

Gruberei

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.



SPARGELZEIT

SPARGELCREMESUPPE ^{G, E} VEGGIE

mit Spargeleinlage & Olivenöl

cream of asparagus soup with asparagus garnish & olive oil9

SPARGEL RISOTTO ^{O, G, M, L} VEGGIE

frisches Risotto mit weißem Stangenspargel, Kerbel & Kirschtomaten

fresh risotto with white asparagus spears, chervil & cherry tomatoes19

Topping: Rinderfetzen / *beef shreds* +6

FRISCHER STANGENSPARGEL ^{O, G, M, C} VEGGIE

mit Rosmarinkartoffeln, dazu wahlweise Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

fresh asparagus with rosemary potatoes, served with your choice of hollandaise sauce or melted butter21

Dazu empfehlen wir:

Wacholderschinken / *juniper ham* +7

Rinderfilet 250g / *fillet of beef* +45

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

SILVANER „ESCHENDORF“ | Horst Sauer, Franken

Glas 0,1 l 4

Karaffe 0,25 l 9,5 Flasche 29

Horst Sauer ist einer, wenn nicht der berühmteste bayrische Winzer und bewirtschaftet die besten Lagen Bayerns in Franken. Sein Silvaner „Escherndorf“ ist mit seiner feinen Mineralität, der dezenten Würze und angenehmen Frische nicht nur ein eleganter, ausgewogener Trinkwein sondern auch ein hervorragender Begleiter zu unserem frischen bayrischen Spargel!

VORSPEISEN

REHRÜCKEN ^{G, L, O, A, C}

fein gebeizt, auf Portulak, karamellierte Feigen, Apfel-Sellerie Creme, Jus und Sauerteigbrot
venison loin, on purslane, caramelised figs, jus and sourdough bread 19

CARPACCIO ^{G, O}

aus dem Rinderfilet mit Rucola, Tomaten & Parmesanspänen /
Beef carpaccio with arugula, tomatoes & parmesan shavings 18
mit Trüffel / *with truffle* +9

JAKOBSMUSCHELN ^{D, L, O, A, F/G}

gegrillt, auf frischem Maracuja-Joghurt, Erdbeer-Mango-Emulsion und Feldsalat mit French Dressing und Zitronen-Panko-Crunch
grilled scallops with fresh passion fruit yoghurt, strawberry-mango emulsion, lamb's lettuce with French dressing and lemon panko crunch 17

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

auf Kichererbsen-Hummus, eingelegte Rote Bete, französischer Trüffel und Trüffelhonig
grilled goat cheese, on chickpea hummus, pickled beetroot, French truffle and truffle honey 16

GALLOWAY RINDERKRAFTBRÜHE ^{C, G, L, O, A}

mit Fleischeinlage, Pfannkuchen & Petersilie
galloway soup with meat, pancake strips and parsley 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. 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

TAGLIATA G, L, O, A

scharf angebratenes Rindfleisch, in Scheiben geschnitten, mit Rosmarin-Parmesan-Polenta-Schnitte, geschmorter Aubergine, Sauerrahm-Schmand, Minz-Pesto und Jus

beef strips with a rosemary-Parmesan polenta slice, braised aubergine, sour cream, mint pesto and jus 35

SAIBLING D, L, O, A, G

kross gebraten, auf Fregola-Sarda-Linsen-Ragout, wildem Brokkoli und Safran-Paprika-Estragon-Soße

char, on Fregola Sarda and lentil ragout, wild broccoli and saffron, paprika and tarragon sauce 25

RAVIOLI C, G, A, O

mit Schwammerln gefüllt, in Pilzrahm-Ragout mit Salsiccia & frittiertes Petersilie

with creamy mushroom ragout, salsiccia and fried parsley 21

Veggie: ohne Salsiccia 19

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

frisch aus dem 40kg Laib geschwenkt

ohne Trüffel - spaghetti from cheese loaf without truffle 18,5

mit Trüffel - spaghetti from cheese loaf with truffle 27,5

PENNE GALLOWAY C, G, A, L, O, E

mit grünem Spargel, in Pistazien-Pesto, dazu gegrillter Scamorza-Käse

with green asparagus and pistachio pesto and grilled scamorza 19

PENNE THUNFISCH C, A, D, L, O

mit Kapern, Oliven, Tomaten und mariniertem Babyspinat

with capers, olives, tomatoes and marinated baby spinach 18

RISOTTO G, L, O

in Parmesan-Rucola-Pesto, dazu Burrata, San-Daniele-Schinken & geschmorte Tomaten

with Parmesan rocket pesto, burrata, San Daniele ham and braised tomatoes 17

***VEGGIE:** ohne San-Daniele-Schinken 15,5*

* 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.

DAFT PUNK BURGER (Hearty Saviour 2.0) ^{C, G/A, M, O}	
mit karamellisierten Zwiebeln, Bacon, Cheddar, Tomate, Salat & leicht pikanter Senf-Soße <i>with fried onions, bacon, cheddar cheese, red onion, pickle, spicy mustard-sauce & french fries</i>	26
CLASSIC CHEESE BURGER ^{G, M, A, C}	
mit Cheddar, Salat, Tomate & süßer BBQ Soße <i>with cheddar cheese, salad, tomato, sweet BBQ sauce & french fries</i>	24
CHILI CHEESE BURGER ^{G, C, M, A}	
Cheddar, Jalapeños & hausgemachter Chipotle Soße <i>cheddar cheese, jalapeños, homemade chipotle sauce & french fries</i>	25
NEW BEEF BURGER ^{C, M, A}	
mit Salat, Tomate & süßer BBQ Soße / <i>with salad, sweet BBQ sauce & french fries</i>	22
URBAN JUNGLE BURGER ^{C, G, A, H, J} VEGGIE	
Gemüse-Erbsen Pattie mit gegrillter Zucchini & hausgemachter Tomaten-Paprika Soße <i>vegetable-pea patty with grilled zucchini & house-made tomato and bell pepper sauce</i>	20
VEGGIE BURGER ^{G, M, A, C} VEGGIE	
Ziegenkäsetaler, gegrillte Paprika & hausgemachte Tomaten-Paprika Soße <i>goat cheese in brioche bun, grilled bell peppers, house-made tomato and bell pepper sauce & french fries</i>	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 Fleischzerzeugnissen)	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

ZITRONENGRAS-CRÈME-BRÛLÉE C, G

mit Rhabarber-Ragout und Schokoladeneis

with rhubarb ragout and chocolate ice cream 12

TIRAMISU C, G, A, E

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


KUCHEN & TORTEN

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

Kuchen* 4,5
Torten & Sahnetorten* 5,5
daily fresh cakes / tarts 4,5/5,5

*Allergene an der Kuchenvitrine

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 Grüntee Mischung 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 - 0,21/ 0,41 l.	3,9 / 6,5
- SCHORLEN SPRITZIG ODER STILL - 0,21/ 0,41 l.	3,5 / 5,5
TAUNUSQUELLE NATURELL ODER CLASSIC - 0,251/ 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 - 0,21/ 0,41 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 - 0,31/ 0,5 l.	4 / 5,2
HELLES ALKOHOLFREI ^G 0,5 l.	5,2
RADLER ^{A,11} - 0,31/ 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

ALKOHOLFREI

SPRITZ ^{1,2,11} Monin Orange, Soda	7,5
ITALIAN NIGHTS ^{1,11} Sanbitter, Holunderblütensirup, Soda	8
0% LEITZ SPARKLING RIESLING "EINS ZWEI ZERO"	29
0% LEITZ RIESLING "EINS ZWEI ZERO" 2023 Johannes Leitz, Rheingau	20

Wir servieren unsere Spritz in 0,4 l Kristallgläsern.

OFFENE WEINE

WEISS	Glas 0,1 l	Karaffe 0,25 l
SILVANER "ESCHENDORF" Horst Sauer, Franken	4	9,5
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		
"CLARETTE ROSÉ" 2024 Knipser, Pfalz, Deutschland	4	9,5
"AIX ROSÉ" 2024 Maison St. Aix, Provence, Frankreich	5	12,5
ROT		
1877 CHIANTI CLASSICO DOCG 2023 Ruffino, Toscana	3,5	9,5
BARBERA D'ALBA 2022 Morra, Piemont	4	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

	CHARDONNAY "MALTERDINGER" 2021 Bernhard Huber, <i>Baden</i>	54
<u>offen</u>	GRAUBURGUNDER "MÜHLHOFEN" 2024 Bietighöfer, <i>Pfalz</i>	36
<u>offen</u>	SILVANER "ESCHENDORF" Horst Sauer, <i>Franken</i>	29
	RIESLING "ALTE REBEN" 2024 Van Volxem, <i>Saar</i>	49
	RIESLING "FELSENBERG" GG 2023 Dönnhoff, <i>Nahe</i>	95

ÖSTERREICH

	SAUVIGNON BLANC "KALK & SCHIEFER" 2024 Wohlmuth, <i>Steiermark</i>	29
<u>offen</u>	GRÜNER VELTLINER "FASS4" 2024 Ott, <i>Wagram</i>	44
	GRÜNER VELTLINER "LOIBNER" FEDERSPIEL 2024 Knoll, <i>Wachau</i>	50
	GRÜNER VELTLINER "STEIN AM RAIN" 2023 Jamek, <i>Wachau</i>	49
	GELBER MUSKATELLER 2022 Ewald Zweytick, <i>Südsteiermark</i>	36
	SAUVIGNON BLANC "RIED HÖLLRIEGL" 2022 Ewald Zweytick, <i>Steiermark</i>	69

ITALIEN

	WEISSBURGUNDER "TRADITION" 2024 Cantina Terlan, <i>Südtirol</i>	36
	LUGANA 2023 San Giovanni Pasini, <i>Lombardei</i>	29
<u>offen</u>	CHARDONNAY 2025 Alois Lageder, <i>Südtirol</i>	33
	CUVÉÉ "BEYOND THE CLOUDS" DOC 2022 Elena Waleh, <i>Südtirol</i>	129

FRANKREICH

	CHARDONNAY 2023 2024 René Lequin-Colin, <i>Bourgogne</i>	42
--	--	----

ROSÉWEIN

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

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

- offen CUVÉE "BLACK PRINT" 2022 | Markus Schneider, *Baden* 36
SPÄTBURGUNDER "MALTERDINGER" 2022 | Bernhard Huber, *Pfalz* 59

ITALIEN

- offen BARBERA D'ALBA 2022 | Morra, *Piemont* 29
"CAMPO FIORIN" 2019 | Masi, *Verona* 32
offen 1877 CHIANTI CLASSICO DOCG 2023 | Ruffino, *Toscana* 25
PRIMITIVO "SESSANTANNI" 2019 | Cantine San Marzano, *Apulien* 46
AMARONE CLASSICO "COSTASERA" 2017 | Masi, *Verona* 89
SANGIOVESE "TIGNANELLO" 2014 | Pero Antinori, *Toscana* 250

FRANKREICH

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

SPANIEN

- offen TEMPRANILLO "RISERVA XR" DOC 2019 | Marques de Riscal, *Rioja* 49

SÜDAFRIKA

- offen CABERNET SAUVIGNON "VISIONAIRE" 2019 | Holden Manz, *Franschhoek* 44
CUVÉE "THE DARK SECRET" 2019 | Britz Brothers, *Paarl* 55
SYRAH, GRENACHE "THE CHOCOLATE BLOCK" 2023 | Boekenhoutskloof, *Franschhoek* .. 65
PINOTAGE "KADETTE" 2022 | Kanonkop, *Stellenbosch* 38