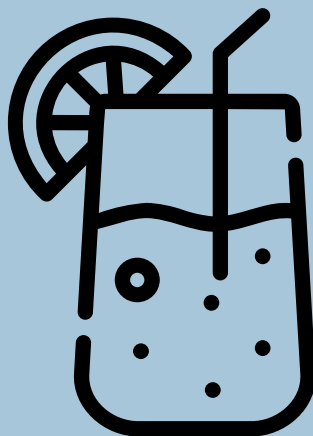
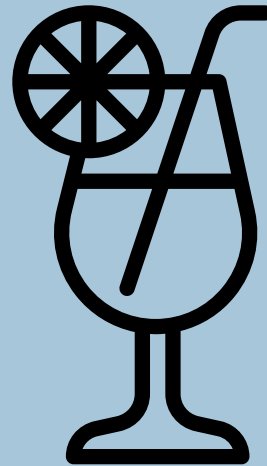




**durstig?**



**GENUSSWERK.ART**





# Getränke



## ALKOHOLFREI

Mineralwasser laut & still:

• 1 Liter	9.50
• 3dl	4.50
Coca Cola 2.5dl	4.50
Bionade (Holunder)	5.50
Club Mate	5.50

## KAFFEE - TEA

Kaphi creme / Milchkaffee	4.50
Espresso	4.50
Doppelter Espresso	5.50
Cappuccino	5.00
Latte macchiato	5.50
Ingwertee	4.50
Pfefferminztee	4.50
Diverse Kräutertee, Früchtetee	4.50
Schwarztee	4.50
Chai Tee	5.50

## BIER

Edelfake 33cl	5.50
Falkenbier Stammhaus 33cl	6.50
Stammheimer Hopfenbräu 33cl	7.50

## APÉRO & DRINKS

Cüpli (Prosecco)	8.50
Apérol Spritz	10.50
Campari Spritz	10.50
Martini bianco	8.50
Diverse Cocktails	14.50
Drinks	12.50
Grappas: diverse Grappa werden gerne am Tisch präsentiert	

**WO GENUSS ZUR KUNST  
WIRD UND DETAILS  
GESCHICHTEN ERZÄHLEN**

**Das Genusswerk ist jeweils an  
einem Samstag im Monat geöffnet**

**Mehr Infos unter:  
[www.genusswerk.art](http://www.genusswerk.art)**



# Getränke



## WEISS- ROSEWEIN

### Würzige Tropfen

FLASCHE

Weingut Lindenhof: „Weissburgunder – Windesheim – 2022“

Deutschland, Weissburgunder (Pinot Blanc)

39.50

Markus Ruch: „Gemischter Satz Klettgau 2022“

Schweiz, Riesling, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau

52.50

Annesanti: „Acqua della Serpa 2020 (Amphorenwein)“

Italien, Grechetto, Malvasia, Trebbiano Toscano, Pecorino, Martone

65.00

### Fruchtige Auswahl

Weingut Günther Steinmetz: „Riesling Piesporter Goldtröpfchen - 2020“

Deutschland, Riesling

45.00

Tenuta di Castellaro: «Bianco Porticello 2021»

Italien, 60% Carricante, 40% Moscato Bianco

47.50

### Rose

Weingut Christ: „Rosé Petershof 2022“

Österreich, Zweigelt

35.00

**WO GENUSS ZUR KUNST  
WIRD UND DETAILS  
GESCHICHTEN ERZÄHLEN**

**Das Genusswerk ist jeweils an  
einem Samstag im Monat geöffnet**

**Mehr Infos unter:  
[www.genusswerk.art](http://www.genusswerk.art)**



# Getränke



## ROTWEIN

	FLASCHE
Colline de l'Hirondelle: „À la volée 2021“ Frankreich, 80% Mourvèdre, 20% Syrah	39.50
3 viñerones: «Sedal» (2021) Spanien, 85% Tempranillo, 10% Garnacha Tinta, 5% Viura	47.50
Markus Ruch: „Pinot Noir Klettgau 2022“ Schaffhausen, 100 % Pinot Noir	60.00
Tenuta di Castellaro: „Nero Ossidiana 2019“ Sizilien, 70% Corinto, 30% Nero d'Avola	65.00

## PRIKELNDES

	FLASCHE
Domaine Eblin-Fuchs: „Crémant d'Alsace Blanc de Blancs Brut Nature (zéro dosage)“ Frankreich, Auxerrois, Pinot Blanc & Chardonnay	47.50
Domaine Eblin-Fuchs: „Crémant d'Alsace Rosé Brut“ Frankreich, Pinot Noir	52.00

**WO GENUSS ZUR KUNST  
WIRD UND DETAILS  
GESCHICHTEN ERZÄHLEN**

**Das Genusswerk ist jeweils an  
einem Samstag im Monat geöffnet**

**Mehr Infos unter:  
[www.genusswerk.art](http://www.genusswerk.art)**