



W
I
N
E

A GLASS OF...

BUBBLES

N.V. VEUVE CLICQUOT RÉSERVE CUVÉE
Veuve Clicquot, Reims, Champagne, Frankreich
0,1l € 21.00

YUZU - SAKE MEETS CHAMPAGNE
0,1l € 23.00

N.V. VEUVE CLICQUOT RÉSERVE ROSÉ
Veuve Clicquot, Reims, Champagne, Frankreich
0,1l € 23.00

 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 € 9.50

WHITE

 2023 MISS WHITE (CH.SB)
Philipp Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum, Österreich
1/8l € 12.50

2023 GELBER MUSKATELLER „FAUNA“
Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich
1/8l € 8.50

2023 GRÜNER VELTLINER „MATZNER HÜGEL“
Christian M., Hohenruppersdorf, Weinviertel, Österreich
1/8l € 7.40

2022 CHARDONNAY „SALZLACKE“
Heinz Velich, Apetlon, Neusiedlersee, Österreich
1/8l € 10.50




ROSÉ

 2023 LADY BLUSH (BF.RÖ)
Pia Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich
1/8l € 9.00

2023 „WHISPERING ANGEL“
Château D'Esclans, Côtes de Provence, Provence, Frankreich
1/8l € 14.50

RED


 N.V. MISTER RED (PN.BF.CS)
Bernhard Ernst, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich
1/8l € 13.00

2019 BLAUFRÄNKISCH „SPÄTABFÜLLUNG“
Krutzler, Deutsch-Schützen, Eisenberg, Österreich
1/8l € 9.50

2021 MALBEC
Terrazas de los Andes, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentinien
1/8l € 14.50

SWEET

2023 „ASIA CUVÉE“ HALBTROCKEN
Mayer am Pfarrplatz, Wien, Österreich
1/8l € 8.90

 2021 SWEET BABY (R.SÄ) SÜSS
Andi Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich
1/16l € 8.00

 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.

MIZŪMI SAKE

MIZŪMI x SAKE.WIEN

Die Verkostung des Mizūmi Sakes, der in Kooperation mit Sake.Wien entstanden ist, zaubert den ersten Sake-Produzenten Wiens ein Lächeln ins Gesicht. Tōji Mathias ist zu Recht stolz auf die exzellente Qualität. 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 Sake.Wien, Barmherzigengasse, Wien, Österreich
Junmai Namagenshu 90% pol.

Tasting the Mizūmi sake, which was created in cooperation with Sake.Wien, puts a smile on the faces of Vienna's first sake producers. Tōji Mathias is justifiably proud of the excellent quality. 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 Sake.Wien, Barmherzigengasse, Vienna, Austria

Junmai Namagenshu 90% pol.

½ go € 11.00
0,75l € 74.00

LEI „SAPPHIRE LABEL“
Brauerei Katsuyama, Miyagi, Japan
½ go € 19.00

JDG ORANGE LABEL
Brauerei Heavensake, Mijagi, Japan
½ go € 20.00

IMA FOR OYSTER
Brauerei Imayo - Tsukasa, Niigata, Japan
½ go € 11.00

PURE WHITE
Brauerei Sawa no Hana, Nagano, Japan
½ go € 17.00

YUZU PREMIUM
Brauerei Azuma Rikishi, Tochigi, Japan
½ go € 12.00

YUZU - SAKE MEETS CHAMPAGNE
0,1l € 23.00

MASUIZUMI SPECIAL
Brauerei Masuizumi, Toyama, Japan
½ go € 27.00

UME ROSÉ
Brauerei Nanbu Bijin, Iwate, Japan
½ go € 12.00

NATURE X NATURE
Brauerei Miyoshino, Nara, Japan
½ go € 19.00

HIMMELSWIND
Brauerei Amabuki, Saga, Japan
½ go € 13.00

„TETE“ JAPAN BOTANICALS
Brauerei Amabuki, Saga, Japan
½ go € 12.00

KIMOTO TRADITION
Brauerei Miyoshino, Yamagata, Japan
½ go € 11.00

CARO PINK
Brauerei Rihaku, Shimane, Japan
½ go € 11.00

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.

S P A R K L I N G D R Y

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

T A U T R O P F E N

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

L E I „ S A P P H I R E L A B E L ”

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



S A K E B A B Y

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 Régis 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 Régis Camus in collaboration with the Hakushika sake brewery.

Brewery Heavensake, Miyagi, Japan

Junmai Ginjo

0,3l € 59.00

J D G O R A N G E L A B E L

Zarte Noten von Ananas, Litschi, grünem Apfel, weißer Lilie mit einem Hauch von getrockneten Früchten. Eine perfekte Balance zwischen der Reinheit eines trockenen Junmai Sake und einem knackigen, weinartigen Verkostungserlebnis. In Zusammenarbeit mit der bekannten Sake-Brauerei Urakasumi in der nordjapanischen Präfektur Miyagi und Régis Camus preisgekrönter Chef de Cave in Champagne, Frankreich entstehen reine und elegante Flüssigkeiten.

Brauerei Heavensake, Miyagi, Japan

Delicate notes of pineapple, lychee, green apple, white lily with a touch of dried fruit. A perfect balance between the purity of a dry Junmai sake and a crisp, wine-like tasting experience. The collaboration between the renowned Urakasumi sake brewery in the northern Japanese prefecture of Miyagi and Régis Camus' award-winning Chef de Cave in Champagne, France, results in the creation of pure and elegant liquids.

Brewery Heavensake, Miyagi, Japan

Junmai Daiginjo

0,72l € 160.00

I M A F O R O Y S T E R

Speziell zum Pairing mit Austern kreiert, dennoch ist er ein harmonischer Begleiter für jegliche Meeresfrüchte. Sancerre- und Chablis-Liebhaber werden eine große Freude damit haben.

Brauerei Imayo- Tsukasa, Chūbu, Niigata, Japan

Created specifically for pairing with oysters, it is nevertheless a harmonious pairing for any seafood.

It is for sure be a great joy to Sancerre and Chablis lovers.

Brewery Imayo- Tsukasa, Chūbu, Niigata, Japan

Junmai 65% pol.

0,72l € 74.00

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

YUZU - SAKE

Die Yuzu Frucht verleiht diesem Sake eine elegante Süße und eine fein bittere Zitrusnote. Gepaart mit Champagner eignet er sich perfekt als anregender Aperitif. Der Marken-Name Azuma Rikishi bedeutet Sumo-Ringer im Osten. Die Sake werden in einer Felshöhle gelagert.
Brauerei Azuma Rikishi, Tochigi, Japan

*The yuzu fruit gives the sake an elegant sweetness and a delicate bitter citrus note.
Paired with champagne, it is perfect as a stimulating aperitif. The brand name Azuma Rikishi means sumo wrestler in the East. The sakes are stored in a rock cave.
Brewery Azuma Rikishi, Tochigi, Japan*

0,5l € 62.00

YUZU - SAKE MEETS CHAMPAGNE

0,1l € 23.00

„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

0,72l € 154.00

HIMMELSWIND

Aromatischer Sake mit Anklängen von Melone und weißem Pfirsich. Cremige Textur. Gebraut mit seltener Blütenhefe Abelia. Der Name Amabuki bedeutet „Himmelswind“.
Brauerei Amabuki, Saga, Japan

Aromatic sake with hints of melon and white peach. Creamy texture. Brewed with rare flower yeast Abelia. The name Amabuki means „wind from heaven“.

Brewery Amabuki, Saga, Japan

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

„TETE“ JAPAN BOTANICALS

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 . G R Ü N E R V E L T L I N E R B R U T N A T U R E
Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal, Österreich
0,75l € 72,00

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
Weseli, 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 P R E S T I G E
Ca' del Bosco, Franciacorta, Lombardei, Italien
0,75l € 88

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. RÉSERVE CUVÉE
Veuve Clicquot, Reims, Frankreich
0,1l € 21.00
0,75l € 149.00

N.V. RÉSERVE ROSÉ
Veuve Clicquot, Reims, Frankreich
0,1l € 23.00
0,75l € 164.00

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

2008 LA GRANDE DAME
Veuve Clicquot, Reims, Frankreich
0,75l € 283.00

N.V. „R“ DE RUINART BRUT
Ruinart, Reims, Frankreich
0,375l € 84.00
0,75l € 149.00
1,5l € 318.00

N.V. RUINART BLANC DE BLANCS
Ruinart, Reims, Frankreich
0,375l € 111.00
0,75l € 187.00
1,5l € 379.00

N.V. RUINART ROSÉ
Ruinart, Reims, Frankreich
0,375l € 108.00
0,75l € 164.00
1,5l € 379.00

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

2012 COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS
Taittinger, Reims, Frankreich
0,75l € 322.00

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. ICE IMPÉRIAL ROSÉ
Moët & Chandon, Épernay, Frankreich
0,75l € 181.00



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
- 2023 GEWÜRZTRAMINER HALBTROCKEN
Stefan Müller, Klöch, Vulkanland, Österreich
0,75l € 43.00
- 2015 WEISSBURGUNDER „HOCHGRASSNITZBERG“
Polz, Spielfeld, Südsteiermark, Österreich
0,75l € 74.00
- 2023 WEISSBURGUNDER
Villa Huesgen, Traben-Trarbach, Mosel, Deutschland
0,75l € 44.00
- 2016 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
- 2017 RIOJA VIÑA ARDANZA RESERVA
La Rioja Alta, Haro, Rioja, Spanien
0,75l € 94.00
- 2021 MALBEC
Terrazas de los Andes, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentinien
0,75l € 80.00

SALTY

WHITE

- 2021 MORILLON (CHARDONNAY)
Heike Skoff, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich
0,75l € 42.00
- 2022 CHARDONNAY „STEINRIEGEL“
Albert Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich
0,75l € 75.00
- 2023 PINOT GRIGIO
Alois Lageder, Südtirol, Italien
0,75l € 49.00
- 2022 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
- 2022
2023 POUILLY FUMÉ
Fournier Père et Fils, Sancerre, Loire, Frankreich
0,75l € 84.00
- 2023 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
- 2018 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

- 2023 GRÜNER VELTLINER „KAMMERN“
Hirsch, Kammern, Kamptal, Österreich
0,75l € 45.00
- 2023 SAUVIGNON BLANC „QUARZ UND SCHIEFER“
Schauer, Kitzeck im Sausal, Südsteiermark, Österreich
0,75l € 48.00
- 2018 GELBER MUSKATELLER „WITSCHAINER HERRENBERG“
Ewald, Zweytick, Ratsch an der Weinstraße, Südsteiermark, Österreich
0,75l € 116.00
- 2022 CHARDONNAY „SALZLACKE“
Heinz Velich, Apetlon, Neusiedlersee, Österreich
0,75l € 58.00

R E D

- 2019 BLAUFRÄNKISCH „SPÄTABFÜLLUNG“
Krutzler, Deutsch-Schützen, Eisenberg, Österreich
0,75l € 53.00
- 2022 ST. LAURENT
Rosi Schuster, St. Margarethen, Leithaberg, Österreich
0,75l € 49.00
- 2021 GAMAY „WILD SOUL“
Julien Sunier, Beaujolais, Burgund, Frankreich
0,75l € 57.00

S O U R

W H I T E

- 2023 SÄMLING 88
Heike Skoff, Gamitz, Südsteiermark, Österreich
0,75l € 39.00
- 2020 SCHEUREBE FRUCHTSÜSS
Wolfgang Maitz, Ratsch, Südsteiermark, Österreich
0,75l € 44.00
- 2021 CHARDONNAY „STRADEN“
Krispel, Straden, Vulkanland, Österreich
0,75l € 52.00
- 2016 LANGSURER BRÜDERBERG TERRASSEN „S“
Rinke, Mertesdorf, Mosel, Deutschland
0,75l € 69.00
- 2023 LUGANA DI SIRMIONE
Azienda Agricola Avanzi, Manerba del Garda, Venetien, Italien
0,75l € 52.00

R O S É

- 2023 ELEFANT IM PORZELLANLADEN
Pia Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich
0,75l € 68.00

R E D

- 2021 „GIOVANNI“ HALBTROCKEN
Johann Gisberg, Teesdorf, Thermenregion, Österreich
0,75l € 35.00
- 2021 MERLOT
Alexander Egermann, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich
0,75l € 50.00
- 2020 SASSEO PRIMITIVO SALENTO
Tenuta Masseria Altemura, Tore Santa Susanna, Apulien, Italien
0,75l € 45.00



U M A M I

W H I T E

- 2022 GRAUBURGUNDER „GAMLITZ“
Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich
0,75l € 48.00
- 2017 SAUVIGNON BLANC „SORGENBRECHER“
Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark, Österreich
0,75l € 199.00
- 2022 GEMISCHTER SATZ „HOCHBERG WEISS“
Albert Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich
0,75l € 63.00
- 2022 RIESLING „GOLDBERG“
Van Volxem, Wiltingen, Mosel, Deutschland
0,75l € 99.00
- 2022 FURMINT GORCA
Vino Gross, Gorca, Štajerska Slovenja, Slovenien
0,75l € 54.00

R E D

- 2018 BLAUFRÄNKISCH „HOCHEGG“
Karl Schnabel, Gleinstätten, Südsteiermark, Österreich
0,75l € 145.00
- 2015 BLAUFRÄNKISCH CUPIDO
Silvia Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich
0,75l € 169.00
- 2014 BAROLO
Fratelli Revello La Morra, Piemont, Italien
0,75l € 94.00
- 2021 SAINT AUBIN ROUGE
Larue, Saint Aubin, Côte de Beaune, Frankreich
0,75l € 82.00
- 2015 CHÂTEAU SOCIANDO - MALLET
Château Sociando-Mallet, Haut Médoc, Bordeaux, Frankreich
0,75l € 150.00

H O T & S P I C Y

W H I T E

- 2021 ROCK'N RIESLING LIEBLICH
Lesehof Stagård, Stein an der Donau, Kremstal, Österreich
0,75l € 64.00
- 2022 RIESLING „GEBLING“
Thiery Weber, Rohrendorf, Kremstal, Österreich
0,75l € 55.00
- 2023 GRÜNER VELTLINER
Julius Klein, Pernersdorf, Weinviertel, Österreich
0,75l € 59.00
- 2023 WEISSBURGUNDER „ROCKABILLY“ HALBTROCKEN
Rockabilly Weinkult, Unterretzbach, Weinviertel, Österreich
0,75l € 40.00
- 2020 RIESLING KABINETTSTÜCK LIEBLICH
Schauer, Kitzack im Sausal, Südsteiermark, Österreich
0,75l € 42.00

R O S É

- 2023 ROSÉ „FRÄULEIN ROSÉ VON DÖBLING“
Mayer am Pfarrplatz, Wien, Österreich
0,75l € 34.00
- 2023 „WHISPERING ANGEL“
Château D'Esclans, Côtes de Provence, Provence, Frankreich
0,75l € 80.00

R E D

- 2015 AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA
Azienda Agricola Zenato, San Benedetto di Lugano, Venetien, Italien
0,75l € 179.00



O I L Y

W H I T E

- 2022 RIESLING „SCHRECK“
Stadt Krems, Krems an der Donau, Kremstal, Österreich
0,75l € 75.00
- 2022 RIESLING „PIONIERGEIST“
Hirsch, Kammern, Kamptal, Österreich
0,75l € 79.00
- 2021 GÖTTLESBRUNN WEISS (CH.WB)
Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum, Österreich
0,75l € 58.00
- 2022 GRAUBURGUNDER „VOM LÖSSLEHM“
Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen, Pfalz, Deutschland
0,75l € 69.00
- 2023 SAUVIGNON BLANC „WINKL“
Kellerei Terlan, Terlan, Südtirol, Italien
0,75l € 74.00

R E D

- 2013 BLAUFRÄNKISCH „MARIENTAL“
Ernst Triebaumer, Rust, Neusiedlersee, Österreich
0,75l € 202.00
- 2019 CHIANTI CLASSICO „AMA“
2021 Castello di Ama, Chianti Classico, Toskana, Italien
0,75l € 73.00
- 2018 LUCE
Luce della Vite, Siena, Toskana, Italien
0,75l € 199.00
- 2017 BOURGOGNE ROUGE
Maison Leroy, Côte de Beaune, Burgund, Frankreich
0,75l € 287.00

S W E E T

- 2020 SWEET BABY süß
Andi Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich
0,5l € 48.00
- 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
- 2013 „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. „BLANC ZERO“ <0.5%
Müller Elements, Krustetten, Kremstal, Österreich
0,75l € 56.00
- N.V. SPARKLING TEA
Sparkling Tea Company, Kopenhagen, Dänemark
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

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.*



The image features a minimalist, black and white illustration of bamboo leaves and branches. The leaves are depicted as solid black shapes with thin, dark outlines, arranged in clusters along thin, dark stems. The composition is sparse, with branches extending from the corners towards the center, creating a sense of movement and depth. The background is a plain, light color, which makes the dark elements stand out prominently.

"KANPAI!"

jap. „PROST!“