

VORSPEISEN – APPETIZERS

01.	POPIA Springrol5 gebackener Reisteig mit Gemüsefüllung	6.00
02.	Giaugrob* Fried Wantans Hühnerbrustfiletmousse in Teigtaschen, frittiert, m.süß-sauerer Sauce	6.50
03.	Toodman* deep fried Fisch Cake gebackene Fisch-Frikadellen mit thailändischen Gewürzen, pikant	8.00
04.	Gung tood deep fried Kingprawns gebackene Hummerkrabben	15.00
99.	Sate Nüe oder gai Beef or Chicken Sate Rind- oder Hühnerbrustfiletspiesschen auf Hibachi-Feuer gebraten	11.00
11.	Rüen Thai Piset mixed Appetizer gemischte thailändische Vorspeisenplatte: gebackene Hummerkrabben, gebackene Hühnerbrustfiletbällchen*, Hühnerbrustfilet in Teigtaschen*, gebackener Reisteig mit Gemüsefüllung, Rinder- und Hühnerbrustfilet-Sate auf Hibachi-Feuer gebraten ab 2 Personen	14.00
	pro Person	

SUPPEN – SOUPS

14.	Tom Yam Gung Lemongrassoup with Kingprawns Zitronengrassuppe mit Jumbo Garnlen und Pilzen, leicht scharf	8.00
15.	Tom Yam Gai Lemongrassoup with chicken Zitronengrassuppe mit Hühnerbrustfilet und Pilzen, leicht scharf	7.00
16.	Giau Nam* Wonton Soup Suppe mit Hühnerbrustfilet in Teigtschen und Gemüse	7.00
17.	Tom Kha Gai/Gung Coconutsoup with Chicken or Kingprawns Suppe mit Kokosmilch und Kha-Gewürz, mit Gai – Hühnerbrustfilet pikant mit Gung – Hummerkrabben	7.00 8.50
18.	Tom Yam Potek Lemongrassoup with Seafood Zitronengrassuppe mit Hummerkrabben, weisses Papageifischfilet,	

Tintenfisch, Jakobsmuscheln im Feuertopf, leicht scharf am Tisch serviert	ab 2 Personen	pro Person	12.00
------------------------------------------------------------------------------	---------------	------------	-------

- in der Füllung ist eine sehr kleine Menge Shrimps enthalten

SALATE – SALADS

- | | | |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 05. Yam pla muk | Salad with Squids
Tintenfisch mit Zitronengras und thailändischen
Gewürzen, mild oder scharf | 10.00 |
| 06. Yam gung | Salad with Kingprawns (2 stk.)
Jumbo Garnelen mit Zitronengras und thailändischen
Gewürzen, mild oder scharf | 15.00 |
| 07. Yam nüe | Salad with Beef
Rinderfilet mit Zitronengras und thailändischen
Gewürzen, mild oder scharf | 13.50 |
| 08. Somtam / Yam Mamoang | Salad of green Papaya + Mango
Salat aus junger Papaya / Mango nach Thai-Art mit
getrockneten Shrimps, Erdnüssen, mild oder scharf | 10.00 |
| 09. lab gai / nüe / ped | Lab chicken / beef / duck
gehacktes Fleisch (Huhn/Rind/Ente) mit Thai-Kräutern und Salatbeilage
15-20 Minuten Zubereitungszeit, scharf | 12.00 |
| 20. yam wunsen | Salad with Glass Noodles
Glasnudelsalat mit Jumbo Garnelen, pikant gewürzt | 11.50 |
| 100. Gung Pla | Salad from half-raw kingprawns
Salat aus halbgegartem Hummerkrabben mit Zitronengras
Limonen- und Horapablättern, roten Zwiebeln,
thailändischen Gewürzen, mild oder scharf | 15.00 |
| 110. Yam Pla Sod | Salad from raw Salmon
Salat aus frischem rohem Lachs mit Zitronengras,
Limonen- und Korianderblättern, thailändischen
Gewürzen, mild oder scharf | 12.50 |
| 111. Gung Malago | Kingprawns with Papaya
2 Stück Riesen-Hummerkrabben in Prikpau-Sauce mit reifer Papaya, pikant | 15.00 |

Zusätzliche Portion Reis	2.50
Zusätzliche kleine Portion gebratene Nudeln mit Gemüse	5.00
Portion Krupoeck	2.50

Alle Preise sind inclusive Mehrwertsteuer

NUDEL- UND REISGERICHTE – NOODLES AND RICE

21. Pad Wunsen		
gebratene Glasnudeln – fried Glass Noodles		
mit Hühnerbrustfilet, Ei und Gemüse – Chicken		15.00
mit Hummerkrabben, Ei und Gemüse – Kingprawns		17.00
22. Pad Ruen Thai nNudeln	fried Rice Noodles Thai-Style	
gebratene Reismudeln „auf thailändische Art“ (süßlich) mit Erdnüssen		
Hühnerbrustfilet, Ei, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln – Chicken		15.00
Hummerkrabben, Ei, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln – Kingprawns		17.00
23. Kao Pad Gung	fried Rice with Kingprawns	
Reis, gebraten mit Hummerkrabben und Gemüse		17.00
27. Kao Pad Gai	fried Rice with Chicken	
Reis, gebraten mit Hühnerbrustfilet und Gemüse		15.00
23. Bahmee Pad Gung	fried Noodles with Kingprawns	
Nudeln, gebraten mit Hummerkrabben, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln		17.00
25. Bahmee Pad Ped	fried Noodles with Duck Breast	17.00
Thai Eiernudeln in Prahm-Sauce und Entenbrustfilet		
28. Bahmee Pad Gai	fried Noodles with Chicken	
Nudeln, gebraten mit Hühnerbrustfilet, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln		15.00
26. Pak Rak ruom	fried mixed Vegetables	
Gemüseplatte: verschiedene gebratene Gemüse in Praram-Sauce		15.00
29. Gäng Pak	vegetable Curry	17.00

CURRY-SEZIALITÄTEN - CURRIES

Gäng Phed rote Curry-Kokosnuß-Sauce, scharf red Curry

30. Gäng Phed ped yang	mit Ente Duck	17.50
31. gäng Phed Gai	mit Hühnerbrustfilet Chicken	15.00
32. Gäng Phed Nüe	mit Rinderfilet Beef	23.00

Gäng Kiewwan grüne Curry-Kokosnuß-Sauce, scharf green Curry

- | | | |
|--------------------------------------|------------------------------|-------|
| 33. Gäng Kiewwan Gai | mit Hühnerbrustfilet Chicken | 15.00 |
| 34. Gäng Kiewwan Nüe | mit Rinderfilet Beef | 23.00 |
| 112. Pla Muk Pad Gäng Kiewwan | mit Tintenfisch Squid | 16.00 |
| 116. Gäng Kiewwan Gung | mit Seafood | 26.00 |

Gäng Curry gelbe Curry-Kokosnuß-Sauce mit Ananas,mild yellow Curry

- | | | |
|---------------------------|------------------------------|-------|
| 35. Gäng Curry Gai | mit Hühnerbrustfilet Chicken | 15.00 |
| 36. Gäng Curry Nüe | mit Rinderfilet Beef | 23.00 |
| 37. Gäng Curry Gae | mit Lamm Lamb | 23.00 |

105. **Pad Namprük Gäng Gai/Nüe/Gung** Curry Namprük in Namprük-Gäng-Sauce gebraten, ohne Kokoscreme, mit thailändischen Bohnen und Baumbauchblättern, scharf

- | | | |
|-------------|------------------------------|-------|
| Gai | mit Hühnerbrustfilet Chicken | 17.00 |
| Nüe | mit Rinderfilet Beef | 23.00 |
| Gung | mit Hummerkrabben Kingprawns | 23.00 |

113. **Nogkata Pad Namprükpau** Quails in Namprükpau-Sauce halb-ausgelöste Wachteln in Soja-Chili-Kräuter-Sauce, thailändischen Kräutern, Gemüsestreifen, pikant oder scharf 18.00

114. **Gäng Kua Sapat Gai/Nüe/Gung** Special hot Curry thailändisches Spezialcurry mit Bambus und Ananas, würzig und scharf

- | | | |
|-------------|------------------------------|-------|
| Gai | mit Hühnerbrustfilet Chicken | 17.00 |
| Nüe | mit Rinderfilet Beef | 23.00 |
| Gung | mit Hummerkrabben Kingprawns | 23.00 |

Gäng Pa Provinzspezialität, würzig, sehr scharf from the countryside, very hot

- | | | |
|-------------------------|------------------------------|-------|
| 38. Gäng Pa Nüe | mit Rinderfilet Beef | 23.00 |
| 39. Gäng Pa Gung | mit Hummerkrabben Kingprawns | 23.00 |
| 115. Gäng Pa Gae | mit Lamm Lamb | 23.00 |

FLEISCH SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 40. Gai Mamoang Himapan | Chicken with cashewnuts gebratenes Hühnerbrustfilet, Cashewkerne, Frühlingszwiebeln | 15.00 |
| 41. Gai Pad Pak | Chicken with Vegetables and Ginger Gebratenes Hühnchen mit Gemüse und Ingwer Julienne | 15.00 |
| 42. Gai Pad Baikaprau | Chicken with Basil | |

	gebratenes Hühnerbrustfilet mit Thai-Basilikum, scharf	15.00
43.	Ped Pad Prik Duck with Chillies gebratene Ente mit Pepperoni, jungen Zwiebeln, Paprika, scharf	17.00
44.	Ped Ki Mau Duck Ki Mau Ente, gebraten mit thailändischen Gewürzen, sehr scharf	17.00
45.	Ped Tood Grob crispy fried Duck halbe ausgelöste Ente, knusprig gebraten, auf Gemüse mit Ingwer-Sojasauce (mild) und Thai-Basilikum-Sauce (scharf)	17.00
47.	Nüe Ki Mau Beef ki mau Rinderfilet, gebraten mit thailändischen Gewürzen, sehr scharf	22.00
	Nüe San Kua beef glazed with sauce of herbes Glasiertes Rinderfilet mit thailändischer Kräutersauce, mild oder scharf	23.00
50.	Nüe Pad Baikaprau Beef with Basil gebratenes Rinderfilet mit Thai-Basilikum, scharf	22.00
52.	Nüe Pad Prik Khing Beef with Ginger gebratenes Rinderfilet mit Pepperoni, jungen Zwiebeln, Ingwer	22.00
90.	Guang Pad Prik Khing Deer with Ginger Hirschlende mit Pepperoni, jungen Zwiebeln, Paprika, Khing-Ingwer, scharf	24.00
92.	Gäng Kua Saparot Guang Curry with Deer, Bamboo, Ananas Hirschlende als thailändisches Spezialcurry mit Bambus und Ananas, würzig und scharf	24.00
93.	Gäng Pa Guang hot Curry with Deer Provinzspezialcurry mit Hirschlende, würzig, sehr scharf	24.00

SEAFOOD

60.	Gung Pad Namprikpau Kingprawns in Prikpau-Sauce gebratene Hummerkrabben in Prikpau-Sauce, Gemüsestreifen, scharf	26.00
61.	Gung Pad Prik Nara Kingprawns with Herbes gebratene Hummerkrabben in Kräuter-Sauce, mild oder scharf	23.00
62.	Gung Kratiem Prik Thai Kingprawns with Garlic, green Peppers gebratene Hummerkrabben mit Knoblauch und grünem Pfeffer, scharf	23.00

63.	Gung Chuchi	Kingprawns in Chuchi-Sauce gebratene Hummerkrabben in Shushi-Sauce (rote Curry-Basis), scharf	23.00
104.	Gung Orchid	Kingprawns with Glass Noodles gebratene Hummerkrabben auf Gemüse nach thailändischer Art mit Glasnudeln	23.00
65.	Pla Muk Pad Prik	Young Squid Spicy gebratener Kalamareti mit Pepperoni, jungen Zwiebeln, Paprika, scharf	16.00
66.	Pla Muk Kratiem Prik Thai	Squid green Peppers gebratener Kalamareti mit Knoblauch, grünem Pfeffer, scharf	16.00
67.	Pla Rad Prik Nara	white parrotfishfilet with Herbes Redsnapper Filet in Kräuter-Sauce, mild oder scharf	18.50
68.	Pla Praram	Salmon in Praram-Sauce Lachsfilet mit Gemüse und Pilzen in Praram-Sauce	16.00
69.	Pla Chuchi	Salmon in Chuchi-Sauce Salmon in Shushi-Sauce (rote Curry-Basis), scharf	16.00
70.	Hoi Pad Namrikpau	Scallops in Prikpau-Sauce Jakobsmuscheln in Prikpau-Sauce, Gemüsestreifen, scharf	26.00
71.	Seafood Chuchi	mixed Seafood in Chuchi-Sauce Hummerkrabben, Red Snapper, Jakobsmuscheln in Shushi-Sauce (rote Curry-Basis), scharf	30.00
72.	Mixed Seafood Piset	Hummerkrabben, Red Snapper, Lachs, Jakobsmuscheln in Spezial-Sauce	28.00
101.	Royal Seafood	Seafood with Herbes and Mushrooms Hummerkrabben, Red Snapper, Jakobsmuscheln in leichter pikanter Sauce gedünstet mit thailändischen Kräutern und Pilzen	28.00
103.	Gung Yai Pau	Kingprawns in Prikpau-Sauce 2 Stück thailändische Kingprawns (Riesengarnelen, Wildfang)) Gemüsestreifen, Prikpau-Sauce, scharf	36.00

DESSERT

80.	Klue Tood	fried Bananas gebackene Bananen mit Vanille-Eis und Sahne	7.50
82	Mamoang Sod (Thai-Mango)	frische Mango mit Vanille-Eis	11.00
84.	Kao Niew Mamoang	Mango with sticky rice	

	Mango mit thailändischem Klebreis	12.00
106.	Royal Tropical Fruit gemischte tropische Früchte mit Kokos-Grand Marnier-Sauce, Vanille-Eis	11.00
120.	Icecream Ruom mixed Icecream gemischtes Eis (3 Kugeln)	6.50
121.	Icecoffee Eiskaffee	6.50
122.	Banana Split Banane, Vanille-Eis, Schoko-Sauce, Sahne	7.50
123.	Sirbiskaja Zitronen-Eis mit Wodka und Blue-Curacao	8.50
124.	Ice-sundae Vanille-Eis, Schoko-Sauce, Sahne	6.50
125.	Exotisches Parfait hausgemachtes Parfait mit exotischen Früchten	12.00
126.	Cafe Late Spezialkaffee mit Rum und Sahne	7.50
127.	Kanom Thai Creme Thailändische Creme auf exotischen Früchten mit Mangojus	12.00

Als Digestif empfehlen wir die feinen **Destillate** aus thailändischen exotischen Früchten aus dem **Hause Coreth 1772**: die exotischen Früchte stammen aus den **Royal Fruit Gardens** in Chieng Mai/Thailand und werden in biologischer Anbauweise kultiviert

Lychee	40%	2 cl	16.00
Banane	40%	2 cl	14.00
Tangerine	40%	2 cl	16.00
Niikki duftreis-destillat	40%	2 cl	5.00

HACKER - PSCHORR / PAULANER - BIERE

Fürstenberg premium pilsener	0,33 l	4.00
Edelhell export	0,50 l	4.00
Pschorr-weisse, leichte weisse, dunkle weisse	0,50 l	4.00
Alkoholfrei naturtrüb	0,50 l	4.00
Radler	0,50 l	4.00

SPEZIALBIERE

2011 Fürst wallerstein 1598, Edition privée	0,75 l	85.00
---------------------------------------------	--------	-------

APERITIFS - COCKTAILS

Gimlet - feiner Cocktail aus Gin und Limonensaft		6.00
Rüen thai passion cocktail - Gin und Marakujasaft		6.00
Wodkacocktail - Wodka und Limonensaft		6.00
Margarita - Tequila und Limonensaft		6.00
Mekhongcocktail - Mekhongbrandy und Limonensaft		6.00
Dei casel Prosecco docg, Adami, Valdodab./Italien	0,1 l	5.50
Kir royal, Prosecco mit Cassis	0,1 l	6.50
Aperol* sprizz, Prosecco mit Aperol	0,1 l	6.50
Thiénot brut rosè, trocken, Champagner/Frankreich	0,1 l	12.50
De Saint Gall blanc de blancs 1er Cru, Champ/Frankr.	0,375 l	37.00

LONG - DRINKS

Maitai - bester Drink der Tropen		9.50
Bangkok sour - heißgeliebter Longdrink auf Mekhongbasis		9.50
Pina colada - Rum, Kokosmilch, Ananassaft		9.50
Chi-chi - Wodka, Kokosmilch, Ananassaft		9.50
Thai sling* - ein Gin, wie er sein sollte		9.50
Mekhong sling* - Sling auf Mekhongbasis		9.50
Rüen thai passion punch - Gin, Marakuja, weckt Gefühle		9.50
Planters punch* - erfrischender Drink, Rum, Säfte		9.50
Pattaya cooler* - ein Kuß aus Pattaya, Rum, Kokos, Blue Curacao, Ananassaft		9.50
Caipirinha - Cachaca und Limetten, Frisches aus der Karibik		11.00
Zombie* - sehr stark, ein Hauch von Südsee, Rum, Curacao		12.50
Pattaya rum cup* - eine herrliche Mischung aus Rum und exotischen Fruchtsäften, ab 2 Personen		19.00

AFTER DINNER

White cloud		6.00
Pink cloud*		6.00
Alexander		6.00
Kaffee, Espresso		2.50
Grüner tee, yasin tee		3.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fruit punch* - Fruchtsaftmischung		5.00
Chiengmai Orchid* - Kokosmilch, Zitronen- und Ananassaft		5.00
Orangesaft, Ananassaft, Mangosaft	0,40 l	5.00
Apfelsaft, Apfelschorle, Spezi,	0,40 l	3.50
Cola, Cola light*	0,33 l	3.50
Schorle: Orange, Ananas, Mango	0,40 l	4.00
Fanta, Limonade	0,40 l	2.50
San Pellegrino, Sprudel und Panna Still	0,25 l	2.50

San Pellegrino	1,00 l	6.50
San Pellegrino	0,50 l	3.50
Adelholzner Classic und Naturel	0,75 l	5.50
Fiordilino Sprudel und Stilles Wasser	0,75 l	5.50
Bitter Lemon*. Tonic Water*	0,20 l	3.00

SPIRITUSOSEN

Remy Martin VSOP	4 cl	6.50
Mekhong, Thailändischer Reisbrandy	4 cl	6.00
Niikki Pure Spirits Duftreisdestillat	2 cl	5.00
Calvados	4 cl	6.50
Grappa Nonino	2 cl	4.50
Williamsbirne Ziegler	2 cl	7.00
Wodka Moskovskaja	4 cl	6.00
Bombay Saphir Gin	4 cl	7.00
Gordon's Dry Gin	4 cl	6.00
Sherry, Tio Pepe Dry oder Medium	5 cl	6.00
Martini, Bianco, Rosso	5 cl	6.00
Campari*, mit Orangensaft oder Soda	4 cl	6.00
Pflaumenwein, gute Qualität	5 cl	6.00
Fernet Branca, Fernet Menta	2 cl	3.50
Ramazotti / Averna	4 cl	6.00

OFFENE WEINE

Riesling Morstein, trocken, Keth, Rheingau/Deutschl.,weiß	0,25 l	9.50
Sylvaner, Juliusspital, Franken/Deutschland, weiß	0,25 l	9.50
Sauvignon Blanc, Neetlingshof, Südafrika, weiß	0,25 l	8.50
Gr.Veltliner Steinberg, Fritsch, Wagr /Österreich,weiß	0,25 l	9.50
Chardonnay Los Vascos, Rothschild/Lafite, Chile weiß	0,25 l	8.50
Arneis Langhe, Marrone, Piemont/Italien	0,25 l	9.50
Rosè Provence, Ch. D'Esclans, Südfrankreich	0,25 l	13.50
Cabernet-Sauvignon, Leopard's Leap, Südafrika, rot	0,25 l	8.50
Mariana Rosso, H.Rocim, Alentejo/Portugal, rot	0,25 l	9.50
Barbera/Nebbiolo, Marrone, Piemont/Italien rot	0,25 l	9.50
Valpolicella Amarone, Barsoli, Valpolicella/Italien, rot	0,25 l	14.00
Weinschorle, weiß, rot	0,25 l	5.00

Konservierungsstoff: *= Farbstoff, Cola: Coffein, BitterLemon+TonicWater: Chinin
 Alle Preise sind inclusive Mehrwertsteuer

DIGESTIF

Slyrs Bavarian Single Malt Whisky 2009	4 cl	10.50
Ziegler Aureum Single Malt Whisky	4 cl	13.00
Jack Daniel's, Bourbon/USA	4 cl	9.00
Chivas regal	4 cl	9.50
Chivas regal royal salute, 21 Jahre	4 cl	21.00

Ballantine's			4 cl	9.00
Johnnie walker black label			4 cl	9.00
2007 Grahmas Vintage Port	20%		5 cl	7.00
Grand Duque d'Alba	40%		2 cl	7.50
Vieille Prune	42%		2 cl	6.00
Calvados Pierre Huet 1972	40%		2 cl	21.50
Rum Ron Cartavio Solera	40%	12 Jahre	2 cl	8.00
Rum Ron Cartavio X.O	40%	18 Jahre	2 cl	11
Armagnac von 1951	40%		2 cl	18.50
Armagnac von 1950	40%		2 cl	20.50
Armagnac von 1949	40%		2 cl	20.50
Remy Martin XO	40%		2 cl	14.50
Martell XO	40%		2 cl	14.50
Hennessy XO	40%		2 cl	17.00
Léopold gourmet "Age des Fleurs" 42 %			2 cl	17.50
Hennessy paradise	40%		2 cl	39.00

CHAMPAGNER UND SEKT

Dei casel Prosecco docg, A. Adami, Valdobbi./Italien		0,75 l	42.00
Barth primus riesling brut 2007, Erstes Gewächs, Rheingau/Deutschland Wein.u.Sektgut Barth, Champagnerverfahren		1,50 l	155.00
De Saint Gall blanc de blancs 1er cru / Frankreich		0,375 l	35.00

Moët & chandon Brut Imperial / Frankreich	0,75 l	85.00
Taittinger brut reserve Champagner / Frankreich	0,75 l	90.00
Taittinger les folies de la marquetterie rosé, Champ. Fr.	0,75 l	150.00
Thiénot brut rosé Champagner/Frankreich	0,75 l	95.00
Pol Roger Releve, Champagner/Frankreich	0,75 l	95.00
Sir Winston Churchill Pol Roger 2002, Champ./Frankr.	0,75 l	95.00
Palmes d'or brut rosé 2004, Champagne N.Feuillatte	0,75 l	540.00
Bollinger Special Cuvée Brut Champ/agner Frankreich	0,75 l	95.00
Bollinger Grande Année 1997 / Frankreich	0,75 l	320.00
Bollinger Grande Année 2004 / Frankreich	0,75 l	320.00
Bollinger Grande Année 2005 / Frankreich	0,75 l	320.00
Dom Perignon 1996 / Frankreich	0,75 l	420.00
Dom Perignon 1990 / Frankreich	0,75 l	400.00
Louis Roederer Brut Premier / Frankreich	0,75 l	95.00
Louis Roederer Cristal 2006 / Frankreich	0,75 l	360.00
Krug 1998 Champagner/ Frankreich	0,75 l	420.00
Krug Grand Cuvée Brut Champagner/ Frankreich	0,75 l	299.00

DESSERT- UND SÜSSWEINE

2011 kracher auslese cuvée, Burgenland/Österreich	0,375 l	30.00
2011 kracher auslese cuvée, Burgenland/Österreich	0,1 l	8.00
2013 Traminer Auslese, Potzinger, Steiermark/Österreich	0,375 l	36.00

1983	Don P.X. Gran Reserva, Pedro Ximenez, D.O.Montila-Moriles Toro Albalà, aus Rosinen hergestellt, Cordoba/Spanien	0,05 l 0,375 l	15.00 90.00
2013	Rieslaner Auslese, Juliusspital, Franken/Deutschland	0,5 l	39.00
2007	Riesling Auslese Markelsheimer Probstberg, halbtrocken P.Fürst/Geisel, Württemberg/Deutschland	0,75 l	49.00
2015	Josephshöfer Riesling Spätlese, grosse Lage, 8,5% Alk. Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel/Deutschland	0,75 l	42.00
2016	Huxelrebe Spätlese, Framersheimer Zechberg, vegan Weingut Dr. Hinkel, Rheinhessen/Deutschland 66,6% Restzucker, passt sehr gut zu scharfen Gerichten	0,75 l 0,25 l 0,01 l	42.00 14.00 6.00
2008	Chateau du Vieux Moulin AC, Loupiac, Sauternes/Frankreich	0,75 l	38.00
2007	Chateau Jany AOC, Sauternes, Frankreich Maison Schröder et Schyler, Grand Vin de Bordeaux	0,75 l	55.00
2010	Les Lions de Suduiraut, Sauternes, Ch. Suduiraut, Frankreich	0,375 l	42.00

HALBE FLASCHEN

FLASCHENWEINE / WEISS 0,375 l

2017	Oberberger Bassgeige Grauburgunder, Franz Keller, Baden/Deutschl.		29.00
------	-------------------------------------------------------------------	--	-------

2018	Chablis „Grand Régnard ac“, Domaine Régnard, Burgund/Frankreich	35.00
2015	Meursault Les Grand Charrons ACBouzereau&Fils, Burgund/Frankreich	45.00
2015	Puligny-Montrachet AC Grand Vin, Francois Carillon, Burgund/Frankreich	55.00
2017	Rossj-Bass Langhe DOC, Chardonnay, A. Gaja, Piemont/Italien	69.00
2018	Grüner Veltliner Loibenberg Smaragd, F.X.Pichler,Wachau/Österr.	59.00

FLASCHENWEINE / ROT 0,375 l

2012	Max, Bordeauxblend, Miles Mossops Wines, Stellenbosch/Südafrika	36.00
------	-----------------------------------------------------------------	-------

2010/15 Terre Brune, Santadi, kräftig, trocken, Sardinien/Italien	39.00
2013 Tignanello, Antinori, Toskana/Italien	95.00
2013 Sassicaia, Bolgheri, Toskana/Italien	150.00
2005 Gevrey-Chambertin en Billard AC, A.Burguet, Bourgogen/Frankr.	49.00
2003 Ch.Corton Grancey Grand Cru, L.Latour, Bourgogne/Frankreich	85.00
2001 Chateau L'EvangileAC, Pomerol/Frankreich	168.00

FLASCHENWEINE / WEIß 0,75 l

DEUTSCHLAND

2017 „Kirchspiel“ Riesling Grosses Gewächs, Rheinhessen/Deutschland Weingut Klaus Keller, GG trocken	180.00
2014/17 „Dalsheimer Hubacker“ Grosses Gewächs, Rheinhessen/Deutschland	

	Weingut Klaus Keller, GG trocken		185.00
2018	Riesling Morstein Alte Reben, trocken, Keth, Rheinhessen/Deutschland		35.00
2015	Riesling Schlossberg Grosses Gewächs, trocken, Rheingau/Deutschland Schloss Vollrads	65.00	
2009	„Hattenheim Hassel“ Riesling Erstes Gewächs, Barth GbR Rheingau/Deutschl.		65.00
2011	„RESSPEKT“ Riesling QBA, trocken, Balth. Ress, Rheingau/Deutschland		115.00
2017	Riesling Feinherb Classic QBA, Domdechaney		38.00
2014/15	„Hochheimer Domdechaney“ Riesling Grosses Gewächs Domdechant Werner'sches Weingut, Rheingau/Deutschland		59.00
2013/17	„Hochheimer Hölle“ Riesling Grosses Gewächs, Rheingau/Deutschland		89.00
2013	„Hochheimer Hölle“ Riesling Goldkapse, Rheingau/ Deutschland Weingut Franz Künstler		115.00
2017	„Wehlener Sonnenuhr Alte Reben“ Riesling Grosses Gewächs	0,75 l	50.00
2017	Dr. Loosen, Mosel/Deutschland	1,50 l	105.00
2015	Josephshöfer Riesling Spätlese, Erste Lage 8,5%,v.Kesselstatt,Mosel/Deutschl.		42.00
2017	Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese, Joh.Jos.Prüm, 8,5%V, Mosel/Deutschl.		80.00
2013	Berncasteler Doctor Riesling Kabinett, Wwe.Dr.Thanisch, Mosel/Deutschland		50.00
2017	Alte Reben Riesling, Grosse Lagen, Van Volxem, Saar/Deutschland		50.00
2014	Altenberg Alte Reben Riesling, GrossesGewächs,Van Volxem,Saar/Deutschl.		120.00
2014/18	Scharzhofberger Riesling Kabinett, Egon Müller, Scharzhof,Saar/Deutschl.		150.00

FLASCHENWEIN / WEIß 0,75 l

ITALIEN

2017	Vermentino DOC, Marchesi Antinori, Bolgheri/Toscana/Italien Tenuta Guado Al Tasso		42.00
2017	Sauvignon Castel Ringberg, Grosse Lage, Alto Adige/Italien		45.00

Elena Walch, elegant und kräftig

2015	Löwengang Chardonnay, biodynamisch, Alto Adige/Italien Tenuta Lageder, Demeter-Zertifikat	95.00
2017	Eisacktaler Kerner DOC, Südtirol/Italien Abbazia di Novacella, trocken, Salate und Curry	40.00
2018	Doi Raps Bianco IGT, sanftes Cuvée, Az.Agr. Russolo, Venezia Giulia/Italien	45.00
2017/18	Montunal Lugana DOC, Az.Agr.Montonale, Desenzano, Lombardei/Italien	38.00
2007	Trebbiano D'Abruzzo DOC, Trebbiano-Ugni blanc-Trauben, Abruzzen/Italien Az. Agr. Valentini, im grossen Holzfass ausgebaut	140.00
2018	Sauvignon Jermann, Jermann, Friaul/Italien	45.00
2014	Dreams Where Dreams, Jermann, Friaul/Italien	99.00
2017	Braide Alte, Az. Livon Dolegnano, Friaul/Italien Cuvée aus Chardonnay, Sauvignon, Picolit, Moscato Giallo, leicht barrique	59.00
2017	Bruno Giacosa Roero Arneis, Bruno Giacosa, Piemont/Italien	42.00
2016	Chardonnay Rossj-Bass Langhe DOC, Piemont/Italien Az. Agr. di Angelo Gaja in Barbaresco	140.00
2000	Chardonnay Gaia & Rey Langhe DOC, Piemont/Italien Az. Agr, di Angelo Gaja in Barbareso	175.00
2017	Chardonnay Collezione Privata IGT, Az.Isole e Olena, Toskana/Italien	95.00

FLASCHENWEINE / WEISS 0,75 l

FRANKREICH

2017/18	Sancerre „Les Grandes Genevrières“ AC , Sauvignon Blanc, Loire/Frankreich Domaine Patrick Girault, leicht, spritziges Aroma, nervige Frucht	40.00
2016/17	Sancerre Comte La Fond Grand cuvée AC, Baron de Ladoucette, Loire/Frankr.	65.00
2012/16	Gewürztraminer AC, Bergheim, Elsass/Frankreich	

	Marcel Deiss, trocken, Restsüsse, sehr gut für Curry-Gerichte	54.00
2010	Mambourg de Sigolsheim Grand Cru, Elsass/Frankreich Domaine Marcel Deiss, Cuvée Pinottrauben, von höchster Feinheit	110.00
2016/18	Chateauneuf du Pape blanc ac, Chateau la Nerthe, Rhone/Frankreich	75.00
2009	Chateau Rayas Resevé ac, Rhone/Frankreich Chateauneuf du Pape blanc, Chateau Rayas	350.00
2013	„Vieilles Vigne“Chateau de Beaucastel ac, Chateauneuf-duPape,Rhone/Frank.	210.00
120.00	2015 Chablis Grand Cru „Vaudesir“, Domaine Garnier&Fils, Bourgogne/Frankreich	
	2014/15 Chablis 1er cru „Les Butteaux“ Montmains, Bourgogne/Frankreich Domaine Garnier & Fils, geeignet für scharfes Fleisch und Geflügel	65.00
	20017/18 Chablis „Grand Régnard“ AC, Domaine Régnard, Bourgogne/Frankreich Cuvée 1er Cru und Grand Cru, frisch und elegant	68.00
	2014 Chateau Smith-Haut-Lafitte Blanc AOC, Cru Classé, Pessac-Léognan/Frankreich SARL Daniel Cathiard	210.00
	2012 Meursault Poruzot 1er Cru, Dom.Jobard-Morey, Beaune, Bourgogne/Frankr.	99.00
	2017 Aligoté de Bourgogne AV, Coche-Dury, Bourgogne/Frankreich	150.00
	2017 Bourgogne Blanc Chardonnay AC, Cohe-Dury, Bourgogne/Frankreich	250.00
	2014 Puligny-Montrachet 1er Cru Clavillon, Domaine Leflaive, Bourgogne/Frankr.	299.00
	2015/17 Puligny-Montrachet 1er Cru „La Truffiere“, Thomas Morey, Bourg./Frankr.	180.00
	2016 Chassagne-Montrachet,„Les Baudins“1er Cru, Thomas Morey, Bourg./Frankr.	135.00
	2012 Corton-Charlemagne Grand Cru, Bourgogne/Frankreich Domaine Francois Parent, Côte de Beaune	399.00
	2008 Bâtard-Montrachet Grand Cru ac, Thomas Morey ,Bourgogne/Frankreich	399.00
	2005 Domaine de Chevalier Blanc, Grand Cru Classé, Leognan-Graves/Frankreich	189.00

FLASCHENWEINE / ROT 0,75 l

SPANIEN

2014	Tinto Pesquera Crianza, Alejandro Fernandez, Ribera del Duero/Spanien	52.00
2008	Tinto Pesquera Reserva, Alejandro Fernandez, Ribera del Duero/Spanien	85.00
1994	Tinto Pesquera Gran Reserva, Alejandro Fernandez,R.d.Duero/Spanien	180.00

1996	Tinto Pesquera Gran Reserva, Alejandro Fernandez, R.d.Duero/Spanien	180.00
2007	Quinta Sardonía, Peter Sisseck, Sardon del Duero/Spanien Vinas de la Vega del Duero	110.00
2010/13	Pintia Toro, Bodegas Vega-Sicilia, Toro/Spanien	115.00
2014	Alion, Bodegas y Vinedos Alion, Ribera del Duero/Spanien Zweitwein von Vega-Sicilia	160.00
2016	Alaya Tierra, Garnacha, Atalaya, D.O.Almansa/Spanien	80.00
2009	Mas la Plana, Cabernet-Sauvignon, Miguel Torres, Penedès/Spanien	125.00
2012	Seleccio Especial Vignes Velles, Ferrer Bobet, Priorat/Spanien	140.00
2010/15	Terreus, Paraje de Cueva, Bodegas Mauro, Castilla y León/Spanien	250.00
2005	Castllo Ygay Gran Reserva Especial, D.O.C.A., Rioja/Spanien Marquès de Murrieta	155.00
2009	Altos R Pigeage DOC, Viticultores-Balegueros S.L, Altos de Rioja/Spanien	72.00
2010	Lanzaga, Vino Tinto Rioja DOC, Telmo Rodriguez, Labastida, Rioja/Spanien	45.00
2000	Altos de Lanzaga, Vino Tinto Rioja DOC, Telmo Rodriguez, Rioja/Spanien	125.00
1997	Pingus, Peter Sisseck, Dominio de Pingus, Ribera del Duero/Spanien	900.00
1998	Pingus, Peter Sisseck, Dominio de Pingus, Ribera del Duero/Spanien	900.00
2001	Pingus, Peter Sisseck, Dominio de Pingus, Ribera del Duero/Spanien	900.00
2008	Vega Sicila Valbuena 5, Vega-Sicilia, Ribera del Duero/Spanien	350.00
1994	Vega Sicilia Unico, Vega-Sicilia, Ribera del Duero/Spanien	680.00
1983	Vega Sicilia Unico, Vega-Sicilia, Ribera del Duero/Spanien 1,5 l	1.200.00

PORTUGAL

2016/17	Olho De Mocho Reserva, Herade do Rocim, Alentejo/Portugal Touriga Naciol-Alicante Bouschet-Tannat	49.00
---------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

FLASCHEWEINE / ROT 0,75 l

USA

2014	Cabernet-Sauvignon, Napa, Valley, Kalifornien/USA Black Stallone Estate Winery	75.00
2011/13	Ridge Cabernet-Sauvignon Estate, Kalifornien/USA Ridge – Monte bello Vineyards	110.00
2012	Geyserville, Zinfandel-Cuvée, Santa Cruz Mountains, Kalifornien/USA Ridge Vineyards, Ridge Monte Bello	85.00
2011	Joseph Phelps Insignia, Napa Valley, Kalifornien/USA	450.00
2008	Treana, Paso Robles, Chris Phelps, Central Cost, Kalifornien/USA	99.00
1992	Harlan Estate, Napa Valley, Kalifornien/USA	850.00
2009	Dunn Vineyards, Cabernet Sauvignon, Howell Montain, Napa,Kalif./USA	265.00
1998	Monte Bello Cabernet-Sauvignon, Ridge Vineyards, Kalifornien/USA	310.00

FLASCHENWEINE / ROT 0,75 l

AUSTRALIEN

2013	Shiraz Directors' cut, Weinmacher Ben Glaetzer Heartland Wines, Longhorn Creek/Süd-Australien	65.00
2012/13	The Signature, Cabernet-Sauvignon+Shiraz, Süd-Australien	

Yalumba, Barossa-Wineyards		95.00
2010 Bin 389, Cabernet-Shiraz, Penfolds, BarossaValley/Süd-Australien		130.00
2008/12 RWT, Shiraz, Penfolds, BarossaValley/Süd-Australien		250.00
1992 Grange Bin 95, Penfolds, Australien		490.00
1997 Grange Bin 95, Penfolds, Australien		530.00
2007 Grange Bin 95, Penfolds, Australien		699.00
2010 Grange Bin 95, Penfolds, Australien		720.00

SÜDAFRIKA

2012 MAX, Bordeauxblend, Stellenbosch/Südafrika	0,375 l	36.00
2014/17 Miles Mossop Wines	0,75 l	75.00
2012 PinotN, Heme-en-Aarde Valley /Südafrika Hamilton Russel Vineyards, Kap der guten Hoffnung		89.00
2017 Pinot Noir, Bamboos Bay/Südafrika Fryers cove		45.00
2008 De Trafford Elevation 393, ungefiltert, Handarbeit, Stellenbosch/Südafrika de Trafford Winery, Südafrikas Weltklassewein, 393 m u.Meeresspiegel 50% Cab., 37% Merlot, 13% Siraz	1,5 l	110.00 230.00

ARGENTINIEN / CHILE

2016 Barrel Selection Malbec (Numina), Bodegas Salentein, Mendoza/Argentinien		53.00
2001 Almaviva, Concha Y Toro / Baron Philippe Rothschild, Chile		210.00
2007 Malbec Argentino, Nicolas Catena, Malbec, Mendoza/Argentinien		165.00

FLASCHENWEINE / ROT 0,75 l

ITALIEN

2010 San Leonardo vdt, Alto Adige-Borgetto/Italien Az.Agr. Marchese C.G.Gonzana, Tenuta San Leonardo		120.00
2014 Calcinaia DOCG, Chianti Riserva, 100%Sangiovese,Casalbosco,Toskana/Ital.		45.00

2014	Marchese Antinori, Chianti Classico Riserva DOCG, Toscana/Italien Tenuta Marchese Antinori	75.00
2008	Castello di Ama, Chianti Classico DOCG, Castello di Ama, Toscana/Italien	75.00
2006	Poggio Valente, Morellino di Scansano Riserva DOC, Fat.Pupille, Toscana/Ital.	52.00
2007	Brunello di Montalcino,, Carillon "DOCG, , Toscana/Italien Vini Italiani da Sogno S.a.S., Stephania Anglet (La Togata)	75.00
2004	Brunello di Montalcino „siro pacenti ps“ docg, Toscana/talien Giancarlo Pacenti, Lage mit alten Rebstöcken, nur in guten Jahren produziert	179.00
2004/13	Brunello di Montalcino, „La Casa“ DOCG, Tenuta Carpazo,Toscana/Italien	130.00
2009	Monteverro IGT, Monteverro-Georg Weber, Bordeauxblend, Toscana/Italien	190.00
2011	Brancaia il Blu igt, Podere La Brancaia, Kronenberg-Widmer, Toscana/Ital.	130.00
2005	Siepi Rosso IGT, Castello di Fonterutoli Siena, Toscana/Italien	140.00
1999	Lupicaia, Tenuta del Terriccio, Toscana/Italien	150.00
2014	Saffredi iGT, Elisabetta Geppetti, Fat. Le Pupille, Maremma-Toscana/Italien	125.00

FLASCHENWEINE / ROT 0,75 l

ITALIEN

2007/10	Barolo Riserva DOCG, Beni di Batasiolo SpA, Piemonte/ Italien	60.00
1996	Barolo DOCG VignetoB, Beni di Batasiolo SpA, Piemomonte/Italien	210.00
2005/06	Barolo DOCG Vigneto Boscareto, Beni di Batasiolo SpA, Piemomonte/Italien	200.00

2017	Passione Langhe, Barbera + Nebbiolo, Agricola Marrone, La Morra	Piemonte/Italien	45.00
2011	Ripasso Capitel della Crosara, Fat. Montresor	Valpolicella, Veneto/Italien	45.00
2012	Amarone Classico DOC, Tommasi Viticoltori, reife Frucht, kraftvoll, für scharfe Gerichte	Valpolicella, Veneto/Italien	79.00
2004	Amarone Classico Superiore, Bertani, klassisch,	Veneto/Italien	179.00
2010	Valpolicella Superiore DOC, Roccolo Grassi ,	Valpolicella Veneto/Italien	62.00
2009	Amarone della Valpolicella Superiore DOC, Roccolo Grassi,	Veneto/Italien	155.00
2004	Villa Gemma, Az. Agr. Masciarelli SNC, Hochgewächs, kernig	Montepulciano d'Abruzzo, Abruzzen/Italien	89.00
2011	Santa Cecilia, Tenuta I Fauri,	Montepulciano D'Abruzzo, Abruzzen/Italien	45.00
2009	Terre Brune, Santadi, kräftig, trocken, 0,375 l	Sardinien/Italien	39.00
2011/15	Terre Brune, Santadi,	Sardinien/Italien	75.00
2013	CVA-Diadoros IGT, Nero d'Avola/Nerello Mascalese, Canicatti,	Sizilien/Ital.	45.00
2009	Obli Faro DOCG, Tenuta Enzo La Fauci, Burgunder Süditaliens, gut zu Kräutergerichten u. Ente	Etna Rosso, Nerello Mascalese, Sizilien/Italien	68.00

ERLESENE WEINE ITALIEN

1999	Merlot Lageder MCMXCIX, Lageder,	Südtirol/Italien	145.00
1989	Gaja, Sperss Barolo,	Piemonte/Italien	345.00
1991	Gaja, Sperss Barolo,	Piemonte/Italien	290.00

1998	Gaja, Barbaresco,	Piemonte/Italien	350.00
2000	Gaja, Barbaresco,	Piemonte/Italien	360.00
2013/15	Bricco d'Uccellone, G.Bologna, Barbera,	Piemonte/Italien	110.00
2003	Bricco d'Uccellone, G.Bologna, Barbera,	Piemonte/Italien 1,5 l	240.00
2000	Prapo Barolo DOCG, Bricco Rocche, Castiglione Falletto,	Piemonte/Italien	120.00
2000	Amarone Campolongo di Torbe, Masi, Valpolicella,	Veneto/Italien	190.00
2001	Amarone DOC, Romano dal Forno, Monte Ladoletta,	Veneto/Italien	500.00
2002	Amarone DOC, Romano dal Forno, Monte Ladoletta,	Veneto/Italien	500.00
2008	Pignolo DOC, Conte d'Àttimis Maniago,	Friaul/Italien	79.00
2004	Terra di Lavoro IGT, Galardi, Sessa Aurunca,	Kampanien/Italien	125.00
2004	Litra IGT, Caberbet-Sauvignon, Abb. Santa Anastasia,	Sizilien/Italien	89.00

ERLESENE WEINE ITALIEN

2004	Sammarco IGT, Castello dei Rampolla,	Toscana/Italien	90.00
2007	Guado al Tasso, Bolgheri-Antinori.	Toscana/Italien	260.00
2010	Modus, Ruffino Pantassieve,	Toscana/Italien	69.00
2011	Ornellaia, Bolgheri,	Toscana/Italien	330.00

2012 Ornellaia, Bolgheri, Toskana/Italien		330.00
2012 Tignanello, Antinori, Toskana/Italien		200.00
2006 Tignanello, Antinori, Toskana/Italien		210.00
2008/09 Tignanello, Antinori, Toskana/Italien	1,5 l	500.00
2013 Sassicaia, Bolgheri, Toskana/Italien	0,375 l	150.00
2007 Sassicaia, Bolgheri, Toskana/Italien		335.00
2008 Sassicaia, Bolgheri, Toskana/Italien		325.00
2009 Sassicaia, Bolgheri, Toskana/Italien		325.00
2011 Sassicaia, Bolgheri, Toskana/Italien		335.00
1999 Solaia, Antinori, Toskana/Italien		420.00
2000 Solaia, Antinori, Toskana/Italien		420.00
2001 Solaia, Antinori, Toskana/Italien		520.00
2003 Solaia, Antinori, Toskana/Italien		470.00
1994 Masseto vdt, T.dell Ornellaia, Bolgheri, Toskana/Italien		870.00
1996 Masseto vdt, T.dell Ornellaia, Bolgheri, Toskana/Italien		870.00
2003 Messorio rosso IGT, Le Macchiole, Toskana/Italien		335.00
2006 Redigaffi igt, Rosso Toscana, Agricola Tua Rita, Toskana/Italien		450.00
2008 Redigaffi igt, Rosso Toscana, Agricola Tua Rita, Toskana/Italien		450.00
2000 l'Apparita, Castello di Ama, Toskana/Italien		320.00
2005 l'Apparita, Castello di Ama, Toskana/Italien		320.00
2001 Solengo igt, Argiano, Toskana/Italien		179.00
1999 Biondi-Santi, Brunello di Montalcino, T."Greppo", Toskana/Italien		270.00

ERLESENE WEINE FRANKREICH

1983 Chateau Cos d'Estournel, 2e Cru Classé, St.Estephe/Frankreich	250.00
1989 Chateau Cos d'Estournel, 2e Cru Classé, St.Estephe/Frankreich	400.00
2004 Chateau Montrose, 2e Cru Classé, St.Estephe/Frankreich	230.00
1994 Chateau Montrose, 2e Cru Classé, St.Estephe/Frankreich	240.00
2008 Chateau-Lafon-Rochet, 4e Cru Classé, St.Estephe/Frankreich	100.00

2010	Chateau-Lafon-Rochet, 4e Cru Classé, St.Estephe/Frankreich	120.00
2009	Château de Beaucastel rouge, Perrin, Chateauneuf-du-Pape,Rhone/Frankreich	230.00
2002	La Mouline-Côte Rôtie, E. Guigal, Côte du Rhone/Frankreich	420.00
2002	La Turque-Côte Rôtie, E. Guigal, Côte du Rhone/Frankreich	420.00
2000/01	Clos Vougeot, Grand cru, Domaine Forey P.&F., Burgund/Frankreich	200.00
2001	Chambertin Grand Cru, Dom.RossignolTrapet, ökologisch, Burgund/Frankr.	380.00
2011	Echezeaux Grand Cru, Domaine Forey Père et Fils, Burgund/Frankreich	250.00
2003	Vosne Romanée 1er Cru, Les Suchots,Confuron-Cotetidot, Côte d.Nuits/Frankr.	170.00
2010	Chambolle-Musigny 1er Cru „Les Noirots“, Buchard&Fils, Burgund/Frankr.	199.00
2004	Chateau Kirwan, 3e Cru Classé, Margaux/Frankreich	140.00
1989	Chateau Palmer. 3e Cru Classé, Margaux/Frankreich	460.00
1990	Chateau Marquis-de-Terme, 4e Cru Classé, Margaux/Frankreich	170.00
1994	Chateau Marquis-de-Terme, 4e Cru Classé, Margaux/Frankreich	135.00
1979	Chateau Margaux, 1er Grand Cru Classé, Margaux/Frankreich	420.00
1989	Chateau Margaux, 1er Grand Cru Classé, Margaux/Frankreich	525.00
1994	Chateau Margaux, 1er Grand Cru Classé, Margaux/Frankreich	420.00
1997	Chateau Margaux, 1er Grand Cru Classé, Margaux/Frankreich	495.00
1981	Chateau Haut Brion, Graves, 1er Cru Classé, Pessac-Leognan/Frankreich	385.00
1993	Chateau Haut Brion, Graves, 1er Cru Classé, Pessac-Leognan/Frankreich	415.00
1997	Chateau Haut Brion, Graves, 1er Cru Classé, Pessac-Leognan/Frankreich	445.00
1995	Chateau Pape-Clément, Cru Classé, Pessac-Leognan/Frankreich	200.00

ERLESENE WEINE FRANKREICH

1993	Chateau l'Angelus, 1er Grand Cru Classé B, Saint-Emilion/Frankreich	1,5 l	820.00
1983	Chateau l'Angelus, 1er Grand Cru Classé B, Saint-Emilion/Frankreich		460.00
1992	Chateau l'Angelus, 1er Grand Cru Classé B, Saint-Emilion/Frankreich		500.00

1994	Cheval Blanc, 1er Grand Cru Classé A, Saint-Emilion/Frankreich	570.00
1985	Cheval Blanc, 1er Grand Cru Classé A, Saint-Emilion/Frankreich	670.00
1995	Chateau Ausone, 1er Grand Cru Classé A, Saint-Emilion/Frankreich	600.00
1996	Chateau Ausone, 1er Grand Cru Classé A, Saint-Emilion/Frankreich	650.00
1986	Chateau Canon, 1er Grand Cru Classé B, Saint-Emilion/Frankreich	280.00
1989	Chateau Canon, 1er Grand Cru Classé B, Saint-Emilion/Frankreich	250.00
1993	Chateau Canon la Gaffeliere, Grand Cru Classé, Saint-Emilion/Frankreich 3,0l	600.00
1995	Chateau Canon la Gaffeliere, Grand Cru Classé, Saint-Emilion/Frankreich	200.00
1998	Chateau l'Arrosée, Grand Cru Classé, Saint-Emilion/Frankreich 0,75 l	150.00
1994	Chateau Talbot, 4e Cru Classé, Saint-Julien/Frankreich	190.00
2001	Chateau Talbot, 4e Cru Classé, Saint-Julien/Frankreich	200.00
1983	Grand Vin de Léoville du Marquis las Cases, 2e Cru Classé, St.-Julien/Frankreich	360.00
1984	Grand Vin de Léoville du Marquis las Cases, 2e Cru Classé, St.-Julien/Frankreich	340.00
1994	Grand Vin de Léoville du Marquis las Cases, 2e Cru Classé, St.-Julien/Frankreich	369.00

ERLESENE WEINE FRANKREICH

2007	Chateau Grand-Puy-Lacoste, 5e Cru Classé, Pauillac/Frankreich	140.00
1997	Chateau Grand-Puy-Lacoste, 5e Cru Classé, Pauillac/Frankreich 1,5 l	280.00
2001	Chateau Lynchés Bages, 5e Cru Classé, Pauillac/Frankreich	270.00
2004	Chateau Pichon-Baron, 2e Cru Classé, Pauillac/Frankreich	300.00
1990	Chateau Pichon-Lalande, 2e Cru classé, Pauillac/Frankreich	350.00

1995	Chateau Pichon-Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac/Frankreich	330.00
2007	Clerc-Milon Rothschild, 5e Cru Classé, Pauillac/Frankreich	180.00
2001	Clerc-Milon Rothschild, 5e Cru Classé, Pauillac/Frankreich 1,5 l	390.00
1981	Chateau Lafite-Rothschild, 1er Cru Classé, Pauillac/Frankreich	490.00
1984	Chateau Lafite-Rothschild, 1er Cru Classé, Pauillac/Frankreich	550.00
1986	Chateau Lafite-Rothschild, 1er Cru Classé, Pauillac/Frankreich	2.000.00
1995	Chateau Lafite-Rothschild, 1er Cru Classé, Pauillac/Frankreich	660.00
1996	Chateau Lafite-Rothschild, 1er Cru Classé, Pauillac/Frankreich	1.000.00
1997	Chateau Lafite-Rothschild, 1er Cru Classé, Pauillac/Frankreich	890.00
1981	Chateau Latour, 1er Cru Classé, Pauillac/Frankreich	470.00
1993	Chateau Latour, 1er Cru Classé, Pauillac/Frankreich	460.00
1996	Chateau Latour, 1er Cru Classé, Pauillac/Frankreich	930.00
1979	Chateau Mouton Rothschild, 1er Cru Classé, Pauillac/Frankreich	470.00
1983	Chateau Mouton Rothschild, 1er Cru Classé, Pauillac/Frankreich	460.00
1985	Chateau Mouton Rothschild, 1er Cru Classé, Pauillac/Frankreich	560.00
1986	Chateau Mouton Rothschild, 1er Cru Classé, Pauillac/Frankreich	1.050.00
1988	Chateau Mouton Rothschild, 1er Cru Classé, Pauillac/Frankreich	490.00
1989	Chateau Mouton Rothschild, 1er Cru Classé, Pauillac/Frankreich	800.00
1995	Chateau Mouton Rothschild, 1er Cru Classé, Pauillac/Frankreich	640.00
1996	Chateau Mouton Rothschild, 1er Cru Classé, Pauillac/Frankreich	940.00
1997	Chateau Mouton Rothschild, 1er Cru Classé, Pauillac/Frankreich	890.00
2004	Chateau Mouton Rothschild, 1er Cru Classé, Pauillac/Frankreich	640.00
2010	Chateau Latour à Pomerol, Pomerol/Frankreich	250.00
1992	Chateau le Pin, Pomerol/Frankreich	1.100.00

WEINKARTE ERLESENER WEINE - GROSSFLASCHE

2010	Tausend Weiss, Gottwald+Fritsch, Wagram/Österreich	1,5 l	180.00
2012	Grüner Veltliner „Loibenberg“ Smaragd, F.X.Pichler, Oberl./Österr.	1,5 l	215.00
2012/17	Grüner Veltliner Grande Réserve, Anton Bauer, Donauland/Österr.	1,5 l	140.00
2017	Wehlener Sonnenuhr Riesling Alte Reben, Dr.Loosen, Mosel/Deutschl.	1,5 l	140.00

2013	Bricco d'Uccellone, G.Bologna, Barbera, Piemont/Italien	1,5 l	240.00
2005	Asili di Barbaresco DOCG, Falletto di Bruno Giacosa, Piemont/Italien	1,5 l	320.00
2010	Villa Antinori IGT, Antinori, Toskana/Italien	1,5 l	155.00
2011	Mouton Cadet Retro, Baron Philippe de Rothschild, Pauillac/Frankr.	1,5 l	85.00
2001	Chateau Clerc-Milon Rothschild, 5e Cru Classé, Pauillac/Frankreich	1,5 l	280.00
1997	Chateau Margaux, 1er Grand Cru Classé, Margaux/Frankreich	1,5 l	950.00
1993	Chateau l'Angelus, 1er Grand Cru Classé B, Saint-Emilion/Frankreich	1,5 l	790.00
1998	Chateau Pontet-Canet, 5e Cru Classé, Pauillac/Frankreich	1,5 l	299.00
1990	Chateau Haut-Bages-Libéral, 5e Cru Classé, Pauillac/Frankreich	1,5 l	290.00
1990	Chateau la Pointe, Pomerol/Frankreich	1,5 l	240.00
2006	Trilogia, Christos Kokalis, Griechenland	1,5 l	150.00
1983	Vega Sicilia Unico, Vega-Sicilia, Spanien	1,5 l	1.200.00
1997	Marchese Antinori, Chianti Clasico DOCG, Antinori, Toskana/Italien	3,0 l	299.00
2006	Pomaro Rosso Curtefranca DOC, Cast. Di Gussaga, Curtefranca/Ital.	3,0 l	290.00
1993	Chateau Canon la Gaffeliere, Grand Cru Classé, Saint-Emilion/Frankr.	3,0 l	540.00
2011	Olho de Mocho Reserva, Herade do Rocim, Alentejo/Portugal	3,0 l	250.00

FLASCHENWEINE / ROT 0,75 l

DEUTSCHLAND

2014	„Cuvée x“ Bordeauxblend, Weingut Knipser, Johannishof, Pfalz/Deutschland	82.00
2012	Sommerhalde Spätburgunder, Grosses Gewächs, Baden/Deutschland Weingut Bernhard Huber	99.00
2012	Pino Noir „R“, Norbert Spielmann, Baden-Tauberfranken/Deutschland	150.00
2006	Dernauer Pfarrwingert QbA, Großes Gewächs, Ahr/Deutschland	
2007	Weingut Meyer-Näkel Dernau, Spätburgunder	99.00

2008	Walporzheimer Kräuterberg QbA, Großes Gewächs, Ahr/Deutschland Weingut Meyer-Näkel Dernau, Spätburgunder	110.00
------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

ÖSTERREICH

2011	Mephisto, Neusiedlersee/Österreich Robert Goldenits, Syrah-Merlot-CabernetSauvignon	72.00
2011	Blaufränkisch Goldberg, Prieler, Burgenland/Österreich	95.00
2008	Gabarinza, Burgenland/Österreich Weingut Gernot Heinrich 60% Zweigelt, 30% Blaufränkisch, 10% Merlot	89.00 3,0 l 390.00
2005	Reihburg, Uwe Schiefer, blaufränk., Südburgenland/Österreich	1,5 l 199.00
2015/16	Wagram Reserve, Qualitätswein trocken, Wagram/Österreich Anton Bauer, Cab.Sauvignon-Blaufränk.-Zweigelt-Syrah-Merlot	65.00
2008	Arachon Evolution, Tement, Horitschon, Mittelburgenland/Österreich	1,5 l 135.00
2015	Paradigma, Claus Preisinger, Wagram-Burgenland/Österreich je 1/3 Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot	72.00
2010	Batonnage, Blaufränkisch-CabernetSauv.-Merlot, Neusiedler See/Österreich Altenburger, Gayer, Kracher, Scheiblhofer, Tschida	320.00

GRIECHENLAND

2006	Trilogia, Christos Kokkalis, ökologisch, Griechenland	1,5 l 150.00
2010	Syrah Nerantzi, Domaine Nerantzi, ökologisch, Thrakien/Serres/Griechenland	59.00
2009/10	Thracia Cabernet-Sauvignon/IKoniarios, Dom.Nerantzi, ökol. Thrakien/Griech.	79.00
2008	Nerantzi Cabernet-Sauvignon, ökologisch, Thrakien/Serres/Griechenland Domine Nerantzi	175.00

FLASCHENWEINE / WEIß 0,75 l

ÖSTERREICH

2013/17	Grüner Veltliner Grande Reserve, Donauland/Österreich	69.00
2015/17	Weingut Anton Bauer	1,50 l 140.00
2014	Grüner Veltliner Schenkenbichl, Kamptal/Österreich Weingut Jurtschitsch-Sonnhof, Grosses Gewächs, ökologischer Anbau	65.00

2016	LoibenBerg Grüner Veltliner Smaragd,	Oberloiben/Österreich		92.00
2012	Franz X. Pichler		1,5 l	215.00
2018	Dürnsteiner Kellerberg Grüner Veltliner,	Oberloiben/Österreich		150.00
	Franz X. Pichler, Hochgewächs			
2009	Grüner Veltliner „M“ Smaragd,	Oberloiben/Österreich		160.00
	Franz X. Pichler,			
2017	Riesling „Unendlich“ Smaragd,	Franz X. Pichler, Oberloiben/Österreich		270.00
2016	Grüner Veltliner Smaragd, Weing .Jäger,	Ried Achleiten, Wachau/Österr.		68.00
2017	Honivogl Grüner Veltliner Smaragd,	F. Hirtzberger, Wachau/Österreich		140.00
2015	Tiglat, Chardonnay, Weingut Velich,	Burgenland/Österreich		110.00
2015	Don't Cry, Sauvignon Blanc,	Ewald Zweytick, Steirerland/Österreich		120.00
2017	Chardonnay Hasel, Johann Topf,	Kamptal/Österreich		55.00
2016	Chardonnay Hasel, Johann Topf,	Kamptal/Österreich	1,5 l	130.00
2012	B1 Basalt, Wein aus dem Steintank,	Steiermark/Österreich		
	Weingut Krispel, Sauvignon blanc/Grauburgunder			140.00
2018	Joseph Riede Sulz Sauvignon Blanc,	Weing. Potzinger, Steiermark/Österr.		53.00
2017	Gelber Muskateller Steirische Tradition,	Weing. Potzinger, Steierm/Österr.		38.00
2010	Tausend Weiss, Projekt GF, 1000 Magnum-Flaschen,	Wagram/Österreich		
	Cuvée aus 80% div. Grüner Veltliner, 10% Chardonnay, 10% Weissburgunder			
	Guido Gottwald + Weinberghof Fritsch, leichte Currys, pikantes		1,50 l	180.00

FLASCHENWEINE / ROT 0,75 l

FRANKREICH

2011	Mouton Cadet Retro, Baron Philippe de Rothschild,	Pauillac/Frankreich	1,5l	85.00
2010	Cotes du Rhone Villages AC, Domaine de la Renjarde,	Rhone/Frankreich		42.00

2004/09	Cotes du Rhone Mon Coeur AC, Selection J.L .Chave, Rhone/Frankreich	42.00
2012	Chateauneuf du Pape Rouge AC, Chateau La Nerthe, Rhone/Frankreic	79.00
2010	Saint-Joseph Offerus Rouge AC, Selection J.L.Chave, Rhone/Frankrei	55.00
2000	Hermitage „la Chapelle“, Paul Jaboulet Ainé, Rhone/Frankreich	210.00
1996/97	Hermitage „la Chapelle“, Paul Jaboulet Ainé, Rhone/Frankreich	220.00
2010	Beaune 1er Cru „Les Chouacheux“, Dom. Lescure, Burgund/Frankreich	79.00
2010	Chambolle-Musigny „Les Noirots“, Bouchard P&F, Burgund/Frankreich	199.00
2002	Chateau Corton Grancey, Grand Cru, Louis Lat Beaune Burgund/Frankr.	175.00
2006	Gevrey-Chambertin mes Favorites Vieilles Vignes AC Alain Burguet, Côte de Nuit, Burgund/Frankreich	120.00
2000	Charmes-Chambertin Grand Cru, J.P. Magnien, Burgund/Frankreich 1,5 l	300.00
2000	Chateau Cantemerle, 5e Cru Classé, Haut-Medoc/Frankreich	150.00
2006	Chateau Cantemerle, 5e Cru classé, Haut-Medoc/Frankreich	99.00
2010	Chateau Cantemerle, 5e Cru classé, Haut-Medoc/Frankreich	99.00
2010	Chateau Sociando-Mallet AC, Cru Bourgeois, Haut-Medoc/Frankreich Jean Gautreau	110.00
2004	Chateau Cadet-Piola, Grand Cru Classé, Saint-Emilion/Frankreich	89.00
2000	Chateau Larmande, Grand Cru Classé, Saint-Emilion/Frankreich 1,50 l	199.00
1999	Chateau Larmande, Grand Cru Classé, Saint-Emilion/Frankreich 1,50 l	159.00

FLASCHENWEINE / WEIß 0,75 l

DEUTSCHLAND

2012	„Illusion“ Blanc deN, Meyer-Näkel, Ahr/Deutschland Spätburgunder weiss gekeltert	45.00
2016	„Huxelrebe Spätlese“, Framersheimer Zechberg, Rheinhessen/Deutschland Weingut Dr. Hinkel, 66,9% Restzucker, sehr gut zu scharfen Gerichten, vegan	42.00
2015	Volkacher Karthäuser Weisser Burgunder, Mainfranken/Deutschland	77.00

Juliuspital, Würzburg, Grosses Gewächs

2009	„BT“ Spätlese, Weissweincuvée, Mainfranken/Deutschland	99.00
2010	Juliuspital, Würzburg	
2017	Vorderer Winklerberg Grauburgunder, Grosses Gewächs, Baden/Deutschland Weingut Dr. Heger, Kaiserstuhl-Ihringen	62.00
2018	Weissburgunder „Vom Kalk“, QbA, Baden/Deutschland Weingut Gunderloch	38.00
2014/16	Asphodill Sylvaner Homburg Kallmiuth Grosses Gewächs, Franken Weingut Fürst Löwenstein, passt zu allen pikanten und scharfen Gerichten	65.00
2007	Riesling Auslese Markelsheimer Probstberg, Württemberg/Deutschland P. Fürst / Geisel, halbtrocken	49.00
2016	Doctor Riesling Grosses Gewächs, Geheimrat J. Wegeler, Mosel/Deutschland	79.00
2015	„Pechstein Forst“ Riesling Edition G.C. (Hochgewächs), Pfalz/Deutschland	155.00
2009	Weingut Dr. Bürklin-Wolf, ökologisch-dynamisch, trocken	199.00
2013/15	Niederhäuser Hermansberg Riesling Grosses Gewächs, Nahe/Deutschl. Gut Hermansberg, vorm. königl. preussische Staatsdomäne	82.00
2013	„Dorsheimer Burgberg“ Riesling Grosses Gewächs, Nahe/Deutschland Schlossgut Diel, Erste Lage VDP, trocken	95.00

DIGESTIF EDLE BRÄNDE

Grappa Sassicaia	40%	2 cl	10.00
Grappa Tignanello	40%	2 cl	8.00
Grappa Brancaia	43%	2 cl	8.00
Grappa Klar Levi Serafino	49%	2 cl	12.50

Acquavite di Fichidindia, Feige	43%	2 cl	6.50
Alisier (Elsbeere) F.Meyer	45 %	2 cl	6.50
Hasel-Geist, Dirker	40%	2 cl	6.00
Zitronengras-Geist, Dirker	44%	2 cl	6.50
Ziegler Sauerkirsch, Williams, Waldhimbeere,	43%	2 cl	8.00
Ziegler Marille, Quitte, Alte Zwetschge Mirabell	43 %	2 cl	9.00
Ziegler Nr.1 Wildkirsch	43%	2 cl	12.00
Rochelt Williams	50%	2 cl	17.00
Rochelt Weichsel, Quitte, Marille	50%	2 cl	19.00
Rochelt Vogelbeer, Inntaler Cuvée	50%	2 cl	23.00
Exotische Brände aus dem Hause Coreth 1772: die exotischen Früchte stammen aus den Royal Fruit Gardens in Chiang Mai/Thailand und werden in biologischer Anbauweise kultiviert			
Lychee	40 %	2 cl	16.00
Banane	40 %	2 cl	14.00
Tangerine	40%	2 cl	16.00
Niikki pure spirits Duftreis-destillat	40 %	2 cl	6.00

AKTION / PROMOTION: HUMMER / LOBSTER

VORSPEISE

Yum GUNG YAI - SALAD LOBSTER

Salat: 1/2 Hummer/Lobster, Zitronengras, thailändische Gewürze, mild oder scharf	30.00
1 ganzer Hummer/Lobster	60.00

HAUPTGANG

Gung yai shushi – Lobster in Shushi-Sauce

½ Hummer/Lobster in Shushi-Sauce (rote Curry-Basis), scharf	30.00
1 ganzer Hummer/Lobster in Shushi-Sauce /rote curry-Basis), scharf	60.00

gung yai prikpau – Lobster in prikpau-Sauce

½ Hummer/Lobster in Prikpau-Sauce (Kräuter), scharf	30.00
1 ganzer Hummer/Lobster in Prikpau-Sauce (Kräuter), scharf	60.00

FLASCHENWEINE / WEIß 0,75 NEUSEELAND / USA / ARGENTINIEN / SÜDAFRIKA

2017 Sauvignon Blanc Reserve Villa Maria, Clifford Bay, Estat Villa Maria	Malborough/Neuseeland	53.00
2013 White Stones Chardonnay, Grand Cru, Catena Zapata, Adrianna Vineyard	Mendoza/Argentinien	120.00

2015/16 Fryer's Cove Sauvignon Blanc, Fryer`s Cove, Bamboes Bay/Südafrika	45.00
2019 Sauvignon Blanc, kräftig, Neetlingshof Estate, Stellenbosch/Südafrika	30.00

FLASCHENWEINE / ROSÉ 0,75 l

2018 The Palm by Whispering Angel a.c., Rosé, Caves D'Esclans	42.00
2014 Whispering Angel AV, Rosè, Caves D'Esclans 1,5 l	85.00
2010 Les Clans Grand Cru, Rosè, Chateau D'Esclans	85.00
Château d'Esclans, Sacah Lichine, Côte de Provence/Frankreich	

