

# HAUERS

GUTSAUSSCHANK



## WEISSWEINE

TROCKEN

11	2020 <b>ARME SAU</b> Riesling	0.25
14	2020 <b>GUTSRIESLING</b>	0.25
15	2019 <b>Chardonnay</b>	0.25
16	2020 <b>STEINBERG</b> Riesling	0.25
27	2018 <b>TRADITION</b> Riesling im Holzfass ausgebaut	0.25
30	2019 <b>Gewürztraminer</b>	0.25
33	2020 <b>Rieslaner</b>	0.25
36	2020 <b>Cabernet Blanc</b>	0.25
46	2019 <b>Goldmuskateller</b>	0.25

## WEISSWEINE

FEINHERB BIS MILD

13	2020 <b>Weissburgunder</b> feinherb	0.25
17	2018 <b>Kerner</b> halbtrocken	0.25
18	2020 <b>Riesling</b> halbtrocken	0.25
19	2020 <b>Rivaner</b> mild	0.25
20	2019 <b>SAUBANDE</b> mild Weissburgunder x Cabernet Blanc	0.25
21	2018 <b>Gewürztraminer</b> halbtr.	0.25
22	2020 <b>Gewürztraminer</b> mild	0.25
25	2020 <b>GLÜCKSAU</b> feinherb Gewürztraminer x Rieslaner	0.25

## ROTWEINE

HALBTROCKEN BIS MILD

2	2020 <b>ROTE KATHARINA</b> mild Dornfelder x Schwarzriesling	0.25
4	2020 <b>Spätburgunder</b> halbtrocken	0.25
5	2018 <b>Dornfelder</b> halbtrocken	0.25

## ROTWEINE

TROCKEN

6	2018 <b>Dornfelder</b>   Holzfass	0.25
6a	2018 <b>Dornfelder</b>	0.25
7	2019 <b>Saint Laurent</b>	0.25
8	2018 <b>Spätburgunder</b>   Holzfass	0.25
9	2018 <b>Schwarzriesling</b>   Holzfass	0.25

## ROTE SCHÄTZE

TROCKEN | HOLZFASS

H9	2018 <b>STÜCKFASS</b> Schwarzriesling	0.25
10	2018 <b>Cabernet Sauvignon</b>	0.25
34	2018 <b>GROSSE SAU(SE)</b> Cabernet Sauvignon x Cabernet Mitos x Dornfelder	0.25
42	2018 <b>Pinot Noir Auslese</b>	0.25
44	2019 <b>SAUSTARK</b> Cabernet Mitos	0.25

## HEISSGETRÄNKE

<b>Espresso</b>	2.30
<b>Tasse Kaffee</b>	2.30
<b>Cappucino mit Milchschaum</b>	3.00
<b>Latte Macchiato</b>	3.50

## ROSÉWEINE

TROCKEN BIS MILD

1	2020 <b>GUTSROSÉ</b> mild	0.25
24	2020 <b>Spätburgunder Rosé</b> trocken	0.25
43	2020 <b>Cabernet Sauvignon Rosé</b> im Barrique ausgebaut - trocken	0.25

## SCHORLE & PRICKELNDES

29	<b>Secco Blanc</b> trocken	0.25
32	<b>Secco Rosé</b> trocken	0.25
40	<b>Fläschchen Riesling Sekt</b> extra tr.	0.375
	<b>Weinschorle</b> aus GUTSRIESLING oder GUTSROSÉ	0.25 0.5

## ALKOHOLFREI

	<b>Mineralwasser</b> still oder mit Kohlensäure	0.25 0.75
	<b>Coca Cola, Mezzo Mix, Fanta</b> 1,3,8	0.33
	<b>Johannisbeer</b> oder <b>Citrus-Ingwer</b> Spritzer	0.33
	<b>Apfelsaftschorle</b> (naturtrüb)	0.25 0.5
	<b>Traubensaftschorle</b> (weiss)	0.25 0.5

## DIGESTIF

	<b>Hauers Apfelbrand</b> im Holzfass ausgebaut	2cl
	<b>Gewürztraminer Tresterbrand</b>	2cl
	<b>Williams Christ</b>	2cl

