

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 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

YELLOWFIN TUNA TARTAR ^{C, D, G, A, O}

mit gebackener Avocado, mariniertem Eigelb, Zitronen-Sauerrahm-Gelee & Kaviar
with baked avocado, marinated egg yolk, lemon sour cream jelly & caviar 21

ABU SIMBEL ^{G, A, E, P, S} VEGGIE

Gegrilltes Saison Gemüse auf Hummus, dazu eingelegte Artischocken, Aioli Dip & gegrillte Focaccia
Grilled seasonal vegetables on hummus, with pickled artichokes, aioli dip & grilled focaccia 15

CARPACCIO

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

SPARGELCREMESUPPE ^{G, E} VEGGIE

mit Spargelrinne & Olivenöl
Creamy asparagus soup with asparagus garnish & olive oil 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

LAMMKARREE G, L, O

rosa gebraten auf Kartoffel-Bärlauch-Püree, dazu Pimientos de Padrón & Madeira-Galloway-Jus
Pink lamb chop on potato and wild garlic purée, pimientos de padrón & Madeira-Galloway jus 31

DORADE D, G, L, O, A

vom Grill, auf Apfel-Sellerie-Püree, dazu Erbsen & Weißwein Beurre blanc
Grilled sea bream on apple and celery puree, with peas and white wine beurre blanc 28

RICOTTA BÄRLAUCH RAVIOLI* C, D, G, L, O, A

dazu geräucherte Forelle, Kaviar & Schmand
Ricotta and wild garlic ravioli with smoked trout, caviar & sour cream 22
VEGGIE ohne Forelle und ohne Kaviar 18

LINGUINE* C, D, G, L, O, A

in Weißwein-Fisch-Soße, dazu Tiger Garnele, Rucola & Zitronenöl
Linguine in white wine fish sauce, with tiger prawn, arugula & lemon oil 19

PENNE GALLOWAY* C, A, G, O

Hackfleisch-Aurora-Soße, marinierte Pilze & Parmesan Späne
Minced beef aurora sauce, marinated mushrooms & parmesan 18

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

SPARGEL RISOTTO O, G, M, L **VEGGIE**

frisches Frühlingsrisotto mit weißem Stangenspargel, Kerbel & Kirschtomaten
fresh spring risotto with white asparagus spears, chervil & cherry tomatoes 19
Topping: Rinderfetzen / *beef shreds* +6

FRISCHER STANGENSPARGEL O, G, M, C **VEGGIE**

mit Rosmarinkartoffeln, dazu wahlweise Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
fresh asparagus with rosemary potatoes, served with your choice of hollandaise sauce or melted butter 21

Dazu empfehlen wir:

Wacholderschinken / *juniper ham* +7
Rinderfilet 250g / *fillet of beef* +45

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

RIESLING "VV" 2024

Van Volxem, Saar

Glas 0,1 l 4 Flasche 28

Van Volxem. Riesling. Mosel. Ein perfekter, leichter Sommerwein zu unserem Spargel.
Dank seines moderaten Alkoholgehalts, gepaart mit einer dezenten Säure und strukturgebenden Mineralität garantiert dieser herrlich bekömmliche Riesling mit Aromen von Pfirsich und Aprikose Genuss pur.

* 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 €

ARDEOS STROHSCHWEINE

Auch Schweine dürfen bei uns ein schönes Leben auf dem Bauernhof haben.
Ein Bett auf Stroh, frisches Futter & Spielen mit Hofhund Heidi.

CONFIERTE SCHWEINEMEDAILLONS <small>C, G, L, O, A, M</small> mit gegrilltem weißem Spargel, Schnittlauchcreme, Panko-Crunch und Pfeffer-Rahm-Soße <i>with grilled white asparagus, chive cream, panko crunch & pepper cream sauce</i>	23
PULLED PORK BURGER <small>M, G, C, O, A</small> mit Kräuterseitlingen, Meerrettichmajo und Kraut / <i>with king oyster mushrooms, horseradish mayo & cabbage</i>	19
EDLES SCHWEINERAGOUT <small>G, L, O, A</small> mit grünem Spargel, Morcheln und Kartoffelpüree / <i>with green asparagus, morels & mashed potatoes</i>	18
LASAGNE <small>C, G, L, O, A</small> nach klassischem italienischen Rezept mit Hackfleisch-Tomatensoße und Béchamel	16

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

CHIANTI CLASSICO DOCG 2023

San Giusto a Rentennano, Toscana

Glas 0,1 l	6,5	Karaffe 0,25 l	12
----------------------	-----	--------------------------	----

San Giusto a Rentennano, Toscana. Der italienische Chianti Wein ist berühmt dafür, ein perfekter Begleiter zu Fleischgerichten zu sein. Mit seiner feinen Säure und eleganten Tanninstruktur bringt er die herzhaften Nuancen unserer Strohschwein-Gerichte ideal zur Geltung. Ein harmonischer, lebendiger Rotwein mit toskanischem Charme und angenehm ausgewogenem Nachhall.

PREMIUM BURGER

*Ca. 380g feinstes Rinder Bio-Hackfleisch aus unserer eigenen Zucht.
Täglich frisch gewolft und zubereitet.
Von Hand zu zwei "Pflanzlerl" geformt und auf dem Grill scharf angebraten.*

Alle Burger werden mit Steakhouse Pommes serviert.

NEW BEEF C, 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, Jalapeos & hausgemachter Chipotle Soße
cheddar cheese, jalapeos, homemade chipotle sauce & french fries 25

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

Ziegenkasetaler, gegrillte Paprika & Spezialsauce
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 Hackfleischpflanzlerl 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 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

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

SCHOKOLADENTARTE C, G, A, E

mit Erdbeersorbet, Minzbeeren-Ragout & Baiser

Chocolate tart with strawberry sorbet, mint berry compote & meringue 11


KUCHEN & TORTEN

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

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

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} - 0,21 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} - 0,41 l.	4,9
RICHARDS SUN ICED TEA PEACH / LEMON ^{1,11} - 0,33 l.	4,5
GRANATAPFEL-EISTEE - 0,33 l.	4,5

BIFER



ERDINGER WEISSBIER mit feiner Hefe ^A - 0,5 l.	4,9
ERDINGER ALKOHOLFREI ^A - 0,5 l.	4,9
HELLES VOM FASS ^A - 0,31/ 0,51 l.	4 / 4,9
HELLES ALKOHOLFREI ^G 0,5 l.	4,9
RADLER ^{A,11} - 0,31/ 0,51 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

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

Klassik 0,125 l

RIESLING "VV" 2024 | Van Volxem, Saar

CHARDONNAY 2025 | Alois Lageder, Südtirol

GRAUBURGUNDER "MÜHLHOFEN" 2024 | Bietighöfer, Pfalz

GRÜNER VELTLINER "FASS4" 2024 | Ott, Wagram

ROSÉ

"CLARETTE ROSÉ" 2024 | Knipser, Pfalz, Deutschland

"AIX ROSÉ" 2024 | Maison St. Aix, Provence, Frankreich

ROT

CUVÉE "BLACK PRINT" 2022 | Markus Schneider, Baden

CHIANTI CLASSICO DOCG 2023 | San Cristó a Rentennano, Toscana

"VISIONAIRE" CUVÉE 2019 | Holden Manz, Südafrika

TEMPRANILLO "RISERVA XR" DOC 2019 | Marques de Riscal - Rioja, Spanien



*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

<u>offen</u>	RIESLING "VV" 2024 Van Volxem, Saar.....	28
<u>offen</u>	GRAUBURGUNDER "MÜHLHOFEN" 2024 Bietighöfer, Pfalz	34
	SILVANER "ESCHENDORFER LUMP" 2023 Horst Sauer, Franken	37
	RIESLING "ALTE REBEN" 2024 Van Volxem, Saar.....	49
	CHARDONNAY "MALTERDINGER" 2021 Bernhard Huber, Baden	54
	RIESLING "FELSENBERG" GG 2023 Dönnhoff, Nahe.....	95

ÖSTERREICH

	SAUVIGNON BLANC "KALK & KREIDE" 2024 2025 Tement, Steiermark	46
<u>offen</u>	GRÜNER VELTLINER "FASS4" 2024 Ott, Wagram	46
	GRÜNER VELTLINER "LOIBNER" FEDERSPIEL 2024 Knoll, Wachau	50
	GRÜNER VELTLINER "STEIN AM RAIN" 2023 Jamek, Wachau	49
	GELBER MUSKATELLER 2022 Ewald Zweytick, Südsteiermark	36
	SAUVIGNON BLANC "RIED HÖLLRIEGL" 2022 Ewald Zweytick, Steiermark	69

ITALIEN

	WEISSBURGUNDER "TRADITION" 2024 Cantina Terlan, Südtirol	36
	LUGANA 2023 San Giovanni Pasini, Lombardei	29
<u>offen</u>	CHARDONNAY 2025 Alois Lageder, Südtirol	32
	PINOT GRIGIO DOC 2023 Elena Walch, Südtirol	39
	CUVÉE "BEYOND THE CLOUDS" DOC 2022 Elena Walch, Südtirol.....	129

FRANKREICH

	CHARDONNAY 2023 2024 René Lequin-Colin, Bourgogne.....	42
--	--	----

ROSÉWEIN

<u>offen</u>	"CLARETTE ROSÉ" 2024 Knipser, Pfalz, Deutschland	32
	"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

- offen** CUVÉE "BLACK PRINT" 2022 | Markus Schneider, *Baden* 36 / Magnum 65
SPÄTBURGUNDER "MALTERDINGER" 2022 | Bernhard Huber, *Pfalz* 59

ITALIEN

- "CAMPO FIORIN" 2019 | Masi, *Verona* 32
BARBERA D'ALBA 2022 | Morra, *Piemont* 35
offen CHIANTI CLASSICO DOCG 2023 | San Giusto a Rentennano, *Toscana* 39
PRIMITIVO "SESSANTANNI" 2019 | Cantine San Marzano, *Apulien* 46
AMARONE CLASSICO "COSTASERA" 2017 | Masi, *Verona* 89 / Magnum 170
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* 45
CUVÉE "THE DARK SECRET" 2019 | Britz Brothers, *Paarl* 55
SYRAH, GRENACHE "THE CHOCOLATE BLOCK" 2023 | Boekenhoutskloof, *Franschhoek* . . 65
PINOTAGE "KADETTE" 2022 | Kanonkop, *Stellenbosch* 38