	2,7 / 5,5

### SOFTS

Homemade kombucha // 0,25l / 0,7l	5,5 / 14
Tonic Water // Aqua Monaco // 0,23l	4
Herbal Tonic // Aqua Monaco // 0,23l	4,2
Ginger Beer // Aqua Monaco // 0,23l	4

### JUICE

Regional apple, orange, grape // 0,25l	4
Rhubarb or black currant // 0,25l	4

### BEER

Pilsner Zzzisch // Lammsbräu, Neumarkt, 4,7% // 0,33l	4
Light beer // Lammsbräu, Neumarkt, 5,0% // 0,33l	4
Alcohol-free // Lammsbräu, Neumarkt // 0,33l	3,5

### COFFEE & TEA

Espresso // single / double	2,5 / 3,5
Espresso Macchiato // single / double	3,5 / 4
Americano // 0,25l	3,5
Cappuccino // 0,25l	4
Pot of tea // 0,5l	5

## OFFENER AUSSCHANK

### Schaumwein 0,11

Detonation Bubbles // Immich-Batterieberg, Mosel, Deutschland, 2019 11  
*Riesling*

Robin // Lusvardi, Emilia Romagna, Italien, 2021 11  
*Salamino*


### Weisswein

Brisat // Terroir Sense Fronteres, Monsant DO, Spanien, 2021 8  
*Grenache Blanc, Macabeu*


Vivas // Weingut Ploder-Rosenberg, Vulkanland Steiermark, Österreich, 2019 9   
*Blüten Muskateller, Sauvignac, Muscaris, Gelber Muskateller*

Ried Hohenberg // Weingut Josej Ehmoser, Wagram DAC, Österreich, 2022 10  
*Grüner Veltliner*

Riesling Hallgarten "Alte Reben" QbA // Peter Jakob Kühn, Rheingau, Deutschland, 2022 10

Montagne 382 // Boris Champy, AOC Hautes-Côtes de Beaune, Frankreich, 2022 13   
*Chardonnay*

Ried Reisenthal // Weingut Mantlerhof, Kremstal, Österreich, 2021 15  
*Roter Veltliner*

Rieslaner 240 N.N. // Odinstal, Pfalz, Deutschland 2020 16 

### Orangewein


Golden Blend // Iberielli, Kachetien, Georgien, 2022 11   
*Rkatsiteli, Mtsvane, Kisi und Khikhvi*

Erde // Weingut Muster, Steiermark, Österreich, 2019 17   
*Sauvignon Blanc, Morillon*

### Roséwein

Rozsa // Alex & Maria Koppitsch, Burgenland, Österreich, 2023 7   
*Pinot Noir, Blaufränkisch, St Laurent, Syrah*

### Rotwein

Valpolicella DOC Superiore // Tasi, Venetien, Italien, 2020 8   
*Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta*

Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, Griechenland 2021 10  
*Xinomavro*

On the Rock // Tomislav Markovic, Baden, Deutschland 2022 15  
*Spätburgunder*

Bellecoste // Famille Lançon, AOC Gigondas, Frankreich, 2021 13  
*Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Clairette Rose*

 Naturwein

Alle Weine enthalten Sulfite.  
Alle Preise inkl. 19% MwSt.

## CHAMPAGNER 0,75l

Éclats de Meulière // Jeunaux-Robin, Côte des Blancs 120  
*Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay*

Rosé Brut // Philippe Gonet, Côte des Blancs 140  
*Chardonnay, Pinot Noir*

Premier Cru millésime 2015 // Lacourte Godbillon, Montagne de Reims, 2015 160  
*Chardonnay, Pinot Noir*

## SCHAUMWEIN

Moon Nature // Tasi, Veneto, Italien, 2021  66  
*Garganega*

Detonation Bubbles // Immich-Batterieberg, Mosel, Deutschland, 2019 66  
*Riesling*

Terrers Brut Nature // Recaredo, Corpinnat, Spanien, 2018 80  
*Xarello, Parellada, Viura*


Crémant Zeitlos Zéro Dosage // Liv Vincendeau, Loire, Frankreich, 2018 80  
*Chenin Blanc*

Rosé Brut // Gramona, Corpinnat, Spanien, 2021 85  
*Pinot Noir*

## PET NAT

Marachelle // Tonello, Venetien, Italien, 2021  50  
*Durella, Chardonnay*

Pet Nat de Franck // Les vins Pirouettes, Elsass, Frankreich, 2022  55  
*Gewürztraminer, Muscat*

Pet Nat de Liv // Liv Vincendeau, Loire, Frankreich, 2022  55  
*Chenin Blanc*

Purweg // Zlaty Roh, Kleine Karpaten, Slowakei, 2019  66  
*St Laurent*

## LAMBRUSCO

Fuorleggero, Rosato Frizzante IGT // Cinque Campi, Emilia Romagna, 2022 50

Robin // Lusvardi, Emilia Romagna, 2021 64  
*Salamino*

Grato Lambrusco dell'Emilia IGP // Lusvardi, Emilia Romagna, 2019 50



## WEISSWEIN

0,75l

### Deutschland

Thörnicher Ritsch Kabinett // Hermann Ludes, Mosel, 2021	50
Sulzfelder Blauer Silvaner QbA // Luckert - Zehnhof, Franken, 2023	50
Chardonnay -N- QbA // Michael Andres, Pfalz, 2023	55
Riesling Hallgarten "Alte Reben" QbA // Peter Jakob Kühn, Rheingau, 2022	60
Der Wiltinger // Weingut Cantzheim, Mosel, 2019	60
Riesling Reh // Johannes Gröhl, Rheinland-Pfalz, 2020 🍷	75
Riesling Traber Gaispfad Grand Cru // Weiser-Künstler, Mosel, 2020	90
Rieslaner 240 N.N. // Odinstal, Pfalz, 2020 🍷	95
Sauvignon Blanc Heerkretz // Tomislav Markovic, Rheinhessen, 2021	100
Riesling Jungfer GG // Peter Jakob Kühn, Rheingau, 2018	110
Maustal Silvaner GG // Luckert - Zehnhof, Franken, 2022	140

### Österreich

Gewürztraminer Klöch // Winkler Hermaden, Vulkanland Steiermark DAC, 2021	50
Fucking Terro(i)r // Weingut Alexander Zöller, Kremstal, 2022 🍷 <i>Grüner Veltliner</i>	55
Parcelaire Blanc // Johannes Zillinger, Weinviertel, 2021 🍷 <i>Pinot Blanc, Sauvignon Blanc</i>	55
Vivas // Weingut Ploder-Rosenberg, Vulkanland Steiermark, 2019 🍷 <i>Blüten Muskateller, Sauvignac, Muscaris, Gelber Muskateller</i>	55
Ried Berg Eisenhut // Weingut Soellner, Niederösterreich, 2022 <i>Roter Veltliner</i>	55
Ried Hohenberg 1 ÖTW // Weingut Josef Ehmoser, Wagram DAC, Österreich, 2023 <i>Grüner Veltliner</i>	60
Kalk & Kreide // Weingut Tement, Südsteiermark DAC, Österreich, 2023 <i>Sauvignon Blanc</i>	60
Sauvignon Blanc vom Opok // Weingut Taus, Steirerland, 2021 🍷	62
Ried Grub // Birgit Eichinger, Kamptal DAC, 2022 <i>Grüner Veltliner</i>	84
Ried Reienthal // Weingut Mantlerhof, Kremstal, 2021 <i>Roter Veltliner</i>	90

### Italien

Roero Bianco DOCG // Valfaccenda, Piemont, 2022 <i>Arneis</i>	60
Derthona // Terre di Sarizzola, Colli Tortonesi Timorasso DOC, 2021 <i>Timorasso</i>	62

### Ungarn

Rostos // Sandorzsolt, Bükk, 2022 🍷 <i>Cserszegi fűszeres</i>	55
--	----

### Georgien

Krakhuna // Baia's Wine, Imereti, 2022 🍷	66
--	----

## WEISSWEIN

0,75l

### Frankreich

Les Monestiers // David Reynaud, IGP des Collines Rhodaniennes, 2021 Viognier	50
Poupoule // Opi d'Aqui, Roussillon, 2022 🍷 Picpoul	60
G de Guiraud // Château Guiraud, Bordeaux AOC, 2023 Sauvignon Blanc, Semillon	67
Libre comme l'air // Laura Aillaud, Luberon, 2022 🍷 Grenache Blanc, Ugni Blanc	68
Chablis AOC // Domaine Grossot, Burgund, 2021 Chardonnay	72
Sancerre Mosaïque Calcaire AOC // Claude Riffault, Loire, 2023 Sauvignon Blanc	72
Riesling Roche Volcanique // Zind-Humbrecht, Elsass, 2022	80
Montagne 382 // Boris Champy, AOC Hautes-Côtes de Beaune, 2022 Chardonnay	88
Riesling Schlossberg Grand Cru // Trapet, 2016, Elsass, 2016	120
Les Charmes Dessus // Domaine Tessier, Meursault 1er cru, 2016 Chardonnay	195

### Spanien

Brisat // Terroir Sense Fronteres, Monsant DO, 2021 Grenache Blanc, Macabeu	50
Missatge en una ampolla // Amos Baneres, Katalonien, 2021 🍷 Macabeu	66
Acrollam // Mesquida Mora, Mallorca, 2022 Prensal, Giró	65
Benje Blanco // Envinata, Teneriffa, 2022 Listán Blanca	68
Iraun // Oxeer wines, Rioja DO, 2020 Viura, Calagrano, Garnacha Blanca, Maturana Blanca, Malvasia	130

## ORANGEWEIN

Pasta Buzz // Wein Goutte, Franken, Deutschland, 2022 🍷 Müller-Thurgau, Bacchus, Muscaris, Pinot Blanc, Johanner, Silvaner	60
Golden Blend // Iberielli, Kachetien, Georgien, 2022 🍷 Rkatsiteli, Mtsvane, Kisi und Khikhvi	66
Orangeade // Opi d'Aqui, Roussillon, Frankreich, 2022 🍷 Marsanne	66
Qvevri // 7 Riadkov, Kleine Karpaten, Slowakei, 2022 🍷	66
Pi:we Souvignier Gris // M. Schädler - Steffen Mugler, Pfalz, Deutschland, 2020 🍷	68
Madame Klim Bim // Alexandre Dupont de Ligonnés, Sachsen, Deutschland, 2020 🍷 Spätburgunder, Müller-Thurgau, Kerner, Riesling, Schwarzriesling, Traminer	70
Irden allerlei im Steinzeug // Weingut Soellner, Wagram, Österreich, 2019 Roter Veltliner, Weißburgunder, Riesling, Souvignier Gris, Traminer	80
Scarabée Skin Touch // Christian Binner, Elsass, Frankreich, 2016 🍷 Gewürztraminer, Riesling, Muscatel	90
Erde // Weingut Muster, Steiermark, Österreich, 2019 🍷 Sauvignon Blanc, Morillon	100

## ROSEWEIN

0,75l

Revolution PINK Solera // Johannes Zillinger, Weinviertel, Österreich 🍷 <i>Rösler, Syrah, St Laurent</i>	45
Rozsa // Alex & Maria Koppitsch, Burgenland, Österreich, 2023 🍷 <i>Pinot Noir, Blaufränkisch, St Laurent, Syrah</i>	45
Grande Cuvée Rosé // Château des Sarrins, Côtes de Provence AOC, Frankreich, 2022 <i>Cinsault, Syrah, Grenache, Mourvèdre, Rolle</i>	66

## ROTWEIN

### Deutschland

Kalk Fiction // Adams Wein, Rheinhessen, 2019 <i>Spätburgunder &amp; mehr</i>	55
Pinot Noir // Weingut Zelada, Rheinhessen, 2021	66
On the Rock // Tomislav Markovic, Baden, 2021 <i>Spätburgunder</i>	90
Du bist 2022 // Wein Goutte, Franken, 2022 🍷 <i>Schwarzriesling</i>	95
Maustal Spätburgunder GG // Luckert - Zehnthof, Franken, 2022	140

### Frankreich

Trinch // Domaine Breton, AOC Bourgueuil, 2021 🍷 <i>Cabernet Franc</i>	52
Champ de Coeur // Romanesca, AOC Moulin à Vent, 2018 <i>Gamay</i>	52
Bellecoste // Famille Lançon, AOC Gigondas, 2021 <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Clairette Rose</i>	76
Altitude // Boris Champy, AOC Hautes-Côtes de Beaune, 2020 <i>Pinot Noir</i>	82
Sous le Mont // Domaine Emmanuel Giboulot, AOC Hautes Côtes de Nuits, 2022 <i>Pinot Noir</i>	95
Château Fonroque Grand Cru Classé // Saint-Emilion Grand cru, 2017 <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	160
GC // Château du Cédre, Cahors, 2018 <i>Malbec</i>	190

### Italien

Valpolicella DOC Superiore // Tasi, Venetien, 2020 🍷 <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta</i>	50
Langhe // La Vedetta Wines, Barbaresco, 2023 <i>Nebbiolo</i>	62
Vino Nobile di Montepulciano DOCG // Salcheto, Toskana, 2020 <i>Sangiovese</i>	66
Chianti Classico DOCG // Le Masse, Toskana, 2020 <i>Sangiovese</i>	68

**ROTWEIN** **0,75l**

**Österreich**

Herbst Cuvée // Weingut Schönberger, Burgenland, 2019 62  
*Blaufränkisch, Merlot*

Irden allerlei im Steinzeug // Weingut Soellner, Wagram, 2019 77  
*Zweigelt*

Graf Zweigelt // Weingut Muster, Steiermark, 2017 85 🍷

Ried Spitzerberg-KRANZEN // Dorli Muhr, Carnuntum, 2019 90  
*Blaufränkisch*

**Spanien**

InStabile Nr.9 Mea Culpa // Vins Nus, Priorat DOC, 2018 66 🍷  
*Grenache*

**Griechenland**

Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, 2021 60  
*Xinomavro*

**Portugal**

Lagar de Baixo // Niepoort Vinhos – Quinta do Baixo, Bairrada D.O.C., 2021 60  
*Baga*

Vadio Tinto // Vadio, Bairrada, 2012 85  
*Baga*

**Ungarn**

Pixu Kadarka // Gilvesy, Szent Gyorgy Hegy, Ungarn, 2022 68 🍷

**DESSERTWEIN** **0,1l** **0,75l**

Exceptional Harvest // ximénez-spínola, Jerez, Spanien, 2022 14 80  
*Pedro Ximénez*

**0,05l**

Szamorodni // Péter pinceszet, Tokaj, Ungarn, 2017 8  
*Furmint, Harslevelu, Kabar*

Trudy Port // Niepoort, Douro, Portugal 8

White Port 10 Years // Niepoort, Douro, Portugal 9

Senior Port // Nieport, Douro, Portugal 9