

## *Suppen*

<b>Hausgemachte Brotsuppe</b> mit Käse und Trüffelöl	3.50 €
<b>Tomatensuppe</b> mit Olivenöl aufgeschlagen, Pfeffersahne	3.50 €
<b>Grosse Bouillabaisse</b>	12.90 €
Edelfische und Meeresfrüchte in leichtem Safran-Gemüsefond, abgeschmeckt mit Pernod und Noilly Prat, dazu ein ofenfrisches Knoblauchstangerl	

## *Vorspeisen*

<b>Carpaccio vom Rind</b> mit Parmesanspäne, Pinienkernen, Olivenöl, Weissbrot	9.90 €
<b>Portion zarter Räucherlachs</b> mit Buchweizenküchlein, Kräuterjoghurtsauce	9.90 €
<b>Kohlrabicarpaccio</b>	9.90 €
mit gebratenem Ochsenrücken (100 g) an Tomatenmarinade, Hartkäsespänen	
<b>Gratinierter Brie auf Apfelscheiben</b> an Blattsalaten	8.90 €

## *Für unsere kleinen Gäste*

<b>Max und Moritz</b> Schweineschnitzel in Wiener Panade mit Pommes Frites, Salatgarnitur	4.90 €
<b>Nemo</b> Fischstäbchen (Seelachsfilet) mit Kartoffel-Gurkensalat	4.90 €
<b>Susi und Strolch</b> Butternudeln mit Tomatensauce	3.50 €
<b>Hotzenplotz</b> Spätzle mit Bratensauce	3.50 €
<b>Portion Pommes frites</b> mit Ketchup	3.50 €
<b>Kugel Vanilleeis</b> <sup>1,11</sup> mit Smarties <sup>1</sup>	1.30 €

## *Nudelgerichte*

### **Gemüse-Nudelpfanne**

Asiatische Nudeln mit frischen Gemüsen an Gewürzfond

6.90 €

- mit Streifen von der Putenbrust

8.90 €

### **Feine Bandnudeln**

9.90 €

mit Muschelfleisch an Hummersauce

### **Feine Bandnudeln**

7.90 €

mit Blattspinat und Tomaten in brauner Tomaten-Trüffelbutter,  
dazu frisch geriebener Grana di Padano

### **Käsespätzle**

7.90 €

Spätzle mit Sahne und geschmolzenem Käse,  
knusprige Röstzwiebeln, Beilagensalat

## *Vom Grill und aus der Pfanne*

<b>Putenschnitzel</b> in der Körnerkruste gebraten an lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat, Salatgarnitur	9.90 €
<b>Schweineschnitzel</b> (aus dem Rücken geschnitten) in Wiener Panade, Pommes Frites, Beilagensalat	9.50 €
<b>Mixed Grill</b> Medaillons vom Schwein und bayerischen Rind, Speckstreifen <sup>20</sup> , Grillwurst <sup>20</sup> , Kräuterbutter, Pommes Frites, sautiertes Gemüse	14.50 €
<b>Zwiebelrostbraten vom bayerischen Ochsen</b> an kräftiger Zwiebelsoße, Spätzle, Marktgemüse	15.50 €
<b>Schweinerückensteak</b> an grober Senfrahmsauce, Bandnudeln, sautiertes Marktgemüse	13.90 €
<b>Steak (200 g)</b> mit Pommes frites, Marktgemüse, Kräuterbutter oder mit grosser Gemüsebeilage und Salat	
• vom Ochsenrücken	15.50 €
• von der Putenbrust	13.90 €

# Salate

**Beilagensalat** 2.50 €

**Salat Rückenstreifen** 9.90 €

Marktsalate mit Rückenstreifen vom bayr. Ochsen an Korianderdressing

**Salat Weichkäse** 8.90 €

Gemischte Marktsalate mit Weichkäse in der Körnerkruste an Himbeerdressing

**Salat Garnelen** 9.90 €

Frische Marktsalate mit gegrillten Garnelen an Olivenöldressing

**Salat Fetakäse** 8.90 €

Salatauswahl mit lauwarmen Fetakäse, Brotkrusteln und Speck<sup>20</sup> an Kräuterdressing

**Salat Gemüse** 8.90 €

Salatauswahl mit Marktgemüsen in Olivenöl und Kräutern gebraten

**Salat Pute** 8.90 €

Salatauswahl mit Putenstreifen in Curry-Chilibutter<sup>4</sup> gebraten

Alle Salatplatten werden mit einer Brotauswahl serviert.

Dazu passt auch ein ofenfrisches Knoblauchstangerl 1.90 €

## *Kleine Gerichte \* Brotzeiten*

<b>Scheibe Hausbrot</b> mit Emmentaler belegt, Salatgarnitur	4.50 €
<b>Scheibe Hausbrot</b> mit deftigem Schinkenspeck belegt, Kren <sup>3,11</sup> , Essiggurke	4.50 €
<b>Abgebräunter Leberkäse</b> <sup>4,7</sup> mit Spiegelei, Kartoffelsalat, Beilagensalat	7.50 €
<b>Fleischpflanzerl</b> <sup>4</sup> mit Kartoffel-Gurkensalat, Brot	5.90 €
<b>Münchner Weißwurst</b> <sup>7,4,21</sup> Stück	1.50 €
<b>Wollwürste</b> <sup>7,4,21</sup> 3 Stück mit Brot	5.00 €
<b>Nürnberger Rostbratwürste</b> <sup>2,4,8</sup> 6 Stück mit Sauerkraut und Brot	5.50 €
<b>Wiener</b> <sup>2,3,20</sup> 2 Paar mit Brot	3.90 €
<b>Portion kalter Leberkäs</b> <sup>4,7</sup> , Brot	4.50 €
<b>Brotzeitbrettl</b>	6.50 €
Fleischpflanzerl, Rohwurst <sup>20</sup> , Speck <sup>20</sup> , Käse, kalter Braten, Meerrettich <sup>3,11</sup> , Essiggurke <sup>11</sup> , Brot	
<b>Kalter Schweinebraten</b> mit geriebenem Meerrettich <sup>3,11</sup> , Essiggurke <sup>11</sup> , Brot	5.50 €
<b>Wurstsalat</b> <sup>7,20</sup> mit Zwiebelringen, Essig und Öl, Brot	5.50 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> <sup>7,20</sup> mit Emmentaler, Zwiebelringen, Essig und Öl, Brot	5.90 €
<b>Semmel, Scheibe Hausbrot</b>	0.50 €
<b>Breze</b>	0.80 €
<b>Riesenbreze</b> (von Mai bis September)	3.00 €

## *Desserts*

<b>Tasse Dallmayr Espresso</b> mit einer Kugel Vanilleeis <sup>1,11</sup> und Likör 43 (Vanillelikör)	3.50 €
<b>Vanilleeis <sup>1,11</sup></b> mit kandierten Kürbiskernen an Kürbiskernöl, Sahne	4.50 €
<b>Eis im Glas</b> Walnusseis <sup>1,11</sup> mit Eierlikör und Sahne verrührt	4.50 €
<b>Vanilleeis <sup>1,11</sup></b> mit heißen Himbeeren und Sahne	4.50 €
<b>Gemischtes Eis <sup>1,11</sup></b> mit Früchten	4.50 €
<b>Kugel Eis <sup>1,11</sup></b>	1.10 €
<b>Portion Sahne</b>	0.70 €
<b>Naturjoghurt</b> im Glas mit Waldbeerengrütze	3.90 €

Bitte beachten Sie auch unsere Tagesdesserts

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>18,1,9</sup> Cola Mix <sup>18,1,9</sup> , Fanta <sup>1,3</sup> , Zitronenlimo <sup>2</sup>	0,5 l	2.70 €
Coca Cola <sup>18,1,9</sup> Cola Mix <sup>18</sup> , Fanta <sup>1,3</sup> , Zitronenlimo <sup>2</sup>	0,33 l	2.30 €
Coca Cola Zero <sup>1,3,9</sup> (kalorienarm)	0,33 l	2.30 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,20 l	2.30 €
Säfte: <i>Apfel naturtrüb, Orange, Traube</i>	0,25 l	2.00 €
Nektare: <i>Johannisbeer, Rhabarber, Grapefruit, Maracuja</i>		
Fruchtsaftgetränk: <i>Herz-Kirsche</i>		
Saftschorle	0,5 l	2.90 €
Saftschorle	0,33 l	2.20 €
Saftschorle mit Leitungswasser	0,5 l	2.40 €
Saftschorle mit Leitungswasser	0,33 l	2.00 €

## Wasser

Primaqua Tafelwasser	0,5 l	2.60 €
Primaqua Tafelwasser	0,3 l	1.90 €
Adelholzener still oder mit Kohlensäure	0,25 l	2.10 €
Adelholzener still oder mit Kohlensäure	0,5 l	3.20 €
Adelholzener still oder mit Kohlensäure	0,75 l	4.40 €
Leitungswasser (Grander)	0,5 l	0.50 €



# Biere

**Ayinger Kellerbier hell, naturtrüb** 0,5 l 2.70 €

*Untergäriges, helles naturtrübes Vollbier, Alkoholgehalt: 4,9 %, Stammwürze: 11,8 °*

*Die Besonderheit des Kellerbieres ist die feine Hefetrübung und die angenehme Bittere. Da es unfiltriert abgefüllt wird, bleiben ihm viele natürliche Eiweiß-, Hefe- und Hopfenbestandteile erhalten.*

**Ayinger Jahrhundertbier hell** 0,5 l 2.70 € / 0,25 l 1.90

*Untergäriges, helles Exportbier, Alkoholgehalt: 5,5 %, Stammwürze: 12,8 °*

*Dieses Bier ist von goldgelber Farbe mit einem leicht hefeblumigen, honigartigen Geruch, schmeckt würzig und vollmundig im Antrunk, im Haupttrunk mild und weich mit einer feinen Rezenz und klingt mit einer gut abgestimmten Bittere aus. Es ist ein besonders süffiges und harmonisches Bier.*

**Ayinger Altbairsch Dunkel** 0,5l 2.70 €

*Untergäriges, dunkles Exportbier, Alkoholgehalt: 5,0 %, Stammwürze: 12,8 °*

*Fast undurchdringlich dunkel, mit gold-braunem Schimmer und mit warmem Aroma, malzigem Geschmack und an Kaffee erinnerndem Abgang. Gebraut wird es aus fünferlei Malzen. Hergestellt im traditionellen Zwei-Maisch-Verfahren.*

**Ayinger Urweisse vom Faß** 0,5 l 2.80 € / 0,3 l 2.20 €

*Obergäriges, dunkles Weizenbier, Alkoholgehalt: 5,8 %, Stammwürze: 13,3 °*

*Das Bier ist kräftig im Antrunk und malzaromatisch. Der obergärige, hefige Geschmack ist unverkennbar.*

*Das Bier hat reichlich Rezenz und eine geringe Bittere. Das fruchtige, malzig milde Aroma wird überzeugen.*

**Ayinger Bräuweisse** 0,5 l 2.80 €

*Obergäriges, helles Weizenbier, Alkoholgehalt: 5,1 %, Stammwürze: 11,8*

*Geruch und Geschmack des hefetrüben Weizenbieres sind von einer feinen obergärigen Hefebblume und von einem unverwechselbaren, akkuraten Bananenaroma gekennzeichnet. Im Antrunk ist es vollmundig, sehr weich und mild mit einer guten, champagnerähnlichen Rezenz. Ein leichter, typischer Weizenbiergeschmack kommt zum Ausdruck, die Bittere ist kaum bemerkbar. Die prickelnd erfrischende Ayinger Bräu-Weisse wird jeden Weizenbierkenner auf Anhieb begeistern.*

# Biere

<b>Unertl Weissbier</b>	0,5 l	2.80 €
<i>Alkohol 4,8 % vol. Legendar, unerreicht und heiß geliebt. Ein Weißbier, wie ein Weißbier sein muss.</i>		
<b>Unertl leichtes Weissbier</b>	0,5 l	2.80 €
<i>Alkohol 2,9 % vol. Viel Geschmack, weniger Alkohol. Erste Wahl, wenn es etwas leichter sein darf - ohne Einbußen beim Genuß.</i>		
<b>Unertl's Ursud</b> , mit Hefe in der Bügelflasche	0,5 l	3.00 €
<i>Alkohol 5,8 % vol.</i>		
<b>Unertl alkohlfreies Weißbier</b>	0,5 l	2.80 €
<i>... wird durch gestoppte Gärung hergestellt und ist wie alle Unertl Weißbiere naturtrüb, bernsteinfarben, malzaromatisch Da es isotonisch (Isotonie durch Labor bestätigt) und kalorienreduziert ist, empfiehlt es sich besonders als gesunder Durstlöscher nach dem Sport, bei geistiger Arbeit, für Auto- und Motorradfahrer, für Figurbewußte und Durstige jeden Alters.</i>		
<b>Taufkirchner Pils vom Fass</b>	0,3 l	2.80 €
<b>Flötzinger Helles alkoholfrei</b>	0,5 l	2.70 €
<b>Radler</b> <sup>2</sup>	0,5 l	2.70 €
<b>Russn</b> <sup>2</sup>	0,5 l	2.80 €
<b>Colaweissbier</b> <sup>1,3,9</sup>	0,5 l	3.20 €

## *Spirituosen*

Schladerer Obstbrandweine	2 cl	2.20 €
<i>Himbeergeist, Williamsbirne, Kirschwasser, Zwetschgenwasser, Obstler</i>		
Grappa	2 cl	3.10 €
Jägermeister	2 cl	2.20 €
Hirschkuss	2 cl	2.20 €
Averna	2 cl	2.60 €
Ramazotti auf Eis und Zitrone	2 cl	2.60 €
Edelbrände vom Weingut Norbert Helde am Kaiserstuhl	2 cl	3.50 €
Kirschbrand, Kirschwasser, Himbeergeist, Apfelbrand, Walnußgeist, Ursprung (Edelbrand mit Muskateller-Fruchtsaft)		

## *Aperitif*

Glas Prosecco mit Holunderlikör oder Aperol <sup>10</sup>	0,1 l	3.30 €
Sandemann's Sherry Oloroso, Dry sec, Rich cream	2 cl	2.90 €
Campari <sup>1</sup> Orange	2 cl	3.90 €
Glas Spritz (Weinschorle mit Aperol <sup>10</sup> auf Eis, Orangen)	0,25 l	3.70 €
Glas Hugo (Prosecco mit Holunderlikör auf Eis, Minze)	0,25 l	3.70 €

## Heiße Getränke

Tee verschiedene Sorten – Fragen Sie nach unserer Teekarte	
Glas Tee mit 2 cl Rum	3.90 €
Glas Glühwein	2.50 €
Glas Grog	3.00 €
Haferl heiße Schokolade mit Sahne	2.50 €

## Dallmayr-Kaffee

Tasse Kaffee	1.80 €
Haferl Kaffee	2.50 €
Haferl Milchkaffee	2.50 €
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	2.50 €
Latte macchiato	2.90 €
Espresso	1.80 €
Espresso doppelt	3.40 €

# Weißweine

## **Auggener Schäf Gutedel**

Weingut Auggen, Deutschland, Baden

0,25 4.10 €

*Qualitätswein, trocken*

0,75 12.30 €

*Ein leichter, frischer und sehr bekömmlicher Wein, Der Geschmack ist geprägt von Quitten, Äpfeln, Ananas und Birnen und einer angenehm süßlichen Aromatik*

*Empfehlung zu: Geflügel, Rindfleisch, würzige Käsesorten*

## **Stettener Riesling „Pfeffer“ Kabinett**

Weingut Haidle, Deutschland – Württemberg

0,25 4.90 €

*Prädikatswein, trocken*

0,75 14.70 €

*Würzig, feinfruchtig, frisch, mit dezenter Restsüsse*

*Empfehlung zu: leichten Gerichten, Gemüse, Salat*

## **Weissburgunder Kabinett**

Weingut Dr. Heger, Deutschland, Baden

0,25 l 4.80 €

*Prädikatswein, trocken*

0,75 l 14.40 €

*ein Wein mit pikantem Butterduft und stoffiger Fülle, am Gaumen säurebetont und ungemein spritzig.*

*Empfehlung zu: leichten Gerichten, Gemüse, Salat*

## **Chardonnay**

von Robert Frohner, Österreich

0,25 l 4.20 €

*Qualitätswein, trocken*

0,75 l 12.60 €

*ein Wein mit typisch fruchtigem Bukett, dem das Säure- und Restzuckerspiel einen aromareichen und vollmundigen Geschmack verleiht;*

*Empfehlung zu: Fisch, Gemüse, Asiatische Gerichte*

## Weißweine

### **Grüner Veltliner** , Selection Sätzen

von Kurt Hummel, Österreich

0,25 l 3.90 €

*Qualitätswein, trocken*

0,75 l 11.70 €

*ein naturbelassener, trockener Wein mit spritzig, pfeffrigem Geschmack*

*Empfehlung zu: Fisch, Kalbfleisch, Käse*

### **Silvaner, Gutswein**

VDP Weingut Juliuspital, Deutschland

0,25 4.20 €

*Qualitätswein, trocken*

0,75 12.60 €

*Mit feinen, saftigen Fruchtnoten nach Melone und Birne, kraftvoll und komplex mit einem langen, eleganten Nachhall. Ein echter Lieblingswein.*

*Empfehlung zu: Geflügel, Gemüse und Kalb*

## Weinschorle

### **Weinschorle**

weiss vom Grünen Veltliner, Tafelwein, Österreich

0,5 l 3.20 €

rot vom Südtiroler Landwein

0,25 l 2.10 €

# Rotweine

<b>Acolon</b> Remstalkellerei, Deutschland, Württemberg	0,25 l	4.50 €
<i>trocken</i>	0,75 l	13.50 €
<i>Acolon ist der Name einer noch recht jungen Rebsorte (Erster Weinjahrgang 2000). Acolon verbindet die Rustikalität des Dornfelders mit dem Feuer des Lembergers (blaufränkisch) in einer Rebsorte. Empfehlung zu: Wild, Kurzgebratenes und Käse</i>		
<b>Blauburger</b> Robert Frohner, Österreich	0,25 l	3.90 €
<i>trocken</i>	0,75 l	11,70 €
<i>mit einem sortentypischen, fruchtig, milden Geruch und Geschmack Empfehlung zu: Käse, Nudelgerichten, Grillgerichte</i>		
<b>Zweigelt</b> Robert Frohner, Österreich	0,25 l	4.50 €
<i>trocken</i>	0,75 l	13.50 €
<i>Ein Wein mit fruchtig-würzigem Bukett. Im Geschmack ist er mild und leicht herb und voll im Abgang; Empfehlung zu: Wild, Rindfleisch</i>		
<b>Barbera d'Asti</b> Itynera, Italien	0,25 l	4.10 €
<i>D.O.C., trocken</i>	0,75 l	12.30 €
<i>Dieser klassische Rotwein aus dem Piemont zeichnet sich aus durch reife Beerenfrüchte, weiche Tannine und eine frische Säure Empfehlung zu: Käse, Nudelgerichte</i>		

# Rotweine

<b>Edelvernatsch</b> Kellerei St. Pauls, Italien	0,25 l	3.10 €
<i>D.O.C., trocken</i>	1,0 l	12.30 €
<i>ausgeprägte Bittermandelnote, schön fruchtig</i>		
<i>Empfehlung zu: Käse, Nudelgerichte</i>		
<b>Merlot</b> Sant'Agostino von Piave, Italien	0,25 l	3.90 €
<i>D.O.C., trocken</i>	1,0 l	15.20 €
<i>ein Wein mit samtig, vollmundigen Körper, mit Aromen nach</i>		
<i>reifen Früchten und feinen Gewürzen;</i>		
<i>Empfehlung zu: Wild, Bratengerichte</i>		
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> - Cantina Zaccagnini, Italien	0,25 l	4.90 €
<i>D.O.C., trocken</i>	0,75 l	14.70 €
<i>Schon im kräftigem Bouquet nach Süß- und Sauerkirschen verrät er seine Ausgangstraube.</i>		
<i>Ein herrlicher Montepulciano mit nuanciertem Aromenspektrum und beachtlichem Abgang.</i>		
<i>Empfehlung zu: Wild, Schmorgerichte, Grillgerichte</i>		
<b>Morelos</b> - Cosecha – Barrica, abgefüllt in Barcelona, Spanien	0,25 l	4.30 €
<i>trocken</i>	0,75 l	12.50 €
<i>Für den Rotwein Morelos werden die besten Trauben der Tempranillo-Rebe gelesen.</i>		
<i>Eine kurze Lagerung in amerikanischer Eiche rundet den Wein ab.</i>		
<i>Empfehlung zu: Wild, Bratengerichte</i>		

## Rosé

### Vina Sardasol Rosado De Lagrima

*Bodegas Virgen Blanca, Navarra*

*D.O.C., trocken*

*Dieser Rosewein ist eine Spezialität aus Navarra, ein eleganter, junger Wein mit Himbeer und Erdbeeraromen.*

*Der meist prämierte Roséwein Spaniens.*

*Empfehlung zu: Geflügel, Kalbfleisch*

0,25 l 4.90 €

0,75 l 14.70 €

### Bardolino Chiaretto Pasqua

*Italien, Venetien*

*D.O.C., trocken*

*charaktervoll, würzig, aromatisch*

*Empfehlung zu: hellem Fleisch, Fisch, Nudelgerichte*

0,25 l 4,30

0,75 l 12,90

## Sekt und Perlwein

### Grüngold, brut, Rieslingsekt, Deutschland

0,75 l 21.00 €

0,1 l 2.90 €

### Prosecco Spumante Brut Veneto

*Ca`Bolani, Venetien*

*trocken*

*Dieser vornehme Spumante wurde in den Prosecco-Weinbergen der Tenuta Ca`Bolani geboren, in denen die Trauben eine ausgeprägt fruchtige und aromatische Note erlangen. Angenehme Frische mit facettenreichen fruchtigen Nuancen, vornehmlich von exotischen Früchten*

*Empfehlung zu: Fisch*

0,75 l 21.00 €

0,1 l 2.90 €

# Flaschenweine

## Rosé

### **Schilcher, 2008**

Weingut Schneeberger, Weststeiermark

0,75 l 16.50 €

Qualitätswein, trocken

Schöne ausgeprägte Nase mit Aromen von Erdbeere, Himbeere und Stachelbeere sowie feinen Zitrusaromen.

Am Gaumen setzt sich die Frucht fort. Deutliche, knackige Säure.

Die Spezialität der Steiermark aus der Rebsorte, Blauer Wildbacher.

## Rotweine

### **Ronchedone**

Cà dei Frati, Italien

0,75 l 29.00 €

I.G.T, trocken

Traubensorte: Marzemino, Sangiovese, Cabernet

Tiefrot. Vielfältiges Bouquet mit Duftnoten von roten Früchten, Beerenkonfitüre, Gewürzen und balsamischen Nuancen.

Vollmundig, saftig und frisch im Geschmack.

### **Chianti Classico**

Barone Ricasoli Brolio, Galiole, Toskana Italien

0,75 l 29.00 €

DOCG, trocken

Traubensorte: 100 % Sangiovese

Intensives Rubinrot mit granatrotem Schimmer. Perfekt ausbalancierte Struktur, Tannine abgerundet und weich, elegante saftige Fruchtnoten, Sauerkirschen, dunkle Beerenfrüchte, Schokolade

Die älteste Weinfamilie der Welt, Barone Ricasoli, übernahm 1993 wieder die Verantwortung über das Weingut und änderte so ziemlich alles, um den alten Renommee des bedeutendsten Weingutes des Chianti Classico wieder gerecht zu werden.

Ein eleganter Begleiter zu Kalbsbraten, gegrilltem Fleisch oder würzigen Käse

# Flaschenweine

## **Cuvée Saint-Vincent**

*Rouge Moelleux*

0,75 l € 39,90

*Weinart: milder Rotwein*

*Anbaugebiet: Frankreich, Burgund*

*Rebsorte: 100 % Pinot Noir*

*Alkoholgehalt: 12 % Vol.*

*Dieser Wein besteht aus der Zusammensetzung von mehreren Jahrgängen. Dadurch darf nach französischer gesetzlicher Regelung kein Jahrgangsvermerk auf der Flasche stehen. Dieser Wein ist bis heute noch eine Besonderheit in der Bourgogne.*

*Lagerung: 2 Jahre*

## **Côtes du Rhône**

*Elisabeth Chambellan*

0,75 l € 39,90

*Weinart: Rotwein*

*Anbaugebiet: Frankreich, Rhône-Tal*

*Rebsorten: Grenache Noir, Syrah, Cinsault*

*Alkoholgehalt: 14 % Vol.*

*Merkmale: Dominantes Bukett von schwarzen Johannisbeeren und Kirschen, im Finale Pfeffer und Süßholz*

*Lagerung: 8 Jahre*

### **Zusatz- und Inhaltsstoffe**

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmittel
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin
- 15) hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja
- 16) mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz
- 17) mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat und Konservierungsmittel
- 18) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig
- 19) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle
- 20) Nitritpökelsalz
- 21) Stabilisator E 450

Stand: 14.01.12