

DAS WIRTSHAUS

*Schneeweiß*

B E R L I N

WEINKARTE



# WEISSWEIN

## RIESLING

Riesling „By the Glass“ Villa Huesgen 2023	FI 0,75	36.00
.....		
Mosel		
Rüdesheimer Riesling Weingut Balthasar Röss 2022	FI 0,75	36.00
.....		
Rheingau		
Saar Riesling Van Volxem 2022	FI 0,75	58.00
.....		
Mosel		

## GRÜNER VELTLINER

Grüner Veltliner „Classic“ Staringer	FI 0,75	31.00
.....		
Niederösterreich		
Grüner Veltliner Stefan Bauer 2023	FI 0,75	39.00
.....		
Österreich Wagram		
Grüner Veltliner „Alte Reben“ Gerhard Markowitsch 2023	FI 0,75	59.00
.....		
Österreich		

## MUSKATELLER

Johann Geil Erben Muskateller 2023	FI 0,75	39.00
.....		
Rheinhessen		

## CHARDONNAY WEISSBURGUNDER

Chardonnay & Weißburgunder Wageck	FI 0,75	35.00
.....		
Bissersheim Pfalz.		

## SAUVIGNON BLANC

Kaitui Sauvignon Blanc Markus Schneider	FI 0,75	50.00
.....		
Pfalz		



# ROTWEIN

<b>BLAUFRÄNKISCH</b>	Kroiss Blaufränkisch Classic trocken 2022 ..... Burgenland-Neusiedlersee DAC	FI 0,75	35.00
<b>ZWEIGELT</b>	Kroiss Zweigelt Barrique trocken 2021 ..... Burgenland-Neusiedlersee DAC	FI 0,75	49.00
<b>SPÄTBURGUNDER</b>	Rüb Deutscher Spätburgunder 2022 ..... Rheinhessen	FI 0,75	39.00
	Spätburgunder Handwerk bio-dynamisch 2022 ..... Leiner, Ilbesheim Pfalz	FI 0,75	55.00
	Spätburgunder Friedrich Becker 2019 ..... Pfalz	FI 0,75	55.00
<b>LAGREIN</b>	Kellerei Schreckbichl Lagrein Riserva 2019 ..... Italien	FI 0,75	49.00
<b>ROTWEIN CUVÉE</b>	Ursprung 2021 Markus Schneider ..... Cabernet, Merlot Portugieser, Cabernet Mitos Ellerstadt	FI 0,75	35.00
<b>ROSÉWEIN</b>	24/7 Rosé Wein 2023 ..... Rheinhessen	FI 0,75	35.00

KOMM ALS GAST UND  
GEH ALS FREUND  
COME AS A GUEST AND GO AS A FRIEND

AUFWIEDERSEHN  
GOODBYE



#### ALLERGENINFORMATION

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Es gibt darüber hinaus auch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A: glutenhaltiges Getreide | B: Krebstiere | C: Eier | D: Fische | E: Erdnüsse | F: Soja | G: Milch | H: Nüsse | L: Sellerie  
M: Senf | N: Sesam | O: Schwefeldioxid und Sulphit | P: Lupine | R: Weichtiere