



## VINI ROSSI

### **Regaleali Rosso IGT**

0,75l 19,00€

*Regaleali, Sicilia*

**Rebsorten:** Perricone, Nero d'Avola  
**Ursprung:** aus eigenen Weinbergen  
**Ausbau:** 10-tägige Maischegärung und Ausbau in temperaturkontrollierten Edelstahltanks  
**Farbe:** brillantes Rubinrot  
**Duft:** an Mandeln erinnernd  
**Geschmack:** trocken, ausgewogene Säure, leicht bitterer Abgang

### **Chianti Classico DOCG**

0,75l 23,50€

*Villa Banfi, Toskana*

Villa Banfi gehört zu den größten und besten Kellereien der Welt. Berühmt wurde das Weingut durch seine sehr gute Brunello di Montalcino Weine. Sehr fein ist auch der Chianti Classico den Bafi schon seit Jahren im Programm hat.

**Rebsorten:** Sangiovese & Colorino  
**Farbe:** funkelndes Rubinrot  
**Duft:** nach Sauerkirschen  
**Geschmack:** fein, saftig, lang im Nachhall

### **Chianti Classico DOCG**

0,75l 22,00€

*Castello di Monastero, Toskana*

Die Weinberge liegen im Herzen des Classico-Gebiets auf 250 – 350 m. Um eine hohe Qualität zu erzeugen sind die Rebstöcke, die auf den Letten- und lehmhaltigen Böden lagern, sehr dicht aneinander gepflanzt (ca. 6000 Stöcke/ha). Der Wein wird in Verbindung von Tradition und Innovation ausgebaut, d.h. mit moderner Gärtechnik und dosiertem Barrique-Einsatz, sodass die Sangiovese-Typizität gewahrt bleibt.

**Rebsorte:** 85% Sangiovese, 15% Merlot und Cabernet  
**Farbe:** mittleres, funkelndes Rubin  
**Duft:** feines Bouquet, erinnert an Kirschen und Rosenblätter  
**Geschmack:** weich, elegant, wunderschöne Kirschfrucht, Beerenfrucht, tolle Struktur und Länge



## VINI ROSSI

### **Salece Salentino Riserva DOC**

0,75l 19,50€

*Leone de Castris, Puglia*

**Rebsorte:** 80% Negro Amaro und Malvasia Nera  
**Ursprung:** aus der südlichen Region Apuliens  
**Ausbau:** in Edelstahltanks  
**Farbe:** tiefes und dichtes Rubinrot, ziegelrote Reflexe  
**Duft:** wenig ätherisches Bouquet, Anklänge von Heu und Sommerwärme  
**Geschmack:** weiche und füllige Eleganz, mundfüllender Körper, aromareich und rezent im Nachklang

### **Salece Salentino Riserva DOC SELVAROSSA**

0,75l 32,00€

*Cantina Due Palme, Apulien*

Für diese Riserva werden diese beiden typisch apulischen Traubensorten in mehrere Stufen selektioniert, sodass nur beste Trauben zur Verwendung kommen. Die beiden Rebsorten werden getrennt und in temperaturkontrollierten Behältern vergoren. Dann wird abgepresst und die Gärung in Barriques aus Allier und Tronçais-Eiche vollendet. Nun wird die endgültige Cuvée zusammengestellt, die dann noch etwa neun Monate in Barriques reift.

**Rebsorten:** 70% Negroamaro, 30% Malvasia nera  
**Farbe:** dunkles Schwarzrot  
**Duft:** Amarenakirsch, Johannisbeere, Café- und Röstaromen  
**Geschmack:** schöne anhaltende Frucht, angenehme Art, tolles Preis-Leistungsverhältnis  
**3 Gläser im GAMBERO ROSSO 2009**

### **Barbera d'Alba DOC "Ginestra"**

0,75l 23,50€

*Paolo Conterno, Piemonte*

Auch dieser typisch fruchtige Piemonteser stammt aus der Lage Ginestra bei Monforte. Nach 4 – 5 Tagen Maischegärung erfolgt der weitere Ausbau des Weines für etwa 8 – 12 Monate in Fässern aus französischem Eichenholz.

**Rebsorte:** 100% Barbera  
**Farbe:** mittleres, funkelndes Rubin  
**Duft:** feines Bouquet, erinnert an Kirschen und Rosenblätter  
**Geschmack:** weich, elegant, wunderschöne Kirschfrucht, Beerenfrucht, tolle Struktur und Länge



## VINI ROSSI

***Aglianico d'Irpinia IGT***  
*Vinisia, Campania*

0,75l 15,00€

Seinen Basis-Aglianico-Wein produziert Mario Ercolino aus 100% Aglianico di Taurasi. Diese Sorte bringt im Irpina Gebiet immerhin den einzigen DOCG-Wein Kampaniens hervor – den Taurasi. Die Parallele zur Nebbiolo-Traube und ihrem Spitzenwein Barolo im Piemont gilt auch für das Herbstklima im September und Oktober, denn in diesem Teil Kampaniens herrschen in dieser Zeit ähnliche klimatische Bedingungen. Die Rebe dieses strukturierten Südländers gedeiht auf mineralischem Vulkanboden in 350 – 450 Höhe. Der Aglianico wird in Edelstahltanks ausgebaut.

*Rebsorte:* 100% Aglianico  
*Farbe:* kräftiges, funkelndes Rubinrot  
*Duft:* reiches, einladendes Bouquet von reifen Früchten  
*Geschmack:* weich, samtig, sehr fruchtig, mit erfrischender Säure, langer Abgang

***Cannonau di Sardegna DOC***  
*Sella & Mosca, Sardegna*

0,75l 17,50€

Die Cannonau-Rebe findet sowohl in den wärmeren, sandhaltigen Böden entlang der Küste als auch in den steinigen Weinbergen im Gebirgsinneren der Insel beste Bedingungen. Sella & Mosca baut die Reben hauptsächlich im Südosten an. Der Wein wird etwa zwei Jahre in großen Eichenholzfässern ausgebaut.

*Rebsorten:* Cannonau di Sardegna  
*Farbe:* granatrot mit violetten Reflexen  
*Duft:* floral, mit Anklängen von Pflaumen  
*Geschmack:* schöne Frucht von reifen Beeren, kräftige Struktur

***Primitivo di Manduria DOC***  
*Felline, Puglia*

0,75l 20,50€

*Rebsorte:* 100% Primitivo  
*Ursprung:* Weinberge in Manduria  
*Ausbau:* kurze Zeit in Barriques  
*Farbe:* dunkles, intensives Rubinrot  
*Duft:* warmes und reiches Bouquet mit Aromen von roten Früchten, Vanille und Zimt.  
*Geschmack:* voll und körperreich, sehr gute Struktur, fruchtig, sehr elegant, perfekte Harmonie, langer Nachhall. Ein Wein, der in Kalifornien nicht besser gedeihen könnte!



## VINI ROSSI

***Cannonau di Sardegna Riserva DOC***  
*Sella & Mosca, Sardegna*

0,75l 24,50€

Ein mächtiger Wein, der alle Vorzüge der edlen Cannonau-Rebe hervorbringt, die während der spanischen Besatzung in Sardinien eingeführt wurde. Die Trauben der ältesten Rebstock um Alghero und Porto Conte werden für die Herstellung der Riserva selektioniert. Der Ausbau erfolgt etwa 24 Monate in Barriques aus französischer Eiche, sodass der Wein trotz seiner Kraft immer elegant und harmonisch wirkt.

*Rebsorte:* 100% Cannonau  
*Farbe:* tiefdunkles Rubinrot  
*Duft:* Veilchen, schwarze Kirsche und Johannisbeeren mit etwas balsamischen Holzaromen  
*Geschmack:* Brombeere, Kirsche, Kaffee und Terroiaromen, milde Tannine, langer Abgang

***Rosso di Montalcino DOC***  
*Villa Banfi, Toskana*

0,75l 30,00€

Der Junior des berühmten Brunello's aus der Sangiovese-Grosso-Rebe, der mindestens 18 Monate reift und aus mindestens 10 Jahre alten Rebstöcken stammt, besticht durch seine vitalen Elemente. Er wirkt jugendlich charmant und hat große Zukunft.

*Farbe:* leuchtend sattes Rubinrot mit violetten und granatroten Reflexen  
*Duft:* intensives Bukett, Anflüge von Cassis, Lakritz und Brombeeren  
*Geschmack:* körperreich, majestätische Tanninstruktur, trotzdem abgerundet und elegant

***Vino Mobile di Montepulciano DOCG***  
*Dei, Toskana*

0,75l 32,00€

Früher mussten die Trauben für diesen edlen Wein den Adelsherren abgeliefert werden. Caterina Die nimmt für ihren Prestige-Wein die Trauben aus der Einzellage Martiena. Der jugendlichen Härte des Prugnolo Gentile begegnet Oenologe Nicolo D`Afflito mit einem wohl dosierten Anteil, der nach Veilchen duftenden Mammolotraube. Der Wein reift 24 Monate in mittelgroßen Fässern aus slowenischer Eiche, um die frische Frucht des Sangiovese zu bewahren.

*Rebsorte:* 80% Prugnolo Gentile (Sangiovese), 15% Canaiolo Nero, 5% Mammolo  
*Farbe:* brillantes Rubinrot  
*Duft:* kräftige Nase, reife Kirschen und Pflaumen  
*Geschmack:* saftig, elegant, appetitliche Säureader, herzhaft Tannine, sauberer schmackhafter Abgang



## VINI ROSSI

***Vigna Marziacane IGT***  
*Vinosia, Campania*

0,75l 48,00€

Der Name Marziacane bezeichnet eine kleine Einzellage in der Gegend von Taurasi. Das Gelände steigt dort bis zu 700m Höhe an. Der mineralische Vulkanboden und die starken Unterschiede von Tage- und Nachttemperaturen tragen ihren Teil zum vielschichtigen, komplexen Bukett dieses außergewöhnlichen Rotweins bei. Erst spät, im November lässt Mario Ercolino die Trauben lesen und schon im Weinberg streng selektionieren. Und anschließend baut er den edlen Tropfen für 18 Monate in neuen Barriques aus. Binnen kürzester Zeit hat sich der Marziacane in der Spitzengruppe der italienischen Rotweine etabliert.

*Rebsorte:* 100% Aglianico  
*Farbe:* intensiv dunkles Rubin mit violetten Reflexen  
*Duft:* unglaubliche Fruchtaromen, erinnert an Süßkirschen  
*Geschmack:* dunkle Beeren, wuchtig voll im Mund, süße Tannine, nicht endend wollender Nachhall  
**97/100 Punkte bei Luca Maroni und war bester Rotwein des Jahres**  
**29/20 Punkten im Weinwisser**

***Amarone della Valpolicella DOC***  
*Cantina Valpantena, Veneto*

0,75l 34,00€

Der König der Rotweine Venetiens ist der Amarone. Die alten Lehmböden im Valpantena-gebiet sind ideal für diesen berühmten, körperreichen Wein. Die Rebsorten sind dieselben wie für den Valpolicella, sie trocknen zugedeckt auf Strohmatten bis Ende März. Aus dem konzentrierten Saft dieser „passito“-Traube entsteht nach mindestens zwei Jahre dauerndem Fassausbau schließlich der Amarone, alkoholstark (über 15%) und schmeichlerisch kräftig. Ein Fest zu Lamm- und Rinderbraten!

*Rebsorte:* 90% Corvina, 10% Rondinella  
*Farbe:* intensives Rubinrot  
*Duft:* rote Früchte, Kräuterwürze, warme Tabaktöne  
*Geschmack:* Sauerkirschkonfitüre und Pflaumen, mächtige Struktur, feine Schokolade- und Kaffeenoten, komplex, lagerfähig



## VINI ROSSI

***Brunello di Montalcino DOC***  
*Casanova di Neri, Toscana*

0,75l 48,00€

Die Trauben für diesen gefragten Wein gedeihen auf historischem Boden, denn bereits im Jahr 1873 wurde auf den 12 Hektar Rebfläche der „Vigna Nuova di Fiesole“ Sangiovese angebaut. Anders als der Tenuta Nuova-Brunello wird dieser Typ insgesamt 36 Monate in großen slawonischen Eichenholzfässern ausgebaut. Danach liegt er noch ein Jahr lang auf der Flasche. Ein perfekter Vertreter des klassischen Brunello-Typs.

*Rebsorte:* 100% Sangiovese  
*Farbe:* kirschrot mit dunklen Reflexen  
*Duft:* klare Frucht von dunklen Beeren, Gewürznoten  
*Geschmack:* schöne konzentrierte Frucht, komplex, harmonisch, runde Tannine

***Amarone della Valpolicella DOC***  
*Cantina Valpantena, Veneto*

0,75l 34,00€

Der König der Rotweine Venetiens ist der Amarone. Die alten Lehmböden im Valpantengebiet sind ideal für diesen berühmten, körperreichen Wein. Die Rebsorten sind dieselben wie für den Valpolicella, sie trocknen zugedeckt auf Strohmatten bis Ende März. Aus dem konzentrierten Saft dieser „passito“-Traube entsteht nach mindestens zwei Jahre dauerndem Fassausbau schließlich der Amarone, alkoholstark (über 15%) und schmeichlerisch kräftig. Ein Fest zu Lamm- und Rinderbraten!

*Rebsorte:* 90% Corvina, 10% Rondinella  
*Farbe:* intensives Rubinrot  
*Duft:* rote Früchte, Kräuterwürze, warme Tabaktöne  
*Geschmack:* Sauerkirschkonfitüre und Pflaumen, mächtige Struktur, feine Schokolade- und Kaffeenoten, komplex, lagerfähig



## VINI ROSSI

### **Monteflaminio Montecucco IGT**

0,75l 31,00€

Dario Pasqui "Trottolo", Toscana

Der Monteflaminio ist der Exot unter Dario Pasqui's Weinen, was man bereits dem ausgefallenen Etikett ansieht. Da sowohl Merlot als auch Cabernet optimale Bedingungen im Montecucco-Gebiet finden, konnte Dario der Versuchung nicht widerstehen, einige kleine Parzellen mit diesen zu bepflanzen. So entstand eine Cuvée in exklusiver Auflage in nur 8 Barriques! Die Rebsorten wurden getrennt vergoren und dann viele Monate in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut.

*Rebsorte:* 60% Sangiovese, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

*Farbe:* dichtes Schwarzrot

*Duft:* dunkle Beeren, Amarenakirschen, würzige Noten

*Geschmack:* dicht und fruchtbetont, schöne Frische, gute Länge

### **Summus**

0,75l 51,00€

Villa Banfi, Toscana

Das Supercuvée' von Banfi zählt jedes Jahr zu den gesuchtesten Weinen der Toskana. Das ideale Mikroklima und die neueste Kellertechnik ist verantwortlich für die Top-Qualität.

*Rebsorte:* 45% Carbernet Sauvignon, 45% Brunello, 10% Syrah

*Farbe:* intensives Rubinrot

*Duft:* sehr fruchtig, erinnert an Cassis und Kirschen

*Geschmack:* voll, elegant und sehr fruchtig

### **Barolo DOCG**

0,75l 51,00€

Parusso, Piemonte

Marco Parusso produziert neben seinen Lagen-Barolos auch diesen Basis-Barolo. Hierzu verwendet er Top-Traubengut von jungen Rebstöcken aus seinen besten Lagen.

*Rebsorte:* 100% Nebbiolo

*Farbe:* funkelndes intensives Rubin

*Duft:* weit gefächert, nach Pflaumen und Johannisbeeren

*Geschmack:* voll im Körper und doch elegant, fruchtig und beerig mit langem Abgang



## VINI ROSSI

### ***Sangiovese Montecucco DOC***

0,75l 31,00€

*Dario Pasqui "Trottolo", Toscana*

Die DOC Montecucco rangiert gegenwärtig noch als Geheimtipp. Die Weinberge befinden sich in unmittelbarer Nähe zu denen des berühmten Bruders Brunello, in einem schmalen Streifen angrenzend an die Provinz Siena in der Provinz Grosseto. Dario Pasqui hat die 2,5 Hektar Weinberge, die teilweise mehr als 30 Jahre alt sind, übernommen. Er vinifiziert in seiner „Boutique-winery“ nur wenige Flaschen pro Jahr. Berater der Önologie ist Paolo Vagaggini. Der Wein wird ausschließlich in bereits gebrauchten Barriques und Tonneaux ausgebaut, damit der Einfluss des Holzes nicht zu stark ausfällt.

*Rebsorte:* 100% Sangiovese  
*Farbe:* dunkles Schwarzrot  
*Duft:* Waldbeeren, Amarenakirsche, zarte Eichenwürze  
*Geschmack:* dicht und samtig, elegantes Tannin, saftige Kirschfrucht

### ***Nebbiolo Langhe DOC***

0,75l 26,00€

*Parusso, Piemonte*

Die Idee für diesen Wein ist es Top-Qualität bei gutem Preis-/Leistungsverhältnis zu bieten. Marco verwendet für diesen Wein nur bestes, spät- und handverlesenes Traubengut von jungen Rebstöcken aus seinen Barolo-Lagen bei Monforte. Er lässt den Wein für 12 Monate in Barriques des Barolo reifen. Das Fachmagazin Decanter in London zählt diesen Wein zu den 50 besten Weinen der Welt und attestiert im besten Preis/Leistungsverhältnis.

*Rebsorte:* 100% Nebbiolo  
*Farbe:* funkelndes Rubin  
*Duft:* intensiv, erinnert an Rosen und Veilchen  
*Geschmack:* voll, frische Säure, tolle Struktur und viel Frucht





## VINI BIANCHI

**Regaleali Bianco IGT**  
*Tasca d'Almerita, Sicilia*

0,75l 18,00€

**Rebsorten:** Sauvignon, Inzolia, Cataratto  
**Ursprung:** aus eigenen Weinbergen in den Provinzen Palermo und Caltanissetta, 450-650 m Höhe  
**Ausbau:** Gärung und Ausbau in temperaturkontrollierten Edelstahltanks  
**Farbe:** strohgelb  
**Duft:** delikat, anhaltend  
**Geschmack:** trocken, aromatisch, fruchtiger Abgang

**Vernaccia di San Gimignano DOC**  
*Teruzzi und Puthod, Toscana*

0,75l 17,00€

Die reine Rebsorte Vernaccia wird seit hundert Jahren in dem Weingebiet der Stadt San Gimignano, einer Hochburg der Renaissance, angebaut. Michelangelo pries den Vernaccia als Lebenshilfe in seiner überwältigenden Arbeit mit den Worten: „Er küsst, leckt, beisst, trotz und sticht.“

**Farbe:** leuchtendes Strohgelb mit zartgrünen und hellbeigen Reflexen,  
**Duft:** ausgewogen weiches Bukett mit gefälligem Fruchtaroma,  
**Geschmack:** saftig geschmeidige Körper, feines Säurespiel, schmeichelnde Eleganz mit erfrischender Note

**Chardonnay DOC**  
*Tramin, Alto Adige*

0,75l 15,00€

Der Chardonnay, der seit der Jahrhundertwende in Südtirol angebaut und aus Burgund/Champagne eingeführt wurde, ergibt den hochwertigen und edelmütigen Weisswein von Weltklasse. Der Chardonnay gedeiht auf kalkreichen, warmen, schottrigen Lehmböden. Die Trauben des Chardonnay's werden sofort nach der Lese gepresst und anschließend im Stahltank angebaut. Es wurde ein kleiner Anteil an biologischem Säureabbau zugelassen.

**Rebsorte:** 100% Chardonnay  
**Farbe:** leuchtendes hellgelb, grünliche Tönung, Reflexe von Quittengelb  
**Duft:** weites und harmonisches Bukett, Anflüge von Südfrüchten  
**Geschmack:** stabile Struktur, erfrischende Säurenoten und aristokratisch



## VINI BIANCHI

### ***Vermentino*DOC**

0,75l 15,00€

*Sella & Mosca, Sardegna*

Sella & Mosco, die größte Kellerei auf Sardinien, produziert diesen, zu 100% aus Vermentino Trauben, herrlich frischen Weißwein aus den Weinbergen um Alghero. Er wird nur in Edelstahltanks ausgebaut und kommt dann sofort in den Verkauf.

*Farbe:* funkelndes Gelb mit grünlichem Stich

*Duft:* frisch nach Früchten, intensiv

*Geschmack:* trocken, erfrischende Säure, fruchtig



## VINI ROSATI

**Regaleali Rosato IGT Le Rosé**  
*Conte Tasca d'Almerita, Sclafani Bagni*

0,75l 18,00€

Für den Regaleali Rosé werden die Trauben zunächst eingemaischt, nach 24 Stunden Kontakt mit den Häuten abgepresst und kontrolliert vergoren. So entsteht ein Wein mit einer zartroten Färbung. Nach einigen Monaten Lagerung im Edelstahltank wird der Wein dann abgefüllt.

**Rebsorte:** Nerello Mascalese, Nero d'Avola  
**Farbe:** helles Kirschrot  
**Duft:** schöner Duft von roten Früchten und Rosenblüten  
**Geschmack:** frisch, fruchtig, Kirsch- und Beerenfrucht

**Ros`Aura Rosato IGT**  
*Feudi di San Gregorio Campania*

0,75l 17,50€

Feudi verwendet für den Ros`Aura hochwertige Aglianico-Trauben aus Weinbergen der Anbauzone Benevento. Auf lehmig, sandigem Boden, mit teilweise kalkreichen Ablagerungen, holt sich die Idealrebe Kampaniens bis Mitte Oktober das unvergessliche Terroir. Im Keller bleibt der Most nur einen halben Tag auf den farbgebende Schalen in Kontakt, dann wird im Edelstahltank vergoren. Ausgebaut wird der aromatische Rosato über mehrere Monate in Edelstahlbottichen.

**Rebsorte:** 90% Aglianico, 10% Piedorosso  
**Farbe:** brillantes Rosé  
**Duft:** delikates Bouquet, frische Erdbeeren, Schattenmorellen  
**Geschmack:** frisch und weich, Erdbeerfrucht, gute Balance, sauberes Finish mit einer Note von Walderdbeeren  
**5 Trauben bei AIS**

**Five Roses DOC**  
*Leone de Castris, Puglia*

0,75l 18,50€

**Rebsorte:** Negro-Amaro und Malvasia, hell gekeltert  
**Ursprung:** aus der südlichsten Region Apuliens  
**Ausbau:** in Edelstahltanks  
**Farbe:** rosarot, korallen- und lachsfarbene Reflexe  
**Duft:** kräftig dichter Duft, Anflüge von reifen Früchten  
**Geschmack:** mundfüllender Körper, rund, geschmeidig, elegant mit kernigem Abgang



## GETRÄNKE

### **Rotweine**

<b>Lambrusco (0,2 l)</b> lieblich/Emilia - IGT	3,50 €
<b>Bardolino (0,2 l)</b> mild/Veneto - DOC	3,80 €
<b>Montepulciano (0,2 l)</b> trocken/Abruzzo - DOC	4,30 €
<b>Chianti (0,2 l)</b> trocken/Toscana - DOC	4,30 €
<b>Barbera Campomoro (0,2 l)</b> trocken/Piemonte - DOC	5,40 €
<b>Cabernet Sauvignon Tramin (0,2 l)</b> trocken/Trentino - DOC	5,10 €

### **Weißweine**

<b>Frizzantino (0,2 l)</b> lieblich/Emilia - Tafelwein	3,50 €
<b>Colli Albani (0,2 l)</b> trocken/Lazio - DOC	3,80 €
<b>Frascati (0,2 l)</b> trocken/Lazio - DOC	4,30 €
<b>Orvieto (0,2 l)</b> trocken/Umbria - DOC	4,30 €
<b>Pinot Grigio (0,2 l)</b> trocken/Veneto - IGT	4,60 €
<b>Bianco di Custoza (0,2 l)</b> trocken/Veneto - IGT	4,80 €



## GETRÄNKE

### *Roseweine*

*Castelli Romani (0,2 l)* 3,60 €  
trocken/Lazio - DOC

*Bardolino Chiaretto (0,2 l)* 4,30 €  
trocken/Veneto - IGT

### *Weinschorle*

weiß, rose oder rot (0,2 l) 3,50 €

### *Aperitiv*

*Prosecco Brut (0,1 l)* 4,40 €

*Prosecco con aperol \* (0,1 l)* 4,70 €

*Martini weiß / rot (0,05 l)* 3,70 €

*Campari Soda/Orange (0,2 l)* 4,30 €

\* mit Farbstoff



## GETRÄNKE

### ***Biere***

<i><b>Export vom Fass (0,4 l)</b></i>	3,00 €
<i><b>Pils vom Fass (0,3 l)</b></i>	2,80 €
<i><b>Kristallweizen (0,5 l)</b></i>	3,50 €
<i><b>Hefe dunkel (0,5 l)</b></i>	3,50 €
<i><b>Hefeweizen vom Fass (0,3 l)</b></i>	2,50 €
<i><b>Hefeweizen vom Fass (0,5 l)</b></i>	3,50 €
<i><b>Radler süß/sauer (0,4 l)</b></i>	3,00 €
<i><b>Alkoholfreies Hefeweizen (0,5 l)</b></i>	3,50 €
<i><b>Alkoholfreies Bier (0,33 l)</b></i>	2,90 €



## GETRÄNKE

### *Warme Getränke*

<i>Espresso</i>	1,90 €
<i>Doppelter Espresso</i>	2,90 €
<i>Kaffee</i>	2,00 €
<i>Cappuccino</i>	2,40 €
<i>Tee (schwarz, Pfefferminz, Kamille)</i>	1,70 €

### *Alkoholfreie Getränke*

<i>San Pellegrino (0,25 l)</i>	1,90 €
<i>San Pellegrino (0,5 l)</i>	3,30 €
<i>San Pellegrino (0,75 l)</i>	4,70 €
<i>Acqua Panna - ohne Kohlensäure (0,5 l)</i>	3,30 €
<i>Acqua Panna - ohne Kohlensäure (0,75 l)</i>	4,70 €
<i>Mineralwasser (0,2 l)</i>	2,10 €
<i>Mineralwasser (0,4 l)</i>	3,30 €



## GETRÄNKE

### *Alkoholfreie Getränke*

<i>Afri-Cola (0,2 l)</i> E, S	2,20 €
<i>Afri-Cola (0,4 l)</i> E, S	3,40 €
<i>Libella (0,2 l)</i> E, S	2,20 €
<i>Libella (0,4 l)</i> E, S	3,40 €
<i>Spezi (0,2 l)</i> E, S	2,20 €
<i>Spezi (0,4 l)</i> E, S	3,40 €
<i>Apfelsaft (0,2 l)</i>	2,50 €
<i>Apfelsaft (0,4 l)</i>	3,70 €
<i>Apfelsaftschorle (0,2 l)</i>	2,30 €
<i>Apfelsaftschorle (0,4 l)</i>	3,50 €
<i>Saft Orange/Johannisbeer (0,2 l)</i>	2,60 €
<i>Saft Orange/Johannisbeer (0,4 l)</i>	3,90 €
<i>Saftschorle Orange/Johannisbeer (0,2 l)</i>	2,50 €
<i>Saftschorle Orange/Johannisbeer (0,4 l)</i>	3,70 €
<i>Schweppes Bitter Lemon ** (0,2 l)</i> C	2,40 €
<i>Orangina (0,25 l)</i> E, S	3,40 €
<i>Cola light (0,33 l)</i> E, S	2,90 €

\*\* mit Chinin