

## SCHÖN, DASS SIE HIER SIND.

---



Es freut uns sehr, dass Sie uns hier in der FASANERIE besuchen, um in diesem idyllischen Kleinod, fern ab von Touristenströmen und städtischer Hektik, schöne Stunden zu genießen.

Dieses, im Jahr 1717 von Kurfürst Max Emanuel errichtete Jagdhaus war einst Teil des Nymphenburger Schlosses. Hier wurden bis zu 700 Fasane jährlich gezüchtet. Münchens „höhere Kreise“ gingen hier auf die Jagd – und anschließend ins Wirtshaus. Denn schon damals wurde die FASANERIE auch als Gastwirtschaft betrieben. Im Jahr 1914 stellte man die Fasanenzucht ein. Und erst in den 1960er-Jahren wandelte der Freistaat Bayern die Landwirtschaft ringsum in einen Erholungspark um.

Heute gelingt es uns – hoffentlich auch in Ihren Augen – in der FASANERIE Tradition und Moderne stilvoll zu verbinden.

Gerne verwöhnen wir Sie mit unserer leichten, italienisch-mediterranen Küche. Qualitativ hochwertig, immer frisch, saisonal und aus der Region. Begleitet von einem erlesenen Wein aus unserem Weinkeller, möchten wir jede unserer kulinarischen Kreationen zu einem kleinen, feinen Genussgipfel für Sie machen.

### **GUTEN APPETIT!**

Und bitte scheuen Sie sich nicht, uns wissen zu lassen, wie gut es Ihnen geschmeckt hat.

## FASANERIE WINTER-MENÜ

---

Wildschweinschinken, dazu Pflaumen mariniert  
mit Ingwer und Marsala



Hausgemachte Heidelbeer-Maltagliati  
mit Ragout vom Rehkitz und Wacholder



Wildschweingulasch  
mit Pernod und Maismousse



Krokant-Semifreddo  
mit lauwarmen Waldfrüchten

PREIS 41 €

Auf Nachfrage zeigt Ihnen unser Service gerne eine umfanglich gekennzeichnete Speisekarte mit allen Zutaten und Stoffen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

## ANTIPASTI | VORSPEISEN

---

### Antipasto FASANERIE <sup>4)</sup>

Gemischter Vorspeisen-Auftakt à la FASANERIE 12 €

### Prosciutto di Parma e Melone <sup>8) 17)</sup>

Frischer Parmaschinken turtelt mit saftiger Melone 10.50 €

### Vitello Tonnato

Hauchdünnes Kalbfleisch, überzogen mit fein pürierter Thunfisch-Kapernsauce 11.90 €

### Caprese di Bufala

Bella Italia für Ihren Gaumen: Knallrote Tomaten, frischer grüner Basilikum und feinsten weißer Büffelmozzarella 9.50 €

### Tartar di salmone su carpaccio di Cetrioli

Leicht und frisch: Lachstatar auf Gurkencarpaccio 12.90 €

### Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di parmigiano

Zartes Rindercarpaccio mit frischem Rucola, gekrönt von frisch geriebenem Parmesan 12.80 €

### Peperoncini – klein und gemein

---



Die Peperoncini ist eine ganz Scharfe! Bestätigen kann das jeder, der schon mal etwas zu viel von der kleinen feurigen Schote erwischt hat. Wobei es die Peperoncini – also die Chili auf italienisch – gar nicht mag, wenn man sie nur auf ihre Schärfe reduziert! Schließlich gibt es von ihr auch ganz milde Sorten mit einer unglaublichen Aromen-Vielfalt, ähnlich wie beim Wein. Die Chili hat es sogar zu einem eigenen Forschungsinstitut gebracht, dem Chile Pepper Institute der New Mexico State University. Und zu einer Chili-Meisterschaft bei der immer ein Arzt anwesend ist. Wir verneigen uns ehrfürchtig!



## INSALATE | SALATE

---

-  **Insalata di pomodoro**  
Der Klassiker: Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum 4 €
  
-  **Insalata mista**  
Ein saisonal-bunter Salat-Mix 4.50 €
  
-  **Insalata di rucola e parmigiano**  
Einfach gut: Rucolasalat, gekrönt mit frisch gehobeltem Parmesan 8.50 €
  
- Insalata di tonno e cipolla di Tropea**  
Thunfischsalat mit leicht süßlichen Zwiebeln aus Tropea 8.80 €
  
- Insalata FASANERIE <sup>1)</sup>**  
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Brotroutons, schwarzen Oliven, geräucherter Entenbrust 12.50 €
  
- Insalata gamberini con zucchine e avocado**  
Ein vielfältiger Gaumenschmaus mit Shrimps, Zwiebeln aus Tropea, Zucchini, Avocado und pikantem Tomatenconccassé 13.50 €

## MINESTRE | SUPPEN

---

-  **Crema di pomodoro**  
Die ewige Liebe: Italienische Tomatensuppe 5.50 €
  
- Tortellini in brodo**  
Suppe trifft Pasta: Tortellinisuppe 6 €
  
-  **Minestrone di verdura**  
Gemüsesuppe mit allem, was der saisonale Garten hergibt 6.50 €
  
- Zuppa di pesce**  
Die leichtere Variante der französischen Fischsuppe Bouillabaisse 13.50 €









---

### Olivenöl – das Göttliche

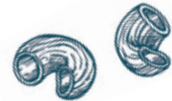


*Unser Olivenöl gibt gern damit an, dass es einen besonderen Draht „nach oben“ hat! Das kommt wohl daher, dass Olivenbäume in den Ursprungsländern des östlichen Mittelmeeres oft in der Nähe von Kirchen gepflanzt wurden. Denn sie tragen (angeblich) die „Gottesweisheit“ in sich. Wie auch immer – gutes Olivenöl gehört in jede Küche, weil es so schmackhaft und gesund ist. Kein Wunder also, dass davon weltweit jährlich 2,5 - 3 Mio. Tonnen produziert werden. Das entspricht in etwa der Menge, die in 15 Minuten die Niagarafälle hinunterstürzt. Na, wenn das kein Grund ist, sich als etwas Besonderes zu fühlen?!*

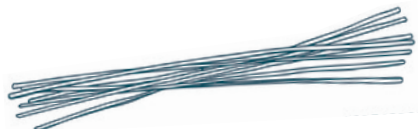
## PASTE | NUDELN

-  Penne all'arrabbiata  
Für alle, die es etwas schärfer mögen:  
mit Tomatensauce, Knoblauch und Peperoncino 8 €
-  Penne ai quattro formaggi  
Vier Käsesorten spielen hier in einer Sauce ihre geschmackliche Raffinesse aus 9 €
-  Penne alla siciliana  
Tomatensauce mit Auberginen und frischem Mozzarella 9 €
-  Penne alla Bolognese  
Die würzige Fleischsauce kennt jeder seit Kindertagen 8.50 €
-  Spaghetti pomodoro e basilico  
Klassisch-würzige Tomatensauce mit frischem Basilikum 7.50 €
-  Spaghetti aglio-olio e peperoncino  
Mehr braucht der minimalistische Klassiker nicht  
als Knoblauch, Öl und einen Hauch Peperoncino 8 €
-  Spaghetti alla Busara  
Hier bringen die Garnelen das Mittelmeer-Flair auf die Zunge 14 €
-  Spaghetti ai frutti di mare  
Das schmeckt nach Meer und nach mehr: Pasta und Meeresfrüchte 14 €
-  Tortellini fatti in casa alla panna e prosciutto 8) 17)  
Frische Tortellini mit Hinterschinken in pikanter Sahnesauce 9 €
-  Tagliolini al tartufo  
Ein Geschmacksfeuerwerk für den verwöhnten Gaumen: Tagliolini mit Trüffel 14.50€

### Pasta – der italienische Clan



Die Pastas sind ein sehr stolzer Clan! Denn kaum eine kulinarische Zutat hat eine Familie mit ca. 600 Mitgliedern, die es bis zum italienischen Nationalgericht gebracht hat. Der harte Kern von „La Familia“ sind etwa 50 Pasta-Sorten in unterschiedlichsten Formen und Farben. Welche sich gerade kulinarisch in den Vordergrund spielen darf, entscheidet vor allem „Il Sugo“, die Sauce, ohne die jede Nudel nur ein ziemlich ärmliches Geschmacksdasein fristen würde! Als Faustregel gilt: Je schwerer die Sauce, umso breiter die Pasta! Aber wer braucht schon Regeln? Hauptsache es schmeckt!



## LE PASTE AL FORNO | ÜBERBACKENE NUDELN

---

### Lasagne Bolognese

In mehreren Schichten treffen Nudelplatten auf herzhaftes Fleischsauce, Tomaten und Käse

9 €

## CARNI | FLEISCH

---

### Saltimbocca di vitello alla romana <sup>8) 17)</sup>

Zarte Kalbsmedaillons mit frischem Parmaschinken und einem Hauch von Salbei 20.70 €

### Piccata al limone

Sommerliche Frische für Ihren Gaumen: gegrillte Kalbsmedaillons mit Zitrone 18.50 €

### Paillard di vitello alla griglia

Ein rustikales Vergnügen ist unser Kalbsschnitzel vom Grill 18.50 €

### Tagliata di manzo

Rinderlende auf einem Bett von Rucola, zart bedeckt von gehobeltem Parmesan 21.50 €

### Milanese di vitello con pomodoro e basilico

Kalbsschnitzel in einer knusprigen Panade mit Tomaten und Basilikum 18.50 €

### Costolette di Agnello con rucola e formaggio di capra

Zarte Lammkoteletts, umschwärmt von Rucola und Schafkäse 18.50 €

### Filetto di manzo in crosta di parmigiano al tartufo

Zartes Rinderfilet in Liaison mit gaumenschmeichelnder Parmesan-Trüffelkruste 33.50 €

### Filetto di manzo al pepe verde

Feines Rinderfilet trifft sich mit grüner, pikant scharfer Pfeffersauce 31 €

### Bistecca alla Fiorentina – die Berühmtheit

---

Das Steak nach Florentiner Art weiß sich zu inszenieren! Es hatte ja auch genug Zeit, sich perfekt vorzubereiten auf seinen Auftritt, denn es hängt erst mal ab und besinnt sich auf seine Herkunft: das T-Bone Steak stammt vom Chianina-Rind, der größten und ältesten Fleischrind-Rasse der Welt. Entsprechend kann so ein Steak bis zu 1400 Gramm schwer und bis zu sechs Zentimeter dick sein. In max. 12 Min. auf den Punkt gebraten und mit Olivenöl, Kräutern, Salz und Pfeffer verfeinert, tritt das Bistecca alla Fiorentina als kolossales Stück Fleisch auf die kulinarische Bühne und macht sich sofort zum heroischen Publikumsliebbling.



## PESCE | FISCH

---

<b>Calamari alla griglia</b> Frisch gegrillte und fein mediterran gewürzte Tintenfische	18 €
<b>Gamberoni alla griglia</b> Würzige Garnelen vom Grill mit einem Duft nach Sommer, Sonne, Mittelmeer	26 €
<b>Grigliata mista</b> Bunte Fischvariationen, frisch vom Grill	23 €
<b>Branzini alla griglia</b> Ein seltener Fang: Köstlicher Seewolf vom Grill	18 €
<b>Orate alla griglia</b> Zarte, fettarme und aromatische Goldbrasse (Dorade) vom Grill	18 €
<b>Salmone alla Senape e pepe rosa</b> Feines Lachsfilet, begleitet von pikanter Senfsauce und garniert mit rosa Pfeffer	17.50 €

ALLE FISCHGERICHTE WERDEN MIT GEMISCHTEM SALAT SERVIERT.

## PIZZE | PIZZAS

---

 <b>Margherita</b> Mit Käse und Tomaten	6.50 €
<b>Napoli</b> Mit Käse, Tomaten und Sardellen	7 €
 <b>Funghi</b> Mit Käse, Tomaten und Champignons	7.50 €
<b>Prosciutto</b> <sup>8) 17)</sup> Mit Käse, Tomaten und Hinterschinken	7.50 €
<b>Romana</b> <sup>2)</sup> Mit Käse, Tomaten, Oliven, Sardellen und Kapern	7.50 €
<b>Regina</b> <sup>8) 17)</sup> Mit Käse, Tomaten, Champignons und Hinterschinken	8.90 €
<b>Vulcano</b> <sup>8) 17)</sup> Mit Käse, Tomaten, scharfer Salami, Paprika und Ei	8.90 €

	<b>Salami</b> <sup>8) 17)</sup> Mit Käse, Tomaten und Salami Milano	8 €
	<b>Calzone</b> <sup>8) 17)</sup> Gefüllte Pizza mit Hinterschinken, Artischocken und Champignons	9 €
	<b>Vegetariana</b> Mit Käse und verschiedenem Gemüse	9 €
	<b>Rucola</b> Mit Käse, Rucola und Parmesan	9 €
	<b>4 Stagioni</b> <sup>2) 8) 17)</sup> Mit Käse, Tomaten, Hinterschinken, Champignons, Artischocken und Oliven	10 €
	<b>Salmone e formaggio fresco</b> Mit Lachs, Tomaten und Frischkäse	10.50 €
	<b>Mare e monti</b> Mit Käse, Tomate, Thunfisch und Champignons	10 €
	<b>Pescatore</b> Mit Käse, Tomaten und Meeresfrüchten	11 €
	<b>Parma e Rucola</b> <sup>8) 17)</sup> Mit Käse, Tomaten, Parmaschinken und Rucola	12 €
	<b>4 Formaggi</b> Mit 4 verschiedenen Käsesorten	9.50 €

### *Pizza Margherita – die Pizzakönigin*



Die Pizza Margherita blickt gern etwas von oben auf ihre zahlreichen Sortengeschwister herab. Denn keine hat so eine königliche Geschichte wie sie: 1889 besichtigte der italienische König Umberto I. mit seiner Frau Margherita sein Reich. In Neapel wurde von auffällig vielen Menschen auf der Straße ein rundes, flaches Brot gegessen. Also orderten auch der König und sein Frau in der ersten Pizzeria der Stadt die Variante mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum, die in ihren Farben Rot, Weiß und Grün der italienischen Landesflagge ähnelte. Königin Margherita war begeistert und die 'Pizza Margherita' war geboren. Entsprechend hört auch unsere Margherita nicht auf, ständig auf ihre königliche Herkunft zu verweisen!



## DOLCI | DESSERT

---

Tiramisù	6 €
Panna cotta mit Beeren	6 €
Erdbeeren auf Mascarponecrème	6 €
Crème Brûlée	6 €
Dessert-Teller FASANERIE – eine süße Reise durch Italien	8.50 €
Frittierte Ravioli mit Birne-Zimtfüllung und Schokolade Semifreddo	6 €
Gemischtes Eis	4.80 €

## FORMAGGI | KÄSE

---

Parmigiano	5.50 €
Gorgonzola	5.50 €
Formaggi misti	8 €

### *Tiramisu – die Verführerin*

---

*Die raffinierteste aller Verführerinnen unter den Desserts ist zweifellos das Tiramisu. Vielleicht heißt sie deshalb so viel wie „Zieh mich hoch“. Unnachahmlich schmiegt sich das Tiramisu mit ihren Schichten aus espressogetränkten Löffelbiscuits, Mascarpone-Creme mit Eiern, einem Schuss Amaretto und ihrem feinen Kaffeestaub an unseren Gaumen und verbreitet dort diesen sensationellen Geschmack nach Sommer, Sonne, Urlaub ... und mehr! Entsprechend hört man bei unseren Gästen immer wieder ein leise verzückt-entrücktes „Hmmm“ und genau das versetzt unser Tiramisu in einen Freudentaumel!*



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

Siegsdorfer Petrusquelle Gourmet Mineralwasser medium   still	0.25 l	2.90 €
Siegsdorfer Petrusquelle Gourmet Mineralwasser medium   still	0.75 l	5.90 €
Tafelwasser „Fasanerie Quelle“	0.4 l	3.20 €
Tafelwasser „Fasanerie Quelle“	1.0 l	5.90 €
Coca Cola <sup>1) 12)</sup> , Fanta <sup>1) 3)</sup> , Sprite <sup>1) 3)</sup> , Mezzo Mix <sup>1) 12)</sup>	0.2 l	2.80 €
Coca Cola <sup>1) 12)</sup> , Fanta <sup>1) 3)</sup> , Sprite <sup>1) 3)</sup> , Mezzo Mix <sup>1) 12)</sup>	0.4 l	3.70 €
Cola light   Zero <sup>1) 9) 10) 12)</sup>	0.2 l	2.80 €

## SÄFTE & SAFTSCHORLEN

---

Feine Säfte und Nektare aus erlesenen Früchten von der Erdinger  
Saftkellerei Wolfra. Fragen Sie uns auch nach saisonalen Saft Spezialitäten.

**Sorten: Apfel <sup>3)</sup>, Orange, Rhabarber, schwarze Johannisbeere <sup>3)</sup>, Kirsche, Maracuja <sup>3)</sup>**

Saftschorle	0.2 l	2.60 €
Saftschorle	0.4 l	3.90 €
Saft	0.2 l	3.30 €

## HOFBRÄU BIERE

---

Hofbräu Original Helles Bier	vom Fass	0.5 l	4.30 €
Hofbräu Dunkel	vom Fass	0.5 l	4.30 €
Hofbräu Radler Hell/Dunkel		0.5 l	4.30 €
Hofbräu Hell/Dunkel/Radler		0.3 l	3.40 €
Hofbräu Helles Bier alkoholfrei		0.5 l	4.30 €
Hofbräu Münchner Weiße	vom Fass   Russ'n	0.5 l	4.50 €
Hofbräu Weiße	vom Fass	0.3 l	3.60 €
Hofbräu Schwarze Weiße, Leichte Weiße, Weiße alkoholfrei		0.5 l	4.50 €

Gegründet von Herzog Wilhelm V. von Bayern bietet Hofbräu München seit über  
400 Jahren feinste Münchner Braukultur und ist weltweit zu einem Synonym für  
Gastfreundschaft und Lebensfreude geworden.

## PILS

---

König Pilsener (Flasche)	0.33 l	3.50 €
--------------------------	--------	--------

## APERITIF

---

<b>Aperol Sprizz</b> <sup>1) 2) 5) 13)</sup> Aperol   Prosecco   Orange	0.2 l	6.50 €
<b>Campari   Orange</b> <sup>1) 13)</sup>	0.2 l	6.50 €
<b>Campari Sprizz</b> <sup>1) 13)</sup> Campari   Holunder   Minze   Prosecco	0.2 l	7.50 €
<b>FASANERIE Sprizz</b> <sup>3)</sup> Lillet rosé   Frucht der Saison   Minze   Prosecco	0.2 l	7.50 €
<b>Hugo</b> Holunder   Minze   Limette   Prosecco	0.2 l	7.50 €

## SCHAUMWEINE

---

<b>De Faveri Prosecco Treviso</b> <sup>5)</sup> DOP Vino Frizzante Fruchtig, erfrischend, würzig	0.1 l 0.75 l	4.50 € 24.50 €
<b>De Faveri Prosecco Spumante Brut</b> <sup>5)</sup> DOP Frische, elegante Aromen und eine lebendige Frucht	0.1 l 0.75 l	5.20 € 34.50 €
<b>Presle Crémant de Loire Brut</b> <sup>5)</sup> AOP klassisches Flaschengärverfahren Fruchtig, milde Säuren mit intensiven Noten im Nachhall	0.75 l	45 €
<b>Altenkirch Riesling Sekt Brut</b> <sup>5)</sup> „Grauschiefer Terroir“, klassisches Flaschengärverfahren Feine Perlage und fruchtige Aromen von weißer Johannisbeere und Williamsbirne	0.75 l	42 €

## CHAMPAGNER

---

### PIERRE PAILLARD

Seit Mitte des 17. Jahrhunderts ist die Familie Paillard mit der Champagne und dem Weinbau verbunden. 1946 wurde schließlich das Champagnerhaus Paillard gegründet, das als eines der Häuser der 17 Grand Cru Lagen Jahr für Jahr außergewöhnlichen Champagner produziert. Den feinen Geschmack ihrer Champagner führt die Familie nicht auf die traditionelle Flaschengärung zurück, sondern auf die sorgsame Pflege und der Reben und den richtigen Erntezeitpunkt.

<b>P. Paillard Champagne Grand Cru AOP Brut</b> <sup>5)</sup>	0.375 l	47 €
Zarte Fruchtaromen von der Aprikose und gelbem Apfel	0.75 l	85 €

### MOËT ET CHANDON

Moët et Chandon gehört zu den ältesten und bekanntesten Herstellern exklusiver Champagner der Welt. Seit 1743 werden von Épernay aus Kaiser, Könige und Liebhaber aus aller Welt mit erlesenen Aromen und Rebsorten verwöhnt. Moët et Chandon und speziell der „Brut Impérial“ stehen seit über 140 Jahren für Luxus und puren Genuss.

<b>Moët et Chandon „Brut Impérial“</b>		
Reichhaltiges, umfassendes Bukett von weißen Früchten und Zitrusaromen	0.75 l	85 €

### RUINART

Umwerfende Eleganz und beeindruckende Aromen aus dem bestem Champagnerhaus der Welt. Seit 1729 werden in Reims nur die besten Trauben zur Herstellung dieser außergewöhnlichen Champagner verwendet. Ein beeindruckendes Zeugnis französischer Winzerkultur, das bereits Napoleon Bonaparte überaus zu schätzen wusste. Als ältestes noch bestehendes Champagnerhaus der Welt und Mitglied der prestigeträchtigen „Grande Maisons“ wird Ruinart bis heute von Kennern und Liebhabern aus aller Welt hochgeschätzt.

<b>Champagner Ruinart „Rosé“</b>	0.375 l	68 €
Denzentes, frisches Bukett mit Aromen von roten Beeren	0.75 l	125 €

<b>Champagner Ruinart „Blanc de Blancs“ Brut</b>		
Edler, runder Geschmack mit Aromen von Steinfrüchten und weißen Blüten	0.375 l	71 €
	0.75 l	135 €

## OFFENE WEINE

---

### WEISSWEINE

<b>Weingut Prechtl Retzer Grüner Veltliner</b> QW Weinviertel, Leicht, erfrischend mit den typischen Pfeffernoten im Nachhall	0.1 l	2.80 €
	0.2 l	5.30 €
<b>Weingut Gutzler Weißer Burgunder</b> 2016 QW Rheinhessen Fruchtig und elegant mit Noten von der Pfirsichhaut	0.1 l	3.90 €
	0.2 l	6,90 €
<b>Weingut Altenkirch Riesling Steillage</b> 2016 QW Rheingau Feinherb, frischer Nachhall, Aromen von Holunder & Quitte	0.1 l	4.20 €
	0.2 l	7.50 €
<b>Chateau la Presle Sauvignon Touraine</b> 2016 AOP Touraine   Loire Zarte Frucht, delikate Würze, anregende Säure	0.1 l	4.50 €
	0.2 l	7.80 €
<b>Di Lenardo Chardonnay Grave del Friuli</b> 2016 IGP Friaul Fruchtig, cremig, rund mit einem Bukett von Ananas & Mango	0.1 l	4.50 €
	0.2 l	7.80 €
<b>Cantina Marangona Lugana</b> 2016 DOP Lombardei   Venetien Feinfruchtig, sehr elegant, Aromen von Zitronenblüte & Melone	0.1 l	4.80 €
	0.2 l	8.50 €

### ROSÉWEIN

<b>Weingut Schmitt Spätburgunder Rosé</b> 2016 QW Pfalz Zarte Frucht, filigran, harmonisch	0.1 l	3.90 €
	0.2 l	6.90 €

### ROTWEINE

<b>Viticultori Associati Canicatti Nero d'Avola</b> 2015   2016 IGT Sizilien Fruchtig, rund, erdig	0.1 l	3.40 €
	0.2 l	5.90 €
<b>Cellier de Marrenon Syrah Méditerranée</b> 2015 IGP Vaucluse   Rhone Fruchtig, vollmundig, mittelschwer	0.1 l	3.90 €
	0.2 l	6.90 €
<b>Birgit Braunstein Pinot vom Berg</b> 2014 QW Leithaberg Burgenland Kontrollierter biologischer Anbau, kirschfruchtig, schlank, Aromen von Wildkirsche & Walderdbeere	0.1 l	4.80 €
	0.2 l	8.50 €

## FLASCHENWEINE WEISS

---

### ÖSTERREICH

#### Weingut Hajszan Neumann Gemischter Satz

2016 QW Wiener Nussberg  
Kontrollierter biologischer Anbau, feinfruchtige Aromen  
von Birne & Apfel mit salzigem Nachhall 0.75 l 39 €

#### Weingut Emmerich Knoll Riesling Federspiel

2015 QW Wachau „Ried Loibenberg“  
Lebendige Frucht, erfrischende Säure mit einem Hauch von Marille 0.75 l 45 €

#### Weingut Alzinger Grüner Veltliner Smaragd

2015 QW Wachau „Mühlpoint“  
Saftige Frucht, vielschichtig, pikanter Nachhall 0.75 l 48 €

### ITALIEN

#### Cascina Chicco Roero Arneis „Anterisio“

2015 | 2016 DOP Piemont  
Duft von Weinbergspfirsich & Mandel, zart und feinwürzig 0.75 l 34 €

#### Ansitz Waldgries Sauvignon

2016 DOP Südtirol  
Aromen von der Stachelbeere, Holunderblüte & rosa Pfeffer 0.75 l 39 €

#### Elisabetta Foradori Manzoni Bianco

2015 IGP Trentino „Fontanasanta“  
Kontrollierter biologischer Anbau, Reife Birne & Pfirsichmus  
gepaart mit der Erinnerung an eine Sommerwiese 0.75 l 47 €

### DEUTSCHLAND

#### Weingut Weltner Rödelseer Scheurebe

2016 QW Franken  
Aromen von Quitte & Holunder mit pikanter Frucht  
und zartem Schmelz 0.75 l 32 €

#### Weingut Kopp Weissburgunder

2015 QW Ortenau | Baden  
Saftige Aromen vom Pfirsich & Apfel mit einer  
animierenden Säure und einem Hauch Minze 0.75 l 35 €

#### Weingut Clüsserath Riesling Steinreich

2015 QW Mosel  
Aromen von der Aprikose und der Pfirsichhaut 0.75 l 39 €

## FLASCHENWEINE WEISS

---

### FRANKREICH

#### Maison Gitton Sancerre blanc

2015 AOP Loire „Les Belles Dames“  
Fruchtig, mineralisch, langer Nachhall

0.75 l 45 €

#### Jean-Marc Brocard Chablis I. Cru

2015 AOP Chablis „Côte de Léchet“,  
Exotische Frucht und eine feingliedrige Säure gepaart  
mit einem pikanten Nachhall

0.75 l 65 €

### ARGENTINIEN

#### Terrazas de los Andes Chardonnay „Altos del Plata“

2016 | Birne & Grüner Apfel, vollmundig

0.75 l 36 €

### NEUSEELAND

#### Cloudy Bay Marlborough Sauvignon Blanc

2016 | Tropische Früchte, Ingwer & Basilikum, fruchtig und intensiv

0.75 l 64 €

## FLASCHENWEINE ROT

---

### ÖSTERREICH

#### Martin Pasler Zweigelt

2015 QW Leithaberg | Burgenland  
Vollmundiger Wein mit einer milden Würze  
und Aromen von Sauerkirsche & Pflaume

0.75 l € 34

#### Josef Igler Blaufränkisch „Reserve“

2015 QW Mittelburgenland  
Harmonischer Wein mit feiner Fruchtsüße

0.75 l 42 €

#### Birgit Braunstein Cuvée „Oxhof“

2012 QW Leithaberg | Burgenland  
Kontrollierter biologischer Anbau, herbe Fruchtigkeit  
gepaart mit einer markanten Würze

0.75 l 59 €

## FLASCHENWEINE ROT

---

### ITALIEN

**Kloster Neustift Lagrein „Mariaheim“**

2016 DOP Südtirol, vollmundiger, rassiger Wein  
mit Aromen von Pflaume & Veilchen

0.75 l 37 €

**Paolo Cottini Valpolicella Classico**

2016 DOP Venetien  
Dunkelbeerige Aromen und animierende Salzigkeit

0.75 l 39 €

**Foradori Teroldego Rotaliano**

2015 DOC – kontrollierter biologischer Anbau  
Kühle Frucht, feinkörniges Tannin, langer Nachhall

0.75 l 45 €

**Siro Pacenti Brunello di Montalcino „Vecchie Vigne“**

2011 DOCG Toskana, intensive Sauerkirschfruchtaromen,  
komplexer, tiefgründiger Wein

0.75 l 89 €

### DEUTSCHLAND

**Weingut Gutzler Westhofener Spätburgunder**

2014 QW, saftige Fruchtaromen von der Himbeere  
mit einem würzigen Nachhall

0.75 l 38 €

### FRANKREICH

**Pierre Gaillard Crozes Hermitage Rouge**

2015 AOP nördliche Rhône, reinsortiger Syrah,  
Würzige Frucht von der Pflaume & Blutorange

0.75 l 45 €

**Chapuis & Chapuis Pernand Vergelesses**

2015 AOP Burgund, filigraner, kirschfruchtiger Burgunder  
mit mineralisch-würzigem Nachhall

0.75 l 65 €

### AUSSERGEWÖHNLICHE BERGWEINE VOM BERG ARARAT (ARMENIEN) UND AUS DEN ANDEN

**Zorah Areni Noir „Karasi“ <sup>5)</sup>**

2014 Berg Ararat, Armenien  
Würziger, komplexer Wein aus der Amphore,  
auf 1400 Meter Höhe gewachsen

0.75 l 45 €

**Terrazas de los Andes Malbec <sup>5)</sup>**

2012 Argentinien  
Duft von Himbeere & Pflaume, kraftvoll und opulent

0.75 l 79 €



## GRAPPA

---

Die Tenuta San Leonardo liegt in optimaler Lage im Schutze der Lessini-Berge, in der Nähe des Gardasees in Italien. Geschützt durch die rauen Berge und im Einfluss milden mediterranen Klimas reifen hier die Trauben, aus denen einige der besten Weine Italiens gekeltert werden. Eben jene Trauben finden den Weg in diese vollmundigen, samtig-sanften Grappa.

### Grappa di San Leonardo

45 %, San Leonardo, Italien

Mit seinem vollen Körper und edlem Aroma ist er ein perfekter Digestif 2 cl 5.40 €

### San Leonardo Grappa Stravecchia

45%, San Leonardo, Italien

Durch die Reifung in Eichenfässern entfalten sich edle Aromen und ein toller Fruchtkörper 2 cl 7.60 €

### Capanelles Grappa Chianti Classico

42%. Capanelle, Italien

Ausgebaut im Barrique mit bemerkenswertem Aroma von weißer Frucht und Apfel-Nuss 2 cl 4.70 €

## DIGESTIF

---

### Hennessy Fine de Cognac

40 %, Cognac, Frankreich

4 cl 8.50 €

### Ramazozzi

30 %, Mailand, Italien

4 cl 5.50 €

### Averna

29 %, Sizilien, Italien

4 cl 5.50 €

### Veccia Romana

40 %, Emilia-Romana, Italien

4 cl 5.50 €

### Molinara Sambucca

40 %, Civitavecchia, Italien

4 cl 5.50 €

### Premium Gin 39

40%. Bodolz, Deutschland

39 Zutaten bilden die einzigartige Basis für diesen bayrischen Gin 4 cl 6.50 €

### Weinbergpfirsich

18%. Bodolz, Deutschland

Ein Likörerlebnis mit zurückhaltender Süße 2 cl 5.50 €

## GIERER'S EDLE SPIRITUOSEN ... das Beste, was aus Früchten werden kann!

---

Seit jeher ist es eine hohe Kunst, aus den besten Früchten der Bodenseeregion auch Destillate von höchster Qualität zu erzeugen. Robert Gierer hat diese Kunst perfektioniert: Auf seinem Obsthof in Bodolz bei Lindau wird nunmehr schon in der vierten Generation gebrannt. Die Hochwertigen Edelbrände sind weit über die Ufer des Bodensees hinweg bekannt und bringen feine Gaumen ins Schwärmen.

### Zwetschge

40%. Bodolz, Deutschland

Temperamentvolles Zwetschgenwasser mit tollen Fruchtnoten 2 cl 6.50 €

### Haselnuss

40%. Bodolz, Deutschland

Edel-Geist aus mild-gerösteten Haselnüssen 2 cl 6.50 €

### Williams

40%. Bodolz, Deutschland

Sanfte Birne, fruchtiger Geschmack und milde Süße 2 cl 6.50 €

### Sauerkirsche

40%. Bodolz, Deutschland

Obstbrand aus Sonnenverwöhnten Früchten, zarte Mandel-Nuancen 2 cl 6.50 €

### Aprikose

40%. Bodolz, Deutschland

Fein-süßes Aromaspiel ausgereifter Früchte 2 cl 6.50 €

### Schlehe

40%. Bodolz, Deutschland

Komposition aus raren Beeren wilder Schlehensträucher 2 cl 6.50 €

### Waldhimbeere

40%. Bodolz, Deutschland

Geist mit kraftvollen Charakter, abgerundet mit zart-süßen Tönen 2 cl 6.50 €

### Chardonnay

40%. Bodolz, Deutschland

Tresterbrand von edlen Chardonnay-Trauben 2 cl 6.50 €

### „Elvados“

40%. Bodolz, Deutschland

Sortenreiner Brand aus Elstar-Äpfeln 8 Jahre im Eichenfass gereift 2 cl 7.50 €

## WHISKEY

---

Slyrs Single Malt Whisky 43 %, Schliersee 4 cl 7.30 €

Bulleit Bourbon 45 %, Louisville 4 cl 5.70 €

Ardberg 10yrs 46 %, Schottland 4 cl 11.20 €

Gierer Single Malt 40%. Bodensee 4 cl 7.30 €

## SUPREMO KAFFEESPEZIALITÄTEN <sup>12)</sup>

---

Café Crème	2.60 €
Café Grande	3.20 €
Espresso	2.20 €
Espresso Macchiato	2.40 €
Espresso Doppio	3.30 €
Cappuccino	3.80 €
Milchkaffee	3.80 €
Latte Macchiato	3.80 €
Heiße Schokolade	3.60 €
+ Sahne	4.20 €
Glas Frischer Minztee	4.50 €
BIOTEAQUE Tasse Tee (verschiedene Sorten) von der Chiemgauer Teemanufaktur	je 4.50 €
wählen Sie aus diesen Geschmacksrichtungen:	
• Himmlische Helene (Kräutertee – Detox)	
• Spritzige Quirin (Früchtetee – Granatapfel-Mango)	
• Frische Rest (Grüntee – Limone-Ingwer)	
• Greana Gustle (Grüntee – China Gunpowder)	
• Reiner Rudi (Rooibostee)	
• Scheene Leno (Früchtetee – Waldfrucht-Himbeer)	
• Schwarza Beni (Schwarztee Earl Grey)	
• Schwarza Seppo (Schwarztee Darjeeling)	
• Gfeida Maxi (Kräutertee – Erdbeere-Minze)	

## ZUSATZSTOFFE

1 = mit Farbstoff	10 = enthält eine Phenylalaninquelle
2 = mit Konservierungsstoffen	11 = Milcheiweiss
3 = mit Antioxidationsmitteln	12 = koffeinhaltig
4 = mit Geschmacksverstärkern	13 = chininhaltig
5 = geschwefelt	14 = taurinhaltig
6 = geschwärzt	15 = gentechnisch verändert
7 = gewachst	16 = mit Tartrazin
8 = mit Phosphat	17 = Nitritpökelsalz, Nitrat
9 = mit Süßungsmitteln	18 = Säuerungsmittel