

## Weinbar-Schmankerl

Schwarze Oliven.....	€ 2,90
Parmesan.....	€ 4,50
Griebenschmalztöpfchen mit Brot .....	€ 6,50
Leberwursttöpfchen mit Brot.....	€ 6,50
Obazda mit Brot.....	€ 6,50
Zwiebelsuppe.....	€ 5,50

## Flammkuchen

Elsässer - Speck und Zwiebel.....	€ 8,50
Süß - Apfel und Zimt.....	€ 9,00
Vegetarisch – Hirtenkäse und Peperoni.....	€ 9,30
Mediterran - Lachs und Schrimps.....	€ 10,30
Crème brûlée.....	€ 6,50

## Darf es zum Wein ein wenig Käse sein?

### Brie

Weich-cremiger, süß-salziger Brie aus Österreich mit Aromen von frischer Sahne, Butter und weißen Pilzen

### Fiorile

Weich-cremiger süß-milder Weichkäse aus Schleswig-Holstein mit buttrigen Noten, affinert mit Akazienhonig und Gebirgsblüten.

### Kloaznkäs

Weich-cremiger süßer Weichkäse aus der Normandie mit Dörrbirnen und Aromen von Pilzen, Birnen und gerösteten Trockenfrüchten

### Graukas Lappach

Rustikaler säuerlich herber Sauermilchkäse aus Südtirol mit Aromen von Bienenwachs und Hefe

### Diavoletto Nero

Weich-cremiger, salziger Weichkäse aus der Steiermark mit scharfen Pfeffernoten und Aromen von geschmolzener Butter Pfeffer und Balsamico

### Alpkäse

Süß-salzig ausgeglichener, leicht säuerlicher Schnittkäse aus den Südtiroler Almen mit Aromen von geschmolzener Butter, alpinen aromatischen Gräsern und Heu

### Hochpustertaler Bergkäse

Süß-salziger Schnittkäse aus dem Südtiroler Pustertal mit Aromen von geschmolzener Butter, aromatischen Kräutern und einer elastischen Textur

Vier Sorten mit vier verschiedenen Brotsorten  
und hausgemachtem Chutney ..... € 12,50