

guten morgen

werktags 9.00 bis 12.00 Uhr,
am Wochenende und feiertags bis 16.00 Uhr

Dinard | 5,00 €

Zwei frisch gebackene Croissants mit Butter und hausgemachter Marmelade

Dahoam | 12,90 €

Saftschinken, feine Landleberwurst, Salami, italienischer Landschinken, Heumilch-Butterkäse, Rohmilch-Camembert, ein gekochtes Ei, hausgemachte Marmelade und Butter, dazu Obstsalat mit Quark

Oberland | 11,90 €

Rühreier auf Kartoffelplätzchen mit Knusperspeck und geschmolzenem Bergkäse, dazu Blaubeerpfannkuchen mit Ahornsirup

Weißwurst is | 6,00 €

2 frische Weißwürste mit Händlmaiers süßem Senf und einer Breze
(extra Wurst 2,50 €, extra Breze 1,00 €)

Avocado-Frühstücksburger | 12,90 €

mit Avocado, hausgebeiztem Lachs, Omelette, Tomate, Salat und hausgemachtes Pesto, in einem Sesambun, an Salat

Italo di Garda | 11,90 €

Mozzarella-Tomate & Pesto, Mailänder Coppa, Parmaschinken mit Melone und Rührei mit Grana Padano

Irish | 12,50 €

Irish Bangers (Bratwürstl) mit Speck, Hash Browns, Toast, Heinz Bohnen, Spiegelei und geschmorten Tomaten

Low Carb | 10,90 €

Mozzarella-Tomatencaprese mit Pesto und Kräuterrührei, Kräuterfrischkäse mit frischer Kresse, dazu cremig gerührter Quark mit frischem Obstsalat

Brandner-Kasper | 9,60 €

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und zwei Spiegeleiern, dazu Speck und ein gemischter Salat

wahlweise dazu ein Stamperl Willi | 11,60 €

Strammer Max | 9,60 €

Zwei geröstete Scheiben Bauernbrot mit Schinken, Tomate, Käse und Spiegelei, dazu Blattsalate mit Hausdressing

Zu allen Frühstück servieren wir eine Auswahl an verschiedenen Brotsorten.

Frühstück extra:

| gekochtes Ei | 1,30 €

| 2 Rühreier oder Spiegeleier vom Eierhändler Haas aus Unering mit zwei Wunschzutaten (Schinken, Speck, Käse, Tomate etc.) | 4,50 €
extra: Schinken, Speck, Käse, Tomate etc.

| je 0,70 €

| frischer Obstsalat mit Joghurt und Müsli | 5,50 €

| frisch geschnittene halbe Avocado und frische Limette | 3,80 €

| Nutella, Marmelade | je 0,70 €

| Portion Heinz Bohnen | je 2,80 €

Smoothies 0,33l

Green Detox | 4,40 €

Limette, Traube, Gurke, Avocado, Grüner Apfel, Zucchini und Minze

Multi Wellness | 4,40 €

Karotte, Orange, Traube, Limette, Melone, Ingwer und Apfel

Dahoam beim Gärtner

Wir servieren bunte Blattsalate mit Kirschtomate, Paprika, Gurken, Karotten, Radieschen in einer hausgebackenen Maisschüssel, dazu unser feines Hausdressing

Salat-Maisschüssel | 7,90 €
mit Hausdressing

| dazu geräucherter Lachs mit Kräuter-Dill und Schmand | 5,50 €

| dazu Kräuterhähnchen mit Rosmarin und buntem Pfeffer | 4,90 €

| dazu Streifen von der Rinderlende und Walnüsse | 6,90 €

| dazu Knoblauchgarnelen und Minz-Dip | 6,90 €

„Dahoam-Salat“ | 13,90 €

Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf einem großen Salat mit Hausdressing und gerösteten Kürbiskernen

Salat „Ziegenkäse“ | 12,90 €

gebratener Ziegenkäse gratiniert mit Honig, auf winterlichen Blattsalaten, dazu hausgemachtes Feigen-Chutney

Salat „Austernpilze“ | 12,90 €

mit gebratenen Austernpilzen, Speckwürfeln, Zwiebeln, dazu Hausdressing (auch ohne Speckwürfel)

Dahoam beim Vегgie

Falafelteller & Rote Beete | 9,10 €

Knusprig gebackene Falafel auf Rote Beete-Kichererbsen-Salat mit Walnüssen und Minz-Dip an Salat

Hausgemachte Mozzarella-Sticks | 8,90 €

paniert und goldbraun gebacken auf Salat, dazu Salsa-Dip

Käsespätzle im Gusspfandl | 8,90 €

mit Röstzwiebeln und würzigem Bergkäse zubereitet

wahlweise mit Salat | 10,90 €

Dahoam in Bayern

Obazda | 7,60 €

Drei kleine Kugeln Obatzda mit Zwiebeln, Radieschen und frischem Bauernbrot

Currywurst | 8,20 €

mit hausgemachter Currysoße (leicht scharf) und Pommes frites

Bayern-Burger | 9,40 €

Burger belegt mit Salat, Tomate, Essiggurke, Zwiebeln und Obazda, dazu Kartoffelwedges

Fleischpflanzerl | 9,40 €

hausgemacht „klassisch“ mit Bratkartoffeln und dunkler Bratensoße an Salat

Rahmschwammerl | 9,40 €

mit abgebräunten Brezenknödeln

Schnitzel „Wiener Art“ | 12,90 €

aus der mageren Schweinelende knusprig in Butterschmalz gebacken, dazu Bratkartoffeln, Zitrone und Preiselbeeren

wahlweise mit Salat | 14,90 €

Vladi-Schnitzel | 13,90 €

aus der mageren Schweinelende knusprig in Butterschmalz gebacken und mit Preiselbeeren und Camembert überbacken, dazu Bratkartoffeln mit Frühlingszwiebeln

Jägerschnitzel | 13,90 €

aus der mageren Schweinelende natur gebraten mit gebratenen Champignons und hausgemachten Butterspätzle

Südtiroler Bauern-Cordon bleu | 13,90 €

aus der mageren Schweinelende knusprig in Butterschmalz gebacken, gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Senf, dazu Bratkartoffeln

Cordon bleu | 13,90 €

aus der mageren Schweinelende knusprig in Butterschmalz gebacken, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Bratkartoffeln

Dahoam in Mexiko

Cheese Nachos | 9,90 €

überbacken mit würzigem Käsemix, dazu dreierlei Dips und Jalapeños

Chicken Burrito | 13,90 €

gerollt, gegrillt und saftig gefüllt mit Hühnchen, Bohnen, Mais, Jalapeños und Paprika in einer Erdnuss-Salsa-Sahnesoße und Schmand-Dip, dazu Salat

Quesadilla „Käse & Jalapeños“ | 10,90 €

gefüllt mit Cheddar-Mozzarellamix und Jalapeños, dazu Salat

Quesadilla „Chili con carne“ | 12,90 €

gefüllt mit Cheddar-Mozzarellamix und Chili con carne, dazu Salat

Quesadilla „Avocado“ | 12,90 €

gefüllt mit Cheddar-Mozzarellamix und Avocadostreifen, dazu Salat

300g Hombres Steak | 23,90 €

Rinderlende mit geschrotetem buntem Pfeffer und groben Salz kräftig gewürzt, dazu hausgemachte Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Dahoam was guad's...

Roastbeef rosé | gr. 13,90 €

Kleine Portion | 9,40 €

bei niedriger Temperatur sanft gegart mit Rosmarin-Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade und kleinem Salatbouquet

Chicken Wings | 8,90 €

8 Chicken Wings mit Sweet Chili und Salsa-Dip, an Salat

Schinkennudeln | 9,80 €

Pasta mit Schinken, Zwiebeln und frischen Landeiern, dazu ein kleiner Salat

Dahoam Burger-Platte | 13,90 €

Zwei kleine Burger (Cheeseburger/ Hamburger) belegt mit Salat, Tomate, Essiggurke und Zwiebeln, dazu zwei Chicken Wings, Pommes Frites und zweierlei Dips

New York Burger | 12,90 €

mit BBQ-Sauce, Jalapeños, crispy Bacon, Cheddar Cheese und 180g Burger Patty, dazu Süßkartoffelpommes

Dahoam-Pfannerl | 15,90 €

mit Hühnerbrust, kleinem Rinderlendensteak, Käsespätzle und Pilzrahmsauce

Zwiebelrostbraten | 17,90 €

aus der mageren Rinderlende mit Lyoner-Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Bratensoße

Thai Curry Chicken | 13,80 €

mit Cashewnüssen, knackigem Gemüse, Kokos und rotem Thai Curry, dazu Duftreis (leicht scharf)

wahlweise

vegetarisch | 9,80 €

mit Rinderlendenstreifen | 16,80 €

mit Gambas | 16,80 €

Dahoam beim Zuckerbäcker

Kaiserschmarrn | 9,90 €

karamellisiert mit Zucker, dazu Mandeln und Apfelmus
(min. 15 Minuten Wartezeit)

Geeister Marillenknödel | 6,90 €

auf Fruchtspiegel, garniert mit frischen Früchten

Warmer Schoko-Gugelhupf | 6,90 €

hausgemacht mit flüssigem Schokoladenkern, auf Fruchtspiegel, einer Kugel Vanilleeis und frischen Früchten

Crêpe Nutella oder Marmelade | 5,90 €

Hausgemachter Crêpe wahlweise mit Nutella oder Marmelade, garniert mit frischen Früchten

Eis je Kugel | 1,60 €

Vanille, Erdbeere, Schokolade und Walnuss

getränke

biere vom fass

Tegernseer Hell	0,5 l	3,80 €
	0,25 l	2,70 €
Schnitt	0,3 l	2,90 €
Radler	0,5 l	3,80 €
Tegernseer Dunkles	0,5 l	3,80 €
Dunkles Radler	0,5 l	3,80 €
Hopf Weißbier	0,5 l	3,90 €
	0,3 l	3,20 €
Rußn	0,5 l	3,90 €
Cola-Weizen	0,5 l	3,90 €
Kölsch Reissdorf	0,2 l	1,90 €
11er Kranz		18,60 €

biere aus der flasche

Desperados	0,33 l	3,90 €
Corona	0,33 l	3,90 €
Tegernseer Pils	0,33 l	3,50 €
Hopf light	0,5 l	3,90 €
Hopf alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Hopf dunkel	0,5 l	3,90 €
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Tannenzäpfle Pils	0,33 l	3,50 €
Guinness Draught	0,33 l	3,90 €

cider | *Dahoam* in England

Bulmers Lime-Berry	0,5 l	5,50 €
Bulmers Apple	0,5 l	5,50 €

alkoholfreie getränke

Coca-Cola ^{1,2}	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	3,70 €
Coca-Cola Light ^{1,2,9}	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	3,70 €
Coca-Cola Zero ^{1,2,9}	0,2 l	2,80 €
Eizbach Orangen	0,33 l	3,30 €
Eizbach Rosenblüte	0,33 l	3,30 €
Spezi ^{1,2,12}	0,4 l	3,50 €
Zitronen Limonade ^{2,12}	0,4 l	3,50 €
Red Bull ^{2,14}	0,2 l	3,90 €
Thomas Henry	0,2 l	2,70 €
Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic, Cherry Blossom Tonic, Ginger Spicy		
Fever Tree	0,2 l	3,60 €
Mediterran Tonic, Indian Tonic		

homemade-style lemonade á 0,4 l

Zitrone-Ingwer-Orange	4,20 €
Grapefruit-Limone	4,20 €

wasser |

Tafelwasser	0,5 l	3,30 €
Adelholzener Classic	0,25 l	2,60 €
	0,75 l	4,90 €
Adelholzener Still	0,25 l	2,60 €
	0,75 l	4,90 €
Ingwer-Gurken Wasser	0,5 l	4,10 €

selbstgemacht in der Karaffe mit Tafelwasser

säfte von wolfra |

Apfel, Orange, Ananas, Pink-Grapefruit, Kirsch-, Johannisbeer-, Maracuja-, Mango-, Pfirsich-, Rhabarbernektar	0,2 l	2,90 €
Papaya nicht von Wolfra	0,4 l	4,80 €

schorlen á 0,4 l | **3,70 €**

Apfel, Orange, Ananas, Pink-Grapefruit, Kirsch-, Johannisbeer-, Maracuja-, Mango-, Pfirsich-, Rhabarbernektar
Papaya nicht von Wolfra

schorlen-mixe á 0,4 l | **4,10 €**

Marberry-Schorle

Maracujasaft, Pfirsichsaft, Zitronensaft, Cranberrysirup
Wasser

Spinner

Maracujasaft, Kirschsaff, Wasser

Dahoam

Maracujasaft, Papayasaft, Erdbeersirup, Wasser

Schorsch-Schorle

Mangosaft, Maracujasaft, Wasser

Golfer-Schorle

Bitter Lemon, Grapefruitsaft, Wasser

sommer-spezial

Milchshake	0,4 l	4,40 €
Vanille, Schoko, Erdbeere		
Oreo Shake	0,4 l	4,90 €
Eisschokolade	0,4 l	5,50 €
Eiskaffee	0,4 l	5,50 €

westhoff kaffee

Espresso Mio Latino Rosso	1,90 €
Espresso Doppio	3,20 €
Espresso Coretto mit Grappa	4,80 €
Dahoam Espresso	3,50 €
1 Kugel Vanille-Eis und Espresso	
Cappuccino	3,90 €
Cappuccino klein	2,90 €
Milchkaffee	3,80 €
Café au Lait 0,45 l	4,90 €
Café Suisse Classic	3,60 €
Café Suisse Classic klein	2,70 €
Latte Macchiato	3,60 €
Chai-Latte	3,70 €
Haferl heiße Schokolade	3,90 €
Haferl weiße Schokolade	3,90 €
zzgl. Flavour pro Kaffee + 0,20 €	

bio-tee von westhoff im seidenbeutel

Haferl	4,20 €
Glas	2,90 €
Happy Valley Darjeeling	
Secret of Bergamotte Earl Grey	
Inspiring Gunpowder Grüner Tee	
Touch of India Ingwer-Zitronengras Kräutertee	
Garden of Herbs Ayurveda Kräutertee	
Reddish Pleasure Früchtetee Hibiskus-Rote Beete	
African Vitality Rooibos	
Mint Blend Minze-Kräutertee	
Herbal Breeze Kamille-Kräutertee	

cocktails

Moscow Mule

Vodka, Spicy Ginger Beer, Limetten, Gurke

Sex on the Beach

Vodka, Peach Tree, OrangenSaft, Cranberrysirup

Pina Colada

Kokosmilch, Bacardi, Ananassaft

Frozen Strawberry Margherita

Erdbeeren, Sirup, Tequila, Zitronensaft

Frozen Strawberry Daiquiri

Erdbeeren, Havana Rum, Zucker, Lime-Juice, Erdbeersirup

Mojito

Havana Club, Minze, Puderzucker, Lime-Juice, Limetten, Soda

Caipirinha

Cachaca, Lime-Juice, Limetten, brauner Zucker

Swimming Pool

Vodka, Rum, Cocoscream, Blue Curacao, Ananassaft

Roseninsel

Bacardi, Pimms, Himbeersirup, Mangosaft, Rosenlimonade

0,35 l | 7,90 €

Zombie

Myers Rum, Rum, Cherry Heering, O-Saft, Zitronensaft, Grenadine

Long Island Iced Tea

Vodka, Rum, Tequila, Gin, Triple Sec, O-Saft, Cola, Limette

Mai Tai

Havana Club, Myers Rum, Rum 73%, Apricot Brandy, O-Saft

0,35 l | 9,90 €

alkoholfrei

Virgin Mojito

Rum-Sirup, Minze, Puderzucker, Lime-Juice, Limetten, Soda

Caipinada

Ginger Ale, Lime-Juice, Limetten, brauner Zucker

Frozen Virgin Daiquiri

Erdbeeren, Zucker, Lime-Juice, Zitronensaft, Erdbeersirup

Coconut Kiss

Kokosmilch, Ananassaft, Orangensaft

Sunshine

Orangensaft, Pfirsich-, Mango-, Maracujanektar, Erdbeer-, Kokossirup

weitere auf Anfrage
oder Empfehlung

0,35 l | 5,90 €

spritz

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Limo, Wasser

Hugo

Minze, Hollundersirup, Limette, Prosecco, Wasser

Aperol-Grapefruit Spritz

Aperol, Pink Grapefruitsaft, Prosecco, Wasser

Basilikum-Lemon Spritz

Aperol, Bitter Lemon, Prosecco, Basilikumblätter

Tocco Rosso Spritz

Campari, Hollundersirup, Minze, Prosecco

Aperol Maracuja Spritz

Aperol, Maracujanektar, Soda, Limettensaft, Prosecco

Campari Italian Raspberry

Campari, Himbeersirup, weiße Limo

Apfel-Holler Spritz

Apfel-Cidre, Hollundersirup, Beeren der Saison, Wasser

Lillet Russian Berry

Lillet Blanc, Beeren der Saison, Schweppes Wild Berry

Lillet Vive

Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Beeren der Saison, Minze

weitere auf Anfrage
oder Empfehlung

0,3 l | 6,40 €

alkoholfreie Alternativen
auf Anfrage

0,3 l | 5,50 €

spirituosen

whisky á 4 cl

Glenlivet Founder's Reserve Schottland	7,80 €
Jim Beam USA	5,90 €
Jameson Irland	6,20 €
Bushmills Black Irland	6,20 €
Jack Daniels USA	6,50 €
Four Roses USA	6,90 €
Chivas Regal Schottland	7,10 €
Strathisla Schottland	7,10 €
Slyrs Bayern	7,30 €
Glenfiddich 12 Jahre Schottland	7,60 €
Aberlour 12 Jahre Schottland	8,50 €
Lagavulin 16 Jahre Schottland	8,90 €

vodka á 4 cl

Absolut Schweden	5,90 €
Grey Goose Frankreich	7,70 €
Belvedere Poland	7,70 €

bitters á 2 cl

Ramazotti Italien	2,80 €
Averna Deutschland	2,80 €
Montenegro Italien	2,80 €
Manifest Deutschland	3,80 €
Jägermeister Deutschland	2,80 €

liköre

Baileys Irland	4 cl	4,20 €
Sambuca Italien	2 cl	2,90 €
Sambuca Black Italien	2 cl	2,90 €
Frangelico Italien	2 cl	2,70 €

als longdrink

Coca-Cola, Zero, Light	+ 2,00 €
Ginger Ale	+ 2,20 €
Red Bull	+ 3,00 €
Tonic Water Thomas Henry	+ 2,20 €
Bitter Lemon TH	+ 2,20 €
Spicy Ginger TH	+ 2,20 €
Fever Tree	+ 3,00 €

nur als Beigetränk für Longdrinks

klares á 2 cl

Willi Psenner Südtirol	3,20 €
Marille Psenner Südtirol	3,40 €
Grappa Reserva Italien	3,80 €

cognac á 4 cl

Hennessy Frankreich	5,50 €
------------------------------	--------

tequila á 2 cl

Jose Cuervo Gold Mexiko	2,90 €
Jose Cuervo Silver Mexiko	2,90 €
6 Jose Cuervo Mexiko	15,00 €
Patrón Reposado silver Mexiko	4,50 €

aperitifs á 5 cl

Campari Italien	4,20 €
Martini Bianco Italien	6,90 €

rum á 4 cl

Havana Club Kuba	5,90 €
Havana Anejo Especial Kuba	6,50 €
Havana 7Y Kuba	7,30 €
Havana Maestros Kuba	7,90 €
Don Papa Philippinen	6,50 €
Ron Abuelo Anejo Panama	6,50 €
Ron Zacapa 23 Guatemala	13,50 €

flaschen

Havana Club	1,0 l	90,00 €
Havana Club 7Y	0,7 l	95,00 €
Absolut Vodka	1,0 l	79,00 €
Absolut Vodka	0,5 l	40,00 €
Hendricks Gin	0,7 l	95,00 €
Jack Daniels	1,0 l	90,00 €
Grey Goose Vodka	0,7 l	100,00 €

je Flasche incl. 6 Red Bull oder 1,0l Cola, 1,0l Tonic, ...

gin tonic á 5 cl

Gordon's London Dry Gin 9,50 €

England | 37,5%

serviert mit Zitrone und Tonic Water

– klassisch –

Gin Mare 11,50 €

Spanien | 42,7%

genial serviert mit Rosmarin, Zitronenzeste, Fever Tree Mediterran Tonic

– zu empfehlen –

Brockmans 11,50 €

England | 40%

Der fruchtige Gin serviert mit Himbeeren und Grapefruitzeste, dazu Thomas Henry Cherry Blossom Tonic

– so geil –

Hendricks Gin 10,50 €

Schottland | 44%

Der Gin Klassiker serviert mit frischen Gurkenscheiben, frischer Pfeffer und Thomas Henry Tonic

Colombian Age Gin 11,50 €

Kolumbien | 43%

- süßlich - im Rum-Fass gelagert, leichte Zuckerrohr Nuancen, serviert mit frischen Maracujakernen, Grapefruitzeste und Fever Tree Mediterran Tonic

– absolut genial –

Ferdinands Gin 11,90 €

Mosel-Saar-Ruwer | 44%

Serviert mit Wacholder, Zitronenscheibe und Früchte dazu Fever Tree Mediterran Tonic

Momentum Gin 11,50 €

München | 44%

Serviert mit frischem Basilikum und Fever Tree Indian Tonic

– ein besonderer Gin aus München –

Granit Gin | Pepper Gin Rose 10,50 €

Bayern | 42%

Gin serviert mit Gurke, roten Pfefferkörner und Rose Lemonade

– genussvolle Explosion der Nerven –

Monkey 47 11,90 €

Schwarzwald | 47%

- straight - mit Zitronenscheibe und Fever Tree Indian Tonic

Beefeater 10,50 €

England | 47%

Serviert mit Kardamom, Zitrone und Thomas Henry Tonic

Plymouth 11,50 €

England | 41,2%

Kräftiger Wacholdergeschmack mit Zitronenzeste und Wachholderbeeren, dazu Fever Tree Indian Tonic

– der Klassiker –

gin

Die ältesten Quellen um 1550 berichten vom Wacholderschnaps namens „Genever“ des Arztes Franciscus Sylvius de la Boe aus Holland. Im Jahre 1690 brachten englische Soldaten welche die Holländer im Holländischen-Spanischen Krieg unterstützen den „Genever“ auf die Britische Insel, wo er den Namen Gin erhielt.

1740-1751 war Gin der „Sorgentöter“ der Engländer und verursachte die Gin Epidemie „Gin Act“. Die Qualität war so miserabel, dass sich u.a. schwere gesundheitliche Probleme darstellten. Die Gin Produktion war 6x höher als die von Bier. Das ganze Getreide wurde für Gin verwendet, so dass es kein Brot mehr gab.

König William III erlass ein Gesetz um die Qualität des Gins zu steigern.

Im Jahre 1831 wurde durch den Iren Aenes Coffey eine neue Destillationsmethode erfunden, damit war der Grundstein für die Qualitätssteigerung erzielt.

weißweine

deutschland

Riesling Spätlese 0,2 l 7,00 €
– trocken – 0,75 l 24,00 €

Weingut Markus Pfaffmann | Pfalz

Ein wunderbar knackiger Riesling, der in der Nase mit typischen Zitrus-, Birnen- und Ananasaromen begeistert

österreich

Grüner Veltliner 0,2 l 5,00 €
– trocken – 0,5 l 12,00 €

Weingut Semmler | Weinviertel

Mit fruchtigen Aromen von grünem Apfel und Zitrusfrucht, am Gaumen würzig mit animierenden Fruchtsäuren

Weißweinschorle | sauer 0,2 l 2,90 €
0,5 l 5,50 €
| süß 0,2 l 2,90 €
0,5 l 5,50 €

italien

Lugana DOP 0,2 l 8,50 €
– trocken – 0,75 l 29,00 €

Weingut Bulgarini | Lombardei

Duftet wunderbar intensiv und sortentypisch nach reifen Pfirsichen, Aprikosen und weiteren gelben Früchten. Blumig-kräutrige Nuancen kommen hinzu

Sauvignon Collevento 921 0,2 l 5,90 €
IGT 0,75 l 20,00 €

– trocken –

Antonutti | Friaul

Feiner Duft nach Zitrusfrüchten, frischer aromatischer Geschmack mit Duftnoten von Salbei, Brennnessel und Tomatenblättern

Chardonnay Collevento 921 0,2 l 5,90 €
IGT 0,75 l 20,00 €

– trocken –

Antonutti | Friaul

Leichter Apfel- und Honiggeruch, frischer Geschmack der Noten von tropischen Früchten

prosecco | champagner

Vino Frizzante Prosecco 0,1 l 3,40 €
0,75 l 15,00 €
Corte Delle Rose Prosecco Spumante 0,75 l 18,00 €
Franciacorta Rosé DOCG Berlucchi 0,75 l 35,00 €
Ruinart Rosé Champagner 0,75 l 99,00 €

rotweine

italien

Cabernet Collevento 921 IGT 0,2 l 5,90 €
0,75 l 20,00 €

– trocken –

Antonutti | Friaul

Duftnoten von roten Früchten, Pflaume und Himbeere, am Gaumen entfalten sich Gewürzarmen, untermalt von feinem Veilchenduft

Primitivo | I Tratturi IGT 0,2 l 7,50 €
– trocken – 0,75 l 26,00 €

San Marzano | Apulien

Intensive Aromen nach Pflaumen und Kirsche, am Gaumen folgt ein würziger Charakter mit Anklängen nach Rosmarin und Vanille

Montepulciano | Fantini 0,2 l 5,50 €
– trocken – 0,75 l 19,00 €

Farnese | Abruzzen

Intensiv-fruchtiges Bouquet mit kräftigen Aromen von wilden Beeren, Tannine fein im Geschmack eingebunden

Terre di Montelusa 0,2 l 5,80 €
Brindise Riserva 0,75 l 20,00 €

– trocken –

Botter | Apulien

Üppiges Bouquet und definierte Fruchtaromen, die von einer deutliche Holznote begleitet werden

Ripassa Valpolicella Ripasso 0,2 l 9,50 €
Superior DOC 0,75 l 33,00 €

– trocken –

Sergio Zenato | Venetien

Intensives Bouquet voller reifer Kirschen, Brombeeren und Holunder, kräutrige und blumige Nuancen von Veilchen, die von Bitterschokoladennoten ergänzt werden

roséweine

italien

Rosato del Garda 0,75 l 29,00 €

– trocken –

Cà dei Frati | Lombardei

florale Note mit feinen Waldfruchtaromen und Nuancen von grünem Apfel, am Gaumen zeigt er sich frisch und saftig

Poesie | Bardolino Charetto 0,2 l 5,50 €
DOC 0,75 l 19,00 €

– trocken –

Cantina die Soave | Venetien

Bouquet von Waldfrüchten, Geschmack mit feinen Mandelnuancen