

Weine

Offene Weißweine 0,25 l

Bianco della Casa 2010 Campagnola, Venetien Garganega , frischer leichter Wein	3,70 Euro
Pinot Grigio Villa Santa Flavia 2010 Venetien <i>Unkompliziert, mild und frisch</i>	3,70 Euro
Grüner Veltliner Weingut Müller 2010 Kremstal <i>trocken, würzig</i>	3,80 Euro
Federstahl,Sommer 2011 trocken <i>Ein Cuvee aus Bacchus, Scheurebe Riesling Silvaner</i>	4,00 Euro
Silvaner Damaszener Stahl 2010 <i>Fränkisch trocken, mit einem Hauch von Zitrus und Minze, mineralisch, lecker</i>	3,80 Euro

Offene Rotweine 0,25 l

Dornfelder Weingut Naegele, Pfalz 2009 <i>mild, süffig, leicht</i>	3,80 Euro
feder stahl- rot cuvee trocken 2010 Charmant, trocken und harmonisch	3,80 Euro
Tempranillo Candidato, Kastilien 2009 <i>Leicht und dennoch druckvoll am Gaumen</i>	3,80 Euro
Rosso della Casa 2010 Campagnola, Venetien Corvina Veronese und Merlot, unkompliziert	3,80 Euro

Offene Rose` Wein 0,25 l

Rose` Cotes du Thau, Vellemarin,Südfrankreich 2009 <i>erfrischend, trocken, leicht</i>	3,80 Euro
Feder Stahl - rosenrot 2010 trocken, harmonisch	4,00 Euro

Flaschenweine Weiß

Lugana DOC , „il Dardo“ 2010 Cantina Sacchetto <i>harmonisch, vollmundig, trocken</i>	22,00 Euro
Vernaccia di San Gimignano DOCG 2010 Teruzzi e Puthold <i>zart, leicht, sehr trocken</i>	18,00 Euro
Philipp`s Drei Riesling QbA 2010 Philipp Kuhn <i>trocken, fruchtig</i>	20,00 Euro
Sauvignon Blank, Hofmann, Rheinhessen 2010 <i>Nuancen von Holunder und schwarzer Johannisbeere, feine Säure, elegant</i>	22,00 Euro

Flaschenweine Rot

Rioja Crianza C. d. Vald. M. Bujanda 2005 <i>moderner Rioja, feine Würze, Nuancen von hellen und dunklen Beeren,</i>	22,00 Euro
Barbera d`Asti DOC Piemont 2007 Enrico Serafino <i>intensiv, weiniges Boquet</i>	22,00 Euro
Rubrato Aglianico Campania Aglianico IGT 2007 Feudi Di S. Gregorio <i>dunkle Früchte, Lakritze und Waldbeeren, fruchtig delikat</i>	25,00 Euro
Blue Grove Hill Merlot 2007 Capaia <i>Sauerkirsch, fruchtig im Barriques gereift</i>	26,00 Euro
Pelofino 2009 Le Pupille, Toskana-Maremma Cuvee aus Sangiovese, Carbanet Sauvignon <i>warmherb und saftig, feine Würze</i>	25,00 Euro
Roter Stahl Cuvee Barrique 2009, Qualitätswein	25,00 Euro