

*dosage*

**Getränke und Speisen**

champagner  
ist wie  
küssen

**Herzlich willkommen**

# spécialité

## Austern, Huîtres, Oysters

1 Stk. Ostra Regal Nr. 3 | Vinaigrette du patron | Pumpernickel

5

3 Stk. Ostra Regal Nr. 3 + 1 Achtel Champagner Trudon Brut  
Vinaigrette du patron | Pumpernickel

24

*(Jeden Freitag und Samstag. Solange der Vorrat reicht.)*

# champagner

	0.125
<b>Trudon Cuvée Emblématis Brut</b>	<b>11</b>
<b>Trudon Rosephile Rosé Brut</b>	<b>13</b>
	0.75
<b>Trudon Cuvée Emblématis Brut</b>	<b>59</b>
<b>Trudon Rosephile Rosé Brut</b>	<b>69</b>
<b>Trudon Dyade Brut</b>	<b>89</b>
<b>Trudon Magnificence Brut</b>	<b>89</b>
	1.5
<b>Trudon Cuvée Emblématis Brut</b>	<b>129</b>

Wir freuen uns, Ihnen unsere Hausmarke Trudon exklusiv in Österreich anbieten zu können. Dieses relativ junge Weingut liegt mitten im Herzen des Vallée du Marne, in Festigny. Das Haus baut auf ca. 7,5 Hektar kreidehaltigem Boden in erster Linie Meunier an, begleitet von Pinot Noir. À votre Santé!

Auszeichnungen:  
Gault et Millau: Guide des Champagnes 2018  
Féminale: Médaille d'Or 2017  
Concours Mondial de Bruxelles: Médaille d'Or 2016

# champagner der woche

## **Louis Nicaise Brut Réserve**

40% Chardonnay, 30% Pinot Noir und 30% Pinot Meunier, reif und opulent; weiße Blumen, gelbe und rote Äpfel, Zitrusfrüchte, Brioche und verschiedene Trockenfrüchte vinifiziert von einer Anselme Seloisse-Schülerin, von Terroir in unmittelbarer Nähe Dom Pérignons.  
Dosage: 8,5g/L

0.125

**13**

## **Marie Copinet Monsieur Leonard 2009**

100% Chardonnay, blassgelb mit Goldflecken. Komplexe, intensive Nase. Ein Hauch von Menthol, Noten von Crème Fraiche und Mandeln.  
Dosage: 5g/L

**16**

## **Lacourte-Godbillon Brut Nature**

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 5 Jahre im Keller auf der Hefe gelagert, ein präziser leicht salziger Champagner, perfekter Begleiter von Austern  
Dosage: Zero g/L

**17**

# champagner

	0.75
<b>Louis Nicaise Brut Réserve</b>	<b>69</b>
<b>Lamiable Grand Cru</b>	<b>69</b>
<b>Philippe Gamet Grand Réserve Blanc de Noirs</b>	<b>69</b>
<b>Marie Copinet Cuvée Alexandrine</b>	<b>89</b>
<b>Marie Copinet Monsieur Leonard 2009</b>	<b>89</b>
<b>C. Mignon Cuvée Pure Meunier Brut nature</b>	<b>89</b>
<b>Mallol-Gantois Blanc de Blancs Brut</b>	<b>89</b>
<b>Lacourte-Godbillon Brut Nature</b>	<b>89</b>
<b>Canard-Duchene Charles VII</b>	<b>99</b>
<b>C. Mignon Rose d'Assemblage Brut</b>	<b>99</b>
<b>J. Copinet Rose de Saignée Brut</b>	<b>99</b>

# champagner

	0.75
<b>C. Mignon Cuvée Millesimée 2010</b>	<b>109</b>
<b>Lacourte-Godbillon Chaillots Hautes Vignes 2014</b>	<b>129</b>
<b>Veuve Clicquot »Extra Brut, Extra Old« 1988 2010</b>	<b>149</b>
<b>Laurent Perrier Brut Millesimée 2007</b>	<b>179</b>
<b>Henri Giraud Code Noir</b>	<b>189</b>
<b>Dom Ruinart Blanc de Blancs Brut 2006</b>	<b>229</b>
<b>Dom Pérignon Vintage 2009</b>	<b>249</b>
<b>Laurent Perrier Grand Siècle</b>	<b>249</b>
<b>Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill 2006</b>	<b>259</b>
<b>Louis Roederer Cristal 2004</b>	<b>399</b>
<b>Ruinart Champagne Rosé</b>	<b>129</b>
	1.5
<b>J. Copinet Blanc de Blancs Brut</b>	<b>149</b>
<b>C. Mignon Cuvée Pure Meunier Brut nature</b>	<b>179</b>

# raritaeten

	0.75
<b>Champagner KRUG 1990</b>	<b>1990</b>

# *weine weiss*

	0.125
<b>Grüner Veltliner Steinfeder Buchenthal Hick 2017</b>	<b>5.5</b>
<b>Gutsriesling Clemens Busch 2016</b>	<b>6</b>
<b>Aligoté Vin de pays blanc David Moret 2015</b>	<b>7</b>
	0.7
<b>Grüner Veltliner Steinfeder Buchenthal Hick 2017</b>	<b>27</b>
<b>Grüner Veltliner Schreckenberg Clemens Strobl 2017</b>	<b>75</b>
<b>Gutsriesling Clemens Busch 2016</b>	<b>29</b>
<b>Aligoté Vin de pays blanc David Moret 2015</b>	<b>33</b>
<b>Puligny-Montrachet David Moret AOC 2015</b>	<b>95</b>



# *weine rot*

	0.125
<b>Merlot Le Coquin Domaine La Louvier 2016</b>	<b>5.5</b>
	0.375
<b>Bordeaux Cru Monplaisier Château des Eyrins 2005</b>	<b>35</b>
	0.7
<b>Merlot Le Coquin Domaine La Louvier 2015</b>	<b>29</b>
<b>Côte du Rhône Villages Malmont Séguret 2014</b>	<b>45</b>
<b>Nout Margaux Bio Château Clos du Jaugueyron 2012</b>	<b>80</b>

# *varitäten*

	0.7
<b>Pinot Noir Hengstberg Clemens Strobl 2015</b>	<b>170</b>
<b>Volnay 1er Cru Santenots Maison Nicolas Potel 2002</b>	<b>220</b>
<b>Bordeaux Château Cos D'Estournel 1988</b>	<b>350</b>
<b>Corton Grand Cru Domaine Bonneau du Martray 2002</b>	<b>360</b>
<b>Bordeaux Grand Vin Château Leoville Las Cases 1996</b>	<b>580</b>
<b>Bordeaux Château Haut-Brion 2007</b>	<b>620</b>
<b>Bordeaux Château Haut-Brion 1994</b>	<b>640</b>

# spirituosen

<b>Bee Gin 40%</b>	2 cl	<b>4.5</b>
<b>Bee Gin   Tonic Fever Tree</b>	4 cl	<b>13.5</b>
<b>Bee Gin   Tonic Schweppes Dry</b>		<b>13.5</b>
<b>Bee Gin   Pona Grapefruit</b>		<b>13.5</b>

# rarity's

<b>Armagnac Castarede 1881</b>	0.7	<b>5800</b>
--------------------------------	-----	-------------

# *auch zu trinken*

<b>Augustiner Bräu Edelstoff 0.33</b>	<b>5</b>
<b>Trumer Pils 0.33</b>	<b>5</b>
<b>Zwettler Saphir Premium Pils 0.33</b>	<b>5</b>
<b>Vöslauer prickelnd 0.33</b>	<b>3.5</b>
<b>Vöslauer prickelnd 0.75</b>	<b>6.5</b>
<b>Vöslauer still 0.75</b>	<b>6.5</b>
<b>Pona Apfel Limette 0.33</b>	<b>4.5</b>
<b>Pona Pink Grapefruit 0.33</b>	<b>4.5</b>
<b>Pona Primofiore Zitrone 0.33</b>	<b>4.5</b>
<b>Fever Tree Tonic 0.2</b>	<b>4.5</b>
<b>Fever Tree Lemon 0.2</b>	<b>4.5</b>
<b>Fritz Cola 0.2</b>	<b>4.5</b>
<b>Illy Espresso</b>	<b>2.5</b>
<b>Illy Espresso doppio</b>	<b>5</b>

# unterlage

<b>Petit Pain Dosage Beef Tartare á la Chinoise by Juan Amador (3 Stück)</b>	<b>11</b>
<b>Trüffelsalami   Parmesan Mantel   Oliven   Brot</b>	<b>9</b>
<b>Weinviertel Prosciutto   Gruyère Käse   Oliven   Brot</b>	<b>13</b>
<b>Los Peperetes Sardinillas Picantes   Brot   Butter</b>	<b>14.5</b>
<b>Nardin Sardellenfilets en Aceite de Oliva   Brot   Butter</b>	<b>14.5</b>
<b>Kaviar Siberian D'Aquitaine Malossol 10g   Brot   Butter</b>	<b>18.5</b>
<b>Kaviar Mandarin Imperial Malossol 10g   Brot   Butter</b>	<b>19.5</b>
<b>Fromage à Trois   Reblochon   Gruyère   Pont-l'Évêque   Brot</b>	<b>12</b>
<b>Trüffel Chips</b>	<b>5</b>

Beef und Prosciutto Höllerschmid  
Trüffel Wald und Wiese  
Brot Parémi

Unsere VerkaufsmitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten.

Unsere „Coupe Dosage“  
ist ein eigenkreatives, mundgeblasenes weltweites  
Unikat und wird vom österreichischen Hersteller  
Zalto exklusiv für die „Dosage“ produziert.



Die „Coupe Dosage“  
ist für den eleganten  
Champagnergenuß daheim auch  
käuflich erwerbbar:

**EUR 39,90**

Wir möchten an dieser Stelle auch darauf hinweisen, dass wir aufgrund der hohen Herstellungskosten für  
fahrlässig herbeigeführten Glasbruch im Lokal EUR 25,00 per Glas verrechnen müssen.

champagner  
ist wie  
küssen

**Nicht vergessen**