

## *Feste Feiern in der Goldenen Gans*

*An der alten Pasinger Dorfstraße liegt das 300 Jahre alte Bauernhaus „Süßgut“, das 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 dem außergewöhnlichen Wand- und Deckenvertäfelungen.*

*Die Behaglichkeit und Gemütlichkeit vergangener Zeiten laden Sie zum verweilen ein. Zu jeder Jahreszeit machen wir Ihre Feier zu einem besonderen Erlebnis.*

*Für Ihre Feste, Hochzeiten, Geburtstage, Tagungen und sonstigen Feierlichkeiten suchen Sie sich eine unserer kleinen oder großen Stuben aus.*

*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 die Menüabsprache und geben uns 4 Tage vor Ihrer Veranstaltung die verbindliche Personenzahl bekannt.*

*Beachten Sie bitte bei Ihrer Menüauswahl, dass nur ein einheitliches Menü serviert werden kann. ( mit 2 Hauptgängen zur Wahl )*

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

*Goldene Gans  
Planeggerstraße 31  
81241 München  
Telefon: 089 / 837033  
Telefax: 089 / 837034  
kontakt@goldenegans.net  
www.schlossschaenke-blutenburg.de*

*Frühling/Sommer 2017*

## Wissenswertes zum Haus

### 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)

### 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 10.03.2017

Mit Erscheinen dieser Karte verlieren alle anderen ihre Gültigkeit.

Änderungen vorbehalten

## Unsere Aperitifs

### **Hugo**

Spumante, frische Minze, Holunderblütensirup, Eis 0,2l € 6,80

### **Sprizz**

Spumante, Aperol, Soda, Eis 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

### **Fragoli**

Walderdbeerlikör mit Spumante aufgegossen 0,1l € 5,90

### **Glas Champagner Henriot Blanc de Blanc**

0,1l € 13,50

### **Glas Prosecco**

0,1l € 5,90

### **Campari**

Soda oder Orange 4cl € 5,80

### **Sherry**

dry oder medium 5cl € 4,80

### **Taylor's Late Bottled Vintage Port 2011**

5cl € 8,90

## **ALKOHOLFREI**

### **Vitaminscocktail**

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

### **San Bitter**

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

## Für den 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

- Oliven und Grissini pro Person

€ 1,50

## Kalte und warme Vorspeisen

### **Feldsalat**

mit gebratenen Egerlingen, Parmakrusteln,  
Apfelspalten und Croûtons

€ 10,80

### **Gebratene Riesengarnelen**

mit Melonenchutney

€ 13,90

### **Ziegenkäse im Speckmantel**

auf Blattsalaten

€ 11,50

### **Gurkennudeln**

mit gebratenem Saibling und Meerrettich-Espuma

€ 12,90

### **Wildkräutersalat**

mit Langostinos und Jacobsmuschel, getrockneten Tomaten  
und Tomatendressing

€ 13,90

### **Carpaccio von der Rinderleende**

mit Ruccola und Parmesanchip

€ 13,90

### **Gebratene ausgelöste Wachtel**

auf Feldsalat mit Steinpilzen

€ 13,90

### **Gemüse-Antipasti**

mit Couscoussalat und Chiliöl

€ 11,90

## Suppen

<b>Pasinger Festtagssuppe</b> mit Butternockerl, Gemüserauten, Brätstrudel und kleinem Leberockerl	€ 5,00
<b>Rinderconsommé</b> mit getrüffelten Grießnockerl	€ 5,50
<b>Klare Tomatensuppe</b> mit Ricotta- Basilikumnocken	€ 5,90
<b>Bouillabaisse</b> mit Knoblauchcroûtons	€ 13,50
<b>Kerbelschaumsuppe</b> mit Lachsnocken	€ 5,90

## Zwischengang

<b>Steinbutt</b> auf Tintenfisch-Kartoffelpüree	€ 16,50
<b>Riesengarnelen</b> auf Basilikumrisotto mit Tomatenbutter	€ 13,90
<b>Gebratene Jacobsmuscheln</b> mit gebratenem Gemüse und Curry-Ingwerbutter	€ 15,50

## Sorbets

Zitrone, Mango, grüner Apfel, Birne, Ananas-Salbei	€ 3,00
mit Prosecco aufgegossen	€ 6,00

## *Fleischgerichte*

<i>Medaillon von Schwein und Rind</i> auf Cognac-Pfefferrahmsauce mit Gemüse und Rösti	€ 22,90
<i>Rinderfilet mit Parmesankruste</i> mit Balsamico-Schalottensauce, Bohnen und Kartoffelgratin	€ 27,50
<i>Geschmorte Kalbsschulter</i> mit buntem Gemüse und Serviettenknödel	€ 17,90
<i>Kalbsmedaillon mit Morchelsauce</i> Gemüsebouquet und feinen Nudeln	€ 27,50
<i>Rosa gebratener Lammrücken</i> auf Ratatouille mit Kartoffelgratin	€ 25,90
<i>Rosa gebratener Reh Rücken und geschmorte Rehschulter</i> mit Kohlrabi und Walnussspätzle	€ 28,80
<i>Rehnüsschen rosa gebraten</i> mit Lavendelsauce, Wirsing, Schwammerl und Fingernudeln	€ 22,90
<i>Halbe ausgelöste bayerische, knusprige Bauernente</i> mit Apfelspalten, Blaukraut und Kartoffelknödel	€ 19,80
<i>Gebratene Barberie - Entenbrust</i> mit Spitzkraut, Steinpilz- Balsamicosauce und Pommes Macaire	€ 21,50
<i>Maishähnchenbrust</i> auf grünem Spargelrisotto	€ 19,50

## Fischgerichte

### *Lachsmedaillon*

*auf Spinat-Kartoffelpüree mit Sauerampfersauce* € 19,80

### *Steinbutt mit Olivenkruste*

*auf Blattspinat mit Tomatenbutter und Rosmarinkartoffeln* € 25,90

### *Gebratene Saiblingsfilets*

*auf Graupen - Gemüserisotto* € 19,80

### *Seezungenfilets*

*mit grünem Spargel, Zitronenbutter und Kartoffeln* € 27,50

## Vegetarische Gerichte

### *Hausgemachte Ravioli mit Spargelfüllung*

*auf Morchelsauce* € 16,90

### *Kartoffelmaultaschen*

*mit Oliven und Schafskäse gefüllt auf frischem Blattspinat* € 16,90

## Desserts

### *Schokokugel*

*mit marinierten Erdbeeren, Mascarponeeis und Eierlikör-Espuma* € 9,50

### *Schokoladen- Himbeertarte*

*mit Früchten und Joghurteis* € 8,50

<i><b>Maracujaparfait</b></i> <i>mit Tatar von exotischen Früchten</i>	€ 8,50
<i><b>Buttermilchmousse</b></i> <i>mit frischen Erdbeeren</i>	€ 7,50
<i><b>Limonen Panna Cotta</b></i> <i>mit frischen Himbeeren</i>	€ 7,50
<i><b>In der Mandelkruste gebackene Apfelkücherl</b></i> <i>mit Vanillesauce und Walnusseis</i>	€ 7,50
<i><b>SchwarzwälderKirsch-Eistorte</b></i>	€ 8,50
<i><b>Crème Brûlée</b></i> <i>mit marinierten Beeren und Himbeersorbet</i>	€ 8,50
<i><b>Bayrisch Creme</b></i> <i>mit Bourbon-Vanille und Himbeermark</i>	€ 7,50
<i><b>Dessertvariation „Goldene Gans“</b></i> <i>Das Beste aus unserer Zuckerküche</i>	€ 9,80

**Eiskuppel aus marmoriertem Schokoladenparfait im Baisermantel**

*mit Feuerwerk, Roter Grütze  
und Apfel-Mandelkücherl  
pro Person € 9,50*

**Dessertbuffet „Goldene Gans“**

*Eiskuppel aus marmoriertem Schokoladenparfait im Baisermantel  
gebackene Apfelkücherl  
Buttermilchmousse  
Schokoladen-Himbeertarte  
Crème Brûlée  
Limonen Panna Cotta mit Himbeeren  
Salat von verschiedenen frischen Früchten  
Käsevariation mit Trauben und Nüssen  
pro Person € 12,50*



*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-Kirschi*

*Erdbeerkuchen*  
*Himbeerkuchen*  
*Gemischte Obstkuchen* je Stück € 4,90

<i>Schwarzwälder Kirschtorte</i>	<i>Spanische Vanilletorte</i>		
<i>Käsesahnetorte</i>	<i>Orangen-Trüffeltorte</i>		
<i>Eierlikörtorte</i>	<i>Florentiner Nusstorte</i>		
<i>Erdbeer-Sahnetorte</i>	<i>Preiselbeersahnetorte</i>		
<i>Schokosahnetorte</i>	<i>Prinzregententorte</i>		
<i>Sachertorte</i>	<i>Herrentorte</i>	je Stück	€ 4,90

*Tauf-, Hochzeits- und Geburtstagstorten mit*  
*Motiv ab 16 Personen* Preis auf Anfrage

*Pasinger Festtagsessen*

*Ziegenkäse im Speckmantel  
auf Blattsalat*

\*\*\*

*Gebratenes Saiblingsfilet  
auf Gerstenrisotto*

\*\*\*

*Rehniüsschen rosa gebraten  
auf Lavendelsauce mit Wirsing,  
Schwammerl und Fingernudeln*

\*\*\*

*Creme Brûlée  
mit marinierten Beeren und Himbeersorbet*

€ 54,00

### Pasinger Marktweiberessen

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

\*\*\*

*Medaillon von Schwein und Rind  
auf Cognac-Pfeffersauce  
mit buntem Gemüse und Rösti*

\*\*\*

*Buttermilchmousse  
mit frischen Erdbeeren*

€ 41,00

### Klosterschwesteressen

*Gebratene ausgelöste Wachtel  
auf Feldsalat*

\*\*\*

*Kerbelschaumsuppe  
mit Lachsklösschen*

\*\*\*

*Medaillon vom Kalbsrücken  
mit Morchelsauce, buntem Gemüse  
und feinen Nudeln*

\*\*\*

*Limonen Panna Cotta  
mit frischen Himbeeren*

€ 53,00

## Menü Goldene Gans

*Wildkräutersalat mit getrockneten Tomaten,  
Langostinos und Jacobsmuschel  
und Tomatendressing*

\*\*\*

*Steinbutt  
auf Tintenfisch-Kartoffelpüree*

\*\*\*

*Rinderfilet mit Parmesankruste  
auf Schalottensauce mit  
Bohnen und Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Schokokugel  
mit marinierten Erdbeeren, Mascarponeeis  
und Eierlikör-Espuma*

*Die Pauschale beinhaltet:  
das Menü*

*alle alkoholfreien Getränke und alle Biersorten*

*Aperitif: Sprizz, Vino Spumante mit Fruchtmark, Vitamincocktail*

*Weine: Weissburgunder von Winning, Aquilae Cabernet Sauvignon*

*Zeitraumen: 18.00 bis 23.00 Uhr*

*p. P. 99,00 €*

## Buffet Goldene Gans

*Brotkorb*

*Frischkäseterrine im Räucherlachsmandel*

*Vitello Tonnato*

*Pulposalat*

*Parmaschinken mit Melone*

*Caprese*

*Antipasti di Verdure*

*Gurkennudeln mit Saibling*

*ingelegte Riesengarnelen*

*ingelegte Artischocken und Oliven*

*verschiedene Blattsalate mit Dressing*

*Rehnüsschen in Lavendeljus*

*Medaillon von Rind und Schwein in Cognac - Pfefferrahmsauce*

*Maishähnchenbrust auf grünem Spargelrisotto*

*Lachs und Scampi mit Krebschaumsauce*

*Basilikum-Ricottanocken auf Tomatenragoût*

*Gnocchi*

*kleine Rösti*

*kleine Kartoffeln*

*Blattspinat*

*buntes Marktgemüse*

*Eiskuppel aus marmoriertem Schokoladenparfait*

*Limonen Panna Cotta mit Himbeeren*

*Crème Brûlée*

*Schokoladen-Himbeertarte*

*Buttermilchmousse*

*Salat von frischen Früchten*

*Käsevariation mit Trauben und Nüssen*

€ 55,00

## 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>Taittinger, Brut Réserve</i> <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i> <i>Taittinger, Reims, Frankreich</i>	€ 88,00
<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 2015</i> <i>Rheingau</i>	€ 41,00
<i>Riesling QW 2015</i> <i>Dr. Loosen, Mosel</i>	€ 30,00
<i>Kaseler Nieschen Riesling Großes Gewächs 2013</i> <i>Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel</i>	€ 69,00
<i>Wiltinger Braunfels QW 2014</i> <i>Riesling, van Volxem, Mosel-Saar-Ruwer</i>	€ 48,00

<i>Weißburgunder QW 2015</i> <i>von Winning, Pfalz</i>	€ 29,00
<i>Grauburgunder QW 2015</i> <i>Christmann, Pfalz</i>	€ 32,00
<i>Escherndorfer Lump Silvaner 2015</i> <i>Horst Sauer, Franken</i>	€ 36,00
<i>Sehnsucht Silvaner 2015</i> <i>Horst Sauer, Franken</i>	€ 69,00
<i>Cuvée Sau Geil 2015</i> <i>Müller Thurgau, Bacchus und Scheurebe</i> <i>Horst Sauer, Franken</i>	€ 32,00
<i>Twentysix QW 2014</i> <i>Scheurebe, Riesling, Traminer, Silvaner</i> <i>Bickel- Stumpf, Franken</i>	€ 29,00
<i>Weißer Burgunder &amp; Chardonnay QW 2015</i> <i>Johner, Baden</i>	€ 48,00
<i>Grauburgunder, QW 2015</i> <i>Aufricht, Baden</i>	€ 34,00
<i>Meersburger Sangerhalde QW 2014</i> <i>Sauvignon Blanc, Aufricht, Baden</i>	€ 40,00
<b><u>sterreich</u></b>	
<i>Gruner Veltliner „Berg Vogelsang“ 2015</i> <i>Brundlmayer, Kamptal</i>	€ 41,00
<i>Gruner Veltliner „Fass 4“ QW 2016</i> <i>Bernhard Ott, Wagram, Kamptal</i>	€ 41,00
<i>Gemischter Satz QW 2016</i> <i>Bernhard Ott, Wagram, Kamptal</i>	€ 39,00
<i>Steirische Klassik QW 2015</i> <i>Sauvignon blanc, Tement, Sudsteiermark</i>	€ 42,00
<i>Rotgipfler „Anninger“ BIO QW 2013</i> <i>Stadelmann, Traiskirchen, Thermenregion</i>	€ 40,00
<i>Zierfandler „Anninger“ BIO QW 2013</i> <i>Stadelmann, Traiskirchen, Thermenregion</i>	€ 40,00

## Frankreich

<i>Petit Bourgeois Sauvignon Blanc 2015</i>		€ 32,00
<i>Domaine Henry Bourgeois, Loire</i>		
<i>Sancerre Grand Reserve 2015</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 di Gavi Cá da Bosio, DOCG, 2015</i>		€ 32,00
<i>Cortese, WG Terre da Vino, Piemont</i>		
<i>Lugana Collo Lungo DOC 2015</i>		€ 29,00
<i>Trebbiano, WG Visconti, Lombardei</i>		
<i>La Tunella DOC 2015</i>		€ 30,00
<i>Sauvignon blanc, WG Premariacco, Friaul</i>		
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC 2013</i>		€ 34,00
<i>Ciu Ciu, Marken</i>		

## Roséwein

<i>Chiaretto Valtenesi 2014</i>	€ 29,00
<i>Azienda Agricola Pasini, Raffa del Garda, Italien</i>	
<i>Zweigelt &amp; Pinot Noir Rose BIO 2015</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>Blafränkisch Hochacker QW 2014</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, 2014</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 2010</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

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

## Übersee

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

## Dessertwein

<i>Curvee Beerenauslese 2011</i> <i>Welschriesling, Chardonnay</i> <i>Weinlaubenhof Kracher, Neusiedlersee</i>	0,375l	€ 39,00
<i>Sauternes, AOC, 1999</i> <i>Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle</i> <i>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 €*