



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

CEVICHE ^{D, G, O}

kaltes Fischgericht der peruanischen Küche aus dem Kabeljau mit Kokoscreme, Limetten, Chili, Koriander, marinierten Zwiebeln & Rübencreme

Cold Peruvian-style cod dish with coconut cream, lime, chili, cilantro, marinated onions, and turnip cream . . . 19

VITELLO TONNATO ^{C, D, L, O}

in Weißwein gekochtes, dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit hausgemachter Thunfischsauce & Kapern

Thinly sliced veal cooked in white wine, with homemade tuna sauce & capers 17

CAPRESE DI BUFALA ^{G, O} **VEGGIE**

Büffelmozzarella, Ochsenherztomate, Basilikum & Olivenöl

Buffalo mozzarella, tomato, basil & olive oil 15

GURKENKALTSCHALE ^{D, G, L, O, A, R, C}

mit Sauerrahm, marinierten Garnele, Dill & Croutons

Cold cucumber soup with sour cream, marinated shrimp, dill & croutons 10

SALATE & BOWLS

SOMMERSALAT ^{M, L, O, G} **VEGGIE**

gemischter grüner Salat mit Kirschtomaten, Parmesanraspeln & Balsamico Dressing

Mixed green salad with cherry tomatoes, Parmesan shavings & balsamic dressing. 9

CAESAR SALAT ^{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 12

QUINOA SUPERBOWL ^{F, P, O, E} **VEGAN**

mit Nüssen, Granatapfelkernen, Edamamebohnen, verschiedenem Gemüse & Kräutern

with nuts and pomegranate, edamame, vegetables & herbs. 15

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, A}	+3,5
extra Parmesan / <i>extra parmesan</i> ^G	+3,5
extra Bacon / <i>extra bacon</i>	+3,5

HAUPTSPEISEN

REHRAGOUT G, L, O, A, C

aus den heimischen Wäldern Erdings nach gruberschem⁴ Familienrezept mit Petersilienspätzle & Preiselbeeren
Venison ragout served with parsley spätzle & lingonberries 27

ZANDER D, G, O

kross gebraten, auf Süßkartoffelcreme mit Pac Choi, Creme Fraiche, Paprika-Rahm-Sauce & Kapern
Fried zander on sweet potato purée with bok choy, crème fraîche, bell pepper cream sauce & capers 25

TAGLIOLINI AL TARTUFO* C, G, A **VEGGIE**

in Butter-Trüffel-Sauce mit frisch gehobelten Alba Trüffel
Tagliolini in a butter and truffle sauce with freshly shaved Alba truffles 29

PENNE RAGÙ RUSTICO C, G, L, O, A

Pasta mit großen Fleischstückchen aus geschmortem Galloway-Ossobuco, dazu Burrata & Basilikum
Pasta with braised Galloway ossobuco, served with burrata & basil 22

RISOTTO CAPRI* D, G, L, O, R

mit Black Tiger Garnelen in leichter Tomaten-Scampi-Creme, dazu geschmorte Tomaten & Basilikum
Risotto with Black Tiger prawns in a tomato-scampi cream sauce, served with tomatoes & basil 21

GNOCCHI AMALFI* C, D, G, O, A, R

hausgemachte Gnocchi mit Babycalamari, grünem Spargel, Weißweinsauce & Datteltomaten
Homemade gnocchi with baby calamari, green asparagus, white wine sauce & date tomatoe 19

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

mit 12 Monate gereiftem Parmesankäse & frischem schwarzen Pfeffer
tagliolini with 12-month-aged parmesan cheese & fresh black pepper 17

PASTA CACCIATORE* C, G, A, O **VEGGIE**

mit Pfifferling-Rahm-Sauce & frittierte Petersilie
Pasta with chanterelle cream sauce & fried parsley 16

* 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€
Räuberteller für Kinder frei

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.

CARAMEL PUNK BURGER C, G, A, M, O

mit karamellisierten Zwiebeln, Bacon, Cheddar, Tomate, Salat & leicht pikanter Senf-Soße
with fried onions, bacon, cheddar cheese, red onion, pickle, spicy mustard-sauce & french fries 26

CLASSIC CHEESE BURGER G, M, A, C

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

CHILI CHEESE BURGER G, C, M, A

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

NEW BEEF BURGER C, M, A

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

BEYOND BURGER® C, G, A, H, J **VEGGIE**

Gemüse-Pattie mit gegrillter Zucchini & hausgemachter Tomaten-Paprika Soße
vegetable-patty with grilled zucchini & house-made tomato and bell pepper sauce 19

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

Ziegenkäsetaler, gegrillte Paprika & hausgemachte Tomaten-Paprika Soße
goat cheese in brioche bun, grilled bell peppers, house-made tomato and bell pepper sauce & 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.

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 / 500g 34 / 64

FILET *Irish Nature* - 250g / 500g 45 / 86

BEILAGEN:

Pommes Frites / <i>fries</i>	7,5
kleiner Salat / <i>side salad</i> ^{M, L, O}	6,5
Rosmarinkartoffeln / <i>rosemary potatoes</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

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

DESSERTS

Alle unsere Nachspeisen sind frisch & hausgemacht

TOBLERONE MOUSSE G, A, E, O

mit marinierten Kirschen & Cassis Sorbet / *Toblerone mousse with marinated cherries & cassis sorbet* 11

TIRAMISU C, G, A, E

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

CRÉME-BRÛLÉE C, G

der französische Klassiker - doppelt flambiert 8

KUCHEN & TORTEN

*Täglich wechselnde Auswahl in unserer Kuchenvitrine
frisch & hausgemacht von der Konditormeisterin*

Kuchen / *cakes** 4,5

Torten & Sahnetorten / *tarts** 5,5

**Allergene an der Kuchenvitrine / Allergens at the cake display case*

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
EISKAFFEE	
Vanilleeis und Kaffe-Creme	8

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 DIE ERDINGER SAFTFABRIK

Apfel, schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja, Cranberry

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



BIER

ERDINGER WEISSBIER mit feiner Hefe ^A - 0,5 l	5,2
ERDINGER ALKOHOLFREI ^A - 0,5 l	5,2
HELLES VOM FASS ^A - 0,3 l / 0,5 l	4 / 5,2
HELLES ALKOHOLFREI ^G 0,5 l	5,2
RADLER ^{A, 11} - 0,3 l / 0,5 l	4 / 5,2
UNERTL WEISSBIER ORIGINAL Haag i.OBB ^A - 0,5 l	4,9
WINKLER BRÄU KUPFER Lengenfeld ^A - 0,5 l	4,8
LAMMSBRÄU BIO BIER GLUTENFREI Neumarkt i.d.Opf. - 0,33 l	4,6
SCHÖNRAMER PILS Das beste Pils Bayerns ^A - 0,33 l	4,6
CORONA CERVEZA ^A - 0,33 l	4,6

Bei uns gibt es keinen Russ und kein Cola-Weizen

APERITIVO

GELDERMANN SEKT CARTE BLANCHE Die berühmte Sektkellerei am Rhein - 0,1 l	7
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
CRANBERRY KISS - Winterliche Spritzvariation mit Cranberrysaft und Sekt	9
WEISSWEINSCHORLE Grüner Veltliner, Soda - 0,2 l / 0,4 l	4,5 / 7,5
SPRITZ ALKOHOLFREI ^{1, 2, 11} Monin Orange, Soda	7,5
ITALIAN NIGHTS ALKOHOLFREI ^{1, 11} Sanbitter, Holunderblütensirup, Soda	8

Wir servieren unsere Spritz in 0,4 l Kristallgläsern.

OFFENE WEINE

WEISS

	Glas 0,1 l	Karaffe 0,25 l
WEISSBURGUNDER 2025 Georg Fußer, Pfalz	3	7,5
LUGANA D.O.C "ELEMENTO" 2025 Famiglia Olivini, Venezien	4	10
CHARDONNAY 2025 Alois Lageder, Südtirol	4,5	11,5
GRAUBURGUNDER "MÜHLHOFEN" 2024 Bietighöfer, Pfalz	5	12,5
GRÜNER VELTLINER "FASS4" 2024 Ott, Wagram	6,5	15,5

ROSÉ

"RIOJA ROSADO" DOC 2024 Marques de Riscal, Spanien	3,5	8,5
"CLARETTE ROSÉ" 2025 Knipser, Pfalz, Deutschland	4	9,5
"AIX ROSÉ" 2025 Maison St. Aix, Provence, Frankreich	5	12,5

ROT

1877 CHIANTI CLASSICO DOCG 2023 Ruffino, Toscana	3,5	9,5
CUVÉE "BLACK PRINT" 2022 Markus Schneider, Baden	5	12,5
"VISIONAIRE" CUVÉE 2019 Holden Manz, Südafrika	6,5	15,5
TEMPRANILLO "RISERVA XR" DOC 2019 Marques de Riscal, Rioja, Spanien	7	16,5



*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. 15

PORNSTAR MARTINI ^{1, 4, 11}
Vodka, Passionsfrucht, Vanille, Sekt 14

SOURS

WHISKEY SOUR ^{1, 11, C}
Bulleit Bourbon & Sours 15

AMARETTO SOUR ^{11, C}
Amaretto & Sours 15

GIN SOUR ^{11, C}
Gin & Sours 13

APEROL SOUR ^{11, C}
Aperol, Orangensaft & Sours 13

PRICKELNDES

SEKT

GELDERMANN

Rhein

CARTE BLANCHE 36

GRAND ROSÉ 39

SCHNEIDER

Pfalz

BLANC DE BLANCS 59

CHAMPAGNER

RUINART

BLANC DE BLANCS 160

ROSÉ 170

PERRIER-JOUËT

GRAND BRUT 95

BELLE ÉPOQUE 320

DOM PERIGNON

VINTAGE 450

ROSE 590



WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

<u>offen</u>	WEISSBURGUNDER 2025 Georg Fußer, Pfalz	22
	RIESLING "VV" 2024 Van Volxem, Saar	24,5
<u>offen</u>	GRAUBURGUNDER "MÜHLHOFEN" 2024 Bietighöfer, Pfalz	36
	RIESLING "ALTE REBEN" 2024 Van Volxem, Saar	49
	CHARDONNAY "MALTERDINGER" 2021 Bernhard Huber, Baden	54
	RIESLING "FELSENBERG" GG 2023 Dönnhoff, Nahe	95

ÖSTERREICH

	SAUVIGNON BLANC "KALK & KREIDE" 2025 Tement, Steiermark	34
	GELBER MUSKATELLER 2022 Ewald Zweytick, Süsteiermark	36
<u>offen</u>	GRÜNER VELTLINER "FASS4" 2024 Ott, Wagram	44
	GRÜNER VELTLINER "STEIN AM RAIN" 2023 Jamek, Wachau	49
	GRÜNER VELTLINER "LOIBNER" FEDERSPIEL 2024 Knoll, Wachau	50
	SAUVIGNON BLANC "RIED HÖLLRIEGL" 2022 Ewald Zweytick, Steiermark	69

ITALIEN

	LUGANA 2023 San Giovanni Pasini, Lombardei	29
<u>offen</u>	LUGANA D.O.C "ELEMENTO" 2025 Famiglia Olivini, Venezien	31
<u>offen</u>	CHARDONNAY 2025 Alois Lageder, Südtirol	33
	WEISSBURGUNDER "TRADITION" 2024 Cantina Terlan, Südtirol	36
	PINOT GRIGIO 2024 Jermann, Friaul	38
	CUVEÉ "BEYOND THE CLOUDS" DOC 2022 Elena Walch, Südtirol	129

FRANKREICH

	CHARDONNAY 2023 2024 René Lequin-Colin, Bourgogne	42
--	---	----

ROSÉWEIN

<u>offen</u>	"RIOJA ROSADO" DOC 2023 Marques de Riscal, Spanien	24,5
<u>offen</u>	"CLARETTE ROSÉ" 2024 Knipser, Pfalz, Deutschland	29
<u>offen</u>	"AIX ROSÉ" 2024 Maison St. Aix, Provence, Frankreich	36
	"PURE ROSÉ" 2023 Mirabeau, Cotes des Provence, Frankreich	39

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

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

ITALIEN

<u>offen</u>	1877 CHIANTI CLASSICO DOCG 2023 Ruffino, <i>Toscana</i>	25
	"CAMPO FIORIN" 2019 Masi, <i>Verona</i>	32
	PRIMITIVO "SESSANTANNI" 2019 Cantine San Marzano, <i>Apulien</i>	46
	AMARONE CLASSICO "COSTASERA" 2017 Masi, <i>Verona</i>	89
	SANGIOVESE "TIGNANELLO" 2014 Pero Antinori, <i>Toscana</i>	250

FRANKREICH

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

SPANIEN

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

SÜDAFRIKA

	PINOTAGE "KADETTE" 2022 Kanonkop, <i>Stellenbosch</i>	38
<u>offen</u>	CABERNET SAUVIGNON "VISIONAIRE" 2019 Holden Manz, <i>Franschhoek</i>	44
	CUVÉE "THE DARK SECRET" 2019 Britz Brothers, <i>Paarl</i>	55
	SYRAH, GRENACHE "THE CHOCOLATE BLOCK" 2023 Boekenhoutskloof, <i>Franschhoek</i>	65