

Bar
AMOURO

COMME UN ÉTÉ
QUI NE SE TERMINE
JAMAIS

C'est bon de te voir ici.



Weißweine

Frankreich

Mersault Perrieres 2018

Domaine Albert Grivault 195,00

Pouilly Fumé 2021

Domaine Bouchie-Chatellier 55,00

Sancerre 2022

Roger & Didier Rimbault 45,00

St.Aubin 1^{er} Cru 2018

Antoine Jobard 178,00

Chablis 1^{er} Cru „Les Beauroys“ 2021

Domaine Laroche 110,00

Chablis 1^{er} Cru „Vau Ligneau“ 2022

Domaine Louis Moreau 57,00

Gran Vin de Graves 2013

Château Smith Haut Lafite 225,00

Italien

Chardonnay 2020

Vie di Romans 70,00

Sauvignon Blanc 2022

Borgo Molino 34,00

Pinot Grigio 2022

Anton Jermann 41,00

Spanien

Sauvignon Blanc 2021

Bodegas Altanza 35,00

Österreich

Sauvignon Blanc „Steinriegel“ 2021

Weingut Schauer 68,00

Chardonnay „Annaberg“ 2020

Weingut Scharl 55,00

Weißburgunder „Klausen“ 2013

Weingut Neumeister 115,00

Grauburgunder „Saziani“ 2012

Weingut Neumeister 148,00

Riesling „Loiserberg“ 2021

Weingut Loimer 55,00

Grüner Veltliner „Langenloiser“ 2022

Weingut Loimer 41,00

Riesling „Burgstall“ 2022

F.X. Pichler 75,00

Grüner Veltliner „Dürnstein“ 2022

F.X. Pichler 75,00

Grüner Veltliner „Steinertal“ 2019

F.X. Pichler 99,00

Chardonnay „Leithaberg“ 2021

Weingut Heinrich 75,00

Chardonnay „Exempel“ Bio 2018

Weingut Gesellmann 48,00

Riesling „Loibenberg Smaragd“ 2022

Weingut Knoll 119,00

Grüner Veltliner „Turm Federspiel“ 2022

Weingut Knoll 69,00

Chardonnay „Gloria“ 2020

Weingut Kollwentz 159,00

Grüner Veltliner „Schlossgarten“ 2022

Weingut Gritsch 35,00

Deutschland

Riesling „Herrgottsacker“ 2021

Weingut Mosbacher 41,00

Chardonnay „Reserve“ 2019

Weingut Schneider 89,00

Riesling „Wehlener Sonnenuhr“ 2020

Weingut J.J. Prüm 89,00

Slowenien

Furmint „Sipon“ 2021

Weingut Oskar 42,00

Gelber Muskateller 2021

Weingut Oskar 39,00

Sauvignon Blanc 2021

Domaine Ciringa 31,00

Roséweine

„Corail Rosé“ 2022

Château Roquefort 31,00

„Bohima Rosé“ 2021

Bodegas Altanza 46,00

„Rosé AOP“ 2021

AIX 59,00

Rotweine

Frankreich

„Gevrey-Chambertin“ 2019

Claude Dugat 225,00

„Saint Estephe“ 2003

Château Phelan Segur 120,00

„Pessac-Leognan“ 1998

Château Bouscaut 120,00

„Saint Emilion“ 1^{er} Cru 1983

Château Troplong Mondot 160,00

„Saint Emilion“ 1^{er} Cru 1986

Château Larcis Ducasse 140,00

„Vosne-Romanée“ 1^{er} Les Chaumes 2019

Domaine Meo-Camuzet 320,00

Latour à Pomerol 2008

Château Latour 190,00

Pétrus Pomerol 1978

Château Pétrus *Rarität / Preis auf Anfrage*

Italien

„Babera A'sti“ 2021

La Spineta 45,00

„Peppoli“ Chianti 2021

Antinori 49,00

Malvasia Nera 2021

Campo Marina 39,00

„Buio Buio“ 2015

Chantina Mesa 72,00

„Bolgheri Superiore“ 2019

Ornellaia 490,00

„Les Nuove dell'Ornellaia“ 2018

Ornellaia 145,00

Spanien

„20 Aniversario“ 2018

Bodegas Martúe 32,00

„Meses Roble Francés“ 2017

Lealtanza Único 39,00

Slowenien

Pinot Noir 2019

Oskar 55,00

Österreich

„Gabarinza“ 2016

Weingut Gesellmann 80,00

„Club Batonnage“ 2018

Batonnage Club 80,00

„Pannobile Rot“ 2020

Paul Achs 74,00

Pinot Noir „Holzspur“ 2018

Johanneshof Reinisch 98,00

„Rosso e Nero“ 2020

Weingut Pöckl 71,00

Blaufränkisch „Béla-Jóska“ 2020

Weingut Wachter-Wiesler 39,00

Champagner

Hostomme Tradition Brut

Hostomme 75,00

Hostomme Brut Rosé

Hostomme 90,00

Moët & Chandon Brut Impérial

Moët & Chandon 105,00

Moët & Chandon Rosé Impérial

Moët & Chandon 120,00

Brut Majeur Champagner

Ayala 75,00

Bollinger 2007

Bollinger 390,00

Krug Grande Cuvée 170^{ème} Édition

Krug 395,00

Ruinart Brut

Ruinart 175,00

Ruinart Rosé

Ruinart 195,00

Perrier Jouet Belle Epoque

Perrier Jouet 310,00

Dom Perignon Vintage 2012

Dom Perignon 390,00

Louis Roederer Cristal

Louis Roederer 480,00

*Für mehr Optionen
bitte bei unserem Bar-
personal nachfragen.*

Spécialité

*Hier trifft Weichheit auf
Dichte und ein Bouquet voller
frischer Fruchtaromen.*



Intensiv und stilvoll tritt die Flasche des *Moët & Chandon Rosé Impérial* auf. Orange, Granatapfel, Beeren aber auch Pfeffer, Pfirsich und mineralische Noten werden von anregender Säure und Frische umgarnt. Der lebhafteste, trockenere Rosé-Champagner mit dominanten Pinot-Noir- und Meunier-Noten verführt zum spontanen Genuss, ist ein perfekter Speisenbegleiter und lässt jedes Glas strahlen. Genießen Sie Fleisch oder Fisch begleitet von unverwechselbarem Rosé-Genuss.

Glas 0,1l

17,00

Schaumweine

Prosecco di Valdobbiadene
Millesimato DOCG

Val d'Oca 33,00

Franciacorta

Antinori 59,00

Crémant Rosé

Domaine de Cray 51,00

Offene Weine

Weißweine

1/8l Glas

Grüner Veltliner „Schlossgarten“ 2022

Weingut Gritsch 6,90

Sauvignon Blanc „Sancerre“ 2022

Roger & Dider Raimbult 7,60

Gelber Muskateller „Bar Amouro“ 2022

Weingut Firmenich 4,80

Riesling „Herrgottsacker“ 2021

Weingut Mosbacher 6,90

Pinot Grigio 2022

Weingut Anton Jermann 6,90

Chablis „Vau Ligneau“ 1^{er} Cru 2022

Domaine Louis Moreau 9,50

Rotweine *1/8l Glas*

„Babera d’Asti“ 2021

La Spinetta 7,60

Pinot Noir 2021

Oskar 9,20

„Meses Roble Francés“ 2017

Lealtanza Único 6,50

Roséweine *1/8l Glas*

„Corail Rosé“ 2021

Château Roquefort 5,10

Schaumweine *1/8l Glas*

Ayala Brut Majeur

Ayala 12,50

Moët & Chandon Rosé

Moët & Chandon 17,00

Prosecco di Valdobbiadene

Millesimato DOCG

Val d’Oca 5,50

Crémant Rosé

Domaine de Cray 8,50

Bar
AMOURO

COMME UN ÉTÉ
QUI NE SE TERMINE
JAMAIS

À bientôt!

