

## Aperitifs

Alpen-Vorglügen  
Tauern Gin · Pink Grapefruit · Verjus · Ginger Beer  
13.40

Gin 'n' Juice  
Kyrö Dark Gin · Naturtrüber Apfelsaft Zitronensaft  
10.80

Paloma  
Olmeca Altos · Lime Juice · Pink Grapefruit  
12.20

No Booze No Drama  
(Alkoholfrei)  
Labdanum Cordial · Olive Lemonade · Oliven  
8.40

Be My Maté  
Alkoholfrei · Homemade Maté Maracuja-Minz · Kokoswasser  
7.80

## Leiwander Luxus



*Vodka*  
**Kaviar**  
*...egg-straordinary party catch*

2 x 4cl Elyx Vodka  
& 10 g Oscietra Royale  
Calvisius  
58.00

Fine de Claire N° 2

1 Stück..... 7.50  
3 Stück..... 18.00  
6 Stück..... 33.00  
12 Stück..... 63.00



«Blanc de Blancs»

Christian Madl  
0,1l 10.00

*frische*  
**Austern**  
*...lass es knacken*

Champagner  
Joseph Perrier  
0,1l 15.20

Mignonette aus Zweigelt Spätlese Essig & Zitrone

Prosecco DOC Spumante  
Beato Bartolomeo da Breganza  
Fl0,75l 47.50 | 0,1l 6.90

Champagner Cuvée Royale Brut  
Joseph Perrier  
Fl0,75l 106.00 | 0,1l 15.20

Granatapfel-Zimt Prosecco 9.80  
Thymian-Zitronen Prosecco 9.80  
Bellini Cipriani, Harry's Bar Fl0,75l 59.50 | 1/8l 10.00  
Pet Nat Macabeo & Riesling bio, B.R.O.T Fl0,75l 59.00 | 0,1l 8.50  
Madl Sekt Brut Rosé Fl0,75l 62.50 | 0,1l 9.00  
Madl Sekt Brut Blanc de Blancs Fl0,75l 69.50 | 0,1l 10.00  
Crémant Veuve Ambal Grande Cuvée Brut Fl0,75l 63.00  
Crémant de Loire Rosé D. de la Petite Roche Fl0,75l 78.80

Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Rosé Fl0,75l 129.50  
Pol Roger Brut Réserve Fl0,75l 138.00  
Pol Roger Brut Vintage 2018 Fl0,75l 220.00  
Perrier-Jouët Grand Brut Fl0,75l 126.00  
Perrier-Jouët Blason Rosé Fl0,75l 148.00  
Perrier-Jouët Blanc de Blancs Fl0,75l 189.00  
Perrier-Jouët «Belle Epoque» 2014 Fl0,75l 336.00  
Perrier-Jouët «Belle Epoque Blanc de Blancs» 2012 Fl0,75l 525.00

## Spritzer/Bier

Lillet Spritz 0,25l 9.80  
Italicus Spritz 0,25l 9.80  
Weißwein gespritzt 0,25l 5.50  
Aperolspritzer 0,25l 9.50  
Hollerspritzer 0,25l 6.40  
  
Ottakringer Wiener Original vom Fass 0,3l 5.40  
Ottakringer Wiener Original Pfiff 0,2l 4.10  
Sodaradler 0,3l 4.60  
Radler mit Almdudler 0,3l 5.60  
Obertrumer Original Zwickl bio Fl0,33l 6.90  
Paulaner Hefe-Weissbier Fl0,33l 6.90  
Ottakringer Null Komma Josef Fl0,33l 5.80

## Alkoholfrei

Granatapfel-Zimt / Thymian-Zitronen Limo 0,5l 6.80  
Hausgemachte Maté Maracuja-Minz Limo 0,3l 6.10  
Apfelsaft, Traubensaft naturtrüb 0,25l 5.90  
Marillensaft, Alte Sorten, Preis 0,25l 5.50  
Apfel / Traube / Marille gespritzt 0,5l 6.50  
Coca Cola / Cola light / Almdudler Fl0,33l 4.80  
Schweppes Dry Tonic Fl0,2l 5.50  
Fever Tree Diverse Fl0,2l 6  
Le Tribute Tonic / Olive Lemonade Fl0,2l 6.50  
Balis Basil / Cranberry & Rosmarin Fl0,33l 6.50  
Red Bull / Sugarfree / Simply Cola 0,25l 5.50  
Soda Zitrone/Himbeer Jugendgetränk 0,3l 3.50  
Vöslauer still/prickelnd Fl0,75l 8.80 0,3l 4.20

## Vorspeisen

Spargelsuppe -G,L,O Schnittlauchöl · gegrillter Spargel	9.00	Gebeizte Forelle -D,G,O,M Radieschen, Kren, Crème Fraîche, Forellenkaviar	19.50
Frühlings-Marktsalat (vegan)-H Spargel · Radieschen · Pekannüsse · Erdbeerdressing mit Ziegenkäse -G oder veganem «Feta»	15.00	Sardinen «La Perle des Dieux» Vintage 2019 -D Chicorrée · Relish · Zitrone	21.50
Melanzani Tatar (vegan) -A,N,M,O Kapern · Zwiebel · Kresse · Toast «La Marianne» mit Trüffelcarpaccio	17.80 17.50 +8.80	Vitello & Kohlrabi Tonnato -C,D frittierte Kapern · Chilli · Estragon Beef Tatar -A,C,G,M,O Kapern · Zwiebel · Kresse · Toast «La Marianne» mit Trüffelcarpaccio & Trüffelmayo	19.50 22.50 +10.50
Burrata «Pöhl am Naschmarkt» -G,H,O Paprika-Melanzani Relish · grüner Spargel · Pinienkerne mit Prosciutto	19.50 +5.50		

## Hauptspeisen

Spinat-Ricotta Gnudi -A,C,G,H,L Erbsen · Minze · Pecorino · Pinienkerne	23.50	Schinkenfleckerl -A,C,G,L überbacken · grüner Salat mit Trüffelcarpaccio	18.90 +7.70
Portobello Steak (vegan) -A,F,N Misosauce · Schwarzer Knoblauch · Frühlingsgemüse	24.00	Cocoa Fried Chicken -A,C,F,N Gurken-Avocado Salat · Chilli · Sesam	26.50
Spargel Risotto (vegan möglich) -G,L Grana · Wildkräuter · Schnittlauchöl mit gegrillten Garnelen -B	22.50 +12.00	Filetspitzen -A,C,G,L Waldpilze · Zwiebel · Rösti · Cognac- Pfeffersauce	33.00
Calamari & Oktopus vom Grill -R,G Smoky Chimichurri · Erdäpfel Püree	29.50	Geschmorte Lammstelze -G weiße Bohnencreme · Frühlingsgemüse · Rosmarinjus	35.00
Kabeljau Filet -D,G,H Erbsenpüree · Minze · Mandelsauce	33.00	Wiener Schnitzel -A,C,G,L,M,O aus der Steakhüfte vom Kalb · in Butterschmalz aus der Pfanne gebacken · Erdäpfelsalat · Preiselbeeren · Zitrone	35.50

## Steaks

Filetsteak «Classic Nature» 250g -kA «Schoko Chili» · Erdäpfelpüree -G,O «Café de Paris» · Grillgemüse & Fries -G,O	43.00 +7.70 +8.80	Miyazaki Wagyu A5 Filet, Japan 130-150 g nach Wahl · € 0,97 pro g Babykarotten · Apfel-Selleriepüree & Fleur de Sel
---	-------------------------	--



## Beilagen

Rosmarin Fries - Meersalz · Grana -G	6.80 / 9.80	Marktsalat   Grillgemüse -H	8.80
Truffled Fries - Trüffelmayo · Trüffelcarpaccio -C	8.80 / 12.80	Blattsalat   Gemischter Salat -kA   Erdäpfelsalat -L,M,O	7.80
Knoblauch Toast -A,G   Grüner Salat -kA	5.80	Pfeffer-   Bordeaux-   Schoko Chili Sauce -G,L,O	4.20
Bratkartoffel -kA   Rösti -A,C   Pürees -G	7.50	Trüffelmayo -C	5.70

## Desserts

Schoko Mousse -C,G,H dunkle & weiße Schokolade · Mandeln · Himbeer Sauce	10.00	Rhabarber Fool -A,G Vanille-Marcarpone · Butter Streusel · Rhabarber Kompott	10.50
Erdbeer-Nougat Knödel -A,C,G Erdbeer & Nougat Sauce	13.50	Schoko Lavakuchen -A,C,G dunkle Schokolade · Passionsfrucht · Vanillesauce	14.50

Käsevariation «Pöhl am Naschmarkt» -G,M,O € 21.00

## Starters

Asparagus Soup <sup>-G,L,O</sup> chives oil · grilled asparagus	9.00	Cured Trout <sup>-D,G,M</sup> radish, horseradish, crème fraîche, trout caviar	19.50
Spring Market Salad (vegan) <sup>-H</sup> asparagus · radish · pecans · strawberry dressing with goat cheese <sup>-G</sup> or vegan feta	15.00	Sardines «La Perle des Dieux» Vintage 2019 <sup>-D</sup> chicorrée · relish · lemon	21.50
Eggplant Tatar (vegan) <sup>-A,N,M,O</sup> capers · onion · cress · sourdough toast with truffle carpaccio	17.80	Vitello & Kohlrabi Tonnato <sup>-C,D</sup> fried capers · chili · tarragon	19.50
Burrata «Pöhl am Naschmarkt» <sup>-G,H,O</sup> pepper & eggplant relish · green asparagus · pine nuts with prosciutto	17.50	Beef Tatar <sup>-A,C,G,M,O</sup> capers · onion · cress · sourdough toast with truffle carpaccio & truffle mayo	22.50 +10.50
	+5.50		

## Mains

Spinach-Ricotta Gnudi <sup>-A,C,G,H,L</sup> peas · mint · pecorino · pine nuts	23.50	Schinkenfleckerl <sup>-A,C,G,L</sup> ham pasta gratin · green salad with truffle carpaccio	18.90 +7.70
Portobello Steak (vegan) <sup>-A,F,N</sup> miso & black garlic sauce · spring veggies	24.00	Cocoa Fried Chicken <sup>-A,F,C,N</sup> avocado-cucumber salad · chili · sesame	26.50
Asparagus Risotto (vegan option) <sup>-G,L</sup> parmesan cheese · wild herbs · chives oil with grilled prawns <sup>-B</sup>	22.50	Beef Filet Tips <sup>-A,C,G,L</sup> forest mushrooms · onions · rösti · cognac pepper sauce	33.00
Grilled Calamari & Octopus <sup>-R,G</sup> smoky chimichurri · mashed potatoes	+12.00	Braised Lamb Shank <sup>-G</sup> white bean cream · spring vegetables · rosemary jus	29.50 35.00
Cod Fillet <sup>-D,G,H</sup> pea purée · mint · almond sauce	29.50	Wiener Schnitzel <sup>-A,C,G,L,M,O</sup> from veal top sirloin · pan-fried in clarified butter potato salad · lingonberries · lemon	33.00 35.50

## Steaks

Beef Tenderloin «Classic Nature» 250g <sup>-nla</sup> «Schoko Chili Steak» · mashed potatoes <sup>-G,O</sup> «Café de Paris» · grilled vegetables & fries <sup>-G,O</sup>	43.00	Miyazaki Wagyu A5 Tenderloin, Japan 130-150 g to choose · € 0,97 per g baby carrots · apple celeriac purée & fleur de sel	43.00 +7.70 +8.80
---	-------	--	-------------------------



## Sides

rosemary fries - sea salt · grana <sup>-G</sup>	6.80 / 9.80	market salad   grilled veggies <sup>-H</sup>	8.80
truffled fries - truffle carpaccio · truffle mayo <sup>-C</sup>	8.80 / 12.80	leaf salad   mixed salad <sup>-nla</sup>   potato salad <sup>-L,M,O</sup>	7.80
garlic toast <sup>-A,G</sup>   green salad <sup>-nla</sup>	5.80	pepper   bordeaux   chocolate chili sauce <sup>-G,L,O</sup>	4.20
fried potatoes <sup>-kA</sup>   rösti <sup>-A,C</sup>   purées <sup>-G</sup>	7.50	truffle mayo <sup>-C</sup>	5.70

## Desserts

Chocolate Mousse <sup>-C,G,H</sup> dark & white chocolate · almonds · raspberry sauce	10.00	Rhubarb Fool <sup>-A,G</sup> vanilla mascarpone · butter crumble · rhubarb	10.50
Strawberry Nougat Dumplings <sup>-A,C,G</sup> strawberry & nougat sauce	13.50	Lava Cake <sup>-A,C,G</sup> dark chocolate · passionfruit · vanilla sauce	14.50

Cheese Selection «Pöhl am Naschmarkt» <sup>-G,M,O</sup> € 21.00

# Cocktails

## Thell's Seasonal Creations

There's a Stick in my Passion  
Absolut Vodka · Zitronengras · Zitrone · Passionsfrucht  
14.80

Liquid Gold  
Mezcal · Amaro Montenegro · Limette · Minze · Angostura  
14.80

Pisco Risco  
Pisco · Guava · Jalapeño · Agave · Limette  
14.80

Ping & Pong  
Altos Tequila · Litschi · Drachenfrucht · Limette · Agave  
14.80

Rhabarbara Streisand  
Burschik Wermuth Klassik · Vanillelikör · Zitrone  
Rhabarber · Erdbeer  
14.80

Carrot Cake  
Rum · Vanillelikör · Karottensaft · Zimt  
14.80

Rosemary Knows Things  
Kyrö Dark Gin · Ingwer · Rosmarin · Zitrone  
14.80

Burning Bird  
Jameson Whiskey · Campari · Ananas · Bitters · Limette  
15.80

Betty Ford Iced Tea  
Havana Rum · Absolut Vodka · Beefeater Gin Himbeeren  
Cranberry Saft · Zitrone · Zucker  
0,5l 17.50

## Thell's All Time Favorites

Espresso Martini 14.80  
Absolut Vodka · Kaffeelikör · Espresso · Kaffeebohnen

Negroni Spagliato 14.80  
Campari · Antica Formula · Prosecco · Orangenzeste

Gin Basil Smash 14.80  
Beefeater Gin · Zitrone · Basilikum · Zucker

Pornstar Martini 15.90  
Absolut Vodka · Maracuja · Vanille · Zitrone · Prosecco  
mit Champagner +4.80

Pipeline 14.80  
Absolut Vodka · Gurke · Ananas · Mandelsirup · Zitrone

Old Fashioned 14.30  
Jameson Whiskey · Angostura · Orange · Zucker

## Vodka & Gin

Absolut Elyx · Schweden F10,71 147.00  
Absolut · Schweden 4cl 10.00 F10-35l 67.00 | F10,71 126.00  
Grey Goose · Frankreich 4cl 13.70 | F10,71 158.00  
Beefeater · England 4cl 10.00 | F10,71 126.00  
Beefeater 24 · England 4cl 12.60 | F10,71 147.00  
Reisetbauer Blue Gin · Österreich 4cl 10.50 | F10,71 126.00  
Malfy Gin · Italien 4cl 12.60 | F10,71 147.00  
Monkey 47 Gin · Deutschland 4cl 12.60 | F10-5l 116.00  
Tanqueray No. 10 · England 4cl 10.50 | F10,71 126.00  
The Gardener · Frankreich 4cl 12.60 | F10,71 147.00  
Le Tribute · Spanien 4cl 12.60 | F10,71 147.00  
Hendrick's Gin · Schottland 4cl 11.60 | F10,71 137.00

## Sober Sips

NOgroni 11.60  
Beefeater 0-0% · Undone N°7 · Martini Vibrante

Minty Lemongrass 11.60  
Beefeater 0-0% · Zitronengras · Verjus · Minze

Soberry 11.60  
Martini Vibrante · Johannisbeere · Zitrone · Ginger Ale

Guava Cadabra 11.20  
Guave · Maracuja · Grüntee · Limette · Minze

Designated Driver 12.70  
Undone N.7 · Labdanum Cordial · Zitrusfrüchte  
Thymian · Pink Grapefruit

## Spirituosen

Olmecca Altos 2cl 6.90 F10,71 158.00  
Olmecca Gold 2cl 4.80 F10,71 116.00  
Espolon Blanco 2cl 6.30 F10,71 147.00  
Arette Blanco 2cl 6.30 F10,71 147.00  
Havana Club · Añejo 3 Años 4cl 10.00 | F10,71 126.00  
Havana Club · Añejo 7 Años 4cl 12 | F10,71 147.00  
Havana Club · Gran Reserva 15 Años 4cl 20.00  
Zacapa Gran Reserva · 23 Years · Guatemala 4cl 13.70  
Jameson Irish Whiskey 4cl 9.5 | F10,71 116  
Jameson Black Barrel 4cl 12.60  
Ballantine's Blended Scotch 4cl 9.50  
Chivas Regal 12 Years Blended Scotch 4cl 9.50

Unser Bar-Team empfiehlt Ihnen gerne  
weitere Premium-Spirituosen.

# Weißwein

**Bordeaux Blanc**  
2024 - Château Recougne, Roussillon  
Fl. 0,75l 46.00 | 1/8l 7.80

**Gelber Muskateller**  
2024 - Zweytick, Ratsch, Südsteiermark  
Fl. 0,75l 50.00 | 1/8l 8.40

**Wiener Gemischter Satz**  
DAC 2024 - Fuhrgassl-Huber  
Fl. 0,75l 44.00 | 1/8l 7.40

**Grüner Veltliner**  
2024 - Hess, Hohenrupersdorf, Weinviertel  
Fl. 0,75l 44.00 | 1/8l 7.40

**Sauvignon Blanc**  
2024 - Riegelnegg, Gamlitz, Südsteiermark  
Fl. 0,75l 54.00 | 1/8l 9.10

**Riesling**  
bio 2025 - Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal DAC  
Fl. 0,75l 49.00 | 1/8l 8.30

## Österreich

Fl. 0,75l

<b>Bouvier</b>	
Theill 2024 - Andau, Burgenland	42
<b>Chardonnay</b>	
Gruber-Röschitz bio 2023 - Ried Hinterholz, Weinviertel	48
Kollwentz 2020 - Ried Tatschler, Leithaberg	129
<b>Furmint</b>	
Esterházy 2024 - St. Margareten, Leithaberg	48
<b>Gelber Muskateller</b>	
Nigl 2025 - Kremstal	54
Zweytick 2019 - Ried Witscheiner Herrenberg, Südsteiermark	87
<b>Grauburgunder</b>	
Umatham 2023 - «Vom Grauen Schiefer» Neusiedler See	60
Zweytick 2019- Tosca, Ried Stermetzberg	140
<b>Grüner Veltliner</b>	
Gattinger 2024 - Federspiel, Ried Klostersatz, Dürnstein	53
Salomon Undhof 2023 - Ried Wachterberg, Kremstal	67
Bernhard Ott 2022 - Rosenberg, Feuersbrunn, Wagram	98
Mathias Hirtzberger 2022 - Smaragd, Ried Kollmütz, Wachau	110

## Riesling

Schmidl bio 2024 - Federspiel, Ried Kellerberg, Dürnstein	57
Mathias Hirtzberger 2022 - Federspiel, Zier, Wachau	68
Gattinger 2024 - Smaragd, Ried Loibenberg, Wachau	79
Knoll 2024 - Smaragd, Ried Loibenberg, Wachau	101
Franz Hirtzberger 2023 - Smaragd, Ried Setzberg	112

## Roter Veltliner

Josef Fritz DAC 2024 - Wagram Terrassen, Grossweikersdorf	47
---	----

## Sauvignon Blanc

Peter Skoff 2024 - Kreuz und Quer, Gamlitz, Steiermark	48
Polz 2025 - Südsteiermark DAC	54
Wohlmüt Rarität 2019 - Ried Hochsteinriedl, Südstmk. GSTK	83

## Weißburgunder

Christian Mrozowski bio 2023 - Hohenruppersdorf	46
Topf 2023 - «Drei Weingärten», Kamptal	55
Prieler bio 2022 - Ried Steinweingarten, Leithaberg	102

## Cuvée

Karasek 2024 «4+4» Naturwein, Weinviertel	49
Markowitsch 2021 Carnuntum Weiß DAC, Göttlesbrunn	59
Jurtschitsch 2022 «Mon Blanc» Natural Wine, Langenlois	59

## International

Fl. 0,75l

### Italien

Lugana 2023 - Limne, Tenuta Rovaglia, Lombardei	51
Prinsipipi Cuvée 2023 - Conterno Fantino, Langhe, Piemont	51
Vermentino 2023 - Etichetta Grigia Colli di Luni, Lunae, Ligurien	56
Gavi di Gavi 2022 - Rovereto, Michele Chiarlo, Piemont	61
Etna Bianco 2022 - Benanti, Sizilien	89

### Frankreich

Mon P'tit Piton 2023 - Olivier Piton, Roussillon	53
Sancerre Blanc bio 2023 - Domaine Vacheron, Loire	90
Chablis 2022 - 1er Cru, Julie Fèvre, Burgund	110
Mersault 2020 - Domaine Jacques Prieur, Burgund	250

### Spanien

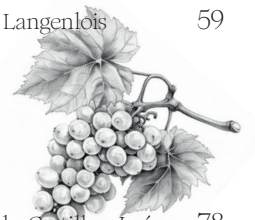
Verdejo 2022 - La Mision pre-phyloxera, Menade, Castilla y León	78
Alejandra 2022 - Bodegas Vizcarra, Ribera del Duero	91

### Deutschland

Grauburgunder 2021 - Herrenstück, Holger Koch Baden	59
Riesling 2024 - Alte Reben, Carl Loewen, Mosel	65
Riesling Ungeheuer bio 2022, Bassermann-Jordan, Pfalz VDP	119

### Slowakei

Strekov - Cuvée Porta #7, Nitrianska	75
Strekov - Cuvée Porta #6, Nitrianska	87



## Rosé

Thell Rosé 2024, Andau, Burgund Fl. 0,75l 40.50   1/8l 6.80	Rosé Mavaux 2024, Repolusk, Leutschach, Steiermark Fl. 0,75l 54   1/8l 9.00	Rosé Saint Marguerite 2024, Provence, Frankreich Fl. 0,75l 63   1/8l 10.50
---	---	--

Christian Mrozowski 2024 - Rosé Cuvée bio, Weinviertel	45	Körber 2023 - Rosé Noble Harvest, Thermenregion	49
		Chateau de l'Aumerade 2024 - «Marie Christine», Cru Classée	56

## Rotwein

Pinot Noir Reserve 2023 - Leo Aumann, Thermenregion Fl. 0,75l 47.00   1/8l 8.00	Noir de Blanc 2024, Leopold Auer, Carnuntum Fl. 0,75l 47.00   1/8l 8.00	Zweigelt bio 2023 - «Dornenvogel» Glatzer, Carnuntum Fl. 0,75l 52.00   1/8l 8.70
Cuvée Ab Ericio Rarität 2018 - Hans Igler, Mittelburgenland Fl. 0,75l 73.00   1/8l 12.20		Primitivo 2023 - Salento IGT, Doppio Passo, Apulien Fl. 0,75l 50.00   1/8l 8.40

## Flaschenweine

Fl. 0,75l

### Österreich

Zweigelt 2024 - Werner Achs, Goldberg, Burgenland	50
Zweigelt 2022 - «Schwarz Rot», Schwarz, Andau, Burgenland	115
Blaufränkisch 2023 - Gager, Mittelburgenland	44
Blaufränkisch 2022 - Moric, Mittelburgenland	58
Blaufränkisch 2020 - «Perwolff», Krutzler, Eisenberg	138
Cabernet Franc 2016 - Privat, Toni Hartl, Leithaberg	86
Cabernet Sauvignon bio 2022 - Leopold Auer, Steiermark	46
Pinot Noir 2021 - Zull, Weinviertel	68
Pinot Noir 2022 - «Siglos», Gesellmann, Deutschkreuz	84
Cuvée Classic 2020 - Josef Igler, Deutschkreuz	44
Cuvée Sophie I 2023 - Thell, Andau	48
Cuvée Impresario 2018 - Kerschbaum, Mittelburgenland	82
Cuvée Rêve de Jeunesse 2020 - Pöckl, Neusiedlersee	140

### Frankreich

Pinot Noir 2023 - Domaine Cachat-Ocquidant, Burgund	59
Chante Cigale 2023 «Châteauneuf du Pape Tradition» Rhonetal	85
Syrah 2022 - Domaine des Hauts Chassis, Rhône	91
Bordeaux Magnum 2019 - «Supérieur» Château Plaisance	111
Margaux 2018 - Château Monbrison, Bordeaux	130
Bordeaux 2ème GCC 2016 - Château Léoville Barton	360

### Italien

Chianti Bucci Nera bio DOCG 2022 - Guarniente, Toskana	50
Barbera d'Asti DOC 2023 - Marchesi Alfieri, Piemont	56
Etna Rosso DOC 2022 - Benanti, Etna, Sizilien	63
Conto Giangirolamo IGP 2022 - Apulien	86
Brunello di Montalcino bio 2019 - Sangiovese, Toskana	119
Barolo 2019 - Nebbiolo, Conterno Fantino, Piemont	159
Amarone Valpolicella DOCG - 2013 - Cesari, Venetien	172
Nebbiolo «Sperss» DOC - 1999, Angelo Gaja, Piemont	1100

### Spanien

Negra Inicial Natural Wine 2023 - B.R.O.T., Katalonien	55
Rioja Reserva bio - 2018, Castillo di Mendoza, Rioja Alta	65
Licinia - 2018, Bodega Licinia, Madrid	83
Cosecha - 2019, Mauro, Castilla y León	130
Cuvée - 2018, Clos Mogador, Katalonien	181

### Neue Welt

Shiraz Cabernet 2018 - Körber, Stellenbosch, Südafrika	67
Chocolate Block 2022 - Boekenhoutskloof, Südafrika	80
Dark Pearl 2017 - Cabernet Cuvée, Salomon Estate, Australien	58



## Süßweine

Traminer Spätlese 2022 - Mrozowski, Weinviertel Fl. 0,75l 49.50   1/8l 8.30	Beerenauslese Cuvée 2020 - Kracher, Neusiedlersee Fl. 0,375l 39.50
---	--