



HERZLICH WILLKOMMEN

im
Restaurant

- **Forum** -

Speisen & Getränke

Herzlich Willkommen

„Herzlich · klassisch · lebenswert“

Das Dorint Marc Aurel Resort Bad Gögging legt großen Wert auf Frische, Regionalität und Nachhaltigkeit. So zeichnen sich unsere Speisen durch Vitalität und einen vollen Geschmack aus. Unsere ausgewählten Partner und Lieferanten teilen diese Vision. Dank hochwertiger Produkte und unserer liebevollen Zubereitung servieren wir Ihnen höchste Qualität. Nachfolgend einige Informationen zu unseren regionalen Lebensmitteln und Partner.

Metzgerei Kraus

Die Traditionsmetzgerei mit 130 Jahren Geschichte bevorzugt das Holledauer-Kornschwein. Qualität, die man durch die kontrollierte Aufzucht der Tiere, schmeckt.

Fruchtgroßhandel Jobst

Das Unternehmen aus Abensberg wird in zweiter Generation geführt und liefert uns täglich frisches Gemüse und Obst.

Bauernhof Familie Priller

Auf dem Bauernhof der Familie Priller werden für die Hühnerfütterung eigens Weizen und Mais angebaut. So garantiert die Familie höchste Qualität der Eier.

Bäckerei Regner

Die in Bad Gögging ansässige Bäckerei beliefert uns mit Handwerkskunst direkt aus der Backstube. Qualität, die Sie schmecken werden.

Auf Allergien, Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder besondere Ernährungskonzepte sowie persönliche Präferenzen gehen wir selbstverständlich gerne ein. Informieren Sie das Team bitte entsprechend. Eine Auflistung aller Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Erleben Sie gehobene bayerische Gastfreundlichkeit.

Ihr Dorint Marc Aurel Team



UNSERE EMPFEHLUNG

APERETIF

Hopfen Straße

8,50 €

Gin, Hopfenlikör, Limette und Zuckersirup

WEIN

*Wir präsentieren Ihnen mit voller Freude unsere exklusive
Wein & Mehr Edition aus Regensburg, vom Inhaber selbst kreiert*

Füllstoff Rose 0,20 l

7,50 €

Deutschland · Pfalz · Qualitätswein · feinherb
Der (FÜLL)STOFF für jeden Tag!

Cuvee Lockstoff 0,20 l

8,50 €

Deutschland · Pfalz · Qualitätswein · feinherb
Frisch und entspannt - der (LOCK)STOFF

VORSPEISE

Thunfisch

18,90 €

roh gegrillt mit Pfefferkornkruste, Rucola,
Balsamico und Mangosalsa ^(d)

Tuna rare

*grilled rare with crushed peppercorn crust, rocket salad,
balsamic reduction and mango sauce*

HAUPTGANG

Langsam geschmorte Lammhaxe

32,50 €

mit Rosmarin-Knoblauchsoße, auf Kartoffeltrüffelpüree serviert mit
Brokkoli Röschen und Rübchen ^(a, g, i)

Slow braised Lamb Shank

*with rosemary-garlic sauce, on Potato- truffle mash served whit broccoli and
beets*

„K.B's Samstagsessen“

42,50 €

180g Rinderfilet mit scharfen Sambal-Spaghetti,
Brokkoli, Butter- Rübchen und Portweinsoße ^(a,i,g,15)

Fillet of Beef

*180g fillet of beef with spicy sambal-spaghetti,
broccoli, butter turnips and portwine sauce*

DESSERT

Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen ^(a,g,13)

6,90 €

Vanilla ice cream with pumpkin seed oil and pumpkin seeds



VORSPEISEN

Rote Bete Carpaccio	12,90 €
mit Mozzarella, geröstete Pinienkerne, Rucola und Kürbiskern-Öl Dressing ^(g)	
<i>Beetroot Carpaccio</i>	
<i>with mozzarella, roasted pine seeds, rocket salad and pumpkin seed oil sauce</i>	
Tomate – Mozzarella	12,50 €
mit Basilikum-Öl und Balsamico ^(g)	
<i>Tomato - Mozzarella</i>	
<i>with basil oil and balsamico</i>	

SUPPEN

Tomaten Creme Suppe ^(g, l, 2)	7,50 €
<i>Tomato Cream Soup</i>	
Geflügelconsomme mit Bratspätzle ^(l,4,15)	7,90 €
<i>Chicken Consommé with swabian sausagemeat noodles</i>	
Krabbensuppe mit Erbsen und Weinbrand ^(a,b,d,g,i,17)	9,60 €
<i>Crab Soup with green peas and brandy</i>	

SALATE

Großer bunter Salat	11,90 €
mit Tomaten, Gurken und Paprika ⁽³⁾	
<i>Mixed Salad</i>	
<i>with tomato, cucumber and capsicum</i>	
mit gegrillten Geflügelstreifen ⁽³⁾	15,50 €
<i>with fried chicken strips</i>	
mit gebackenen Falafel Bällchen ^(a,i,3)	15,90 €
<i>with baked Falafel</i> ^(vegan)	
mit 3 Garnelen ^(b,3)	20,50 €
<i>with 3 Prawns</i>	
Caesar Salat	12,50 €
Parmesan, Anchovies und Caesar Dressing ^(c,d,g,j,3)	
<i>Caesar Salad</i>	
<i>parmesan, anchovies & caesar sauce</i>	

Dressing nach Wahl:

Balsamico, Joghurtdressing ^(g,i,j) oder Kräuter-Senf-Vinaigrette ⁽ⁱ⁾

Choose your Salad Sauce:

balsamico sauce, yoghurt sauce or herbal-mustard-vinaigrette



HAUPTGÄNGE

<p>Schweinelenochen in Champignon-Rahmsoße 24,50 € mit gebratenen Schupfnudeln und Rosettengemüse ^(a,c,g,i) <i>Grilled Porkloin Steak in a creamy mushroom sauce</i> <i>with butter sautéed finger potatoes and vegetables</i></p>
<p>Gegrilltes Entenkeulen-Confit 27,90 € mit Röstkartoffeln, Apfel-Blaukraut und Salbei Soße ^(a,i) <i>Grilled Duckleg-Confit</i> <i>with pan fried potatoes, apple-red cabbage and sage sauce</i></p>
<p>Sauerbraten 27,90 € mit Spätzle, Blaukraut und Sauerbratensoße ^(a,c,g,i,j,17) <i>Sour marinated roast of Beef</i> <i>with swabian noodles, red cabbage and red wine-vinegar sauce</i></p>
<p>Wiener Schnitzel vom Kalb 28,50 € Kalbsschnitzel mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone ^(a,c) <i>Viennese Veal Schnitzel</i> <i>breaded veal escalope with french fries, cranberry sauce and lemon</i></p>
<p>Geschmorte Kalbsbackerl 31,50 € Mit Portweinsoße, karamellierte Möhren und Selleriecreme ^(a, g, i) <i>Braised Veal Cheeks</i> <i>with portwine sauce, caramelised carrots and celeriac creme</i></p>
<p>Zwiebelrostbraten 32,50 € medium gebratenes Rinderlendensteak in Zwiebelsoße, Brokkoli und Spätzle ^(a,c,g,i) <i>Grilled Rumpsteak with Onions</i> <i>medium grilled rumpsteak in onion sauce, broccoli, and swabian noodles</i></p>
<p>Rinderfilet 42,50 € mit Rahmkartoffeln, Speckbohnen und Pfeffersauce ^(a,i,g,15) <i>Filet of Beef</i> <i>with creamy potatoes, bacon wrapped beans and pepper sauce</i></p>



FISCH

- Gebratenes Barramundi Steak** 24,50 €
auf Saffran Reis, geschmorter Fenchel und Rote Beerensoße (a, d, g, i)
Pan-fried Barramundi Steak
on saffron rice, braised fennel and red berry sauce
- Gebratenes Zanderfilet (180g)** 24,90 €
mit Dillkartoffeln, Mandelbutter-Brokkoli und Zitronen-Kräuterbutter (d,g,h,j)
Pan Fried Pikeperch (180g)
with dill potatoes, almond-buttered broccoli and lemon-herbed butter
- Gegrillte Riesengarnelen** 41,50 €
mit gegrillter Zitrone, Knoblauchbrot und Zitronenbutter (a,b,d,17)
Grilled Tiger Prawns
garlic-lemon butter, grilled lemon and garlic bread
-

VEGETARISCH

- Spaghetti Arrabbiata** 13,50 €
mit scharfer Tomatensauce und Parmesan (a,c)
Spaghetti Arrabbiata
with a spicy tomato sauce and parmesan
- Tagliatelle Gorgonzola** 13,90 €
Tagliatelle in Gorgonzolasoße, Walnüsse und Parmesan (a, g,h3)
Tagliatelle Gorgonzola
tagliatelle in gorgonzola sauce, walnuts and parmesan
-

VEGAN

- Vegane Spaghetti Bolognese** 13,90 €
Spaghetti mit Tomatensauce, Sonnenblumenproteinen und Gemüse (a,f,i)
Vegan Spaghetti Bolognese
spaghetti with tomato sauce, sunflower protein and vegetables
- Hirse-Gemüse Brätling** 15,50 €
mit Süßkartoffelstampf, gegrillte Zucchinischeiben, bunter Kresse und scharfer Tomatensoße (i)
Millet-Vegetable Patty
with mashed sweet potatoe, grilled slices of zucchini, cress and a spicy tomato sauce



BEILAGEN

Gemüse der Saison <i>Seasonable Vegetables</i>	5,50 €
Spätzle <i>Swabian noodles</i>	5,50 €
Kleiner gemischter Salat <i>Side Salad</i>	5,90 €
Pommes Frites <i>French Fries</i>	5,90 €

DESSERT

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße ^(a, c, g, h, 3) <i>Apple Strudel with vanilla sauce</i>	11,50 €
Schokoladentörtchen mit Mascarpone-Bailey Crème und frischen Beeren ^(a,c,g,h) <i>Chocolate Cake</i> <i>with mascarpone-bailey cream and fresh berries</i>	14,50 €
Gemischter Käseteller mit Brot, Butter und Früchtesenf ^(a,g,j,h) <i>Mixed Cheese Platter</i> <i>with bread, butter and fruit-mustard-jam</i>	19,50 €

DIGISTIF

Obstbrand

Lantenhammer Haselnussspirituose	2cl	8,50 €
Lantenhammer Waldhimbeere	2cl	8,50 €

KAFFEE & TEE

Haferl Kaffee ⁽⁸⁾	3,90 €	Haferl Schokolade ^(g,h)	4,50 €
Haferl Kaffee entkoffeiniert	3,50 €	Chociatto ^(8,g,h)	5,50 €
Espresso ⁽⁸⁾	3,50 €	Glas Tee	3,90 €
Doppelter Espresso ⁽⁸⁾	5,50 €		
Espresso Macchiato ^(8,g,h)	3,80 €		
Latte Macchiato ^(8,g,h)	4,50 €		
Cappuccino ^(8,g,h)	4,50 €		



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER UND SOFTDRINKS

San Pellegrino medium	0,25 l	3,90 €
Acqua Panna still	0,50 l	5,90 €
	0,75 l	7,10 €
Coca Cola (1,2,13),	0,30 l	4,50 €
Coca Cola Zero · Coca Cola Light (1,2,3,10,13)	0,50 l	5,10 €
Fanta (1,2,3)		
Sprite (1,2,3)		
Spezi (1,2,3,9,13)		
Schweppes	0,30 l	4,50 €
Ginger Ale ⁽¹⁾ • Bitter Lemon ⁽¹⁴⁾ • Tonic Water ⁽¹⁴⁾ • Wild Berry ⁽¹⁾		

SAFTGETRÄNKE UND SCHORLEN

Nagler • Privatkelterei Regensburg	0,30 l	4,50 €
Fruchtsäfte		
Apfelsaft • Orangensaft • Multivitaminsaft • Traubensaft Tomatensaft • Grapefruitsaft • Ananassaft		
Fruchtnektare		
Mangonektar • Pfirsichnektar • Sauerkirschnektar Bananennektar • Johannisbeernektar • Maracujanektar • Rhabarbernektar		
Saftschorle	0,30 l	4,50 €
	0,50 l	5,10 €



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

APERITIF

Aperol Spritz		8,50 €
Lillet Wild Berry		8,50 €
Hugo		8,50 €
Campari, Soda oder Orange		8,50 €
Martini	5 cl	6,50 €
Bianco • Rosso • Extra Dry • Fierro		
Pernod	5 cl	6,50 €
Port Sandeman	5 cl	6,50 €
Weiß • Rot		
Sherry Sandeman	5 cl	6,50 €
Medium • Dry • Cream		

APERITIF ALKOHOLFREI

Sanbitter	0,10 l	2,50 €
Red Passion		8,50 €
Sanbitter mit Maracujanektar und Orange		

FRISCH GEZAPFTES BIER VOM FASS

Augustiner Hell ^(12,13)	0,25 l	4,50 €
	0,50 l	5,60 €
Schneider Weisse Original ^(11,13,16)	0,30 l	4,60 €
	0,50 l	5,60 €

FLASCHENBIERE

Augustiner Dunkel ^(12,13)	0,50 l	5,60 €
Augustiner Weißbier ^(11,12,14,16)	0,50 l	5,60 €
Erdinger Weißbier Dunkel ^(11,12,13,14,16)	0,50 l	5,60 €
Schneider Weisse leicht ^(11,13,16)	0,50 l	5,60 €
Schneider Weisse alkoholfrei ^(11,13,16)	0,50 l	5,60 €
Bitburger Pils ^(12,13)	0,33 l	4,60 €
Becks alkoholfrei ^(12,13,16)	0,33 l	4,60 €



PROSECCO & SEKT

Miss Pearl, Vino Frizzante	0,10 l	7,00 €
Italien • Venetien • Perlwein • trocken	0,75 l	35,00 €
Soligo, Spumante Treviso	0,10 l	8,50 €
Italien • Venetien • DOC Treviso Spumante • brut	0,75 l	44,00 €
Motivo, Rosé Spumante	0,75 l	39,00 €
Italien • Venetien • Spumante • extra dry		
Naegele, Riesling Sekt	0,75 l	44,00 €
Deutschland • Pfalz • Sekt • trocken		

SEKT ALKOHOLFREI

Blanc de Blanc Alkoholfrei	0,75 l	29,00 €
Carl Jung • Deutschland • Rheingau • Chardonnay • fruchtsüß		

CHAMPAGNER

Laurent Perrier La Cuvee	0,375 l	44,00 €
Frankreich • Champagne • brut <u>FALLSTAFF 92 PUNKTE</u>	0,75 l	82,00 €
Hebrart Cuvee Selection 1er Cru	0,75 l	90,00 €
Frankreich • Champagne • brut		
Bollinger Special Cuvee	0,75 l	87,00 €
Frankreich • Champagne • brut		
Moet & Chandon Imperial	0,75 l	94,00 €
Frankreich • Champagne • brut		
Laurent Perrier Rose	0,75 l	119,00 €
Frankreich • Champagne • brut <u>FALSTAFF 94 PUNKTE</u>		

OFFENE WEIßWEINE

Grüner Veltiner Eichenwald Weine • Österreich • Burgenland • Qualitätswein • trocken	0,20 l 7,50 €
Grauer Burgunder WG Kesselring • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • trocken	0,20 l 8,00 €
Riesling Hilz • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • halbtrocken	0,20 l 8,00 €
Chardonnay Colli del Soligo • Italien • Venetien • IGT • trocken	0,20 l 8,00 €
Cuvee Lockstoff W&M Edition • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • feinherb	0,20 l 8,50 €
Lugana Olivini • Italien • Lombardei • DOC • trocken	0,20 l 9,50 €

OFFENE ROTWEINE

Dornfelder WG Kesselring • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • fruchtsüß	0,20 l 8,00 €
Blauer Zweigelt Eichenwald Weine • Österreich • Burgenland • Qualitätswein • trocken	0,20 l 8,00 €
Merlot Villa Rocca • Italien • Venetien • IGT • trocken	0,20 l 8,50 €
Montepulciano d'Abruzzo Vigna Madre • Italien • Abruzzen • DOC • trocken	0,20 l 8,50 €

OFFENE ROSEWEINE

Füllstoff Rose W&M Edition • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • feinherb	0,20 l 7,50 €
Portugieser Rose Hilz • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • halbtrocken	0,20 l 8,00 €
Cinsault Rose Les Jamelles • Frankreich • Languedoc • Vin de Pays d'Oc • trocken	0,20 l 8,00 €



WEIßWEINE · DEUTSCHLAND

2023 Riesling „Butter.Brot.Brut“	27,00 €
W&M Edition • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • trocken <i>Leicht & knackig, mit rebsortentypischer Frische und intensiver Frucht nach Mirabelle, Aprikose und Citrus.</i>	
2022 Weißburgunder „Haus.Segen“	27,00 €
W&M Edition • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • trocken <i>Ausgewogen und fruchtbetont mit angenehmer Säure und frischem Duft von Äpfeln und Birnen.</i>	
2022 Sauvignon Blanc "St. Suffisant"	29,00 €
W&M Edition • Deutschland • Rheinhessen • Qualitätswein • trocken <i>Elegant mit toller Geschmacksfülle, herrlich verspielt mit frischem Minzespiel und wunderbarer Feinaromatik von Stachelbeere und Litschi.</i>	
2021 Cuvée Lockstoff	29,00 €
W&M Edition • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • feinherb <i>Cuvée aus Riesling, Sauvignon Blanc & Scheurebe, die durch die Kombination von Frucht, Finesse und einer frischen, milden Säure auf Anhieb überzeugt.</i>	
2021 Chardonnay „vom Korallenriff“	39,00 €
Weingut Hofmann • Deutschland • Rheinhessen • Qualitätswein • trocken <i>In kleinen Teilen im Barrique ausgebaut. Am Gaumen viel Schmelz, tolle Würze, reichlich Extrakt und Mineralität.</i>	
2022 Riesling „Deidesheimer Mäushöhle“ Erste Lage	46,00 €
Von Winning • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • trocken <i>Straff und fokussiert mit kühlen Apfelaromen und feiner Kräuterwürze. Weinbergspfirsich und feine Zitrusaromen in der Nase. Würzig, kräutrig und viel Schmelz am Gaumen.</i>	

WEIßWEIN · ÖSTERREICH

2023 Grüner Veltliner „Hochrain“ 28,00 €
Weingut Waltner • Österreich • Wagram • Qualitätswein • trocken
Klare, feine und würzige Frucht mit etwas Pfeffer, Zitruschale und Apfel in der Nase, am Gaumen saftig und harmonisch.

WEIßWEINE · ITALIEN

2021 Lagolino Garda 26,00 €
W&M Edition • Italien • Venetien • DOC • trocken
Ein frischer Charmeur, der sein Terroir gänzlich widerspiegelt. Jugendlich dabei fein fruchtig mit guter Struktur und harmonischer Säure.

2023 Pinot Grigio 29,00 €
La Prendina • Italien • Venetien • IGT • trocken
Ein Grauburgunder mit Charakter, dennoch leicht und erfrischend, würzig mit Anklängen von Äpfeln und Aprikose.

2023 Lugana I Frati 42,00 €
Ca dei Frati • Italien • Lombardei • DOC • trocken
Fein strukturiert mit lebendigem, aber feinem Säurespiel. Am Gaumen knackige Frische kombiniert mit schmeichlerischer Cremigkeit

2021 Pratto Cuvée Bianco 49,00 €
Ca dei Frati • Italien • Lombardei • IGT • trocken
Ein raffiniertes Zusammenspiel jeder Einzelnen Rebsorte. Aromen des Sauvignon Blancs, die Zartheit des Chardonnays und die Frische und Finesse der Turbiana Traube, Besticht durch Noten von exotischen Früchten im Bouquet, die feine mineralische Note und Pflanzliche Duftnuancen.

WEIßWEIN · FRANKREICH

2023 Du Neuf en Gascogne nur 9 % vol. Alkohol 24,00 €
Plaimont • Frankreich • Sud-Ouest • IGP • feinherb
Zeigt eine schöne Ausgewogenheit, bedingt durch den natürlich, niedrigen Alkoholgehalt. Das ultimative Leichtgewicht!

WEIßWEIN · PORTUGAL

2023 Vinho Verde Branco "Santa Cristina" nur 11 % vol. Alkohol 24,00 €
Garantia das Quintas • Portugal • Vinho Verde • DOC • trocken
Sehr leicht und knackig, dabei erfrischend mit fruchtigem Charakter.

WEIßWEIN · ALKOHOLFREI

Cuvée Weiss alkoholfrei 24,00 €
Carl Jung • Deutschland • Rheingau • fruchtsüß
Harmonische Säure, dabei fruchtig und umgänglich.

ROTWEINE · DEUTSCHLAND

2022 Merlot 35,00 €
Naegele • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • trocken
Fruchtige Nase nach Kirsche und etwas Backpflaume, dabei rund, saftig-elegant.

2021 Cuvée Balthasar 36,00 €
Weingut Hilz • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • trocken
24 Monate in kleinen Eichenholzfässern gereift. Elegant, der Fruchtkörper sauber schwarzbeerig, die Tannine hochfein poliert mit sehr gelungenem, dezenten Holzeinsatz.

ROTWEINE · ITALIEN

2020 Syrah „O´Rosso mio...“ 29,00 €
W&M Edition • Italien • Sizilien • DOC • trocken
Samtig-weich kommt er auf die Zunge, am Gaumen Nuancen von Bitterschokolade, dunklen Beeren und Knorpelkirschen.

2021 Mr. Red 32,00 €
W&M Edition • Italien • Abruzzen • DOC • trocken
Intensiv, mit kräuterwürzigem Aroma, guter Struktur und hervorragender Balance.

2022 Solepasso Passito 36,00 €
Baglio Gibellina • Italien • Apulien • IGT • trocken
Ein Rotwein, dem es aufs Feinste gelingt, seine lebendige und fast fleischige Struktur mit einer angemessenen Säurekomponente und weichen, eleganten Tanninen zu vereinen.

2022 Butcher´s Reserve 100% Primitivo 39,00 €
W&M Edition • Italien • Apulien • IGT • trocken
Vollfruchtig und beerig, begleitet von zarten Röstaromen aus dem Barrique.

2019 Ripasso Valpolicella Classico Superiore 41,00 €
Le Pergolette • Italien • Venetien • DOC • trocken
Die Ausdruckskraft der fruchtigen Nuancen und die weinige Weichheit fügen sich optimal der Komplexität des Rückgrats und den würzigen Noten.

2018 Montepulciano d´Abruzzo Riserva Nobu 42,00 €
Vigna Madre • Italien • Abruzzen • DOC • trocken
Ausgezeichnete Struktur, dabei würzig mit dezenten Röstnoten. Die 12-monatige Reife in speziellen Holzfässern gibt ihm den ganz besonderen Schmelz und seinen weichen und vollmundigen Charakter.



ROTWEINE · FRANKREICH

2019 Bordeaux Superieur „Tradition“ 34,00 €

Château Penin • Frankreich • Bordeaux • AOC • trocken
Opulent-würziges Bukett, feine Struktur mit Aromen von schwarzer Johannisbeere und Kirsche, samtiger Gesamteindruck mit nuancenreicher Struktur.

2021 Côtes du Rhône Resèrve Rouge 36,00 €

Famille Perrin • Frankreich • Rhône • AOP • trocken
Fruchtig und fleischig, rubinrot in der Farbe. Intensive Noten von roten Früchten, Himbeerkonfitüre, Gewürze, Pfeffer. Weich und rund im Gesamteindruck.

2018 Cuvée Passion Bordeaux Rouge 49,00 €

Château Tour de Mirambeau • Frankreich • Bordeaux • AOP • trocken
Delikate Nase von schwarzen Johannisbeeren und Blaubeeren mit gerösteten Noten. Weinig und dicht, dazu feinpolierte Tannine mit einer ausgewogenen Aromatik.

ROTWEINE · SPANIEN

2020 Cuvée „Schmackofatzo“ 29,00 €

W&M Edition • Spanien • Calatayud • DO • trocken
Eine Cuvée aus Garnacha und Syrah, die durch ihre samtige Art überzeugt. Perfekte Harmonie aus Frucht und Körper, Eleganz und Kraft.

2018 Tempranillo Reserva della Familia Comenge 59,00 €

Bodegas Comenge • Spanien • Ribera del Duero • DO • trocken
Rund und saftig, ohne opulent zu erscheinen. Ein betörendes Aroma von Cassis, reifen Beeren, aber auch Vanille, Karamell und Lakritz. Sein langanhaltender, samtiger Abgang hinterlässt ein Gefühl von Frische und lädt zum "Weitertrinken" ein.



ROSE

- 2022 Bardolino Chiaretto** 28,00 €
Cantina di Custoza • Italien • Venetien • DOC • trocken
Leichter Rosé vom Gardasee! Überaus fruchtbetont mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren
- 2022 Cinsault Rosé** 29,00 €
Les Jamelles • Frankreich • Languedoc • Vin de Pays d'Oc • trocken
Überaus frisch mit weichem Charakter und opulenter Fruchtaromatik
- 2022 Füllstoff Rosé** 33,00 €
W&M Edition • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • feinherb
Mit betörender Mineralität, der gerade seiner Unkompliziertheit wegen, ein zweites Glas herausfordert
- 2022 „Pink“ by Lea Metzger** 36,00 €
Weingut Uli Metzger • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • feinherb
Für alle die es halbtrocken mögen!
Begeistert durch Frische und betörende Fruchtigkeit an einen prall gefüllten Obstkorb erinnernd.
- 2023 Micaela Gardasee Rosé** 42,00 €
Conti Thun • Italien • Lombardei • DOC • trocken
Der moderne vom Gardasee! Ein frisches und harmonisches Rosé, sehr fruchtig in der Nase. Das Mundgefühl wieder weihfruchtig und charmant. Noten kleinen Wildfrüchten und Blutorange.

DESSERTWEIN

- 2023 Moscato d'Asti La Caliera** 36,00 €
Borgo Maragliera • Italien • Piemont • DOCG • edelsüß



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 1.1 mit Farbstoff, E 211 „Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen.“
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12 gentechnisch verändert
- 13 koffeinhaltig/teeinhaltig
- 14 chininhaltig
- 15 mit Nitrit Pökelsalz
- 16 taurinhaltig

ALLERGENE

- a Glutenhaltiges Getreide
- a1 Weizen · a2 Roggen · a3 Gerste · a4 Hafer · a5 Dinkel · a6 Kamut
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse/Laktose
- h Schalenfrüchte
- h1 Mandeln · h2 Haselnüsse · h3 Walnüsse · h4 Cashewnüsse
h5 Pecannüsse · h6 Paranüsse · h7 Pistazien · h7 Macadamia-/Queenslandnüsse
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse