

BOISSONS

Champagne et Crémant

Champagne Moussé et fils, Anecdote, Blanc de Blancs, Brut	€ 14.00	€ 102.00
Champagne Barnaut, Antique Rosé Brut, Grand Cru de Bouzy		
Crémant de Bourgogne Bailly Lapierre	€ 7.00	€ 42.00
Crémant d'Alsace rosé, Domaine Zinck	€ 7.00	€ 42.00
Zarafa Extra Brut 2018, Vin mousseux, Domaine Les Mesclances	€ 8.50	€ 52.00

Apéritifs/Aperitifs

Ricard	2 cl/4 cl	€ 3.40/€ 6.40
Lillet	6 cl	€ 4.90
Lillet Tonic		€ 6.90
Kir	1 cl	€ 4.20
Kir Royal	1 cl	€ 8.00
Suze	4 cl	€ 4.80
Sherry	4 cl	€ 4.50
Martini Bianco/Rosso	4 cl	€ 3.40
Campari	4 cl	€ 4.10
Campari Soda		€ 4.20
Campari Orange		€ 5.50
Aperol Spritz		€ 4.20
Gin Tonic		€ 7.20

Vin au verre/Glasweine

Gewürztraminer 2016, Domaine Zinck	€ 5.50
<i>Gewürztraminer</i>	
Viognier 2018, Maison Les Alexandrins, Rhône	€ 5.80
<i>Viognier</i>	
Pontificis 2018, Domaine Badet-Clement, Pays d'Oc	€ 5.40
<i>Chardonnay, Viognier</i>	
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2018, Clos des Orfeuilles, Loire	€ 5.80
<i>Melon de Bourgogne</i>	
Côtes du Jura Tradition 2013, Domaine Berthet-Bondet	€ 9.50
<i>Chardonnay, Savagnin</i>	
Grüner Veltliner 2019, Loimer Lois, Kamptal	€ 5.40
Gelber Muskateller 2018, Ggruber Röschitz, Nierdösterreich	€ 5.60
Cuvée Saint Honorat 2019, Château Les Mesclances, Côtes de Provence	€ 5.80
<i>Cinsault, Grenache, Mourvèdre</i>	
Château de Cheman 2011, Coteaux de l'Aubance	€ 9.00
<i>Chenin</i>	
Bila-Haut 2016, M. Chapoutier, Banyuls, Languedoc-Roussillon	€ 10.00
<i>Grenache</i>	
Juliéas « Les Capitans » 2017, Domaine François 1 ^{er} , Beaujolais	€ 6.60
<i>Gamay</i>	
Syrah 2018, Maison Les Alexandrins, Rhône	€ 6.80
<i>Syrah</i>	
Cuvée Saint Honorat 2016, Château Les Mesclances, Côtes de Provence	€ 7.50
<i>Syrah, Cabernet Sauvignon</i>	
Château Le Vieux Serestin 2016, Cru Bourgeois, Médoc	€ 7.70

Bière/Bier

Grieskirchner vom Fass	0.1L/0.3L/0.5L	€ 1.80/€ 3.20/€ 4.50
Grieskirchner Dunkel	0.5L	€ 4.80
Paulaner Weißbier	0.5L	€ 4.20
Beck's Alkohlfrei	0.5L	€ 3.80
Radler Ottakringer	0.5L	€ 3.20

Boissons sans alcool/Alkoholfreie Getränke

Soda Zitron	0.25L/0.5L	€ 2.70/€ 4.10
Grenadine	0.25L/0.5L	€ 2.70/€ 4.10
Menthe verte	0.25L/0.5L	€ 2.70/€ 4.10
Apfelsaft Höllinger naturtrüb	0.25L	€ 3.20
Apfelsaft gespritzt	0.25L/0.5L	€ 2.90/€ 4.20
Rauch Marille	0.2L	€ 3.60
Rauch Marille gespritzt	0.25L/0.5L	€ 3.40/€ 4.20
Rauch Johannisbeere	0.2L	€ 3.60
Rauch Johannisbeere gespritzt	0.25L/0.5L	€ 3.40/€ 4.20
Rauch Orange	0.2L	€ 3.60
Rauch Orange gespritzt	0.25L/0.5L	€ 3.40/€ 4.20
Rauch Tomate	0.2L	€ 3.60
Orangina	0.25L	€ 3.70
Tonic Thomas Henry	0.2L	€ 4.20
Coca Cola/Zero	0.33L/0.35L	€ 3.20
Vöslauer ohne oder prickelnd	0.33L/0.75L	€ 2.90/€ 6.90
Perrier	0.33L	€ 3.90

Café/Kaffee

Espresso Lavazza Gold Selection	€ 2.60
Doppelter Espresso	€ 4.80
Noisette	€ 2.80
Kleiner Brauner	€ 2.80
Großer Brauner	€ 4.90
Verlängerter	€ 2.80
Café au lait	€ 3.20
Cappuccino	€ 3.40
Tee Theodor	€ 3.20
Heiße Schokolade	€ 3.40

Digestifs/Digestive

Abricotine	2 cl	€ 6.50
Amaretto	2 cl	€ 6.50
Cognac Frapin VSOP	2 cl	€ 9.50
Feigengeist, Bio Feigenhof	2 cl	€ 6.50
Fernet Branca	2 cl	€ 4.50
Framboise	2 cl	€ 7.00
Gelber Muskateller 2011, Alexander Foggensteiner	2 cl	€ 9.50
Grappa Villa Sandi, Proseco	2 cl	€ 6.50
Pousse Rapière, liqueur à l'Armagnac	2 cl	€ 6.50
Rhum Hee Joy, Origins Triple Oak	2 cl	€ 8.50
Vieux Calvados, Le Pommeray, 5 ans	2 cl	€ 6.50
Wachauer Marille 2015, Alexander Foggensteiner	2 cl	€ 9.50

Vin bouteille/Flaschenweine

ALSACE

Riesling Muschelkalck 2018, Domaine Loew	€ 45.00
Alsace 2017, Domaine Loew	€ 39.00
Gewürztraminer 2016, Domaine Zinck	€ 33.00

Pinot noir Westhoffen 2018, Domaine Loew	€ 45.00
--	---------

BOURGOGNE

Petit Chablis « Vibrant » 2018, La Chablisienne	€ 42.00
<i>Chardonnay</i>	
Chablis 2017, Jean-Paul & Benoît Droin	€ 48.00
<i>Chardonnay</i>	
Le Finage Chablis 2014, La Chablisienne	€ 56.00
<i>Chardonnay</i>	
La Part des Anges 2017, Domaine Grossot, Chablis	€ 61.00
<i>Chardonnay</i>	
Monatgny 1 ^{er} Cru Montcuchot 2017, Millebuis, Côte Chalonnaise	€ 84.00
<i>Chardonnay</i>	
Meursault Les Narvaux 2015, Guillemard-Pothier, Côte d'Or	€ 88.00
<i>Chardonnay</i>	

Les Dames Huguettes 2015, Beaunoy, Hautes Côtes de Nuits	€ 46.00
<i>Pinot noir</i>	
Irancy 2012, Domaine Colinot, Côte du Moutier	€ 49.00
<i>Pinot noir, César</i>	
Marsannay 2013, Les Champs Salomon, Domaine Bart	€ 52.00
<i>Pinot noir</i>	
Auxey-Duresses Derrière le Four 2016, Guillemard-Pothier, Côte d'Or	€ 57.00
<i>Pinot noir</i>	

PROVENCE

Ultimate Provence 2019, Côtes de Provence	€ 41.00
<i>Cinsault, Grenache, Syrah</i>	
Cuvée Saint Honorat 2016, Château Les Mesclances	€ 47.00
<i>Syrah, Cabernet Sauvignon</i>	

RHÔNE

Nature 2019, Famille Perrin, Côtes du Rhône	€ 45.00
<i>Grenache blanc, Viognier, Roussanne, Marsanne</i>	
Renaissance 2016, Châteauneuf-du-Pape, Roger Sabon	€ 56.00
<i>Grenache blanc, Roussanne, Clairette, Bourboulenc</i>	
Saint-Péray 2016, Domaine Durand, Saint-Péray	€ 62.00
<i>Marsanne, Roussanne</i>	
Silice 2017, Domaine Coursodon, Saint-Joseph	€ 66.00
<i>Marsanne</i>	
Condrieu 2017, Maison les Alexandrins	€ 85.00
<i>Viognier</i>	
Lirac 2016, Roger Sabon	€ 38.00
<i>Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan</i>	
Gigondas 2014, Cuvée les Pigières, Font Sarade	€ 45.00
<i>Grenache, Mourvèdre, Syrah</i>	
Vacqueyras 2009, Cuvée de l'Hostellerie, Domaine la Garrigue	€ 49.00
<i>Grenache, Syrah</i>	
Silice 2016, Domaine Coursodon, Saint-Joseph	€ 64.00
<i>Syrah</i>	
Châteauneuf-du-Pape Réserve 2014, Roger Sabon	€ 78.00
<i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>	

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Mare Nostrum 2018, Vignobles Montagnac, Languedoc <i>Picpoul de Pinet</i>	€ 37.00
Mon P'tit Pithon 2018, Domaine Olivier Pithon, Roussillon <i>Grenache blanc, Macabeu, Vermentino</i>	€ 42.00
Mas des Chimères 2017, Nuit Grave, Terrasses du Larzac <i>Syrah, Grenache, Mourvèdre</i>	€ 38.00
Cynarah 2018, Château Cazeneuve, Pic Saint Loup <i>Syrah, Cinsault, Grenache</i>	€ 39.00

SUD OUEST

Pacherenc du Vic-Bilh 2017, Domaine Labranche Laffont <i>Petit Manseng, Gros Manseng</i>	€ 48.00
Les sens du fruit 2015, Domaine Jonc <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec</i>	€ 26.00
Château du Cèdre, Héritage 2016, Cahors <i>Malbec, Merlot</i>	€ 57.00

BORDEAUX

Château Bonnet 2019, Entre-deux-Mers <i>Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle</i>	€ 34.00
Les Hauts de Sainte-Marie 2019, Entre-deux-Mers <i>Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle</i>	€ 42.00
Château Marjosse 2016, Entre-deux-Mers <i>Sauvignon blanc, Sémillon, Sauvignon gris, Muscadelle</i>	€ 44.00
Lune d'Or 2017, Clos des Lunes <i>Sémillon, Sauvignon blanc</i>	€ 46.00
Château du Bousquet 2014, Côtes de Bourg <i>Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot</i>	€ 43.00
Les Tours de Charmail 2012, Haut Médoc <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	€ 52.00
Château Tour Léognan 2014, Grand vin de Graves, Pessac-Léognan <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	€ 65.00
Château Pontet Plaisance 2012, Saint-Emilion Grand Cru <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	€ 77.00

LOIRE

Les Sables 2014, Domaine Cordaillat, Reuilly <i>Sauvignon blanc</i>	€ 43.00
Sancerre 2015, la Gravelière, Joseph Mellot <i>Sauvignon blanc</i>	€ 45.00
Pouilly-fumé 2018 Autochtone, Domaine Gérard Fiou <i>Sauvignon blanc</i>	€ 54.00
Sancerre 2018, la Gravelière, Joseph Mellot <i>Sauvignon blanc</i>	€ 59.00
Les Grézeaux 2014, Bernard Baudry, Chinon <i>Cabernet franc</i>	€ 42.00
Les Quartiers 2015, Domaine Y. Amirault, Saint Nicolas de Bourgueil <i>Cabernet franc</i>	€ 45.00
Sancerre rouge Thouvenay 2015, Domaine Masson-Blondelet <i>Pinot noir</i>	€ 47.00
Le Clos Sénéchal 2004, Domaine Audebert et fils, Bourgueil <i>Cabernet franc</i>	€ 49.00

