

*Weinkarte*

*&*

*Aperetive*

*&*

*Degetive*

# Aperetive

## Sekt

„ <i>Sir Eminenz</i> “ halbtrocken	0,1l	2,80€
„ <i>Sir Eminenz</i> “ halbtrocken	0,75l	17,00€

## Prosecco

“ <i>Cavazza</i> “ trocken	0,1l	2,80€
“ <i>Cavazza</i> “ trocken	0,75l	17,00€

“ <i>Hugo</i> “	0,2l	5,50€
“ <i>Aperol Spritz</i> “	0,2l	5,50€
“ <i>Münsterländer Aperetiv</i> “	0,2l	5,50€
„ <i>Gin Chilla</i> “ mit Soda	0,2l	4,90€
“ <i>Gin Chilla</i> “ mit Tonic	0,2l	5,50€
“ <i>Gin Chilla</i> “ mit Weißwein	0,2l	5,80€

# Hausweine von Kiefer

## Weißwein

<i>„Den Tag versüßen“</i>	0,25l	5,80€
lieblich, fruchtig, spritzig	0,75l	16,50€
<i>„Grau“</i>	0,25l	5,80€
trocken, Grauburgunder	0,75l	16,50€

## Rosèwein

<i>„Schmetterling im Bauch“</i>	0,25l	5,80€
feinherb, mineralisch fruchtig,	0,75l	16,50€

## Rotwein

<i>„Die Freude teilt“</i>	0,25l	5,80€
lieblich, fruchtig, die milde Versuchung	0,75l	16,50€
<i>„Über Grenzen geht“</i>	0,25l	5,80€
trocken, vollmundig feinfruchtig	0,75l	16,50€

Weißweinschorle	0,1l	3,00€
	0,25l	4,50€

## *Deutsche Weine*

<i>„Fruit de Mer“</i> Riesling	0,25l	4,50€
<i>„Pfälzer Landwein“</i> trocken, fruchtig,	1,0l	17,00€
<i>„Sonnenhof“</i> Riesling	0,25l	5,00€
feinherb Württemberg	1,0l	19,00€
<i>„Bercher“</i> Grauburgunder	0,25l	5,50€
trocken, mineralisch, Kaiserstuhl aus Baden	1,0l	20,00€
<i>„Tapps“</i> Oliver Zeter	0,25l	7,50€
trocken, frisch, fruchtig, unkompliziert, Pfalz	0,75l	22,00€
<i>„Fumè blanc“</i> Oliver Zeter	0,25l	8,50€
trocken, Sauvignon mit rauchigen Aromen, Pfalz	0,75l	24,50€
<i>„Schloss Vollrads“</i> Riesling	0,25l	8,50€
trocken, frisch, fruchtig, mineralisch Rheingau	0,75l	24,50€

## *Saison Wein*

<i>„R&amp;R“ Alde Gott</i>	0,25l	6,50€
Rivaner&Riesling trocken, elegant, leicht	0,75l	17,00€

\*\*\*

## *Deutscher Rosèwein*

<i>„Tapps“ Oliver Zeter</i>	0,25l	7,50€
trocken, saftig, beerig, leicht nussig,	0,75l	22,00€

\*\*\*

## *Deutsche Rotweine*

<i>„Wilder Roter“</i> Dornfelder	0,25l	4,50€
Cabernet, trocken, vollmundig, kräftig,	1,0l	17,00€
<i>„Scher“</i> Dornfelder	0,25l	5,50€
halbtrocken, vollmundig, harmonisch	0,75l	15,50€
<i>„Vitus“</i> Spätburgunder	0,25l	9,50€
trocken, feinfruchtig, elegant, schmelzig	0,75l	26,50€
<i>„Tapps“</i> Oliver Zeter	0,25l	8,00€
Merlot, trocken, fruchtig, weich	0,75l	24,00€

## *Französischer Wein*

<i>„Petit Chablis“</i> Blanc	0,25l	8,50€
Chardonnay trocken, frisch	0,75l	24,50€

## Italienische Weine

<i>"Baccolo"</i> Bianco	0,25l	5,50€
trocken, frisch und fruchtig,	0,75l	15,50€
<i>"Bardolino"</i> Chiaretto Rosè	0,25l	6,00€
trocken, fruchtig, frisch, harmonisch	0,75l	17,00€
<i>"Bardolino"</i> Classico Rotwein	0,25l	6,50€
trocken, fruchtig, leicht würzig	0,75l	18,50€
<i>„Sangiovese“</i> Terre Allegre	0,25l	5,50€
Puglio, trocken, leicht, fruchtig, weich	0,75l	15,50€

## Spanische Weine

„CAL Y CANTO“white	0,25l	6,00€
Lopez Mercie, Verdeja, trocken,	0,75l	17,00€
„CAL Y CANTO“Full Red	0,25l	5,50€
Tempranillo, trocken, saftig, frisch	0,75l	15,50€
„Primicia“ Reserva	0,25l	9,00€
Rioja, Tinto Fino trocken, fruchtig	0,75l	25,50€

## Geschlossener Wein

### Chile

„Terra Noble“Cabernet	0,75l	28,50€
Sauvignon, trocken,		
Aromen von roten Früchten und Schokolade und Rauch		



# *Deigestive*

## Lantenhammer

<i>Roter Williams Birne Brand</i>	2cl	4,80€
(unfiltriert) 42%		
<i>Waldhimbeergeist</i>	2cl	4,80€
(unfiltriert) 42%		
<i>Hazelnuss</i>	2cl	4,80€
im Slyrs Fass 42%		
<i>Williams Birne Frucht Cuveè 25%</i>	2cl	3,80€
<i>Sauerkirsch Frucht Cuveè 25%</i>	2cl	3,80€
<i>Walnuss Likör 30%</i>	2cl	3,50€
<i>Kaffee Likör 25%</i>	2cl	3,50€

## Grappa von Marzadro

Le Tratina <i>"Traditionale"</i>	2cl	3,90€
Le Trentina <i>"Morbida"</i>	2cl	4,20€
Le Diciotto <i>"Lune"</i>	2cl	4,20€
Giare <i>"Gewürztraminer"</i> Barrique	2cl	4,90€
Giare <i>"Amarone"</i> Barrique	2cl	4,90€
Giare <i>"Chardonnay"</i> Barrique	2cl	4,90€

