

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 Frühstückten servieren wir eine Auswahl an verschiedenen Brotsorten.

Frühstück extra:

| gekochtes Ei | 1,30 €

| 2 Rühreier oder Spiegelei 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 Tomate, Paprika, Gurken, Karotten, Radieschen in einer hausgebackenen Maisschüssel, dazu unser Hausdressing

Salat-Maisschüssel | 7,90 €

mit Hausdressing

dazu geräucherter Lachs mit Dill | + 5,50 €

„Dahoam-Salat“ | 13,90 €

Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf einem großen Salat mit Hausdressing, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Salat „Pute und Champignon“ | 12,90 €

Gebratene Putenstreifen und Champignons auf einem großen Salat mit Hausdressing

Salat „Ziegenkäse“ | 12,90 €

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

Salat „Nussknacker“ | 14,90 €

Rinderlendenstreifen und Walnüsse auf einem großen Salat mit Hausdressing

Dahoam beim Veggie

Falafelteller & Rote Beete | 9,40 €

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

Hausgemachte Mozzarella-Sticks | 8,90 €

paniert und goldbraun gebacken auf Salat, dazu Salsa-Dip

Käsespätzle im Gusspfanndl | 8,90 €

mit Röstzwiebeln und würzigem Bergkäse
wahlweise mit Salat | 10,90 €

Rahmschwammerl | 9,40 €

mit angebräunten Breznknödeln

Penne „Vegetaria“ | 9,80 €

mit Gemüse, hausgemachtem Pesto und frisch gehobeltem Parmesan

Dahoam -Klassiker

Currywurst | 8,40 €

mit hausgemachter Currysoße (leicht scharf) und Pommes frites

Fleischpflanzerl | 9,60 €

hausgemacht mit Bratkartoffeln und dunkler Bratensoße an Salat

Chicken Wings | 8,90 €

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

Schinkennudeln | 9,80 €

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

Roastbeef rosé | groß 13,90 €

Kleine Portion | 9,40 €

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

Dahoam Burger-Platte | 13,90 €

Zwei kleine Burger (Cheese- & Hamburger) belegt mit Salat, Tomate, Essiggurke und Zwiebeln, dazu zwei Chicken Wings und Pommes frites

New York Burger | 13,90 €

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

Thai Curry Chicken | 13,80 €

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

vegetarisch | 9,80 €

mit Rinderlendenstreifen | 16,80 €

Käsespätzle-Burger | 15,90 €

belegt mit Rinderhackpatty, Käsespätzle, Röstzwiebeln, Preiselbeeren, Bacon, Salat und Tomaten, dazu ein kleiner Salat

Dahoam-Pfannerl | 15,90 €

mit Hühnerbrust, kleinem Rinderlenden-steak, Käsespätzle und Pilzrahmsoße

Zwiebelrostbraten | 17,90 €

ca. 200g aus der mageren Rinderlende mit Lyoner-Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Bratensoße

Dahoam beim Schnitzelklopper

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

Münchner Schnitzel | 13,90 €

Schweineschnitzel in Meerrettich-Süßer Senf-Breznpanade, knusprig in Butterschmalz gebacken, dazu Kartoffel-Gurkensalat

Crispy Schnitzel | 13,90 €

Putenschnitzel im Cornflakesmantel, knusprig in Butterschmalz gebacken, dazu Kartoffelwedges, Schmand und Sweet Chili-Dip

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

Natur Schnitzel | 12,90 €

von der Pute mit knackigem Marktgemüse

wahlweise auch vom Huhn | 11,90 €

Dahoam in Mexiko

Cheese Nachos | 9,90 €

überbacken mit würzigem Käsemix, dazu dreierlei Dips und Jalapeños

mit Chili con carne | + 4,50 €

Quesadilla „Käse & Jalapeños“ | 10,90 €

gefüllt mit Cheddar-Mozzarellamix und Jalapeños, dazu Salat

Quesadilla „Avocado“ | 12,90 €

gefüllt mit Cheddar-Mozzarellamix und Avocadostreifen, dazu Salat

Quesadilla „Chili con carne“ | 13,90 €

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

Quesadilla „Pollo“ | 13,90 €

gefüllt mit Schmand, Huhn, Mais, Bacon und Zwiebeln, überbacken mit Cheddar-Mozzarellamix, dazu Salat

300g Hombres Steak | 23,90 €

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

Chicken Burrito | 13,90 €

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

Dahoam beim Zuckerbäcker

Kaiserschmarrn | 9,90 €

karamellisiert mit Zucker, dazu Mandeln und Apfelmus

(min. 15 Minuten Wartezeit)

Apfelstrudel | 6,90 €

mit Vanillesoße und frischen Früchten

Warmes Schokosoufflé | 6,90 €

hausgemacht mit flüssigem Schokoladen-kern auf Fruchtspiegel, dazu eine Kugel Vanilleeis und frische Früchte

Crêpe Nutella oder Marmelade | 5,90 €

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

Eis je Kugel | 1,60 €

Vanille, Erdbeere 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 €
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 €
Fanta	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	3,70 €
Spezi ^{1,2,12}	0,4 l	3,50 €
Zitronenlimonade ^{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, Kirschsafte, Wasser

Dahoam

Maracujasaft, Papayasafte, Erdbeersirup, Wasser

Schorsch-Schorle

Mangosafte, Maracujasaft, Wasser

Golfer-Schorle

Bitter Lemon, Grapefruitsafte, 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 Wacholder-
schnaps namens „Genever“ des Arztes Franciscus Sylvius de la
Boe aus Holland. Im Jahre 1690 brachten englische Soldaten
welche die Holländer im Holländischen-Spanischen Krieg
unterstützten 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

Bianco di Custoza 0,2 l 6,50 €
Greoto, Corte Gardoni 0,75 l 22,00 €

-trocken-

Zartes Strohgelb mit goldgelben Reflexen. Ein leichter Hauch von Frucht, aromatisch, fein und komplex.

Quer Einsteiger

Weiß- & Grauburgunder 0,2 l 7,50 €
Schmitges, Mosel 0,75 l 25,00 €

-trocken-

Der Wein wurde in gebrauchten Barriques ausgebaut. Das kurze Vollhefelager rundet das saftige, finessenreiche Geschmacksbild ab.

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

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 €
0,75 l 26,00 €

– trocken –

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