



## VORSPEISEN

<b>STARTER HOUSE SALAD</b>  Gemischter Salat mit unserem Hausdressing klein <b>3,95 €</b> groß <b>6,50 €</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>12,90 €</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>CHEF'S ICEBERG SALAD</b> Knackig-frisch, mit knusprigem Bacon <sup>1,3,7</sup> , gewürfeltem Bio-Ei und dazu unser 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>12,90 €</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>MANHATTAN SALAD</b> Gebratene Rinderfilet-Streifen, feiner gemischter Salat mit unserem Hausdressing <b>16,90 €</b>	<b>CAESAR SALAD</b> Romanasalat, gehobelter Parmesan, Croûtons, und cremiges Abacco's Caesar Dressing <sup>2,8</sup> + Hähnchenbrust oder Riesengarnelen <b>13,90 €</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>

## 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!)

### 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.

### 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.

#### SURF AND TURF SPIESS – DER KLASSIKER

Zartes Filet (150g) und 4 Stück Black Tiger Garnelen **31,90 €**

#### ARGENTINISCHES RINDERFILET

Das edelste und zarteste Stück vom Rind

<b>150 g</b> 24,90 €	<b>200 g</b> 33,40 €	<b>250 g</b> 41,90 €	<b>300 g</b> 50,40 €	<b>jede weitere 50 g</b> 8,50 €
-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	------------------------------------

#### ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

Besonders aromatisch mit dem typischen Fettrand

<b>200 g (Lady's Cut)</b> 19,90 €	<b>300 g</b> 27,40 €	<b>400 g</b> 34,90 €	<b>500 g</b> 42,40 €	<b>jede weitere 100 g</b> 7,50 €
--------------------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------------------

#### ARGENTINISCHES ENTRECÔTE (RIB EYE)

Ausgesprochen aromatisch mit dem klassischen Fettauge

<b>300 g</b> 27,90 €	<b>350 g</b> 34,40 €	<b>400 g</b> 40,90 €	<b>500 g</b> 53,90 €	<b>jede weitere 50 g</b> 6,50 €
-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	------------------------------------

#### ARGENTINISCHES HUFTSTEAK

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>3,50 €</b>
<b>KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER</b> Nicht zum Flirten geeignet <b>3,50 €</b>
<b>TOMATEN-PESTO-DIP</b> Der fruchtige Klassiker <b>3,50 €</b>

<b>BLACK TIGER GARNELEN-SPIESS</b> Festes, weißes Fleisch mit einer leicht nussigen Geschmacksnote <b>24,90 €</b>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>ZARTES KIKOK HÄHNCHENBRUSTFILET</b> Maisgefüttert Große Portion <b>14,90 €</b> <b>19,90 €</b>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>KLEINES FILET FÜR KINDER</b> Mit House Fries und drü Sössli <b>9,90 €</b>
------------------------------------------------------------------------------------

*Nur House Fries für Kinder kostenlos* 

#### US PRIME TENDERLOIN FILET

Butterzart, saftig und äußerst fein marmoriert

<b>150 g</b> 31,90 €	<b>200 g</b> 41,40 €	<b>250 g</b> 50,90 €	<b>300 g</b> 60,40 €	<b>jede weitere 50 g</b> 9,50 €
-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	------------------------------------

#### US PRIME NEW YORK STRIP (RUMPSTEAK)

Intensiv marmoriert mit dem geschmackvollen Fettrand

<b>250 g</b> 24,90 €	<b>300 g</b> 31,40 €	<b>350 g</b> 37,90 €	<b>400 g</b> 44,40 €	<b>jede weitere 50 g</b> 6,50 €
-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	------------------------------------

#### US PRIME DELMONICO RIB EYE

Durch den hohen Fettanteil das Steak für Kenner

<b>300 g</b> 31,90 €	<b>350 g</b> 39,40 €	<b>400 g</b> 46,90 €	<b>500 g</b> 61,90 €	<b>jede weitere 50 g</b> 7,50 €
-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	------------------------------------

#### US PRIME HUFTSTEAK

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 €
-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	------------------------------------

#### US PRIME FLANK STEAK

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 €
-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------

#### US BEEF CULOTTE

Mit intensiver Marmorierung, saftig und herzhaft

<b>200 g</b> 19,90 €	<b>250 g</b> 24,90 €	<b>300 g</b> 29,90 €	<b>jede weitere 50 g</b> 5,00 €
-------------------------	-------------------------	-------------------------	------------------------------------

#### SPANISCHES IBERICO-STEAK

Das iberische Schwein ernährt sich vorwiegend von Eicheln

<b>200 g</b> 18,90 €	<b>300 g</b> 26,90 €	<b>400 g</b> 33,90 €
-------------------------	-------------------------	-------------------------

#### 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 €
-------------------------	-------------------------

## 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>  Mit Meersalz gewürzt <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>MAISKOLBEN</b>  In Butter geschwenkt <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>RAHMSPINAT</b>  Mit Rahm & Knoblauch <b>3,90 €</b>	<b>WEISSE BOHNEN</b> In pikanter Chorizo-Sauce <sup>2,3</sup> <b>4,90 €</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

## WE ARE THE BEEF PEOPLE

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

### 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 €

## WASSER

TAFELWASSER MEDIUM / STILL 1 Liter 4,90 €

### 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

FÜCHSCHEN ALT 0,25 l 3,20 €  
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> 0,33 l 3,90 €  
FANTA / SPRITE / MEZZO MIX<sup>1,2,9,11</sup> 0,2 l 2,90 €  
ORANGINA / ORANGINA ROUGE<sup>1</sup> 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 Apfel 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 5,90 €

### DAUTEL CHARMEUR

Weingut Dautel Bönningheim Riesling, Scheurebe, Muskateller Ein blumig duftendes Bukett mit viel frischer Frucht, animierenden Zitrusnoten und elegantem Pfirsich 0,2 l 8,90 €  
0,75 l 29,90 €

### 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 8,90 €  
0,75 l 29,90 €

### CHABLIS AOC

Ropiteau Frères, Burgund 100% Chardonnay 0,75 l 45,90 €

### SANCERRE BLANC AOC

Domaine Gerard Fiou, Sancerre Nordfrankreich 100% Sauvignon Blanc 0,75 l 45,90 €

### 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 8,90 €  
0,75 l 29,90 €

### LUGANA SAN VIGILIO

Cantina Selva Capuzza Zart cremig, traumhaft elegant, leichte Zitrusnote 0,2 l 8,90 €  
0,75 l 29,90 €

### 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 9,90 €  
0,75 l 35,90 €

### 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 8,90 €  
0,75 l 29,90 €

### ROSÉWEIN AUS ARGENTINIEN

RIQUISIMO MALBEC ROSÉ Mauricio Lorca Schmeckt erfrischend nach Sommerfrüchten und verwöhnt im Abgang mit einer elegant-lieblichen Note 0,2 l 7,90 €  
0,75 l 25,90 €

## 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 Foncalieu, 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 35,90 €

### 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, Toscana Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc Tiefes Rubinrot 0,75 l 35,90 €

### DUNANT GARDA CLASSICO ROSSO DOC

Cantina Selva Capuzza Gropello, 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 13,90 €  
0,75 l 49,90 €

### CHIANTI CLASSICO CASANUOVA DOCG

Weingut Nittardi, Toscana Sangiovese, Rubinrot, Intensität von Kirsche und Veilchen, im kunstvoll gestalteten Einschlagpapier 0,75 l 39,90 €

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC

Weingut MASI Veneto Corvina, Rondinella, Molinara komplexe Würze, schokoladig mit Noten von Karamell und Kaffee 0,75 l 99,00 €

### NECTAR DEI IGT MAREMMA TOSCANA

Weingut Nittardi, Toscana Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot und geheime Rebsorten, Duft nach Vanille, ein Hauch von rosa Pfeffer 0,75 l 89,00 €  
Jg. 2013 1,5 l 159,00 €  
Jg. 2013 3,0 l 295,00 €

### NITTARDI RISERVA SELEZIONATA

Weingut Nittardi, Toscana Sangiovese, Merlot Intensive reife Frucht, mit Anklängen von Vanille und Schokolade Jg. 2015 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 35,90 €

### 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 45,90 €

### ROTWEIN AUS SPANIEN

PORTIA ROBLE D.O. Bodegas Portia, Ribera Del Duero Tempranillo Fruchtbare Waldbeeren, Röstkaffee und angenehme Tanninstruktur 0,75 l 35,90 €

### RIOJA RESERVA DOCA RAMÓN BILBAO

Bodegas Ramón Bilbao, Rioja Tempranillo, Mazuelo und Graciano 0,75 l 45,90 €

### PASO A PASO TINTO TEMPRANILLO

Bodegas Volver, Castilla Tolle Textur am Gaumen, schwarze Johannisbeere und Schwarzkirsche 0,75 l 29,90 €