



Liebe Gäste!

Wir freuen uns über Ihren Besuch und heißen Sie herzlich willkommen.

Es liegt uns am Herzen, unseren Gästen ein ganz besonderes, gastronomisches Erlebnis zu bereiten.

Wir sind stets bemüht, Ihren Besuch so angenehm wie möglich zu gestalten und versuchen dabei, jeden Ihrer Wünsche zu erfüllen.

Sollten Sie dennoch einmal unzufrieden sein, schrecken Sie nicht davor zurück Ihre Kritik zu äußern, damit wir unseren Service weiter verbessern können.

Wir würden uns freuen, wenn Sie uns auch Ihren Freunden und Bekannten empfehlen und hoffen, Sie recht bald wieder in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Ihre Familie Sadric
und das gesamte
Team.

Dalmatinisches Grillrestaurant Bei Onkel Ivo

Gruber Straße 40 – 85586 Poing
Tel. 08121 988200 www.onkel-ivo.de

Kennzeichnungspflichtigen Allergenen. Fragen Sie bitte Ihre Bedienung

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe: 1:Farbstoff, 2: Konservierungsstoffe,3:Antioxidationsmittel. 4: Koffein, 5:geschwefelt, 6:Phosphat, 7:Süßungsmittel, 8: Chinin,9 : geschwärzt, 11: Geschmacksverstärker

Alle Preise inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten

Aperitifs

| | | | |
|-----|------------------------------------|--------|--------|
| 3 | Martini Bianco ₁ | 5 cl | € 5,90 |
| 6 | Campari Soda ₁ | 0,2 l | € 6,50 |
| 7 | Campari Orange ₁ | 0,2 l | € 6,80 |
| 8 | Tio Pepe Sherry ₁ | 5 cl | € 5,20 |
| 11 | Glas Sekt | 0,1 l | € 4,90 |
| 12 | Glas Prosecco | 0,1 l | € 5,50 |
| 426 | Hugo´s _{1,2,4} | 0,25 l | € 7,50 |
| 427 | Aperol Spritz _{1,2,4} | 0,25 l | € 7,50 |
| 428 | Lillet Wild Berry _{1,2,4} | 0,25 l | € 8,00 |
| 429 | Ivo´s Spritz _{1,2,4} | 0,25 l | € 7,50 |

Sekt – Schaumweine

| | | | |
|-----|-------------------------------|--------|---------|
| 209 | Prosecco Contarini Spumante | 0,75 l | € 24,50 |
| 168 | Hausmarke „Hotel Poinger Hof“ | 0,75 l | € 22,50 |
| 169 | Hausmarke Piccolo | 0,20 l | € 8,50 |
| 170 | Moët & Chandon | 0,75 l | € 89,00 |

Suppen

| | | |
|-----|---|--------|
| 319 | Leberspätzlesuppe | € 5,60 |
| 320 | Zwiebelsuppe | € 5,90 |
| 321 | Hausgemachte würzige Gulaschsuppe mit Baguette | € 6,90 |
| 322 | Bohnensuppe mit Baguette | € 5,90 |
| 323 | Nudelsuppe | € 5,20 |
| 324 | Pfannkuchensuppe | € 5,60 |

Zwischengerichte

| | | |
|-----|---|---------|
| 325 | Gemüseplatte mit Salzkartoffeln und Ei | € 10,90 |
| 326 | Omelett mit Schinken ^{3,2,6} | € 10,90 |
| 327 | Omelett mit Champignons | € 10,90 |

Beilagen

| | | |
|-----|--|--------|
| 328 | Curryreis | € 3,50 |
| 329 | Butterreis | € 3,50 |
| 330 | Djuvedjreis | € 3,90 |
| 331 | Pommes frites | € 4,90 |
| 332 | Bratkartoffeln | € 5,90 |
| 333 | Salzkartoffeln | € 4,90 |
| 311 | Portion Preiselbeeren | € 1,50 |
| 768 | Beilagenänderung Bratkartoffeln | € 1,80 |

Spezialitäten vom heißen Stein

Und damit das Essen vom heißen Stein auch bestimmt zu einem Erlebnis wird, beachten Sie einige Tipps...

1. *Das Fleisch im Ganzen auf den Stein legen und von beiden Seiten grillen lassen, damit sich die Poren schließen.*
2. *Mundgerechte Stücke abschneiden und nach Belieben mehrmals wenden.*
3. *Wenn Sie Ihr Fleisch „englisch“ bevorzugen, nicht wenden!*
4. *Zur Verfeinerung des Geschmacks empfiehlt es sich, das Fleisch anschließend in die Saucen zu tunken.*
5. *Lassen Sie sich ruhig Zeit zum Essen – der Stein hält seine Grilltemperatur bis zu 30 Minuten.*

| | | | |
|------|---|-------|---------|
| 2001 | Putenbrustfilet | 200 g | € 17,50 |
| 2003 | Schweinefilet | 200 g | € 17,50 |
| 2004 | Kalbslende | 200 g | € 21,90 |
| 2005 | „MAREDO“ Ochsen-Lendensteak | 200 g | € 26,90 |
| 2006 | Bayerisches- Ochsenfilet das zarteste Stück | 200 g | € 28,90 |
| 2007 | „Schlemmer Stein“ Schweinefilet, Rinderfilet, Ochsen-Lende | 250 g | € 28,90 |

*Zu allen Gerichten servieren wir
gemischten Salat, Ajvar, Kräuterbutter, Knoblauchsoße und Weißbrot*

Dazu empfehlen wir Beilagen für den Stein:

| | | |
|------|-----------------------|--------|
| 2008 | Bratkartoffeln | € 5,80 |
| 2009 | Pommesfrites | € 4,90 |

Kalte & warme Vorspeisen

- 350 **Gegrillte Scampi und frittierte Calamari**
mit Knoblauchsoße und Baguette^{9,7} € 11,90
- 351 **Geräucherter Lachs**
mit Meerrettich, Oliven, Butter und Baguette⁹ € 10,90
- 353 **Pršut „Dalmatinische Art“** dalmatinischer Schinken
mit Oliven, Peperoni und Baguette⁹ € 10,90
- 354 **Mozzarella mit Tomaten**
Rucola, Olivenöl und Baguette⁹ € 9,90

Salate

- 364 **Garnelenspieß vom Grill mit Salat**
gemischter Blattsalat nach Saison mit Baguette € 17,50
- 358 **Salat mit Putenstreifen**
Tomaten, Gurken, Mais, Ananas, Blattsalat und Baguette € 16,90
- 360 **Salat mit Schafskäse**
Oliven, Peperoni, Zwiebelringen und Baguette € 12,50
- 361 **Salat mit Rinderfiletstreifen**
mit Kräuterrahmdressing und Baguette € 18,50
- 362 **Salatteller mit Thunfisch** Zwiebeln, Oliven und Baguette € 14,90
- 365 **Grüner Salat** € 3,90
- 366 **Krautsalat** € 3,90
- 367 **Großer gemischter Salat** € 8,90
- 368 **Beilagensalat** € 4,90
- 317 **Beilagensalat** mit Schafskäse und Joghurt - Dressing € 5,90
- 369 **Tomatensalat** € 4,50
- 370 **Gurkensalat** € 3,90

Balkan-Spezialitäten

- | | | |
|----|--|---------|
| 31 | Pola Pola Raznjići, Ivo´s Cevapćići, Kräuterbutter mit Djuvecreis, Ajvar, Zwiebeln, Pommes frites und Salat | € 15,50 |
| 32 | Cevapćići „Ivo´s“ (Rind & Schwein) Djuvecreis, Ajvar, Zwiebeln, Pommes frites und Salat | € 14,90 |
| 33 | Hacksteak gefüllt mit Hirtenkäse Bratkartoffeln, Ajvar, Zwiebeln und Salat | € 17,50 |
| 34 | Hacksteak gefüllt mit Zwiebeln Djuvecreis, Ajvar, Zwiebeln, Pommes frites und Salat | € 15,50 |
| 35 | Geschnetzeltes Putenfleisch in Schwammerlrahmsoße, mit Spätzle und Salat | € 16,50 |
| 36 | Raznjići zwei Fleischspieße mit Djuvedjreis, Kräuterbutter, Ajvar, Zwiebeln, Pommes frites und Salat | € 16,50 |
| 37 | Leber Dioklecian mit Djuvecreis, Ajvar, Zwiebeln, Ananas, gebratenem Apfel, Pommes frites und Salat | € 16,90 |
| 38 | Leber nach Balkan-Art mit Djuvecreis, Ajvar, Zwiebeln, Pommes frites und Salat | € 15,90 |
| 39 | Leber nach Wiener Art paniert mit Ajvar, Zwiebeln, Pommes frites und Salat | € 15,50 |
| 41 | Leber nach Dalmatinischer Art mit gebratenen Zwiebeln mit Djuvecreis Ajvar, Zwiebeln, Pommes frites und Salat | € 16,90 |
| 40 | Holzfäller Steak - zwei Schweinenacken – mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Ajvar, Zwiebeln und Salat | € 16,50 |
| 46 | Puten- Vinkovci-Schnitzel gefüllt mit Paprika Salami, Ajvar, Zwiebeln, Butterreis, Pommes frites und Salat ^{3,1,2} | € 17,50 |
| 47 | Ljubljana-Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes frites und Salat ^{3,2,6} | € 18,50 |
| 48 | Räuber Spieß Halsgrat, gefülltes Rindfleisch, Pljeskavica, Ajvar, Zwiebeln, Djuvecreis, Pommes frites und Salat | € 16,90 |
| | <i>Beilagenänderung auf Bratkartoffeln</i> | € 1,80 |

Balkan-Spezialitäten

- 49 **Grill Teller** mit Ivo's Cevapčići, Raznjići, Halsgrat, Putenfleisch, Ajvar, Zwiebeln, Djuvecreis, Pommes frites und Salat € 18,90
- 50 **Potpouri** gefülltes Schweinefleisch, Halsgrat, Pljeskavica, Ajvar, Zwiebeln, Putenfleisch, Schafskäse, Djuvecreis, Pommes frites und Salat € 18,90
- 51 **Spezial Balkan Teller**
gefülltes Schweinefilet, Halsgrat, Pljeskavica, Putenfleisch, Ajvar, Zwiebeln, Djuvecreis, Pommes frites und Salat € 18,50
- 52 **Puszta-Teller** gefülltes Schweinefilet mit Käse, Ajvar, Zwiebeln, Djuvecreis, Pommes frites und Salat € 17,90
- 53 **Veseli Bosanac** Rindfleisch gefüllt mit Käse, Ajvar, Zwiebeln, Djuvecreis, Pommes frites und Salat € 19,90

Fischspezialitäten

- 54 **Gebackene Tintenfischringe** „Calamari fritti“
mit Knoblauchmayonnaise, Tomaten, Gurkenscheiben und Baguette € 14,90
- 43 **Tintenfisch** vom Grill
mit Salzkartoffeln, Knoblauchdipp und Salat € 17,90
- 55 **Gegrillte Scampi** in Zwiebel-Knoblauch-Kräuterbuttersoße,
dazu Butterreis, gemischten Salat und Baguette € 23,90
- 56 **Forelle „Müllerin“** mit Kräuterbutter, Salzkartoffeln und Salat € 17,90
- 57 **Zanderfilet** vom Grill
mit Salzkartoffeln und Salat € 19,90
- 58 **Norwegischer Lachs** vom Grill
mit Salzkartoffeln, Kräuterbutter und Salat € 19,90
- 510 **Fischteller** mit Lachs, Zanderfilet, Scampi, Calamari fritti,
dazu servieren wir Gemüse, Salzkartoffeln,
Butterreis und Salat. € 24,50
- 522 **Fischplatte** mit Lachs, Zanderfilet, Scampi, Calamari fritti,
dazu servieren wir Gemüse, Salzkartoffeln, Butterreis und Salat.
für 2 Personen € 49,00
für 3 Personen € 73,50
für 4 Personen € 98,00
- Beilagenänderung auf Bratkartoffeln* € 1,80

Balkan-Spezialitäten

Spezial - Platten

– flambiert serviert –

- | | | |
|-----------|---|---------|
| 61 | Grill Platte Halsgrat, Raznjići, Cevapčići, Pljeskavica, Putenfleisch, Ajvar, Zwiebeln, Djuvecreis, Pommes frites, Obst - Spies und Salat | |
| | für 2 Personen | € 38,00 |
| | für 3 Personen | € 57,00 |
| | für 4 Personen | € 76,00 |
| 62 | Croatia Platte Halsgrat, gefülltes Schweinefilet, gefüllte Ochsenlende mit Käse, Pljeskavica, geräuchertes Wammerl, Bratkartoffeln, Djuvedjreis, Cevapcici, Ajvar, Zwiebeln und Salat | |
| | Für 2 Personen | € 41,00 |
| | für 3 Personen | € 61,50 |
| | für 4 Personen | € 82,00 |
| 63 | Dalmatinische Hochzeitsplatte Halsgrat, Cevapčići, Raznjići, gefüllte Ochsenlende mit Käse, Pljeskavica, Djuvecreis, Pommes frites, | |
| | für 2 Personen | € 40,00 |
| | für 3 Personen | € 60,00 |
| | für 4 Personen | € 80,00 |
| 64 | Adria Platte Putenfleisch, Spanferkelleber, Rinderlende, paniertes Schnitzel mit Djuvecreis, Pommes frites, Ajvar, Zwiebeln und Salat | |
| | für 2 Personen | € 38,00 |
| | für 3 Personen | € 57,00 |
| | für 4 Personen | € 76,00 |
| 65 | Poinger-Hof-Platte Halsgrat, Schweinefilet und Putenfleisch gefüllt mit Käse, Pljeskavica gefüllt mit Käse, Wiener Wurst, Djuvedjreis, Bratkartoffeln, Gemüse, Ajvar, Zwiebeln und Salat | |
| | für 2 Personen | € 42,00 |
| | für 3 Personen | € 63,00 |
| | für 4 Personen | € 84,00 |
| | Beilagenänderung auf Bratkartoffeln | € 1,80 |

Hauptgerichte

der regionalen Küche

| | | |
|---|---|---------|
| 379 | Medaillons vom Schweinefilet mit Schwammerlrahmsauce, Spätzle, Gemüse und Salat | € 19,90 |
| 380 | Jägerschnitzel mit Butterreis, Schwammerlrahmsauce, Salzkartoffeln und Salat | € 15,90 |
| 381 | Medaillons vom Schweinefilet auf Blattspinat mit Gorgonzola überbacken, Herzoginkartoffeln und Salat | € 18,90 |
| 385 | Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Salat | € 22,90 |
| 387 | Kalbsrückensteak in Schwammerlrahmsauce mit Spätzle und Salat | € 22,90 |
| 396 | Putenschnitzel gegrillt mit Bratkartoffeln, Ajvar, Zwiebeln und Salat | € 17,50 |
| 397 | Putenschnitzel paniert mit Pommes frites und Salat | € 16,90 |
| <u>Beste Stücke von der „MAREDO“ Angus Rinderlende</u> | | |
| 390 | Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat | € 26,50 |
| 394 | Rumpsteak - Rucola , gehobelten Parmesan, Bratkartoffeln und Salat | € 26,50 |
| 395 | Rumpsteak „Monte Carlo“ mit Spiegelei, Pommes frites und Salat | € 26,50 |
| 67 | Rumpsteak mit Schwammerlrahmsauce, Butterreis und Salat | € 26,50 |
| 391 | Ochsenfiletsteak mit Pfefferrahmsauce, Herzoginkartoffeln und Salat | € 28,50 |
| 392 | Ochsenfiletsteak mit gebratenen Pilzen, Madeirasauce und Herzoginkartoffeln ¹¹ | € 28,50 |
| 393 | Ochsenfiletsteak mit Kräuterbutter und großen Salat | € 28,50 |

Pizza

| | | |
|----|---|---------|
| 78 | Pizza Vegetarisch mit Tomaten, Käse, Champignons und Pfefferschoten 3 | € 9,50 |
| 79 | Pizza Margherita mit Tomaten und Käse | € 8,00 |
| 80 | Pizza-Brot mit Tomaten und Knoblauch | € 7,00 |
| 81 | Pizza Funghi mit Tomaten, Käse und Champignons 3 | € 9,00 |
| 82 | Pizza Prosciutto mit Tomaten, Käse und Vorderschinken 3,2,6 | € 9,00 |
| 83 | Pizza Salami mit Tomaten, Käse und Kochsalami 3,2,6 | € 9,00 |
| 84 | Pizza Regina mit Tomaten, Käse, Vorderschinken und Champignons 3,2,6 | € 10,00 |
| 85 | Pizza Capri mit Tomaten, Käse, Vorderschinken, Champignons und Pfefferschoten 3,2,6 | € 10,50 |
| 86 | Pizza „à la Ivo“ mit Tomaten, Käse, Kochsalami und Zwiebeln 3,2,6 | € 9,90 |
| 88 | Pizza „mit allem“ 3,2,6 | € 11,50 |
| 89 | Pizza Thunfisch mit Tomaten, Käse und Zwiebeln | € 11,50 |
| 90 | Pizza Hawaii mit Vorderschinken und Ananas 3,2,6,7 | € 10,50 |
| 91 | Pizza Quattro Stagione Vier Jahreszeiten 3,2,6 | € 9,90 |

Kinder – Portionen

| | | |
|----|--|--------|
| 92 | Cevapčići mit Pommes frites | € 8,50 |
| 93 | Wiener Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites | € 8,50 |
| 94 | Natur- Schnitzel mit Pommes frites | € 8,50 |
| 95 | Raznjići ein Spieß mit Pommes frites | € 8,50 |

Nachspeisen

| | | |
|-----|--|--------|
| 400 | Schoko Soufflé mit flüssigen Schoko Kern | € 7,90 |
| 410 | Tartufo | € 6,90 |
| 401 | Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne | € 7,50 |
| 402 | Hausgemachter Nuss Palatschinken mit Eis (Spezialität des Hauses) | € 8,00 |
| 404 | Apfelstrudel mit Vanilleeis | € 7,50 |
| 406 | Hausgemachter Eispalatschinken | € 7,90 |
| 407 | Hausgemachter Palatschinken mit Marmelade oder Nutella | € 7,90 |
| 714 | Bananensplitt mit Sahne | € 7,50 |
| 715 | Nussknacker mit Sahne | € 6,90 |
| 716 | Vanilleeis mit heißen Himbeeren | € 7,50 |
| 717 | Gemischtes Eis mit Sahne | € 6,50 |
| 713 | Früchtebecher mit frischem Obst | € 7,50 |
| 718 | Eiskaffee mit Sahne | € 5,50 |
| 902 | Eiszwerg – Kindereis | € 3,90 |
| 727 | Affogato , Espresso mit Vanilleeis | € 4,90 |
| 725 | Eierlikörbecher mit Sahne | € 8,50 |

Käse schließt den Magen

| | | |
|-----|--|--------|
| 412 | Schafskäse mit Tomaten, Oliven, Peperoni und Baguette | €10,50 |
|-----|--|--------|

Paulaner -Biere

| | | | |
|-------|-----------------------------------|--------|--------|
| 109 | Original Münchner Hell vom Fass | 0,25 l | € 3,20 |
| 110 | Original Münchner Hell vom Fass | 0,50 l | € 4,50 |
| 112 | Original Münchner Dunkel | 0,50 l | € 4,50 |
| 115 | Münchner Hell Alkoholfrei | 0,30 l | € 4,50 |
| 111 | Pils vom Fass | 0,30 l | € 4,30 |
| 116 | Radler | 0,50 l | € 4,50 |
| 113 | Hefe- Weißbier Naturtrüb vom Fass | 0,50 l | € 4,50 |
| 114 | Hefe- Weißbier Leicht | 0,50 l | € 4,50 |
| 117 | Hefe- Weißbier Dunkel vom Fass | 0,50 l | € 4,50 |
| 11114 | Hefe- Weißbier Alkoholfrei | 0,50 l | € 4,50 |

Alkoholfreie Getränke

| | | | |
|------|--|--------|--------|
| 118 | Coca Cola ^{1,2,3,4} | 0,30 l | € 3,90 |
| 194 | Coca Cola Light ^{1,2,3,7} | 0,30 l | € 3,90 |
| 119 | Fanta ^{2,3} | 0,30 l | € 3,90 |
| 422 | Zitronenlimo ² | 0,30 l | € 3,90 |
| 120 | Spezi ^{1,2,3,4,6} | 0,50 l | € 4,40 |
| 121 | Apfelschorle | 0,50 l | € 4,40 |
| 482 | Adelholzener Classic | 0,25 l | € 3,50 |
| 1788 | Adelholzener Classic | 0,75 l | € 6,90 |
| 1789 | Adelholzener Classic Still | 0,75 l | € 6,90 |
| 483 | Adelholzener Classic Still | 0,25 l | € 3,50 |
| 788 | Tafelwasser | 0,50 l | € 3,60 |
| 123 | Apfelsaft | 0,30 l | € 3,90 |
| 124 | Orangensaft | 0,30 l | € 3,90 |
| 125 | Bitter Lemon ^{1,3,8} | 0,25 l | € 3,90 |
| 126 | Ginger Ale ^{1,3,8} | 0,25 l | € 3,90 |
| 127 | Tonic Water ^{1,3,8} | 0,25 l | € 3,90 |
| 129 | Kirschsft | 0,25 l | € 3,90 |
| 130 | Ananassaft | 0,25 l | € 3,90 |
| 778 | Johannisbeere, Kirsch, Ananasschorle, Maracuja, Rhabar | 0,50 l | € 4,50 |

Warme Getränke

| | | |
|-----|---------------------------------|--------|
| 131 | Tasse Kaffee ⁴ | € 2,90 |
| 132 | Portion Kaffee ⁴ | € 5,90 |
| 133 | Cappuccino ⁴ | € 3,70 |
| 134 | Espresso ⁴ | € 2,90 |
| 135 | Glas Tee | € 2,90 |
| 136 | Glas Tee mit Rum | € 5,90 |
| 137 | Glühwein ⁵ | € 3,90 |
| 195 | Milchkaffee ⁴ | € 4,20 |
| 190 | Latte Macchiato ⁴ | € 4,50 |
| 197 | Espresso Macchiato ⁴ | € 2,90 |
| 196 | Heiße Schokolade | € 3,80 |

Spirituosen

| | | | |
|-----|----------------------------------|------|--------|
| 138 | Slivovic | 2 cl | € 3,70 |
| 139 | Kruskovac | 2 cl | € 3,70 |
| 140 | Pelinkovac | 2 cl | € 3,80 |
| 142 | Lozovaća | 2 cl | € 3,80 |
| 143 | Juriška (Spezialität des Hauses) | 2 cl | € 3,50 |
| 145 | Wodka Moskovskaya | 2 cl | € 3,70 |
| 146 | Obstler | 2 cl | € 3,70 |
| 147 | Williamsbirne mit Birne | 2 cl | € 3,70 |
| 148 | Jägermeister | 2 cl | € 3,70 |
| 151 | Baileys | 2 cl | € 3,70 |
| 200 | Amaretto | 2 cl | € 3,70 |
| 201 | Ramazotti | 2 cl | € 3,70 |
| 202 | Sambuca | 2 cl | € 3,70 |
| 205 | Fernet Branca | 2 cl | € 3,80 |
| 206 | Fernet Menta | 2 cl | € 3,80 |
| 186 | Grappe Prosecco | 2 cl | € 3,90 |
| 1 | Frangelico Haselnusslikör | 2 cl | € 3,80 |

Whisky

| | | | |
|-----|------------------------|------|--------|
| 159 | Jim Beam Bourbon | 4 cl | € 6,50 |
| 160 | Ballantine's Scotch | 4 cl | € 6,50 |
| 161 | Johnny Walker Scotch | 4 cl | € 6,50 |
| 162 | Dimple de Luxe Scotch | 4 cl | € 7,90 |
| 163 | Jack Daniels Tennessee | 4 cl | € 6,90 |
| 211 | Chivas Regal | 4 cl | € 7,90 |
| 210 | Tullamore Dew | 4 cl | € 7,90 |

Cognac / Weinbrände

| | | | |
|-----|-----------------|------|--------|
| 164 | Remy Martin | 2 cl | € 6,90 |
| 166 | Metaxa ***** | 2 cl | € 5,90 |
| 182 | Vecchia Romagna | 2 cl | € 5,90 |

Lantenhammer Edelbrände

| | | | |
|-----|---------------------|------|--------|
| 164 | Williamsbirnenbrand | 2 cl | € 5,50 |
| 165 | Marillenbrand | 2 cl | € 5,50 |
| 166 | Haselnuss | 2 cl | € 5,50 |
| 182 | Zwetschgenbrand | 2 cl | € 5,50 |

Weißweine - offen

| | | 0,2 l |
|-----|---|--------------|
| 171 | Grasevina trocken _s | € 6,50 |
| 172 | Malvazia halbtrocken | € 6,50 |
| 216 | Grüner Veltliner _s | € 6,20 |
| 207 | Pinot Grigio _s Stettner | € 6,90 |
| 421 | Kleine Weinschorle | 0,3 l € 3,80 |
| 174 | Weinschorle | 0,5 l € 6,90 |
| 270 | Pinot Grigio | € 7,50 |
| 271 | Chardonnay | € 7,50 |

Rotweine- offen

| | | 0,2 l |
|-----|---|--------|
| 175 | Blatina Mostar feinherb _s | € 6,50 |
| 176 | Plavac feinherb _s | € 6,50 |
| 177 | Mädchen rot mild _s | € 6,50 |
| 180 | Roséwein _s | € 6,90 |
| 214 | Chianti _s | € 7,50 |
| 272 | Cabernet Sauvignon _s | € 7,50 |
| 220 | Merlot | € 7,50 |

Weißweine

0,75 L

Kroatien

MALVAZIJA 2022

€ 38,00

Istrien / Kozlovic

Mit seinem blumigen Geruch in der Nase, der an Orangenblüten und Jasmin erinnert - begleitet wird dieser durch frische Grapefruit- und Zitrusnoten

Grasevina (Welschriesling) 2022

€ 24,00

Slavonija / Josic

Es hat ein spezifischen ausgeprägtes Sortenaroma Geruch von grünen Apfel und einen sehr harmonischen, milden und vollen und schließlich charakteristischen Geschmack

Traminac 2020

€ 22,00

Slavonija / Josic

Der Wein ist von hellgelber Farbe, mit unverwechselbarem Bouquet und Aroma von Traminac und einzigartigem und besonderem Charakter. Er schmeckt elegant, frisch, weich und voller Harmonie.

Sauvignon Blanc 2019

€ 28,00

Plešivica / Ivancic Griffin

Trocken und frisch, voll von blumigen und fruchtigen

Aromen und einem vegetativen und kräuterartigen Charakter, der zusammen mit der harmonischen Mineralität

Deutschland

Grauburgunder (POING) 2022

€ 28,00

Pfalz / Emilbauer

Besticht durch Duftaromen von grünen Nüssen, Mandeln, frischer Butter sowie fruchtige Aromen, die an Birne Trockenobst und Rosinen, Ananas und Zitrusfrüchte erinnern

Österreich

Grüner Veltliner 2020

€ 49,00

Wachau/ Weingut Knoll

Mittleres Gelbgrün. In der Nase feine Fruchtextotik, mineralische Würze, zart nach Tropenfrüchten. Am Gaumen stoffig, feine Pfirsichfrucht, elegant und von einer feinen brillanten Säure getragen, bleibt lange haften, großes Entwicklungspotenzial

Italien

Lugana 2022

€ 42,00

Lombardei / CA DEI FRATI

Kräftiges Strohgelb, ein Reintöniger, duftiger Wein mit Noten von Blumen, Kräutern, Aprikosen und Mandeln Gefällig am Gaumen, Kraftvoll mit feiner, delikater Säure, Saftig, Ausgewogen, Weich, mit elegantem Abgang

Frankreich

CHABLIS 2020

€ 39,00

Burgund/ La Chablisienne

Fruchtige Noten von Kiwi und Stachelbeere treffen auf Aromen von Nougat; animierende tropische Frucht und ein trockener Abgang kitzeln Nase und Gaumen

Roséweine

0,75 L

Kroatien

Pinot Noir 2021

€ 22,00

Slavonija / Josic

Qualitätswein aus der Sorte Pinot Noir, hat eine zarte Rosa Farbe, üppige Fruchtaromen, weich und harmonisch

Merlot – Teran 2022

€ 38,00

Istrien / Kozlovic Violetta

Jede Menge verspielte Frische sowie einer ausgewogenen Balance an fruchtigem Geschmack und angenehmer Säure. Die Noten von unterschiedlichen Früchten wie Kirsche, Himbeere und Grapefruit

Rotweine

0,75 L

Kroatien

Cabernet Franc 2019 € 49,00

Slavonija / Josic

Rubinrote Farbe mit etwas Marmelade in der Nase, aber auch erdigen Aromen.

Besonders am Gaumen entfalten sich in die erdigen und moosigen Töne von roten Beeren und Früchte

Cabernet Sauvignon 2017 € 49,00

Slavonija / Josic

Dieser tief Rubinrote Cabernet Sauvignon zeigt elegante Aromen von Früchten und Heidelbeeren

neben raffinierten Düften von Vanille, Kaffee und Tabak

Cuvée – Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc – Pinot Noir 2021 € 49,00

Slavonija / Josic

Es hat eine ausgeprägte Nase von Kirsch, Himbeere und Brombeeraromen.

Aromen von schwarzer Johannisbeere, Nelke, Kaffeebohnen, schwarzem Pfeffer und dunkler Schokolade

Teran 2021 € 38,00

Istrien / Kozlovic

Dieser Kozlovic Teran zeigt eine tiefe, fast undurchsichtige violette Farbe in der Nase gibt es viel Jugend

und frische mit Düften von Früchten wie Himbeere, Heidelbeere, Erdbeere mit Waldartigen Anklängen.

Dingac 2019 € 49,00

Pelesjac / Matusko

Dingac, gereift in der Stille von Eichenfässern, mit dunkelrubinroter Farbe

und Violetten Reflexen mit rundem Geschmack, der Adstringenz und Süße kombiniert

Deutschland

Cuvée Noir 2021 € 32,00

Pfalz / Emilbauer

Die Südpfälzer Rotweincuvée wartet mit einer beerigen Kombination aus Cabernet Sauvignon, Spätburgunder, Merlot

und Nebbiolo auf – vier unterschiedliche Rebsorten, die typisch für die vielfältigen Lagen rund um Landau in der Pfalz sind. Ausgebaut wird die Cuvée in Holzfässern, wo sie sich den würzigen Geschmack abholt.

Italien

Merlot – Sangiovese – Cabernet Sauvignon 2022 € 55,00

Toscana / Le Volte dell'Ornellaia

Le Volte zeigt sich purpurrot mit intensiver Nase von roten Früchten, Gewürzen, etwas Kaffee sowie Aromen von

Holunder und dunkler Schokolade. Gut ausbalanciert, mit harmonischem Tannin. die Ausdruckskraft der Sangiovese-

Traube, die dem Wein Fülle verleiht, mit der Struktur und Komplexität der Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot

aufs Beste.

Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc 2017 € 199,00

Toscana/ Tignanello

Der Nase präsentiert dieser Tenuta Tignanello Rotwein allerlei Brombeeren, Maulbeeren, Heidelbeeren und Schwarze

Johannisbeeren. Als wäre das nicht bereits eindrucksvoll, gesellen sich durch den Ausbau im kleinen Holzfass weitere

Aromen wie Bitterschokolade, Lebkuchen-Gewürz und Vanille hinzu.