



SUPPEN

PARADEISER ^{G.A.8} 6,50 €
Tomatenschaumsüppchen / Basilikumpesto / Thymian-Crostini /
Buttermilchschaum

tomato foam soup / basil pesto / thyme crostini / buttermilk foam

CONSOMMÉ ^{A.C.G.8} 7,90 €
Kraftbrühe / Tafelspitz vom Weide-Ochsen / Bouillongemüse /
Schnittlauch / frischer Kren

consommé / grazing oxen / boiled beef / bouillon vegetables /
chives / fresh horseradish

VORSPEISEN

CARPACCIO ^{G.A.8} 15,90 €
Black Angus Rinderfilet / sautierte Waldpilze / schwarze Trüffel /
Wildkräutersalat / Zitrone | Grana Padano / fleur de sel

Black Angus beef tenderloin / sautéed wild mushrooms /
black truffle / wild herb salad / lemon / Grana Padano / fleur de sel

CAPRESE ^{G.A.8} 12,50 €
Büffelmozzarella / Strauchtomaten / Basilikum / fleur de sel /
ligurisches Olivenöl / Rucolaspitzen / Basilikumpesto / Oliven-Crostini

buffalo mozzarella / vine tomatoes / basil / fleur de sel /
Ligurian olive oil / rocket tips / basil Pesto / olive crostini

ZIEGENKÄSE ^{G.N.A.C.M.8} 13,90 €
Graniertes Ziegenkäse im Brickteig / Salbei / Lavendelhonig /
Wildkräutersalat / Kirschtomaten / Gurke / Radieschen /
Bio-Kresse / Kräuter-Vinaigrette / Sesam Grissini

granated goat cheese in brick dough / sage / lavender honey / wild herb salad /
cherry tomatoes / cucumber / radishes / organic cress / herbal Vinaigrette /
sesame grissini

SALATE

GARTENSALAT ^{A,M}

8,50 €

bunte Variation von Blattsalaten / Endivien / Kirschtomaten / Gurke /
Radieschen / Bio-Kresse / Gartensprossen / Kräuter-Vinaigrette

colorful variation of lettuce / endive / cherry tomatoes / cucumber /
radishes / organic cress / garden sprouts / herb vinaigrette

CAESAR SALAD ^{G,L,M,8}

10,90 €

Baby Romanasalat / Parmesandressing / Knoblauch-Croutons / Schnittlauch /
Datteltomaten / Gurke / Bio-Kresse / Wildkräuter / Grana Padano

baby romaine lettuce / parmesan dressing / garlic croutons / chives /
date tomatoes / cucumber / organic cress / wild herbs / Grana Padano

wahlweise mit:

optionally with:

- sautierten Scampis fleur de sel ^R + 6,00 €
- sautéed sampis fleur de sel

- gegrilltem Hähnchenbrustfilet + 5,00 €
- grilled chicken

RUCOLA SALAT ^{G,M,A,8}

11,50 €

Rucola Salat / Kirschtomaten / Gurke / rote Zwiebeln / Bio-Kresse /
Gartensprossen / Balsamicodressing / Zitrone / Wildkräuter / Grana Padano

rocket salad / cherry tomatoes / cucumber / red onions / organic cress /
garden sprouts / balsamic dressing / lemon / wild herbs / Grana Padano

ZWISCHENGANG & PASTA GERICHTE

GNOCCHI G.A.C.8 14,90 €

mit Büffelmozzarella gefüllte Kartoffelknödel / Basilikum / Ricotta /
Tomaten-Sugo / Frühlingszwiebeln / Kirschtomaten / Rucolaspitzen / Grana Padano

potato dumplings filled with buffalo mozzarella / basil / ricotta / tomato Sugo /
green onion / cherry tomatoes / arugula tips / Grana Padano

PENNE A.G.12.8 11,90 €

Hartweizen Penne / Arrabiatta / mildem Chili / jungem Knoblauch /
schwarzen Oliven / Kirschtomaten / Schalotten / Tomaten-Sugo /
Rucolaspitzen / Grana Padano

durum wheat penne / arrabiatta / mild chili / young garlic / black olives /
cherry tomato / shallots / tomato Sugo / arugula tips / Grana Padano

MAULTASCHEN A.D.C.8 14,90 €

Schwäbische Maultaschen / Baby-Blattspinat / Topfen / Ricotta / Muskatnuss /
Frühlingszwiebeln / Schnittlauch / Wildkräuter / Obers / Thymian / Tiroler Bergkäse

Swabian Maultaschen / baby spinach / curd / ricotta / nutmeg / green onions / chives /
wild herbs / whipped cream / thyme / Tyrol mountain cheese

SPÄTZLE A.G.E.C.8 15,50 €

Allgäuer Käse-Spätzle vom Brett / Schalotten / Frühlingszwiebeln / Muskatnuss /
Thymian / Wildkräuter / fleur de sel / Schnittlauch / Röstzwiebeln / Tiroler Bergkäse

Allgäu cheese spaetzle from the board / shallots / spring onions / nutmeg / thyme /
wild herbs / fleur de sel / chives / fried onions / Tyrol mountain cheese

GULASCH A.C.M.0 16,90 €

Wiener Saftgulasch vom Weide-Ochsen / Wacholder / Majoran /
Petersilie / gebratene Serviettenknödel / Preiselbeeren

Viennese juice goulash from pasture oxen / juniper / marjoram /
parsley / fried napkins dumplings / cranberries

HAUPTGÄNGE

SCHNITZEL ^{A.C.M}

24,90 €

Wiener Schnitzel vom Milchkalb im Knuspermantel / Erdapfel-Gurkensalat / Vogerle / steirisches Kemöl / Preiselbeeren / Zitrone

Viennese schnitzel from milk calf in a crispy coating / potato cucumber salad / Vogerle / styrian pumpkin seed oil / cranberries / lemon

BACKHENDLE ^{A.C.M}

16,90 €

Wiener Backhendl von der Maispularde im Knuspermantel / Erdapfel-Gurkensalat / Vogerle / steirisches Kemöl / Preiselbeeren / Zitrone

Viennese fried chicken made from corn-fed chicken in a crispy coating / potato cucumber salad / Vogerle / styrian pumpkin seed oil / cranberries / lemon

ENTRÉCOTE ^{O.G}

27,90 €

Black Angus Hochrippe vom Grill / Thymian / Rosmarin / Kartoffelgratin / grüne Bohnen / confierte Kirschtomaten / fleur de sel / Sauce Béarnaise

grilled Black Angus prime rib / thyme / rosemary / potato gratin / green beans / confit cherry tomato / fleur de sel / béarnaise sauce

TAFELSPITZ ^{L.G}

20,90 €

Wiener Tafelspitz vom Weide-Ochsen / Bouillongemüse / Urkarotte / Baby-Blattspinat / Obers / Röstkartoffeln / Schnittlauch / frischen Kren

Viennese boiled beef from pasture oxen / bouillon vegetables / primeval carrot / baby spinach / whipped cream / roast potatoes / chives / fresh horseradish

EISMEERLACHS ^{D.G.8}

24,90 €

Lachsfilet vom Grill / Limette / fleur de sel / grünem Spargel / Datteltomaten / Bio Kresse / Kartoffel-Schnittlauch-Mousseline / Wildkräuter / Safran-Schaum

grilled salmon fillet / lime / fleur de sel / green asparagus / date Tomatoes / organic cress / potato chive mousseline / wild herbs / saffron foam

DESSERTS

CREME BRULÉE ^{G.C.8}

6,90 €

Pariser Vanillecreme / gratiniert / brauner Zucker /
Waldbeeren / frische Minze / Staubzucker

Parisian vanilla cream / au gratin / brown sugar /
forest berries / fresh mint / icing sugar

APFELSTRUDEL ^{E.G.A.C.8,0}

7,50 €

Wiener Apfelstrudel / geröstete Mandeln / Rum Rosinen /
Vanillesauce / Staubzucker / Vanilleeis / Schlagobers

Viennese apple strudel / roasted almond / Rum raisins /
vanilla sauce / icing sugar / vanilla ice cream / whipped cream

KAISERSCHMARRN ^{G.8.A.C}

11,90 €

Tiroler Kaiserschmarrn / geröstete Mandeln / Rum Rosinen /
karamellisiertem Zucker / Zwetschenröster / Vanilleeis | Staubzucker /
Schlagobers

Tyrolean pancakes / roasted almonds / Rum raisins / caramelized sugar /
plum roaster / vanilla ice cream / icing sugar / whipped cream

MARILLENKNÖDELN ^{A.G.C.8}

8,90 €

Wachauer Marillenknödel / Topfenteig / Aprikose / süße Semmeln / Wiener Brösel /
Waldbeer-Ragout / frische Minze / Vanilleeis / Staubzucker / Schlagobers

Wachau apricot dumplings / curd dough / apricot / sweet rolls / Viennese crumbs /
wild berry ragout / fresh mint / vanilla ice cream / icing sugar / whipped cream

WEINE

OFFENE WEISSWEINE

„BISCHOFFINGER“ GRAUER BURGUNDER, TROCKEN Q.B.A, KAISERSTUHL ^N

0,2 l 6,50 €

Mit seinen Nussaromen erweist sich dieser Grauburgunder als sehr frisch im Körper und enthält eine ausgewogene Säure und Restzucker.

He proves himself with his nut aromas as very fresh in the body and contains a balanced acidity and residual sugar.

RIESLING SCHUMANN „RHEINGAU“, FEIN HERB ^N

0,2 l 6,50 €

Dieser trockene, spritzige harmonische Rheingau Riesling, überzeugt durch Anklänge von Pfirsich mit würzig pikantem Körper und einer feinen Säure.

This dry, lively, harmonious Rheingau Riesling convinces through hints of peach with a spicy, piquant body and a fine acidity.

„DE NEUVILLE“ SAUVIGNON BLANC „FOLIETTE“, TROCKEN A.C., FRANKREICH ^N

0,2 l 6,50 €

Helles Messing, sehr animierender Duft von frischem Heu und Pampelmusen, lebendige volle Frucht, rassig und ausgesprochen würzig.

Light brass, very stimulating scent of fresh hay and grapefruit, lively full fruit, racy and extremely spicy.

„SCHMID“ GRÜNER VELTLINER, LEICHT UND TROCKEN, ÖSTERREICH ^N

0,2 l 6,80 €

Helles Gelb mit zarten Grünreflexen, sehr fruchtig und leicht am Gaumen, saftige Bimenaromatik mit frischem Säurespiel.

Light yellow with delicate green reflections, very fruity and light on the palate, juicy pear aromas with fresh acidity.

„FRANKEN“ SILVANER, TROCKEN, Q.B.A, FRANKEN ^N

0,2 l 6,80 €

Unkomplizierter Schoppen-Silvaner, der sich gut als Speisebegleiter zu Gemüsegerichten macht.

Uncomplicated Schoppen-Silvaner, which goes well with food turns into vegetable dishes.

„SCHUMANN NÄGLER“ RHEINGAU RIESLING, TROCKEN, Q.B.A, PFALZ ^N

0,2 l 7,50 €

Spritzig mit leichter, dezenter Fruchtnote im Hintergrund, fruchtig, saftiger Schoppen-Wein, frisch und unkompliziert mit feiner Frucht.

Lively with a light, subtle fruit note in the background, fruity, juicy by the glass wine, fresh and uncomplicated with fine fruit.

OFFENE ROTWEINE

„IL MIO“ PRIMITIVO PUGLIA, TROCKEN, IGT, ITALIEN ^N

0,2 l 6,50 €

Typisch ist der fruchtige Charakter dieses Weines mit seinem leicht würzigem Akzent. Er ist dabei frisch und saftig und erinnert im Duft an dunkle Kirschen, dazu zeigt er eine ganz leichte würzige Note.

The fruity character of this wine with its slightly spicy accent is typical. It is fresh and juicy and its scent is reminiscent of dark cherries, with a very light spicy note.

„IL MIO“ MERLOT TERRE SICILIANE, TROCKEN, IGT, ITALIEN ^N

0,2 l 6,50 €

Intensiv beerige und fruchtige Aromen von Pflaumen, Kirschen und Holunder begrüßen die Nase. Würzige Anklänge an Nelken und leicht erdige Töne runden das Bouquet ab.

Intense berry and fruity aromas of plums, cherries and elder greet the nose. Spicy hints of cloves and slightly earthy tones round off the bouquet.

„BISCHOFFINGER“ SPÄTBURGUNDER, TROCKEN Q.B.A, KAISERSTUHL ^N

0,2 l 6,80 €

Ein kräftiger mit einer Tanninstruktur, dazu vollmundig im Geschmack. Er ist bestens geeignet als Essenbegleiter zu Pasta-Gerichten, kräftigen Fleischgerichten und gereiftem Käse oder als Solist für jeden Anlass.

A strong one with a tannin structure and a full-bodied taste. It is ideally suited as an accompaniment to pasta dishes, hearty meat dishes and mature cheeses or as a soloist for any occasion.

PFAFFL „ZWEIGELT“, TROCKEN, ÖSTERREICH ^N

0,2 l 7,50 €

Spielerisch, charmant und funkelnder Rubin. Bereits in der Nase volle Kirschfrucht, zart rauchig umrahmt, am Gaumen rund und saftig. Knackiges, gut eingebundenes Tannin sorgt für würzigen pikanten Ton.

Playful, charming and sparkling ruby. Already in the nose full of cherry fruit, delicately framed by smoke, round and juicy on the palate. Crisp, well-integrated tannin provides a spicy, piquant tone.

OFFENE ROSÉWEINE

SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR ^N

0,2 l 6,80 €

Mit Honigmelone und Orangenblüte. Seine knackige Frische, mit einem Spritzer Limette, belebt und erfrischt.

With honeydew melon and orange blossom. Its crisp freshness, with a squeeze of lime, invigorates and refreshes.

KALTE GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

GEROLSTEINER NATURELL	0,25 l	2,60 €	0,50 l	5,20 €
GEROLSTEINER SPRUDEL	0,25 l	2,60 €	0,5 l	5,20 €
COCA COLA ^{3,4}			0,2 l	2,80 €
FANTA ^{3,6}			0,2 l	2,80 €
SPRITE			0,2 l	2,80 €
COCA COLA ZERO ^{1,3,4,13}			0,2 l	2,80 €
SCHWEPPE'S BITTER LEMON ^{2,6}			0,2 l	3,20 €
SCHWEPPE'S TONIC WATER ²			0,2 l	3,20 €
SCHWEPPE'S GINGER ALE ³			0,2 l	3,20 €
ALMDUDLER KRÄUTERLIMONADE			0,33 l	3,80 €
RED BULL ENERGY DRINK ^{2,3,5,9,10}			0,25 l Dose	4,50 €

AUS DEM HAUSE NIEHOFF VAIHINGER

ORANGE	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,80 €
APFEL TRÜB	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,80 €
ANANAS	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,80 €
RHABARBER	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,80 €
KIRSCH	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,80 €
BANANEN	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,80 €
MANGO	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,80 €
MARACUJA	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,80 €
SCHWARZER JOHANNISSBEERE	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,80 €
KIBA KIRSCH UND BANANE	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,80 €

Alle Säfte & Nektare auch als Saftschorle erhältlich.
Bei Fragen zu den Allergenen, wenden Sie sich gerne an unser Personal.

All juices also available as juice spritzer.
For questions about the allergenes, please contact our staff.

OFFENER PROSECCO

„MIONETTO“ PROSECCO, DOC TREVISO ^N

0,1 l 6,80 €

Der italienische Schaumwein besteht zu 15 Prozent aus edlem Pinot Noir und zu 85 Prozent aus der weißen Rebsorte Glera.

The Italian sparkling wine consists of 15 percent fine Pinot Noir and 85 percent of the white grape variety Glera.

„MIONETTO“ PROSECCO, ROSE COCKPIT ^N

0,1 l 6,80 €

Der italienische Schaumwein besteht zu 15 Prozent aus edlem Pinot Noir und zu 85 Prozent aus der weißen Rebsorte Glera und vereint den Rose Trend.

The Italian sparkling wine consists of 15 percent fine Pinot Noir and 85 percent of the white grape variety Glera and combines the rose trend.

BIERE

BIERE VOM FASS

KÖNIG PILSENER ^{Ac}

0,3 l 3,80 € 0,5 l 5,50 €

BENEDIKTINER HEFE-WEISSBIER ^{Aa,Ac}

0,3 l 3,80 € 0,5 l 5,50 €

TH KÖNIG ZWICKEL - KELLERBIER ^{Ac}

0,3 l 3,80 € 0,5 l 5,50 €

FLASCHENBIERE

BENEDIKTINER HEFE - WEISSBIER DUNKEL ^{Aa,Ac}

0,5 l 5,50 €

BENEDIKTINER ALKOHOLFREI ^{Aa,Ac}

0,5 l 5,50 €

BITBURGER ALKOHOLFREI 0,0% ^{Ac}

0,33 l 3,80 €

KÖSTRITZER SCHWARZBIER ^{Ac}

0,33 l 4,00 €

BERLINER WEISSE ^{Ac}

0,33 l 4,00 €

Grün (Waldmeister)

Rot (Himbeere)

SPIRITUOSEN

KLARE

LINIE AQUAVIT ¹¹	2 cl	3,80 €
GRAPPA NONINO MOSCATO ¹¹	2 cl	4,50 €
GRAPPA NONINO CHARDONNAY ¹¹	2 cl	4,50 €
LANTENHAMMER MARILLE ^{11.N}	2 cl	4,80 €
LANTENHAMMER HIMBEERGEIST ^{11.N}	2 cl	4,80 €
LANTENHAMMER WILLIAMSIRNE ^{11.N}	2 cl	4,80 €
LANTENHAMMER KIRSCHBRAND ^{11.N}	2 cl	4,80 €
LANTENHAMMER HASSELNUSS ^{11.N}	2 cl	4,80 €

TEQUILA

OLMECA CLASSICO ¹¹	2 cl	4,30 €
OLMECA GOLD ¹¹	2 cl	4,30 €

COGNAC

HENNESSY XO ¹¹	2 cl	7,00 €
---------------------------	------	--------

WHISKY

TULLAMORE DEW ¹¹	2 cl	4,50 €
JACK DANIEL'S OLD NO.7 ¹¹	2 cl	5,50 €
TENNESSEE WHISKEY ¹¹	2 cl	6,50 €
GLENFIDDICH 12 JAHRE ¹¹	2 cl	6,50 €
TALISKER 12 JAHRE ¹¹	2 cl	7,00 €

RUM

HAVANA 3 JAHRE ¹¹	2 cl	4,00 €
HAVANA 7 JAHRE ¹¹	2 cl	5,50 €

SPIRITUOSEN

WODKA

SMIRNOFF RED LABEL ¹¹	2 cl	3,80 €
ABSOLUT ¹¹	2 cl	3,80 €
BELVEDERE ¹¹	2 cl	6,00 €
GREY GOOSE ¹¹	2 cl	6,00 €

GIN

SCHLOSS GIN ¹¹	2 cl	5,50 €
TANQUERAY LONDON DRY GIN ¹¹	2 cl	4,00 €

VERMUT

MARTINI ROSSO ¹¹	5 cl	6,50 €
MARTINI BIANCO ¹¹	5 cl	6,50 €
MARTINI DRY ¹¹	5 cl	6,50 €
APEROL ¹¹	5 cl	5,50 €
CAMPARI ¹¹	5 cl	5,50 €

LIKÖRE UND BITTER

SAMBUCA ^{5,14}	2 cl	3,50 €
AMARETTO ³	2 cl	3,50 €
BAILEY'S ^{1,9,10,14,B}	2 cl	3,70 €
RAMAZOTTI	2 cl	3,50 €
AVERNA ⁵	2 cl	3,50 €
JÄGERMEISTER ⁵	2 cl	3,50 €

LONGDRINKS & APERITIFS

APEROL SPRITZ 2,4,11

7,50 €

Prosecco, Aperol, Soda

HUGO 2,11

8,50 €

Maison St-Germain Holunderblütenlikör,
Prosecco, Minzblätter, Limette

CUBA LIBRE 2,3,5,9,11,14

8,50 €

Limette, Havana 3 Jahre, Coca Cola

MOSCOW MULE 2,4,5,9,10

9,50 €

Smimoff Red Label Wodka, Schweppes
Ginger Beer, Zitrone, Gurke

WHISKY COLA 2,3,5,9,11,14

9,50 €

VODKA SCHWEPPE'S BITTER LEMON 4,5,6,9,10,11,G

Wahlweise mit:

Smimoff Red Label Vodka

9,50 €

Belvedere Vodka

10,50 €

Grey Goose Vodka

10,50 €

CAMPARI ORANGE

7,50 €

Campari, Orange

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE & MEHR

KAFFEE ^{3.14}	2,50 €
KAFFEE (ENTKOFFEINIERT)	2,50 €
ESPRESSO ^{3.14}	2,30 €
DOPPELTER ESPRESSO ^{3.14}	3,50 €
ESPRESSO MACCHIATO ^{3.14,B}	2,90 €
CAPUCCINO ^{3.14,B}	3,50 €
MILCHKAFFEE ^{3.14,B}	4,50 €
LATTE MACCHIATO ^{3.14,B}	4,50 €
CHAI LATTE	4,50 €
HEISSE SCHOKOLADE OHNE SAHNE	3,50 €
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE ^G	3,80 €

Laktosefrei + 0,50 €

Sojamilch + 0,50 €

Hafermilch + 0,50 €

TEE

CEYLON ASSAM	3,50 €
EARL GREY	3,50 €
GRÜNER TEE	3,50 €
ROIBUSCH VANILLE	3,50 €
PFEFFERMINZE	3,50 €
KAMILLE FRÜCHTE	3,50 €

FRISCH ZUBEREITETE HEISSGETRÄNKE

FRISCHE MINZE	4,20 €
FRISCHE INGWER-MINZE MIT HONIG	4,80 €

BAILEY'S LATTE

LATTE MACCHIATO MIT BAILEY'S ^{3.14,B}	5,50 €
ESPRESSO, BAILEYS IRISH CREAM UND SAHNE ^{3.14,B}	5,50 €

WEISSWEINE

„GRÜNER VELTINER“ TROCKEN, ÖSTERREICH ^N 0,75 l 28,00 €

Anfangs Komähren, Hülsenfrüchte, Heublumen, dann der sortentypische Zitronenpfeffer; auch grünfruchtige Ansätze, fein akzentiert, leichtfüßig verspielt, sehr ansprechend.

At first ears of corn, legumes, hay flowers, then the lemon pepper typical of the variety, also green fruity approaches, finely accentuated, light-footed, playful, very appealing.

„RIESLING“ ALTE REBEN, TROCKEN, PFALZ ^N 0,75 l 34,00 €

Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich, Quitte und Mango, zudem würzig, kräuterige Noten und florale Akzente.

Aromas of citrus fruits, peach, quince and mango, also spicy, herbal notes and floral accents.

„BUNTSANDSTEIN“ GRAUBURGUNDER ^N 0,75 l 46,00 €

Duftiges Bukett mit Aromen von exotischen Früchten. Guave, Papaya, Mango und Zuckermelone.

Fragrant bouquet with aromas of exotic fruits. Guava, papaya, mango and cantaloupe.

„LUGANA IL RIVALE“, 90/10, TROCKEN, D.O.C, ITALIEN ^N 0,75 l 48,00 €

Mit reifer Bime und leicht exotischer Fruchtnote, dezenter Holzanteil, reife Aprikosen - und Orangenzenen. Im Geschmack vanillig-nussig.

With ripe pear and slightly exotic fruit note, subtle wood content, ripe apricot and orange zest. vanilla-nutty taste.

„RIESLING“ RHEINGAU, TROCKEN OSCAR ^N 0,75 l 35,00 €

Für dieses Cuvee Riesling wird aus besten Lagen der Wein zu einer neuen Kreation kombiniert. Eine klare, junge Riesling Frucht untermalt von Ananas und Pfirsicharomen ist das Resultat.

For this Cuvee Riesling, the wine from the best locations is combined into a new creation. The result is clear, young Riesling fruit accompanied by pineapple and peach aromas.

„SAUVIGNON BLANC“ KLEIN PFALZ, TROCKEN ^N 0,75 l 38,00 €

Fruchtintensiv mit Aromen gelber und weißer Früchte, jung und knackig. Der harmonische Körper bietet Schmelz und Struktur, und die Säure die erwünschte Jugendlichkeit.

Intensely fruity with aromas of yellow and white fruits, young and crisp. The harmonious body offers smoothness and structure, and the acidity the desired youthfulness.

ROTWEINE

„PFAFFL“ ZWEIFELT, TROCKEN, ÖSTERREICH ^N

0,75 l 26,00 €

Kirschfruchtig-pfeffriges Bukett, saftig am Gaumen und mit ausgewogenem, leicht würzigem Abgang

Cherry-fruity and peppery bouquet, juicy on the palate and with a balanced, slightly spicy finish.

„BLACK PRINT“, TROCKEN, PFALZ ^N

0,75 l 52,00 €

Fruchtige und würzige Aromen von Kirsche, Brombeere, Schwarzer Johannisbeere, Schokolade, roter Paprika und Vanille

Fruity and spicy aromas of cherries, blackberries, black currants, chocolate, red peppers and vanilla.

„BISCHOFFINGER“ SPÄTBURGUNDER, TROCKEN ^N

0,75 l 38,00 €

Dieser Bischoffinger aus der Weinlinie Tradition, passt hervorragend zu deftigen Speisen und reifem Käse, ist dabei säurearm und sehr fruchtig.

This Bischoffingen from the tradition wine line goes well with hearty dishes and mature cheese, is low in acid and very fruity.

„BUSCHER“ DORNFELDER, HALBTROCKEN ^N

0,75 l 42,00 €

Ein samtig molliger Dornfelder mit feinem Kirscharoma! Er passt zu würzigen Grillgerichten.

A velvety plump Dornfelder with a fine cherry aroma! It goes well with spicy grilled dishes.

„LERGENMÜLLER“ MERLOT, TROCKEN ^N

0,75 l 44,00 €

Der Lergenmüller Merlot präsentiert sich dem Weinfreund angenehm trocken. Dieser Rotwein zeigt sich dabei nie grobschlächtig oder karg, sondern rund und stimmig.

The Lergenmüller Merlot presents itself to the wine lover as pleasantly dry. This red wine is never coarse or sparse, but round and harmonious.

ROSEWEIN

“ROSÉ,, PROVENCE, TROCKEN”^N

0,75 l 38,00 €

Ein duftender und ausgewogener Wein, hypnotisierende lachsrosa Farbe, zeigt die fruchtige Frische eines Premium Rosé. Die Nase ist lebhaft duftend, zart und jugendlich und bietet edle Noten von Wassermelone, Erdbeeren und Blumen.

A fragrant and balanced wine, mesmerizing salmon pink color, reveals the fruity freshness of a premium rosé. The nose is vividly fragrant, delicate and youthful, offering noble notes of watermelon, strawberries and flowers.

PROSECCO

„MIONETTO“ PROSECCO, DOC TREVISO

0,75 l 35,00 €

Der italienische Schaumwein besteht zu 15 Prozent aus edlem Pinot Noir und zu 85 Prozent aus der weißen Rebsorte Glera.

The Italian sparkling wine consists of 15 percent fine Pinot Noir and 85 percent of the white grape variety Glera.

„MIONETTO“ PROSECCO, ROSE COCKPIT

0,75 l 35,00 €

Der italienische Schaumwein besteht zu 15 Prozent aus edlem Pinot Noir und zu 85 Prozent aus der weißen Rebsorte Glera und vereint den Rose Trend.

The Italian sparkling wine consists of 15 percent fine Pinot Noir and 85 percent of the white grape variety Glera and combines the rose trend.

CHAMPANGER

“ALFRED CRATEIN“ BRUT

0,75 l 125,00 €

Geschmacklich trocken mit süßlicher Frucht von gelber Steinfrucht und reifer Limette. Am Gaumen saftig und erfrischend mit fester Struktur und feinem Mousseux.

Dry in taste with sweetish fruit of yellow stone fruit and ripe lime. Juicy and refreshing on the palate with a firm structure and fine mousseux.

KENNZEICHNUNG ÜBER ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Labelling on allergens and additives

ALLERGENE ALLERGENS

A Gluten / gluten
B Krebstiere / crustaceans
C Eier von Geflügel / Poultry Eggs
D Fisch / fish
E Erdnüsse / peanuts
F Sojabohnen / soybeans
G Milch von Säugetieren / milk of mammals
H Schalenfrüchte / nuts
L Sellerie / celery
M Senf / mustard
N Sesamsamen / Sesame seeds
O Schwefeldioxid und Sulfite / sulfur oxide and sulphites
P Lupinen / lupins
R Weichtiere / mollusks

ZUSATZSTOFFE ADDITIVES

1 mit Süßungsmitteln / with sweeteners
2 chininhaltig / quinine
3 mit Farbstoffen / with dyes
4 koffeinhaltig / caffeine
5 mit Taurin / taurine
6 mit Antioxidationsmitteln / with antioxidants
7 mit Phosphat / with phosphate
8 mit Milcheiweiß / with milk protein
9 mit Konservierungsstoffen / with preservatives
10 gewachst / waxed
11 mit Phosphat / sulfurized (sulfur dioxide / sulphites)
12 geschwärzt / blackened
13 enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam) /
contains a source of phenylalanine
14 mit Geschmacksverstärker / with flavor enhancers
15 gekochter Vorderschinken, Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengesetzt /
Composed of cooked ham, processed meat from ham Share
16 hergestellt aus zerkleinertem Fleisch / made from crushed meat
17 Stablisatoren / stabilizers
18 Krebsfleischimitat aus zerkleinertem Fisch / crab meat from crushed fish