

SCHÖN, DASS SIE HIER SIND.



Es freut uns sehr, dass Sie uns hier in der FASANERIE besuchen, um in diesem idyllischen Kleinod, fernab 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.

APERITIF

FASANERIE Sprizz ³⁾ Lillet rosé Frucht der Saison Minze Prosecco	0.2 l	9.5
Campari Orange ^{1) 13)} Campari Orangensaft Orange	0.2 l	7.5
Aperol Sprizz ^{1) 2) 5) 13)} Aperol Prosecco Orange	0.2 l	7.5
Hugo Holunder Minze Limette Prosecco	0.2 l	7.5

APERITIF ALKOHOLFREI

Sanbitter Orange ^{1) 18)}	0.2 l	5.5
Hugo ^{1) 3) 18)}	0.2 l	6.5
FASANERIE Sprizz ³⁾	0.2 l	7.5

Alle Preise in Euro inkl. 19% MwSt. und Bedienungsgeld.

Wir akzeptieren neben Bargeld auch EC-Karte, Mastercard, Visa und Amex.

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

FASANERIE ÜBERRASCHUNGS-MENÜ



4-Gänge-Überraschungs-Menü

Sie mögen es spannend? Definiert man eine Überraschung als „...etwas, womit Sie nicht gerechnet haben, das rasch über Sie kommt“, so ist das schon ganz nah an unserem 4-Gänge-Überraschungs-Menü. Dabei entscheiden Sie sich lediglich einmal für Fleisch oder Fisch. Alles andere dürfen Sie gespannt uns überlassen, denn was wir Ihnen als Vorspeise, Zwischengang, Hauptspeise und Dessert servieren ist ganz sicher immer ein feiner Gaumenschmaus

Auf Wunsch mit Weinbegleitung.

Preis 45

Auch als Geschenkgutschein eine genüssliche Idee.

ANTIPASTI | VORSPEISEN

Antipasto FASANERIE ⁴⁾ gemischter Vorspeisen-Auftakt à la FASANERIE	13	
Prosciutto di Parma e Melone ^{8) 17)} frischer Parmaschinken turtelt mit saftiger Melone	10	
Vitello Tonnato hauchdünnes Kalbsfleisch, überzogen mit feiner Thunfisch-Kapernsauce	12	
Caprese Bella Italia für Ihren Gaumen: Knallrote Tomaten, frischer grüner Basilikum und feinster Mozzarella	9	👍
Tartar di salmone su carpaccio di Cetrioli leicht und frisch: Lachstatar auf Gurkencarpaccio	14	
Bruschetta mediterranea Dreierlei Bruschetta mit Salatbouquet: Tomaten, Lachstatar und Vitello Tonnato	13	👍
Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di parmigiano Rindercarpaccio mit frischem Rucola, gekrönt von frisch geriebenem Parmesan	14	

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	5	🌿
Insalata mista ein saisonal-bunter Salat-Mix	5	🌿
Insalata di rucola e parmigiano einfach gut: Rucolasalat, gekrönt mit frisch gehobeltem Parmesan	9	🌿
Insalata di tonno e cipolla di Tropea Thunfischsalat mit leicht süßlichen Zwiebeln aus Tropea	10	
Insalata FASANERIE ¹⁾ gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Brotcroutons, schwarzen Oliven, geräucherter Entenbrust	13	
Insalata gamberini con zucchine e avocado ein vielfältiger Gaumenschmaus mit Shrimps, Zwiebeln aus Tropea, Zucchini, Avocado und pikantem Tomatenconcassé	14	

MINESTRE | SUPPEN

Crema di pomodoro die ewige Liebe: italienische Tomatensuppe	6	🌿
Tortellini in brodo Suppe trifft Pasta: Tortellinisuppe	6	
Minestrone di verdura Gemüsesuppe mit allem, was der saisonale Garten hergibt	7	🌿
Zuppa di pesce die leichtere Variante der französischen Fischsuppe Bouillabaisse	15	

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?!



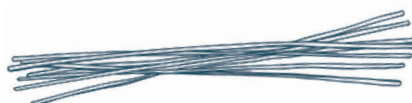
PASTE | NUDELN

Penne all'arrabbiata für alle, die es etwas schärfer mögen: mit Tomatensauce Knoblauch und Peperoncino	9	✔
Penne ai quattro formaggi vier Käsesorten spielen hier in einer Sauce ihre geschmackliche Raffinesse aus	11	✔
Penne alla siciliana Tomatensauce mit Auberginen und frischem Mozzarella	11	✔
Penne alla Bolognese da werden Kindheitserinnerungen wach	11	
Spaghetti pomodoro e basilico klassisch-würzige Tomatensauce mit frischem Basilikum	9	✔
Spaghetti aglio-olio e peperoncino mehr braucht der minimalistische Klassiker nicht als Knoblauch Öl und einen Hauch Peperoncino	9	✔
Spaghetti alla Busara hier bringen die Garnelen das Mittelmeer-Flair auf die Zunge	16	
Spaghetti ai frutti di mare das schmeckt nach Meer und nach mehr: Pasta und Meeresfrüchte	15	
Tortellini alla panna e prosciutto ^{8) 17)} Tortellini mit Hinterschinken in pikanter Sahnesauce	12	
Tagliolini al tartufo ein Geschmacksfeuerwerk für den verwöhnten Gaumen: Tagliolini mit Trüffel	17	✔
Lasagne Bolognese in mehreren Schichten treffen Nudelplatten auf herzhaftes Fleischsauce Tomaten und Käse	12	

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!






CARNI | FLEISCH

Saltimbocca di vitello alla romana ^{8) 17)} zarte Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und frischem Salbei	22
Piccata al limone sommerliche Frische für Ihren Gaumen: gegrillte Kalbsmedaillons mit Zitrone	21
Paillard di vitello alla griglia ein rustikales Vergnügen ist unser Kalbsschnitzel vom Grill	20
Tagliata di manzo Rinderlende auf einem Bett von Rucola, zart bedeckt von gehobeltem Parmesan	23
Milanese di vitello con pomodoro e basilico Kalbsschnitzel in einer knusprigen Panade mit Tomaten und Basilikum	22
Costolette di Agnello con rucola e formaggio di capra zarte Lammkoteletts, umschwärmt von Rucola und Schafskäse	22
Filetto di manzo in crosta di parmigiano al tartufo zartes Rinderfilet in Liaison mit gaumenschmeichelnder Parmesan-Trüffelkruste	36
Filetto di manzo al pepe verde feines Rinderfilet trifft sich mit grüner, pikant scharfer Pfeffersauce	34

PESCE | FISCH

Calamari alla griglia frisch gegrillte und fein mediterran gewürzte Tintenfische	20
Gamberoni alla griglia würzige Garnelen vom Grill mit einem Duft nach Sommer, Sonne, Mittelmeer	27
Grigliata mista bunte Fischvariationen, frisch vom Grill	23
Branzini alla griglia ein seltener Fang: köstlicher Seewolf vom Grill	22
Orate alla griglia aromatische Goldbrasse (Dorade) vom Grill	21
Salmone alla Senape e pepe rosa feines Lachsfilet, begleitet von Senfsauce, garniert mit rosa Pfeffer	20

PIZZA

Margherita mit Käse und Tomaten	7	
4 Formaggi mit 4 verschiedenen Käsesorten	9	
FASANERIE ^{8) 17)} mit Käse, Tomaten und Wildschweinsalami, Radicchio, Birne und Parmesan	14	
4 Stagioni ^{2) 8) 17)} mit Käse, Tomaten, Hinterschinken, Champignons, Artischocken und Oliven	10	
Salmone e formaggio fresco mit Lachs, Tomaten und Frischkäse	11	
Mare e monti mit Käse, Tomate, Thunfisch und Champignons	11	
Pescatore mit Käse, Tomaten und Meeresfrüchten	11	
Parma e Rucola ^{8) 17)} mit Käse, Tomaten, Parmaschinken und Rucola	12	
Vegetariana mit Käse und verschiedenem Gemüse	9	
Rucola mit Käse, Rucola und Parmesan	9	
Romana ²⁾ mit Käse, Tomaten, Oliven, Sardellen und Kapern	9	
Regina ^{8) 17)} mit Käse, Tomaten, Champignons und Hinterschinken	9	
Calzone ^{8) 17)} gefüllte Pizza mit Hinterschinken, Artischocken und Champignons	9	
Vulcano ^{8) 17)} mit Käse, Tomaten, scharfer Salami, Paprika und Ei	10	

Selbstverständlich können Sie bei uns jederzeit Ihre Pizza mit Sardellen, Käse, Schinken oder Salami bestellen.

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.



DOLCE | DESSERT

Tiramisù	7
Panna cotta mit Beeren	6
Erdbeeren auf Mascarponecrème	7
Crème Brûlée	7
Semifreddo di crocante mit frischen Erdbeeren	8
Dessert-Teller FASANERIE - eine süße Reise durch Italien	10
Gemischtes Eis	5

FORMAGGI | KÄSE

Formaggi misti	10
----------------	----

Tiramisù – die Verführerin

Die raffinierteste aller Verführerinnen unter den Desserts ist zweifellos das Tiramisù. Vielleicht heißt sie deshalb so viel wie „Zieh mich hoch“. Unnachahmlich schmiegt sich das Tiramisù mit ihren Schichten aus espressogetränkten Löffelbiscuits, Mascarponecrème 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 leises verzückt-entrücktes „Hmmm“ und genau das versetzt unser Tiramisù in einen Freudentaumel!



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Siegsdorfer Petrusquelle Gourmet Mineralwasser medium still	0.25 l	2.8
Siegsdorfer Petrusquelle Gourmet Mineralwasser medium still	0.75 l	6.5
Tafelwasser „Fasanerie Quelle“ sprudel still	0.4 l	3
Tafelwasser „Fasanerie Quelle“ sprudel still	1.0 l	6
Coca Cola ^{1) 12)} Fanta ^{1) 3)} Sprite ^{1) 3)} Mezzo Mix ^{1) 12)}	0.2 l	2.8
Coca Cola ^{1) 12)} Fanta ^{1) 3)} Sprite ^{1) 3)} Mezzo Mix ^{1) 12)}	0.4 l	3.8
Cola light Zero ^{1) 9) 10) 12)}	0.2 l	2.8
Bitter Lemon ^{3) 13) 18)}	0.2 l	3.5
Tonic Water ^{13) 18)}	0.2 l	3.5
Ginger Ale ^{1) 18)}	0.2 l	3.5

SÄFTE & SAFTSCHORLEN

Feine Säfte und Nektare aus erlesenen Früchten von der Erdinger Saftkellerei Wolfra.

Sorten: Apfel ³⁾ | Orange | Rhabarber | Kirsche | schwarze Johannisbeere ³⁾ | Maracuja ³⁾

Saftschorle	0.2 l	2.6
Saftschorle	0.4 l	3.9
Saft	0.2 l	3.3
KiBa - Kirsch-Banane-Mix	0.2 l	3.3
KiBa - Kirsch-Banane-Mix	0.4 l	4.9

HOFBRÄU BIERE

Hofbräu Original Helles Bier vom Fass	0.5 l	4.3
Hofbräu Dunkel	0.5 l	4.3
Hofbräu Hell Radler	0.5 l	4.3
Hofbräu Helles Bier alkoholfrei	0.5 l	4.3
Hofbräu Münchner Weiße vom Fass Russ´n	0.5 l	4.5
Hofbräu Schwarze Weiße Leichte Weiße Weiße alkoholfrei	0.5 l	4.5

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	0.33 l	3.6
----------------	--------	-----

SCHAUMWEINE

De Faveri Prosecco Spumante Brut ⁵⁾	0.1 l	5.5
DOP Frische, elegante Aromen und eine lebendige Frucht	0.75 l	36.5
Presle Crémant de Loire Brut ⁵⁾		
AOP klassisches Flaschengärverfahren		
fruchtig, milde Säuren mit intensiven Noten im Nachhall	0.75 l	45

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 der Reben und den richtigen Erntezeitpunkt.

P. Paillard Champagne Grand Cru AOP Brut ⁵⁾	0.375 l	48
zarte Fruchtaromen von der Aprikose und gelbem Apfel	0.75 l	95

RUINART

Umwerfende Eleganz und beeindruckende Aromen aus dem besten 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 hoch geschätzt.

Champagner Ruinart „Rosé“	0.375 l	68
denzentes, frisches Bukett mit Aromen von roten Beeren	0.75 l	125
Champagner Ruinart „Blanc de Blancs“ Brut		
edler, runder Geschmack mit Aromen von Steinfrüchten und weißen Blüten	0.375 l	74
	0.75 l	135

OFFENE WEINE

WEISSWEINE

Weingut Prechtl Retzer Grüner Veltliner		
QW Weinviertel	0.1	2.8
leicht, erfrischend mit den typischen Pfeffernoten im Nachhall	0.2	5.4
Weingut Fritz Haag, Riesling		
QbA trocken, Mosel		
Schiefer und Petroltöne, Rosenblätter, traditionell	0.1	4.2
mit animierendem Finish	0.2	7.8
Weingut Gutzler Weißer Burgunder		
QW Rheinhessen	0.1	3.8
fruchtig, elegant, mineralisch	0.2	7.2
Giuseppe Campagnola, Pinot Grigio del Veneto		
IGP Venetien	0.1	3.2
frische und saftige Frucht, florale Aromen	0.2	5.8
Jordan Wine Estate, Sauvignon Blanc „Cold Fact“		
WO Stellenbosch	0.1	4.8
aromatische Frucht, würziger Nachhall	0.2	8.5
Di Lenardo Chardonnay Grave del Friuli		
IGP Friaul	0.1	4.8
fruchtig, cremig, rund mit einem Bukett von Ananas und Mango	0.2	8.5
Cantina Marangona Lugana		
DOP Lombardei - kontrollierter biologischer Anbau	0.1	4.8
feinfruchtig, sehr elegant, Aromen von Zitronenblüte und Melone	0.2	8.5

ROSÉWEIN

Viticultori Associati Canicatti, Rosato		
IGP Sizilien	0.1	2.8
saftig und leicht, milde Säure	0.2	5.4

OFFENE WEINE

ROTWEIN

Viticultori Associati Canicatti Nero d'Avola		
IGT Sizilien	0.1 l	3.4
fruchtig, rund, erdig	0.2 l	5.8
Cellier de Marrenon Syrah Méditerranée		
IGP Vaucluse Rhone	0.1 l	3.8
fruchtig, vollmundig, mittelschwer	0.2 l	7.2
Fattoria di Gratena, Chianti		
DOCG Toskana - kontrollierter biologischer Anbau	0.1 l	4.8
elegant, vollmundig, rund	0.2 l	8.8
Weingut Philipp Rieger, Spätburgunder		
QW Boden - kontrollierter biologischer Anbau	0.1 l	3.6
fruchtig, leicht, erfrischende Säure	0.2 l	6.8

FLASCHENWEINE - WEISS

ITALIEN

Cascina Chicco Roero Arneis „Anterisio“		
DOP Piemont		
Duft von Weinbergpfirsich und Mandel, zart und feinwürzig	0.75 l	34
Ansitz Waldgries Sauvignon		
DOP Südtirol		
Aromen von der Stachelbeere, Holunderblüte und rosa Pfeffer	0.75 l	38
Cantina Marangona, Lugana “Tre Campane”		
DOP Lombardei - kontrollierter biologischer Anbau		
zarte Frucht, mineralisch, lang am Gaumen	0.75 l	36

DEUTSCHLAND

Weingut Weltner Rödelseer Scheurebe		
QW Franken		
Aromen von Quitte und Holunder mit pikanter Frucht und zartem Schmelz	0.75 l	30
Weingut Kopp Weissburgunder		
QW Ortenau Baden		
saftige Aromen von Pfirsich und Apfel mit einer animierenden Säure und einem Hauch Minze	0.75 l	32

FLASCHENWEINE WEISS

Weingut Altenkirch, Riesling Pfaffenwies VDP Erstes Gewächs QW Rheingau dichte Frucht, komplex, würziger Nachhall	0.75 l	45
Weingut Philipp Rieger, Grauer Burgunder „SR“ Alte Reben QW Baden saftige Frucht, zarter Schmelz, animierende Säure	0.75 l	38

ÖSTERREICH

Weingut Martin Pasler, Leithaberg Chardonnay DAC Burgenland cremig, vollmundig, mineralisch	0.75 l	45
Weingut Alzinger Grüner Veltliner Smaragd QW Wachau „Mühlpoint“ saftige Frucht, vielschichtig, pikanter Nachhall	0.75 l	48

FRANKREICH

Paul Prieur et Fils, Sancerre Blanc AOP Loire zarte Frucht, feine Würze, animierender Nachhall	0.75 l	44
Jean-Marc Brocard, Chablis AOP Chablis feingliedrige Säure, elegant, ausgeprägte Mineralität	0.75 l	48

SPANIEN

El Lagar de Moha, Rueda Verdejo “Sapientia” DOP Rueda - kontrollierter biologischer Anbau frische Frucht, feinwürzig, sehr aromatisch	0.75 l	28
Saó del Coster, „X“ Albarino DOP Rias Baixas intensive Frucht, cremig, würziger Nachhall	0.75 l	32

SÜDAFRIKA

Jordan Wine Estate, Chardonnay barrel fermented WO Stellenbosch saftig, cremig, mineralisch	0.75 l	36
---	--------	----

FLASCHENWEINE ROT

ITALIEN

Kloster Neustift Lagrein „Mariaheim“ DOP Südtirol vollmundiger, rassiger Wein mit Aromen von Pflaume und Veilchen	0.75 l	38
Cascina Chicco, Barbera d´Alba „Granera Alta“ DOP Piemont saftige Frucht, erdig, feinwürziger Nachhall	0.75 l	36
Foradori Teroldego Rotaliano DOC - kontrollierter biologischer Anbau kühle Frucht, feinkörniges Tannin, langer Nachhall	0.75 l	45
Siro Pacenti Brunello di Montalcino „Pelagrilli“ DOC Toscana intensive Sauerkirschfruchtaromen, komplexer, tiefgründiger Wein	0.75 l	65
Di Lenardo, „Ronco Nole“ Cuvée aus Merlot, Refosco und Cabernet Friaul würzige Frucht, vollmundig, dezente Gerbstoffe	0.75 l	35
Canicatti Nero d´Avola, Nerello Cappuccio IGT „Calio“, Sizilien fruchtig, rund, erdig	0.75 l	34

DEUTSCHLAND

Weingut Gutzler, Spätburgunder VDP Gutswein QW sehr harmonisch, fruchtig, saftig	0.75 l	32
Weingut Schmitt „Drei Reben“ Cuvée aus Merlot, Lagrein und Cabernet Sauvignon QW würzige Frucht, mineralisch, feinkörnige Gerbstoffe	0.75 l	34

FLASCHENWEINE ROT

ÖSTERREICH

Weingut Martin Pasler Zweigelt QW Leithaberg Burgenland vollmundiger Wein mit einer milden Würze und Aromen von Sauerkirsche und Pflaume	0.75 l	34
Weingut Birgit Braunstein Cuvée „Oxhoft“ Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt QW Burgenland - kontrollierter biologischer Anbau herbe Fruchtigkeit gepaart mit einer markanten Würze	0.75 l	55

FRANKREICH

Domaine du Coste Chaude, Côtes du Rhône Visan AOP nördliche Rhone - kontrollierter biologischer Anbau schokoladig, komplex, harmonisch	0.75 l	32
Paul Prieur et Fils, Sancerre Rouge AOP Loire filigraner, kirschfruchtiger Pinot Noir mit mineralisch-würzigem Nachhall	0.75 l	45

SÜDAFRIKA

Weingut Scali, Pinotage WO Voor Paardeberg intensive Frucht, würzig, vielschichtig, lang	0.75 l	42
Bruwer Raats, „Dolomite“ Cabernet Franc WO Stellenbosch saftige Frucht, vollmundig, animierende Mineralität	0.75 l	36

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 voller Körper und edles Aroma - ein perfekter Digestif	2 cl	5.4
San Leonardo Grappa Stravecchia 45 %, San Leonardo, Italien durch die Reifung in Eichenfässern entfalten sich edle Aromen und ein toller Fruchtkörper	2 cl	7.6
Robert Gierer „Marc De Chardonnay“ 40 %, Lindau, Bodensee, Deutschland Tresterbrand von edlen Chardonnay-Trauben	2 cl	5.9
Robert Gierer „Marc De Traminer“ 40 %, Lindau, Bodensee, Deutschland Tresterbrand von Gewürztraminer-Trauben	2 cl	5.9

DIGESTIF

Hennessy Fine de Cognac 40 %, Cognac, Frankreich	2 cl	8.5
Ramazotti 30 %, Mailand, Italien	2 cl	5.5
Averna 29 %, Sizilien, Italien	2 cl	5.5
Veccia Romana 40 %, Emilia-Romana, Italien	2 cl	5.5
Molinara Sambucca 40 %, Civitavecchia, Italien	2 cl	5.5
Premium Gin 39 40 %, Lindau, Bodensee, Deutschland 39 Zutaten bilden den einzigartigen Geschmack für diesen Gin	2 cl	6.5
Robert Gierer Weinbergpfirsich 18 %, Lindau, Bodensee, Deutschland ein Likörerlebnis mit zurückhaltender Süße	2 cl	5.5
Robert Gierer Café 30 %, Lindau, Bodensee, Deutschland Kaffeeликör mit angenehm cremigen Kaffenoten mit dezendeter Vanille	2 cl	5.6

ROBERT GIERER'S EDELBRÄNDE AUS LINDAU AM BODENSEE

... das Beste, was aus Früchten werden kann!

Seit jeher ist es eine hohe Kunst, aus den besten Früchten der Bodensee-region 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 %, Lindau, Bodensee, Deutschland
temperamentvoller Zwetschgenbrand mit tollen Fruchtnoten 2 cl 5.5

Haselnuss

40 %, Lindau, Bodensee, Deutschland
Edel-Geist aus mild-gerösteten Haselnüssen 2 cl 5.5

Williams

40 %, Lindau, Bodensee, Deutschland
sanfte Birne, fruchtiger Geschmack und milde Süße 2 cl 5.5

Sauerkirsche

40 %, Lindau, Bodensee, Deutschland
Obstbrand aus Sonnenverwöhnten Früchten, zarte Mandel-Nuancen 2 cl 6.5

Aprikose

40 %, Lindau, Bodensee, Deutschland
fein-süßes Aromaspiel ausgereifter Früchte 2 cl 6.5

Schlehe

40 %, Lindau, Bodensee, Deutschland
Komposition aus raren Beeren wilder Schlehensträucher 2 cl 5.5

Waldhimbeere

40 %, Lindau, Bodensee, Deutschland
Geist mit kraftvollen Charakter, abgerundet mit zart-süßen Tönen 2 cl 5.5

„Elvados“

40 %, Lindau, Bodensee, Deutschland
sortenreiner Brand aus Elstar-Äpfeln, 8 Jahre im Eichenfass gereift 2 cl 7

WHISKEY

Slyrs Single Malt Whisky

43 %, Schliersee 2 cl 7.5

Robert Gierer Single Malt Whiskey

40 %, Lindau, Bodensee 2 cl 7.5

SUPREMO KAFFEESPEZIALITÄTEN ¹²⁾

Café Americano	2.6
Café Grande	3.2
Espresso	2.2
Espresso Macchiato	2.4
Espresso Doppio	3.3
Espresso Corretto	4.5
Cappuccino	3.8
Milchkaffee	3.8
Latte Macchiato	3.8

CHOCOLATERIE MONBANA

Heiße Schokolade + Sahne	3.6 0.4
-----------------------------	------------

BIOTEAQUE TEE, CHIEMGAUER TEEMANUFAKTUR

Tasse Tee	4.5
-----------	-----

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
2 = mit Konservierungsstoffen
3 = mit Antioxidationsmitteln
4 = mit Geschmacksverstärkern
5 = geschwefelt
6 = geschwärzt
7 = gewachst
8 = mit Phosphat
9 = mit Süßungsmitteln

10 = enthält eine Phenylalaninquelle
11 = Milcheiweiß
12 = koffeinhaltig
13 = chininhaltig
14 = taurinhaltig
15 = gentechnisch verändert
16 = mit Tartrazin
17 = Nitritpökelsalz, Nitrat
18 = Säuerungsmittel

FASANERIE GESCHENKGUTSCHEIN



FREUNDEN UND VERWANDTEN GENÜSSLICHE ZEIT SCHENKEN

Unsere Gutscheine sind das perfekte Geschenk für alle, die zu genießen verstehen.

Machen Sie Ihren Freunden und Verwandten eine Freude und schenken Ihnen eine genüssliche Auszeit in unserem idyllische Kleinod mitten im Grünen.

Bitte fragen Sie hierzu unsere Servicemitarbeiter.

Sie stellen Ihnen gerne einen Gutschein in der gewünschten Höhe aus.