

DAS WIRTSHAUS

Schneeweiß

B E R L I N

WEINKARTE



WEISSWEIN

RIESLING	Riesling „By the Glass“ Villa Huesgen 2023 Mosel	FI 0,75	36.0
	Rüdesheimer Riesling Weingut Balthasar Röss 2022 Rheingau	FI 0,75	36.0
GRÜNER VELTLINER	Grüner Veltliner „Classic“ Staringer Niederösterreich	FI 0,75	31.0
	Grüner Veltliner „Alte Reben“ Gerhard Markowitsch 2023 Österreich	FI 0,75	59.0
CHARDONNAY WEISSBURGUNDER	Chardonnay & Weißburgunder Wageck Bissersheim Pfalz	FI 0,75	35.0
SAUVIGNON BLANC	Kaitui Sauvignon Blanc Markus Schneider Pfalz	FI 0,75	50.0



ROTWEIN

BLAUFRÄNKISCH	Kroiss Blaufränkisch Classic trocken 2022 Burgenland-Neusiedlersee DAC	FI 0,75	35.0
ZWEIGELT	Kroiss Zweigelt Barrique trocken 2021 Burgenland-Neusiedlersee DAC	FI 0,75	49.0
SPÄTBURGUNDER	Rüb Deutscher Spätburgunder 2022 Rheinhessen	FI 0,75	39.0
	Spätburgunder Friedrich Becker 2019 Pfalz	FI 0,75	55.0
LAGREIN	Kellerei Schreckbichl Lagrein Riserva 2019 Südtirol	FI 0,75	49.0
ROTWEIN CUVÉE	Ursprung 2021 Markus Schneider Cabernet, Merlot Portugieser, Cabernet Mitos Ellerstadt	FI 0,75	35.0
ROSÉWEIN	Spätburgunder Rosé Sasbach Baden	FI 0,75	35.0

KOMM ALS GAST UND GEH ALS FREUND

COME AS A GUEST AND GO AS A FRIEND

AUF WIEDERSEHEN 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