

## Aperitif

<b>101 Martini weiß</b>	<b>5,50 €</b>
<b>102 Aperol Spritz</b>	<b>6,50 €</b>
Prosecco, Soda, Aperol, Orange	
<b>103 Hugo Holunder</b>	<b>6,50 €</b>
Holunderblütensirup, Prosecco, Sodawasser, Minze, Limetten	
<b>104 Lillet Rosé</b>	<b>6,50 €</b>
Lillet Rosé, Sodawasser, Ginger Ale, Beerenmix	
<b>105 Maracuja Spritz</b>	<b>6,50 €</b>
Prosecco, Maracujasirup, Sodawasser, Limetten, Minze	

## Vorspeisen

<b>1 Knoblauchbrot</b>	<b>4,50 €</b>
Spezialität des Hauses	
<b>2 Pitabrot mit Knoblauchdip</b>	<b>4,50 €</b>
deftiges Fladenbrot vom Grill mit Knoblauchdip	
<b>3 Ziegenkäse</b>	<b>8,90 €</b>
mit Honig auf Salat-Bett	
<b>91 Gefüllte Champignons<sup>g</sup></b>	<b>8,90 €</b>
mit Spinat und Käse überbacken, dazu Baguette	
<b>4 Frittierte Kalamariringe</b>	<b>9,20 €</b>
mit Remouladensoße	

## Suppen

<b>7 Karotten-Ingwer-Suppe</b>	<b>6,50 €</b>
Spezialität des Hauses mit Sahnehaube	
<b>8 Fischsuppe</b>	<b>7,50 €</b>
Spezialität des Hauses	

## Kleiner Hunger

<b>9 Eingelegter Brathering<sup>2,9,d,h</sup></b>	<b>11,50 €</b>
mit Bratkartoffeln	
<b>10 Hähnchenbrustfilet</b>	<b>13,90 €</b>
mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter	
<b>11 Putenbrustfilet</b>	<b>13,90 €</b>
mit Champignonrahmsoße und Kartoffelpüree	
<b>12 Kleiner Zander<sup>2,9,d,h</sup></b>	<b>15,50 €</b>
mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	

## Salate

<b>412 Kleiner gemischter Salat</b>	<b>4,20 €</b>
knackiger Saisonsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten und Zwiebeln an hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing	
<b>13 Gurkensalat</b>	<b>4,50 €</b>
nach Art des Hauses	
<b>14 Salat des Hauses<sup>2,9,a,j</sup></b>	<b>15,50 €</b>
knackiger Saisonsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten und Zwiebeln mit gegrilltem Hühnerfilet an hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing, dazu Baguette	
<b>15 Salat mit Ziegenkäse</b>	<b>17,90 €</b>
knackiger Saisonsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten und Zwiebeln mit Balsamico-Senf-Dressing, Ziegenkäse, Honig, Pinienkernen und Knoblauchbrot	
<b>16 Salat mit Kalamariringen</b>	<b>17,90 €</b>
knackiger Saisonsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten und Zwiebeln an hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing, dazu Baguette	
<b>17 Salat mit Lachs</b>	<b>18,90 €</b>
knackiger Saisonsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten und Zwiebeln mit gegrilltem Lachsfilet an hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing, dazu Baguette	
<b>19 Salat mit Doradenfilet</b>	<b>19,90 €</b>
knackiger Saisonsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten und Zwiebeln mit gegrilltem Doradenfilet an hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing, dazu Baguette	
<b>20 Ofenkartoffel</b>	<b>12,90 €</b>
mit Sauerrahm und Salat	
<b>Dazu empfehlen wir:</b>	
<b>21 frisches Gemüse</b>	<b>+4,90 €</b>
<b>22 Putenbruststreifen</b>	<b>+5,50 €</b>
<b>23 Zanderfiletstreifen</b>	<b>+6,50 €</b>

## Vegetarisch

<b>24 Mediterrane Gemüsepfanne (vegan)<sup>g</sup></b>	<b>13,50 €</b>
mit verschiedenen Gemüsepfannen nach Art des Hauses, dazu Rosmarinkartoffeln	
<b>25 Käsespätzle</b>	<b>13,90 €</b>
mit Röstzwiebeln und kleinem gemischtem Salat	
<b>26 Blumenkohl mit Brokkoli</b>	<b>14,50 €</b>
mit Parmesan, Crème fraîche und Käse überbacken	

## Hauptgerichte Fisch

<b>27 Seelachsfilet</b> <sup>2,9,d,h</sup>	<b>15,90 €</b>
paniertes Seelachsfilet mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	
<b>28 Eingelegter Brathering</b> <sup>2,9,d,h</sup>	<b>16,50 €</b>
zwei eingelegte Bratheringe mit Bratkartoffeln	
<b>29 Welsfilet</b> <sup>2,9,d,h</sup>	<b>17,90 €</b>
gebratenes Welsfilet mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	
<b>30 Forelle nach Müllerin Art</b> <sup>2,9,d,h</sup>	<b>18,90 €</b>
mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	
<b>31 Kalamaringe</b> <sup>2,9,a,g,h,n</sup>	<b>18,90 €</b>
frisch frittiert, dazu Zitronen-Knoblauchsauce, Butterreisnudeln und Remouladensoße	
<b>32 Nordseescholle</b> <sup>2,9,d,h</sup>	<b>18,90 €</b>
gebratene Nordseescholle mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	
<b>33 Aal grün</b> <sup>2,9,d,h</sup>	<b>20,90 €</b>
mit DillsöÙe, Gurkensalat und Salzkartoffeln ( <i>Zubereitung: ca. 30 min.</i> )	
<b>34 Aal</b> <sup>2,9,d,h</sup>	<b>20,90 €</b>
gebratener Aal mit Gurkensalat und Bratkartoffeln ( <i>Zubereitung: ca. 30 min.</i> )	
<b>35 Zanderfilet</b> <sup>2,9,d,h</sup>	<b>20,90 €</b>
gebratenes Zanderfilet, dazu Zitronen-KnoblauchsöÙe, frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
<b>36 Zanderfilet Spezial</b> <sup>2,9,d,h</sup>	<b>20,90 €</b>
gebratenes Zanderfilet mit Gurkensalat, Salzkartoffeln und DillsöÙe	
<b>37 Lachsfilet</b> <sup>2,9,d,h</sup>	<b>20,90 €</b>
frisch gebraten, dazu Zitronen-Knoblauchsauce, frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
<b>38 Doradenfilet Spezial</b> <sup>2,9,d,h</sup>	<b>20,90 €</b>
gebratenes Doradenfilet an Butterreisnudeln mit Spinat und Parmesan (Risotto-Art)	
<b>39 Gegrillte Dorade</b> <sup>2,9,d,h</sup>	<b>21,90 €</b>
ganze Dorade vom Grill mit Zitronen-Knoblauch-SoÙe, dazu Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse ( <i>Zubereitung: ca. 30 min.</i> )	
<b>40 Fischplatte</b> <sup>2,9,d,h</sup>	<b>23,50 €</b>
Doradenfilet, Zanderfilet und Scampis mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	

## Dessert

<b>59 Apfelstrudel</b> <sup>1</sup>	<b>6,50 €</b>
mit selbstgeschlagener Schlagsahne und Vanilleeis	
<b>60 Flüssige Schokolade</b> <sup>2,9,g</sup>	<b>6,90 €</b>
mit Sahne und Vanilleeis	
<b>61 Crème brûlée</b> <sup>2,9,c,g</sup>	<b>6,90 €</b>
mit frischen Früchten	



**Kuchen und Torte täglich frisch und neu:  
Fragen Sie unser Servicepersonal!**

## Hauptgerichte Fleisch

<b>Schnitzel Wiener Art</b>	
paniertes Schweineschnitzel	
<b>41 mit Pommes</b>	<b>15,50 €</b>
<b>42 mit Bratkartoffeln</b>	<b>16,90 €</b>
<b>Dazu empfehlen wir:</b>	
<b>43 ChampignonsoÙe</b>	<b>+4,50 €</b>
<b>44 Wirsingroulade nach Omas Art</b>	<b>15,90 €</b>
gefüllter Wirsingkohl an Hackfleisch, mit delikater SoÙe und Kartoffelpüree	
<b>46 Mariniertes Naturschnitzel</b>	<b>15,90 €</b>
mariniertes gegrilltes Schweinefleisch mit Bratkartoffeln und gebratenen Zwiebeln	
<b>47 Hähnchenbrustfilet</b> <sup>2,9,j,g</sup>	<b>17,90 €</b>
Hähnchenbrustfilet vom Grill, Bratkartoffeln und Kräuterbutter	
<b>48 Schweinelende Spezial</b>	<b>19,90 €</b>
marinierte Schweinefilet mit ChampignonsoÙe, Kartoffelpüree und gebratenen Zwiebeln	
<b>49 Kalbsleber mit Kartoffelpüree</b>	<b>18,90 €</b>
gebratene Kalbsleber mit gerösteten Zwiebeln, Kartoffelpüree und Apfelscheiben	
<b>50 Pfännchen Wildpark</b> <sup>2,9</sup>	<b>18,90 €</b>
Putenstreifen in ChampignonsoÙe, dazu Rosmarinkartoffeln	
<b>70 Putenbrustfilet Spezial</b> <sup>2,9,a,g,i,j</sup>	<b>18,90 €</b>
mit Sauce Bernaise, frischen Champignons und Pommes Frites	
<b>71 Schweinefiletmedaillons</b> <sup>1,2,9,a,g,i</sup>	<b>19,90 €</b>
auf Sauce Bernaise mit frischen Champignons und geriebenem FetakäÙe, dazu Rosmarinkartoffeln	

## Beilage

<b>51 Pommes Frites</b>	<b>4,20 €</b>
<b>52 Bratkartoffeln</b>	<b>4,50 €</b>
<b>53 Backkartoffel</b>	<b>4,70 €</b>
<b>54 Salzkartoffeln</b>	<b>4,50 €</b>
<b>55 Rosmarinkartoffeln</b>	<b>4,50 €</b>
<b>56 Kartoffelpüree</b>	<b>4,50 €</b>
<b>57 Butterreisnudeln</b>	<b>4,50 €</b>
<b>58 Frisches Gemüse</b>	<b>4,50 €</b>

**Kennzeichnung Zusatzstoffe:** 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwefeldioxid und Sulfite, 6) Eisen-II-gluconat und -lactat, 7) Stoffe zur Oberflächenbehandlung, 8) Phosphate, 9) SüÙungsmittel, 10) TafelsüÙen, 11) Aspartam, 12) Lebensmittel mit mehr als 10% SüÙungsmittel auf das Gesamtgewicht, 13) bestrahlte, aromatisierte Kräuter, 14) alkoholfreie, koffeinhaltige Erfrischungsgetränke, 15) chininhaltig, 16) Gehalt an Trockenmilch, Molken, 17) flüssiges Eiweiß, 18) entrahmte Milch, 19) tw. aufgetaute/gefrorene Fleischprodukte, 20) tw. aufgetaute/gefrorene Fischprodukte, 21) kakaohaltige Fettglasur, 22) kunststoffbeschichteter KäÙe, 23) genetisch veränderte LM, 24) aus FertigsöÙen mit Pflanzenölen, 25) koffeinhaltig

**Kennzeichnung Allergene:** a) glutenhaltig, b) Krebstierzeugnisse, c) Eier enthalten, d) Fisch enthalten, e) Erdnüsse enthalten, f) Soja enthalten, g) Milch, Milchprodukte, Laktose enthalten, h) Schalenfrüchte enthalten, i) Sellerie enthalten, j) Senf enthalten, k) Sesamsamen enthalten, l) Schwefeldioxid und Sulfite, m) Lupinen enthalten, n) aus Weichtieren hergestellt, o) Wainuss enthalten

## Alkoholfreie Getränke

<b>200 Hausgemachte Limonade</b>	<b>0,3l</b>	<b>6,20 €</b>
Wählen Sie: Maracuja, Himbeer oder Hollunder mit Wasser, Sprite, Eiswürfel, Limette und Minze		
<b>201 Coca Cola</b> <sup>1, 2, 4, 9, 14</sup>	<b>0,3l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>202 Coca Cola light</b> <sup>1, 2, 4, 9, 14</sup>	<b>0,3l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>203 Fanta</b> <sup>1, 2, 9</sup>	<b>0,3l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>204 Sprite</b> <sup>1, 2, 9</sup>	<b>0,3l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>205 Spezi</b> <sup>1, 2, 4, 9, 14</sup>	<b>0,3l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>206 Fassbrause</b> <sup>1, 9</sup>	<b>0,3l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>207 Ginger Ale</b> <sup>1, 2</sup>	<b>0,2l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>208 Tonic Water</b> <sup>1, 2, 15</sup>	<b>0,2l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>209 Bitter Lemon</b> <sup>1, 2, 9</sup>	<b>0,2l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>210 Bad Brambacher Stilles Wasser</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>211 Bad Brambacher Stilles Wasser</b>	<b>0,75l</b>	<b>6,50 €</b>
<b>212 Bad Brambacher Sprudelwasser</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>213 Bad Brambacher Sprudelwasser</b>	<b>0,75l</b>	<b>6,50 €</b>

## Schorlen

<b>220 Apfelschorle</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>221 Orangenschorle</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>222 Kirschschorle</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>223 Rauch Bio Rhabarber</b>	<b>0,33l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>224 Rauch Bio Schw. Johannesbeere</b>	<b>0,33l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>225 Rauch Bio Apfel</b>	<b>0,33l</b>	<b>3,90 €</b>

## Eistee

<b>226 Rauch Granatapfel</b>	<b>0,33l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>227 Rauch Pfirsich</b>	<b>0,33l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>228 Rauch Zitrone</b>	<b>0,33l</b>	<b>3,90 €</b>

## Säfte

<b>230 Orangensaft</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>231 Kirschnektar</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>232 Bananensaft</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>233 Kiba (Kirsch-Banane)</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,50 €</b>

## Bier

<b>240 Feldschlösschen Pils vom Fass</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>241 Feldschlösschen Pils vom Fass</b>	<b>0,4l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>242 Feldschlösschen Pils alkoholfrei</b>	<b>0,33l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>243 Radler Feldschlösschen vom Fass</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>244 Radler Feldschlösschen vom Fass</b> naturtrüb (saisonabhängig)	<b>0,4l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>245 Schwarzer Steiger</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>246 Erdinger Weißbier Naturtrüb v. Fass</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>247 Erdinger Weißbier Naturtrüb v. Fass</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>248 Erdinger Weißbier Dunkel</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>249 Erdinger Weißbier Kristall</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>250 Erdinger Weißbier Alkoholfrei</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>251 Erdinger Helles</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>252 Erdinger Helles</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,50 €</b>

## Longdrinks

<b>260 Gin Tonic</b>	<b>0,3l</b>	<b>8,50 €</b>
<b>261 Cuba Libre</b>	<b>0,3l</b>	<b>8,50 €</b>
<b>262 Campari Orange</b>	<b>0,3l</b>	<b>8,50 €</b>
<b>263 Vodka Cola</b>	<b>0,3l</b>	<b>8,50 €</b>

## Spirituosen

<b>264 Amaretto</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>265 Jägermeister</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>266 Ramazotti</b> <sup>1</sup>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>267 Sambuca</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>268 Obstler</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>

## Kaffee & Tee

<b>270 Tasse Kaffee</b> <sup>25</sup>	<b>3,30 €</b>
<b>271 Espresso</b> <sup>25</sup>	<b>2,90 €</b>
<b>272 Doppio Espresso</b> <sup>25</sup>	<b>4,20 €</b>
<b>273 Cappuccino</b> <sup>g, 25</sup>	<b>3,90 €</b>
<b>274 Milchkaffee</b> <sup>g, 25</sup>	<b>4,20 €</b>
<b>275 Latte Macchiato</b> <sup>g, 25</sup>	<b>4,20 €</b>
<b>276 Tee, verschiedene Sorten</b>	<b>3,50 €</b>
Schwarz, Grün, Pfefferminze, Kräuter, Früchte, Kamille	

## Offener Weißwein

<b>300 Grüner Veltliner, Niederösterreich</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,90 €</b>
<b>301 Grüner Veltliner, Niederösterreich</b>	<b>0,5l</b>	<b>10,20 €</b>
Helles Gelb mit zarten Grünreflexen, sehr fruchtig und leicht am Gaumen, saftige Birnenaromen mit frischen Säurespiel. Trocken.		
<b>302 Chardonnay Pays d'Oc Le Cochonnet</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,20 €</b>
<b>303 Chardonnay Pays d'Oc Le Cochonnet</b>	<b>0,5l</b>	<b>10,90 €</b>
Exotische Früchte gepaart mit ausgewogener Säure und feinen Zitronenaromen.		
<b>304 Fruit de Mer, Riesling tr. Lerchenmüller</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,20 €</b>
<b>305 Fruit de Mer, Riesling tr. Lerchenmüller</b>	<b>0,5l</b>	<b>10,90 €</b>
Sehr frisch am Gaumen, anregend und mit abgestimmter und verträglicher Säure.		
<b>330 Hauswein</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,20 €</b>
<b>331 Hauswein</b>	<b>0,5l</b>	<b>10,50 €</b>
halbtrocken		
<b>332 Hauswein</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,20 €</b>
<b>333 Hauswein</b>	<b>0,5l</b>	<b>10,50 €</b>
lieblich		

## Offener Rotwein

<b>306 Blauer Zweigelt Schmid, Niederöst.</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,90 €</b>
<b>307 Blauer Zweigelt Schmid, Niederöst.</b>	<b>0,5l</b>	<b>10,20 €</b>
Dunkles Rubinrot, in der Nase feine Kirschfrucht. Am Gaumen harmonisch und sehr ausgewogen.		
<b>308 Montepulciano d'Abruzzo DOC, Cira It.</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,20 €</b>
<b>309 Montepulciano d'Abruzzo DOC, Cira It.</b>	<b>0,5l</b>	<b>10,90 €</b>
Himbeere, exotische Gewürze, ein Hauch von Vanille und Holznoten. Am Gaumen saftig.		
<b>310 Merlot Le Cochonnet</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,20 €</b>
<b>311 Merlot Le Cochonnet</b>	<b>0,5l</b>	<b>10,90 €</b>
Der Merlot besitzt fruchtige Aromen und etwas Vanille.		
<b>334 Hauswein</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,20 €</b>
<b>335 Hauswein</b>	<b>0,5l</b>	<b>10,50 €</b>
halbtrocken		
<b>336 Hauswein</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,20 €</b>
<b>337 Hauswein</b>	<b>0,5l</b>	<b>10,50 €</b>
lieblich		

## Offener Roséwein

<b>312 Bardolino Chiretto DOC, Italien</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,20 €</b>
<b>313 Bardolino Chiretto DOC, Italien</b>	<b>0,5l</b>	<b>10,90 €</b>
Frisch, jung, fruchtig.		
<b>314 Senorio de Ayanz Rosado</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,20 €</b>
<b>315 Senorio de Ayanz Rosado</b>	<b>0,5l</b>	<b>10,90 €</b>
Die fruchtig-frischen Aromen des erdbeerfarbenen Rosé harmonisieren mit der kompakten frischen Säure.		

## Flasche Weißwein

<b>316 Sauvignon Blanc Vin de France</b>	<b>0,75l</b>	<b>23,90 €</b>
Der Sauvignon Blanc ist hell leuchtend in klarem Strohgelb. Elegantes, frisches Bouquet mit zarten Anklängen von schwarzen Johannisbeeren und Blüten. Elegant und duftig auch am Gaumen mit blumigen Aromen, die im Finale lange anhalten.		
<b>317 Chardonnay Vin de France</b>	<b>0,75l</b>	<b>23,90 €</b>
Dieser Chardonnay hat ein strahlendes Gelb mit grünlichen Reflexen, der Duft erinnert an Apfel und Melone. Der Geschmack ist klar und elegant, saftig, lebendig und kraftvoll.		
<b>318 Riesling Schuman Oscar Rheingau, tr.</b>	<b>0,75l</b>	<b>29,90 €</b>
Klare, junge Riesling-Frucht in der Nase mit Ananas- und Pfirsicharomen, abgerundet mit einer fruchtigen Säure.		

## Flasche Rotwein

<b>319 Montepulciano d'Abruzzo DOC, Cira It.</b>	<b>0,75l</b>	<b>23,90 €</b>
mit einer hellen rubinroten Robe fließt der Wein ins Glas, aus dem ein buntes Potpourri von brilliant, harmonisierenden Aromen aufsteigt – Himbeere, exotische Gewürze, ein Hauch von Vanille und Holznoten. Am Gaumen saftig.		
<b>320 Merlot Le Cochonnet</b>	<b>0,75l</b>	<b>23,90 €</b>
Der Merlot besitzt fruchtige Aromen von Kirschen, Pflaumen und Heidelbeeren und etwas Vanille. Vollmundig im Geschmack, weiche Tannine mit einem leichten Hauch von Vanille.		
<b>321 Cabernet Sauvignon Le Cochonnet</b>	<b>0,75l</b>	<b>23,90 €</b>
Der Cabernet Sauvignon glänzt in tiefem Dunkelrot mit zarten rubinroten Reflexen. In der Nase entfalten sich Aromen von schwarzer Johannisbeere und Brombeere, mit herzhaften Noten von Gewürzen und etwas Leder, die sich am Gaumen wieder finden, kraftvoll.		

## Flasche Roséwein

<b>322 Spätburgunder Rosé halbtrocken</b>	<b>0,75l</b>	<b>23,90 €</b>
Ein besonders saftiger Roséwein ausschließlich aus der Rotweintraupe Spätburgunder gekeltert. Sein Aroma nach frischen Kirschen wirkt erfrischend und ist ein harmonischer Tropfen für gesellige Stunden.		
<b>323 Senorio de Ayanz Rosado</b>	<b>0,75l</b>	<b>23,90 €</b>
Die fruchtig-frischen Aromen des erdbeerfarbenen Rosé harmonisieren mit der kompakten frischen Säure. Auch im angenehm duftigen Bouquet sind deutliche Erdbeeraromen wahrzunehmen. Salate und Grillgerichte passen zu diesem gut gekühlten Rosé.		
<b>324 Bardolino Chiaretto</b>	<b>0,75l</b>	<b>23,90 €</b>
Der Chiaretto hat eine rosa Farbe mit einem harmonischen und blühenden Bouquet, das weich fruchtig wirkt. Der Geschmack ist voll und leicht fruchtig, lebhaft und trocken.		