

# ENTRÉE

## MAISCREMESÜPPCHEN <sup>G, G, L, O, A</sup>

gebeizter Saibling und Zitronenöl

*Cream of sweetcorn soup with pickled char and lemon oil* . . . . . 10

## GEMÜSEGARTEN <sup>L, O, P, F</sup> VEGAN

saisonales, gegrilltes Gemüse auf Karotten-Paprika-Creme

*seasonal grilled vegetables on carrot and bell pepper cream* . . . . . 15

## ZIEGENKÄSE SALTIMBOCCA <sup>G, L, O, A, M</sup>

Ziegenkäse im Salbei-Parmaschinken-Mantel auf Rucola-Artischocken-Tomaten-Beet

*Goat's cheese wrapped in sage and ham on rocket-artichoke-tomato bed* . . . . . 18

## VITELLO TONNATO <sup>G, L, O, D, B</sup>

zartes Kalbsfleisch mit hausgemachter Thunfischcreme und frischen Kapern

*Tender veal with homemade tuna cream and fresh capers* . . . . . 21

## TUNA TATAKI BAVARESE <sup>D, B, G, L, O, A, P, F, H, N</sup>

kurzgebratener Thunfisch auf Blumenkohlcreme mit Yuzu-Vinaigrette,  
gepufftem Quinoa & frischen Kräutern

*seared tuna on cauliflower cream with yuzu vinaigrette, puffed quinoa and fresh herbs* . . . . . 22

# SALATE & BOWLS

## GARTENSALAT <sup>M, L, F</sup> VEGAN

mit hausgemachtem, cremigem Balsamico Dressing, dazu Gelbe Rübe, knackige Sprossen & frische Kräuter

*wild herb salad with creamy, homemade balsamic dressing with carrot & crunchy sprouts* . . . . . 12

## CAESAR SALAD <sup>G, A, M, D</sup>

aus Romanasalat mit Kräutercroutons, frischem Grana Padano  
& originalem Caesar's Dressing mit Senf, Sardellen & Kapern

*green salad with grana padano, original Caesar's dressing & herbal croutons* . . . . . 14

## INSALATA ITALIANA <sup>G, O, A</sup> VEGGIE

Tomaten-Burrata-Salat mit Oliven, roten Zwiebeln, Basilikum & Croûtons

*Tomato and burrata salad with olives, red onions, basil & croutons* . . . . . 15

## QUINOA SUPERBOWL <sup>F, P, O, E</sup> VEGAN

mit Nüssen, Granatapfeln, Edamamebohnen, verschiedenem Gemüse & Kräutern

*with nuts and pomegranate, edamame, vegetables & herbs* . . . . . 16

### Für Salate & Bowls perfekt als Topping

Falafelbällchen/ <i>falafel balls</i> <sup>F, P</sup> VEGAN . . . . .	+6,5
Ziegenkäse/ <i>goat cheese</i> <sup>A, H</sup> VEGGIE . . . . .	+7,5
Hühnerbrust/ <i>chicken</i> . . . . .	+9,5
Rinderfetzen/ <i>beef</i> . . . . .	+11

BROTKORB <sup>A, C, G</sup> VEGGIE . . . . . 3,5

# HAUPTSPEISEN

## SPAGHETTI GRANA PADANO A, C, G **VEGGIE**

Unser Klassiker! Frisch aus dem 40kg Laib geschwenkt

ohne Trüffel - <i>spaghetti from cheese loaf without truffle</i> . . . . .	14
mit Trüffel - <i>spaghetti from cheese loaf with truffle</i> . . . . .	25

## RISOTTO MACADAMIA G, L, O **VEGGIE**

Paprika-Tomaten-Risotto mit Basilikum-Schmand-Sößchen & Macadamianüssen

<i>Pepper-tomato risotto with basil and sour cream sauce &amp; macadamia nuts</i> . . . . .	16
---	----

## RIGATONI GALLOWAY C, G, L, O, A

Rigatoni in Galloway-Hackfleischsoße mit Pesto und Rahm, dazu knuspriger Guanciale-Schinken

<i>Rigatoni in Galloway meat sauce with pesto and cream, served with crispy guanciale</i> . . . . .	18
---	----

## RIGATONI ALLA NORMA C, G, L, O, A **VEGGIE**

Rigatoni in Tomaten-Auberginensauce, dazu Burrata, Auberginchips & Basilikum

<i>Rigatoni in tomato-eggplant sauce, served with burrata, eggplant chips &amp; basil</i> . . . . .	18
---	----

## GNOCCHI PRIMAVERA G, C, O, L, A

Gnocchi mit grünem Spargel, Babycalamari & Tomaten

<i>Gnocchi with green asparagus, baby calamari &amp; tomatoes</i> . . . . .	20
---	----

## LAMMKARÉE G, C, L, O, A

rosa gebratenes Lammkarée auf Thymian-Polenta, dazu Süßkartoffelwürfel & Madeirajus

<i>Pink roasted rack of lamb on thyme polenta, served with sweet potato cubes &amp; Madeira jus</i> . . . . .	28
---	----

## OKTOPUS D, G, L, O, A, R, B

gegrillter Oktopus auf Erbsencreme, dazu mediterraner, lauwarmer Kartoffelsalat & frisches Kräuteröl

<i>Grilled octopus on pea cream, served with mediterranean potato salad &amp; fresh herb oil</i> . . . . .	29
--	----

# DIE GALLOWAYS



Mit Mama und Papa aufgewachsen, die ganze Milch selber gesoffen.  
Das ganze Jahr im Freien – nur feines, ungespritztes Gras und Heu als Futter.  
Feinstes Fleisch aus eigener Zucht. Natürlich BIO

*Growing up with mom and dad, drinking all the milk themselves.  
Outdoors all year round - only fine, unsprayed grass and hay as feed.  
The finest meat from our own farm. Naturally organic*

# UNSERE BURGER

Für unsere Burger werden die Patties täglich frisch aus 100 % Galloway Rindfleisch zubereitet.  
Natürlich BIO. Alle Burger werden mit Steakhouse Pommes serviert.

<b>NEW BEEF</b> <small>G, M, A</small>	
mit Salat, Tomate & süßer BBQ Soße / <i>with salad, sweet BBQ sauce &amp; french fries</i> . . . . .	21
<b>CLASSIC CHEESE</b> <small>G, M, A, C</small>	
mit Cheddar, Salat, Tomate & süßer BBQ Soße <i>with cheddar cheese, salad, tomato, sweet BBQ sauce &amp; french fries</i> . . . . .	22
<b>HEARTY SAVIOUR</b> <small>G, C, M, A</small>	
mit Bacon, Cheddar, roter Zwiebel, Essiggurke & pikante Soße <i>with bacon, cheddar cheese, red onion, pickle, spicy sauce &amp; french fries</i> . . . . .	25
<b>MEXICAN FARMER CHILI CHEESE</b> <small>G, C, M, A</small>	
mit Bacon, Cheddar, Jalapeños & hausgemachter Chipotle Soße <i>with bacon, cheddar cheese, jalapeños, homemade chipotle sauce &amp; french fries</i> . . . . .	25
<b>VEGGIE BURGER</b> <small>G, M, A, C</small> <b>VEGGIE</b>	
Ziegenkäsetaler, gegrillte Paprika & Speziialsauce <i>goat cheese in brioche bun, grilled bell peppers &amp; french fries</i> . . . . .	18
(Super lecker, aber nicht mehr ganz so veggie): Topping Crispy Bacon . . . . .	+2,5

# VOM GRILL

## STEAKS VOM GALLOWAY AUS EIGENER ZUCHT:

Feinstes Bio-Fleisch aus Weidehaltung, 4 bis 6 Wochen im Dry-Ager gereift.

<b>T-BONE STEAK</b> Hochrippe am Knochen - je 100g . . . . .	14
<b>RIB EYE</b> je 100g . . . . .	16
<b>EDELSTÜCKE NACH TAGESANGEBOT</b> Filet, Entrecôte, Lende . . . . . auf Anfrage	

## IRISH NATURE:

<b>ENTRECÔTE</b> 250g . . . . .	31
<b>LENDE</b> 250g . . . . .	29
<b>FILET</b> 250g . . . . .	42

Saftiges Rindersteak vom Hereford oder Black Angus aus Freilandhaltung. Alle Steaks werden mit hausgemachter Kräuterbutter & Olivenöl serviert. / *Juicy free range Hereford or Black Angus beef steak all steaks are served with homemade herb butter & olive oil* <sup>M</sup>

### Beilagen:

Pommes Frites / <i>fries</i> . . . . .	7,5
kleiner Salat / <i>side salad</i> . . . . .	6,5
Rosmarinkartoffel/ <i>rosemary potato</i> . . . . .	6,5
Gemüse vom Grill / <i>grilled vegetables</i> <sup>L</sup> . . . . .	7,5
Kartoffelgratin mit Béchamel / <i>potato gratin with bechamel</i> <sup>G</sup> . . . . .	8
Trüffelpommes mit Trüffelmayo / <i>truffle fries with truffle mayo</i> <sup>E, M</sup> . . . . .	18,5

<b>1</b> mit Farbstoff	<b>3</b> mit Antioxidationsmittel	<b>5</b> geschwefelt	<b>7</b> mit Phosphat	<b>9</b> koffeinhaltig	<b>11</b> mit Süßungsmittel
<b>2</b> mit Konservierungsstoff	<b>4</b> mit Geschmacksverstärker	<b>6</b> geschwärzt	<b>8</b> mit Milcheiweiß (bei fleischerzeugnissen)	<b>10</b> chininhaltig	<b>12</b> gewachst
<b>C</b> Eier	<b>B</b> Krebstiere/ Schalentiere	<b>L</b> Sellerie	<b>E</b> Erdnüsse / Nüsse	<b>P</b> Lapine	<b>M</b> Senf
<b>D</b> Fisch	<b>G</b> Milch	<b>O</b> Schwefeldioxid, Sulfite	<b>A</b> glutenhaltiges Getreide	<b>H</b> Schalenfrüchte	<b>F</b> Sojabohnen
				<b>R</b> Weichtiere/ Mollusken	<b>N</b> Nitritpökelsalz, Natrium (E249, E250)
					<b>S</b> Sesam

# DESSERT

Alle unsere Nachspeisen sind frisch und hausgemacht.

## **TIRAMISU** G, A, 9

täglich frisch, mit unserem ba.ro.co Kaffee

*tiramisu - fresh & homemade with our ba.ro.co coffee* . . . . . 10

## **WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE** G, G, A

auf Erdbeerragout, dazu Tonkabohnen-Crumble

*white chocolate mousse on strawberry ragout & tonka bean crumble* . . . . . 11

## **KOKOS PANNA COTTA** G, G, A

mit Ananas-Chutney & Johannisbeergelee

*coconut panna cotta with pineapple chutney & redcurrant gelée* . . . . . 12

## **KUCHEN & TORTEN** \*

täglich wechselnde Auswahl in unserer Kuchenvitrine

Apfelkuchen, Käsekuchen, Streuselkuchen . . . . . 4,5

Torten und Sahnetorten . . . . . 5,5

*daily fresh cakes & tarts* . . . . . 4,5/5

\*Allergene dazu an der Vitrine

# CAFÉ

CAFÉ CRÉME <sup>M,3</sup> .....	3,9
ESPRESSO/MACCHIATO <sup>D,3</sup> .....	2,9
DOPPIO <sup>M,3</sup> MACCHIATO .....	4,9
CAPPUCCINO <sup>M,3</sup> .....	4,9
MILCHKAFFEE <sup>M,3</sup> .....	4,9
LATTE MACCHIATO <sup>M,3</sup> .....	5,9
AFFOGATO <sup>M,3</sup> .....	5,5
MATCHA LATTE Japanischer Matcha von Naturale Bio in frischer aufgeschäumter Vollmilch, Hafermilch oder Sojamilch <sup>M,3</sup> .....	7

Wir verwenden nur die gute Berchdesgadener Bio Alpenmilch.

Auf Wunsch alle Getränke mit Hafermilch, Sojamilch oder laktosefreier Milch.

*We only use the good Berchdesgadener organic alpine milk.*

*On request, all drinks with oat milk, soy milk or lactose-free milk.*



## TRINKSCHOKOLADE

### Unsere Auswahl:

Vollmilch

Peperoncino - dunkle Schokolade mit Chili

Arancia - dunkle Schokolade mit Orange

..... 6,5

## RONNEFELDT TEES

exklusiver Tee im Porzellan-Kännchen ..... 6,5

### Unsere Auswahl:

Schwarztee: Darjeeling Summer, Earl Grey mit Bergamotte

Grüner Tee: Green Dragon, Morgentau Grüntee Mischung mit Mango und Zitrusfrüchten

Kräuter & Früchte: Bergkräuter, Kamille, Refreshing Mint, Ayurveda Herbs&Ginger,  
Rooibos-Orange, Sweet Berries

ein Gläschen d´arbo Blütenhonig . . . . 1,5

# SAFT & WASSER

## WOLFRA - HOCHWERTIGE FRUCHTSÄFTE AUS ERDING

Apfel, Apfel-Hollunder, schwarze Johannisbeere, rote Johannisbeere, Rhabarber, Multivitamin,  
Pfirsich, Cranberry, Pink Grapefruit, Maracuja, Ananas

PUR 0,2 l / 0,4 l .....	3,9 / 6,5
SCHORLEN spritzig oder still 0,2 l / 0,4 l .....	3,5 / 5,5
TAUNUSQUELLE NATURELL ODER CLASSIC 0,25 l / 0,75 l .....	3,9 / 7,5

# LIMO & EISTEE

COCA COLA <sup>1,3</sup> Coffein / – ZERO, FANTA <sup>1,2,3</sup> 0,2 l .....	3,9
FEVER TREE INDIAN TONIC WATER 0,2 l Mediterranean Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon .....	4,5
ZITRONENLIMO 0,2 l / 0,4 l .....	2,9 / 4,5
BALIS Basilikum Ingwer Limonade 0,33 l .....	4,5
CUCUMIS LAVENDEL LIMO 0,33 l .....	4,5
PAULANER SPEZI 0,4 l <sup>1,3,5</sup> .....	4,9
RICHARDS SUN ICED TEA Peach / Lemon 0,33 l .....	4,5

# BIER

ERDINGER WEISSBIER <sup>G</sup> 0,5 l mit feiner Hefe .....	4,9
ERDINGER WEISSBIER LEICHT, URWEISSE ODER DUNKEL <sup>G</sup> 0,5 l .....	4,9
ERDINGER ALKOHOLFREI <sup>G</sup> 0,5 l .....	4,9
ERDINGER HELLES <sup>G</sup> 0,3 l / 0,5 l vom Faß .....	4 / 4,9
AUGUSTINER HELLES ALKOHOLFREI 0,5 l .....	4,9
RADLER <sup>G</sup> 0,3 l / 0,5 l .....	4 / 4,9
UNERTL WEISSBIER ORIGINAL Haag i.OBB <sup>G</sup> 0,5 l .....	4,9
WINKLER BRÄU KUPFER Lengenfeld <sup>G</sup> 0,5 l .....	4,6
LAMMSBRÄU BIO BIER, GLUTENFREI Neumarkt i.d.Opf. <sup>G</sup> 0,33 l .....	4,4
SCHÖNRAMER PILS Das beste Pils Bayerns <sup>G</sup> 0,33 l .....	4,4

# APERITIVO

SEKT, GELDERMANN, CARTE BLANCHE Die berühmte Sektkellerei in Breisach am Rhein 0,1 l . . . . .	7
PINK GIN TONIC <sup>SD</sup> fruchtig frischer Erding Dry Gin mit Wildberry Tonic. . . . .	12,5
RAMAZOTTI ROSATO <sup>1,SD</sup> Ramazotti, Geldermann Sekt, Soda . . . . .	8,5
DÉJÀ-VU TONIC <sup>SD</sup> Déjà-Vu, Schweppes Indian Tonic . . . . .	9,5
APEROL SPRITZ <sup>1,2,SD,Chinin</sup> Aperol, Geldermann Sekt, Soda . . . . .	9,5
LILLET BERRY <sup>SD</sup> Lillet, Schweppes Wildberry . . . . .	9,5
WEISSWEINSCHORLE <sup>SD</sup> 0,2 l / 0,4 l Grüner Veltliner, Soda . . . . .	5 / 7,5
ALKOHOLFREIER SPRITZ <sup>1,2,10,11</sup> Monin Orange, Soda . . . . .	7,5
LAV'A BELLE SPRITZ <sup>1,2,10,11</sup> Lav'a Belle (Lavendel-Aperitif), Geldermann Sekt, Soda . . . . .	11
CANONITA SPRITZ <sup>1,2,10,11</sup> Canonita de Mallorca Orangenlikör, Geldermann Grand Rosé, Soda . . . . .	12

# OFFENE WEINE

<b>WEISS</b>	<b>GRAUBURGUNDER 2022 Markus Schneider Pfalz, Deutschland</b>	
	Glas 0,1 l . . . . .	4,5 Flasche. . . . . 29
	<b>SAAR RIESLING 2022 Van Volxem Saar, Deutschland</b>	
	Glas 0,1 l . . . . .	5 Flasche. . . . . 33
	<b>SAUVIGNON BLANC DAC 2022 Ewald Zwegytschik Steiermark, Österreich</b>	
	Glas 0,1 l . . . . .	5,5 Flasche. . . . . 36
	<b>GRÜNER VELTLINER "FASS 4" 2022 Ott Wachau, Österreich</b>	
	Glas 0,1 l . . . . .	6 Flasche. . . . . 40
<b>ROSÉ</b>	<b>ROSÉ SAIGNER 2021 Markus Schneider Pfalz, Deutschland</b>	
	Glas 0,1 l . . . . .	4,5 Flasche. . . . . 29
	<b>AIX ROSÉ 2022 Maison St. Aix Provence, Frankreich</b>	
	Glas 0,1 l . . . . .	5,5 Flasche. . . . . 36
<b>ROT</b>	<b>URSPRUNG QbA 2020 Markus Schneider Pfalz, Deutschland</b>	
	Glas 0,1 l . . . . .	4,5 Flasche. . . . . 29
	<b>BLACK PRINT - CUVEÉ 2021 Markus Schneider Pfalz, Deutschland</b>	
	Glas 0,1 l . . . . .	5,5 Flasche. . . . . 36
	<b>CHIANTI CLASSICO DOCG 2019 Tenuta Perano Toscana, Italien</b>	
	Glas 0,1 l . . . . .	6 Flasche. . . . . 40
	<b>TEMPRANILLO RISERVA XR DOCG 2017 Marques de Riscal - Rioja, Spanien</b>	
	Glas 0,1 l . . . . .	7,5 Flasche. . . . . 49



## LONDON DRY GIN

Alle Gins aus unserer Brennerei erfüllen das höchste Qualitätsprädikat „London Dry Gin“. Das heißt, dass nach der Destillation nichts außer reinem Wasser zugegeben wird. In unserer Brennerei verwenden wir nur die feinsten Zutaten, die unseren hohen Qualitätsansprüchen genügen. Es wird kein Zucker zugesetzt und alle unsere Produkte sind frei von Aromen oder Zusatzstoffen.

### ERDING GIN

45 %, unser Klassiker  
Aromatischer Bio-Wacholder, gemahlener Koriander & Kardamom, frische Zitronen & Orangenzesten, Johannisbeeren, Vogelbeeren & weitere Wurzeln & Botanicals. Archetyp eines Gins: dominanter Wacholder, trotzdem frisch & fruchtig 6 cl ..... 7

### GIPFELSTÜRMER GIN

45 %, inspiriert von der Heilkräuterwelt unserer Alpen.  
Bergenzian bringt eine kräftige, edelbittere Note, die zusammen mit Indian Tonic Water eine Frische entwickelt, die an einen eiskalten Bergbach erinnert 6 cl ..... 8

### SCHNEIDERMEISTER GIN

47,5 %, Noch mehr Wacholder, noch mehr Angelika-, Süßholz- & Veilchenwurzel. In der Nase schwerer, vollmundiger & würziger. Ein erdiger Gin, auch fantastisch zum pur Genießen 6 cl ..... 8

### GUTE GEISTER GIN

45 %, mit schwarzem Holunder  
Die alten Germanen, die Griechen & die Römer glaubten, dass im Holunder die guten Geister wohnten. Deswegen pflanzten sie ihn in der Nähe des Hauses. Auch als Heilpflanze ist er bekannt. Sein bitter-süßes Aroma passt außerdem hervorragend in einen Gin 6 cl ..... 9

### RUBY PORT GIN

42 %, unser Erding Dry Gin sechs Monate im hochwertigen Portweinfass gereift & veredelt. Einzigartig & besonders im Geschmack. Die komplexen, frischen Aromen des Gins entwickeln sich mit der süßen & holzigen Textur des Fasses zu einem Erlebnis für jeden Gin-Liebhaber 6 cl. . . . 12

## FEVER-TREE TONIC WATERS

### PREMIUM INDIAN TONIC WATER

Hergestellt mit Bitterorangenöl & hochwertigem Chinin

### MEDITERRANEAN TONIC WATER

Rosmarin & Thymian sorgen für ein mediterranes Aroma

### ELDERFLOWER TONIC WATER

Hergestellt mit Holunderblütenöl & hochwertigem Chinin

### PREMIUM WILD BERRY

frisch & fruchtig mit Rhabarber & Himbeere

### PINK GRAPEFRUIT

erfrischend & spritzig, mit den besten Grapefruits

..... 4,9

## DRINKS

### ERDING GIN TONIC

mit Fever Tree Indian Tonic ..... 11,5

### BERGSTEIGER GIN TONIC

mit Fever Tree Mediterranean Tonic ..... 12,5

### SCHNEIDERMEISTER GIN TONIC

mit Fever Tree Mediterranean Tonic ..... 12,5

### PINK GIN TONIC

Erding Gin, Fever Tree Wild Berry ..... 12,5

### NEGRONI

Gin, Campari, Vermouth ..... 13

### GIN BASIL SMASH

Gin, frischer Basilikum, Rohrzucker ..... 12

### LONDON MULE

Gin, Ingwer, Ginger Beer ..... 11

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, Espresso ..... 11

### PORNSTAR MARTINI

Vodka, Passionsfrucht, Vanille, Sekt ..... 14

### MOSCOW MULE

Vodka Ingwer, Ginger Beer ..... 11

### MARGARITA

Tequila, Limette, Triple Sec ..... 11

### PALOMA

Tequila, Mezcal, Grapefruit ..... 10

### CUBA LIBRE

Havana 3J, Coca Cola (Havana 7 Jahre + 2-) ..... 10

### DARK & STORMY

Havana 3J, Ginger Beer (Havana 7 Jahre + 2-) ..... 10

### WHISKEY SOUR

Bulleit Bourbon, Sours ..... 11

### AMARETTO SOUR

nach „Morgenthaler“ Art. .... 13

### DR. FEEL GOOD

Bulleit Bourbon, Laphroaig (10 Jahre), Passoa, Sours ..... 13





# EDELBRÄNDE

AUS UNSERER EIGENEN BRENNEREI

<b>HAUSBRAND</b> Tutti Frutti Barrique 42% .....	4
<b>WILLIAMS BIRNE</b> 42,5% .....	7
<b>ROTE WILLIAMS BIRNE</b> 42,5% .....	9
<b>SÜDTIROLER MARILLE</b> 41,5% .....	9
<b>HAUSZWETSCHGE</b> Im Jamaikanischen Rum-Fass gereift 41,5% .....	8
<b>QUITTENBRAND</b> im Sherry Fass gereift 43% .....	8
<b>KIRSCHBRAND</b> im Sherry Fass gereift 43% .....	8
<b>SCHLEHENBRAND</b> Barrique, 41,5% .....	7
<b>HIMBEERBRAND</b> 42,5% .....	8
<b>VOGELBEERENBRAND</b> 43% .....	11
<b>SIZILIANISCHE BLUTORANGE</b> „Moro“ 42,5% .....	12

Unsere Obstbrände sind auf hochwertige Art und Weise in unserer eigenen Brennerei in Handarbeit hergestellt. Wir verwenden nur feinste, erlesene Zutaten und destillieren unter der Prämisse Qualität statt Quantität. Das schmeckt man!

# PRICKELNDES

## SEKT

<b>Geldermann</b>	CARTE BLANCHE 0,75 l	36
<i>Rhein</i>	GRAND ROSÉ 0,75 l	42
<b>Schneider</b>	BLANC DE BLANC 0,75 l	62
<i>Pfalz</i>		

## CHAMPAGNER

<b>Ruinart</b>	BLANC DE BLANCS 0,75 l	160
	ROSÉ 0,75 l	170
<b>Perrier-Jouët</b>	GRAND BRUT 0,75 l	95
	BELLE ÉPOQUE BRUT 0,75 l	320
<b>Dom Pérignon</b>	BRUT VINTAGE 2013 0,75 l	350
	LUMINOUS BLANC BRUT VINTAGE 2013 0,75 l	400
	ROSÉ VINTAGE 2006 0,75 l	500



# WEISSWEIN

## DEUTSCHLAND

<b>Markus Schneider</b> <i>Pfalz</i>	2022 GRAUBURGUNDER 0,1l	29
<b>Van Volxem</b> <i>Saar</i>	2022 SAAR RIESLING 2020 RIESLING "ALTE REBEN"	33 48
<b>Markus Molitor</b> <i>Mosel</i>	2020 RIESLING "SCHIEFERSTEIL"	36
<b>Horst Sauer</b> <i>Franken</i>	2021 SILVANER "ESCHENDORFER LUMP"	37

## ÖSTERREICH

<b>Ewald Zweytlack</b> <i>Steiermark</i>	2022 SAUVIGNON BLANC 2020 WEISSBURGUNDER K3 2020 SAUVIGNON BLANC - "RIED HÖLLRIEGL"	36 65 69
<b>Jamek</b> <i>Wachau</i>	2021 GRÜNER VELTLINER "FEDERSPIEL"	45
<b>Ott</b> <i>Wachau</i>	2022 GRÜNER VELTLINER "FASS4"	40
<b>Schloss Gobelsburg</b> <i>Niederösterreich</i>	2019 GRÜNER VELTLINER "GRUB" 1 ÖTW ERSTE LAGE	75

## ITALIEN

<b>Alois Lageder</b> <i>Südtirol</i>	2022 CHARDONNAY	32
<b>San Giovanni Pasini</b> <i>Lombardien</i>	2021 LUGANA	34

## FRANKREICH

<b>Maison Berthaud</b> <i>Rhone</i>	2021 CHATEAUNEUF DU PAPE BLANC	54
<b>Bernard Defaix</b> <i>Burgund</i>	2020 CHABLIS "1ER CRU" MAGNUM	59 110
<b>Morgat</b> <i>Loire</i>	2017 ANJOU BLANC	100

# ROSÉWEIN

<b>Markus Schneider</b> <i>Pfalz, D</i>	2022 ROSÉ SAIGNER	29
<b>Maison St. Aix</b> <i>Provence, F</i>	2022 AIX ROSÉ MAGNUM	36 65
<b>Ewald Zweytlack</b> <i>Steiermark, Ö</i>	2021 ROSÉ IN SPANISH HARLEM	45

# ROTWEIN

## DEUTSCHLAND

<b>Markus Schneider</b>	2020 URSPRUNG	29
<i>Pfalz</i>	2021 BLACK PRINT - CUVEÉ	36
	MAGNUM	65

## ITALIEN

<b>Masi</b>	2022 CAMPO FIORIN	34
<i>Verona</i>	2017 AMARONE CLASSICO - COSTASERA	89
	MAGNUM	170
<b>Tenuta Perano</b>	2019 CHIANTI CLASSICO	40
<i>Toscana</i>		
<b>Cantine San Marzano</b>	2017 PRIMITIVO DI MANDURIA - SESSANTANNI	46
<i>Apulien</i>		
<b>Castel Giocondo</b>	2017 BRUNELLO DI MONTALCINO	105
<i>Toscana</i>		
<b>Pero Antinori</b>	2014 TIGNANELLO - SANGIOVESE	2 50
<i>Toscana</i>		

## FRANKREICH

<b>Baron P. de Rothschild</b>	2019 MOUTON CADET - HERITAGE	34
<i>Bordeaux</i>	MAGNUM	60
	2018 MOUTON CADET PAUILLAC - RÉSERVE	75

## SPANIEN

<b>Marques de Riscal</b>	2017 TEMPRANILLO - RISERVA XR	49
<i>Rioja</i>		

## SÜDAFRIKA

<b>Holden Manz</b>	2017 VISIONAIRE - CUVEÉ	38
<i>Franschhoek</i>		
<b>Schneider &amp; Steytker</b>	2020 ROOI OLIFANT	45
<i>Stellenbosch</i>		