



W  
I  
N  
E

# A GLASS OF...

## BUBBLES

N.V. „R“ DE RUINART BRUT  
Ruinart, Reims, Champagne, Frankreich  
0,1l € 23.00

TETE BOTANICAL MEETS CHAMPAGNE  
0,1l € 27.00

N.V. BLANC DE BLANCS  
Ruinart, Reims, Champagne, Frankreich  
0,1l € 27.00

N.V. ROSÉ  
Ruinart, Reims, Champagne, Frankreich  
0,1l € 25.00


 N.V. SIR SPARKLING  
Heike Skoff, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich  
0,1l € 11.00

SIR SPARKLING MEETS SAKURA VERMOUTH  
0,1l € 14.00

N.V. SPARKLING TEA NON-ALCOHOLIC  
Sparkling Tea Company, Kopenhagen, Dänemark  
0,1l € 12.00

N.V. SPARKLING SAKE DRY  
Brauerei Shichiken, Yamanashi, Japan  
0,1l € 15.00

## ROSÉ

 2025 „LADY BLUSH“ (BF.RÖ)  
Pia Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich  
0,1l € 11.00

2025 „WHISPERING ANGEL“  
Château D'Esclans, Côtes de Provence, Provence, Frankreich  
0,1l € 13.50

## WHITE

 2024 „MISS WHITE“ (CH.SB)  
Philipp Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum, Österreich  
0,1l € 13.00


2023 RIESLING „PIONIERGEIST“  
Forsthofgut x Hirsch, Kammern, Kamptal, Österreich  
0,1l € 13.50

2025 GRÜNER VELTLINER „MATZNER HÜGEL“  
Christian M., Hohenruppersdorf, Weinviertel, Österreich  
0,1l € 8.00

2025 PINOT GRIGIO  
Elena Walch, Tramin, Südtirol, Italien  
0,1l € 8.00

2024 BORDEAUX BLANC „PETITE LILY“ SEMILLON  
Château Climens, Barsac, Bordeaux, Frankreich  
0,1l € 11.00


## RED

 2022 „MISTER RED“ (ME.CS)  
Georg Prieler, Schützen am Gebirge, Leithaberg, Österreich  
0,1l € 13.50

2019 BLAUFRÄNKISCH „SPÄTABFÜLLUNG“  
Krutzler, Deutsch-Schützen, Eisenberg, Österreich  
0,1l € 9.50

## SWEET

2023 SCHEUREBE FRUCHTSÜSS HALBTROCKEN  
Wolfgang Maitz, Ratsch, Südsteiermark, Österreich  
0,1l € 8.00

 2022 „SWEET BABY“ SCHEUREBE TROCKENBEERENAUSLESE SÜSS  
Kracher, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich  
1/16l € 13.00

 FORSTHOFGUT EDITION  MIZŪMI EDITION

## A "GO" OF ...

„Go“ ist eine alte japanische Maßeinheit die genau 180 Milliliter (90ml = ½ go) beinhaltet. In Europa trinkt man den Sake meist gekühlt. Wenn Sie jedoch die traditionelle japanische Methode bevorzugen, servieren wir Ihnen den Sake auch gern temperiert.

A "go" of ...

„Go“ is an old Japanese unit of volume equal to 180 millilitres (90ml = ½ gō). In Europe, sake is usually served chilled. However, if you prefer the traditional Japanese method, we will be happy to serve you your sake at room temperature as well.

### SAKE WIEN

Brauerei Wien, Bamherzigengasse, Wien, Österreich

½ go € 11.00

### ALL KOJI KOJI REIS

Nanbu Bijin, Iwate, Japan

½ go € 16.00

### JUNMAI GINGO NAMA

Ikekame, Fukuoka, Japan

½ go € 14.00

### SUMO HONJOZO

Brauerei Azuma Rikishi, Tochigi, Japan

½ go € 10.00

### YUZU PREMIUM SAKE&YUZU

Brauerei Azuma Rikishi, Tochigi, Japan

½ go € 12.00

### YUZU - SAKE MEETS CHAMPAGNE

0,1l € 24.00

### KIJOSHU KIJOSHU

Brauerei Masuizumi, Toyama, Japan

½ go € 17.00

### NATURE X NATURE YAMAHAI KIJOSHU

Brauerei Miyoshino, Nara, Japan

½ go € 19.00

### U.TEDORIGAWA YAMAHAI GENSHU

Brauerei Tedorigawa, Japan

½ go € 13.00

### SILK JUNMAI DAIGINJO

Brauerei Shichiken, Yamanashi, Japan

½ go € 13.00

### „TETE“ JAPAN BOTANICALS SHOCHU. PFLAUME&BOTANICALS

Brauerei Amabuki, Saga, Japan

½ go € 12.00

### TETE-TONIC

Amabuki Tete Sake, Organics Tonic Water, Rosenblatt

0,1l € 14.00

### SHIZENSHU RED SPONTANVERGORENER NATURSAKE

Brauerei Niida, Fukushima, Japan

½ go € 12.00

### CARO PINK ROSÉ

Brauerei Rihaku, Shimane, Japan

½ go € 11.00

### KYOTO MATCHA SAKE MIT MATCHA&YUZU

Brauerei Amabuki, Saga, Japan

½ go € 14.00

### MATCHA-TONIC

Matcha Sake, Organics Tonic Water

½ go € 16.00

### SNOW CRYSTAL JUNMAI GINJO

Yuki no Bosha, Akita, Japan

go € 23.00

### YAMAHAI BLACK JUNMAI KIMOTO

Yuki no Bosha, Akita, Japan

go € 20.00

## NIHON - SHU / SAKE

Hergestellt aus erlesenem Reis, Koji und reinem Quellwasser der japanischen Berge. Sake ist frei von Schwefel sowie arm an Säure und daher besonders bekömmlich. Bei Sake wird die Polierate des Reiskorns in Prozent angegeben und bezeichnet den Anteil des Reiskorns, der nach dem Polieren verblieben ist. Je mehr davon entfernt wird desto hochwertiger und feiner der Geschmack.

*Made from selected rice, koji and pure spring water from Japanese mountains. Sake is free of sulphur and low in acidity, making it particularly digestible. For sake, the polishing rate of the rice grain is given as a percentage and refers to the proportion of the rice grain that remains after polishing. The more of it is removed, the higher the quality and the finer the taste.*

### BIHO SPARKLING

Aromen von Trockenfrüchten und Muskat verbinden sich mit einer frischen Säure und dezenten Süße. Der Abgang ist klar und harmonisch – perfekt als Aperitif.

Brauerei Gokyo, Yamaguchi, Japan

*Aromas of dried fruits and nutmeg blend with a fresh acidity and subtle sweetness.*

*The finish is clear and harmonious – perfect as an aperitif.*

*Brauerei Gokyo, Yamaguchi, Japan*

Junmai 65% pol.

0,3l € 42.00

### NINKI „SPARKLING J - GINJO“

Dieser Sake ist ein fein perlender Junmai Ginjo Sake mit fruchtigen Noten von Apfel und Birne, einer lebendigen Frische und einer ausgewogenen süß-säuerlichen Struktur.

Brauerei Ninki, Fukushima, Japan

*This sake is a finely sparkling Junmai Ginjo with fruity notes of apple and pear, offering lively freshness and a well-balanced sweet-acidic structure.*

*Brewery Ninki, Fukushima, Japan*

Junmai Ginjo 60% pol.

0,3l € 50.00

### NENE

„Nene“ ist ein leichter, fein perlender Sparkling Sake mit niedrigerem Alkoholgehalt, fruchtigen Noten von Birne, Trockenfrüchten und Muskat sowie einer angenehm süß-säuerlichen Frische. Klar und elegant im Abgang, eignet er sich ideal als Aperitif oder zu Desserts.

Brauerei Gokyo, Yamaguchi, Japan

*“Nene” is a light, finely sparkling sake with lower alcohol, offering fruity notes of pear, dried fruits, and muscat, balanced by a pleasant sweet-acidic freshness. Clean and elegant on the finish, it is ideal as an aperitif or with desserts.*

*Brewery Gokyo, Yamaguchi, Japan*

Junmai 70% pol.

0,3l € 50.00



### TAUTROPFEN

Ein modernes frisches Vergnügen mit geringem Alkohol. Hervorragend zu leichten Gerichten wie Salate und Scampi.

Brauerei Urakasumi, Tōhoku, Miyagi, Japan

*A modern fresh pleasure with low alcohol. Excellent with light dishes such as salads and scampi.*

*Brewery Urakasumi, Tōhoku, Miyagi, Japan*

Junmai 65% pol.

0,3l € 52.00

### „SILK“

Sanfter Junmai Daiginjo-Sake mit seidigem Mundgefühl und fruchtigem, leicht zugänglichem Geschmack. Gebraut mit weichem Quellwasser aus Hakushu, ideal als Begleiter für ein ganzes Menü.

Brauerei Shichiken, Yamanashi, Japan

*A gentle Junmai Daiginjo sake with a silky texture and an approachable, fruit-forward profile. Brewed with soft spring water from Hakushu, it is an ideal companion throughout an entire meal.*

*Brewery Shichiken, Yamanashi, Japan*

Junmai Daiginjo 47% pol.

0,3l € 43.00

### GINJO SAKE

In der Präfektur Iwate stellt die Brauerei Nanbu Bijin aus Miyama Nishiki-Reis einen eleganten Ginjo-Sake her. Er ist knackig, rein und ausgewogen, mit frischen Noten von Birne, Pfirsich, Holunder und einem Hauch grüner Blätter. Sehr zugänglich und vielseitig – ideal zu Sashimi, Nigiri oder leichten Gerichten. Brauerei Nanbu Bijin, Iwate, Japan

*In Iwate Prefecture, the Nanbu Bijin brewery produces an elegant Ginjo sake from Miyama Nishiki rice. It is crisp, clean, and well-balanced, with fresh notes of pear, peach, elderflower, and a hint of green leaves. Very approachable and versatile-ideal with sashimi, nigiri, or light dishes.*

*Brewery Nanbu Bijin, Iwate, Japan*

*over twelve generations.*

*Brewery Shichiken, Yamanashi, Japan*

Ginjo 60% pol.

0,3l € 49.00

### SPARKLING DRY

Der trockene und prickelnde Charakter schlägt sich in Aromen und Geschmacksnoten von Zitrusfrüchten und feinem Pfirsich wieder. Eine kräftige Perlage, wie man sie von Champagner kennt ist auch im Glas zu finden.

Brauerei Shichiken, Yamanashi, Japan

*The dry and sparkling character is reflected in aromas and flavours of citrus fruits and fine peach. A strong perlage, as known from champagne, can also be found in the glass.*

*Brewery Shichiken, Yamanashi, Japan*

0,3l € 54.00

0,72l € 104.00

#### DREAMY CLOUDS

Ein vielschichtiger Nigori (trüber Sake) mit Anklängen von gedämpftem Reis, Sahne, Toffee und Pflaumenschale. Cremig, er entfaltet Noten von Nüssen, reifen Früchten, Erdtönen und Banane. Die ausgeprägte Säure balanciert die dezente Süße, während der Abgang trocken bleibt. Dreamy Clouds ist die perfekte Mischung zwischen trocken und süß.

Brauerei Rihaku, Shimane, Japan

*A complex Nigori (cloudy sake) with hints of steamed rice, cream, toffee, and plum skin. Its creamy texture reveals notes of nuts, ripe fruits, earthy tones, and banana. The pronounced acidity balances the subtle sweetness, while the finish remains dry. Dreamy Clouds is the perfect balance between dry and sweet.*

*Brewery Rihaku, Shimane, Japan*

Junmai 58% pol.

0,3l € 35.00

0,72l € 77.00

#### „KOBE GOLD“

Ein unglaublich eleganter, leichter, frischer Daiginjo mit frischen Aromen von weißem Pfirsich und Nashi-Birne. Großartig als Aperitif und mit delikaten Gerichten und Meeresfrüchten.

Brauerei Fukuju, Hyogo, Japan

*An incredibly elegant, light, fresh Daiginjo with fresh aromas of white peach and nashi pear.*

*Great as an aperitif and with delicate dishes and seafood.*

*Brewery Fukuju, Hyogo, Japan*

Daiginjo 50% pol.

0,3l € 82.00

0,72l € 156.00

#### KIJOSHU

Kijoshu ist eine spezielle Art von Braumethode, bei der die Wassermenge, die während des letzten Fermentationsschritts hinzugefügt wird, reduziert und stattdessen durch die Zugabe von Sake ersetzt wird. Durch das Ersetzen von Wasser durch Sake wird die Mischung mit Süße konzentriert. Doppelt fermentiert und dann in Eichenfässern gereift. Tieferes und volles Aroma mit reicher Süße wie Honig und mäßiger Säure.

Brauerei Masuizumi, Toyama, Japan

*Kijoshu is a special type of brewing method in which the amount of water added during the final fermentation step is reduced and replaced by the addition of sake instead. Replacing water with sake concentrates the mixture with sweetness. Double fermented and then matured in oak barrels. Deeper and fuller flavour with rich sweetness like honey and moderate acidity.*

*Brewery Masuizumi, Toyama, Japan*

0,5l € 99.00

#### MASUIZUMI SPECIAL

Spannender Jahrgangssake der in gebrauchten Barriquefässern aus dem Burgund reifte. Ausschlaggebend im Geschmack sind feine Vanillenoten, die sich mit kräftigen Speisen sehr gut kombinieren lassen.

Brauerei Masuizumi, Chūbu, Toyama, Japan

*Exciting vintage sake that matured in used barrique barrels from Burgundy. Fine vanilla notes are decisive in the taste, which can be combined very well with strong dishes.*

*Brewery Masuizumi, Chūbu, Toyama, Japan*

Junmai Daiginjo 50% pol.

0,72l € 218.00

#### EMPEROR SAKE

Trüber, leicht perlender Sake mit Aromen von grünem Apfel, Reis, Joghurt und Quitte. Weich und feinherb am Gaumen, gebraut mit dem reinen Hakushu-Quellwasser aus den japanischen Alpen. Gewidmet Kaiser Meiji, der auf einem Reisfeld der Brauerei Shichiken eine Erntedankzeremonie abhielt – der Reis für diesen Sake stammt bis heute von diesem Feld. Brauerei Shichiken, Yamanashi, Japan

*Cloudy, lightly sparkling sake with aromas of green apple, rice, yogurt, and quince. Soft and delicately dry on the palate, brewed with pure Hakushu spring water from the Japanese Alps. Dedicated to Emperor Meiji, who once held a harvest ceremony on the Shichiken brewery's rice field — the rice for this sake still comes from that very field.*

*Brewery Shichiken, Yamanashi, Japan*

Junmai

0,72l € 87.00

#### „HIMMELSWIND“

Ist ein eleganter, aromatischer Sake, der mit seltenen Blütenhefen gebraut wird und dadurch einen besonders floralen, ausdrucksstarken Charakter erhält. Aromen von Melone und Birne sowie eine feine Nussigkeit werden von sanftem Umami, dezenter Säure und einer cremigen Textur mit langem, harmonischem Abgang begleitet.

Amabuki, Saga, Japan

*Is an elegant, aromatic sake brewed with rare flower yeast, giving it a distinctive floral and expressive character. It shows notes of melon, pear, and subtle nuttiness, supported by gentle umami, fine acidity, and a smooth, creamy texture with a long, refined finish.*

Junmai Daiginjo 40% pol.

0,72l € 104.00



## U M E R O S É

Durch ein patentiertes Verfahren wird die japanische Pflaume (Ume) elegant und ohne Zuckerzusatz in Junmai Sake mazeriert. Im Geschmack sehr frisch mit feinen Pflaumennoten. Roséfarbe. Auch gut als Speisebegleiter mit Ente, Wild oder nicht zu süßen Desserts.

Brauerei Nanbu Bijin, Iwate, Japan

*Through a patented process, the Japanese plum (Ume) is elegantly macerated in Junmai sake without adding sugar. Very fresh taste with fine plum notes. Rosé colour. Also good as pairing with duck, game or not-too-sweet desserts.*

*Brewery Nanbu Bijin, Iwate, Japan*

0,72l € 97.00

## „T E T E“ J A P A N B O T A N I C A L S

Tete ist eine komplexe Mischung aus einheimischen Blumen, Kräutern und Früchten und hat ein Aroma und eine Intensität des Geschmacks, die mit keinem anderen Likör vergleichbar sind. Dieser wird mit 9 japanischen Botanicals aromatisiert.

Brauerei Amabuki, Saga, Japan

*Tete is a complex blend of indigenous flowers, herbs and fruits and has an aroma and intensity of flavour unlike any other liqueur. It is flavoured with 9 Japanese botanicals.*

*Brewery Amabuki, Saga, Japan*

0,72l € 89.00

## P U R E W H I T E

„Pure White“ deshalb, weil dieser Sake sorgfältig aus „reinem weißem Reis, reinem weißem Koji und reinem weißem Moromi (Brei)“ gebraut wird. Ein raffinierter Junmai Daiginjo mit einem erfrischenden und schönen Duft von Muskatellertrauben und Holunderblüten, elegante Süße und eine feine Säure.

Brauerei Sawa no Hana, Nagano, Japan

*„Pure White“ because this sake is carefully brewed from „pure white rice, pure white koji and pure white moromi (porridge)“. A refined Junmai Daiginjo with a refreshing and beautiful aroma of muscatel grapes and elderflower, elegant sweetness and a fine acidity.*

*Brewery Sawa no Hana, Nagano, Japan*

Junmai Daiginjo 40% pol.

0,72l € 135.00

## S N O W H U T

Nach Yamahai-Methode gebraut, mit feiner Säure und ausgewogenem Umami. Frisch und leicht, erwärmt weich und geschmeidig.

Vielseitiger, unkomplizierter Sake.

Brauerei Yuki no Bosha, Akita, Japan

*Brewed using the Yamahai method, with a delicate acidity and well-balanced umami. Fresh and light, becoming soft and smooth when warmed.*

Honjozo 60%pol.

0,72l € 69.00

# T I M E T O S P A R K L E

M O R E B U B B L E S L E S S T R O U B L E S

N . V . S I R S P A R K L I N G  
Heike Skoff, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich  
0,1l € 11.00  
0,75l € 68.00

N . V . Z E R O D O S A G E  
Harkamp, Leibnitz, Südsteiermark, Österreich  
0,75l € 93.00

N . V . B L A N C D E B L A N C S  
Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal, Österreich  
0,75l € 75.00

2 0 1 9 B L A N C D E N O I R S E X T R A B R U T  
Bründlmayer, Langenlois, Kamptal, Österreich  
0,75l € 99.00

N . V . R O S É  
Michael Malat, Furth bei Göttweig, Kremstal, Österreich  
0,75l € 94.00

N . V . C U V É E C O U R A G E Z E R O D O S A G E  
Ebner-Ebenauer, Poysdorf, Weinviertel, Österreich  
0,75l € 199.00

N . V . C U V É E C L A R A  
Nik Weis, St. Urbansdorf, Leiwen, Mosel, Deutschland  
0,75l € 69.00

N . V . C U V É E P R E S T I G E  
Ca' del Bosco, Franciacorta, Lombardei, Italien  
0,75l € 88.00

N . V . S A P H I R S A U M U R  
Bouvet-Ladubay, Saumur, Loire, Frankreich  
0,75l € 53.00

2 0 1 5 B L A N C D E B L A N C S  
Gusbourne Estate, Appledore, Kent, England  
0,75l € 115.00



# CHAMPAGNE FOR THE BRAIN

"CHAMPAGNE IS ONE OF THE  
ELEGANT EXTRAS IN LIFE."  
Charles Dickens

N.V. „R“ DE RUINART BRUT  
Ruinart, Reims, Frankreich  
0,1l € 23.00  
0,375l € 84.00  
0,75l € 160.00  
1,5l € 340.00

N.V. RUINART BLANC DE BLANCS  
Ruinart, Reims, Frankreich  
0,1l € 27.00  
0,375l € 111.00  
0,75l € 190.00  
1,5l € 386.00

N.V. RUINART ROSÉ  
Ruinart, Reims, Frankreich  
0,1l € 25.00  
0,375l € 111.00  
0,75l € 175.00  
1,5l € 379.00

2013 DOM RUINART BLANC DE BLANC  
Ruinart, Reims, Champagne, Frankreich  
0,75l € 449.00

N.V. VEUVE CLICQUOT EXTRA OLD EXTRA BRUT  
Veuve Clicquot, Reims, Champagne, Frankreich  
0,75l € 172.00

2012 LA GRANDE DAME  
Veuve Clicquot, Reims, Champagne, Frankreich  
0,75l € 283.00

N.V. KRUG GRANDE CUVÉE  
Krug, Reims, Champagne, Frankreich  
0,75l € 413.00

2017 DOM PÉRIGNON VINTAGE  
Dom Pérignon, Reims, Champagne, Frankreich  
0,75l € 392.00

2009 DOM PÉRIGNON VINTAGE ROSÉ  
Dom Pérignon, Reims, Champagne, Frankreich  
0,75l € 692.00

N.V. BLANC DE BLANCS GRAND CRU EXTRA BRUT  
Bruno Paillard, Reims, Champagne, Frankreich  
0,75l € 174.00

2014 COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS  
Taittinger, Reims, Champagne, Frankreich  
0,75l € 322.00

N.V. PREMIÈRE CUVÉE ROSÉ EXTRA BRUT  
Bruno Paillard, Reims, Champagne, Frankreich  
0,75l € 164.00

N.V. COLLECTION  
Louis Roederer, Reims, Champagne, Frankreich  
0,75l € 153.00

N.V. ROSÉ BLANC DE NOIRS  
Michel Arnould & Fils, Verzenay, Champagne, Frankreich  
0,75l € 99.00

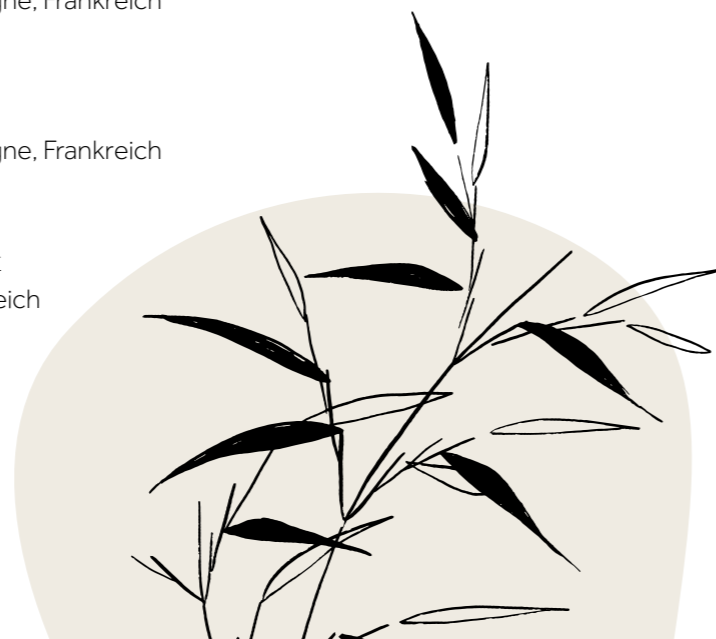
N.V. BRUT RÉSERVE  
Billecart-Salmon, Aÿ, Champagne, Frankreich  
0,75l € 104.00

N.V. ROSÉ  
Billecart-Salmon, Épernay, Champagne, Frankreich  
0,75l € 179.00

N.V. BLANC DE BLANCS BRUT NATURE  
Laurent Perrier, Epernay, Champagne, Frankreich  
0,75l € 237.00

N.V. ICE IMPÉRIAL SÜSS  
Moët & Chandon, Épernay, Champagne, Frankreich  
0,75l € 168.00

N.V. POL ROGER  
Pol Roger, Épernay, Champagne, Frankreich  
0,75l € 157.00



## CREATE YOUR PERFECT MATCH

Im Allgemeinen versteht man unter Geschmack ein Zusammenspiel aus Sinneseindrücken. Wählen Sie den passenden Wein zum perfekt kreierten Gericht mit Hilfe der folgenden Kategorien. Somit erschaffen Sie Ihr „perfect match“.

*In general, taste is understood as an interplay of sensory impressions. Choose the right wine for the perfectly created dish with the help of the following categories. In this way, you create your „perfect match“.*

### BITTER

#### WHITE

- 2025 WEISSBURGUNDER  
Hirschmugl, Leibnitz, Südsteiermark, Österreich  
0,75l € 48.00
- 2021 ROTGIPFLER „SATZING“  
Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion, Österreich  
0,75l € 64.00
- 2021 CHARDONNAY  
Monteverro, Maremma, Toskana, Italien  
0,75l € 179.00
- 2021 RIESLING „OCKFENER“  
Nik Weis/ St. Urbanshof, Leiwien, Mosel, Deutschland  
0,75l € 69.00
- 2022 CARINYENA BLANCA „PLANETES DE NIN“  
Nin-Ortiz, Priorat, Spanien  
0,75l € 99.00

#### RED

- 2020 RIOJA VIÑA ARDANZA RESERVA  
La Rioja Alta, Haro, Rioja, Spanien  
0,75l € 94.00
- 2022 MALBEC  
Terrazas de los Andes, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentinien  
0,75l € 80.00

## SALTY

#### WHITE

- 2022 GRAUBURGUNDER „GOLA“  
Wohlmuth Kitzreck im Sausal, Südsteiermark, Österreich  
0,75l € 78.00
- 2023 CHARDONNAY „STEINRIEGEL“  
Albert Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich  
0,75l € 75.00
- 2025 PINOT GRIGIO  
Alois Lageder, Südtirol, Italien  
0,75l € 49.00
- 2023 PULIGNY MONTRACHET „LES TREZIN“  
Larue, Cote de Beaune, Burgund, Frankreich  
0,75l € 119.00
- 2021 /  
2022 CHASSAGNE MONTRACHET  
Alex Moreau, Côte de Beaune, Burgund, Frankreich  
0,75l € 239.00
- 2024 POUILLY FUMÉ  
Fournier Père et Fils, Sancerre, Loire, Frankreich  
0,75l € 84.00
- 2025 SAUVIGNON BLANC  
Cloudy Bay Winery, Blenheim, Marlborough, Neuseeland  
0,75l € 99.00

#### RED

- 2007 CHÂTEAU PONTET CANET  
Château Pontet Canet, Pauillac, Bordeaux, Frankreich  
0,75l € 384.00
- 2019 NUMANTHIA  
Numanthia, Zamora, Toro, Spanien  
0,75l € 174.00

## R A R E

### W H I T E

- 2024 MORILLON (CHARDONNAY) „ECKBERG“  
Katharina Lackner-Tinnacher, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich  
0,75l € 79.00
- 2025 GRÜNER VELTLINER „DÜRNSTEIN“  
Pichler-Krutzler, Dürnstein, Wachau, Österreich  
0,75l € 60.00
- 2024 SAUVIGNON BLANC „VOM KALK“  
Schödl, Loidesthal, Weinviertel, Österreich  
0,75l € 45.00
- 2021 GELBER MUSKATELLER „WITSCHAINER HERRENBERG“  
Ewald, Zweytick, Ratsch an der Weinstraße, Südsteiermark, Österreich  
0,75l € 99.00
- 2023 CHARDONNAY „SALZLACKE“  
Heinz Velich, Apetlon, Neusiedlersee, Österreich  
0,75l € 58.00

### R O S É

- 2025 ROSÉ „G DE GALOUPET“  
Château Galoupet, Côtes de Provence, Provence, Frankreich  
0,75l € 75.00

### R E D

- 2019 BLAUFRÄNKISCH „SPÄTABFÜLLUNG“  
Krutzler, Deutsch-Schützen, Eisenberg, Österreich  
0,75l € 53.00
- 2024 ST. LAURENT  
Rosi Schuster, St. Margarethen, Leithaberg, Österreich  
0,75l € 49.00
- 2024 BEAUJOLAIS „WILD SOUL“  
Julien Sunier, Beaujolais, Burgund, Frankreich  
0,75l € 57.00

## S O U R

### W H I T E

- 2021 CHARDONNAY „SELECT“  
Wienerer, Wien, Österreich  
0,1l € 64.00
- 2023 SCHEUREBE FRUCHTSÜSS  
Wolfgang Maitz, Ratsch, Südsteiermark, Österreich  
0,75l € 52.00
- 2023 WEISSBURGUNDER  
Alexander Egermann, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich  
0,75l € 44.00
- 2025 LUGANA DI SIRMIONE  
Azienda Agricola Avanzi, Manerba del Garda, Venetien, Italien  
0,75l € 59.00
- 2023 „L'ÉCLOS DES ABEILLES -  
„DAS SCHLÜPFEN DER BIENEN“  
Domaine de Bellene, Volnay, Burgund, Frankreich  
0,75l € 86.00

### R O S É

- 2025 ELEFANT IM PORZELLANLADEN  
Pia Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich  
0,75l € 68.00

### R E D

- 2023 MERLOT  
Alexander Egermann, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich  
0,75l € 50.00
- 2023 PRIMITIVO SALENTO „TORCICODA“  
Tormaresca, Castel del Monte, Apulien, Italien  
0,75l € 59.00

## U M A M I

### W H I T E

- 2024 FUMÉ BLANC „NUMEN“ NATURAL  
Johannes Zillinger, Velm-Götzendorf, Weinviertel, Österreich  
0,75l € 89.00
- 2023 GRAUBURGUNDER „GAMLITZ“  
Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich  
0,75l € 48.00
- 2022 BREISGAU (WB.GB)  
Bernhard Huber, Malterdingen, Baden, Deutschland  
0,75l € 79.00
- 2024 RIESLING „GOLDBERG“  
Van Volxem, Wiltingen, Mosel, Deutschland  
0,75l € 99.00
- 2023 FURMINT „GORCA-HALOZE“  
Vino Gross, Gorca, Štajerska Slovenja, Slowenien  
0,75l € 64.00

### R E D

- 2023 BLAUFRÄNKISCH „HOCH“  
Karl Schnabel, Gleinstätten, Südsteiermark, Österreich  
0,75l € 145.00
- 2022 BARBERA D'ASTI „COLLEJATO“  
Viberti, Langhe, Piemont, Italien  
0,75l € 97.00
- 2021 SAINT AUBIN ROUGE  
Larue, Saint Aubin, Côte de Beaune, Frankreich  
0,75l € 82.00
- 2023 CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR  
Château Phélan Ségur, Saint-Estèphe, Bordeaux, Frankreich  
0,75l € 164.00

## H O T & S P I C Y

### W H I T E

- 2024 ROTER VELTLINER „REISENTAL“  
Mantlerhof, Gedersdorf, Kremstal, Österreich  
0,75l € 75.00
- 2022 ROCK'N RIESLING LIEBLICH  
Lesehof Stagård, Stein an der Donau, Kremstal, Österreich  
0,75l € 69.00
- 2023 GRÜNER VELTLINER  
Julius Klein, Pernersdorf, Weinviertel, Österreich  
0,75l € 59.00
- 2025 WEISSBURGUNDER „ROCKABILLY“ HALBTROCKEN  
Rockabilly Weinkult, Unterretzbach, Weinviertel, Österreich  
0,75l € 43.00
- 2023 RIESLING KABINETTSTÜCK LIEBLICH  
Schauer, Kitzreck im Sausal, Südsteiermark, Österreich  
0,75l € 42.00

### R O S É

- 2025 ROSÉ „KÖNIG“  
Pittnauer, Gols Neusiedlersee, Österreich  
0,75l € 38.00
- 2025 „WHISPERING ANGEL“  
Château D'Esclans, Côtes de Provence, Provence, Frankreich  
0,75l € 80.00

### R E D

- 2018 AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA  
Azienda Agricola Zenato, San Benedetto di Lugano, Venetien, Italien  
0,75l € 179.00
- 2022 CABERNET SAUVIGNON  
Joseph Pheps, Napa Valley, Kalifornien, USA  
0,75l € 197.00



## O I L Y

### W H I T E

- 2022 RIESLING „SCHRECK“  
Stadt Krems, Krems an der Donau, Kremstal, Österreich  
0,75l € 75.00
- 2023 RIESLING „PIONIERGEIST“  
Hirsch, Kammern, Kamptal, Österreich  
0,75l € 81.00
- 2022 GÖTTLESBRUNN WEISS (CH.WB)  
Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum, Österreich  
0,75l € 58.00
- 2025 SAUVIGNON BLANC „WINKL“  
Kellerei Terlan, Terlan, Südtirol, Italien  
0,75l € 78.00

### R E D

- 2013 BLAUFRÄNKISCH „MARIENTAL“  
Ernst Triebaumer, Rust, Neusiedlersee, Österreich  
0,75l € 202.00
- 2023 CHIANTI CLASSICO „AMA“  
Castello di Ama, Chianti Classico, Toskana, Italien  
0,75l € 73.00
- 2022 LUCENTE  
Luce della Vite, Siena, Toskana, Italien  
0,75l € 83.00
- 2017 BOURGOGNE ROUGE  
Maison Leroy, Côte de Beaune, Burgund, Frankreich  
0,75l € 334.00

Alle Preise sind inklusive Steuern, Abgaben und in Euro ausgewiesen.  
Wein enthält Sulfite. Wenn nicht anders angegeben beträgt die Füllmenge 0,75 l.

*All prices include taxes, charges and are shown in Euro.  
Wine contains sulphites. Unless otherwise stated, the volume is 0,75 l.*



## S W E E T

- 2020 SWEET BABY SCHEUREBE TROCKENBEERAUSLESE SÜSS  
Kracher, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich  
0,5l € 78.00
- 2017 SAUVIGNON BLANC TROCKENBEERENAUSLESE  
Hannes Sabathi, Kranachberg, Südsteiermark, Österreich  
0,375l € 69.00
- 2007 MERLOT „FORTICUS“  
Graf Hardegg, Seefeld-Kadolz, Weinviertel, Österreich  
0,375l € 65.00
- 2015 „VINSANTO“  
Castello di Ama, Chianti Classico, Toskana, Italien  
0,375l € 95.00

## N O N - A L C O H O L I C

-  N.V. „MADAME BLANC“ SPARKLING  
Müller Elements, Krustetten, Kremstal, Österreich  
0,75l € 56.00
- 2023 GRÜNER VELTLINER „ZERONIMO“  
Heribert Bayer, Neckenmarkt, Mittelburgenland, Österreich  
0,375l € 26.00
- 2021 BLAUER ZWEIGELT „ZERONIMO“  
Heribert Bayer, Neckenmarkt, Mittelburgenland, Österreich  
0,375l € 27.00
- N.V. SPARKLING TEA  
Sparkling Tea Company, Kopenhagen, Dänemark  
0,375l € 29.00  
0,75l € 63.00
- N.V. „35 GRAD“ WHITE  
Sauvignon Blanc, Mirabellen, Blüten  
Jörg Geiger, Schlat, Baden-Württemberg, Deutschland  
0,75l € 57.00
- N.V. „36 GRAD“ RED  
Grenache, Zwetschke, Kräuter  
Jörg Geiger, Schlat, Baden-Württemberg, Deutschland  
0,75l € 57.00

A minimalist black and white illustration of bamboo leaves and branches. The leaves are elongated and pointed, with some filled in solid black and others outlined. The branches are thin and delicate, creating a sparse, elegant pattern across the page.

"KANPAI!"

jap. „PROST!“