

			10 cl	
F - Champagne	Brut L-P	Laurent-Perrier		15.00
Spanien	Cava Brut nature	Babot		8.00
WEISSWEINE				
Schweiz				
<i>Wallis</i>	Petite Arvine Grand Métral	Provins	2008	8.00
<i>Waadt</i>	St.Saphorin La Belle Dame	Landolt Weine	2008	7.50
Österreich				
<i>Wachau</i>	Grüner Veltliner Federspiel Terrassen	Domäne Wachau	2009	8.00
<i>Kamptal</i>	Riesling Platin	Weingut Jurtschitsch	2008	9.00
Deutschland				
<i>Pfalz</i>	Chardonnay trocken	Markus Schneider	2009	8.00
Italien				
<i>Ligure di Pontente</i>	Cycnus (Pigato)	Poggio Gorleri	2009	9.00
Spanien				
<i>Valdeorras</i>	Gaba do Xil (Godello)	Telmo Rodriguez	2009	8.00
Südafrika				
<i>Walker Bay</i>	Viognier	Creations Wines	2009	8.50
ROSEWEIN				
Frankreich				
<i>Bordeaux</i>	Le Rosé de Canon la Gaffeliere	Comtes de Neipperg	2007	7.50
ROTWEINE				
Schweiz				
<i>Zürich</i>	Pinot Noir Pankraz barrique	Staatskellerei Zürich	2007	7.50
Österreich				
<i>Burgenland</i>	Zweigelt Föllikberg	Weingut Kollwentz	2007	8.00
Frankreich				
<i>Bordeaux-Graves</i>	Chateau Baret	Borie-Manoux	2005	10.00
Italien				
<i>Piemont</i>	Barbera d`Alba - Bricchet	Ca`Viola	2008	9.50
<i>Venetien</i>	Merlot Il Puro	Az.Agr. Astoria	2008	7.50
Spanien				
<i>Ribera del Duero</i>	Alconte	Bodegas Montecastro	2007	11.00
Südafrika				
<i>Stellenbosch</i>	The SMV (Shiraz-Mourvèdre-Viognier)	Simonsig	2008	8.00
SÜSSWEIN				
<i>Österreich-Burgenland</i>	Welschriesling TBA / 0.5 dl	Paul Rittsteuer	2005	10.00