



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

CARPACCIO TWIST

C, L, O, G

Irishes Rinderfilet, zart rosa gebraten auf Linsen-Erbсенcreme, Panchetta-Chips, marinierte Kräutersseitlinge, Onsen Ei & Trüffeljus / *Irish beef fillet, lentil & pea purée pancetta chips, marinated king oyster mushrooms, onsen egg & truffle jus* 21

TEMPURA GARNELE

D, L, G, B, L, O, A, S, R

auf einem Goma Wakame Beet, dazu Wasabi-Mayo & schwarzer Forellenkaviar
Baked tiger prawns on a bed of Goma Wakame seaweed, with wasabi mayo and black trout caviar 17

ANTIPASTI-PLATTE

C, G, A, L, O, P, H, S **VEGGIE**

mit eingelegtem und gegrilltem Gemüse, Perlzwiebeln, pikantem Humms-Dip, Aioli & Pane Carasau
Antipasti platter with pickled and grilled vegetables, pearl onions, spicy hummus dip, aioli & pane carasau . . . 15

KARTOFFEL-LAUCH CRÉMESÜPPCHEN

G, L, O **VEGGIE**

mit Topinambur-Chips & Trüffelöl
Potato and leek cream soup with jerusalem artichoke chips & truffle oil 11

GALLOWAY RINDERKRAFTBRÜHE

C, L, A, G

Klare, leichte Rinderkraftbrühe mit Griesnockel & Petersilie
Clear, light beef broth with semolina dumplings & parsley 10

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 12

CAESAR SALAD

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 14

QUINOA SUPERBOWL

F, P, O, E **VEGAN**

mit Nüssen, Granatapfelkernen, Edamamebohnen, verschiedenem Gemüse & Kräutern
with nuts and pomegranate, edamame, vegetables & herbs 17

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

HAUPTSPEISEN

BOEUF A LA MODE G, O, L

aus der Rinderschulter auf Kartoffelpüree, dazu Blumenkohl & kräftige, dunkle Galloway Jus

Braised beef shoulder on mashed potatoes, with cauliflower and Galloway jus. 34

WOLFSBARSCH D, G, L, O

gebraten, auf Karottencreme, dazu eingelegte Zitrusfrüchte, Pak Choi & helle Zitronen-Thymian-Soße

Fried sea bass on carrot cream, with pickled citrus fruits, pak choi & light lemon-thyme sauce. 30

PENNE SALMONE* G, G, A, D, L, O

in einer leichten Vodka Aurora Soße mit geschmorten Tomaten

Natürlich mit unserem eigenen Vodka. Der Alkohol verdunstet durch das Kochen nahezu vollständig.

Penne salmon in a light Vodka Aurora sauce with braised tomatoes. 21

GALLOWAY GNOCCHI G, G, L, O, A, E

a la Genovese mit Pistaziencrumble & Parmesan

Gnocchi galloway alla genovese with pistachio crumble & parmesan 20

RISOTTO DOURO* G, L, O **VEGGIE**

Balsamico Portwein Risotto mit eingelegter Williams Birne, Parmesan & Ziegenkäse

Balsamic port wine risotto with marinated Williams pear, parmesan & goat cheese. 19

Empfehlung: Portwein Barbera d'Alba & danach ein Gläschen unserer roten Williams Birne

PAPPARDELLE BURRATA* G, G, L, O, A **VEGGIE**

in cremiger Tomaten-Paprika Soße, dazu Burrata & Basilicum

Pappardelle in a creamy tomato and bell pepper sauce, with burrata & basil 18

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

Frisch aus dem 40kg Laib geschwenkt

ohne Trüffel - *spaghetti from cheese loaf without truffle* 16,5

mit Trüffel - *spaghetti from cheese loaf with truffle* 26

* 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.

NEW BEEF G, M, A

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

CLASSIC CHEESE G, M, A, C

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

HEARTY SAVIOUR G, C, M, A

mit Bacon, Cheddar, roter Zwiebel, Essiggurke & pikanter Soße
with bacon, cheddar cheese, red onion, pickle, spicy sauce & french fries 26

CHILI CHEESE G, C, M, A

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

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

Ziegenkäsetaler, gegrillte Paprika & Speziälsauce
goat cheese in brioche bun, grilled bell peppers & 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 / *fries* 7,5
kleiner Salat / *side salad* ^{M, L, O} 6,5
Rosmarinkartoffel / *rosemary potato* ^G 6,5
Grillgemüse / *grilled vegetables* ^{G, L} 9
Trüffelpommes mit Trüffelmayo / *truffle fries with truffle mayo* ^{G, C, M} 14,9
frische hausgemachte Kräuterbutter / *fresh homemade herb butter* ^{G, O} 2
ein Töpfchen unserer dunklen, kräftigen Jus / *a pot of our dark jus* ^{L, O} 5,5
BBQ Soße oder Chipotle Soße extra / *BBQ sauce or chipotle sauce extra* ^{G, C, M, A} 3
Trüffelmayo / *truffle mayo* ^{G, C, M} 4

DESSERTS

Alle unsere Nachspeisen sind frisch & hausgemacht

TIRAMISU ^{C, G, A, E}

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

CRÈME BRÛLÉE ^{C, G} 10

ROCKSLIDE BROWNIE ^{C, G, A, E}

mit eingelegten Mandarinen & Vanilleeis / *with preserved tangerines & vanilla ice cream* 12

KUCHEN & TORTEN

Täglich wechselnde Auswahl in unserer Kuchenvitrine

Kuchen* 4,5

Torten & Sahnetorten* 5,5

daily fresh cakes / tarts 4,5/5,5

*Allergene an der Kuchenvitrine

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

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

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

QUITTENSAFT AUS UNSEREM BRENNEREI-OBSTGARTEN

- PUR - 0,2 l / 0,4 l	3,9 / 6,5
- SCHORLE spritzig oder still - 0,2 l / 0,4 l	3,5 / 5,5

WOLFRA DIE ERDINGER SAFTFABRIK

Apfel, schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja

- 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 ^{1,11} - 0,33 l 4,5

BIER



ERDINGER WEISSBIER mit feiner Hefe ^A - 0,5 l 4,9

ERDINGER ALKOHOLFREI ^A - 0,5 l 4,9

HELLES VOM FASS ^A - 0,3 l / 0,5 l 4 / 4,9

HELLES ALKOHOLFREI ^G 0,5 l 4,9

AUGUSTINER HELLES ALKOHOLFREI ^A - 0,5 l 4,9

RADLER ^{A,11} - 0,3 l / 0,5 l 4 / 4,9

UNERTL WEISSBIER ORIGINAL Haag i.OBB ^A - 0,5 l 4,9

WINKLER BRÄU KUPFER Lengenfeld ^A - 0,5 l 4,6

LAMMSBRÄU BIO BIER GLUTENFREI Neumarkt i.d.Opf. - 0,33 l 4,4

SCHÖNRAMER PILS Das beste Pils Bayerns ^A - 0,33 l 4,4

CORONA CERVEZA ^A - 0,33 l 4,4

Bei uns gibt es kein Russ und kein Cola-Weizen

APERITIVO

QUITTE ROYALE - DER GOLDEN SPRITZ

Unser feiner Quittensaft aus dem Brennereigarten, Geldermann Sekt 9

CRANBERRY KISS

Winterliche Spritzvariation mit Cranberrysaft und Sekt 9

GELDERMANN SEKT CARTE BLANCHE Die berühmte Sektkellerei am Rhein - 0,1 l 6

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

SPRITZ ALKOHOLFREI ^{1, 2, 11} Monin Orange, Soda 7,5

BERNSTEIN SPRITZ ALKOHOLFREI Quittensaft, Ginger Ale, Rosmarin 8

ITALIAN NIGHTS ALKOHOLFREI ^{1, 11} Sanbitter, Holunderblütensirup, Soda 8

WEISSWEINSCHORLE Grüner Veltliner, Soda - 0,2 l / 0,4 l 4,5 / 7,5

Wir servieren unsere Spritz in 0,4 l Kristallgläsern.

OFFENE WEINE

WEISS

GRAUBURGUNDER "MARGARETHENHOF" 2024 | Nicolas Weber - Saar, D Glas 0,1 l 4

SAUVIGNON BLANC "KALK & SCHIEFER" 2023 | Wohlmuth - Steiermark, Ö Glas 0,1 l 4,5

GELBER MUSKATELLER 2022 | Ewald Zweytick - Südsteiermark, Ö Glas 0,1 l 5,5

GRÜNER VELTINER "FASS 4" 2023 | Ott - Wagram, Ö Glas 0,1 l 6

CHARDONNAY 2023 | René Lequin - Bourgogne, F Glas 0,1 l 7

ROSÉ

RIOJA ROSADO DOC 2023 | Marqués de Riscal - Rioja, Spanien Glas 0,1 l 4

AIX ROSÉ 2024 | Maison Saint Aix - Provence, Frankreich Glas 0,1 l 5,5

ROT

BARBERA D'ALBA 2022 | Morra - Piemont, Italien Glas 0,1 l 4,5

"VISIONAIRE" CUVÉE 2019 | Holden Manz - Südafrika Glas 0,1 l 6,5

TEMPRANILLO "RISERVA XR" DOC 2019 | Marques de Riscal - Rioja, Spanien Glas 0,1 l 7,5



*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.	13
PORNSTAR MARTINI 1, 4, 11	
Vodka, Passionsfrucht, Vanille, Sekt	14

SOURS

WHISKEY SOUR 1, 11, C	
Bulleit Bourbon & Sours	11
AMARETTO SOUR 11, C	
Amaretto & Sours	11
GIN SOUR 11, C	
Gin & Sours	11

PRICKELNDES

SEKT

GELDERMANN

Rhein

CARTE BLANCHE 36

GRAND ROSÉ 39

SCHNEIDER

Pfalz

BLANC DE BLANCS 49

LEITZ

Pfalz

EINS, ZWEI, ZERO SPARKLING RIESLING - ALKOHOLFREI 29

CHAMPAGNER

PIPER-HEIDSIECK

ESSENTIEL BLANC DE BLANCS 120

ROSÉ SAUVAGE 110

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>	GRAUBURGUNDER "MARGARETHENHOF" 2024 Nicolas Weber, Pfalz	28
	GRAUBURGUNDER "RESERVE" 2024 Bietighöfer, Pfalz	34
	SILVANER "ESCHENDORFER LUMP" 2023 Horst Sauer, Franken	37
	RIESLING "ALTE REBEN" 2022 Van Volxem, Saar	42
	CHARDONNAY "MALTERDINGER" 2021 Bernhard Huber, Baden	54
	RIESLING "FELSENBERG" GG 2023 Dönnhoff, Nahe	95
	0% LEITZ RIESLING "EINS ZWEI ZERO" 2023 Johannes Leitz, Rheingau	20

ÖSTERREICH

<u>offen</u>	SAUVIGNON BLANC "KALK & SCHIEFER" 2023 Wohlmuth, Steiermark	33
	GELBER MUSKATELLER 2022 Wohlmuth, Steiermark	34
	SAUVIGNON BLANC "KALK & KREIDE" 2024 Tement, Steiermark	42
<u>offen</u>	GRÜNER VELTLINER "FASS4" 2023 Ott, Wagram	46
	GRÜNER VELTLINER "LOIBNER" FEDERSPIEL 2024 Knoll, Wachau	50
	GRÜNER VELTLINER "STEIN AM RAIN" 2023 Jamek, Wachau	49
<u>offen</u>	GELBER MUSKATELLER 2022 Ewald Zweytick, Südsteiermark	36
	SAUVIGNON BLANC "RIED HÖLLRIEGL" 2022 Ewald Zweytick, Steiermark	69

ITALIEN

	WEISSBURGUNDER "TRADITION" 2024 Cantina Terlan, Südtirol	36
	VERMENTINO DI SARDEGNA 2024 Cantina Sella & Mosca, Sardinien	24
	LUGANA 2023 San Giovanni Pasini, Lombardei	29
	CHARDONNAY 2024 Alois Lageder, Südtirol	32
	PINOT GRIGIO DOC 2023 Elena Walch, Südtirol	39
	CUVÉE "BEYOND THE CLOUDS" DOC 2022 Elena Walch, Südtirol	129

FRANKREICH

<u>offen</u>	CHARDONNAY 2023 René Lequin-Colin, Bourgogne	48
--------------	------------------------------------------------	----

ROSÉWEIN

	"CLARETTE ROSÉ" 2024 Knipser, Pfalz, Deutschland	32
<u>offen</u>	"RIOJA ROSADO" DOC 2023 Marques de Riscal, Spanien	29
<u>offen</u>	"AIX ROSÉ" 2024 Maison St. Aix, Provence, Frankreich	36
	"PURE ROSÉ" 2023 Mirabeau, Cotes des Provence, Frankreich	39

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

CUVÉE "BLACK PRINT" 2022 Markus Schneider, <i>Baden</i>	36 / Magnum 65
SPÄTBURGUNDER "MALTERDINGER" 2022 Bernhard Huber, <i>Pfalz</i>	59

ITALIEN

"CAMPO FIORIN" 2019 Masi, <i>Verona</i>	32
<u>offen</u> BARBERA D'ALBA 2022 Morra, <i>Piemont</i>	35
CHIANTI CLASSICO DOCG 2023 San Giusto a Rentennano, <i>Toscana</i>	39
PRIMITIVO "SESSANTANNI" 2019 Cantine San Marzano, <i>Apulien</i>	46
AMARONE CLASSICO "COSTASERA" 2017 Masi, <i>Verona</i>	89 / Magnum 170
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

<u>offen</u> CABERNET SAUVIGNON "VISIONAIRE" 2019 Holden Manz, <i>Franschhoek</i>	45
CUVÉE "THE DARK SECRET" 2019 Britz Brothers, <i>Paarl</i>	55
SYRAH, GRENACHE "THE CHOCOLATE BLOCK" 2023 Boekenhoutskloof, <i>Franschhoek</i> . .	65
PINOTAGE "KADETTE" 2022 Kanonkop, <i>Stellenbosch</i>	38