

W
I
N
E

A G L A S S O F ...

B U B B L E S

N.V.	„R“ DE RUINART BRUT Ruinart, Reims, Champagne, Frankreich 0,1l € 22.00
	TETE BOTANICAL MEETS CHAMPAGNE 0,1l € 26.00
N.V.	BLANC DE BLANCS Ruinart, Reims, Champagne, Frankreich 0,1l € 26.00
N.V.	ROSÉ Ruinart, Reims, Champagne, Frankreich 0,1l € 24.00
 N.V.	SIR SPARKLING Heike Skoff, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich 0,1l € 9.00
	SIR SPARKLING MEETS SAKURA VERMOUTH 0,1l € 12.00
N.V.	SPARKLING TEA NON-ALCOHOLIC Sparkling Tea Company, Kopenhagen, Dänemark 0,1l € 10.00
N.V.	SPARKLING SAKE „BLUE SKY“ Brauerei Shichiken, Yamanashi, Japan 0,1l € 17.00

R O S É

 2024	„LADY BLUSH“ (BF,RÖ) Pia Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich 0,1l € 10.50
2024	„WHISPERING ANGEL“ Château D'Esclans, Côtes de Provence, Provence, Frankreich 0,1l € 13.50

W H I T E

 2024	„MISS WHITE“ (CH,SB) Philipp Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum, Österreich 0,1l € 13.00
2024	GELBER MUSKATELLER Wolfgang Maitz, Ratsch, Südsteiermark, Österreich 0,1l € 8.00
2023	RIESLING „PIONIERGEIST“ Forsthofgut x Hirsch, Kammern, Kamptal, Österreich 0,1l € 13.50
2024	GRÜNER VELTLINER „MATZNER HÜGEL“ Christian M., Hohenruppersdorf, Weinviertel, Österreich 0,1l € 7.00
2023	CHARDONNAY „SALZLACKE“ Heinz Velich, Apetlon, Neusiedlersee, Österreich 0,1l € 10.00

R E D

 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

S W E E T

2024	„ASIA CUVÉE“ HALBTROCKEN Mayer am Pfarrplatz, Wien, Österreich 0,1l € 8.00
 2022	„SWEET BABY“ SCHEUREBE TROCKENBEERENAUSLESE SÜSS Kracher, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich 1/16l € 10.00

A " G O " O F ...

„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.

MIZ Ū MI S A K E

MIZ Ū MI x KURA . WIEN

Die Verkostung des Mizūmi Sakes, der in Kooperation mit Kura.Wien entstanden ist, zaubert den ersten Sake-Produzenten Wiens ein Lächeln ins Gesicht. Der Sake ist vergleichbar mit einem Naturwein: unfiltriert, unverdünnt und nicht pasteurisiert. In der Nase Williams Birne und exotische Noten wie Litschi und Passionsfrucht, am Gaumen reichlich Umami.

Schneebergquellwasser, Bio-Japonica-Reis aus Italien und intensive Handarbeit sind die Zutaten für diesen einzigartigen Ausdruck von Premium Sake.

Hergestellt im Herzen Wiens, nach traditionellen japanischen Techniken und biologisch-dynamischen Prinzipien.

Brauerei Kura.Wien, Barmherzigengasse, Wien, Österreich
Junmai Namagenshu 90% pol.

Tasting the Mizūmi sake, which was created in cooperation with Kura.Wien, puts a smile on the faces of Vienna's first sake producers. The sake is comparable to a natural wine: unfiltered, undiluted and unpasteurised. On the nose the aroma of Williams pear and exotic notes like lychee and passion fruit, on the palate plenty of umami. Mountain spring water from the region of Schneeberg, organic Japonica rice from Italy and handcrafting are the ingredients for this unique premium sake. Produced in the heart of Vienna, according to traditional Japanese techniques and biodynamic principles.

Brewery Kura.Wien, Barmherzigengasse, Vienna, Austria
Junmai Namagenshu 90% pol.

½ go	€ 11.00
0,75l	€ 74.00

ALL KOJI KOJI REIS
Nanbu Bijin, Iwate, Japan
½ go € 16.00

JUNMAI GINGO NAMA
Ikekame, Fukuoka, Japan
½ go € 14.00

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

„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

NIHON - SHU / S A K E

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. Der Name der Brauerei Gokyo bedeutet „fünf Brücken“, benannt nach den fünf miteinander verbundenen Brücken „Kintaikyo“ über den Nishiki-Fluss.

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. The name of the Gokyo brewery means „Five Bridges,“ named after the five interconnected „Kintaikyo“ bridges over the Nishiki River.

Brauerei Gokyo, Yamaguchi, Japan

Junmai 65% pol.

0,3l € 42.00

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

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

LEI „SAPPHIRE LABEL“

Hochelegant mit Aromen von getrockneter Marille, Honigmelone und weißen Blüten gepaart mit leichter Süße. In Kombination mit kräftigem Fleisch harmonisiert dieser Sake sehr gut.

Brauerei Katsuyama, Tōhoku, Miyagi, Japan

Highly elegant with aromas of dried apricot, honeydew melon and white flowers paired with a slight sweetness. This sake harmonises very well with meat.

Brewery Katsuyama, Tōhoku, Miyagi, Japan

Junmai Ginjo 55% pol.

0,72l € 149.00

SAKE BABY

Delikate florale Noten mit einem Hauch von Zitrus sind das Erste, was einem bei diesem Junmai Ginjo auffällt. Abgelöst werden sie von einem fruchtigen Geschmack nach weißer Guave und Drachenfrucht. Eine franko-japanische Komposition von Regis Camus in Zusammenarbeit mit der Sake-Brauerei Hakushika.

Brauerei Heavensake, Miyagi, Japan

Delicate floral notes with a hint of citrus are the first thing you notice about this Junmai Ginjo. Followed by a fruity taste of white guava and dragon fruit. A Franco-Japanese composition by Regis Camus in collaboration with the Hakushika sake brewery.

Brewery Heavensake, Miyagi, Japan

Junmai Ginjo

0,3l € 63.00

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. Die Familie Kitahara braut seit 1750 in Yamanashi und verbindet in zwölfter Generation Tradition mit moderner Präzision.

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. The Kitahara family has been brewing in Yamanashi since 1750, uniting tradition and modern precision over twelve generations.

Brewery Shichiken, Yamanashi, Japan

Junmai

0,72l € 87.00

NATURE X NATURE

Dieser spontan vergorene Natursake wird nach der Kijoshu-Methode gebraut. Dieser zeigt sich mit sanfter Süße, ausbalancierter Säure mit einem Hauch von Toffee. Er passt hervorragend zu würzigen Gerichten und Desserts. Brauerei Miyoshino, Kansai, Nara, Japan

This spontaneously fermented natural sake is brewed according to the Kijoshu method. The sake shows gentle sweetness, balanced acidity and a touch of toffee. It goes perfectly with spicy dishes as well as desserts. Brewery Miyoshino, Kansai, Nara, Japan

Junmai 70% pol.
0,5l € 94.00

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

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

„WANDERING POET“

Ein klassischer Sake mit einer leicht fruchtigen Aromatik und feinem Umami-Geschmack. Mild und ausgewogen. Er ist nach dem berühmten chinesischen Dichter Li Po benannt, der eine Flasche Sake trinken und hundert Gedichte schreiben soll. Brauerei Rihaku, Shimane, Japan

A classic sake with a slight fruity aroma and fine umami flavour. Mild and balanced. It is named after the famous Chinese poet Li Po, who is said to have drunk a bottle of sake and written a hundred poems. Brewery Rihaku, Shimane, Japan

Junmai Ginjo 55% pol.
0,3l € 35.00

„CARO PINK“

Gebraut mit Pfingstrosenblütenhefe, der seine schöne blassrosa Farbe von der Sorte schwarzem Reis bezieht, die für seine Herstellung verwendet wird, ist ein Sake, der milde und leicht würzige Aromen ausdrückt, die den Gaumen umhüllen. Brauerei Rihaku, Shimane, Japan

Brewed with peony flower yeast and deriving its beautiful pale pink colour from the variety of black rice used to make it, this is a sake that expresses mild and slightly spicy flavours that coat the palate. Brewery Rihaku, Shimane, Japan

Junmai
0,72l € 88.00

„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

JUNMAI GINJO NAMA

Unpasteurisierter Junmai Ginjo aus der Reissorte Yume Ikken, gebraut mit schwarzem Koji, der natürliche Zitronensäure entstehen lässt. Frisch und lebendig mit feinen Noten von Joghurt, Vanillepudding, grünem Apfel und Birne. Am Gaumen ausgewogen zwischen Süße, Säure und Umami, mit sanfter Cremigkeit. Gegründet 1875 am Chikugo-Fluss in Fukuoka – Ikekame („Schildkröte im Teich“) steht als Glückssymbol für Langlebigkeit. Brauerei Ikekame, Fukuoka, Japan

Unpasteurised Junmai Ginjo made from the Yume Ikken rice variety, brewed with black koji, which naturally produces citric acid. Fresh and lively, with delicate notes of yoghurt, custard, green apple, and pear. On the palate, it is balanced between sweetness, acidity, and umami, with a gentle creaminess. Established in 1875 on the Chikugo River in Fukuoka – Ikekame (“Turtle in the Pond”) serves as a symbol of good fortune and longevity. Brewery Ikekame, Fukuoka, Japan

Junmai Ginjo Nama 55% pol.
0,72l € 87.00

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 Ume-Pflaumen, Zitronenschale, Pflaumenblüte, Ingwer, grünen Tee, Lilienblätter, Zimt, Sansho-Pfeffer, getrockneter Bonito 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 ume plum, lemon peel, plum blossom, ginger, green tea, lily leaves, cinnamon, sansho pepper, dried bonito.

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



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 € 9.00
0,75l € 61.00

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 6 B R U T N A T U R E
Weszele, Langenlois, Kamptal, Österreich
0,75l € 86.00

N . V . R O S É
Schödl, Loidesthal, Weinviertel, Österreich
0,75l € 52.00

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 P R E S T I G E
Ca' del Bosco, Franciacorta, Lombardei, Italien
0,75l € 88.00

N . V . A L I B O I T B O I T E T L E S 4 0 B U V E U R S P É T N A T
Agnes Paquet, Côte d'Or, Burgund, Frankreich
0,75l € 44.00

N . V . S A P H I R S A U M U R
Bouvet-Ladubay, Saumur, Loire, Frankreich
0,75l € 39.00

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 € 22.00 0,375l € 84.00 0,75l € 154.00 1,5l € 318.00
N.V.	RUINART BLANC DE BLANCS Ruinart, Reims, Frankreich 0,1l € 26.00 0,375l € 111.00 0,75l € 187.00 1,5l € 379.00
N.V.	RUINART ROSÉ Ruinart, Reims, Frankreich 0,1l € 24.00 0,375l € 108.00 0,75l € 168.00 1,5l € 379.00
N.V.	VEUVE CLICQUOT EXTRA OLD EXTRA BRUT Veuve Clicquot, Reims, Frankreich 0,75l € 172.00
2012	LA GRANDE DAME Veuve Clicquot, Reims, Frankreich 0,75l € 283.00
2013	DOM RUINART BLANC DE BLANC Ruinart, Reims, Champagne 0,75l € 449.00
N.V.	KRUG GRANDE CUVÉE Krug, Reims, Champagne 0,75l € 413.00

2012	DOM PÉRIGNON VINTAGE Dom Pérignon, Reims, Frankreich 0,75l € 392.00
2008	DOM PÉRIGNON VINTAGE ROSÉ Dom Pérignon, Reims, Frankreich 0,75l € 692.00
N.V.	BLANC DE BLANCS GRAND CRU EXTRA BRUT Bruno Paillard, Reims, Champagne 0,75l € 174.00
2014	COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS Taittinger, Reims, Champagne 0,75l € 322.00
N.V.	COLLECTION Louis Roederer, Reims, Champagne 0,75l € 153.00
N.V.	ROSÉ BLANC DE NOIRS Michel Arnould & Fils, Verzenay, Frankreich 0,75l € 99.00
N.V.	BRUT RÉSERVE Billecart-Salmon, Aÿ, Frankreich 0,75l € 104.00
N.V.	ROSÉ Billecart-Salmon, Épernay, Frankreich 0,75l € 179.00
N.V.	BLANC DE BLANCS BRUT NATURE Laurent Perrier, Epernay, Frankreich 0,75l € 237.00
N.V.	ICE IMPÉRIAL Moët & Chandon, Épernay, 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

2019	ROTGIPFLER „SATZING“ Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion, Österreich 0,75l € 64.00
2015	WEISSBURGUNDER „HOCHGRASSNITZBERG“ Polz, Spielfeld, Südsteiermark, Österreich 0,75l € 88.00
2023	WEISSBURGUNDER Villa Huesgen, Traben-Trarbach, Mosel, Deutschland 0,75l € 44.00
2021	CHARDONNAY Monteverro, Maremma, Toskana, Italien 0,75l € 179.00

RED

2020	CABERNET SAUVIGNON „KALK UND SAND“ Andi Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich 0,75l € 46.00
2019	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 Kitzeck im Sausal, Südsteiermark, Österreich 0,75l € 78.00
2023	CHARDONNAY „STEINRIEGEL“ Albert Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich 0,75l € 75.00
2024	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
2005	CHABLIS Daniel-Etienne Defaix, Chablis, Burgund, Frankreich 0,75l € 119.00
2023 / 2024	POUILLY FUMÉ Fournier Père et Fils, Sancerre, Loire, Frankreich 0,75l € 84.00
2024	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 € 334.00
2019	NUMANTHIA Numanthia, Zamora, Toro, Spanien 0,75l € 174.00
2016	PETIT VERDOT Podere San Cristoforo, Maremma, Toskana, Italien 0,75l € 82.00

R A R E

W H I T E

2 0 2 3	M O R I L L O N (C H A R D O N N A Y) „ E C K B E R G “ Katharina Lackner-Tinnacher, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich 0,75l € 79.00
2 0 2 4	G R Ü N E R V E L T L I N E R „ D Ü R N S T E I N “ Pichler-Krutzler, Dürnstein, Wachau, Österreich 0,75l € 60.00
2 0 2 4	S A U V I G N O N B L A N C „ V O M K A L K “ Schödl, Loidesthal, Weinviertel, Österreich 0,75l € 45.00
2 0 1 8	G E L B E R M U S K A T E L L E R „ W I T S C H E I N E R H E R R E N B E R G “ Ewald, Zwegtick, Ratsch an der Weinstraße, Südsteiermark, Österreich 0,75l € 116.00
2 0 2 3	C H A R D O N N A Y „ S A L Z L A C K E “ Heinz Velich, Apetlon, Neusiedlersee, Österreich 0,75l € 58.00

R O S É

2 0 2 4	R O S É „ G D E G A L O U P E T “ Château Galoupet, Côtes de Provence, Provence, Frankreich 0,75l € 75.00
---------	---

R E D

2 0 1 9	B L A U F R Ä N K I S C H „ S P Ä T A B F Ü L L U N G “ Krutzler, Deutsch-Schützen, Eisenberg, Österreich 0,75l € 53.00
2 0 2 2	S T . L A U R E N T Rosi Schuster, St. Margarethen, Leithaberg, Österreich 0,75l € 49.00
2 0 2 0	B E A U J O L A I S „ W I L D S O U L “ Julien Sunier, Beaujolais, Burgund, Frankreich 0,75l € 57.00

S O U R

W H I T E

2 0 2 0	S Ä M L I N G 8 8 Heike Skoff, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich 0,75l € 39.00
2 0 2 0	S C H E U R E B E F R Ü C H T S Ü S S Wolfgang Maitz, Ratsch, Südsteiermark, Österreich 0,75l € 44.00
2 0 1 6	L A N G S U R E R B R Ü D E R B E R G T E R R A S S E N „ S “ Rinke, Mertesdorf, Mosel, Deutschland 0,75l € 69.00
2 0 2 4	L U G A N A D I S I R M I O N E Azienda Agricola Avanzi, Manerba del Garda, Venetien, Italien 0,75l € 52.00
2 0 2 3	„ L ’ É C L O S D E S A B E I L L E S - „ D A S S C H L Ü P F E N D E R B I E N E N “ Domaine de Bellene, Volnay, Burgund, Frankreich 0,75l € 86.00

R O S É

2 0 2 4	E L E F A N T I M P O R Z E L L A N L A D E N Pia Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich 0,75l € 68.00
---------	---

R E D

2 0 2 2	„ G I O V A N N I “ H A L B T R O C K E N Johann Gisberg, Teesdorf, Thermenregion, Österreich 0,75l € 38.00
2 0 2 3	M E R L O T Alexander Egermann, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich 0,75l € 50.00
2 0 2 1	S A S S E O P R I M I T I V O S A L E N T O Tenuta Masseria Altemura, Tore Santa Susanna, Apulien, Italien 0,75l € 49.00

U M A M I

W H I T E

2 0 2 2	F U M É B L A N C „ N U M E N “ N A T U R A L Johannes Zillinger, Velm-Götzendorf, Weinviertel, Österreich 0,75l € 89.00
2 0 2 2	G R A U B U R G U N D E R „ G A M L I T Z “ Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich 0,75l € 48.00
2 0 1 7	S A U V I G N O N B L A N C „ S O R G E N B R E C H E R “ Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark, Österreich 0,75l € 199.00
2 0 2 2	B R E I S G A U (W B . G B) Bernhard Huber, Malterdingen, Baden, Deutschland 0,75l € 79.00
2 0 2 2	R I E S L I N G „ G O L D B E R G “ Van Volxem, Wiltingen, Mosel, Deutschland 0,75l € 99.00
2 0 2 2	F U R M I N T „ G O R C A - H A L O Z E “ Vino Gross, Gorca, Štajerska Slovenja, Slowenien 0,75l € 64.00

R E D

2 0 1 8	B L A U F R Ä N K I S C H „ H O C H “ Karl Schnabel, Gleinstätten, Südsteiermark, Österreich 0,75l € 145.00
2 0 2 2	B A R B E R A D ´ A S T I „ C O L L E J A T O “ Viberti, Langhe, Piemont, Italien 0,75l € 97.00
2 0 2 1	S A I N T A U B I N R O U G E Larue, Saint Aubin, Côte de Beaune, Frankreich 0,75l € 82.00
2 0 1 5	C H Â T E A U S O C I A N D O - M A L L E T Château Sociando-Mallet, Haut Médoc, Bordeaux, Frankreich 0,75l € 150.00

H O T & S P I C Y

W H I T E

2 0 2 4	R O T E R V E L T L I N E R „ R E I S E N T A L “ Mantlerhof, Gedersdorf, Kremstal, Österreich 0,75l € 75.00
2 0 2 2	R O C K ´ N R I E S L I N G L I E B L I C H Lesehof Stagård, Stein an der Donau, Kremstal, Österreich 0,75l € 64.00
2 0 2 3	G R Ü N E R V E L T L I N E R Julius Klein, Pernersdorf, Weinviertel, Österreich 0,75l € 59.00
2 0 2 3	W E I S S B U R G U N D E R „ R O C K A B I L L Y “ H A L B T R O C K E N Rockabilly Weinkult, Unterretzbach, Weinviertel, Österreich 0,75l € 40.00
2 0 2 3	R I E S L I N G K A B I N E T T S T Ü C K L I E B L I C H Schauer, Kitzreck im Sausal, Südsteiermark, Österreich 0,75l € 42.00

R O S É

2 0 2 4	R O S É „ F R Ä U L E I N R O S É V O N D Ö B L I N G “ Mayer am Pfarrplatz, Wien, Österreich 0,75l € 34.00
2 0 2 4	„ W H I S P E R I N G A N G E L “ Château D'Esclans, Côtes de Provence, Provence, Frankreich 0,75l € 80.00

R E D

2 0 1 5	A M A R O N E D E L L A V A L P O L I C E L L A C L A S S I C O R I S E R V A Azenda Agricola Zenato, San Benedetto di Lugano, Venetien, Italien 0,75l € 179.00
2 0 2 1	C A B E R N E T S A U V I G N O N Joseph Pheps, Napa Valley, Kalifornien, USA 0,75l € 197.00



O I L Y

W H I T E

2 0 2 2	RIESLING „SCHRECK“ Stadt Krems, Krems an der Donau, Kremstal, Österreich 0,75l € 75.00
2 0 2 3	RIESLING „PIONIERGEIST“ Hirsch, Kammern, Kamptal, Österreich 0,75l € 79.00
2 0 2 1	GÖTTLESBRUNN WEISS (CH.WB) Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum, Österreich 0,75l € 58.00
2 0 2 2	GRAUBURGUNDER „VOM LÖSSLEHM“ Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen, Pfalz, Deutschland 0,75l € 69.00
2 0 2 4	SAUVIGNON BLANC „WINKL“ Kellerei Terlan, Terlan, Südtirol, Italien 0,75l € 74.00

R E D

2 0 1 3	BLAUFRÄNKISCH „MARIENTAL“ Ernst Triebaumer, Rust, Neusiedlersee, Österreich 0,75l € 202.00
2 0 2 1	CHIANTI CLASSICO „AMA“ Castello di Ama, Chianti Classico, Toskana, Italien 0,75l € 73.00
2 0 2 2	LUCENTE Luce della Vite, Siena, Toskana, Italien 0,75l € 83.00
2 0 1 7	BOURGOGNE ROUGE Maison Leroy, Côte de Beaune, Burgund, Frankreich 0,75l € 287.00

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

2 0 2 0	SWEET BABY SÜSS Andi Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich 0,5l € 48.00
2 0 1 7	SAUVIGNON BLANC TROCKENBEERENAUSLESE Hannes Sabathi, Kranachberg, Südsteiermark, Österreich 0,375l € 69.00
2 0 0 7	MERLOT „FORTICUS“ Graf Hardegg, Seefeld-Kadolz, Weinviertel, Österreich 0,375l € 65.00
2 0 1 5	„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
2 0 2 3	GRÜNER VELTLINER „ZERONIMO“ Heribert Bayer, Neckenmarkt, Mittelburgenland, Österreich 0,375l € 24.00
2 0 2 1	BLAUER ZWEIFELT „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



"KANPAI!"

jap. „PROST!“