

# BEWUSSTER FLEISCHGENUSS



AUS NACHHALTIGER UND ÖKOLOGISCH NATÜRLICHER AUFGUCHT

# ABACCO'S

## WE ARE THE BEEF PEOPLE



## VORSPEISEN

<b>STARTER HOUSE SALAD</b>  Kleiner gemischter Salat mit unserem Hausdressing	<b>3,95 €</b>	<b>CAPRESE</b>  Cocktailtomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	<b>7,90 €</b>	<b>BLACK TIGER GARNELEN</b> 5 Stück im Pfännchen mit Knoblauch, Chiliöl und Abacco's-Sauce Cipriani Art <sup>2,8</sup>	<b>11,90 €</b>
<b>STARTER CAESAR SALAD</b> Romanasalat, gehobelter Parmesan, Croûtons und cremiges Abacco's Caesar Dressing <sup>2,8</sup>	<b>4,95 €</b>	<b>ICEBERG WEDGES</b> Knackig-frische Eisbergsalatherzen angerichtet mit knusprig gegrilltem Bacon <sup>1,3,7</sup> , gewürfeltem Ei und dazu cremiges Abacco's Caesar Dressing <sup>2,8</sup>	<b>8,90 €</b>	<b>CARPACCIO</b> Hauchdünnes Rindfleisch mit kaltgepresstem Olivenöl aus Sizilien, Rucola, Parmesan und unserer feinen Abacco's-Sauce Cipriani Art <sup>2,8</sup>	<b>9,90 €</b>

## SUPPEN

<b>LINSENSUPPE</b> Mit italienischen Pardina-Linsen, Möhren, Sellerie, Parmesan und Chiliöl	<b>6,90 €</b>	<b>KAROTTE KOKOS INGWER SUPPE</b>  Fruchtige Suppe mit Kokosmilch, Ingwer und Crème Fraîche	<b>6,90 €</b>	<b>TOMATENSUPPE</b> Aus sonnengereiften Tomaten und Sahne	<b>6,90 €</b>
<b>SÜSSKARTOFFELSUPPE</b>  Cremige Suppe mit Lorbeer, Curcuma, Crème Fraîche und pfeffriger Schärfe	<b>6,90 €</b>	<b>ROTE BEETE SUPPE</b>  Mit leichter Ingwernote und Sahne verfeinert	<b>6,90 €</b>	<b>TOMATENSUPPE MIT BÜFFEL-MOZZARELLA</b> Grissini mit Parmaschinken und Sahne	<b>8,90 €</b>

## SALADS

<b>GREEK SALAD</b>  Tomaten, rote Zwiebeln, Gurken, Peperoni, Oliven <sup>1,3</sup> , Feta, Oregano, Olivenöl	<b>8,90 €</b>	<b>MEDITERRANEAN SALAD</b> Riesengarnelen, Tomaten, Gurken mit unserem Hausdressing	<b>12,90 €</b>	<b>MEXICAN SALAD</b> Hähnchenbrust-Streifen, Mais, Tomaten, Kidneybohnen, rote Zwiebeln mit unserem Hausdressing	<b>8,90 €</b>
<b>CHICKEN SALAD</b> Hähnchenbrust-Streifen, Tomaten, Gurken, Champignons mit unserem Hausdressing	<b>12,90 €</b>	<b>ORIGINAL STEAKHOUSE SALAD</b> Romanasalat, Tomaten, rote Zwiebeln, Shrimps, Edamer, Bacon <sup>1,3,7</sup> und BBQ-Sössli	<b>12,90 €</b>	<b>CAESAR SALAD</b> Romanasalat, gehobelter Parmesan, Croûtons, und cremiges Abacco's Caesar Dressing <sup>2,8</sup> + Hähnchenbrust oder Riesengarnelen	<b>8,90 €</b> <b>13,90 €</b>

## DAS WAHRSCHEINLICH BESTE STEAK DER WELT - DIREKT VON UNSEREN ZÜCHTERN

Zu jedem Steak servieren wir unsere House Fries und drü husgmachtli Sössli, Barbecue, Meerrettich und Chimichurri, à discrétion (so sagt man in der Schweiz und heisst umsonst, so oft Sie wollen!)

### US PRIME STEAKS

Dan "Danielito" Morgan - Nebraska/USA: Ausgezeichnet mit dem "Environmental Stewardship Award" für Nachhaltigkeit und garantiert hormonfreie Aufzucht ohne Antibiotika - dafür steht die Morgan Ranch. Wichtigstes Kriterium für die Einstufung in die höchste Qualitätsstufe PRIME: die natürliche Fettmarmorierung im zarten Fleisch unserer US PRIME Beef Signature Steaks.

<b>Unsere #1</b>	<b>US PRIME TENDERLOIN FILET</b> Butterzart, saftig und äusserst fein marmoriert
<b>150 g</b> 31,90 €	<b>200 g</b> 39,90 €
<b>250 g</b> 47,90 €	<b>300 g</b> 55,90 €
<b>jede weitere 50 g</b> 8,00 €	
<b>US PRIME NEW YORK STRIP (RUMPSTEAK)</b> Intensiv marmoriert mit dem geschmackvollen Fettrand	
<b>250 g</b> 24,90 €	<b>300 g</b> 30,40 €
<b>350 g</b> 35,90 €	<b>400 g</b> 41,40 €
<b>jede weitere 50 g</b> 5,50 €	
<b>US PRIME DELMONICO RIB EYE</b> Durch den hohen Fettanteil das Steak für Kenner	
<b>300 g</b> 29,90 €	<b>350 g</b> 36,90 €
<b>400 g</b> 43,90 €	<b>500 g</b> 57,90 €
<b>jede weitere 50 g</b> 7,00 €	
<b>US PRIME HUFTSTEAK</b> Zart-würziges Kernstück aus der Hüfte	
<b>200 g</b> 19,90 €	<b>250 g</b> 24,90 €
<b>300 g</b> 29,90 €	<b>400 g</b> 39,90 €
<b>jede weitere 50 g</b> 5,00 €	
<b>US PRIME FLANK STEAK</b> Das flache Steak mit intensiven Fleischaromen (nicht immer vorrätig)	
<b>200 g</b> 19,90 €	<b>250 g</b> 25,90 €
<b>300 g</b> 29,90 €	<b>400 g</b> 34,90 €
<b>500 g</b> 39,90 €	
<b>US BEEF CULOTTE</b> Mit intensiver Marmorierung, saftig und herzhaft	
<b>200 g</b> 19,90 €	<b>250 g</b> 24,40 €
<b>300 g</b> 28,90 €	<b>jede weitere 50 g</b> 4,50 €

### SPANISCHES IBERICO-STEAK

Das iberische Schwein ernährt sich vorwiegend von Eicheln

<b>200 g</b> 18,90 €	<b>300 g</b> 25,90 €	<b>400 g</b> 32,90 €
-------------------------	-------------------------	-------------------------

### NEUSEELÄNDISCHES WEIDELAMM-FILET

Natürliche Freilandhaltung, sehr fettarm, viele Vitamine und Mineralien. Herrlich zarte Filet-Stücke mit mildem Aroma und schöner Konsistenz.

<b>200 g</b> 19,90 €	<b>300 g</b> 27,90 €
-------------------------	-------------------------

### ARGENTINA PREMIUM STEAKS

Manuel "Bebe" Loza - Rosario/Argentinien: Wir legen großen Wert auf ökologisch natürliche Aufzucht unter Einhaltung höchster „Animal Welfare Standards“ auf unseren Weidegründen in der Pampa. Ausschließlich grasgefüttert, garantiert hormonfrei ohne Antibiotika - so leben unsere Black Angus und Hereford Weiderinder. Das Weidegras sorgt für den typischen Beef-Geschmack. Das Familienunternehmen Urien-Loza produziert für ABACCO'S STEAKHOUSE eigene Special Cuts.

<b>ARGENTINISCHES RINDERFILET</b> Das edelste und zarteste Stück vom Rind	
<b>150 g</b> 24,90 €	<b>200 g</b> 32,40 €
<b>250 g</b> 39,90 €	<b>300 g</b> 47,40 €
<b>jede weitere 50 g</b> 7,50 €	
<b>ARGENTINISCHES RUMPSTEAK</b> Besonders aromatisch mit dem typischen Fettrand	
<b>200 g (Lady's Cut)</b> 19,90 €	<b>300 g</b> 25,90 €
<b>400 g</b> 31,90 €	<b>500 g</b> 37,90 €
<b>jede weitere 100 g</b> 6,00 €	
<b>ARGENTINISCHES ENTRECÔTE (RIB EYE)</b> Ausgesprochen aromatisch mit dem klassischen Fettagge	
<b>300 g</b> 27,90 €	<b>350 g</b> 33,90 €
<b>400 g</b> 39,90 €	<b>500 g</b> 51,90 €
<b>jede weitere 50 g</b> 6,00 €	
<b>ARGENTINISCHES HUFTSTEAK</b> Das besondere Kernstück aus der Hüfte	
<b>200 g</b> 17,90 €	<b>250 g</b> 21,90 €
<b>300 g</b> 25,90 €	<b>400 g</b> 33,90 €
<b>jede weitere 50 g</b> 4,00 €	

Frischer geht's nicht!

### ABACCO'S husgmachtli Butter & Dip

<b>CAFÉ DE PARIS-BUTTER</b> Verfeinert mit vielen frischen Zutaten	<b>2,90 €</b>
<b>KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER</b> Nicht zum Flirten geeignet	<b>2,90 €</b>
<b>TOMATEN-PESTO-DIP</b> Der fruchtige Klassiker	<b>2,90 €</b>

<b>ZARTES KIKOK HÄHNCHENBRUSTFILET</b> Maisgefüttert Große Portion	<b>14,90 €</b> <b>19,90 €</b>
<b>BLACK TIGER GARNELEN-SPIESS</b> Festes, weißes Fleisch mit einer leicht nussigen Geschmacksnote	<b>24,90 €</b>
<b>SURF AND TURF SPIESS</b> Zartes US Prime Filet (150g) und Black Tiger Garnelen	<b>37,90 €</b>
<b>KLEINES FILET FÜR KINDER</b> Mit House Fries und drü Sössli	<b>9,90 €</b>

## ZUSÄTZLICHE BEILAGEN ZU UNSEREN STEAKS

Wir berechnen einmalig die ausgewählte Beilage. Sie können diese dann ohne Aufpreis nachbestellen, so viel Sie möchten!

<b>HOUSE FRIES</b> · Unser Klassiker · <b>0,00 €</b> 	<b>SÜSSKARTOFFEL FRIES</b>  Knusprig, mal was anderes <b>3,90 €</b>	<b>BAKED KARTÖFFELI</b>  Mit Sour Cream <b>3,90 €</b>	<b>KARTOFFELGRATIN</b>  Einfach würzig und gut <b>3,90 €</b>
<b>HOUSE SALAD</b>  Mit unserem Hausdressing <b>3,90 €</b>	<b>GURKENSALAT</b>  Mit Sauerrahm-Dill Dressing <b>3,90 €</b>	<b>GRILLGEMÜSE</b>  Knackig & lecker <b>3,90 €</b>	<b>MAISKOLBEN</b>  In Butter geschwenkt <b>3,90 €</b>
			<b>RAHMSPINAT</b>  Mit Rahm & Knoblauch <b>3,90 €</b>

### GENIESSEN NACH SCHWEIZER ART

Wir servieren alle Hauptspeisen auf dem **ABACCO'S STEAKHOUSE Brett aus der Schweiz**. Das Original mit dem heißen Stein: Sie entscheiden selbst, welchen Garpunkt Ihr perfektes Steak haben soll und das bei jedem einzelnen Bissen - Genau nach Ihrem Geschmack. Der Stein ist nicht mehr heiß genug? Wir bringen Ihnen jederzeit einen neuen heißen Stein. **En Guete!**



**ABACCO'S WEINBELÜFTER**

Ihr Wein wird mit unserem Weinbelüfter optimal mit Sauerstoff angereichert. Geschmack und Aromen des Weins können sich wunderbar entfalten. Der perfekte Genuss für Sie!

Auch eine schöne Geschenk-Idee 19,90 €

# ABACCO'S

## WE ARE THE BEEF PEOPLE

BITTE  
BEACHTEN SIE  
UNSERE SEPARATE  
KARTE MIT DESSERTS,  
COCKTAILS &  
SPIRITUOSEN

## WASSER

TAFELWASSER MEDIUM / STILL 1 Liter 3,90 €

### ViO MINERALWASSER

MEDIUM / STILL 0,25 l 2,90 €  
MEDIUM / STILL 0,75 l 5,90 €

## APERITIF

LILLET BERRY 0,2 l 6,90 €  
LILLET VIVE 0,2 l 6,90 €  
ROSATO SPRITZ 0,2 l 6,90 €  
ROSATO TONIC<sup>6,10,11</sup> 0,2 l 6,90 €  
HUGO<sup>5,11</sup> 0,2 l 6,90 €  
APEROL SPRITZ<sup>1,2,5,11</sup> 0,2 l 6,90 €  
NEGRONI<sup>1,5</sup> 6cl 6,90 €  
MARTINI BIANCO<sup>5</sup> / ROSSO<sup>5</sup> 5cl 6,90 €  
CAMPARI SODA<sup>1</sup> 0,2 l 5,90 €  
CAMPARI ORANGE<sup>1</sup> 0,2 l 6,90 €  
BITTERED RASPBERRY TONIC<sup>6,10,11</sup> alkoholfrei 0,2 l 5,90 €  
SANBITTÈ<sup>1,6</sup> alkoholfrei 0,1 l 3,90 €  
SANBITTÈ ORANGE<sup>1,6</sup> alkoholfrei 0,2 l 4,90 €

## ABACCO'S SIGNATURE DRINKS

ABACCO'S LEMONADE alkoholfrei 0,3 l 3,90 €  
+ Beefeater Gin 0,3 l 7,90 €

ABACCO'S ICED TEA alkoholfrei 0,3 l 3,90 €  
+ Four Roses Bourbon 0,3 l 7,90 €

## BIER

**VOM FASS**  
PETERS KÖLSCH 0,2 l 2,30 € / 0,4 l 3,90 €  
BITBURGER PILS 0,3 l 3,90 € / 0,4 l 4,50 €  
SPATEN MÜNCHNER HELL 0,3 l 3,90 € / 0,5 l 4,80 €  
FRANZISKANER WEISSBIER 0,5 l 4,80 €  
RADLER 0,4 l 4,50 €  
ALLE FASSBIERE AUCH IM PITCHER 1,5 l 12,90 €

### IN DER FLASCHE

BITBURGER alkoholfreies Pils 0,33 l 3,90 €  
FRANZISKANER WEISSBIER alkoholfrei / dunkel / Kristall-Weizen 0,5 l 4,80 €

## SAFT & SCHORLE

**VAIHINGER SAFT**  
APFEL / ORANGE / MARACUJA / KIRSCH / ANANAS / SCHWARZE JOHANNISBEERE / RHABARBER 0,3 l 3,50 €

**VAIHINGER SAFTSCHORLE**  
APFEL / ORANGE / MARACUJA / KIRSCH / ANANAS / SCHWARZE JOHANNISBEERE / RHABARBER 0,4 l 3,90 €

**WEINSCHORLE**  
WEISS / ROT 0,2 l 4,30 €

## SOFTDRINKS

COCA COLA<sup>1,2,9</sup> / COCA COLA ZERO<sup>1,2,9,11</sup> / FANTA / SPRITE / MEZZO MIX<sup>1,2,9,11</sup> / ORANGINA / ORANGINA ROUGE<sup>1</sup> 0,33 l 3,90 €  
0,2 l 2,90 €

**ViO BiO LIMO**  
ORANGE, ZITRONE LIMETTE, LIMETTE GURKE 0,33 l 3,50 €

**GOLDBERG & SONS**  
BITTER LEMON<sup>10</sup>, TONIC WATER<sup>6,10,11</sup>, GINGER ALE<sup>1</sup> 0,2 l 3,90 €

**HONEST TEA**  
HIMBEER BASILIKUM, ZITRONE HONIG, PFIRSICH ROSMARIN 0,33 l 3,50 €

## CHAMPAGNER & PROSECCO

### CHAMPAGNER

**VOIRIN-JUMEL**  
Der Grand Cru Blanc de Blancs vereint Finesse, Eleganz und Frische 0,75 l 39,90 €

**PERRIER-JOUËT**  
Grand Brut mit floralen und fruchtigen Variationen. Eleganz und Finesse eines sich treu bleibenden Stils 0,75 l 89,90 €

**VEUVE CLICQUOT**  
Prickelnd und kraftvoll, seine Intensität und ausgeprägte Struktur verdankt er einem hohen Anteil von Pinot Noir 0,75 l 89,90 €

### PROSECCO

**PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT**  
Santa Margherita  
Trockener und feinperliger Prosecco mit Aromen von Äpfel und Birnen 0,1 l 4,50 €  
0,75 l 29,90 €

## WEISS- & ROSÉWEIN

### WEISSWEIN AUS DEUTSCHLAND

**BOTTWARTALER WINZER RIESLING** Riesling trocken 0,2 l 4,90 €

### DAUTEL CHARMEUR

Weingut Dautel Bönningheim  
Riesling, Scheurebe, Muskateller  
Ein blumig duftendes Bukett mit viel frischer Frucht, anmimernden Zitrusnoten und elegantem Pfirsich 0,2 l 7,90 €  
0,75 l 25,90 €

### BESIGHEIMER WURMBERG RIESLING

Weingut Dautel, Bönningheim, Riesling  
Ein wunderbares Spiel aus Säure und Mineralität mit einer vollen Bandbreite an Früchten wie Limone 0,75 l 35,90 €

### WEISSWEIN AUS ÖSTERREICH

**KÖNIGLICHER WEIN MMXVI**  
Weingut Umathum/Burgenland  
Historische Rebsorte Lindenblättriger  
Charaktervoll und lebendig mit goldgelber Farbe, Aromen von Lindenblüten und Quitte, am Gaumen frisch und würzig 0,75 l 35,90 €

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG!

### WEISSWEIN AUS FRANKREICH

**SAUVIGNON BLANC LITTORAL IGP**  
Fortant de France, Pays d'Oc  
Sanft, fruchtig-exotische Noten 0,2 l 7,90 €  
0,75 l 25,90 €

### CHABLIS AOC

Ropiteau Frères, Burgund  
100% Chardonnay 0,75 l 39,90 €

### SANCERRE BLANC AOC

Domaine Gerard Fiou, Sancerre Nordfrankreich  
100% Sauvignon Blanc 0,75 l 39,90 €

### WEISSWEIN AUS ITALIEN

**PINOT GRIGIO VALDADIGE DOC**  
Santa Margherita  
Trockener Wein von strohgelber Farbe, intensive Duftnoten mit angenehmen Anklängen an Äpfel, charaktervoll und vielseitig 0,2 l 7,90 €  
0,75 l 25,90 €

### LUGANA SAN VIGILIO

Cantina Selva Capuzza  
Zart cremig, traumhaft elegant, leichte Zitrusnote 0,2 l 7,90 €  
0,75 l 25,90 €

### LUGANA I FRATI DOC

Cà dei Frati  
Begeistert mit einem feinen, blumigen Duft sowie einer angenehmen Leichtigkeit und raffinierten Eleganz. Ein charmanter Lugana mit Profil 0,2 l 8,90 €  
0,75 l 29,90 €

### WEISSWEIN AUS USA

**CANYON ROAD CHARDONNAY**  
Canyon Road Winery, Kalifornien  
Duft nach frischen grünen Äpfeln und Zitrus, Vanillenote im Abgang 0,2 l 7,90 €  
0,75 l 25,90 €

### ROSÉWEIN AUS DEUTSCHLAND

**ROSÉ**  
Weingut Dautel, Bönningheim Cuvée trocken  
Ein fruchtiger Duft von Kirsche und Waldmeister mit einem frischen Geschmack und ausgewogener Säure 0,2 l 7,90 €  
0,75 l 25,90 €

### ROSÉWEIN AUS ARGENTINIEN

**RIQUISIMO MALBEC ROSÉ**  
Mauricio Lorca  
Schmeckt erfrischend nach Sommerfrüchten und verwöhnt im Abgang mit einer elegant-lieblichen Note 0,2 l 5,90 €  
0,75 l 19,90 €

## ROTWEIN

### ROTWEIN AUS ÖSTERREICH

**RIED HALLEBÜHL**  
Weingut Umathum/Burgenland  
Rebsorte Zweigelt  
Leuchtendes Rubinrot, würzig, pfeffriges Aroma, das an reife Kirschen erinnert, vollmundig mit angenehmer, weicher Fruchtnote, lang anhaltend 0,75 l 59,90 €

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG!

### ROTWEIN AUS FRANKREICH

**MERLOT L'OR DU SUD**  
Les Vignobles Focallieu, Pays d'Oc  
Feine Cassisnoten, frische Kräuter und reife Brombeeren 0,2 l 7,90 €  
0,75 l 25,90 €

### CÔTES DU RHÔNE VILLAGES AOC

Francois Arnaud, Côtes du Rhône  
Grenache, Mourvèdre, Syrah  
Samtiger Rotwein mit Aromen von Schwarzkirsche und reifen Brombeeren 0,75 l 29,90 €

### ROTWEIN AUS ITALIEN

**PRIMITIVO IGT**  
Monte Pietroso, Apulien  
Rubinrote Farbe und ein intensives Bouquet, hervorragend zu Rind- und Lammfleisch-Gerichten 0,2 l 7,90 €  
0,75 l 25,90 €

### AD ASTRA IGT MAREMMA TOSCANA

Weingut Nittardi, Toskana  
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc  
Tiefes Rubinrot 0,75 l 29,90 €

### DUNANT GARDA CLASSICO ROSSO DOC

Cantina Selva Capuzza  
Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera  
Intensives Rubinrot, weich und rund im Geschmack, leichte und typische Würzigkeit 0,2 l 9,90 €  
0,75 l 35,90 €

### AMMASSO ROSSO IGT

Barone Montalto, Sizilien  
leuchtendes Rot von Nero d'Avola, Nerello Malcese, Merlot und Cabernet 0,2 l 9,90 €  
0,75 l 35,90 €

### CHIANTI CLASSICO CASANUOVA DOCG

Weingut Nittardi, Toskana  
Sangiovese, Rubinrot  
Intensität von Kirsche und Veilchen, im kunstvoll gestalteten Einschlagpapier 0,75 l 35,90 €

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC

Weingut MASI Veneto  
Corvina, Rondinella, Molinara  
Komplexe Würze, schokoladig mit Noten von Karamell und Kaffee 0,75 l 89,90 €

### NECTAR DEI IGT MAREMMA TOSCANA

Weingut Nittardi, Toskana  
Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot und geheime Rebsorten  
Duft nach Vanille, ein Hauch von rosa Pfeffer 0,75 l 69,90 €  
Jg. 2013 1,5 l 149,00 €  
Jg. 2013 3,0 l 295,00 €

### NITTARDI RISERVA SELEZIONATA

Weingut Nittardi, Toskana  
Sangiovese, Merlot  
Intensive reife Frucht, mit Anklängen von Vanille und Schokolade Jg. 2013 3,0 l 229,00 €

### ROTWEIN AUS ARGENTINIEN

**RIQUISIMO MALBEC**  
Mauricio Lorca  
Intensives Dunkelrot, ausdrucksstark mit typisch fruchtigen Noten, geschmeidig und elegant 0,2 l 5,90 €  
0,75 l 19,90 €

### RIQUISIMO MALBEC RESERVE

Mauricio Lorca  
Intensiv tiefrote Farbe, körperreiche und fruchtig ausgewogene Balance von Beeren und holzigen Noten. Würzige Aromen von schwarzem Pfeffer und Minze, elegant und sanft im Abgang 0,2 l 9,90 €  
0,75 l 35,90 €

### PYROS PEDERNAL VALLEY

**BARREL SELECTED MALBEC 160**  
Bodegas Pyros, San Juan  
Leicht pikant mit balsamischen Noten, in der Nase der Duft von schwarzen Früchten 0,75 l 29,90 €

### ROTWEIN AUS USA

**CABERNET SAUVIGNON**  
Canyon Road Winery, Kalifornien  
Aromen von Himbeeren und Brombeeren, ein runder Rotwein 0,2 l 7,90 €  
0,75 l 25,90 €

### ZABACO ZINFANDEL

Rancho Zabaco Winery, Kalifornien  
Zinfandel und Petit Syrah  
Konzentrierte Kirsche, ein Hauch Pfeffer und feine Holznuancen 0,75 l 39,90 €

### ROTWEIN AUS SPANIEN

**PORTIA ROBLE**  
D.O. Bodegas Portia, Ribera Del Duero  
Tempranillo  
Fruchtige Waldbeeren, Röstkaffee und angenehme Tanninstruktur 0,75 l 25,90 €

### RIOJA RESERVA DOCA RAMÓN BILBAO

Bodegas Ramón Bilbao, Rioja  
Tempranillo, Mazuelo und Graciano 0,75 l 39,90 €

### PASO A PASO TINTO TEMPRANILLO

Bodegas Volter, Castilla  
Tolle Textur am Gaumen, schwarze Johannisbeere und Schwarzkirsche 0,75 l 25,90 €