

## ZUR DEGUSTATION

€ / Glas 0,1 Lit.

<b>Bründlmayer Brut</b>	4,60
<b>Jurtschitsch Brut Rosé</b>	4,20
<b>„this“ Spumante Extra Dry, Borgo Molino</b>	3,50
<b>Champagne Gobillard Prestige Millésime</b>	10,00

\*\*\*\*\*

<b>2016 Grüner Veltliner „L &amp; T“</b>	<u>€ 1/8 Lit.</u>
Wilhelm Bründlmayer, Langenlois – Kamptal	3,00
<b>2015 Grüner Veltliner „Lamm“</b>	
Weingut Jurtschitsch, Langenlois - Kamptal	6,20
<b>2015 Riesling Federspiel „Zier“</b>	
Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger, Wösendorf	4,00
<b>2015 Riesling „Rehberger Goldberg“</b>	
Martin Nigl, Senftenberg - Kremstal	8,20
<b>2013 Morillon „Muschelkalk“</b>	
Weingut Tement, Berghausen - Südsteiermark	3,50
<b>2015 Roter Traminer „Steintal“</b>	
Weingut Albert Neumeister, Straden - Steiermark	4,60
<b>2016 Sauvignon Blanc</b>	
Cloudy Bay, Marlborough - Neuseeland	6,30

\*\*\*\*\*

<b>2015 Zweigelt „Classic“</b>	
Hans & Philipp Grassl, Göttlesbrunn - Carnuntum	3,00
<b>2013 Blaufränkisch DAC Reserve „Imperial“</b>	
Weinhof Szemes, Horitschon – Mittelburgenland	4,50
<b>2012 Chianti Classico Riserva „Vigna il Poggiale“</b>	
Castellare di Castellina, Chianti - Toskana	8,30
<b>2012 Rioja Crianza</b>	
Bodegas Beronia, Rioja - Spanien	3,40
<b>2009 Château Siaurac</b>	
Lalande de Pomerol - Bordeaux	5,10
<b>2013 Cabernet Sauvignon „Knights Valley“</b>	
Beringer Vineyards, St. Helena - Kalifornien	7,50