

## Feste Feiern in der Goldenen Gans

*An der alten Pasinger Dorfstraße liegt das 300 Jahre alte Bauernhaus „Süßgut“, welches nach großen Umbauarbeiten seit 1988 die Goldene Gans beherbergt.*

*Wir begrüßen Sie in unseren Alt Münchener Stuben, dem Märchenzimmer, der Porzellanstube, der Pasinger Stube und der Bücherklause mit den liebevollen und außergewöhnlichen Wand- und Deckenvertäfelungen.*

*Die Behaglichkeit und Gemütlichkeit vergangener Zeiten laden Sie zum Verweilen ein. In der ruhigen besinnlichen Jahreszeit machen wir Ihre Feier zu einem besonderen Erlebnis. Wir begrüßen Sie und Ihre Gäste in unserem verträumten Gastgarten mit Feuerzangenbowle und gerösteten Maroni am offenen Feuer.*

*Für Ihre Feste, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern, Geburtstage, Tagungen und sonstigen Feierlichkeiten bieten sich unsere kleinen und großen Stuben an.*

*Für weitere Fragen und Informationen, stehen wir Ihnen nach telefonischer Terminvereinbarung jederzeit gerne zur Verfügung.*

*Bitte vereinbaren Sie ca. zwei Wochen vor der Veranstaltung einen Termin für Ihre Menüabsprache und geben Sie 4 Tage vor Ihrer Veranstaltung die verbindliche Personenzahl bekannt.*

*Beachten Sie bitte bei Ihrer Menüauswahl, dass nur ein einheitliches Menü serviert werden kann. ( mit zwei Hauptgängen zur Wahl )*

*Viel Spaß beim Ausschauen und später beim Feiern wünschen Ihnen*  
*Familie Mendel, Werner Böswirth und Roswitha Bogenrieder*  
*mit allen Mitarbeitern*

*Goldene Gans  
Planegger Straße 31  
81241 München  
Telefon: 089 / 837033  
Telefax: 089 / 837034  
kontakt@goldenegans.net  
www.goldenegans.net*

*Herbst/Winter 2017/2018*

### Blumenarrangements nach Wahl

Gerne können Sie Ihre individuellen Blumenarrangements bei unserer Floristin bestellen oder Ihre Dekoration selbst mitbringen.

Blumengesteck: € 15,00 - € 35,00

(Dachauer Blütenzauber Frau Mogel 08131/82162)

### Weihnachtsdekoration

Wir schmücken Ihre Tafel mit Plätzchen, Äpfel, Mandarinen, Nüssen und Tannenzweigen, pro Person € 2,50.

### Menükarten

die wir auf Wunsch mit Ihrem ganz persönlichen Text drucken, erhalten Sie für € 2,60 pro Stück,

### Zahlungsmodus

Bitte klären Sie die Zahlungsart bereits bei Ihrer Menüabsprache.

Bar oder EC-Karte, bitte keine Kreditkarten.

Bezahlung bitte am Tag Ihrer Veranstaltung.

### Gabelgeld

Sollten Sie Ihre Kuchen selbst mitbringen, so berechnen wir Ihnen Gabelgeld, in Höhe von € 2,70 pro Person.

### Bei Menüs

benötigen wir die genaue Personenzahl spätestens 4 Tage vor Ihrer Veranstaltung.

Diese Gästezahl gilt als Mindestgrundlage für die Preisberechnung.

### Unsere Räumlichkeiten

Märchenzimmer	bis zu 20 Personen
Porzellanzimmer	bis zu 20 Personen
Bücherklause	bis zu 14 Personen
Pasinger Stuben	bis zu 50 Personen
Gaststube	bis zu 75 Personen

Die aufgeführten Preise gelten ab 20.09.2017.

Mit Erscheinen dieser Karte verlieren alle anderen ihre Gültigkeit.

Änderungen vorbehalten

## Unsere Aperitifs

### **Hugo**

Vino Spumante, frische Minze, Holundersirup auf Eis 0,2l € 6,80

### **Sprizz**

Vino Spumante, Aperol und Soda 0,2l € 6,80

### **Rossini**

Himbeermark mit Prosecco aufgegossen 0,1l € 5,90

### **Bellini**

weißes Pfirsichmark mit Prosecco aufgegossen 0,1l € 5,90

### **Hollerkracherl**

Holunderblütensirup mit Prosecco aufgegossen 0,1l € 5,90

### **Fragolino**

eingelegte Walderdbeeren mit Prosecco aufgegossen 0,1l € 5,90

### **Glas Prosecco**

0,1l € 5,90

### **Glas Champagner „Henriot“ Blanc de Blanc**

0,1l € 13,50

### **Campari oder Aperol**

Soda, Orange oder mit Prosecco 4cl € 5,90

### **Sherry**

dry oder medium 4cl € 4,80

### **Taylor's Late Bottled Vintage Port 2012**

5 cl € 8,90

### **Vitamincocktail**

frisch gepresste Früchte – ohne Alkohol 0,2l € 5,10

### **San Bitter**

mit Orangensaft oder Soda – ohne Alkohol 0,2l € 4,10

*Haferl Glühwein oder Punsch mit frisch gerösteten Maroni € 5,80*

*Haferl Feuerzangenbowle „Goldene Gans“ € 5,80*

## Für den großen und kleinen Hunger beim Stehempfang

### Canapées / Baguettescheiben mit

- geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich
- Parmaschinken mit Melone
- Schwarzgeräuchertem
- luftgetrockneter Salami und Oliven
- französischem Rohmilchkäse
- Saiblingstatar und frischen Kräutern

je Stück € 2,70

### Sonstiges

- Ofenfrische Brezen € 1,20
- Butterbrezen € 1,80
- Oliven und Grissini pro Person € 1,50

## Kalte und warme Vorspeisen

### **Feldsalat**

mit gebratenen Egerlingen, Parmakrusteln,  
Apfelspalten und Croutons

€ 10,80

### **Bunte Salate vom Münchner Marktgärtner**

mit gebratenen Austernpilzen,  
ausgelassenem Speck und Radieserl

€ 10,80

### **Gebratene Riesengarnelen und Jacobsmuschel**

auf Kichererbsenpüree mit Olivenpesto

€ 13,90

### **Rote Bete-Meerrettichterrinen**

mit Lachs

€ 13,90

<b>Ziegenfrischkäse mit Thymian und Honig überbacken</b> mit Birnen und Salat	€ 12,90
<b>Carpaccio von der Rinderlende</b> mit Rucola und Parmesanchip	€ 13,90
<b>Vitello Tonnato</b> mit frittierten Kapern	€ 13,90
<b>Gemüse-Antipasti</b> mit Couscoussalat und Chiliöl	€ 11,90

### Suppen

<b>Pasinger Festtagssuppe</b> mit Butternockerl, Gemüserauten, Brätstrudel und kleinem Lebernockerl	€ 5,00
<b>Rinderconsommé</b> mit getrüffeltem Grießnockerl	€ 5,50
<b>Kokos - Curryschaumsuppe</b> mit gebratenem Scampi	€ 7,50
<b>Petersilienwurzelsüppchen</b> mit gerösteten Mandelblättchen	€ 5,90
<b>Kürbissuppe</b> mit Blätterteigstange	€ 5,90

### Zwischengang

<b>Steinbutt und Jacobsmuschel</b> im Safransud	€ 16,50
<b>Riesengarnelen</b> mit Schwarzwurzeln in Rahm und Krebsauce	€ 14,50
<b>Gebratene Jacobsmuscheln</b> auf Petersilienwurzelpüree und Petersiliensauce	€ 15,90
<b>Crespelle mit Schwammerlfüllung</b> auf Kerbelsauce	€ 12,90

## Sorbets

<i>Zitrone, Mango, grüner Apfel, Birne, Ananas</i>	€ 3,00
<i>mit Prosecco aufgegossen</i>	€ 6,00

## Fleischgerichte

<b><i>Medaillon von Rind und Schwein</i></b> <i>auf Cognac-Pfefferrahmsauce mit Gemüse und Rösti</i>	€ 22,90
<b><i>In der Parmesankruste gebratenes Rinderfilet</i></b> <i>auf Bohnen-Tomatengemüse mit Kartoffelgratin</i>	€ 27,50
<b><i>Geschmorte Ochsenbacken</i></b> <i>mit Gemüse der Saison und Kartoffel-Speckpüree</i>	€ 19,80
<b><i>Geschmorte Kalbsschulter</i></b> <i>mit Gemüse und Serviettenknödel</i>	€ 17,90
<b><i>Kalbsmedaillon mit Morchelsauce</i></b> <i>mit Gemüse und feinen Nudeln</i>	€ 27,50
<b><i>Rosa gebratener Lammrücken</i></b> <i>auf Rosmarinjus mit Ratatouille und Kartoffelgratin</i>	€ 25,90
<b><i>Poltinger Lammschulter und Lammschnitzel</i></b> <i>mit Bohnen und Pommes Risolée</i>	€ 25,90
<b><i>Rosa gebratener Rehrücken und geschmorte Rehschulter</i></b> <i>mit Rosenkohl, Petersilienwurzelpüree und Fingernudeln</i>	€ 26,50
<b><i>Rehnüsschen rosa gebraten</i></b> <i>auf Lavendelsauce mit Wirsing, Preiselbeeren und Spätzle</i>	€ 22,90
<b><i>Halbe ausgelöste Lugeder Bauernente</i></b> <i>mit Blaukraut, Apfelspalten und Kartoffelknödel</i>	€ 21,00
<b><i>Rosa gebratene Entenbrust</i></b> <i>mit Steinpilzen, Spitzkraut und Pommes Macaire</i>	€ 21,50
<b><i>Perlhuhnbrust</i></b> <i>auf Safranrisotto mit buntem Gemüse</i>	€ 22,90

*Nur auf Bestellung  
(mindestens zwei Tage vorher)*

*Ganzes Ganserl für 4 Personen  
mit glacierten Maronen, Apfelblaukraut  
Kartoffelknödel und Selleriesalat  
€ 98,00*

### *Fischgerichte*

<i>Lachsmedaillon auf Spinat-Kartoffelpüree mit Trüffelbutter</i>	<i>€ 19,80</i>
<i>Gebratener Steinbutt auf Kürbispüree mit gebratenem Kürbis</i>	<i>€ 26,80</i>
<i>Gebratene Saiblingsfilets auf Graupen - Gemüserisotto</i>	<i>€ 19,80</i>
<i>Zanderfilet gebraten auf Gemüse-Couscous mit Spinatsauce</i>	<i>€ 20,50</i>

### *Vegetarische Gerichte*

<i>Hausgemachte Kürbisravioli auf frischem Blattspinat mit gerösteten Kürbiskernen</i>	<i>€ 15,90</i>
<i>Basilikum-Ricottanocken auf Tomatenragoût mit Zucchini</i>	<i>€ 15,90</i>
<i>Safranrisotto mit Herbsttrompeten</i>	<i>€ 15,90</i>

## Desserts

<i>Sanddorn-Mandel-Eistorte</i> mit rotem Apfelragoût	€ 8,50
<i>Panna Cotta</i> mit Schokoladensorbet und Ananasragoût	€ 8,50
<i>Schoko-Ingwer-Auflauf</i> mit Mangospalten	€ 8,50
<i>Walnussmousse</i> mit Cassis-Früchten	€ 8,50
<i>Ricottacreme mit kandierten Früchten</i> in der Mandelhippe mit Gewürzorange	€ 8,50
<i>In der Mandelkruste gebackene Apfelkücherl</i> mit Vanillesauce und Walnusseis	€ 7,50
<i>Mandel-Crème Brulée</i> mit Orangenragoût und Gewürzeis	€ 8,50
<i>Bratapfel</i> mit Gewürzeis, Mandeln und Vanillesauce	€ 7,50
<i>Bayrisch Crème</i> mit Bourbon- Vanille und Himbeermark	€ 7,50
<i>Dessertvariation „Goldene Gans“</i> Das Beste aus unserer Zuckerküche	€ 9,80

**Eiskuppel aus marmoriertem Schokoladenparfait im Baisermantel**

mit Feuerwerk, lauwarmem Beerensüppel

und Apfel-Mandelkücherl

pro Person € 9,50



## Dessertbuffet „Goldene Gans“

Eiskuppel  
Walnussmousse  
Apfelkücherl in der Mandelkruste  
Panna Cotta  
Schoko-Ingwer-Auflauf  
Mandel-Crème Brulée  
Bayrisch Creme mit Himbeermark  
Salat von verschiedenen frischen Früchten  
Rohmilchkäse mit Trauben und Nüssen  
pro Person € 12,80

## Kuchen und Torten vom Café Weißenbeck in Dachau

### **Blechkuchen**

nach Ihrer Wahl mit Schlagsahne € 4,90  
z. B. Erdbeergebirge, Apfel-Mandel, Mohn-Quark  
Bienenstich, Sacher-Kirsch

Erdbeerkuchen

Himbeerkuchen

Gemischter Obstkuchen je Stück € 4,90

Schwarzwälder Kirschtorte

Spanische Vanilletorte

Käsesahnetorte

Orangen-Trüffeltorte

Eierlikörtorte

Florentiner Nusstorte

Erdbeer-Sahnetorte

Preiselbeersahnetorte

Schokosahnetorte

Prinzregententorte

Sachertorte

Herrentorte

je Stück € 4,90

Tauf-, Hochzeits- und Geburtstagstorten mit  
Motiv ab 16 Personen

Preis auf Anfrage

### Allgäuer Jagdmenü

*Feldsalat mit gebratenen Egerlingen,  
Parmakrusteln, Apfelspalten und Croûtons*

\*\*\*

*Gebratenes Saiblingsfilet  
auf Gerstenrisotto*

\*\*\*

*Rosa gebratenes Rehnüsschen  
mit Lavendelsauce, Wirsing und Spätzle*

\*\*\*

*Walnussmousse  
mit Cassis-Früchten*

€ 52,00

### Pasinger Marktweiberessen

*Pasinger Festtagssuppe mit Butternockerl,  
Brätstrudel, Gemüserauten und kleinem Leberockerl*

\*\*\*

*Medaillon von Rind und Schwein  
mit Cognac-Pfefferrahmsauce,  
Gemüse und Rösti*

\*\*\*

*Sanddorn-Mandel-Eistorte  
mit rotem Apfelragoût*

€ 36,40

*Sterntaler*

*Kürbissuppe  
mit Blätterteigstange*

\*\*\*

*Perlhuhnbrust  
auf Safranrisotto mit buntem Gemüse*

\*\*\*

*Mandel-Crème Brûlée  
mit Orangeragoût und Gewürzeis*

€ 37,30

*Pasinger Marktmenü*

*Bunte Salate mit gebratenen Austernpilzen,  
ausgelassenem Speck und Radieserl*

\*\*\*

*Rinderconsommé  
mit getrüffeltem Grießnockerl*

\*\*\*

*Hirschkalbsmedaillon mit Kürbiskernkruste,  
Rosenkohlblättern und Kürbispüree*

\*\*\*

*Schoko-Ingwer-Auflauf  
mit Mangospalten*

€ 48,00

## Ganserlessen in der Goldenen Gans

*Feldsalat mit lauwarmem Kartoffeldressing,  
gebratenen Egerlingen, Speckkrusteln und Radieserl*

\*\*\*

*Ausgelöstes Ganserl  
mit glacierten Maronen, Apfelblaukraut, Rosenkohlblättern,  
Kartoffelknödel und Selleriesalat*

\*\*\*

*Ricottacreme mit kandierten Früchten  
in der Mandelhippe mit Gewürzorange*

€ 43,80

## Wintermenü Goldene Gans

*Vitello Tonnato  
mit frittierten Kapern*

\*\*\*

*Riesengarnelen  
auf Schwarzwurzeln in Rahm mit Krebsauce*

\*\*\*

*In der Parmesankruste gebratenes Rinderfilet  
mit Bohnen-Tomatengemüse und Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Panna Cotta  
mit Schokoladensorbent und Ananas-Ragoût*

*Die Pauschale beinhaltet:  
das Menü*

*alle alkoholfreien Getränke und alle Biersorten*

*Aperitif: Sprizz, Prosecco mit Fruchtmark, Vitamincocktail*

*Weine: Weissburgunder von Winning, Aquilae Cabernet Sauvignon*

*Zeitraumen: 18.00 bis 23.00 Uhr*

*p. P. € 102,00*

*Herbst/Winter 2017/2018*

## Winterbuffet Goldene Gans

Brotkorb

Blaukrautsalat mit gebratener Entenleber

Rindercarpaccio mit Ruccola und Parmesan

Vitello Tonnato

Parmaschinken mit Melone

Couscoussalat

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Pesto

Antipasti di Verdure

Eingelegte Artischocken und Oliven

Krabbencocktail mit Pfirsich und Ananas

Rote-Bete-Meerrettichterrinen mit Lachs

Bunte Blattsalate mit Dressing

Rehnhüschchen auf Lavendelsauce

Medaillon vom Rind und Schwein auf Cognac-Pfeffersauce

Perlhuhnbrust auf Safranrisotto

Lachs auf Spinat-Kartoffelpüree mit Trüffelbutter

Basilikum-Ricottanocken auf Tomatenragoût

Buntes Marktgemüse

Wirsing

Selleriepüree

Pommes Risolée

Hausgemachte Butterspätzle

Mandel Crème Brulée

Bayrisch Crème mit Himbeermark

Schoko-Ingwer-Auflauf

Walnussmousse

Panna Cotta

Apfelkücherl in der Mandelkruste

Eiskuppe mit Feuerwerk

Kleine Fruchtsalate

Rohmilchkäse mit Trauben und Nüssen

€ 58,00

## Schaumweine 0,75l

<i>Prosecco Superiore, Spumante, Extra Dry</i> <i>Drusian, Italien</i>	€ 39,50
<i>Etichetta Nera, Spumante, Extra Dry</i> <i>Sachetto, Veneto, Italien</i>	€ 33,50
<i>Prisecco alkoholfrei "Cuvée Nr. 11</i> <i>Manufaktur Jörg Geiger, Schlat bei Göppingen</i>	€ 39,50
<i>Riesling Sekt</i> <i>Pfaffmann, Pfalz</i>	€ 33,50
<i>Spumante, Rosé, VSDQ</i> <i>Chardonnay, Pinot Nero</i> <i>Costaripa, Lombardei, Italien</i>	€ 58,00
<i>Pol Roger, Brut Réserve</i> <i>Epernay Frankreich</i>	€ 105,00
<i>Taittinger, Prestige Rosé, Brut</i> <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i> <i>Taittinger, Reims, Frankreich</i>	€ 92,00
<i>Veuve Clicquot, Brut</i> <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i> <i>Reims, Frankreich</i>	€ 94,00

## Weißweine 0,75l

### Deutschland

<i>Riesling Robert Weil, QW 2016</i> <i>Rheingau</i>	€ 41,00
<i>Riesling QW 2016</i> <i>Dr. Loosen, Mosel</i>	€ 30,00
<i>Kaseler Nies'chen Riesling Großes Gewächs 2013</i> <i>Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel</i>	€ 69,00
<i>Wiltinger Braunfels QW 2015</i> <i>Riesling, van Volxem, Mosel-Saar-Ruwer</i>	€ 48,00

<b>Weißburgunder QW 2016</b> von Winning, Pfalz	€ 29,00
<b>Grauburgunder QW 2015</b> Christmann, Pfalz	€ 32,00
<b>Escherndorfer Lump Silvaner 2016</b> Horst Sauer, Franken	€ 36,00
<b>Sehnsucht Silvaner 2015</b> Horst Sauer, Franken	€ 69,00
<b>Cuvée Sau Geil 2016</b> Müller Thurgau, Bacchus und Scheurebe Horst Sauer, Franken	€ 32,00
<b>Twentysix QW 2015</b> Scheurebe, Riesling, Traminer, Silvaner Bickel- Stumpf, Franken	€ 29,00
<b>Weißer Burgunder &amp; Chardonnay QW 2016</b> Johnner, Baden	€ 48,00
<b>Grauburgunder, QW 2016</b> Aufricht, Baden	€ 34,00
<b>Meersburger Sangerhalde QW 2016</b> Sauvignon Blanc, Aufricht, Baden	€ 40,00

### Österreich

<b>Grüner Veltliner „Berg Vogelsang“ 2016</b> Bründlmayer, Kamptal	€ 41,00
<b>Grüner Veltliner „Fass 4“ QW 2016</b> Bernhard Ott, Wagram, Kamptal	€ 41,00
<b>Gemischter Satz QW 2016</b> Bernhard Ott, Wagram, Kamptal	€ 39,00
<b>Steirische Klassik QW 2015</b> Sauvignon blanc, Tement, Südsteiermark	€ 42,00
<b>Rotgipfler „Anninger“ BIO QW 2013</b> Stadelmann, Traiskirchen, Thermenregion	€ 40,00
<b>Zierfandler „Anninger“ BIO QW 2013</b> Stadelmann, Traiskirchen, Thermenregion	€ 40,00

Herbst/ Winter 2017/2018

## Frankreich

<i>Petit Bourgeois Sauvignon Blanc 2015</i>		€ 32,00
<i>Domaine Henry Bourgeois, Loire</i>		
<i>Sancerre Grand Reserve 2016</i>		€ 55,00
<i>Domaine Bourgeois, Chavignol</i>		
	0,375 l	€ 32,00
<i>Côte du Rhône Blanc Reserve 2015</i>		€ 36,00
<i>Perrin, Rhône</i>		
<i>Sant-Veran „Le Pavillon“ 2011</i>		€ 47,00
<i>Chardonnay, Premier Cru A.O.C, Domaine Regnard, Burgund</i>		
<i>Chablis Premier Cru 2015</i>		€ 55,00
<i>Chardonnay, Domaine Geoffroy, Burgund</i>		
<i>Pouilly Fuissé, AOC, 2013</i>		€ 47,00
<i>Chardonnay, Louis Latour, Cote D Or, Burgund</i>		

## Italien

<i>Chardonnay DOC, 2015</i>		€ 34,00
<i>Alois Lageder, Südtirol</i>		
<i>Chardonnay „Löwengang“ 2015</i>	0,375 l	€ 38,00
<i>Alois Lageder, Südtirol</i>		
<i>Gavi del Comune di Gavi DOCG 2015</i>		€ 32,00
<i>Cortese, Tacchino, Piemont</i>		
<i>Lugana Collo Lungo DOC 2015</i>		€ 29,00
<i>Trebbiano, Visconti, Lombardei</i>		
<i>La Tunella DOC 2015</i>		€ 30,00
<i>Sauvignon blanc, Premariacco, Friaul</i>		
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC 2013</i>		€ 34,00
<i>Ciu Ciu, Marken</i>		



## Roséwein

<i>Berta Rose Chiaretto 2016</i>	€ 32,00
<i>Azienda Agricola Bertani, Verona, Italien</i>	
<i>Zweigelt &amp; Pinot Noir Rose 2016</i>	€ 34,00
<i>Fred Loimer, Langenlois, Kamptal</i>	
<i>Sau Geil Rose QW 2016</i>	€ 39,00
<i>Horst Sauer, Franken</i>	

## Rotweine 0,75l

### Deutschland

<i>&gt;&gt;Sophia&lt;&lt;, QW 2014</i>	€ 34,00
<i>Spätburgunder, Aufricht, Baden</i>	
<i>Mano Negra QW 2014</i>	€ 43,00
<i>Cabernet Sauvignon und Blaufränkisch</i>	
<i>Philipp Kuhn, Pfalz</i>	

### Österreich

<i>Blauer Zweigelt QW 2012</i>	€ 36,00
<i>Winkler-Hermaden, Steiermark</i>	
<i>Blaufränkisch vom Lehm QW 2015</i>	€ 43,00
<i>Albert Gesellmann, Deutschkreutz</i>	
<i>Frauenkirchner Haideboden QW 2012</i>	€ 57,00
<i>Blauer Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon</i>	
<i>Umathum, Burgenland</i>	
	0,375 l € 36,00

### Italien

<i>Le Volte, IGT, 2015</i>	€ 50,00
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	
<i>Tenuta Dell'Ornellaia, Toscana</i>	
<i>Pian di Remole IGT 2015</i>	€ 27,00
<i>Sangiovese</i>	
<i>Frescobaldi, Toscana</i>	

<b>Chianti Classico Savignola Paolina DOCG 2012</b> 85% Sangiovese, 15% Colorino und Malvasia nera Ludovica Fabri, Toskana	€ 41,00
<b>Rosso di Montalcino DOC 2014</b> Azienda Agricola la Pieve, Toskana	€ 55,00
<b>Brunello di Montalcino DOCG 2010</b> Castiglione del Bosco, Toskana	€ 78,00
<b>Il Baccalé, DOC, 2014</b> Pinot Nero, Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera Braidà, Piemont	€ 41,00
<b>Campofiorin "Der kleine Amarone" IGT 2012</b> Masi, Rosso del Veronese, doppelt fermentierter Ripasso	€ 42,00
<b>Langhe Nebbiolo DOC 2012</b> Socré Società, Piemont	€ 47,00
<b>Barbera Asti Superiori, „Passum“ DOC 2009</b> Cascina Castlet, Piemont	€ 51,00
<b>Merlot Riserva DOC 2013</b> Alois Lageder, Südtirol	€ 50,00

## Frankreich

<b>Château le Bourdieu 2012</b> AOC, Médoc G. Bailly, Propriétaire	€ 47,00
<b>Château Puy-Blanquet Grand Cru 2007</b> Saint Emilion	€ 62,00
<b>2011 0,375l</b>	€ 38,00
<b>Côtes du Rhône Rouge 2014</b> AOC, Selection de la Famille, Perrin, Rhône	€ 36,00
<b>Bourgogne Pinot Noir 2015</b> ABC, Jean Javillier & Fils, Burgund	€ 50,00

## Spanien

<b>Vinya Palau Merlot 2007</b> <i>Jean Leon, Do Penedes</i>	€ 51,00
<b>Rioja „Reserva“ 2009</b> <i>Sierra Cantabria</i>	€ 47,00
<b>Pesquera Crianza 2013</b> <i>Alejandro Fernandez, Pesquera</i>	€ 62,00

## Übersee

<b>Puro Malbec 2015</b> <i>Dieter Meier, Puro, Argentinien</i>	€ 36,00
<b>Koonunga Hill 2014</b> <i>Shiraz, Cabernet Sauvignon, Penfolds Koonunga Hill, Australien</i>	€ 37,00
<b>Pinot Noir Arboleda 2011</b> <i>D.O. Valle de Aconcagua Chile</i>	€ 47,00
<b>Cabernet Sauvignon 2010</b> <i>Thelema, Stellenbosch Südafrika</i>	€ 60,00

## Dessertwein

<b>Cuvee Beerenauslese 2014</b> <i>Welschriesling, Chardonnay Weinlaubenhof Kracher, Neusiedlersee</i>	0,375l	€ 39,00
<b>Sauternes, AOC, 1999</b> <i>Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle Chateau Saint-Amand, Bordeaux, Frankreich</i>	0,375l	€ 36,00

*Für mitgebrachte Weine erheben wir ein Korkgeld pro 0,75 l Flasche von 16,50 €,  
bei Schaumwein pro 0,75 l Flasche 24,00 €.*

*Herbst/Winter 2017/2018*