



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 GALLOWAYS

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

HOKKAIDO-KÜRBISCRÉMESUPPE ^{G, C, O, L, A} **VEGGIE**

mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl & Croûtons

Hokkaido pumpkin cream soup with pumpkin seeds, pumpkin seed oil & croutons 9

GALLOWAY CONSOMMÉ ^{C, L, O}

Klare, fettarme Rinderkraftbrühe mit Fleischeinlage & Gemüse

Clear, low-fat beef broth with meat & vegetables 10

PARMIGIANA DI MELANZANE ^{G, O, A} **VEGGIE**

Der berühmte Süditalienische Gemüseauflauf mit Aubergine, Tomatensauce und Mozzarella

The famous italian vegetable casserole with eggplant, tomato sauce and mozzarella 16

GEGRILLTER ZIEGENKÄSE ^{G, L, O, S} **VEGGIE**

auf Bohnen-Tahin-Crème, dazu Rote Beete, Trüffel & Honig

Grilled goat cheese on bean and tahini cream, with beetroot, truffle & honey 19

LACHS SASHIMI ^{D, B, L, O, H, M, F, S}

mit Wasabi Mayonnaise, eingelegte Gurke, Senfsaat & Lachskaviar

Salmon sashimi with wasabi mayonnaise, pickled cucumber, mustard seeds & salmon caviar 21

RINDER TATAR ^{C, G, O, A}

auf Paprika Aioli, dazu Krabbenchips & panierte Wachteleier

Beef tartare on paprika aioli, served with prawn crackers & breaded quail eggs 23

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, Granatapfelkernen, Edamamebohnen, verschiedenem Gemüse & Kräutern

with nuts and pomegranate, edamame, vegetables & herbs 17

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 parmesan</i>	+3,5

HAUPTSPEISEN

SCHWAMMERL RISOTTO* G, L, O **VEGGIE**

Cremiges Risotto mit frischen Pilzen, Petersilie & geschmorten Tomaten

Creamy risotto with fresh mushrooms, fried parsley & braised tomatoes 14

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

KÜRBIS RAVIOLI* C, G, O, A

mit Speck, Büffelricotta & geschmorten Kürbis

Pumpkin ravioli with bacon, buffalo ricotta & braised pumpkin 18

GALLOWAY LASAGNE C, G, L, O, A

Galloway-Hackfleischsauce mit Béchamel, überbacken mit Mozzarella

Galloway lasagne with béchamel, topped with mozzarella 20

SPAGHETTI SCAMPI* C, D, G, B, L, O, A, R

in cremiger Zucchini-creme mit Scampi & Lauchchips

in creamy zucchini cream with scampi and leek chips 21

REHRAGOUT G, L, O, A, S

aus der heimischen Erdinger Jagd mit Spätzle

Venison ragout from the local hunt with spaetzle 24

TRÜFFEL GNOCCHI* C, G, A **VEGGIE**

gefüllte Trüffel Gnocchi in Trüffelsauce

stuffed truffle gnocchi in truffle sauce 27

GEGRILLTER OKTOPUS D, G, L, O, A, R

auf cremigen Kartoffelpüree, dazu Apfelkapern, Granatapfel, Pak Choi, Schwarzer Meerrettich & Kräuteröl

Grilled octopus on mashed potatoes, with capers, pomegranate, bok choy, black horseradish & herb oil 28

CONFIERTE ENTENKEULE L, O, A, C, G

mit „Krautfleckerl“, einem alten österreichischen Nudel-Gericht aus Nudeln, Zwiebeln und Weißkraut

confit duck leg with cabbage pastries & homemade jus 31

* 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 & pikante 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 & Spezi­alsauce
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, 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 49

150g feinstes Galloway Filet & 150g Galloway Dry-Aged Lende mit zwei Beilagen nach Wahl
(oder 1x Trüffelpommes) sowie frischer Kräuterbutter & Jus

STEAKS VOM HEREFORD ODER BLACK ANGUS

ENTRECÔTE aus dem Allgäu - 250g 34

FILET Irish Nature - 250g 45

BEILAGEN:

Pommes Frites / *fries*. 7,5

kleiner Salat / *side salad* ^{M, L, O} 6,5

Rosmarinkartoffel / *rosemary potato* ^G 6,5

Grillgemüse / *grilled vegetables* ^{G, L} 9

Trüffelpommes mit Trüffelmayo / *truffle fries with truffle mayo* ^{G, C, M} 18,5

frische hausgemachte Kräuterbutter / *fresh homemade herb butter* ^{G, O} 2

ein Töpfchen unserer dunklen, kräftigen Jus / *a pot of our dark jus* ^{L, O} 5,5

BBQ Soße oder Chipotle Soße extra / *BBQ sauce or chipotle sauce extra* ^{G, C, M, A} 3

Trüffelmayo / *truffle mayo* ^{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

BELLAGIO CHEESECAKE C, G, A, E

mit Ferrero Rocher Mousse, Schokocrumble & frischen Beeren auf Cassis Sorbet

Cheesecake with Ferrero Rocher mousse, chocolate crumble, and fresh berries on blackcurrant 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
DOLCE DI NOCE AFFOGATO Eine Kugel Walnuss-Eis mit frischem Espresso & Pistazien-Crumble ^{9, G, G, E}	6,5

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

WOLFRA - HOCHWERTIGE FRUCHTSÄFTE AUS ERDING

Apfel, Apfel-Hollunder, schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Pink Grapefruit, 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

GRANATAPFEL EISTEE ^{1, 11} - 0,33 l 4,5

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.

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

OFFENE WEINE

- WEISS -

GRAUBURGUNDER 2024 Bietighöfer - Pfalz, Deutschland	Glas 0,1 l 3,5	/ Flasche. 23
GELBER MUSKATELLER GUTSWEIN, 2024 Ewald Zweytick - Süsteiermark, Österreich	Glas 0,1 l 4,5	/ Flasche. 32
SAUVIGNON BLANC "KALK&KREIDE" 2024 Tement - Steiermark, Österreich	Glas 0,1 l 6	/ Flasche. 42
CHARDONNAY 2022 René Lequin-Colin - Bourgogne, Frankreich	Glas 0,1 l 6,5	/ Flasche. 45

- ROSÉ -

RIOJA ROSADO DOC 2023 Marqués de Riscal - Rioja, Spanien	Glas 0,1 l 4	/ Flasche. 29
CLARETTE ROSÉ 2023 Knipser - Pfalz, Deutschland	Glas 0,1 l 4,5	/ Flasche. 32
AIX ROSÉ 2024 Maison Saint Aix - Provence, Frankreich	Glas 0,1 l 5,5	/ Flasche. 36

- ROT -

BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2023 Morra - Piemont, Italien	Glas 0,1 l 4,5	/ Flasche. 35
CHIANTI CLASSICO DOC 2023 San Giusto a Rentennano - Toscana, Italien	Glas 0,1 l 5,5	/ Flasche. 39
VISIONAIRE CABERNET SAUVIGNON, SHIRAZ, MERLOT 2019 Holden Manz - Südafrika, Franschhoek	Glas 0,1 l 6,5	/ Flasche. 45
TEMPRANILLO RISERVA "XR" DOC 2019 Marques de Riscal - Rioja, Spanien	Glas 0,1 l 7,5	/ Flasche. 49





Unser Erding Dry Gin und unsere Obstbrände sind auf gewohnt 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!

Dafür wird fleißig geerntet, von Hand gepflückt und gelesen. Die alten und vor Generationen gepflanzten Obstbäume liefern besondere und seltene Obstsorten wie zum Beispiel die alte Wahlsche Schnapsbirne oder die Haus-Zwetschge. Diese eignen sich perfekt zum Brennen.

LONDON DRY GIN

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. 8

GUTE GEISTER GIN - 45 %, mit schwarzem Holunder

Die alten Germanen, die Griechen & die Römer glaubten, dass im Holunder die guten Geister wohnten. Deswegen pflanzen 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, am Besten pur genießen! - 6 cl. 12

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
PORNSTAR MARTINI 1, 4, 11	
Vodka, Passionsfrucht, Vanille, Sekt	14
SOURS	11
WHISKEY SOUR 1, 11, C	
Bulleit Bourbon & Sours	
AMARETTO SOUR 11, C	
Amaretto & Sours	
GIN SOUR 11, C	
Gin & Sours	

PRICKELNDES

SEKT

GELDERMANN

Rhein

CARTE BLANCHE 36

GRAND ROSÉ 42

SCHNEIDER

Pfalz

BLANC DE BLANCS 62

LEITZ

Pfalz

EINS, ZWEI, ZERO SPARKLING RIESLING - ALKOHOLFREI 32

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



WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

GRAUBURGUNDER RESERVE 2023 Bietighöfer Pfalz	31
“ESCHENDORFER LUMP“ SILVNER 2023 Horst Sauer Franken	32
“ALTE REBEN“ RIESLING 2022 Van Volxem Saar	39
“MALTERDINGER“ CHARDONNAY 2021 Bernhard Huber Baden	54
“GROSSES GEWÄCHS“ RIESLING FELSENBURG 2023 VDP Dönnhoff Nahe	95

ÖSTERREICH

“KALK & SCHIEFER“ SAUVIGNON BLANC 2023 Wohlmuth Steiermark	33
GELBER MUSKATELLER 2023 Wohlmuth Steiermark	34
“KALK&KREIDE“ SAUVIGNON BLANC 2024 Tement Steiermark	42
“FASS4“ GRÜNER VELTLINER 2023 Ott Wagram	45
GRÜNER VELTLINER LOIBNER FEDERSPIEL 2023 Knoll Wachau	46
GRÜNER VELTLINER STEIN AM RAIN 2023 Jamek Wachau	49
“RIED HÖLLRIEGL“ SAUVIGNON BLANC 2020 Ewald Zweytick 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
“BEYOND THE CLOUDS“ DOC CUVEÉ 2022 Elena Walch Südtirol	129

FRANKREICH

CHARDONNAY 2022 René Lequin-Colin Bourgogne	45
---	----

ROSÉWEIN

CLARETTE ROSÉ 2023 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

- “BLACK PRINT MERLOT“ CUVÉE 2022 Markus Schneider *Baden* 36 / Magnum 65
“MALTERDINGER“ SPÄTBURGUNDER 2022 Bernhard Huber *Pfalz* 59

ITALIEN

- “CAMPO FIORIN“ 2019 Masi *Verona* 32
BARBERA D’ALBA SUPERIORE 2023 Morra *Piemont* 35
CHIANTI CLASSICO DOCG 2023 San Giusto a Rentennano *Toscana* 39
“SESSANTANNI“ PRIMITIVO DI MANDURIA 2018 Cantine San Marzano *Apulien* 46
“COSTASERA“ AMARONE CLASSICO 2017 Masi *Verona* 89 / Magnum 170
“TIGNANELLO“ SANGIOVESE Pero Antinori *Toscana* 250

FRANKREICH

- MOUTON CADET RESERVE PAULLIAC 2019 Baron P. de Rothschild *Bordeaux* 59

SPANIEN

- “RISERVA XR“ DOC TEMPRANILLO 2019 Marques de Riscal *Rioja* 49

SÜDAFRIKA

- “VISIONAIRE“ CABERNET SAUVIGNON, SHIRAZ, MERLOT 2019 Holden Manz *Franschhoek* 45
“THE DARK SECRET“ CUVÉE 2019 Britz Brothers *Paarl* 55
“THE CHOCOLATE BLOCK“ SYRAH, GRENACHE 2022 Boekenhoutskloof *Franschhoek* 65
“KADETTE“ PINOTAGE 2022 Kanonkop *Stellenbosch* 38