

## Alkoholische Getränke

---



**Aperol Spritz**

9  
€



**Hugo**

9  
€



**Weißer Martini**



**Campari-Orange**

## Pasta

---



**Lachs**

10  
16  
€

## Grillgerichte

---



**Zürcher Geschnetzeltes**

26  
€

## Cocktails

---



**Handbohrer**

9  
€



**Negroni**

## Spirituosen

---



**Americano**

1



**Absolut**

## Boxen

---



**Thunfisch-Sashimi**

18  
€

## Main Course

---



**TOMATENESSENZ**

## Cocktails 0,5l

---



**Leidender Bastard**

11  
€

## Weltspeisen

---



**Original Wiener Schnitzel**

25  
€

## Obst

---



**Birne**

10  
€

## Pizza - mini

---



**Margaritha**

10  
€

## Roseweine

---



**Rosé vom Stein Blaufränkisch Merlot, Weingut Prieler, Burgenland, Österreich**

29  
€



**Roseri Vigneti Storici Valentesi Chiaretto, Azienda Agricola Cà Maiol, Lombardei, Italien**

30  
€

## Pizza-Mini Ø 22cm

---



**Manhattan**

## Aperitivo

---



**Crodino Alkoholfrei**

## Unsere Weinempfehlung

---



**Pinot blanc, Haus Klosterberg Weingut Markus Molitor Mosel**



**Anima Negra, Mallorca**

## Italien

---



**Tormaresca Chardonnay Puglia IGT Cantina Tormaresca, Apulien**

30  
€



**Pinot bianco, Lageder Südtirol**

33  
€



**Prestige Lugana DOP Cantina Azienda Agricola Cà Maiol, Lombardei**

35  
€



**Langhe Arneis DOC Cantina Cordero di Montezemolo, Piemont**

35  
€



**Vermentino Bolgheri DOC Cantina Antinori-Tenuta Guado al Tasso, Toscana**

40  
€



**Pinot Grigio IGT Cantina Jermann, Friaul**

49  
€



**Barbera d`alba DOC Cantina Prunotto, Piemont**

38  
€



**Pèppoli Chianti Classico DOCG Cantina Antinori-Tenuta, Toscana**

45  
€



**Sabazio Rosso di Montepulciano DOC Cantina Antinori-Tenuta, Toscana**

35  
€



**Brunello di Montalcino, Altesino, Toscana**

66  
€



**Casanova di Neri DOCG Brunello di Montalcino, Toscana**

110  
€

## Deutschland

---



**Weissburgunder Klumpp, Weingut Klumpp, Baden**

29  
€



**Riesling Satyricus, Weingut Dr. Loosen, Mosel**

29  
€



**Grauburgunder Oktav, Weingut Dr. Heger, Baden**

31  
€



**Pinot blanc, Weingut Markus Molitor, Mosel**

32  
€



**Weißburgunder, Weingut Schäfer-Fröhlich, Nahe**

33  
€



**Weissburgunder, Weingut Van Volxem, Saar**

33  
€



**Riesling Robert Weil, Weingut Robert Weil, Rheingau**

35  
€



**Blanc de Noir "Illusion Eins", Weingut Mayer-Näkel, Ahr**

42  
€



**Chardonnay, Weingut Dreissigacker, Rheinhessen**

43  
€



**Riesling Kunststück, Weingut Künstler, Rheingau**

48  
€



**Riesling Ungeheuer Großes Gewächs, Weingut Mosbacher, Pfalz**

58  
€



**Walsheimer Silberberg Spätburgunder QbA trocken, Weingut Pfaffmann, Pfalz**

28  
€



**Spätburgunder Kaliber Weingut Adams, Rheinhessen**

33  
€



**Zweigelt, Weingut Beurer, Württemberg**

35  
€



**Pinot Noir, Anette Closheim, Nahe**

38  
€



**Spätburgunder QbA trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr**

40  
€



**"Das kleine Kreuz", Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurent  
Weingut Rings, Pfalz**

49  
€

## Österreich

---



**Grüner Veltliner Federspiel, Weingut Ried Kollmitz, Domäne Wachau**

35  
€



**Morillon Classique, Weingut Skoff, Steiermark**

35  
€



**Pinot blanc Seeberg, Weingut Prieler, Burgenland**

36  
€



**Grüner Veltliner Spies, Weingut Angerer, Kamptal**

38  
€



**Sauvignon blanc Steirische Klassik, Weingut Tement, Steiermark**

41  
€



**Langenloiser Spiegel, Grau- und Weißburgunder trocken Weingut Bründlmayer,  
Kamptal**

49  
€



**Zweigelt Rebencuvée, Weingut Glatzer, Carnuntum**

33  
€



**Blaufränkisch Johanneshöhe, Weingut Prieler, Burgenland**

33  
€



**Selection Sankt Laurent, Weingut Juris, Burgenland**

40  
€



**The Butcher Blaufränkisch, Weingut Schwarz, Neusiedlersee**

49  
€



**Fraternitas – Bruderschaft, Weingut Wellanschitz, Burgenland**

63  
€



**Pinot Noir Siglos, Weingut Gesellmann, Burgenland**

68  
€



**Opus Eximium Nr. Magnumflasche, Weingut Gesellmann, Burgenland**

82  
€

## Frankreich

---



**Les Caillottes Blanc Sancerre AOC Domaine Bernard Reverdy, Loire**

39  
€



**Pouilly Fuissé, Domaine Ferret, Burgund**

50  
€



**"La Lauzerette" AOP Domaine Champ Long, Côte du Rhône**

32  
€





**Château Le Pin Beausoleil, Bordeaux Superieur**

48  
€

## Spanien

---



**Baron de Ley Reserva, Baron de Ley S.A., Rioja**

33  
€



**Celeste Tempranillo, Miguel Torres, Ribera del Duero**

37  
€



**Sio Mantonegro, Bodegas Ribas, Mallorca**

55  
€



**Ribera del Douero Reserva, Hacienda Monasterio**

78  
€

## Dessertwein

---



**Beerenauslese Chardonnay Welschriesling, Weinlaubenhof Kracher, Neusiedlersee**

## Hauptgänge Fisch

---



**Steinbutt**

28  
€

## Vorspeisen

---



**Ziegenkäse Brûlée**

14  
€



**Husumer Rindertatar**

17  
€

## Suppen

---



**Dreierlei Süppchen**

13  
€

## Hauptspeisen

---



**Backhendl (im Korb serviert)**

20  
€



**Bentheimer Schwein**

25  
€



**Geschmortes Rinderbäckchen**

26  
€



**Mieral Huhn**

26  
€



**Island Kabeljau**

27  
€



**Beef von José Gordon**

35  
€

## Gänge #2

---



**Walisischer Lammrücken**

## Gänge #3

---



**Gebr. Island Kabeljau**



**Mieral Bressehuhn**

## Gänge #4

---



**Birnen Crème Schnitte**

## Warme Vorspeisen

---



**Röhrlsalat (Löwenzahn**

16  
€

## Zuckerbäckerei

---



**Tonkabohne-Crème Brûlée**

8  
€



**Apfel-Rhabarbertörtchen**

11  
€



**Topfenschmarren**

## Champagner & Co.

---



**Wegeler Gutssekt**

37  
€



**Taittinger Prélude Brut**

78  
€

## Apéritif - Cocktails

---



**JOSEPH'S Darling**

9  
€



**Dying Bastard**

11  
€



**Dead Bastard**

11  
€



**Sacerac**

10  
€



**Cucumber Kamikaze**

10  
€



**Martinis Cocktails**

## **Rabenklassiker und Regionales**

---



**Junge Blattsalate**

15  
€

## **PROSECCO SPRITZ**

---



**Taittinger Brut Reserve**

64  
€

## **Nicht kategorisiert**

---



**Risotto**

8  
15  
€



**Rosa Gin**

9  
€



**Oloroso Secco "Alfonso"**



**Medium Dry "Cristina"**



**Beiwagen**

10  
€



**Nachtisch**