

Liebe Gäste...

Herzlich Willkommen im Waldkauz.

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant und Biergarten bewirten zu dürfen.

Wir sind stets bemüht Ihren Aufenthalt bei uns möglichst angenehm und positiv zu gestalten, um für Ihr Wohlbefinden und Ihre Zufriedenheit zu sorgen.

Wir verbinden eine über 2000-jährige Tradition der Gastfreundschaft mit einer sehr natürlichen Atmosphäre mitten in der Natur.

Wir hoffen, dass unser Fleiß bei Ihnen gut ankommt und unsere Speisen, Getränke und der Service Ihnen ein Lächeln ins Gesicht zaubert. Gern richten wir liebevoll Ihre Feierlichkeiten. Unser Service ist vielfältig und flexibel gestaltbar. Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen für geschlossene Gesellschaften zu Verfügung. Bitte sprechen Sie uns dies bezüglich an und wir vereinbaren ein Termin, in dem wir alle Details für Ihre Veranstaltung besprechen können.

Einen sehr angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen
das gesamte Waldkauz Team





Suppen

1. Linsensuppe

6,40

Eine delikate und cremige Köstlichkeit auf rein pflanzlicher Basis.

Salate

2. Hähnchen ^(E)

13,70

Zarte Bruststreifen, perfekt gegrillt und serviert auf einem frischen Bett aus Blattsalat, begleitet von saftigen Kirschtomaten, hauchdünnen Möhrenstreifen, knackigen Zwiebelringen, erfrischenden Gurkenscheiben, herzhaften Oliven und knusprigen Walnüssen.

3. a'la Waldkauz ^(C,E,G)

13,50

Unsere Rucola-Kreation vereint frischen Rucola mit herzhaftem Hirtenkäse, zarten Ei-Spalten, saftigen Kirschtomaten, fein geschnittenen Zwiebeln, knuspriger Paprika, erfrischenden Gurkenscheiben und gerösteten Pinienkernen.

4. Scampi ^(B,E)

15,90

Zarter Rucola-Eisbergsalat, begleitet von saftigen Kirschtomaten, fein geschnittenen Zwiebeln, erfrischenden Gurkenscheiben und knusprigen Walnüssen.

5. Lamm ^(A,F,G,L)

15,90

Zartes Lamm, perfekt gegrillt und serviert auf einem frischen Blattsalatbett mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, erfrischenden Gurkenscheiben, herzhaften Oliven und knusprigen Walnüssen.



Kalte Vorspeisen

6. Hirtenkäse^(G)

8,10

Ein köstlicher Genuss, der die perfekte Balance zwischen cremiger Textur und herzhaftem Geschmack bietet.

7. Oliven^(E,N)

7,10

Kernige, südländische Oliven, kunstvoll angerichtet mit saftigen Kirschtomaten und frischem Rucola.

8. Kichererbsen Mus^(E,N)

8,90

Mit einer verlockenden Mischung aus Sesampaste, frisch gepresstem Zitronensaft, Knoblauch und erstklassigem Olivenöl mariniert.

9. Auberginen^(G)

8,90

Unser geräuchertes Auberginenmus wird mit einer köstlichen Mischung aus Knoblauch, Olivenöl, aromatischen Kräutern und cremigem Landjoghurt angemacht.

10. Spinat

5,90

Zarter junger Blattspinat, liebevoll angemacht mit sautierten Zwiebeln, Knoblauch und erstklassigem Olivenöl.

11. Cacik^(G)

7,10

Kühlender Landjoghurt, sorgfältig vermischt mit knackigen, frisch geschnittenen Gurken, mit einem Hauch von fein gehackten Kräutern und frisch gepresstem Knoblauch.

12. Haydari^(G)

7,90

Unser cremiger Landjoghurt wird verfeinert mit gerösteten Pinienkernen, fein geriebenen Möhren, einer dezenten Knoblauchnote und einem Hauch von Sesampaste.

Kalte Vorspeisen servieren wir mit selbstgemachtem Fladenbrot.

Warme Vorspeisen



14. Gefüllte Weizenkornbällchen 3 Stück ^(A,G) 9,90

Würziges Rinderhackfleisch in Weizenkorngrütze ummantelt und knusprig gebraten, auf einem Salatbett mit roten Zwiebeln dazu Tomaten-Chili-Dip und Joghurt-Kräuter-Dip

15. Zigarren Strudel 4 Stück ^(A,G) 7,50

Knusprige Blätter-Teig-Rollen mit Hirtenkäse Füllung, dazu Joghurt-Kräuter-Dip

16. Champignons ^(G) 9,90

Gefüllt mit luftgetrocknetem würzigem Rinderfilet-Schinken und jungem Blattspinat, überbacken mit Gouda in fruchtiger Tomatensauce serviert.

17. Scampi ^(B) 17,90

Scampi je nach Größe, 10-14 Stück, begleitet von saftigen Kirschtomaten, Spitzpaprika, Zwiebeln, Knoblauch und hochwertigem Olivenöl, serviert auf einer rustikalen Lehmschale.

18. Hirtenkäse im Tonteller ^(G) 9,70

Angerichtet und umgeben von saftigen Auberginen, zarten Zucchini, aromatischen Zwiebeln und einer herzhaften Tomatensauce. Dieses köstliche Gericht wird im Ofen überbacken und direkt auf den Tisch serviert.

Warme Vorspeisen werden mit selbstgemachtem Fladenbrot serviert.



Holz-Kohle-Grill Spezialitäten

21. Grillteller ^(A,F,G,L) 29,90
Eine vielseitige Fleischauswahl, bestehend aus Hähnchensteak, saftiges Lammkotelett, zarte Lammstücke und herzhaft gewürzter Lamm Hack Kebap.
22. Hähnchenbrust ^(A,F,G,L) 21,90
Saftige Hähnchenbrustfilet-Stücke, pikant gewürzt und am Spieß gegrillt.
23. Hähnchenbrust auf Auberginen ^(A,F,G) 23,90
Gegrillte Hähnchenbrustscheiben, liebevoll auf einem Bett aus geräuchertem Auberginen-Knoblauch-Mus und Tomatensauce serviert, mit klarer Butter verfeinert.
24. Rückensteak vom Kalb ^(A,F,G,L) 31,90
Kalbsrückensteak, sautiertes Gemüse, Kartoffeln und Chili-Dip
25. Lamm Spieß ^(A,F,G,L) 26,90
Lammfleisch-Stücke, mariniert in einer würzigen Soße.
26. Lamm Spieß auf Auberginen ^(A,C,G) 28,90
Gegrilltes Lammfleisch auf einem Bett aus geräuchertem Auberginen-Knoblauch-Mus und Tomatensauce, veredelt mit klarer Butter.
27. Lamm Kotelett 4 Stück ^(A,C,G) 32,90
Vier saftige Lammkoteletts, zubereitet nach unserem hauseigenen Rezept.
28. Geflügel Selektion ^(A,F,G,L) 24,90
Eine vielfältige Auswahl aus zarten Hähnchenkeulen-Steaks und saftige Hähnchenbrust-Stücke.

Holz-Kohle-Grill-Gerichte werden mit frischem Salat, Weizen-Tomaten-Reis, serviert.

Holz-Kohle-Grill Spezialitäten

30. Urfa^(A,F,G) 19,90
Grob gehacktes Lammfleisch, sorgfältig mariniert und auf einem breiten Spieß gegrillt, um eine saftige und würzige Köstlichkeit zu kreieren.
31. Ruhmreicher "Urfa"^(A,F,G) 21,90
Gegrilltes Lammfleisch, liebevoll arrangiert über Kartoffelscheiben, getoppt mit einer köstlichen Tomaten-Joghurtsauce und einem Hauch von klarer Butter.
32. "Urfa" auf Auberginen^(A,F,G) 22,90
"Unsere spezielle 'Urfa'-Kreation, zart gegrillt und auf einem Bett aus geräuchertem Auberginen-Knoblauch-Mus und Tomatensauce serviert, verfeinert mit einem Hauch von klarer Butter.
33. Adana^(A,F,G) 19,90
Pikant, grob gehacktes Lammfleisch am breiten Spieß gegrillt mit feinen Gewürzen ummantelt.
34. Adana mit Joghurtsauce^(A,F,G) 21,90
Gegrilltes, grob gehacktes Lammfleisch auf Kartoffelscheiben, überzogen mit Tomaten-Joghurt-Sauce und klarer Butter.
35. Adana auf Auberginen^(A,F,G) 22,90
Gegrilltes, grob gehacktes Lammfleisch, serviert auf einem Bett aus geräuchertem Auberginen-Knoblauch-Mus und Tomatensauce, verfeinert mit klarer Butter.
36. Hähnchen Steak^(A,F,G) 19,90
Zarte Hähnchenkeulen-Steaks, die in einer köstlichen und würzigen Marinade eingelegt wurden.
37. Rücken vom Lamm^(A,F,G,L) 31,90
Zarter Lammrücken auf sautierten Gemüse und Kartoffeln, gekrönt mit einer würzigen Tomaten-Chili-Sauce.

Holz-Kohle-Grill-Gerichte werden mit frischem Salat, Weizen-Tomaten-Reis, serviert.

Lehmschalen Ofengerichte

40. Hähnchenbrust Filet ^(A,C,G) 20,90
Saftiges Hähnchenbrustfilet, umhüllt von einer cremigen Champignon-Rahm-Sauce, begleitet von frischem, saisonalem Gemüse.
41. "Aufgeweckter" Imam ^(A,C,G) 20,90
Auberginenboot gefüllt mit Lamm- und Kalbshack, buntem Gemüse, überbacken in würziger Tomaten-Kräuter-Sauce.
42. "Ohnmächtiger" Imam (vegetarisch) ^(A,C,G) 18,90
Auberginenboot, reich gefüllt mit saisonalem Gemüse, süßen Korinthen und knackigen Pinienkernen, überbacken mit schmelzendem Mozzarella und einer fruchtigen Tomatensauce.
43. Bunte Gemüsevielfalt ^(A,C,G) 18,90
Saisonales Gemüse in aromatischer Tomatensauce, überbacken mit würzigem Hirtenkäse.
44. Lamm für den Chef ^(A,C,G) 22,90
Auberginenboot mit Lamm, buntem Gemüse, überbacken mit Mozzarella und Tomatensauce.

**Lehmschalen Ofengerichte werden mit Beilagen Salat,
Weizen-Tomaten-Reis und Brot serviert.**

Lehmschalen Ofengerichte

46. Hähnchen für die Chefin ^(A,C,G) 22,90
Auberginenboot, gefüllt mit saftigen
Hähnchenbruststreifen, Spitzpaprika, roter Paprika,
Tomaten und Zwiebeln, überbacken mit Mozzarella und
Tomatensauce.
47. Roulade von der Hähnchenbrust ^(A,C,G) 22,90
saftige Hähnchenbrustroulade gefüllt mit saisonalem
Gemüse und Gouda, umhüllt von einer cremigen
Champignon-Rahm-Sauce.
48. Okra Schoten ^(A,C,G) 19,90
Zarte Lammfleisch-Stücke mit frischem Zwiebeln, überbacken
in einer würziger Tomaten-Kräuter-Sauce.

**Lehmschalen Ofengerichte werden mit Beilagen Salat,
Weizen-Tomaten-Reis und Brot serviert.**

Gerichte aus der Pfanne

51. Hähnchen Pfanne 19,90
Mit zarten Hähnchenbrust-Stücken, frischen Tomaten, aromatischen Kräutern, Spitzpaprika und Zwiebeln in Tomatensauce, serviert mit einem kühlenden Joghurt.
52. Lamm Pfanne 21,90
Das Beste aus dem Rücken, zubereitet mit frischen Tomaten, Spitzpaprika, aromatischen Kräutern und Zwiebeln.
53. Zarter "Ali" 24,90
Gebratene Lammfleisch-Stücke, serviert auf einem Bett aus fein geräucherten Auberginen, überzogen mit einer cremigen Tomaten-Joghurt-Knoblauch-Sauce und gekrönt mit klarer Butter.
54. Hähnchenbrust ^(A) 21,90
Saftige Hähnchenbrust, kombiniert mit süßen Aprikosen, frischen Champignons und roter Paprika in einer cremigen Rahmsauce, überbacken und kunstvoll mit Chili-Fäden garniert.

**Pfannengerichte werden mit Beilagen Salat,
Weizen-Tomaten-Reis und Brot serviert.**

Fisch

"Immer Frisch, fragen Sie einfach nach, was es heute an Fisch gibt."

Dessert

57. Engelshaar ^(A,E,G) 8,70

Knusprig gebackene Teigfäden mit Mozzarella-Füllung, serviert mit Zitronen-Zucker-Sorbet und bestreut mit süßen Pistazien.

58. Landjoghurt ^(E,G) 7,90

Landjoghurt, verfeinert mit frischen Früchten, einem Hauch von Honig und Walnüssen.

59. Waffeltraum ^(A,C,E,G) 8,70

Selbstgemachte Waffeln, warm serviert mit cremigem Vanilleeis, frischen Früchten, übergossen mit reichhaltiger Schokosauce und gekrönt mit purer, luftiger Sahne, leicht bestäubt mit Puderzucker.

60. Gebackenes Eis ^(A,C,E,G) 8,10

Vanilleeis in einer knusprigen Teighülle gebacken, serviert mit einer Mischung aus Walnüssen und Pistazien, beträufelt mit Honig und übergossen mit Schokosauce.

61. Eistraum ^(A,C,E,G) 7,90

Eine verlockende Eisvariation bestehend aus Vanille, Erdbeere und Schokolade, serviert mit luftiger Sahne und einer knusprigen Waffel.

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|--|---------------|------|
| 74. Staatlich Fachingen | 0,25l Flasche | 2,70 |
| (naturell, medium) | 0,75l Flasche | 6,90 |
| 75. Säfte/Nektar | 0,2l Glas | 3,30 |
| Apfel, Orange, Kirsche, Banane, Traube, Schwarze Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber | 0,4l Glas | 5,10 |
| 76. Saftschorlen | 0,4l Glas | 4,30 |
| 77. Coca-Cola (Zero) ⁽¹¹⁾ | 0,33l Flasche | 3,70 |
| 78. Fanta | 0,33l Flasche | 3,70 |
| 79. Sprite | 0,33l Flasche | 3,70 |
| 80. Mezzo Mix ⁽¹¹⁾ | 0,33l Flasche | 3,70 |
| 81. Schweppes Ginger Ale | 0,2l Flasche | 3,30 |
| 82. Schweppes Bitter Lemon ⁽¹²⁾ | 0,2l Flasche | 3,30 |
| 83. Schweppes Tonic Water | 0,2l Flasche | 3,30 |
| 84. Schweppes Wild Berry | 0,2l Flasche | 3,30 |
| 85. Malzbier | 0,33l Flasche | 3,70 |
| 86. Ayran ^(G) | 0,4l Glas | 3,90 |
| 87. Eistee Granatapfel, Kirsche, Pfirsich oder Zitrone | 0,33l Flasche | 3,70 |



Warme Getränke

| | |
|---|------|
| 88. Cafe Crema ⁽¹¹⁾ | 3,30 |
| 89. Espresso ⁽¹¹⁾ | 2,70 |
| 90. Espresso doppio ⁽¹¹⁾ | 4,70 |
| 91. Espresso macchiato ^(11, G) | 2,90 |
| 92. Cappuccino ^(11, G) | 3,70 |
| 93. Latte macchiato ^(11, G) | 4,90 |
| 94. Cafe au Lait ^(11, G) | 4,10 |
| 95. Mokka | 3,50 |
| 96. Filter Kaafee | 2,90 |
| 97. Heiße Schokolade ^(G) | 4,10 |
| 100. Tee Sortiment | 3,10 |

Pfefferminze, Hagebutte mit Hibiskus, Rooibusch Karamell, Alpenkräuter, Schwarzer Tee, Zitronen Tee, Grüner Tee.

... Kaffee und Tee Spezialitäten sind von "Dallmayr"...

Allergene Enthält:

(A) Glutenhaltige

Weizen

(B) Krebstiere

(C) Eier

(D) Fisch

(E) Erdnüsse

(F) Soja

(G) Laktose

(H) Schalenfrüchte

(L) Sellerie (O) Sulfite

(M) Senf (P) Lupinen

(N) Sesam (R) Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 - mit Farbstoffe

2- mit Konservierungsstoffe

3- mit Nitritpökelsalz

4 - Phosphat

5 - mit Geschmacksverstärker

6- Antioxidationsmittel

7 - Süßungsmittel

8 - enthält eine

Phenylalaninquelle

9 - geschwefelt

10 - geschwärzt

11 - enthält Koffein

12 - Chininhaltig



Aperitif

| | | |
|-------------------------------------|-------------------|------|
| 101. Prosecco | 0,1l | 5,90 |
| 102. Prosecco Rose | 0,1l | 5,90 |
| 103. Campari auf Eis ⁽¹⁾ | 5cl | 4,90 |
| 104. Martini Bianco | 5cl | 4,90 |
| 105. Sherry Sandeman | 5cl (medium, dry) | 4,90 |

Longdrink

| | | |
|-----------------------------------|------|------|
| 106. Lillet Wild Berry | 0,3l | 8,90 |
| 107. Aperol Spritz ⁽¹⁾ | 0,3l | 8,90 |
| 108. Bacardi Cola | 0,3l | 7,50 |
| 109. Gin Tonic | 0,3l | 7,50 |
| 110. Absolut Vodka Lemon | 0,3l | 7,50 |
| 111. Jack Daniels Cola | 0,3l | 7,50 |
| 112. Baileys on the Rocks | 5cl | 5,90 |
| 113. Campari Orange | 0,3l | 6,90 |
| 114. Hugo | 0,3l | 8,90 |

Fassbier

| | | |
|--------------------------|------|------|
| 117. Warsteiner Pils | 0,3l | 3,90 |
| | 0,5l | 5,30 |
| 118. König Ludwig dunkel | 0,3l | 3,90 |
| | 0,5l | 5,30 |
| 119. König Ludwig Weizen | 0,3l | 3,90 |
| | 0,5l | 5,30 |
| 120. Alster | 0,3l | 3,90 |
| | 0,5l | 5,30 |

Flaschenbier

| | | |
|--------------------------------------|-------|------|
| 121. Warsteiner Pils alkoholfrei | 0,33l | 3,90 |
| 122. König Ludwig Kristallweizen | 0,5l | 5,30 |
| 123. König Ludwig Dunkelweizen | 0,5l | 5,30 |
| 124. König Ludwig Weizen alkoholfrei | 0,5l | 5,30 |





Spirituosen



| | | | |
|---------------------------------|-----|-----|------|
| 125. Averna | 29% | 2cl | 3,70 |
| 126. Ramazzotti | 30% | 2cl | 3,70 |
| 127. Jägermeister | 35% | 2cl | 4,90 |
| 128. Hennessy Cognac | 40% | 5cl | 7,30 |
| 129. Remy Martin Cognac | 40% | 5cl | 6,50 |
| 130. Absolut Vodka | 40% | 2cl | 4,90 |
| 132. Laphroaig Scotch 10 Jahre | 40% | 5cl | 7,90 |
| 133. Bowmore Scotch 12 Jahre | 40% | 5cl | 8,50 |
| 134. Jack Daniels | 40% | 5cl | 6,50 |
| 135. Chivas Regal 12 Jahre | 40% | 5cl | 7,40 |
| 136. Ballantine's Scotch Whisky | 40% | 5cl | 5,90 |
| 137. Johnnie Walker Red Label | 40% | 5cl | 5,90 |
| 138. Grappa Barricata | 40% | 2cl | 5,90 |
| 139. Nonino Grappa 41° | 41% | 2cl | 6,90 |
| 140. Nonino Grappa Chardonnay | 41% | 2cl | 6,90 |
| 141. Ziegler Obstbrand | 43% | 2cl | 5,90 |
| 142. Schladerer Kirschwasser | 34% | 2cl | 4,30 |
| 143. Schladerer Williams Birne | 34% | 2cl | 4,30 |
| 144. Sambuca | 40% | 2cl | 3,90 |
| 145. Tekirdag Gold Raki | 45% | 4cl | 7,90 |
| 146. Malteser | 45% | 2cl | 4,90 |
| 147. Linie Aquavit | 45% | 2cl | 4,90 |



Weißwein Offen

- | | | |
|---|--------|------|
| 148. Pinot Grigio 0,2l | 12% | 7,50 |
| Der Pinot Grigio Garganega Veneto ist ein leichter, fruchtbetont-aromatischer Weißwein mit anregenden Geschmacksnoten. Trocken. | | |
| 149. Chardonnay Trevenezie 0,2l | 11,5% | 7,50 |
| Das Bouquet verströmt dezente Fruchtaromen von grünen Äpfeln, Birnen und einen Hauch von Zitrusfrüchten. Am Gaumen ist der Wein trocken, erfrischend und harmonisch. Trocken. | | |
| 152. Grauburgunder 0,2l | 12,5% | 7,90 |
| Dieser hervorragende goldgelbe Weißwein besitzt ein fruchtiges Bouquet von Äpfeln, saftigen Birnen und anderen Früchten. Trocken. | | |
| 150. Riesling Rheinhessen 0,2l | 11,5% | 6,70 |
| Er zeichnet sich durch feine Rasse, Eleganz sowie ein fruchtiges, an Äpfel und Pfirsiche erinnerndes Bukett aus. Halbtrocken. | | |
| 151. Sultaniye 0,2l | 13% | 6,70 |
| Ein schöner Duft nach Honigmelone und tropischen Früchten umgibt diesen lieblichen Wein. Halbtrocken. | | |
| 152. Weinschorle 0,2l | ca. 6% | 6,30 |
| Trocken oder Halbtrocken. | | |
| 153. Cankaya 0,2l | ca. 6% | 6,90 |
| Reifes, helles Obst dominiert im frischen Aroma, gefolgt von Zitrusfrüchten mit gut eingebundener Säure. | | |

Rotwein Offen

154. Kalecik Karasi 0,2l 14,5% 7,70

Weich und elegant mit leichten Tanninen. Er zeigt Frucht-Aromen, zum Beispiel aus weißen und roten Maulbeeren, mit einem sanften Abgang. Trocken.

155. Primitivo Puglia 0,2l 13% 7,50

Warm am Gaumen mit reifen Tanninen und langem Abgang, Vollmundig, Warmblütig. Trocken.

156. Merlot Trevenezie 0,2l 11,5% 7,30

Der samtige trockene Rotwein aus dem Anbaugebiet Venezien ist harmonisch und körperreich. Durch seine rubinrote Farbe, sein reiches Bukett sowie den fein eingebundenen Tanninen passt dieser Wein zu vielen Speisen. Harmonisch und weich.

157. Imigklykos 0,2l 11% 5,90

Dieser liebliche Rotwein überzeugt mit einem unaufdringlichen und weichen Abgang. Seine geschmackliche Präsenz verbindet sich mit einer feinen Ausgewogenheit und einem intensiven Traubenaroma.

158. Yakut 0,2l 13,5% 7,90

Dieser Wein zeichnet sich aus durch seinen reichen Aroma-Charakter, reife und weiche Tannine.

Rose Wein Offen

159. Lal 0,2l 13,5% 6,90

Dieser köstliche und lebendige Rose Wein hat attraktive rote Frucht- und Blumenaromen, die elegant am Gaumen bleiben. Trocken.

160. Bardolino Chiaretto 0,2l 12% 6,70

Ein leichter Wein mit Aromen von roten Früchten und einem Hauch von Zitrus. Trocken.

Flaschenwein Weiß

161. Lugana Otella

49,90

Der Otella Lugana DOC ist ein Weißwein aus einer der ältesten und heute meist angebauten weißen Rebsorten in Italien, der Trebbiano di Lugana, auch Turbiana genannt. Die Trauben haben ein saftiges und leicht säuerliches Fruchtfleisch, was sich im Geschmack des Lugana wiederfindet- schön fruchtig. Trocken.

162. Greco di Tufo San Gregorio

49,90

Besonders hervorzuheben ist diese umwerfende Verbindung von kräutiger Frische und salziger Mineralität. In der Nase reife Birnen, Weinbergs Pfirsich, Zitronen und Mandeln. Darüber legt sich ein wunderbarer Duft nach frischen Gartenkräutern und sorgt für aromatische Tiefe. Trocken.

163. Narince Kayra

39,90

Die kieslige und steinige Erde sowie die kalten Abende in Tokat verleihen dem Kayra Narince neben dem frisch-fruchtigen Charakter mehr Mineralität und eine geradlinige Säure, was zu Aromen von asiatischer Birne, Quitte, Kamille und Grapefruit führt. Trocken.

164. Sultaniye

29,90

Der Kavakldere Sultaniye; der erste halbtrockene Wein der Türkei, bringt den Charakter der Spätlese-Sultaniye Trauben zum Ausdruck. Er ist ein frischer und ausgewogener Wein. Dieser Wein passt gut zu Mandelkeksen, Apfelkuchen, Fruchtsalat oder einfach als Aperitif. Halbtrocken.



Flaschenwein Rot

165. Primitivo Di Manduria

49,90

Ob in der dunklen rubinroten Farbe oder seinem facettenreichen Bouquet, dieser Rotwein zeigt sich intensiv. Fruchttige Aromen von Kirschen, Pflaumen und Heidelbeeren untermalen würzige und nussige Noten und etwas Tabak. Auf der Zunge ist er vollmundig und weich mit feinen Tanninen. Hier offenbaren sich Nuancen von Kaffee, Schokolade und Vanille sowie Anklänge an Zwetschgen und Kirschen. Trocken.

166. Tenuta Trerose di Montepulciano

59,90

Es hat eine intensive rubinrote Farbe mit Granatfarben. Die Nase zeigt klare und raffinierte Noten von Marasca-Kirsche, Blaubeere, Brombeere und Lakritz. Der Mund schlägt das olfaktorische Thema wieder vor, mit einem eleganten Tannin, das den Auftakt zu einem zart mineralischen Abgang bildet, der sich auf Graphit- und Tabaktöne konzentriert. Trocken.

167. Shiraz Kayra

39,90

Die Rebsorte Shiraz ist vor allem aus Frankreich und Australien bekannt. Kayra baut diese Rebsorte in der Region Denizli, im südwestlichen Anatolien, an. Hier kann der Kayra Shiraz sein typisches Geschmacksprofil entwickeln. Die sechsmonatige Reife im Eichenfass unterstreicht die Komplexität dieses Shiraz. Trocken.



Flaschenwein Rot

168. Brunello di Montalcino

59,90

Das Auge entdeckt beim Brunello di Montalcino intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen. Das Bukett startet mit eleganten und sehr feinen Noten von dunkler Kirsche, Pflaume und Veilchenblüte. Hiernach öffnet sich ein breites und komplexes Schauspiel mit Heidelbeere, Vanille, Tabak, Zimt, Schokolade und Leder. Trocken.

169. Barollo DOCG'16

145,90

Die Suche nach einem außergewöhnlichen Wein, der ein charakterliches Bouquet aufweist, ist mit diesem Wein von Erfolg gekrönt. Die Weinberge dieses Rotweins befinden sich im Piemont, er gehört zu den Spitzen Weinen der Region. Aufgrund seines hohen Tannin Gehalts hat er eine dichte Struktur. Im Bouquet des, Barolo Tradizione DOCG'16 zeigen sich Himbeere und Kirsche aber auch Aromen von Teer, Kräutern. sehr guter, herb-saftiger und rauchiger Abgang

... Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive 19% Mehrwertsteuer...

