



## **Rotweine**

	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>	<b>0,75l</b>
<b>2020er Corvina/Merlot IGT 9</b> <i>Italien, Veneto</i> <i>harmonisch, kraftvoller Wein</i>	3,90€	5,80€	14,40€	21,00€
<b>2017er Chianti DOCG 9</b> <i>Italien, Corte della Quercia, lebhaftes rubinrot,</i> <i>harmonisch, würzig, herb und kräftig</i>	4,10€	6,10€	15,20€	22,00€
<b>2021er Montepulciano d'Abruzzo 9</b> <i>Italien, Rocca Ventosa; 100% Montepulciano</i> <i>typische Noten von reifen Pflaumen und Lakritze;</i> <i>11 Monate im Eichenholzfass</i>	3,90€	5,90€	14,80€	22,00€
<b>2018er Rioja Crianza Tempranillo 9</b> <i>Spanien, Vicente Gandia</i> <i>junger Rotwein mit intensiver, kirschroter Farbe</i> <i>und einem besonders fruchtigem Aroma</i>	4,40€	7,40€	16,70€	24,50€
<b>2020er Spätburgunder 9</b> <i>Naegele, Pfalz</i> <i>Kirschfarbe mit leichten Blaureflexen,</i> <i>Aromen von reifen Beerenfrüchten, Schokolade und Tabak</i> <i>fruchtbetont mit eingebundenen Tanninen ( in Barriques gelagert)</i>	4,60€	7,60€	17,80€	26,00€
<b>2018er Zweigelt 9</b> <i>Johann Topf, Strass Österreich,</i> <i>fein-fruchtige Kirschnase</i>	3,90€	6,90€	17,20€	25,50€
<b>2019er Blauburger 9</b> <i>Hagn, Niederösterreich</i> <i>eine Kreuzung aus blauer Portugieser und Blaufränkisch;</i> <i>dunkles Rubingranat, Brombeeren und Hollerbeeren, mineralischer Nachhall</i>	4,60€	7,50€	18,40€	26,00€
<b>2021er Zweigelt rosé 9</b> <i>Hagn, Mailberg Österreich</i> <i>helles Lachsrosa, trocken, zitronige Nuancen;</i> <i>Geschmack nach Himbeeren und Weichseln</i>	4,40€	7,10€	16,90€	23,50€

### **2021er Weststeirischer Schilcher 9**

*Weingut Langmann, Steiermark*

*Kommt ein Weingarten „in die Jahre“, verringern sich zwar seine Erträge,  
er revanchiert sich aber durch hohe Qualität.*

*Dadurch präsentiert sich dieser Wein ausgesprochen elegant,  
mit einem ausgeprägten, fruchtigem Schilcherbukett, einer rassigen Säure und hohem Extrakt.*

<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>	<b>0,75l</b>
4,80€	8,20€	18,50€	28,00€

# ***Legende zu der Kennzeichnung enthaltenen Allergene***

***A = Glutenhaltiges Getreide***

*( Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern)*

***B = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse***

*( Krebs, Shrimps, Langusten, Hummer, Scampi)*

***C = Eier und Eierzeugnisse***

*( alle Ei-Sorten)*

***D = Fisch und Fischerzeugnisse***

*( alle Fischarten)*

***E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse***

*( alle Erdnusssorten)*

***F = Soja und Sojaerzeugnisse***

*( Sojadrink, Sojaflocken, Sojasauce, Tofu, Sojasprossen, Yuba)*

***G = Milch und Milcherzeugnisse***

*( Kuhmilch)*

***H = Schalenfrüchte***

*( Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Cashewnüsse)*

***I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse***

*( Bleich-, Knollen-, Staudensellerie)*

***J = Senf und Senferzeugnisse***

*( Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen)*

***K = Sesam und Sesamerzeugnisse***

*( Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamsalz)*

***L = Lupinen und Lupinenerzeugnisse***

*( Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat)*

***M = Weichtiere***

*( Schneken, Abalone, Tintenfische, alle Muscheln, Austern)*

***N = Schwefeldioxid und Sulfid – wird gekennzeichnet bei einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l***

*( E220-E228, mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier)*

***1 = koffeinhaltig***

***5 = Trinatrium Citrat***

***9 = Sulfid***

***2 = chininhaltig***

***6 = Geschmacksverstärker***

***10 = Konservierungsstoff***

***3 = Farbstoff***

***7 = Nitrinpökelsalz***

***11 = Kaliumsorbat***

***4 = Süsstoff***

***8 = Antixitat***