

PÉZ REGINA – WILLKOMMEN IM TAL DES LICHTS



SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLT.
EHRlich EINGESCHENKT.

OFFENE WEINE (1 DL)

WEISS

RIESLING SILVANER 6.00
100 % Klassikwein
Jürg Obrecht, Jenins

ANGHELIA BIANCO IGT 5.00
Santadi, Sardinien
Trauben: Nuragus und Vermentino

LUGANA DOC 7.00
Azienda Agricola Pilandro,
Gardasee, Lombardei
Traube: 100 % Trebbiano

ROSÉ Nur Juni bis Ende September

**ROSÉ BELLISSIME
CÔTES DU RHÔNE AOC BIO** 6.50
Alain Jaume
Trauben: 40 % Syrah, 40 % Grenache und
20 % Mourvèdre (Monastrell)

ROT

PINOT NOIR 6.00
100 % Jeninser AOC
Jürg Obrecht, Jenins

ANGHELIA ROSSO IGT 5.00
Santadi, Sardinien
Traube: 100 % Vermentino Nuragus

**FINALE GRANDE IGP
PRIMITIVO NEGROAMARO** 7.00
Compagnia Mediterranea, Apulien
Trauben: 60 % Primitivo und
40 % Negroamaro

Weitere Mengen berechnen wir immer pro dl.
Gerne servieren wir Ihnen auch die passende
Flasche. Nicht vollständig konsumierte Flaschen
verkorken wir Ihnen sehr gerne zum Mitnehmen.

SCHAUMWEINE

DE ANGELI PROSECCO DOC EXTRA DRY

DeAngeli, Veneto
Italienische Traube: 100 % Glera

75 cl 49.50
10 cl 9.50

BLANC DE NOIR VIN MOUSSEUX AOC 2024

Graubündner Traube: Pinot Noir

75cl 62.00

FLASCHENWEINE

SCHWEIZ – WEISS

RIESLING SILVANER 29.00
100 % Klassikwein
Jürg Obrecht, Jenins 50 cl

PINOT GRIS 58.00
100 % Klassikwein
Jürg Obrecht, Jenins 75 cl

SCHWEIZ – ROT

PINOT NOIR 29.00
100 % Jeninser AOC
Jürg Obrecht, Jenins 50 cl

TAURUS ASSEMBLAGE 62.00
Ortswein AOC
Jürg Obrecht, Jenins 75 cl
Trauben: Cabernet Jura und Dornfelder

FRANKREICH – ROSÉ

**ROSÉ BELLISSIME
CÔTES DU RHÔNE AOC BIO** 49.00
Alain Jaume 75 cl
Trauben: 40 %, Syrah, 40 % Grenache und
20 % Mourvèdre (Monastrell)

ITALIEN – WEISS

ANGHELIA BIANCO IGT 54.00
Santadi, Sardinien 150 cl
Trauben: Nuragus und Vermentino

RUNCNEUV ARNEIS LANGHE DOC 52.00
Roberto Sarotto, Piemont 75 cl
Traube: 100 % Arneis

LUGANA DOC 55.00
Azienda Agricola Pilandro, 75 cl
Gardasee, Lombardei
Traube: 100 % Trebbiano

ITALIEN – ROT

**CHIANTI DOCG
FIASCHETTO VILLA SILVIA** 35.00
Salvadori Weine, Toskana 50 cl
Traube: 100 % Sangiovese

ANGHELIA ROSSO IGT 54.00
Santadi, Sardinien 150 cl
Traube: 100 % Vermentino Nuragus

**VALPOLICELLA RIPASSO CAPITEL
DELLA CROSARA** 58.00
Giacomo Montresor, Venetien 75 cl
Trauben: Corvina, Molinara und Rondinella

**BARBARESCO DOCG
RISERVA M.O.** 62.00
75 cl

Roberto Sarotto, Piemont
Traube: 100 % Nebbiolo

ROSSOBASTARDO IGT 56.00
Cesarini Sartori, Umbrien 75 cl

Trauben: Sangiovese, Merlot, Cabernet
Sauvignon, Sagrantino

ARGOMENNA TORCICODA IGT 69.00
Podere Torcicoda, Toscana 75 cl

Traube: 100 % Sangiovese

**FINALE GRANDE IGP
PRIMITIVO NEGROAMARO** 54.00
75 cl

Compagnia Mediterranea, Apulien

Trauben: 60 % Primitivo und 40 % Negroamaro

SPANIEN – ROT

**ARBUI MONASTRELL
VINOS ALICANTE DO** 55.00
75 cl

Bodegas Alejandro, Alicante

Traube: 100 % Monastrell (Mourvèdre)

**JABALÍ GARNACHA &
SYRAH DOP** 49.00
75 cl

Bodegas Paniza, Cariñena

Trauben: 50 % Garnacha und 50 % Syrah

**AALTO COSECHA RIBERA
DEL DUERO DO** 89.00
75 cl

Bodegas Aalto, Ribera del Duero

Traube: 100 % Tinto Fino

ZAPFENGELD

Gerne öffnen wir für Sie mitgebrachte Weine
und Spirituosen – auf Voranmeldung und für
Bankette (Gruppen ab 13 Personen)

Wein, 75 cl 35.00

Magnum, 150 cl 69.00

Spirituosen und Drinks 50.00

**LUMBREIN
INS GENIESSEN.**