



Ob nun bayerisch, italienisch, französisch, karibisch oder orientalisch - wie auch in der Mode ist die ganze Welt viel zu interessant, um sich auf eine Stilrichtung festzulegen. Auf unserer monatlich wechselnden Speisekarte können Sie immer wieder neue Eindrücke aus aller Herren Länder Küchen gewinnen. Auf unsere hohen Ansprüche an Herkunft und Qualität der Waren - ob in der Küche, beim Wein, beim Kaffee oder an der Bar können Sie sich dabei immer verlassen.

DIE GALLOWS

Wie man sich das als Natur- und Tierfreund vorstellt, haben unsere Galloway-Rinder ein ruhiges und entspanntes Herdenleben auf ausgedehnten Weiden.

Auf ihrem Speiseplan steht ausschließlich ungespritztes und kräuterreiches Gras und Heu - dazu als Schmankerl Trester und verkochte Maische aus der Brennerei. Die Kälber wachsen mit ihrer Familie auf und saufen die ganze Milch selber.

Feinstes Fleisch aus eigener Zucht. Natürlich BIO.



VORSPEISEN

OKTOPUS CARPACCIO L, O, D

mit confierten Schweinebauchwürfeln, Artischocken-Vinaigrette & Paprika-Chili-Öl

Octopus carpaccio with confit pork belly, artichoke vinaigrette & paprika-chili oil 19

WACHTELBRÜSTCHEN G, L, O, A

auf Kürbiscrème, dazu Blaukraut, Popcorn, Frühlingslauch & eine hausgemachte Jus

Quail breast on pumpkin cream, with red cabbage, popcorn, spring onions & a homemade jus 17

LEBERKNÖDELSUPPE C, L, O, A

Klare, fettarme Rinderkraftbrühe mit Leberknödel & Petersilie

Clear, low-fat beef broth with liver dumplings and parsley 11

MARONICREMESÜPPCHEN G, O, E **VEGGIE**

mit gerösteten Maroni & Trüffelöl

Chestnut cream soup with roasted chestnuts & truffle oil 9

SALATE & BOWLS

GARTENSALAT M, L, O **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 G, A, M, D, L, O

aus Romanasalat mit Kräutercroutons, frischem Grana Padano &

originalem Caesar's Dressing mit Senf, Sardellen & Kapern

Green salad with grana padano, original Caesar's dressing, anchovies & capers 14

QUINOA SUPERBOWL F, P, O, E **VEGAN**

mit Nüssen, Granatapfeln, Edamamebohnen, verschiedenem Gemüse & Kräutern

with nuts and pomegranate, edamame, vegetables & herbs 17

BULGUR BOWL C, G, A, L, O **VEGGIE**

Mediterraner Bulgur mit paniertem Sellerie, Halloumi-Sticks & Preiselbeer-Chutney

Mediterranean bulgur with breaded celery, halloumi sticks & cranberry chutney 16

Für Salate & Bowls perfekt als Topping:

Falafelbällchen / <i>falafel balls</i> F, L, O, A VEGAN	+6,5
Ziegenkäse / <i>goat cheese</i> G VEGGIE	+7,5
Hühnerbrust / <i>chicken</i>	+9,5
Rinderfetzen aus dem Filet (150g) / <i>beef shreds from the fillet (150g)</i>	+13,5
Brotkorb / <i>Bread basket</i> G, G, A	+3,5
extra Parmesan / <i>extra parmesan</i> G	+3,5
extra Bacon / <i>extra bacon</i>	+3,5

HAUPTSPEISEN

REHRÜCKEN VON DER ERDINGER JAGD C, G, L, O, A, M

zart rosa gegart auf Schwarzwurzelcrème, dazu Rosenkohl, Hagebutte, Leberpofesen & Galloway Jus
Saddle of venison from the local hunting grounds cooked tenderly on salsify cream, with brussels sprouts, rosehips, liver dumplings & Galloway jus 32

KABELJAU D, G, O

auf Petersilienwurzelcrème, dazu wilder Brokkoli, eingelegter grüner Apfel, langer Pfeffer & Safransauce
Cod on parsley root cream, with wild broccoli, pickled green apple, long pepper & saffron sauce 26

PACCHERI* D, B, L, O, A, C, R

in Weißwein-Hummersauce mit Scampi & Estragon
Paccheri in white wine and lobster sauce with scampi & tarragon 23

GALLOWAY CANELLONI* C, G, L, O, A

gefüllt mit unserem feinen Galloway Ragù, dazu Tomatensauce & Mozzarella
cannelloni filled with our homemade Galloway Ragù with tomato sauce & mozzarella 19

SPINAT-RICOTTA BOMBOLOTTI* C, G, L, O, A **VEGGIE**

mit einer Spinat-Béchamelsauce, dazu geschmorte Tomaten & frittierter Spinat
Spinach and ricotta bombolotti with a spinach béchamel sauce, braised tomatoes & fried spinach 18

MARONI RISOTTO* G, L, O, A, E **VEGGIE**

mit Parmesan, Béchamel & Dörrobst Kastanien-Chutney
Chestnut risotto with parmesan, béchamel & chestnut chutney 16

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

Frisch aus dem 40kg Laib geschwenkt
 ohne Trüffel - *spaghetti from cheese loaf without truffle* 16,5
 mit Trüffel - *spaghetti from cheese loaf with truffle* 26

* Dieses Gericht können Sie auch gerne als Vorspeise oder „kleine Portion“ bestellen. Abgezogen werden 25%

Zusätzlicher Teller oder Aufteilung eines Gerichts auf zwei Teller – Aufpreis 3 €

PREMIUM BURGER

*Ca. 380g feinstes Rinder Bio-Hackfleisch aus unserer eigenen Zucht.
Täglich frisch gewolft und zubereitet.
Von Hand zu zwei "Pflanzerl" geformt und auf dem Grill scharf angebraten.*

Alle Burger werden mit Steakhouse Pommes serviert.

NEW BEEF G, M, A

mit Salat, Tomate & süßer BBQ Soße / *with salad, sweet BBQ sauce & french fries* 22

CLASSIC CHEESE G, M, A, C

mit Cheddar, Salat, Tomate & süßer BBQ Soße
with cheddar cheese, salad, tomato, sweet BBQ sauce & french fries 24

HEARTY SAVIOUR G, C, M, A

mit Bacon, Cheddar, roter Zwiebel, Essiggurke & pikanter Soße
with bacon, cheddar cheese, red onion, pickle, spicy sauce & french fries 26

CHILI CHEESE G, C, M, A

Cheddar, Jalapeños & hausgemachter Chipotle Soße
cheddar cheese, jalapeños, homemade chipotle sauce & french fries 25

VEGGIE BURGER G, M, A, C **VEGGIE**

Ziegenkäsetaler, gegrillte Paprika & Speziälsauce
goat cheese in brioche bun, grilled bell peppers & french fries 19

Super lecker, aber nicht mehr ganz so veggie:
Topping Crispy Bacon +3,5

*Unsere Galloway Burger bieten wir auch als „Lady Cut“
mit nur einem Fleisch und somit ca. 180g Hackfleischpflanzerl an.
Abgezogen werden 5€*

STEAKS VOM GRILL

RINDFLEISCH VOM GALLOWAY ODER PINZGAUER AUS EIGENER ZUCHT

Feinstes Bio-Fleisch aus Weidehaltung, drei bis fünf Wochen im Dry-Ager gereift

T-BONE STEAK Hochrippe am Knochen - ab ca. 700g bestellbar 16€ / 100g

RIB EYE am Knochen - ab ca. 500g bestellbar. 18€ / 100g

Gerne zeigen wir Ihnen ein Stück aus dem Dry-Ager

GALLOWAY PLATTE 150g feinstes Galloway Filet & 150g Galloway Dry-Aged Lende mit
Grillgemüse oder Rosmarinkartoffeln, sowie frischer Kräuterbutter /
*Galloway platter: 150g Galloway fillet & 150g Galloway dry-aged sirloin with grilled vegetables or rosemary
potatoes, and fresh herb butter* 49

STEAKS VOM HEREFORD ODER BLACK ANGUS

ENTRECÔTE aus dem Allgäu - 250g 34

FILET Irish Nature - 250g 45

BEILAGEN:

Pommes Frites / <i>fries</i>	7,5
kleiner Salat / <i>side salad</i> ^{M, L, O}	6,5
Rosmarinkartoffel / <i>rosemary potato</i> ^G	6,5
Grillgemüse / <i>grilled vegetables</i> ^{G, L}	9
Trüffelpommes mit Trüffelmayo / <i>truffle fries with truffle mayo</i> ^{G, C, M}	14,9
frische hausgemachte Kräuterbutter / <i>fresh homemade herb butter</i> ^{G, O}	2
ein Töpfchen unserer dunklen, kräftigen Jus / <i>a pot of our dark jus</i> ^{L, O}	5,5
BBQ Soße oder Chipotle Soße extra / <i>BBQ sauce or chipotle sauce extra</i> ^{G, C, M, A}	3
Trüffelmayo / <i>truffle mayo</i> ^{G, C, M}	4

DESSERTS

Alle unsere Nachspeisen sind frisch & hausgemacht

TIRAMISU C, G, A, E

mit unserem ba.ro.co Kaffee / *tiramisu - fresh & homemade with our ba.ro.co coffee* 9

CRÈME BRÛLÉE C, G 10

ZITRONEN SORBET

mit frischer Minze & Sekt

Lemon sorbet with fresh mint & Prosecco 8

SCHOKOTÖRTCHEN C, G, A

mit flüssigem Schokokern auf Vanillesauce, dazu marinierte Pfefferkirschen & Zitronen Sorbet

Chocolate tartlet with a liquid center on vanilla sauce, served with marinated cherries & lemon sorbet 12

KUCHEN & TORTEN

Täglich wechselnde Auswahl in unserer Kuchenvitrine

Kuchen* 4,5

Torten & Sahnetorten* 5,5

daily fresh cakes / tarts 4,5/5,5

*Allergene an der Kuchenvitrine

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff	3 mit Antioxidationsmittel	5 geschwefelt	7 mit Phosphat	9 koffeinhaltig	11 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	4 mit Geschmacksverstärker	6 geschwärzt	8 mit Milcheiweiß (bei fleischerzeugnissen)	10 chininhaltig	12 gewachst

Allergene

C Eier	B Krebstiere/Schalentiere	L Sellerie	E Erdnüsse / Nüsse	P Lupine	M Senf	R Weichtiere/ Mollusken	
D Fisch	G Milch	O Schwefeldioxid, Sulfite	A glutenhaltiges Getreide	H Schalenfrüchte	F Sojabohnen	N Nitritpökelsalz, Natrium (E249, E250)	S Sesam

CAFÉ

CAFÉ CRÉME schwarz oder mit frischer Milch ⁹	3,9
ESPRESSO/MACCHIATO ^{9, G}	2,9
DOPPIO/MACCHIATO ^{9, G}	4,9
CAPPUCCINO ^{9, G}	4,9
LATTE MACCHIATO ^{9, G}	5,9
<i>Lindt</i>  TRINKSCHOKOLADE ^{G, 11, 1}	6,5
AFFOGATO	
Eine Kugel Vanilleeis mit frischem Espresso ^{9, G, G}	5,5

Wir verwenden nur die gute Berchtesgadener Bio Alpenmilch.

Auf Wunsch alle Getränke mit Hafermilch.

All drinks can be made with oat milk upon request.

TEE

EXKLUSIVER RONNEFELDT TEE im Porzellan-Kännchen	6,5
---	-----

Unsere Auswahl:

Schwarztee:	Darjeeling Summer, Earl Grey mit Bergamotte
Grüner Tee:	Green Dragon, Morgentau Grünteemischung mit Mango und Zitrusfrüchten
Kräuter & Früchte:	Bergkräuter, Kamille, Refreshing Mint, Ayurveda Herbs&Ginger, Rooibos-Orange, Sweet Berries

FRISCHE MINZE MIT AUSGEPRESSTER ZITRONE	6
---	---

FRISCHER INGWER MIT AUSGEPRESSTER ZITRONE	7
---	---

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

ALKOHOLFREI

APFELSAFT & QUITTENZAFT AUS UNSEREM BRENNEREI-OBSTGARTEN

- 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

WOLFRA

Apfel, schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja

- 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

COCA COLA/- ZERO, FANTA ^{1, 2, 4, 9, 11} - 0,33 l 4,5

FEVER TREE ^{1, 10, 11, 12} - 0,2 l 3,9

Premium Indian Tonic Water / Mediterranean Tonic Water / Ginger Ale / Ginger Beer /

Bitter Lemon / Premium Wild Berry / Pink Grapefruit

ZITRONENLIMO ¹¹ - 0,2 l / 0,4 l 2,5 / 4

BALIS BASILIKUM INGWER LIMONADE ^{1, 11} - 0,33 l 4,5

CUCUMIS LAVENDEL LIMO ^{1, 11} - 0,33 l 4,5

SPEZI ^{1, 9, 11} - 0,4 l 4,9

RICHARDS SUN ICED TEA PEACH ^{1, 11} - 0,33 l 4,5

BIER



ERDINGER WEISSBIER mit feiner Hefe ^A - 0,5 l 4,9

ERDINGER ALKOHOLFREI ^A - 0,5 l 4,9

HELLES VOM FASS ^A - 0,3 l / 0,5 l 4 / 4,9

HELLES ALKOHOLFREI ^G 0,5 l 4,9

SPATEN HELLES OKTOBERFESTBIER ^A - 0,5 l 4,6

AUGUSTINER HELLES ALKOHOLFREI ^A - 0,5 l 4,9

RADLER ^{A, 11} - 0,3 l / 0,5 l 4 / 4,9

UNERTL WEISSBIER ORIGINAL Haag i.OBB ^A - 0,5 l 4,9

WINKLER BRÄU KUPFER Lengenfeld ^A - 0,5 l 4,6

LAMMSBRÄU BIO BIER GLUTENFREI Neumarkt i.d.Opf. - 0,33 l 4,4

SCHÖNRAMER PILS Das beste Pils Bayerns ^A - 0,33 l 4,4

CORONA CERVEZA ^A - 0,33 l 4,4

APERITIVO

GELDERMANN SEKT	CARTE BLANCHE	Die berühmte Sektkellerei am Rhein - 0,1 l	6
PINK GIN TONIC	^{1, 10, 11}	fruchtig frischer Erding Dry Gin mit Wildberry Tonic.	8,5
STORCK CLUB ROSÉ SPRITZ	^{1, 11}	Whiskey, Rosé, Himbeere, Geldermann Sekt & Soda	10,5
APEROL SPRITZ	^{1, 2, 11}	Aperol, Geldermann Sekt, Soda	8,5
CAMPARI SPRITZ	^{1, 2, 11}	Campari, Geldermann Sekt, Soda	8,5
LILLET BERRY	^{1, 2, 11}	Lillet Blanc, Wildberry Tonic, frische Beeren	8,5
SARTI SPRITZ	^{1, 2, 11}	Sarti Rosa, Geldermann Sekt, Soda	8,5
SPRITZ	ALKOHOLFREI ^{1, 2, 11}	Monin Orange, Soda	7,5
ITALIAN NIGHTS	ALKOHOLFREI ^{1, 11}	Sanbitter, Holunderblütensirup, Soda	8
WEISSWEINSCHORLE		Grüner Veltliner, Soda - 0,2 l / 0,4 l	4,5 / 7,5

Wir servieren unsere Spritz in 0,4 l Kristallgläsern.

OFFENE WEINE

- WEISS -

GRAUBURGUNDER 2024	Bietighöfer - Pfalz, D	Glas 0,1 l	3,5
GELBER MUSKATELLER 2022	Ewald Zweytick - Südsteiermark	Glas 0,1 l	4,5
SAUVIGNON BLANC 2024	Tement - Steiermark, Österreich	Glas 0,1 l	6
CHARDONNAY 2023	René Lequin-Colin - Bourgogne, Frankreich	Glas 0,1 l	6,5

- ROSÉ -

RIOJA ROSADO DOC 2023	Marqués de Riscal - Rioja, Spanien	Glas 0,1 l	4
CLARETTE ROSÉ 2024	Knipser - Pfalz, Deutschland	Glas 0,1 l	4,5
AIX ROSÉ 2024	Maison Saint Aix - Provence, Frankreich	Glas 0,1 l	5,5

- ROT -

BARBERA D'ALBA 2022	Morra - Piemont, Italien	Glas 0,1 l	4,5
CHIANTI CLASSICO DOC 2023	San Giusto a Rentennano - Toscana, I	Glas 0,1 l	5,5
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT 2019	Holden Manz - Südafrika	Glas 0,1 l	6,5
TEMPRANILLO DOC 2019	Marques de Riscal - Rioja, Spanien	Glas 0,1 l	7,5



*Unser Gin und unsere Obstbrände sind in aufwendiger Handarbeit in unserer eigenen Brennerei hergestellt.
Wir verwenden nur feinste, erlesene Zutaten und destillieren unter der Prämisse Qualität statt Quantität.
Das schmeckt man!*

LONDON DRY GIN

London Dry Gin ist die höchste Qualitätsstufe des Gins.

ERDING GIN - 45 %, unser Klassiker

Aromatischer Bio-Wacholder, gemahlener Koriander & Kardamom, frische Zitronen & Orangenesten, 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 7

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 7

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, am Besten pur genießen! - 6 cl 9

MIX IT MIT  FEVER-TREE +2,5

EDELBRÄNDE

HAUSBRAND 3,5

KERSCHGEIST Brandner Kasper's Edition fürs Residenztheater München 4

SCHLEHENBRAND BARRIQUE im jamaikanischen Rumfass gereift 5

QUITTENBRAND im portugiesischen Sherry Fass gereift 6

HIMBEERBRAND 7

ROTE WILLIAMS BIRNE 7

VOGELBEERENBRAND 8

DRINKS

ERDING GIN TONIC ^{4, 10, 11}	
mit Fever Tree Indian Tonic	9,5
GIN RILEY	
Gin, 1/2 frische Limette, Soda	9,5
LONDON MULE ^{4, 11}	
Gin, Ingwer, Ginger Beer	11
ESPRESSO MARTINI ^{1, 9, 11}	
Vodka, Espresso	11
MOSCOW MULE ^{4, 11}	
Vodka, Ingwer, Ginger Beer	11
BASIL MULE ^{1, 11}	
Vodka, Basil Limonade mit Basilikum & Ingwer.	11
CUBA LIBRE ^{1, 9, 11}	
Havana 3J, Coca Cola (Havana 7 Jahre + 2.-)	10
STORCK CLUB ROSÉ TONIC ^{1, 10, 11}	
Whiskey, Rosé, Himbeere, Indian Tonic	10,5
DR. FEEL GOOD ^{1, 4, 11}	
Bulleit Bourbon, Laphroaig (10 Jahre), Passoa, Sours.	13
NEGRONI ¹	
Gin, Campari, Vermouth.	13
HOLIDAY NEGRONI ¹	
Gin, Campari, Vermouth, spiced up mit Zimt, Nelken, Anis & Kardamom	13
PORNSTAR MARTINI ^{1, 4, 11}	
Vodka, Passionsfrucht, Vanille, Sekt	14

SOURS

WHISKEY SOUR ^{1, 11, C}	
Bulleit Bourbon & Sours	11
AMARETTO SOUR ^{11, C}	
Amaretto & Sours	11
GIN SOUR ^{11, C}	
Gin & Sours	11
WINTER EDITION: GLÜHWEIN SOUR ^{11, C}	
Glühwein & Sours.	11

PRICKELNDES

SEKT

GELDERMANN

Rhein

CARTE BLANCHE	36
GRAND ROSÉ	39

SCHNEIDER

Pfalz

BLANC DE BLANCS	49
-----------------------	----

LEITZ

Pfalz

EINS, ZWEI, ZERO SPARKLING RIESLING - ALKOHOLFREI	29
---	----

CHAMPAGNER

PIPER-HEIDSIECK

ESSENTIEL BLANC DE BLANCS	120
ROSÉ SAUVAGE	110

RUINART

BLANC DE BLANCS	160
ROSÉ	170

PERRIER-JOUËT

GRAND BRUT	95
BELLE ÉPOQUE	320

DOM PERIGNON

VINTAGE	450
ROSE	590



WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

GRAUBURGUNDER "RESERVE" 2024 Bietighöfer, Pfalz	31
SILVANER "ESCHENDORFER LUMP" 2023 Horst Sauer, Franken	32
RIESLING "ALTE REBEN" 2022 Van Volxem, Saar	39
CHARDONNAY "MALTERDINGER" 2021 Bernhard Huber, Baden	54
RIESLING "FELSENBERG" GG 2023 Dönnhoff, Nahe	95

ÖSTERREICH

SAUVIGNON BLANC "KALK & SCHIEFER" 2023 Wohlmuth, Steiermark	33
GELBER MUSKATELLER 2022 Wohlmuth, Steiermark	34
SAUVIGNON BLANC "KALK & KREIDE" 2024 Tement, Steiermark	42
GRÜNER VELTLINER "FASS4" 2023 Ott, Wagram	45
GRÜNER VELTLINER "LOIBNER" FEDERSPIEL 2024 Knoll, Wachau	46
GRÜNER VELTLINER "STEIN AM RAIN" 2023 Jamek, Wachau	49
SAUVIGNON BLANC "RIED HÖLLRIEGL" 2022 Ewald Zwegtück, Steiermark	69

ITALIEN

VERMENTINO DI SARDEGNA 2024 Cantina Sella & Mosca, Sardinien	24
LUGANA 2023 San Giovanni Pasini, Lombardei	29
CHARDONNAY 2024 Alois Lageder, Südtirol	32
PINOT GRIGIO DOC 2023 Elena Walch, Südtirol	39
CUVEÉ "BEYOND THE CLOUDS" DOC 2022 Elena Walch, Südtirol	129

FRANKREICH

CHARDONNAY 2023 René Lequin-Colin, Bourgogne	45
--	----

ROSÉWEIN

"CLARETTE ROSÉ" 2024 Knipser, Pfalz, Deutschland	32
"RIOJA ROSADO" DOC 2023 Marques de Riscal, Spanien	29
"AIX ROSÉ" 2024 Maison St. Aix, Provence, Frankreich	36
"PURE ROSÉ" 2023 Mirabeau, Cotes des Provence, Frankreich	39

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

CUVÉE "BLACK PRINT" 2022 Markus Schneider, <i>Baden</i>	36 / Magnum 65
SPÄTBURGUNDER "MALTERDINGER" 2022 Bernhard Huber, <i>Pfalz</i>	59

ITALIEN

"CAMPO FIORIN" 2019 Masi, <i>Verona</i>	32
BARBERA D'ALBA 2022 Morra, <i>Piemont</i>	35
CHIANTI CLASSICO DOCG 2023 San Giusto a Rentennano, <i>Toscana</i>	39
PRIMITIVO "SESSANTANNI" 2019 Cantine San Marzano, <i>Apulien</i>	46
AMARONE CLASSICO "COSTASERA" 2017 Masi, <i>Verona</i>	89 / Magnum 170
SANGIOVESE "TIGNANELLO" 2014 Pero Antinori, <i>Toscana</i>	250

FRANKREICH

MOUTON CADET RESERVE "PAULLIAC" 2019 Baron P. de Rothschild, <i>Bordeaux</i>	59
--	----

SPANIEN

TEMPRANILLO "RISERVA XR" DOC 2019 Marques de Riscal, <i>Rioja</i>	49
---	----

SÜDAFRIKA

CABERNET SAUVIGNON "VISIONAIRE" 2019 Holden Manz, <i>Franschhoek</i>	45
CUVÉE "THE DARK SECRET" 2019 Britz Brothers, <i>Paarl</i>	55
SYRAH, GRENACHE "THE CHOCOLATE BLOCK" 2023 Boekenhoutskloof, <i>Franschhoek</i> . .	65
PINOTAGE "KADETTE" 2022 Kanonkop, <i>Stellenbosch</i>	38