

## **Das andere Frühstück** (wird mit Pidebrot serviert) €

<b>Classic Türkisch</b> <i>Schafskäse, türkische Salam, weiches Ei, Oliven, Tomaten und Gurken, dazu Honig und Butter</i>	8,50
<b>Nazim Hikmet</b> <i>Schafskäse, Oliven, Tomaten und Gurken, Sucuk (türkische Hartwurst, pikant), Honig, Butter, Muska Böregi (Blätterteig gefüllt mit Blattspinat und Käse), dazu Rührei mit Sucuk</i>	9,40
<b>Aziz Nesin</b> <i>Rührei mit Pastirma (türkischer, luftgetrockneter Rinderschinken), gebratene Auberginen- und Zucchini-scheiben, Tomaten, Gurken, Schafskäse und Butter</i>	9,80
<b>Yasar Kemal</b> <i>Toastbrot und Pastirma (türkischer, luftgetrockneter Rinderschinken), Menemen (Rührei türkische Art mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika), Schafskäse und Oliven, dazu Joghurt mit frischen Früchten</i>	10,90
<b>Menemen</b> (Rührei türkische Art mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika)	6,00

## **Das Frühstück** €

<b>Frühstück Ringelnatz</b> 4,40 <i>verschiedene Brötchen, Marmelade, Honig oder Nutella, Butter, ein Ei</i>	
<b>Frühstück Franz Marc</b> <i>Croissant und Brötchen, Marmelade, Honig oder Nutella, Butter, ein Ei</i>	5,00
<b>Frühstück Paul Klee</b> 9,30 <i>verschiedene Brötchen, gemischte Käseplatte, ein gekochtes Ei, Butter, Müsli mit frischen Früchten</i>	
<b>Frühstück Thomas Mann</b> <i>verschiedene Brötchen, Wurst- und Käseplatte, Marmelade, Honig, Butter, Joghurt mit frischen Früchten</i>	10,40
<b>Schlemmerfrühstück Altschwabing</b> <i>Räucherlachs und Parmaschinken mit Toast und verschiedenen Brötchen, Butter, ein gekochtes Ei, dazu ein Glas Prosecco oder frisch gepresster Orangensaft</i>	13,00

<i>Das Frühstück à la Carte oder als Beilage</i>	€
<i>Brotkorb verschiedene Brötchen aus unserer Auswahl</i>	2,50
<i>Croissant Buttercroissant oder mit Füllung</i>	1,60
<i>Toast zwei Scheiben</i>	1,10
<i>Portion Butter, Marmelade, Honig oder Nutella, je</i>	0,90
<i>weichgekochtes Ei</i>	1,10
<i>zwei Spiegeleier</i>	3,80
<i>drei Spiegeleier</i>	
- mit Schinken	5,20
- mit Speck	5,30
<i>Portion Rührei</i>	
- natur	4,20
- mit Rucola und Tomaten	5,40
- mit Schinken	5,30
- mit Schafskäse und Tomaten	5,40
<i>Omelette</i>	
- mit Schinken	6,00
- mit Rucola, Tomaten und Käse	6,00
- mit Lachs und Tomaten	6,00
- mit Sucuk und Schafskäse	6,00
<i>Käseplatte</i>	5,50
<i>Wurst-/Schinkenplatte</i>	5,50
<i>Joghurt mit frischen Früchten</i>	4,70
<i>Müsli mit frischen Früchten</i>	4,70
<i>Extras</i>	
- Sucuk türkische Hartwurst, pikant	4,00
- Pastirma türkischer luftgetrockneter Rinderschinken	4,50
- Schafskäse	4,50
- Lachs mit Meerrettich	4,50

## **Kalte Vorspeisen** €

<i>Cacik Joghurt mit Gurken und Knoblauch</i>	4,40
<i>Tarama Fischrogenpaste</i>	4,20
<i>Yaprak Dolma Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Joghurtsauce</i>	4,20
<i>Beyaz Peynir, Zeytin &amp; Biber Schafskäse, Oliven und Peperoni</i>	6,00
<i>Yogurtlu Ispanak Blattspinat mit Joghurt und Knoblauch</i>	4,70
<i>Ezme Salata Tomate, Paprika, Zwiebeln, Petersilie und frische Gewürze klein gehackt, sehr pikant</i>	4,90
<i>Humus Kichererbsenmus mit Sesamöl</i>	4,70
<i>Patlican Ezme Auberginenpüree, Joghurt, frische Kräuter, Knoblauch</i>	4,60
<i>Pascha Meze Schafskäse, Paprika rot und grün, frische Kräuter, pikant</i>	5,40
<b>gemischter kalter Vorspeisenteller</b>	10,50

## **gemischter kalter/warmer Vorspeisenteller** 10,90

warm: Sigara, Muska, Peynir Tava  
kalt: Cacik, Humus, Pascha Meze, Oliven, Peperoni

## **Warme Vorspeisen** €

<i>Sigara Böregi Blätterteig gefüllt mit Schafskäse und Petersilie, dazu Cacik</i>	4,70
<i>Muska Böregi Blätterteig gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse, dazu Cacik</i>	4,70
<i>Peynir Tava Schafskäse paniert</i>	4,70
<i>Patlican Kizartma gebratene Auberginenscheiben an Tomaten-Joghurtsauce</i>	4,70
<i>Kabak Kizartma gebratene Zucchinischeiben an Tomaten-Joghurtsauce</i>	4,60
<i>Kaya Mantari Austernpilze vom Grill mit Gewürzen und frischen Kräutern</i>	4,90
<b>gemischter warmer Vorspeisenteller mit Tomaten-Joghurtsauce</b>	10,50

## Die Hauptgerichte

€

*Saisonale Gerichte entnehmen Sie bitte unserer aktuellen Abendkarte*

<b>Patlican Börek</b> (vegetarisch)	11,80
<i>Auberginen, Kartoffeln, Zucchini mit Béchamel Sauce und Käse überbacken an Joghurt-Tomatensauce, dazu Salat</i>	
<b>Sebzeli Karniyarik</b> (vegetarisch)	11,80
<i>Aubergine gefüllt mit frischem Spinat, Pinienkernen und Gemüsestreifen, mit Käse überbacken an Tomaten-Joghurtsauce, serviert mit Reis</i>	
<b>Izgara Köfte</b>	12,60
<i>gegrillte Hackfleischbällchen vom Lamm, dazu Reis, Gemüse und Cacik</i>	
<b>Kavurma</b>	13,50
<i>Lammfleischwürfel mit Champignons, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, in der Pfanne flambiert, serviert mit Reis</i>	
<b>Pilic Külbasti</b>	13,40
<i>Hähnchenbrustfilets vom Grill mit gegrillten Austernpilzen, serviert mit Reis und Gemüse</i>	
<b>Pilic Tava</b>	13,00
<i>Hähnchenbrustwürfel mit Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, in der Pfanne gebraten, serviert mit Reis</i>	
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	13,30
<i>mit Pommes Frites und kleinem gemischten Salat</i>	
<b>Hindi Sis</b>	13,00
<i>marinierte Putenbrustspieße gegrillt, dazu Reis und Gemüse</i>	
<b>Adana Kebab</b>	13,40
<i>Hackfleischspieß vom Lamm gegrillt, dazu Reis und Gemüse</i>	
<b>Yoghurtlu Adana</b>	14,30
<i>Hackfleischspieße vom Lamm gegrillt mit Joghurt-Tomatensauce auf geröstetem Brot, im Ofen gebacken</i>	
<b>Sis Kebab</b>	13,50
<i>marinierte Lammfleischspieße gegrillt, dazu Reis und Gemüse</i>	
<b>Sis Yoghurtlu</b>	14,60
<i>marinierte Lammfleischspieße gegrillt, mit Joghurt-Tomatensauce auf geröstetem Brot, im Ofen gebacken</i>	
<b>Yoghurtlu Kebab</b>	14,70
<i>marinierte Lammfleischspieß und Hackfleischspieß vom Lamm gegrillt, mit Joghurt-Tomatensauce auf geröstetem Brot, im Ofen gebacken</i>	
<b>Karisik Izgara</b>	15,30
<i>gemischter Grillteller mit Reis und Gemüse</i>	
<b>Tornado Pepini</b>	13,90
<i>zwei Steaks(von der Rinderlende) mit Champignons, Paprika in Sahne Sauce überbacken mit Schafkäse, dazu Kartoffel Rösti und Gemüse</i>	
<b>Sirlion Steak</b>	13,20
<i>Steak(von der Rinderlende) vom Lavasteingrill mit Maitre d'Hotel Butter, dazu Pommes Frites</i>	

<i>Das heiße Getränk</i>	€	<i>mit Schuss</i>	€
Espresso	2,10	Mariloman Kaffee mit Cognac & Sahne	4,80
Espresso Macchiato	2,20	Pharisäer Kaffee mit einem Schuss Rum & Sahne	4,80
Doppelter Espresso	3,40	Kaffee Royal Kaffee mit Grand Manier & Sahne	4,80
Milchkaffee	3,20	Irish Coffee Kaffee mit Irish Whiskey & Sahne	4,80
Cappuccino	2,80	Kaffee Baileys Kaffee mit Baileys & Sahne	4,80
Café Créma	2,70	Tee mit Rum	4,40
Café Créma Haferl	3,40	Lumumba Schokolade mit Brandy & Sahne	4,80
Latte Macchiato	3,20	Heiße Erika Schokolade mit Amaretto & Sahne	4,80
Entkoffeinierter Kaffee	2,70		
Heiße Schokolade	3,00		
Heiße Schokolade mit Sahne	3,70		
frischer Pfefferminze Tee mit Ingwer	3,40		
Große Tasse Tee schwarzer Tee (Earl Grey, Assam, Darjeeling), grüner Tee, Früchtetee, Kamille, Pfefferminze, Roibusch, Morgentau	3,00		
Apfel Tee mit Zimt	3,00		
Heiße Zitrone mit Honig	3,00		
Heiße Milch mit Honig	3,00		
Eiskaffee oder Eisschokolade	4,40		

## Die Erfrischungen

		€		€
Ayran			0,4 l	2,60
Coca Cola <sup>4,5</sup>	0,2 l	2,50	0,4 l	3,40
Coca Cola light <sup>3,4,5,8</sup>	0,2 l	2,50		
Fanta <sup>2,5</sup>	0,2 l	2,50	0,4 l	3,40
Sprite <sup>2</sup>	0,2 l	2,50	0,4 l	3,40
Spezi <sup>2,4,5</sup>	0,2 l	2,50	0,4 l	3,40
Saftschorle nach Wahl	0,2 l	2,30	0,4 l	3,50
Fruchtsäfte	0,2 l	2,80		
Orange, Kirsch, Ananas, Banane, Pfirsich, Johannisbeere, Grapefruit, Maracuja, Mango, Tomate, Rhabarber, Apfel				
Frisch gepresste Säfte	0,2 l	4,30		
Orange, Karotte, Apfel				
KiBa			0,4 l	3,90
Ice tea	0,3 l	3,40		
Pfirsich oder Zitrone				
Tafelwasser	0,2 l	2,00	0,4 l	2,80
Fiordilino Acqua Minerale	0,25 l	2,50	0,75 l	5,60
Frizzante oder Naturale				
Schweppes	0,2 l	2,80		
Bitter Lemon <sup>6</sup> , Tonic Water <sup>6</sup> , Ginger Ale <sup>5</sup>				
Orangina <sup>2,5</sup>	0,25 l	2,80		
Red Bull <sup>4,5,9,10</sup>	0,25 l	3,90		

### -----INHALTSSTOFFE-----

1 Brennwert 2,2kj (0,55 kcal) Eiweiß- 0,03g  
 Kohlenhydrate 0,1 lg,  
 2 mit Konservierungsstoff Benzoesäure  
 3 mit Süßstoff Cyclamat, Aspartam, u. Acesulfan  
 (enthält Phenylalanin u. Saccharin)  
 (Wichtig: Aspartam enthält eine Phenylaliquelle  
 mehr als 100g/kg oder 100/l kann bei übermäßigem  
 Verzehr abführend wirken.  
 4 koffeinhaltig  
 5 mit Farbstoff

6 chinihaltig  
 7 Phosphant<sup>8</sup>  
 8 je 100ml, Brennwert 0,8kj (0,18kcal) Eiweiß 0,012g,  
 Kohlenhydrate 0,03g, Fett 0,0g  
 9 Taurinhaltig  
 10 wegen des erhöhten Koffeingehaltes nur  
 in begrenzten Mengen verzehren  
 11 Antioxidationsmittel  
 12 gelegentlich gewachs

<b>Das Bier</b>		€		€
<i>Andechser Hell vom Fass</i>	0,25 l	2,30	0,5 l	3,50
<i>Andechser dunkel</i>			0,5 l	3,70
<i>Radler</i>	0,25 l	2,40	0,5 l	3,40
<i>Schneider Weiße vom Fass</i>	0,3 l	2,90	0,5 l	3,60
<i>Schneider Weiße hell</i>			0,5 l	3,60
<i>Schneider Weiße leicht</i>			0,5 l	3,60
<i>Schneider Weiße alkoholfrei</i>			0,5 l	3,60
<i>Russ'n</i>			0,5 l	3,60
<i>Colaweizen</i> <sup>4,5</sup>			0,5 l	3,60
<i>Krombacher Pils vom Fass</i>	0,3 l	3,10		
<i>Krombacher Pils alkoholfrei</i>	0,3 l	3,10		

<b>Der Aperitif</b>		€
<i>Apple Spritz</i> Holunderblütensirup, Ginger Ale <sup>5</sup> , Soda, frische Apfelscheiben	0,2 l	5,30
<i>Yeni Raki</i>	5 cl	4,20
<i>Martini bianco, rosso, extra dry</i>	5 cl	4,20
<i>Veneto Spritz</i> Weißwein, Aperols, Soda	0,2 l	5,30
<i>Aperol Spritz</i> Aperols, Prosecco, Soda	0,2 l	5,30
<i>Hugo Spritz</i> Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze	0,2 l	5,30
<i>Campari</i> <sup>3</sup> – Soda/Orange	4 cl	4,90

<b>Der Longdrink</b> (Happy Hour von 18 Uhr – Ende, alle Longdrinks € 5,20)		€
<i>Gin Tonic</i> <sup>6</sup> (Bombay Sapphire, Tanqueray, The Duke)	4 cl	7,60
<i>Moscow Mule</i> (Wodka, Ginger Ale <sup>3</sup> , Gurke)	4 cl	7,80
<i>Jack Daniel's Cola</i> <sup>4,5</sup>	4 cl	7,80
<i>Bacardi Cola</i> <sup>4,5</sup>	4 cl	7,20
<i>Havana Cola</i> <sup>4,5</sup>	4 cl	7,80
<i>Wodka Lemon</i> <sup>6</sup> / Orange	4 cl	8,70

<b>Der Cocktail</b> (Happy Hour von 18 Uhr – Ende, alle Cocktails € 5,20)	€
Martini Cocktail Martini dry, Gin, Noilly Prat, grüne Olive	6,00
Manhattan Canadian Whiskey, Vermouth rosso, Angostura	6,00
Negroni Gin, Martini rosso, Campari, Soda	6,00
Daiquiri weißer Rum, Zitrone, Zuckersirup	6,50
Margaritha Tequila, Triple sec, Zitronensaft	6,50
Strawberry Margaritha (saisonal) Tequila, Triple sec, Zitronensaft, Erdbeeren	6,50
Gin Gimlet Gin, Lime Juice, Zitronensaft	6,50
Sours (Whiskey, Wodka, Aperol usw.) Zitronensaft, Puderzucker, Orangensaft	6,80
Gin Fizz Gin, Zitronensaft, Zucker, Soda	7,40
Singapore Sling Triple sec, Grenadines, Benedictine, Angostura, Ananassaft, Gin	7,40
Vodka Fizz Wodka, Zitronensaft, Zucker, Soda	7,40
Bloody Mary Wodka, Zitronensaft, Tomatensaft und Gewürze	7,40
Mojito Limetten <sup>12</sup> , Zucker, Havana Club, Minze	7,40
Cuba Libre Havana Club, Limette <sup>12</sup> , Cola <sup>4,5</sup>	7,40
Tequila Sunrise Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadines	7,40
Caipirinha Cachaça, Limetten <sup>12</sup> , brauner Zucker	7,60
Touch Down Wodka, Zitrone, Grenadines, Maracuja, Apricot Brandy	7,60
Sex on the Beach Wodka, Aperol <sup>5</sup> , Peach Tree, Ananas, Grenadine, Zitrone	7,60
Planters Punch Captain Morgan 73%, Myers's, Zitrone, Orange, Zuckersirup, Grenadines	7,60
Mai Tai Rum, Apricot Brandy, Zitrone, Lime Juice, Mandelsirup, Lemon Hart	7,60
Pina Colada Rum, Ananassaft, Cocotara, Sahne	7,60
Swimming Pool Wodka, Havana Club, Coconut Creme, Ananassaft, Curacao Blues, Sahne	7,60
Zombie Zitronen-, Orangen-, Ananassaft, Rum braun/weiß, Captain Morgan 73%, Grenadines, Portwein	8,20
Long Island Ice Tea Zitrone, Gin, Tequila, Wodka, Rum weiß, Triple sec, Colas	8,20
White Russian Wodka, Kahlúa, Sahne	6,20
Golden Cadillac Galliano, Creme de Cacao weiß, Sahne, Orange	6,20

<b>Der alkoholfreie Cocktail</b>	€
Mayto frische Minze, Limetten <sup>12</sup> , Ginger Ale	6,00
Tropical Heat Orangen- & Ananassaft, Maracuja, Zitrone, Grenadines	6,00
Bora Bora Ananas-, Maracuja-, Zitronensaft, Grenadines	6,00
Virgin Mary Zitronen-, Tomatensaft, Tabasco und Gewürze	6,00
Coconut Kiss Ananas-, Orangensaft, Sahne, Cocotara	6,00



## Der Whiskey (4 cl)

Johnnie Walker Black Label	5,80
Jim Beam	5,00
Ballantine's	5,00
Canadian Club	4,80
J & B	5,80
Chivas Regal	6,00

## Der Malt (4 cl)

Ardbeg	8,00
Glenmorengie 10 years	7,10
Knockkando	7,10
Lagavulin 16 years	8,30
Oban	7,90
Dalwhinnie	7,90
Talisker	7,90
Cragganmore	7,90
Glenkinchie	7,90

## Der Digestif

Pernod	4 cl	4,70
Pastis	4 cl	4,70
Yeni Raki Flasche	0,35 l	22,50

## Der Klare (2 cl)

Williams	2,70
Obstler	2,70
Grappa Nardini	2,70

## Der Tequila (2 cl)

Sierra Tequila silver / gold	3,00
------------------------------	------

## Der Likör (4 cl)

Baileys on ice	4,30
Amaretto	3,50
Sambuca Molinari	2 cl 2,70

€

## Der Cognac & Brandy (2 cl)

Remy Martin V.S.O.P.	3,60
Hennessy V.S.	3,60
Hennessy X.O.	9,10
Carlos I	3,80
Cardenal Mendoza	3,70
Vecchia Romagna	3,60

## Der Wodka & Gin (4 cl)

Absolut	5,40
Tanqueray	4,50
Bombay Sapphire	4,90

## Der Rum (4 cl)

Havana Club 3 years	5,70
Havana Club 7 years	6,80
Bacardi Rum	4,50
Myers's Rum	4,90

## Der Bitter (4 cl)

Averna	4,20
Ramazzotti	4,20
Fernet Branca	4,20
Fernet Menta	4,20

<i>Der offene Wein weiß</i>	0,1	0,2	0,75
<b>Cankaya</b> <b>Kavaklıdere, Anatolien – Türkei</b> <i>Hellgelb, mit elegantem, ausgewogenem Zitronen- und Grapefruitaroma</i>	2,30	4,50	15,90
<b>Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC</b> <b>Tenuta Casate, Friaul – Italien</b> <i>Fruchtig mit Duft der Akazienblüte, feine Mineralik, trocken und vollmundig</i>	2,70	5,20	18,00
<b>Rueda DO Basa</b> <b>Telmo Rodriguez, Rueda – Spanien</b> <i>Verdejo, Viura, Sauvignon Blanc</i> <i>Zartherber Wein mit Kräuter- und Blumennoten, ein fröhlicher Wein</i>	3,00	5,80	19,00
<b>Hattenheimer Riesling Kabinett trocken</b> <b>Langwerth von Simmern, Rheingau – Deutschland</b> <i>Geradliniger, fruchtbetonter Ortskabinett, hoher Trinkgenuss</i>	3,30	6,40	21,00
<b>Verdicchio di Jesi Classico DOC Le Vaglie</b> <b>Santa Barbara, Marken – Italien</b> <i>Feine Gewürze, weiße Blüten, Honig und Anis im Duft, elegante Zitrusfrische, aromatisch, sehr rund und mild</i>	3,70	7,20	24,00
<i>Der offene Wein rot</i>	0,1	0,2	0,75
<b>Yakut</b> <b>Kavaklıdere, Anatolien – Türkei</b> <i>Voluminös, mit vollem, abgerundetem Aroma von Kirschen und Gewürzen</i>	2,30	4,50	15,90
<b>Carignano del Sulcis DOC Grotta Rossa</b> <b>Santadi, Sardinien – Italien</b> <i>Duft der Macchia, dazu Pflaume und Wacholder, geradlinig in der Art, weich und aromatisch</i>	2,80	5,50	17,00
<b>Côtes-du-Rhône AC Parallèle 45</b> <b>Jaboulet-Ainé, Rhône – Frankreich</b> <i>Charaktervoller und dichter Wein mit würziger Pfeffernote, Pflaumen, sehr reifes und feines Tannin</i>	3,10	6,00	19,00
<b>Montecucco Rosso DOC Rigoletto</b> <b>Colle Massari, Toskana – Italien</b> <i>Sangiovese, Montepulciano</i> <i>Sauerkirsche und Kakao, weich und rund, angenehme Art</i>	3,90	7,50	24,00
<b>2010 Valpolicella Superiore DOC Ripasso San Rocco</b> <b>Tedeschi, Venetien – Italien</b> <i>Der kleine Bruder des Amarone! Röstaromen, Balsamiconoten, Trockenfrüchte, warme Art, rundes, volles Tannin, auf Amarone-Trester vergoren</i>	4,70	9,20	30,00

<i>Der offene Wein rosé</i>	0,1	0,2	0,75
<b>Lal</b> <i>Kavaklıdere, Anatolien – Türkei</i> <i>herb und gehaltvoll, erfrischend und finessenreich</i>	2,30	4,50	15,90
<b>Girofle IGP Rosato</b> <i>Azienda Monaci, Apulien – Italien</i> <i>Trocken und animierend mit toller Himbeernote, auch als Aperitiv</i>	3,10	6,00	18,00
<b>Weinschorle (weiß, rot, rose)</b>		4,00	
<b>Perlen im Wein</b>	0,1	0,375	0,75
<b>Palladio Prosecco DOC Frizzante</b> <i>Bortolomiol, Venetien – Italien</i> <i>Frische Apfelnoten und Mirabelle, feine Perlage</i>	3,80		19,90
<b>Prosecco di Vald. DOCG Senior Spumante Extra Dry</b> <i>Bortolomiol, Venetien – Italien</i> <i>Fruchtbetont, duftig, elegant und leicht in der Art:</i> <i>So schmeckt der klassische Prosecco</i>	4,90		27,00
<b>Champagne R de Ruinart Brut</b> <i>Runiart, Champagne – Frankreich</i> <i>Aus Chardonnay &amp; Pinot-Noir, vier Jahre auf der Hefe gereift,</i> <i>feine Perlen, blumiges Bouquet, kräftig</i>			68,00
<b>Champagne Ruinart Brut Rosé</b> <i>Runiart, Champagne – Frankreich</i> <i>Sehr fein, weich und rund mit Noten kleiner roter Beeren,</i> <i>körperreich und wunderbar harmonisch</i>		49,00	91,00

<b>Der Flaschenwein weiß</b>		<b>0,75</b>
<b>2012 Südtiroler Sauvignon DOC Indra</b>		<b>28,00</b>
<b>Kellerei Giralan, Südtirol – Italien</b>		
<i>Feine Aromen von Brennessel, Wildkräutern, Stachelbeere und Maracuja, ausdrucksstark und lang</i>		
<b>2012 Grüner Veltliner Kamptal DAC Reserve Steinsetz</b>		<b>32,00</b>
<b>Schloß Gobelsburg, Kamptal – Österreich</b>		
<i>Feine Würz- und Pfeffernote, Marillen, pikant, temperamentvoll, sehr elegant und ausgewogen</i>		
<b>2011 I Sistri Chardonnay IGT</b>		<b>36,00</b>
<b>Felsina, Toskana – Italien</b>		
<i>Barrique Chardonnay, Duft exotischer Früchte, Vanille, am Gaumen fest mit zarten Raucharomen, gute Struktur, viel Klasse!</i>		
<b>Der Flaschenwein rot</b>	<b>0,375</b>	<b>0,75</b>
<b>2008 Primitivo Gioia del Colle DOC U`PR`MAT`VE</b>		<b>27,00</b>
<b>Fatalone, Apulien – Italien</b>		
<i>Forza e dolcezza! Ein Wein wie ein Vulkan, saftige Holunderfrucht mit rauchigem Finale, weich und wild</i>		
<b>2010 Rosso Bolgheri DOC Poggio ai Ginepri</b>		<b>28,00</b>
<b>Argentiera, Toskana – Italien</b>		
<i>Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot Klare Frucht mit Brombeeren und Heidelbeeren und Lakritze, feines Tanningerüst, sehr charmant</i>		
<b>2008 Amarone della Valpolicella DOC</b>	<b>32,00</b>	<b>47,00</b>
<b>Tedeschi, Venetien – Italien</b>		
<i>Sehr charmant mit explodierendem Fruchtbouquet, getrocknetem Obst, feines Säure-Süße-Spiel</i>		
<b>2007 Turriga IGT</b>		<b>74,00</b>
<b>Argiolas, Sardinien – Italien</b>		
<i>Intensive mediterrane Noten von reifen Früchten, Schokolade, Eukalyptus, zarte Röstnoten, rund</i>		