

## Weißweine

### Deutschland

Riesling trocken, Schäfer Fröhlich, Nahe € 34,50

wunderbar geschliffener Riesling, elegant mit viel Finesse und Mineralität; Zitrusaromen, dennoch saftig und stoffig mit langem Nachhall

Knipser Cuvée Chardonnay/Weißburgunder, Pfalz € 39,00

erstklassig balanciert, am Gaumen weißer Pfirsich, leichte Würze mit viel Schmelz, harmonisch-elegant und nachhaltig

### Italien

Lugana „Wighel“ DOC, Tenuta Rovaglia, Venetien € 29,00

Aromen von Citrus und weißen Früchten, am Gaumen intensive Fruchtvielfalt, saftige Art

Goldmuskateller „Pfefferer“, Schreckbichl, Südtirol € 34,50

Exotischer Duft mit feiner Muskatwürze, am Gaumen sehr elegant mit gelben Früchten, gut balancierte Säure mit fruchtigem Finale

Gavi di Gavi DOCG, Villa Broglia, Piemont € 36,50

duftig mit Würzanklängen, deutliche Noten von Apfel und Birne; frisch mit langem Nachhall

### Roséwein

Bardolino Chiaretto DOC Casa Vinicola Sartori, Venetien, Italien € 18,50

Helles, strahlendes Kirschrot; im Duft sortentypische, feine Kirschnote, rote Beeren und Zitrus; lebendiges Säure-Fruchtspiel; leicht und frisch

### Rotweine

#### Deutschland

Inkognito Cuvée rot trocken, Weingut Philipp Kuhn, Pfalz € 29,00

Fruchtpaket aus reifen Kirschen und Waldbeeren, herrlicher Extrakt mit mineralischen Noten

#### Österreich

Zweigelt, Weingut Heinrich, Neusiedlersee € 36,00

wunderbarer Duft von Pflaumen und Schwarzkirschen; elegant mit samtiger Struktur, leichte Kräuterwürze und einem Hauch Schokolade; sehr nachhaltig

#### Italien

Cabernet Lazio IGT Antico Ceppo, Poggio Le Volpi, Latium € 29,50

intensives Aroma von Paprika und schwarzem Pfeffer, viel Frucht mit herrlichem Körper und viel Aroma; langer Nachhall

Südtiroler Lagrein DOC, Muri Gries, Südtirol € 38,00

wunderbares Bukett von dunklen Beeren, am Gaumen sehr saftig mit fein-fruchtigen Aromen

Mandarossa „Cartago“ Sicilia IGT, Nero d'Avola € 41,00

Duft von reifen Kirschen, roten Beeren und Pflaumen, Vanille, Schokolade und Muskatnuss; mächtiger Körper mit reifer, roter Frucht; Würznoten Toffee

#### Frankreich

Malbec „Original“ Anne de Joyeuse Limoux € 34,50

Würzig in der Nase, leicht rauchig, dunkle Beeren, kräftig mit viel Extrakt, langes Finale

## Suppen

Cremsuppe vom Hokkaidokürbis mit Chili und Vanille 4,80 € (a,g)

## Vorspeisen

Knoblauchbutterbaguette 3,50 € (a,g)

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse-Espuma, karamellisierten Walnüssen und Rucola 10,20 € (g,h,17)

## Salate

Bunte Salatvariation mit Kürbiskern dressing und rosa gebratenen Rinderlendenstreifen 16,80 € (c,j)

Großer Salatteller mit Limetten-Joghurt-Dressing, gegrillten Putenstreifen und sautierten Austernpilzen 14,80 € (j,g)

Bunte Salatvariation mit Balsamicodressing, gebratenem Ziegenkäse, Thymianhonig und Austernpilze 15,50 € (a,g,j,l,5)

Großer gemischter Salatteller 7,80 €

Kleiner gemischter Salat 4,20 €

Dressing zur Wahl: Kürbiskern , Balsamico, Limetten-Joghurt

## Pasta und Vegi

Ravioli mit Ziegenkäse und Birne gefüllt, in Rosmarinbutter geschwenkt mit Rucola, Kirschtomaten und karamellisierten Walnüssen 14,80 € (h,a,c,g,17)

Allgäuer Käsespätzle mit hausgemachten Röstzwiebeln und kleinem Salat dazu 12,80 € (a,c,g)

Veganes Linsencurry mit Kartoffel- und Kürbiswürfel, Kokosmilch, Chili und Ingwer, dazu Baguette 10,20 € (a,f,i,2)

## Weißwein offen

### Hauswein

Custoza DOC 0,1 l 2,60 €

Bertoldi Venetien – Italien 0,2 l 5,20 €

frischer Duft von grünem Apfel, Zitrus und floralen Noten,  
am Gaumen lebendige Säure, frische Frucht,  
feine Mandelnote, harmonisches, frisches Finale.

Grüner Veltliner 0,1 l 2,20 €

Weingut Robert Aigner - Thermenregion/Österreich 0,2 l 4,40 €

Duft von grünem Apfel, Zitrus und 'Veltliner-Pfefferl';  
am Gaumen rassige Säure

Lugana DOC 0,1 l 2,70 €

Weingut Griwaldi - Venetien/Italien 0,2 l 5,40 €

In der Nase Duft von Steinobst und Limone.  
Am Gaumen fruchtbetont und lebendig, mit frischer,  
saftiger Säure, fruchtiges Finale

Sauvignon Blanc trocken 0,1 l 3,10 €

Weingut Griwaldi - Venetien/Italien 0,2 l 6,20 €

Bukett nach Aprikose und Salbei.  
Am Gaumen fruchtig mit vegetalen Noten und frischer saftiger Säure.  
Fruchtiger Abgang

Grauburgunder "Faß 17" QBA trocken 0,1 l 3,40 €

Weingut Törle - Rheinhessen/Deutschland 0,2 l 6,80 €

Strahlendes, helles Strohgelb; zartes Bukett mit einem Hauch von Würze;  
frisch, leicht und filigran auf der Zunge mit dem Aroma weißer Früchte;  
angenehmes Finale von mittlerer Länge

## Roséwein offen

Bardolino Chiaretto DOC 0,1 l 2,80 €

Weingut Casa Vinicola Sartori - Venetien/ Italien 0,2 l 5,40 €

Rebsorten: 40% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 10% Corvinone,  
10% Molinara, 10% Merlot;  
Helles, strahlendes Kirschorot; im Duft sortentypische, feine Kirschnote,

## Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb in Fassbutter gebraten mit gebratenen  
Grenaillekartoffeln, Preiselbeeren und kleinem gemischtem Salat 19,80 € (a,c,g,13)

Rosa gebratenes Rinderlendensteak mit Portwein-Zwiebelsauce,  
hausgemachten Röstzwiebeln und Rosmarinkartoffeln 21,50 € (a,g,i,j,l)

Ofenkartoffel gefüllt mit Sourcreme,  
gebratenen Putenstreifen und Austernpilzen 14,20 € (a,f,g,j,i,l,8,2)

„Ochsenburger“ – Rindfleischpaddy 180 g vom Hofgut Schwaige im getoasteten  
Rustikabrötchen mit Tomate, rote Zwiebelringe, Salat und BBQ-Sauce,  
dazu Dip Frise 16,80 € (a,i,kl)

Geschmorte Ochsenbackerl in Burgundersauce mit abgebräunten  
Brezenknödelscheiben und Apfelblaukraut 18,50 € (a,c,g,i,j,l)

## Desserts

Die dickste Dampfnudel mit Vanillesauce 7,80 € (a,c,g,8)

„Gateau au Chocolat“ – lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Vanilleeis 7,20 € (c,g,1,8,11)

Rosmarin-Crème Brûlée mit Zwetschgenröster 6,80 € (c,g)

Bitte beachten Sie auch unsere täglich frischen Kuchen und unser Wochendessert

## Allergene und Zusatzstoffe

Diese Zutaten lösen 90 % aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus und sind deshalb kennzeichnungspflichtig:  
Zusatzstoffe 1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit Schwefeldioxid, 6 =  
mit Schwärzungsmittel, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine  
Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)  
17 = Rohmilchkäse a - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)  
b – Krebstiere c – Eier d – Fisch e – Erdnüsse f – Soja g - Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) h - Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss,  
Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss, Esskastanien u.ä.) i – Sellerie j – Senf k – Sesamsamen l -  
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l (z. B. In Wein enthalten) m – Lupinen n – Weichtiere

## Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Classic  
(Mineralwasser mit Kohlensäure)



0,25 | 2,70 €  
0,75 | 5,90 €

Adelholzener Naturell  
(Mineralwasser ohne Kohlensäure)

0,25 | 2,70 €  
0,75 | 5,90 €

Tafelwasser

0,30 | 2,50 €  
0,50 | 3,50 €

Coca Cola<sup>19</sup>, Coca Cola light, Zero<sup>19</sup>, Fanta,<sup>1</sup>

0,20 | 3,50 €

Fever Tree Tonic – Premium Indian<sup>10</sup>

0,20 | 3,50 €

Fever Tree Tonic – Mediterranean<sup>10</sup>

0,20 | 3,50 €

Fever Tree Tonic – Naturally Light<sup>10</sup>

0,20 | 3,50 €

Fever Tree Premium Lemon<sup>10</sup>

0,20 | 3,50 €

Fever Tree Ginger Ale<sup>10</sup>

0,20 | 3,50 €

Fever Tree Gingerbeer

0,20 | 3,50 €

Spezi<sup>19</sup>

0,50 | 3,90 €

Saftschorlen

0,30 | 3,00 €  
0,50 | 4,00 €

Apfelsaft naturtrüb

0,20 | 2,90 €

Orangensaft

0,20 | 2,90 €

Ananassaft

0,20 | 2,90 €

Grapefruitsaft

0,20 | 2,90 €

Kirschnektar

0,20 | 2,90 €

Mangonektar

0,20 | 2,90 €

Maracujanektar

0,20 | 2,90 €

Cranberrynektar

0,20 | 2,90 €

Johannisbeernektar

0,20 | 2,90 €

Rhabarbernektar

0,20 | 2,90 €



## Heißgetränke

Kaffee

Tasse 3,10 €

Wiener Melange Kaffee mit Schlagobers ( Sahne )

Tasse 3,30 €

Espresso

Tasse 2,20 €

Doppelter Espresso

Tasse 3,90 €

Espresso Macchiato

Tasse 2,20 €

Doppelter Espresso Macchiato

Tasse 3,90 €

Cappuccino

Tasse 3,50 €

Milchkaffee

Haferl 3,90 €

Latte Macchiato

Glas 4,00 €

Latte Macchiato Flavoured

(Karamell, Vanille, Zimt, Mandel oder Crème de Coco)

Glas 4,40 €

Latte Macchiato "Baileys"

Glas 5,90 €

Heiße Schokolade mit Sahne

Glas 4,10 €

Heiße Zitrone mit frisch gepresstem Saft

Glas 2,50 €

Chai Latte

Glas 4,20 €

Chai Latte Elephant Vanilla

Glas 4,20 €

## Dallmayrs Tee Pyramiden

Glas Tee 3,30 €

### Sorten

#### Darjeeling First Flush (Ziehzeitempfehlung 3-5 Minuten)

Dieser Spitzentee aus der ersten Pflückung, die ab Ende März beginnt, ist eine Mischung aus den feinsten Tees der Saison, die in den berühmten Teegärten des Himalaya geerntet werden.

Der Tee ist im Geschmack und Aroma sehr fein, zart und blumig.

#### Earl Grey-Aromatisierter Schwarztee (Ziehzeitempfehlung 3-5 Minuten)

Earl Grey ist der Klassiker unter den aromatisierten Tees. Sein frischer Zitrusduft stammt vom Öl der Bergamotte-Frucht. Benannt wurde der Tee nach dem zweiten Earl Grey, der diese Teemischung im Jahre 1830 von einer Chinareise nach Großbritannien mitbrachte.

#### Grüner Tee-Japan Sencha (Ziehzeitempfehlung 2-3 Minuten)

Grüner Tee wird im Gegensatz zum schwarzen Tee nicht fermentiert. Grüner Chinatee Sencha ist die am häufigsten getrunkene Teesorte Japans. Sein fein-herber Geschmack wird durch eine leichte Süße abgerundet. Im Glas zeigt er eine schöne leuchtend hellgelbe Färbung.

#### Alpenkräuter (Ziehzeitempfehlung 5-10 Minuten)

Die vielseitige Kraft der Kräuter harmonisch vereint: die ausgesuchten Alpenkräuter sorgen für ein feines Bouquet und einen erfrischenden Geschmack. Fenchel, Anis, Salbei, Frauenmantel und weitere handverlesene Kräuter garantieren für eine ausbalancierte Mischung.

#### Kamille (Ziehzeitempfehlung 5-10 Minuten)

Ganze Kamillenblüten aus kontrolliert biologischem Anbau geben ihr feines Aroma und wohltuende Wirkung ab.

#### Pfefferminze (Ziehzeitempfehlung 5-10 Minuten)

Ein erfrischender, belebender Tee aus ausgewählten Pfefferminzblättern. Besonders ergiebig im Aufguss, wohltuend in der Wirkung. Heiß und kalt getrunken ein Genuss.

#### Früchtetee-Maracuja/Orange (Ziehzeitempfehlung 5-10 Minuten)

Eine köstliche Erfrischung. Diese exotische, feinfruchtige Mischung ist mit dem Aroma der Maracuja und Orange verfeinert. Heiß oder kalt getrunken ein idealer Durstlöcher.

#### Rooibuschtee-Mango/Passionsfrucht (Ziehzeitempfehlung 5 Minuten)

Der südafrikanische Rooibuschtee mit seiner leichten Süße ist weich und angenehm im Geschmack. Ohne Coffein. Der ideale Durstlöcher für Jung und Alt. Mango- und Passionsfruchtaromen geben dieser Mischung einen frischen Charakter.

#### Ayurvedischer Tee-Tulsi Ingwer/Orange (Ziehzeitempfehlung 5-10 Minuten)

Tulsi, die indische Variante unseres Basilikums, vereint sich mit Rooibuschtee, Eisenkraut, getrockneten Orange-Ingwerstücken und exotischen Gewürzen zu einem angenehm fruchtig-würzigen Geschmack. Ein ayurvedischer Tee, mit dem sich wunderbar entspannen lässt.

## Aperitifs

Martini Bianco, Rosso 5 cl 3,40 €

### Sprizz, Hugo & Co. 0,25 Ltr

Campari Sprizz 6,50 €

Prosecco / Campari / Soda / auf Eis

Aperol Sprizz 6,50 €

Prosecco / Aperol / Soda / auf Eis

Veneziano 6,50 €

Weißwein / Aperol / Soda / auf Eis

Hugo 6,50 €

Prosecco / Holunder / Minze / Limette / Soda / auf Eis

### Prosecco, Champagner & Co.

Prosecco Frizzante Rigattieri DOC 0,1 l 3,90 €

Prosecco Bertoldi, Venetien, Italien 0,75 l 24,00 €

Perlinchen Sekt, alkoholfrei 0,1 l 3,50 €

Perlinchen Sekt, alkoholfrei 0,75 l 23,00 €

Taittinger Rosé Brut Prestige Champagne 0,75 l 135,00 €

### Kärntner Tauernschnapsspezialitäten 2cl

Hauschnaps: Honigwilli, Haselnuss, Williamsbirne 4,20 €

### Klarer Schnaps 2cl

Grappa Nonino Vuisinar 3,00 €

### Kräuterschnäpse 2 cl

Fernet Branca, Jägermeister, Averna oder Ramazzotti 3,00 €

### Brandy 4 cl

Osborn Veterano 5,50 €

### Liköre 2 cl

Kahlua, Baileys, Amaretto di Saronno oder Sambuca 3,00 €

### Whiskey 4 cl

Old Paddy Irish 4,80 €

The Macallan Single Malt 12 years, Highland 8,20 €

Glenmorangie Single Malt 10 years 8,50 €

Lagavulin Single Malt 16 years, Isle of Islay 9,00 €

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Frühstück (Mo – So 10:00 – 12:30 Uhr)</b>  |           |
| <b>Kleines Frühstück:</b> <sup>(a,k,g,l,2,3,17)</sup>   | 5,20 €    |
| Brotkorb, Butter, hausgemachte Marmelade,<br>eine Scheibe Kochschinken und Emmentaler   |           |
| <b>Münchner Frühstück:</b> <sup>(a,5,2)</sup>   | 5,80 €    |
| Zwei Magnus Bauch Weißwürscht, süßer Senf, eine ofenfrische Breze   |           |
| <b>Ludwigs Frühstück</b> <sup>(c,a,h,k,e,g,11,1,2,3,17,4,5,14)</sup>  | 11,20 €   |
| Kochschinken, Mailänder Salami, Käse, Spiegeleier mit Speck,<br>kleinem Obstsalat, Butter, hausgemachte Marmelade, Brotkorb   |           |
| <b>Fitness Frühstück</b> <sup>(a,e,g,j,k,f)</sup>   | 9,80 €    |
| Müsli, Milch, kleiner Obstsalat, Frischkäse, Honig<br>dazu Kürbiskernbrot sowie ein frisch gepresster Orangensaft 0,1 l   |           |
| <b>Vegetarisches Frühstück</b> <sup>(c,g,l,17,a,e,g,j,k,f)</sup>  | 11,20 €   |
| Rühreier mit lauwarmer Antipasti, Käse, Butter, frischer Obstsalat, Brotkorb  |           |
| <b>Italienisches Frühstück</b> <sup>(c,g,l,i,a,k,e,g,11,1,2,3)</sup>  | 12,20 €   |
| Rühreier mit Mozzarella, Tomaten und frischem Basilikum, Mailänder Salami,<br>Mortadella, Kochschinken dazu Butter und Brotkorb   |           |
| <b>Skandinavisches Frühstück</b> <sup>(c,g,l,i,j,a,k,h,3,8)</sup>   | 12,80 €   |
| Rühreier mit Frischkäse, dazu Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und<br>hausgemachtem Rösti, frischer Obstsalat, Naturjoghurt Butter und Brotkorb  |           |
| <b>Schlemmerfrühstück (für 2 Personen)</b> <sup>(c,a,k,e,g,11,1,2,3,17,8,i,l,h)</sup>   | 28,00 €   |
| Kochschinken, Mailänder Salami, Emmentaler,<br>Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Rührei oder Spiegelei, Müsli, Milch<br>frischer Obstsalat und Joghurt, hausgemachte Marmelade, Butter,<br>Brotkorb und jeweils ein frischer Orangensaft 0,1 l oder Prosecco 0,1 l |           |
| <b>Wer mag bestellt dazu</b>  |           |
| 2 Rühr- oder Spiegeleier natur <sup>(c,i,g)</sup>   | 3,30 €    |
| 2 Rühr- oder Spiegeleier mit Schinken oder Speck <sup>(1,2,3,4,5,14,c,i,g)</sup>  | 3,90 €    |
| Rührei mit Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum <sup>(c,i,g)</sup>   | 4,80 €    |
| Rührei mit Frischkäse <sup>(c,g,i)</sup>  | 3,90 €    |
| 1 gekochtes Landei <sup>(c)</sup>   | 1,20 €    |
| Teller mit Kochschinken, Mailänder Salami und Käse <sup>(1,2,3,4,5,c,g,17,14)</sup>   | 5,70 €    |
| Käseauswahl <sup>(g,17)</sup>   | 6,90 €    |
| Räucherlachs mit Sahnemeerrettich <sup>(i,j,3,8)</sup>  | 5,90 €    |
| Müsli mit Milch <sup>(a,e,f,g,h,k)</sup>  | 5,50 €    |
| Kleines Glas Naturjoghurt mit Honig <sup>(g)</sup>  | 2,90 €    |
| Portion Honig, Nutella, Butter <sup>(f,g,j,8)</sup>   | je 0,50 € |
| Portion Marmelade   | 0,90 €    |
| Brotkorb (eine Scheibe Brot und Baguette, drei Minisemmeln) <sup>(a,f,g,h,i,k,8)</sup>  | 2,50 €    |
| Frischgepresster Orangensaft 0,1 l  | 2,90 €    |
| Glas Prosecco 0,1 l   | 3,90 €    |

## Biere

|                                      |                  |                 |
|--------------------------------------|------------------|-----------------|
| <b>Aus dem Fass</b>                  | <b>0,25 Ltr.</b> | <b>0,5 Ltr.</b> |
| Tegernseer Hell                      | 2,60 €           | 4,00 €          |
| Radler hell                          | 2,60 €           | 4,00 €          |
| <b>Aus dem Fass</b>                  | <b>0,3 Ltr.</b>  | <b>0,5 Ltr.</b> |
| Schneider Weißbier hell              | 2,70 €           | 4,00 €          |
| Rußn hell                            | 2,70 €           | 4,00 €          |
| Cola Weizen                          |                  | 4,00 €          |
| <b>Flaschenbiere</b>                 |                  | <b>0,5 Ltr.</b> |
| Tegernseer Spezial                   |                  | 4,00 €          |
| Tegernseer Leicht                    |                  | 4,00 €          |
| Tegernseer Dunkel Export             |                  | 4,00 €          |
| Schneider Weißbier original (dunkel) |                  | 4,00 €          |
| Schneider Weißbier leicht            |                  | 4,00 €          |
| Schneider Weißbier alkoholfrei       |                  | 4,00 €          |
| Spaten alkoholfrei                   |                  | 4,00 €          |
| Tegernseer Pils 0,33 Ltr.            |                  | 4,00 €          |
| <b>Maßn</b>                          |                  |                 |
| Helles, Radler                       |                  | 8,00 €          |
| Weißbier, Ruß, Dunkles,              |                  | 8,00 €          |
| Radler dunkel oder Ruß dunkel        |                  | 8,00 €          |



| Steaks                    |               |
|---------------------------|---------------|
| Rinderfiletsteak          | 200 g 24,50 € |
| Ladysteak vom Rinderfilet | 120 g 16,80 € |
| Putensteak                | 180 g 12,80 € |
| Rinderlendensteak         | 200 g 16,80 € |

Die Steaks werden mit Kräuterbutter<sup>(g)</sup>, BBQ-Sauce<sup>(i,k,2,)</sup> und Sourcreme<sup>(a,f,g,j,i,l,8,2,)</sup>, sowie einer geheimen Gewürzrezeptur<sup>(l,)</sup> serviert.

#### Beilagen zum Steak

|                                   |                                   |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Ofenkartoffel mit Sourcreme       | 4,50 € <sup>(a,f,g,j,i,l,8)</sup> |
| Pommes Frites                     | 4,50 €                            |
| Grillgemüse                       | 5,80 €                            |
| Knoblauchbutterbaguette           | 3,50 € <sup>(a,g)</sup>           |
| Gebratene Grenaillekartoffeln     | 3,80 € <sup>(g)</sup>             |
| Gebratene Rosmarinkartoffeln      | 3,80 € <sup>(g)</sup>             |
| Kleiner Salat                     | 4,20 €                            |
| Dip Frise (breite, flache Pommes) | 5,50 €                            |

#### Rotweine offen

##### Hauswein

|  |              |
|--|--------------|
| Blauer Zweigelt QW   | 0,1 l 2,70 € |
| Weingut Robert Aigner - Thermenregion/Österreich   | 0,2 l 5,40 € |
| Im Duft Weichsel und etwas weißer Pfeffer; am Gaumen gut eingebundene Säure, feine Frucht und weiche Gerbstoffe; harmonisches Finale |              |

##### TEMPRANILLO LA MANCHA DO "SELECCIÓN LIMITADA"

|   |              |
|---|--------------|
| Tempraniillo la Mancha DO "Selección Limitada"  | 0,1 l 2,90 € |
| Weingut Campos Reales - La Mancha/Spanien   | 0,2 l 5,80 € |
| Strahlendes Rubinrot, im Duft fruchtbetont mit Anklängen von dunklen Beeren, wie Maulbeeren und deutliche Erdbeernoten, am Gaumen fein- fruchtig, mit saftiger Säure und samtigen Gerb- stoffen, harmonisches Finale. |              |

|   |              |
|---|--------------|
| Nero d'Avola Terre Siciliana IGT Adesso   | 0,1 l 2,90 € |
| Weingut Casa Vinicola Cesari - Sizilien/Italien   | 0,2 l 5,80 € |
| Sattes Rubinrot mit violetten Reflexen; im Bukett sortentypische, kräftige Aromen von dunklen Beeren, Kirsche und Pflaume, feine Würze, am Gaumen voller, warmer Körper, weiche Tannine und erfrischende Säure, fruchtbetonter Abgang |              |

|  |              |
|--|--------------|
| Pimitivo di Salento IGT "Terre del Sole"   | 0,1 l 3,00 € |
| Casa Vinicola Botter - Apulien/Italien   | 0,2 l 6,00 € |
| Brillantes, kräftiges Rubinrot, intensiver Duft nach Waldbeeren und Kirsche, leichte Würznoten, voller Körper mit feiner Säure- Tanninstruktur, schöne Länge. 100% Primitivo |              |

|  |              |
|--|--------------|
| Lambrusco Reggiano DOC   | 0,2 l 3,80 € |
| Italien Emilia Romagna   |              |
| Rebsorte: 100% Lambrusco   |              |
| Satte, rubinrote Farbe mit violetten reflexen, lebendiger Perlage. In der Nase rote Beeren, etwas Mandel, erfrischende balancierende Säure, fruchtige Süße, im Abgang bleibt süße Erdbeerfrucht. |              |

|                                 |              |
|---------------------------------|--------------|
| Weinschorle weiß, rot oder rose | 0,2 l 2,90 € |
|                                 | 0,5 l 5,80 € |

