

UNTER DEN LINDEN



**EINSTEIN**

## Fundstücke

Es fing an wie üblich, auf der Damentoilette des Lassimo-Hotels. Sasha tupfte gerade vor dem Spiegel ihren gelben Lidschatten nach, als sie neben dem Waschbecken auf dem Boden eine Tasche bemerkte, sicher die der Frau, deren Pinkeln sie durch die massive Tür der Kabine vage hören konnte. Oben in der Tasche steckte, gerade noch erkennbar, eine Brieftasche aus verblasstem grünen Leder. Im Rückblick war es für Sasha sonnenklar, dass das blinde Vertrauen der Frau sie provoziert haben musste: *Wir leben in einer Stadt, wo die Leute dir die Haare vom Kopf stehlen, wenn du ihnen auch nur die geringste Gelegenheit gibst, und du lässt deinen Kram in aller Öffentlichkeit herumliegen und glaubst, dass er bei deiner Rückkehr noch auf dich wartet?*

Dieses Verhalten löste in ihr den Drang aus, der Frau eine Lehre zu erteilen. Aber dieser Wunsch war nur ein Vorwand, hinter dem sich das Gefühl verbarg, das Sasha dabei immer überkam: diese pralle, zarte Brieftasche, die sich ihrer Hand darbot - es wäre zu langweilig, zu alltäglich, sie einfach liegen zu lassen, statt den Moment beim Schopf zu packen, die Herausforderung anzunehmen, den Sprung zu machen, den Wurf zu wagen, alle Vorsicht in den Wind zu schlagen, gefährlich zu leben ("Schon verstanden", sagte Coz, ihr Therapeut) und sich das Scheißteil endlich zu schnappen.

"Sie meinen, sie zu stehlen."

---

*Jennifer Egan: „Der größere Teil der Welt“*

*Erschienen im Verlag Schöffling & Co*

*Ausgesucht von Claudius Seidl*

# FRÜHSTÜCK Breakfast

mit Brotkorb und Butter | with a selection of bread and butter

## Pariser Frühstück **6,00**

Croissant, Madeleine, Baguette, Marmelade  
Croissant, baguette, Madeleine, jam

## Wiener Frühstück **7,00**

2 Eier im Glas mit Schnittlauch,  
Marillenmarmelade  
2 boiled eggs with chives served in a glass,  
Austrian apricot jam

## New Yorker Frühstück **7,00**

Sesam Bagel mit gebeiztem Lachs, Tomaten,  
Eisbergsalat, Frischkäse und Meerrettich  
Sesame bagel, graved salmon, tomatoes,  
Philly and horseradish

## Sylter Frühstück **15,00**

Marinierte Shrimps, gebeizter Lachs mit  
Meerrettich, geräucherter Heilbutt  
Marinated shrimp, graved salmon with  
horseradish, smoked halibut

## Triestiner Frühstück **13,50**

Parmaschinken, Salami,  
Bresaola, Bel Paese, Fontina  
Parma ham, salami, bresaola,  
Bel Paese, Fontina

## Schweizer Frühstück **13,50**

Emmentaler, Kräuterfrischkäse,  
Brie, Büffelmozzarella, Fontina, Rohkost  
Emmental, cream cheese with herbs, Brie, buffalo  
Mozzarella, Fontina, vegetable sticks

## Vegetarisches Frühstück **11,50**

Avocadomousse, halbgetrocknete Tomaten, Roh-  
kost, Ziegenquark, Ricotta mit Beeren  
und Ahornsirup Avocado mousse, sundries  
tomatoes, vegetable sticks, ricotta with berries  
and maple syrup

### Einstein Sonntagsfrühstück

Auf der Etage: Große Auswahl an Fleisch- und  
Käsespezialitäten, gebeizter Lachs, gekochtes  
Ei, Naturjoghurt mit frischem Obst, Beeren und  
Ahornsirup, Croissant und Brötchen, Marmelade  
und Honig Grand selection of cold cuts and  
cheeses, graved salmon, yoghurt with fresh fruit,  
berries and maple syrup, croissant and bread, jam  
and honey

**1 Person** | 1 Person **16,00**

**2 Personen** | 2 Persons **29,00**

Frühstück Mo-Fr 7:00 - 12:00 | Sa-So 8:00 - 17:00

Breakfast Mo-Fr 7am - 12am | Sa-Su 8am - 5pm

## WEITERE EMPFEHLUNGEN

Further Recommendations

|   |              |  |             |
|---|--------------|--|-------------|
| <b>2 Spiegeleier auf Toast</b><br>2 eggs sunny side up on toast   | <b>6,00</b>  | <b>Avocado mit Hüttenkäse &amp; Gemüsesticks</b><br>Avocado, cottage cheese & vegetable sticks | <b>6,50</b> |
| <b>2 Eier mit Speck</b><br>Bacon and 2 eggs   | <b>7,50</b>  | <b>FrISCHE Früchte</b><br>Portion of fresh fruit   | <b>9,50</b> |
| <b>2 Eier mit Schinken</b><br>Ham and 2 eggs  | <b>7,50</b>  | <b>Birchermüsli mit frischen Früchten</b><br>Bircher muesli with fresh fruit                   | <b>8,50</b> |
| <b>2 Eier im Glas mit Schnittlauch</b><br>2 boiled eggs with chives served in a glass   | <b>5,50</b>  | <b>Joghurt oder Quark mit frischen Früchten</b><br>Yoghurt with fresh fruit                    | <b>8,00</b> |
| <b>Gekochtes Ei</b><br>Boiled egg   | <b>2,00</b>  | <b>Portion Naturjoghurt</b><br>Yoghurt   | <b>3,50</b> |
| <b>Rührei Natur oder mit Kräutern</b><br>Scrambled eggs plain or with fresh herbs   | <b>6,50</b>  | <b>Portion Magerquark</b><br>Curd cheese   | <b>3,50</b> |
| <b>Rührei mit frischem Lachs</b><br>Tomaten, Spinat, Zwiebeln<br>Scrambled eggs with fresh salmon<br>tomatoes, spinach and onions | <b>9,50</b>  | <b>Croissant</b><br>Croissant  | <b>2,50</b> |
| <b>Omelette   Omlette</b><br>Feta, Spinat, Zwiebeln und Kirschtomaten<br>Feta Cheese, spinach, onions and cherry tomatoes         | <b>9,50</b>  | <b>Mandelcroissant</b><br>Almond croissant   | <b>3,40</b> |
| <b>Bauernfrühstück   Frittata</b><br>mit Kartoffeln, Speck und Zwiebeln<br>with potatoes, bacon and onions                        | <b>9,50</b>  | <b>Pain au chocolat</b><br>Pain au chocolat  | <b>3,00</b> |
| <b>Eggs Benedict</b><br>Eggs Benedict   | <b>10,50</b> | <b>Portion Butter oder Margarine</b><br>Extra butter or margarine                              | <b>1,00</b> |
|   |              | <b>Portion Marmelade, Honig, Ahornsirup</b><br>Extra jam, honey or maple syrup                 | <b>1,50</b> |
|   |              | <b>Portion Nutella</b><br>Nutella  | <b>1,50</b> |

# HAUSGEMACHTE KUCHEN & TORTEN

Homemade Cakes

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Käsekuchen</b>  | <b>4,50</b> |
| German cheese cake   |             |
| <b>Mohnkuchen</b>  | <b>4,50</b> |
| poppy seed cake  |             |
| <b>Obsttartes</b>  | <b>4,50</b> |
| Fruit tarts  |             |
| <b>Sachertorte</b>   | <b>5,50</b> |
| Viennese chocolate cake  |             |
| <b>Portion Schlagsahne</b>   | <b>1,50</b> |
| Whipped cream  |             |
| <b>Einstein Apfelstrudel</b>   | <b>8,00</b> |
| mit Vanille-Sauce, Vanille-Eis oder Sahne  |             |
| Apple strudle "Einstein" – choose vanilla<br>sauce, vanilla ice cream or whipped cream |             |

## EIS Ice Cream

### Milcheis | Ice Cream

Vanille, Schokolade, Walnuss,

Pistazie, Erdbeere

vanilla, chocolate, walnut, pistachio,

strawberry

### Sorbet | Sorbet

Zitrone, Cassis, Passionsfrucht

lemon, cassis, passion fruit

|   |             |
|---|-------------|
| <b>pro Kugel</b>   per scoop                    | <b>1,50</b> |
| <b>mit Sahne</b>   with whipped cream           | <b>1,50</b> |
| <b>mit frischen Früchten</b>   with fresh fruit | <b>5,00</b> |

# ÖSTERREICHISCHE SPEZIALITÄTEN

mit Natursauerteigbrot auf dem Holzbrett

Austrian specialties

with natural sour dough bread served on a wooden board

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Auswahl von Alpenkäse</b>                             | <b>16,00</b> |
| mit Liptauer und eingelegtem Rettich                     |              |
| Selection of alpine cheese                               |              |
| with Austrian cream cheese and pickeld radish            |              |
| <b>Auswahl von Alpenschinken</b>                         | <b>16,00</b> |
| Mocetta, Bauchspeck, Alpenschinken, Rindwurz             |              |
| mit Liptauer und eingelegtem Rettich                     |              |
| Selection of Austrian cold cuts                          |              |
| with Austrian cream cheese and pickeld radish            |              |
| <b>Auswahl von Alpenschinken und Alpenkäse</b>           | <b>18,00</b> |
| mit Liptauer und eingelegtem Rettich                     |              |
| Selection of alpine cold cuts and cheese                 |              |
| with Austrian cream cheese and pickeld radish            |              |
| <b>Käsekrainer</b>   Cheesekrainer                       | <b>7,50</b>  |
| mit grünen eingelegten Peperoni, Kren, Senf und Semmel   |              |
| with green pickeld peppers, horseradish, musterd and bun |              |

## SANDWICHES

mit Natursauerteigbrot getoastet

with toasted natural sourdough bread

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Liptauer</b>   Austrian cream cheese               | <b>6,50</b>  |
| Frischkäse mit frischem Schnittlauch                  |              |
| cream cheese with chives                              |              |
| <b>Avocado</b>   Avocado                              | <b>6,50</b>  |
| mariniert mit Ofentomaten                             |              |
| marinated with oven tomatoes                          |              |
| <b>Alpenschinken</b>   Alpine ham                     | <b>7,50</b>  |
| mit frischem Kren und eingelegtem Rettich             |              |
| with fresh horseraddish and pickled radish            |              |
| <b>Lachstatar</b>   Salmon tartare                    | <b>8,50</b>  |
| von geräuchertem und mariniertem Lachs                |              |
| smoked and marinated salmon                           |              |
| <b>Classic Club Sandwich</b>   Classic Club Sandwich  | <b>12,00</b> |
| Putenbrust, gebratener Speck, Tomaten,                |              |
| Eisbergsalat und Mayonnaise                           |              |
| Turkey, bacon, tomatoes, iceberg salad and mayonnaise |              |
| <b>mit Pommes frites</b>                              | <b>3,50</b>  |
| add french fries                                      |              |
| <b>mit kleinem Salat</b>                              | <b>4,50</b>  |
| add green side salad                                  |              |

## GETRÄNKE Drinks

|                                      |            |             |
|--------------------------------------|------------|-------------|
| <b>Rheinsberger Preussenquelle</b>   | Fl. 0,275l | <b>3,30</b> |
| Still & medium                       | Fl. 0,75l  | <b>6,20</b> |
| <b>San Souci</b>                     | Fl. 0,75l  | <b>7,00</b> |
| Sprudelnd   sparkling water          |            |             |
| <b>Hausgemachter Eistee</b>          | Glas 0,3l  | <b>3,60</b> |
| Homemade ice tea                     |            |             |
| <b>Naturtrüber Apfelsaft</b>         | Glas 0,3l  | <b>3,50</b> |
| Organic apple juice                  |            |             |
| <b>Rhabarbersaft</b>                 | Glas 0,3l  | <b>4,00</b> |
| Rhubarb juice                        |            |             |
| <b>Schorle</b>                       | Glas 0,3l  | <b>3,50</b> |
|                                      |            |             |
| <b>Van Nahmen Säfte</b>              | Fl. 0,25l  | <b>6,50</b> |
| Williams Birnensaft   pear           |            |             |
| Dornfelder Traubensaft   grape       |            |             |
| Weisser Pfirsichsaft   peach         |            |             |
|                                      |            |             |
| <b>Frisch gepresster Orangensaft</b> | Glas 0,15l | <b>4,00</b> |
| freshly squeezed orange juice        | Glas 0,3l  | <b>7,50</b> |
|                                      |            |             |
| <b>Soda Citron</b>                   | Glas 0,3l  | <b>3,50</b> |
| mit frischer Zitrone                 |            |             |
| with fresh lemon                     |            |             |
| <b>Coca Cola/ light/ zero</b>        | Fl. 0,2l   | <b>3,50</b> |
| <b>Orangina</b>                      | Fl. 0,25l  | <b>3,50</b> |
|                                      |            |             |
| <b>Schweppes Tonic Water</b>         | Fl. 0,2l   | <b>3,50</b> |
| <b>Schweppes Ginger Ale</b>          | Fl. 0,2l   | <b>3,50</b> |
| <b>Schweppes Bitter Lemon</b>        | Fl. 0,2l   | <b>3,50</b> |

## BIER Beer

|  |           |             |
|--|-----------|-------------|
| <b>König Pilsener vom Fass</b>         | 0,3l      | <b>4,00</b> |
| Fass   draft                           |           |             |
| <b>Diebels Alt</b>                     | Fl. 0,3l  | <b>4,00</b> |
| Alt Bier   Dark beer                   |           |             |
|  |           |             |
| <b>Unertl</b>                          | Fl. 0,5l  |             |
| Hefeweizen Hell   light                |           | <b>5,50</b> |
| Hefeweizen Dinkel   spelt              |           | <b>5,50</b> |
| Hefeweizen Alkoholfrei   non-alcoholic |           | <b>5,50</b> |
|  |           |             |
| <b>Jever alkoholfrei</b>               | Fl. 0,3l  | <b>4,00</b> |
| Pilsner non-alcoholic                  |           |             |
|  |           |             |
| <b>Radler</b>                          | Fass 0,3l | <b>4,00</b> |
| Shandy                                 |           |             |

## UNSERE APERITIF EMPFEHLUNG

We recommend

**Hugo** **9,00**  
Holunderblütensirup, Riesling Sekt, Sodawasser, Limette, Minze

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

We recommend

**2016 Rose Clarette** **32,00**  
Weingut Knipser, Pfalz  
Flasche *bottle* 0,75l

## VORSPEISEN Starter

**Geeiste Gurkenkaltschale** mit Lachstatar . . . . . **9,50**  
**Diced cucumber soup** with salmon tartare

**Rindsuppe** mit Frittaten . . . . . **7,50**  
**Beef consommé** with thinly cut pancakes

**Salatherzen** mit knusprigen Brotwürfeln, Senfdressing und Belper Knolle . . . . . **11,00**  
**Lettuce hearts** with crispy breadcrumbs, mustard dressing and Belper tuber  
mit gerösteten Garnelen pro Stück / with roasted shrimps per piece **3,00**

**Marinierter Tafelspitz** mit Käferbohnen und Kürbiskernöl . . . . . **14,00**  
**Cold marinated beef salad** beet beans and pumpkin seed oil

**Bauernsalat** mit Schafskäse, Tomaten und Feldgurken . . . . . **14,50**  
**Farmer's salad** with sheep cheese, tomatoes and field cucumbers

**Matjesfilet 2017** mit grünen Speckbohnen und Hausfrauensauce . . . . . **16,50**  
**Matjes filet 2017** with green bacon beans and housewife sauce

**Kabeljau im Limettensaft** mit mariniertem Tomaten-Paprikagemüse . . . . . **16,50**  
**Codfish ceviche** with marinated tomatoes and peppers

**Roastbeef** mit Sauce Remoulade. . . . . **16,00**  
**Roastbeef** with sauce remoulade  
mit Braterdäpfeln / add roasted potatoes **3,50**

## HAUPTGÄNGE Main Course

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Steirischer Backhendlsalat</b> mit Kopfsalat, Kürbiskernpesto und Buttermilchdressing . . . . . | <b>16,00</b> |
| <i>Styrian chicken salad</i> with lettuce, pumpkin seed pesto and buttermilk dressing              |              |
| <b>Risotto</b> mit jungen Erbsen und grünem Spargel(vegetarisch) . . . . .                         | <b>16,00</b> |
| <i>Risotto</i> with young peas and green asparagus (vegetarian)                                    |              |
| <b>Wiener Backhendl</b> mit Erdäpfelsalat . . . . .  | <b>21,00</b> |
| <i>Traditional fried chicken</i> with potato salad   |              |
| <b>Wiener Saftgulasch</b> mit Serviettenknödeln . . . . .  | <b>19,00</b> |
| <i>Goulache Vienne Style</i> with dumplings  |              |
| <b>Tafelspitz mit Apfelkren</b> Schnittlauchsauce und Braterdäpfeln . . . . .                      | <b>22,00</b> |
| <i>Tafelspitz with apple-horseradish</i> chive sauce and fried potatoes                            |              |
| <b>Wiener Schnitzel</b> <b>Wiener Schnitzel</b> . . . . .  | <b>25,00</b> |
| <b>Kleines Wiener Schnitzel</b> <b>Small Wiener Schnitzel</b> . . . . .                            | <b>19,00</b> |
| <i>Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Gurkensalat / parsley potatoes and cucumber salad</i>   |              |
| <b>Kartoffelknockerln</b> in Paradeissauce und Kopfsalat mit Buttermilchmarinade . . . . .         | <b>15,00</b> |
| <i>Potato gnocchi</i> In tomato sauce and lettuce with buttermilk marinade                         |              |

## DESSERT Dessert

|   |                      |
|---|----------------------|
| <b>Einstein Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce . . . . .                                 | <b>8,00</b>          |
| <i>Homemade apple strudel</i> mit vanilla sauce   |                      |
| <b>Wachauer Marillen Palatschinken</b> mit geeister Vanillesauce . . . . .              | <b>9,50</b>          |
| <i>Wachauer apricot Palatschinken</i> with iced vanilla sauce ( <b>Austrian crêpe</b> ) |                      |
| <b>Brandteig Krapferl</b> mit dunkler Schokoladensauce und Konditorcreme . . . . .      | <b>9,50</b>          |
| <i>Choux</i> with dark chocolate sauce and confectioner cream                           |                      |
| <b>Topfenknödel</b> mit Briochebröseln und warmer Himbeersauce . . . . .                | <b>9,00</b>          |
| <i>Cured cheese dumplings</i> with brioche crumbs and warm raspberry sauce              |                      |
| <b>Marinierte Erdbeeren</b> mit Vanillehalbgefrorenem . . . . .                         | <b>9,50</b>          |
| <i>Marinated strawberries</i> with vanilla parfait                                      |                      |
| <b>Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschenröster . . . . .                                     | <b>9,50</b>          |
| <i>Kaiserschmarrn</i> with plum compote   |                      |
|   | 2 Personen / for two |
|   | <b>16,00</b>         |
| <b>Auswahl von Alpenkäse</b> mit Liptauer und eingelegtem Rettich . . . . .             | <b>16,00</b>         |
| <i>Selection of alpine cheese</i> with Austrian cream cheese and pickled radish         |                      |

*Küchenschluss 22:00 Uhr*

## APERITIF UND COCKTAILS

**Aperol Spritz** 8,00

Aperol, Riesling Sekt, Orange

**Bellini** 9,00

Pfirsich, Winzersekt

**Mimosa** 9,00

Frischer Orangensaft, Winzersekt

**Bloody Mary** 10,00

Wodka, Tomatensaft, Pfeffer, Worcestershire,  
Sellerie

**Americano** 9,00

Campari, Antica Formula, Soda

**Sbagliato** 11,00

Campari, Antica Formula, Winzersekt

**Gin Martini** 10,00

London Dry Gin, Noilly Prat, Olive

**Espresso Martini** 10,00

Wodka, Espresso, Kaffeelikör, Irish Cream

**Moscow Mule** 9,00

Wodka, Limette, Ginger Beer

**Mojito** 10,00

Weißer Rum, Limette, Zucker, Minze, Soda

**Caipirinha** 10,00

Cachaca, Limette, Zucker

**Shirley's New Temple** (alkoholfrei) 6,00

Frische Minze, frischer Orangensaft, Zitrone, Soda

**Cucumber Coool** (alkoholfrei) 6,00

Gurke, Apfel, Ingwer, Zitrone, Zucker, Soda

## OFFENE WEINE 0,1l IM GLAS

**2015 Grüner Veltliner „Am Berg“** 5,00

Bernard Ott, Feuersbrunn, Wagram

**2015 Riesling Schieferterrassen** 7,00

Heymann-Löwenstein, Mosel

**2016 Weißburgunder Bio** 4,50

Judith Beck, Burgenland

**2016 Rosé Clarette** 5,50

Knipser, Pfalz

**2015 Blaufränkisch** 5,00

Reinhold Krutzler, Burgenland

**2015 Spätburgunder trocken** 6,50

Meyer-Näkel, Ahr

**2015 Côte du Rhône** 5,00

Château St. Cosme, Rhône

**2013 Beereauslese Cuvée** 0,05l IM GLAS 7,00

Kracher, Burgenland

## CHAMPAGNER 0,1l IM GLAS

**Altenkirch Riesling brut, Winzersekt** 6,50

**Cordon Bleu Brut, De Venoge** 12,00

## CHAMPAGNER FLASCHEN

**Altenkirch Riesling brut** 36,00

**Cordon Bleu Brut, De Venoge** 75,00

**Duval-Leroy Rosé** 89,00

**Jacquesson 739** 100,00

**Ruinart Rosé** 120,00

**Krug Grande Cuvée** 225,00

## WEISSWEINE

### ÖSTERREICH

|  |               |
|--|---------------|
| <b>2016 Weißburgunder Bio</b>                  | <b>30,00</b>  |
| Weingut Judith Beck, Burgenland                |               |
| <b>2016 Gelber Muskateller</b>                 | <b>42,00</b>  |
| Weingut Neumeister, Steiermark                 |               |
| <b>2015 Hausmarke "Super Naturel"</b>          | <b>45,00</b>  |
| Weingut Moric, Großhöflein, Burgenland         |               |
| <b>2014 Chardonnay Leithaberg DAC</b>          | <b>45,00</b>  |
| Weingut Gernot Heinrich, Neusiedlersee         |               |
| <b>2015 Ried STEINSETZ Grüner Veltliner</b>    | <b>48,00</b>  |
| Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal            |               |
| <b>2014 Grüner Veltliner Federspiel</b>        | <b>48,00</b>  |
| Weingut Emmerich Knoll, Wachau                 |               |
| <b>2015 Sauvignon Blanc Steirische Klassik</b> | <b>48,00</b>  |
| Weingut Albert Neumeister, Südsteiermark       |               |
| <b>2014 AXPOINT Grüner Veltliner Smaragd</b>   | <b>95,00</b>  |
| Weingut Hirtzberger, Wachau                    |               |
| <b>2013 Chardonnay Gloria</b>                  | <b>115,00</b> |
| Weingut Kollwentz, Neusiedlersee-Hügelland     |               |

### DEUTSCHLAND

|  |              |
|--|--------------|
| <b>2015 DÖNNHOFF Weißburgunder</b>     | <b>38,00</b> |
| Weingut Hermann Dönnhoff, Nahe         |              |
| <b>2015 Grauburgunder</b>              | <b>48,00</b> |
| Weingut Knipser, Pfalz                 |              |
| <b>2015 Weißburgunder Pulverbuck</b>   | <b>48,00</b> |
| Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl      |              |
| <b>2015 Riesling Schieferterrassen</b> | <b>48,00</b> |
| Weingut Heymann-Löwenstein, Mosel      |              |
| <b>2014 Riesling "Terra Montosa"</b>   | <b>58,00</b> |
| Weingut Georg Breuer, Rheingau         |              |
| <b>2014 Riesling Aulerde GG</b>        | <b>85,00</b> |
| Weingut Philipp Wittmann, Rheinhessen  |              |

### FRANKREICH

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| <b>2015 Sancerre</b>             | <b>42,00</b> |
| Gérard Boulay, Loire             |              |
| <b>2014 Bourgogne Chardonnay</b> | <b>45,00</b> |
| Bachelet-Monnot, Burgund         |              |
| <b>2014 Chassagne Montrachet</b> | <b>95,00</b> |
| Bernard Moreau, Burgund          |              |

## ROTWEINE

### ÖSTERREICH

|   |               |
|---|---------------|
| <b>2015 Blaufränkisch</b>                           | <b>32,00</b>  |
| Weingut Reinhold Krutzler, Südburgenland            |               |
| <b>2015 Blauer Zweigelt</b>                         | <b>35,00</b>  |
| Weingut Gernot Heinrich, Neusiedlersee              |               |
| <b>2013 Blaufränkisch</b>                           | <b>42,00</b>  |
| Weingut Moric, Großhöflein, Burgenland              |               |
| <b>2014 Heideboden (Zweigelt/Blaufr.St.Laurent)</b> | <b>45,00</b>  |
| Weingut Judith Beck, Neusiedlersee                  |               |
| <b>2008 Sankt Laurent- Schafleiten</b>              | <b>60,00</b>  |
| Weingut Judith Beck, Neusiedlersee                  |               |
| <b>2014 Blaufränkisch Leithaberg DAC BIO</b>        | <b>65,00</b>  |
| Weingut Heinrich, Burgenland                        |               |
| <b>2013 Moric Reserve Blaufränkisch</b>             | <b>78,00</b>  |
| Weingut Moric, Großhöflein, Burgenland              |               |
| <b>2011 Eichkogel (Blaufränkisch/Zweigelt)</b>      | <b>78,00</b>  |
| Weingut Kollwentz, Burgenland                       |               |
| <b>2014 Schwarz ROT (Zweigelt)</b>                  | <b>115,00</b> |
| Weingut Johann Schwarz, Burgenland                  |               |

### DEUTSCHLAND

|  |               |
|--|---------------|
| <b>2015 Spätburgunder trocken</b>                    | <b>45,00</b>  |
| Weingut Meyer-Näkel, Ahr                             |               |
| <b>2015 Spätburgunder trocken</b>                    | <b>48,00</b>  |
| Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl                    |               |
| <b>2012 Spätburgunder Kalkmergel</b>                 | <b>60,00</b>  |
| Weingut Gebrüder Knipser, Pfalz                      |               |
| <b>2013 Spätburgunder Blauschiefer</b>               | <b>62,00</b>  |
| Weingut Meyer-Näkel, Ahr                             |               |
| <b>2009 Syrah trocken</b>                            | <b>80,00</b>  |
| Weingut Markus Schneider, Pfalz                      |               |
| <b>2009 Cuvée X (Cabernet S./Merlot/Cabernet F.)</b> | <b>115,00</b> |
| Weingut Gebrüder Knipser, Pfalz                      |               |

### FRANKREICH

|                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| <b>2015 Côte du Rhône</b>        | <b>35,00</b>  |
| Château St. Cosme, Rhône         |               |
| <b>2013 Bourgogne Pinot Noir</b> | <b>45,00</b>  |
| Bernard Moreau, Burgund          |               |
| <b>2012 Chambolle-Musigny</b>    | <b>100,00</b> |
| Domaine Arlaud, Burgund          |               |