



# Klosterhof Knechtsteden

Nur während der Küchenöffnungszeiten von 11.30 - 14 Uhr & 18 - 22 Uhr

## Monatskarte März

### Herzhaftes aus der Klosterhofküche

- 771 **Klosterhof Fladenbrot mit Guacamole**  
halbes Fladenbrot mit fruchtiger Guacamole € 4,90
- 772 **Spinatcremesuppe**  
mit Knoblauch-Croutons und Klosterhof Fladenbrot klein/groß € 3,90/5,90
- 773 **Flammkuchen „griechischer Art“**  
mit Trockentomaten, schwarzen Oliven,  
rote Zwiebeln und Feta Käse € 9,60

### Feines aus der Klosterhofküche

- 774 **Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry**  
pikant Würzig mit buntem Gemüse und Hülsenfrüchte € 11,90
- 775 **gebratenes Seehechtfilets**  
auf Pfannen-Gemüse „Provence“ · dazu Reis € 16,90
- 776 **Tafelspitz mit Sahne-Meerrettichsoße**  
mit Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln € 16,70



# Klosterhof Knechtsteden

## Vorweg und für den kleinen Hunger

214	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Lachsstreifen und Klosterhof-Fladenbrot <small>5; D; E; F; I</small>	€ 5,70
2140	<b>Als Vorspeise</b> <small>5; D; E; F; I</small>	€ 3,50
215	<b>Tomatensuppe</b> mit Sahnehaube und Klosterhof-Fladenbrot <small>5; D; E; F; I; G</small>	€ 5,80
2150	<b>Als Vorspeise</b> <small>5; D; E; F; I; G</small>	€ 3,60
216	<b>Gulaschsuppe</b> mit Klosterhof-Fladenbrot <small>5; E; F; I</small>	€ 6,20
21600	<b>Als Vorspeise</b> <small>5; E; F; I</small>	€ 3,90
	<b>Klosterhof-Fladenbrot</b>	
188	ein <b>halbes</b> Fladenbrot mit Quark und Zitronenbutter	€ 4,40
189	ein <b>ganzes</b> Fladenbrot mit Quark und Zitronenbutter <small>5; D; F; I</small>	€ 6,80
190	<b>„Halver Hahn“</b> mittelalter Gouda mit Klosterhof-Fladenbrot, Butter, Senf und Salatgarnitur <small>1; 5; D; F; G; I; L</small>	€ 6,80
815	<b>Klosterhof „Brotzeiteller“</b> Wildschinken, Kappeswosch, Flönzscheiben und „Halver Hahn“, dazu das Klosterhof-Fladenbrot, weitere Brotsorten und Butter <small>1; 2; 5; 8; A; D; E; F; G; I; L; M</small>	€ 10,70
2610	<b>Kleiner Salatteller „Natur“</b> mit gebratenen Champignons und einem Dressing Ihrer Wahl aus unserem Dressingsortiment* <small>5; F; I</small>	€ 7,20
2680	<b>Kleiner Salatteller „Klosterhof“</b> gemischter, bunter Salat der Saison mit gebratenen Putenstreifen und Champignons, dazu ein Dressing Ihrer Wahl aus unserem Dressingsortiment* <small>5; F; I</small>	€ 8,30



# Klosterhof Knechtsteden

## Pfannenschnitzel

- 820 **Schweineschnitzel „Wiener Art“**  
mit Pommes Frites & Salatgarnitur\* € 13,90  
E; I
- 821 **Schweineschnitzel „Jäger Art“**  
mit Pommes Frites, Champignonsauce  
& Salatgarnitur\* € 15,40  
D; E; I
- 822 **Schweineschnitzel „Zwiebel-Paprika-Rahm“**  
mit Pommes Frites, Zwiebel-Paprika-Rahmsauce  
& Salatgarnitur\* € 15,40  
D; E; I

## Klassisches aus der Klosterhofküche

- 221 **Dicke Bohnen** € 10,90  
mit gebratenem Bauchspeck & Salzkartoffeln  
5; D; E; I; L
- 823 **Rheinischer Sauerbraten** € 16,20  
mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl  
1; 2; 5; E; G; I; L
- 234 **Klosterhof-Pfanne - 3 Schweinelendchen** € 17,90  
mit Bratenjus, Bratkartoffeln und Pfannengemüse  
K
- 222 **Knechtstedener Senfrostbraten**  
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln\*  
**WDR** (unser Klassiker, bekannt aus der WDR-Lokalzeit –  
Rezept und TV-Video auf [www.klosterhof-knechtsteden.de](http://www.klosterhof-knechtsteden.de)) € 23,90  
2; E; I; L
- 818 **Ochsenjetzen** € 16,60  
marinierte, gebratene Rinderstreifen  
mit Pommes Frites und Salat\*  
2; A; D; G; L
- 237 **Penne "à la Klosterhof"** € 14,50  
mit gebratenen Putenstreifen, Cherrytomaten  
und Lauchzwiebeln in Weißwein-Kräuterrahm  
A; D; E; I; K



# Klosterhof Knechtsteden

## Aus Meer und See

254	<b>Lachssteak</b> in Zitronenkräutersauce mit Reis und Salat <sup>3</sup> <small>B; D; E; I; K</small>	€ 15,30
216	<b>Zanderfilet</b> mit Rahm-Spinat und Salzkartoffeln <small>B; D; E; I</small>	€ 16,80
274	<b>Penne "à la Chef"</b> mit Lachswürfeln in Sahnesauce <small>A; B; D; E; I; K</small>	€ 13,50

## Flammkuchen & Vegetarisches

767	<b>Flammkuchen „klassisch“</b> mit Crème fraîche, Schinkenstreifen & Lauchzwiebeln <small>2; 5; D; I</small>	€ 8,50
768	<b>Flammkuchen „Florentiner“</b> mit Crème fraîche, Spinat, Schafskäse & Tomate <small>D; I</small>	€ 8,80
240	<b>Gemüsestrudel „hollandaise“</b> Strudelteig gefüllt mit buntem Gemüse, dazu eine leicht pikante Sauce hollandaise <small>1; 2; A; D; E; H; I; K; M</small>	€ 10,50
241	<b>Gemüsestrudel „Provence“</b> Strudelteig gefüllt mit buntem Gemüse, dazu eine Tomaten-Pesto-Sauce <small>1; 5; A; D; E; F; G; H; I; K; M</small>	€ 10,50



# Klosterhof Knechtsteden

## **Steaks** serviert mit Kräuterbutter / Beilagenauswahl unten!

330	<b>Putensteak</b> lecker und leicht		€	10,60
332/335	<b>Argentinisches Hüftsteak</b> aus dem Herzstück der Rinderhüfte - kernig und kräftig	200 Gramm 300 Gramm	€	12,50 18,60
334/336	<b>Argentinisches Rumpsteak</b> - herzhaft im Geschmack	200 Gramm 300 Gramm	€	17,50 23,60

## **Beilagen**

602	Ofenkartoffel	€	3,60	609	Kartoffelklöße <sup>1; 2; 5</sup>	€	4,50
600	Pommes Frites	€	3,60	610	Buntes Gemüse <sup>D; E</sup>	€	3,60
601	Bratkartoffeln	€	4,50	605	Penne <sup>A; I</sup>	€	3,60
604	Salzkartoffeln	€	3,60				

264	<b>Kleiner gemischter Salat*</b> Dressingauswahl: Essig - Öl, Himbeer-, Joghurt-Kräuter	€	4,90
-----	--	---	------

## **Saucen**

612	Sauce hollandaise <sup>A; D; E; I</sup>	€	2,50	615	Sauce béarnaise <sup>A; D; E; I</sup>	€	2,50
614	Pfefferrahmsauce <sup>D; E; I</sup>	€	2,50	617	Kräuterquark <sup>D</sup>	€	1,60
616	Whisky-Rahmsauce <sup>1; D; E; I</sup>	€	2,50				



# Klosterhof Knechtsteden



## Salate frisch vom Feld

- 261 **Großer Salatteller „Natur“**  
mit gebratenen Champignons,  
dazu ein Dressing Ihrer Wahl aus  
unserem Dressingsortiment\* € 11,20
- 268 **Großer Salatteller „Klosterhof“**  
gemischter, bunter Salat der Saison mit gebratenen  
Putenstreifen und Champignons, dazu ein Dressing Ihrer  
Wahl aus unserem Dressingsortiment\* € 12,40
- 266 **Großer Salat „Ochsenfetzen“**  
gemischter, bunter Salat der Saison mit marinierten,  
gebratenen Rinderstreifen, dazu ein Dressing Ihrer Wahl  
aus unserem Dressingsortiment\* € 12,90
- 262 **Großer Salatteller „Putenbrust“**  
gemischter, bunter Salat der Saison mit Früchten und  
gebratenen Putenstreifen, dazu ein Dressing Ihrer Wahl  
aus unserem Dressingsortiment\* € 12,40
- 264 **Kleiner gemischter Salatteller\***  
mit Dressing aus unserem Dressingsortiment (siehe unten) € 4,90

### **\*Dressings:**

Essig und Öl, Himbeer-, oder Joghurt-Kräuter-Dressing

G; L

G

D; G

Zu den Salaten reichen wir unser Klosterhof-Fladenbrot (außer zu 264).

S; I; F



# Klosterhof Knechtsteden

## Unsere Kinderkarte

Preise nur für Kinder!



- |       |   |  |        |
|-------|---|--|--------|
| 11284 | <b>Räuberteller</b><br>zum Räubern bei den Großen   |  | € 0,00 |
| 281   | <b>Max &amp; Moritz</b><br>Nudeln mit Tomatensauce<br><small>1; 5; A; E; I; G</small>   |  | € 5,40 |
|       | <b>Kinder-Pfannkuchen</b><br><small>A; D; I</small>   |  |        |
| 2840  | mit Puderzucker   |  | € 4,20 |
| 283   | <b>Batman</b><br>kleines Schnitzel, Pommes Frites,<br>Ketchup und Mayonnaise<br><small>1; A; E; G; I; L</small>                                 |  | € 5,80 |
| 279   | <b>Moby Dick</b><br>5 Fischstäbchen mit Pommes Frites,<br>Ketchup und Mayonnaise<br><small>1; A; B; G; I; L</small>                             |  | € 5,80 |
| 282   | <b>Chicken spezial</b><br>5 Hähnchennuggets, Pommes Frites,<br>Ketchup und Mayonnaise<br><small>1; 4; A; E; G; I; L</small>                     |  | € 5,80 |
| 280   | <b>Kleiner Mönch</b><br>5 Nürnberger Rostbratwürstchen, Pommes Frites,<br>Ketchup und Mayonnaise<br><small>1; 2; 4; A; D; E; G; I; L; M</small> |  | € 5,80 |



**Für unsere kleinen Gäste gibt es tolle Malbücher - natürlich kostenlos. Fragen Sie uns!**



# Klosterhof Knechtsteden

## **Pfannkuchen**

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 733 | <b>Apfel</b><br>mit Apfelspalten und Puderzucker<br><small>A; D; I</small>                      | € 8,20 |
| 761 | <b>Rustikal</b><br>mit Schinkenspeckwürfeln und Käse überbacken<br><small>1; 2; A; D; I</small> | € 8,80 |

## **Desserts zum krönenden Abschluss**

- |      |  |        |
|------|--|--------|
| 292  | <b>Rote Grütze</b><br>mit Vanilleeis<br><small>D</small>   | € 5,30 |
| 295  | <b>Gebackene Apfelinge</b><br>mit Vanilleeis und Vanillesauce<br><small>10; D; I</small>                             | € 6,20 |
| 2940 | <b>Warmes Schokoladentörtchen</b><br>mit Kirschen und Vanilleeis<br><small>1; 10; A; D; I</small>                    | € 6,90 |
| 2941 | <b>Kleiner Dessertpfannkuchen</b><br>mit Schokoladen- und Erdbeereis mit Früchten garniert<br><small>A; D; I</small> | € 7,20 |

Alle Bezeichnungen der Inhaltsstoffe und Allergene können Sie ab sofort bei unserem Servicepersonal anfordern oder an der Theke einsehen

**Für Senioren bieten wir nach Möglichkeit gern auch kleinere Portionen an. Sprechen Sie uns an!**

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.





# Klosterhof Knechtsteden

## Bier

1	<b>Knechtstedener Schwarze</b>	0,4l	€ 3,60
1010	<b>Knechtstedener Kellerbier, naturtrüb</b>	04l	€ 3,60
223	<b>Früh Kölsch</b>	0,3l	€ 2,70
80	<b>Früh Kölsch, alkoholfrei</b>	0,33l	€ 3,00
3	<b>Bolten Alt</b>	0,3l	€ 2,70
4	<b>Bitburger Pils</b>	0,3l	€ 2,70
8	<b>Bitburger, alkoholfrei</b>	0,33l	€ 3,00
5	<b>Budweiser Pils</b>	0,3l	€ 3,00
6	<b>Erdinger-Weizenbier</b> 800 <b>Erdinger, alkoholfrei</b>	0,5l	€ 4,80
7	<b>Malzbier, Vitamalz</b>	0,3l	€ 2,50
301	<b>Biermix-Getränke (Radler, Alster, Schuss etc.)</b>	0,3l	€ 2,70
3000	<b>Kölle, Kölsch-Lemon</b>	0,3l	€ 2,70
224	<b>Pioneer-Bier, glutenfrei</b>	0,33l	€ 3,90



## Alkoholfreie Getränke und Softdrinks

9	<b>Coca-Cola</b> 2,13 10 <b>Coca light</b> 2/8,13 1011 <b>Coca Zero</b> 13 2/8	0,3l	€ 2,50
11	<b>Fanta</b> 1 12 <b>Sprite</b> 308 <b>Spezi</b> 1	0,3l	€ 2,50
172/173	<b>Bitburger Fassbrause, Rhabarber o. Waldmeister</b> 1,1/6,2/8	0,33l	€ 2,80
170	<b>Früh Sport, Zitrone</b> 1,2/8	0,33l	€ 2,80
3100	<b>Bionade, Holunder</b>	0,33l	€ 2,80
13	<b>Mineralwasser, Gerolsteiner</b>	0,25l	€ 2,30
14	<b>Mineralwasser, Gerolsteiner</b>	0,75l	€ 5,50
16	<b>Orangensaft</b> G.	0,2l	€ 2,30
17	<b>Apfelsaft</b> G.	0,2l	€ 2,30
18	<b>Traubensaft, rot</b> G.	0,2l	€ 2,30
19	<b>Saurer Kirschnectar</b> G.	0,2l	€ 2,30
1800	<b>Johannisbeersaft</b> G.	0,2l	€ 2,30
20	<b>Rhabarbersaft</b> G.	0,2l	€ 2,30
180	<b>Maracuja Saft</b> G.	0,2l	€ 2,30
21	<b>Schweppes Bitter Lemon</b> 14	0,2l	€ 2,60
22	<b>Schweppes Tonic Water</b> 14	0,2l	€ 2,60
23	<b>Schweppes Ginger-Ale</b> 14	0,2l	€ 2,60
97	<b>Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne</b> 13,10.		€ 3,20
288	<b>Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne</b> H./D./K./Z.		€ 3,20



2=mit Konservierungsstoff Benzoesäure (E 210), 8=mit künstlichem Süßstoff Saccharin, Cyclamat, 1=mit Beta-Carotin gefärbt, 14=Chininhaltig, 13=Koffeinhaltig, D.=Milch, G.=Schwefeldioxid β Sulphite, H.=Erdnüsse, I. Glutenhaltiges Getreide



# Klosterhof Knechtsteden

## Warme Getränke

24	<b>Kaffee, Tasse</b>	€	2,00
25	<b>Kaffee, Kännchen</b>	€	3,40
26	<b>Espresso</b>	€	2,00
27	<b>Cappuccino <sub>D</sub></b>	€	2,90
66	<b>Cappuccino-Schoko <sub>D</sub></b>	€	2,80
64	<b>Caffé Latte Macchiato</b>	€	3,40
65	<b>Caffé Latte Macchiato Spezial mit Baileys oder Rum oder .... <sub>D</sub></b>	€	4,30
28	<b>Milchkaffee <sub>D</sub></b>	€	2,90
29	<b>Tee, Glas</b>	€	2,30
98	<b>große Tasse heiße Schokolade mit Sahne</b>	€	2,40
96	<b>Glühwein <sub>G</sub></b>	€	2,90
1114	<b>Kinderpunsch</b>	€	3,00
950	<b>Jagatee</b>	€	2,00
949	<b>Grog</b>	€	4,00



## Aperitifs

31	<b>Martini Bianco 5cl <sub>G</sub></b>	€	3,70
34	<b>Sherry Sandeman medium 5cl <sub>G</sub></b>	€	3,80
35	<b>Sherry Sandeman dry 5cl <sub>G</sub></b>	€	3,80
36	<b>Campari Orange 5cl <sub>1</sub></b>	€	4,30
44	<b>Prosecco 0,1 Glas <sub>G</sub></b>	€	4,10
37	<b>Aperol Spritz <sub>G</sub></b>	€	4,80
38	<b>Hugo Spritz <sub>G</sub></b>	€	5,40
381	<b>Lillet Wild Berry <sub>G</sub></b>	€	5,90
382	<b>Rhabarber Spritz <sub>G</sub></b>	€	5,40



# Klosterhof Knechtsteden

## Unsere Empfehlung

148	<i>Knechtstedener Schwarzbierlikör 2cl</i>	€	2,50
149	<i>Knechtstedener Schwarzbierlikör / Flasche 0,25l</i>	€	6,99
155	<i>Novizengold 2cl</i>	€	3,00

## Bitter je 2cl

45	<i>Fernet-Branca</i>
46	<i>Amaro Ramazzotti</i>
47	<i>Averna</i>
49	<i>Jägermeister</i>
50	<i>Underberg</i>
60	<i>Kümmerling</i>
62	<i>Killepitsch</i>



€	3,00
€	3,00
€	3,00
€	3,00
€	3,00
€	3,00
€	3,00

## Spirituosen je 2cl

39	<i>Klosterschnaps</i>
89	<i>Ouzo</i>
51	<i>Bure Korn Kornbranntwein</i>
56	<i>Linie Aquavit</i>
57	<i>Havana Club Silver Dry</i>
59	<i>Wodka Gorbatschow</i>

€	3,00
€	3,00
€	2,50
€	3,50
€	3,50
€	3,00

## Liköre

5061	<i>Romanza Amaretto 2cl</i>
5063	<i>Molinari Sambuca Extra 2cl</i>
5065	<i>Baileys - Original Irish Cream Liqueur 4cl</i>

€	2,80
€	3,00
€	4,00



# Klosterhof Knechtsteden

## Weinbrand und Brandy *je 2cl*

5067	<i>Asbach Uralt</i>	€	3,00
5068	<i>Chantré Weinbrand</i>	€	3,00
5070	<i>Osborne Veterano Brandy</i>	€	4,00

## Whisky *je 2cl*

5072	<i>Jack Daniel's Tennessee Whisky</i>	€	3,50
5073	<i>Jim Beam Kentucky Straight Bourbon</i>	€	3,50
5074	<i>Johnnie Walker Red Label</i>	€	3,50
5075	<i>Paddy Old Irish Whisky</i>	€	3,50
5081	<i>Glen Fiddich single malt</i>	€	4,50

## Obstbrand *je 2cl*

5077	<i>Obstwasser</i>	€	3,00
5078	<i>Williams-Birne</i>	€	3,00
5080	<i>Apfel-Geist</i>	€	3,00
	<i>Aus Äpfel von den Wiesen am Kloster Knechtsteden! Haus der Natur</i>		

## Digestif *je 2cl*

81	<i>Hennessy VS</i>	€	4,00
82	<i>Otard Cognac VSOP</i>	€	4,00
83	<i>Remy Martin VSOP Fine Champagner</i>	€	4,50
84	<i>Carlos I. Gran Reserva</i>	€	4,50
85	<i>Calvados Busnel Vieille Reserve VSOP</i>	€	4,00
90	<i>Grappa Pisoni</i>	€	4,50



# Klosterhof Knechtsteden

## Offene Weine

### Weißwein Glas 0,20 l - offene Weine

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 100 | <b>Weinschorle</b> ⚡   | 3,80 € |
| 102 | <b>Sommer-Tipp: Riesling „Einblick“</b> ⚡<br><i>erfrischend, leicht und unkompliziert, aus den Bergen rund um Leiwen / Mosel</i>   | 4,50 € |
| 105 | <b>Chardonnay Pierre et Remý Gauthier</b> ⚡<br><i>im Geschmack wirkt der Wein sehr frisch und gefällig,<br/>mit weißen Blüten-Aromen sowie Pfirsich und Erdbeeren</i>                      | 4,50 € |
| 104 | <b>Grauburgunder Baden / Kaiserstuhl Weingut Schätzle</b> ⚡<br><i>in der Nase fruchtig, am Gaumen würzig und körperreich</i>   | 4,50 € |
| 103 | <b>Sauvignon Blanc QbA Weingut Genheimer Kiltz / Nahe</b> ⚡<br><i>in der Nase exotische Früchte, grüner Apfel, mineralisch unterlegt,<br/>am Gaumen knackig und fest, saftig im Abgang</i> | 4,50 € |
| 101 | <b>Trinkhilfe, Weingut Siegloch</b> ⚡<br><i>Cuvee, fruchtig „trink Wein und hab' Spaß dabei!“</i>  | 4,50 € |

### Rosé Glas 0,20 l - offene Weine

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 110 | <b>„sieben“ Weinkellerei Kimmlé</b> ⚡<br><i>Nur 7,5 %, sehr fruchtig und dezente Süße</i> | 4,50 € |
| 111 | <b>Gris de Gris aus der Camargue / trocken</b> ⚡  | 4,50 € |

### Rotwein Glas 0,20 l - offene Weine

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 114 | <b>Merlot Pierre et Remý Gauthier</b> ⚡<br><i>im Aroma überwiegen schwarze Früchte, insbesondere Kirsche<br/>und Pflaume, der Wein ist würzig im Geschmack, voll und mit<br/>einer angenehmen Struktur</i> | 4,50 € |
| 112 | <b>Tempranillo Torre de Barredda Castilla</b> ⚡<br><i>feines und elegantes Aroma von roten und schwarzen Früchten,<br/>angenehme Frucht, voller, harmonischer Geschmack.</i>                               | 4,50 € |
| 116 | <b>Nero D'Avola, Corbello Sizilien</b> ⚡<br><i>kräftiger, feuriger Duft, schöne Fruchtaromen mit Anklängen<br/>von Kirschen und frischen Kräutern, pfeffrige Note, sehr rund</i>                           | 4,50 € |

### Prosecco, Sekt & Champagner - 0,75 l Flaschen

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 44  | <b>Prosecco</b> ⚡ 0,1 Glas  | 4,10 €  |
| 150 | <b>Prosecco Frizzante Il Follo Valdobbiadene IGT</b> ⚡<br><i>frische Nase, viel Frucht, leicht und sehr bekömmlich.</i>   | 18,50 € |
| 151 | <b>Blanc de Blancs, Gutssekt Weingut Schätzle</b> ⚡<br><i>Klassische Flaschengärung ( traditionelle Champagner-Methode )<br/>Viel Frucht und Frische mit zarter Perlage. Eine ideale Erfrischung.</i> | 25,90 € |
| 153 | <b>Champagner Michel Lorient AC</b> ⚡   | 39,90 € |



# Klosterhof Knechtsteden

## Flaschenweine

### Weißwein - 0,75 l Flasche

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 128 | <b>Chardonnay La Forge Estate, Languedoc</b> ⚡  | 24,90 € |
|     | <i>im Geschmack wirkt der Wein sehr frisch und gefällig,<br/>mit weißen Blüten-Aromen, sowie Pfirsich und Erdbeeren</i> |         |
| 123 | <b>Weissburgunder Qba Pfalz Weingut Reuther</b> ⚡   | 19,90 € |
|     | <i>fruchtige Nase mit einem Hauch Apfel sehr saftige<br/>und aromatische Mitte, charmanter trockener Abgang</i>         |         |
| 124 | <b>Ruppertsberger Riesling, Weingut Fußer / Pfalz</b> ⚡   | 23,90 € |
|     | <i>Duft nach weißem pfirsich und Aromen von exotischen Früchten, feines<br/>Säurespiel, elegant und ausgewogen</i>      |         |
| 121 | <b>Falerio DOC, Trebbiano</b> ⚡   | 21,90 € |
|     | <i>Die Traube Luganas. Saftiger Wein, das Bouquet erinnert an Äpfel und Nüsse</i>                                       |         |

### Rotwein - 0,75 l Flasche

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 135 | <b>Primitivo, Teatro Latino</b> ⚡   | 19,90 € |
|     | <i>im Aroma überwiegen schwarze Früchte, insbesondere Kirsche und Pflaume,<br/>der Wein ist würzig im Geschmack, voll und mit einer angenehmen Struktur</i> |         |
| 136 | <b>Pinot Noire la Forge Estate Jean Claude Mas</b> ⚡  | 24,50 € |
|     | <i>rubinrote Farbe, Duft nach dunklen Früchten, samtiger Geschmack.</i>   |         |
| 137 | <b>Syrah la Forge Estate Jean Claude Mas</b> ⚡  | 24,50 € |
|     | <i>besitzt ein fruchtiges und feinwürziges Aroma, sein Bouquet wird bestimmt<br/>von getrockneten Früchten</i>  |         |
| 139 | <b>Trinkhilfe, Weingut Siegloch</b> ⚡   | 19,90 € |
|     | <i>Spätburgunder von 2014</i>   |         |
| 147 | <b>Amigos, Torre de Barreda</b> ⚡ – 12 Monate Barrique<br><b>(Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon)</b>   | 24,90 € |
|     | <i>angenehmer Duft nach Brombeeren und Backpflaumen,<br/>Nuancen von Tabak, schöne Karamellnote</i>   |         |
| 146 | <b>Weingut Heinrich</b> ⚡   | 24,90 € |
|     | <i>Zweigelt-Blaufränkisch-Cuvée, das Beste, was das Burgenland zu bieten hat,<br/>vollmundig aber unaufdringlich, weiche Tannine</i>                        |         |
| 145 | <b>Barolo DOCG Giacosa Fratelli</b> ⚡   | 49,00 € |
|     | <i>die besondere Empfehlung des Hauses für Weinkenner</i>   |         |

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.

1=Farbstoffe, 2=mit Konservierungsstoff Benzoesäure (E 210), 8=mit künstlichem Süßstoff Saccharin, Cyclamat,  
4=Phosphat, 13= Koffeinhaltig, 14= Chininhaltig, D=Milch, G= Schwefeldioxid & Sulfite, H= Erdnüsse, I=Glutenhaltiges Getreide