



Prater Gaststätte

Schaumweine

	0,1 l	0,75 l
Riesling Sekt Brut Sektmanufaktur Strauch, Rheinhessen	6,00	32,00
Zero Brut Nature Sektmanufaktur Strauch, Rheinhessen	--	40,00
Champagner Louis Roederer Brut Premier	--	80,00

Weine im offenen Ausschank

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
<i>Weiß</i>			
2017 Grauburgunder QW trocken großes Holz Oliver Gabel, Pfalz	4,30	7,50	25,00
2016 Riesling trocken „Phyllitschiefer“ Kruger-Rumpf (VdP), Nahe	4,30	7,50	25,00
2016 Sauvignon Blanc QW trocken „vom Kalkstein“ Schloßmühlenhof, Rheinhessen	4,30	7,50	25,00
<i>Rosé</i>			
2016 Klarett Rosé QW trocken Peth-Wetz, Rheinhessen	4,30	7,50	25,00
<i>Rot</i>			
2015 Spätburgunder & Cabernet Sauvignon QbA trocken Axel Neiss, Pfalz	4,30	7,50	25,00
2015 Merlot & Cabernet Sauvignon QW trocken Hauck, Rheinhessen	4,30	7,50	25,00
2014 Lemberger QbA trocken „Triathlon“ Eberbach-Schäfer, Württemberg	4,40	7,70	26,00

Flaschenweine

<i>Weiß</i>	0,75l
2016 Riesling QW trocken „Niederhäuser Steinberg“ Jakob Schneider, Nahe	28,00
2014 Riesling QW trocken Erste Lage „Hattenheim Engelmansberg“ August Eser (VdP), Rheingau	29,00
2015 Silvaner trocken, Erste Lage „Retzstadter Langenberg“ Rudolf May (VdP), Franken	32,00
2015 Gelber Muskateller trocken Kistenmacher-Hengerer (VdP), Württemberg	32,00
2015 Riesling trocken Ortswein „Nonnengarten Fass 11“ Clemens Busch (VdP), Mosel	32,00
<i>Rot</i>	0,75l
2016 Glockendreiklang Rotweincuée trocken Johannes Beyer, Saale-Unstrut	31,00
2013 Kaliber 8. Paganini Pop Rotweincuée Simone Adams, Rheinhessen	28,00
2015 Frühburgunder QbA trocken „Bockenheimer Vogelsang“ Axel Neiss, Pfalz	34,00
2014 Pinot Noir QbA trocken „Gipskeuper“ Rainer Schnaitmann (VdP), Württemberg	29,00
2014 Blaufränkisch QW trocken „Roter Schotter“ Strehn, Burgenland (A)	33,00
2012 St. Laurent Reserve trocken „Frauenfeld“ Johanneshof Reinisch, Thermenregion (A)	35,00