

# *Griast Eich im Gasthof Zur Post,*

*der früheren Wolnzacher Poststation*



Augustiner-  
Bräu München  
gegründet 1328



## **Öffnungszeiten:**

Mittwoch bis Montag 10:00-24:00  
warme Küche 11:30-22:00

**Dienstag Ruhetag**

## **Pächter: Benjamin Stuhlmiller**

Marktplatz 5  
85283 Wolnzach

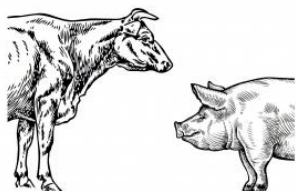
**08442-60607**

## Wir beziehen hauptsächlich aus der Region

### Fleisch- & Wurstwaren

**Metzgerei Breitner**

(in Kooperation mit der Landwirtschaft J. Briller)



Oberlauterbacher Straße 9  
85283 Wolnzach-Niederlauterbach

### Saibling & „Steckerlfisch“

**Quell Fischzucht Kreut**

Hofladen Karmann



Kreut 2  
85293 Reichertshausen an der Ilm

### Wild

**Familie Widmann & Jäger Franz Reiter**



Oberlauterbacher Straße 9  
85283 Wolnzach-Hüll

### Mehl

**Lehenmühle**

Familie Fischer



Lehen 1  
85283 Wolnzach

### Bio-Kartoffeln & Bio-Bruderhahn-Eier

**Biohof Grabmaier**



Stadelhof 3  
85283 Wolnzach

### Backwaren

**Bäckerei Breitner**    **Bäckerei Hackner**



Klosterstraße 2a  
85283 Wolnzach

Schlosshof 16-20  
85283 Wolnzach

### Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

### Allergene:

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

## Vorspeisen

<b>karamellierter Ziegenkäse</b> <sup>3,a,c,h</sup> Salatbouquet   gegrillte Birne   geröstetes Brot	<b>8,9</b>
<b>Tatar</b> <sup>4,a</sup> nach Art des Hauses	<b>10,9</b>

## Suppen

Unsere Rindersuppe ist selbstverständlich hausgemacht!

<b>Pfannkuchensuppe</b> <sup>a,e</sup> Rindersuppe   Gemüsejulienne   Pfannkuchenstreifen	<b>4,8</b>
<b>Geschmolzene Brotsuppe</b> <sup>a,c</sup> Rindersuppe   geröstetes Bauernbrot   abgeschmolzene Zwiebeln	<b>4,9</b>
<b>Postkutschersuppe</b> <sup>a,e</sup> Rindersuppe   Gemüsejulienne   verschiedene Einlagen	<b>5,9</b>

## Salate

<b>Portion Kartoffel-Gurkensalat</b>	<b>4,5</b>
<b>Portion Krautsalat</b>	<b>4,5</b>
<b>kleiner bunter Salat</b>	<b>4,5</b>
<b>großer bunter Salat</b>	<b>8,7</b>
<b>Salat <i>Maishendl</i></b> bunter Salat   Maishendlbrust   Senf-Lavendel-Honig-Marinade	<b>11,8</b>
<b>Caesarsalat</b> <sup>a,c,e</sup> Salatherzen   Maishendlstreifen   Ei   Parmesanspäne   Croutons	<b>13,9</b>
<b>Salat <i>Buffola</i></b> <sup>2,a,c</sup> Babysalat   Kirschtomaten   Antipasti   Büffelmozzarella   Pesto verde	<b>16,9</b>

## Fisch

<b>Superior Lachsfilet</b> <sup>4,b,e,f</sup> ca. 220g   Kartoffelecken nach Bierbrauer-Art   Kräutersauerrahm   Salat	<b>18,9</b>
---	-------------

### Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

### Allergene:

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

## Fleisch

Bitte beachten Sie auch unsere gesonderte Burger-Karte

<b>Hausgemachte Fleischpflanzerl</b> <sup>4,b,e,f</sup>		<b>9,9</b>
gemischtes Hackfleisch   Dunkelbiersauce   Kartoffel-Gurkensalat		
<b>Krustenbraten</b> <sup>b,k</sup>		<b>12,4</b>
<b>heimisches Schwein</b>   Kartoffel- & Semmelknödel   Dunkelbiersauce   Krautsalat		
<b>Knödelgröstel</b> <sup>a,b,c,e</sup>		<b>12,9</b>
Kartoffel- & Semmelknödel   Schwein & Ente   Bratensauce   Bio-Spiegelei   Krautsalat		
<b>Schnitzel <i>Wiener Art</i></b> <sup>4,a,e</sup>		<b>13,9</b>
<b>heimische Schweinelende</b>   Pommes   Salat		
<b>Schäufelr</b> <sup>b,k</sup>		<b>14,9</b>
ca. 750g mit Knochen   Kartoffelknödel   Dunkelbiersauce   Krautsalat		
<b>Cordon bleu</b> <sup>1,4,a,e</sup>		<b>14,9</b>
<b>heimische Schweinelende</b>   Schinken   Bergkas   Pommes   Salat		
<b>Schwabenpfandl</b> <sup>a,c,e</sup>		<b>16,4</b>
Schweinefilet   Käsespätzle   Schwammerlrahmsauce   Salat		
<b>Grillteller <i>Schmankerl aus der Region</i></b> <sup>1,4,c</sup>		<b>16,9</b>
Rind   Schwein   Maishendl   Wammerl   Bratwurst   Pommes   Kräuterbutter   Salat		
<b>Tatar <i>französisch serviert</i></b> <sup>4,a</sup>		<b>17,9</b>
nach Art des Hauses   Pommes		
<b>Bauernente</b> <sup>a,h</sup>	<b>¼ Ente</b>	<b>13,9</b>
Kartoffelknödel   Blaukraut	<b>½ Ente</b>	<b>17,9</b>
<b>Backerl</b> <sup>a,c,e,k</sup>		<b>19,9</b>
<b>österreichische Premium-Färse</b>   Semmelknödel   Wirsing		
<b>Zwiebelrostbraten</b> <sup>4,c</sup>		<b>24,9</b>
<b>österreichische Premium-Färse</b>   ca. 250g   Röst- & Schmelzzwiebel   Bratkartoffeln   Salat		

## Vegetarisch

<b>Dampfnudeln mit Vanillesauce</b> <sup>4,c,e</sup>		<b>8,4</b>
<b>Veggi-Mix</b> <sup>4 (Agar Agar),a,f</sup>		<b>11,9</b>
Pikante Avocadonuggets   Hanf-Gemüse-Stix   2erlei Dip   Salat		
<b>Käsespätzle <i>Allgäuer Art</i></b> <sup>a,c,e</sup>		<b>12,4</b>
hausgemachte Röstzwiebeln   Bergkäse   Salat		
<b>karamellierter Ziegenkäse</b> <sup>3,a,c,h</sup>		<b>13,9</b>
Salatbouquet   gegrillte Birne   geröstetes Brot		
<b>Avocado mit gegrillter Paprika überbacken</b> <sup>4,a,c</sup>		<b>14,4</b>
Ziegenfrischkäse   Süßkartoffelpommes   hausgemachter Kräuterquark   Salat		

### Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

### Allergene:

a) Glutenhaltig/Weizen b) glutenhaltig/Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

## Kinder & Senioren

<b>Spätzle Sauce</b> <sup>a,b,e</sup> Bratensauce		<b>4,5</b>
<b>Knödel Sauce</b> <sup>a,b,e</sup> Kartoffel- oder Semmelknödel   Bratensauce		<b>4,5</b>
<b>Portion Pommes</b> <sup>4</sup>		<b>4,5</b>
<b>kleine Käsespätzle Allgäuer Art</b> <sup>a,c,e</sup> hausgemachte Röstzwiebeln   Bergäse   Salat		<b>8,9</b>
<b>kleiner Krustenbraten</b> <sup>b,k</sup> heimisches Schwein   Kartoffel- & Semmelknödel   Dunkelbiersauce   Krautsalat		<b>9,5</b>
<b>kleines Schnitzel Wiener Art</b> <sup>4,a,e</sup> heimische Schweinelende   Pommes   Salat		<b>9,9</b>

## Brotzeiten

<b>Brezn</b> <sup>a</sup> täglich frisch gebacken		<b>1,3</b>
<b>Wiener</b> <sup>1</sup>	Paar	<b>3,4</b>
<b>Debreziner</b> <sup>1</sup>	Paar	<b>4,4</b>
<b>Weiß</b>	Stück	<b>2,3</b>
<b>saure Semmelknödel</b> <sup>a,c,e</sup> Romadur   Zwiebeln		<b>6,9</b>
<b>essigsaurer Pressack</b> <sup>1,a,f</sup> rot & weiß   Zwiebel   Bauernbrot		<b>7,4</b>
<b>bayerischer Wurstsalat</b> <sup>1,a,f</sup> Essiggurkerl   Paprika   Zwiebel   Bauernbrot		<b>7,9</b>
<b>schweizer Wurstsalat</b> <sup>1,a,c,f</sup> (wie bayerischer Wurstsalat mit Emmentaler)		<b>8,9</b>
<b>wolnzacher Wurstsalat</b> <sup>1,a,c,f</sup> Essiggurkerl   Paprika   Zwiebel   Semmelknödel   Bauernbrot		<b>9,9</b>
<b>kalter Braten</b> <sup>6,a,h</sup> frischer Kren   saures Gemüse   Bauernbrot		<b>10,4</b>
<b>Obatzda</b> <sup>2,a,c,f</sup> saures Gemüse   Zwiebel   Salzstangen   Breze   Bauernbrot		<b>11,9</b>

### Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

### Allergene:

a) Glutenhaltig/Weizen b) glutenhaltig/Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

## Burger

Unsere Burger werden **medium** serviert – sollten Sie eine andere Garstufe wünschen, teilen Sie uns das bitte mit.

**Alle Burger** werden in einer handgemachten **Sauerteig- oder Vollkornsemmel** mit Salat, Tomate & Zwiebeln belegt.

### Zum Burger können Sie zwischen folgenden Beilagen wählen:

- ☒ Pommes Frites <sup>4,c</sup>
- ☒ Süßkartoffelpommes & Kräutersauerrahm <sup>4,a</sup> (+ 0,50 €)
- ☒ kleinem Salatteller <sup>f</sup>
- ☒ Gemüse-Hanf-Stix <sup>4 (Agar Agar),a,f</sup> (+0,50 €)
- ☒ Onion-Rings <sup>a</sup>
- ☒ pikante Avocadonuggets <sup>4 (Agar Agar),a,f</sup> (+1,00 €)
- ☒ Mozzarellastix im Bierteig & Sweet Chili Dip <sup>a,c,e</sup>

### unsere Highlights!!

- ☒ Knoblauchmayonaise (+ 0,50 €)
- ☒ Mango-Chutney (+ 1,00 €) <sup>4 (Agar Agar), f</sup>

**Auf Wunsch kann der Burger auch ohne Beilage oder Semmel serviert werden.**

<b>Kas-Marie</b> <sup>a,e,f</sup>	<b>13,6</b>
Rindfleisch   Emmentaler   Essiggurke   Burgersauce	
<b>Wirtsbua</b> <sup>a,e,f</sup>	<b>13,8</b>
Rindfleisch   gegrillte Paprika   Röstzwiebel   Rucola   Burgersauce	
<b>Mango Schorsche</b> <sup>a,e,f</sup>	<b>14,2</b>
Rindfleisch   Speck   Mangoscheibe   Mango-Chutney	
<b>Glücklicher Lukas</b> <sup>2,3,a</sup>	<b>14,2</b>
Rindfleisch   Emmentaler   Röstzwiebel   Jalapeño   Grillsauce	
<b>Gmias</b> <sup>a,e,f</sup>	<b>14,2</b>
Gemüsepaty (Aubergine, Paprika, grüne Bohnen, Butternusskürbis & Wildreis in Brotpanade)   Emmentaler   Rucola   Burgersauce	
<b>Bockiger Peter</b> <sup>a,c</sup>	<b>14,7</b>
Rindfleisch   Ziegenkäse   Feigensauce	
<b>Holzfäller Jo</b> <sup>1-3,a,c,e</sup>	<b>14,7</b>
Rindfleisch   Speck   Blauschimmelkäse   Ei   Röstzwiebel   Grillsauce	
<b>Fesche Heidi</b> <sup>1,a,e,f,m</sup>	<b>15,2</b>
Rindfleisch   Speck   Heumilchkäse   Röstzwiebeln   Rucola   Burgersauce	
<b>Federveiech</b> <sup>a,c,m,n</sup>	<b>16,2</b>
Maishendl   gegrillte Zucchini   gegrillte Aubergine   Büffelmozzarella   Rucola   Pesto	

#### Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

#### Allergene:

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

## Desserts

<b>Vanilleeis</b> <sup>c</sup> heiße Himbeeren	<b>5,4</b>
<b>Kaiserschmarrn <i>Apfel (nach österreichischer Rezeptur)</i></b> <sup>a,c,e</sup> Apfelkompott   wahlweise mit Rosinen	<b>8,9</b>
<b>Kaiserschmarrn <i>Zwetschge (nach österreichischer Rezeptur)</i></b> <sup>a,c,e</sup> Apfelkompott   wahlweise mit Rosinen	<b>8,9</b>
<b>Knödel-Liebe</b> <sup>a,c,e</sup> Nougatknödel   süße Butterbrösel   Vanillesauce   Erdbeer-Ragout	<b>7,9</b>

## Heißgetränke

jeder Kaffee auch koffeinfrei

Der **Lucaffe Classic Espresso** ist ein sehr schöner Kaffee mit einem feinen, leicht schokoladigen Aroma und einer langanhaltenden und fülligen Crema. **Lucaffe**, eine kleine Rösterei in der Nähe des Gardasees, hat sich ganz der traditionellen Röstkunst verschrieben. Mit viel Erfahrung schaffen es Luca Venturelli und seine Mitarbeiter immer wieder, typische italienische Kaffees mit einem vollen, harmonischen Geschmack zu kreieren.

<b>Espresso</b>	<b>1,9</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2,3</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3,5</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,1</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,8</b>
<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,9</b>
<b>Haferl Kaffee</b>	<b>4,2</b>

<b>Heiße Schokolade</b> <sup>c,j</sup> aus original Schweizer Schokolade mit Sahne	<b>3,9</b>
---	------------

<b>Tee</b>	<b>3,1</b>
Früchte   Kamille   Pfefferminze   Royal Assam   Darjeeling   Rooibos Citrus   grüner Tee Oriental   Alpenkräuter	

### Zusatzstoffe:

1) Natriumpöfelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

### Allergene:

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

## Aperitif

<b>Martini bianco</b>	0,4l		<b>3,9</b>
<b>Hugo</b>	0,3l		<b>5,9</b>
<b>Aperol Spritz</b>	0,3l		<b>6,9</b>
<b>Prosecco Valdo</b>	0,2l	<b>7,2</b>	0,75l   <b>24,9</b>

## Longdrink

<b>Gin Tonic <i>Malfi Pink Grapefruit</i></b>			<b>7,5</b>
<b>Gin Tonic <i>Hendricks</i></b>			<b>7,5</b>
<b>Vodka-Orange</b>			<b>6,5</b>
<b>Cuba Libre <i>Flor de cana (7jährig, Nicaragua)</i></b>			<b>7,5</b>

## Alkoholfreie Getränke

<b>Mineralwasser</b>	0,25l	<b>1,8</b>	0,5l	<b>2,9</b>
<b>Adelholzener Classic</b>	0,25l	<b>2,2</b>	0,75l	<b>5,9</b>
<b>Adelholzener Naturell</b>	0,25l	<b>2,2</b>	0,75l	<b>5,9</b>
<b>Leitungswasser</b>	Bedienpauschale			<b>1,0</b>
<b>Zitronenlimonade <sup>3,6</sup></b>	0,25l	<b>2,1</b>	0,5l	<b>3,2</b>
<b>Orangenlimonade <sup>3,6</sup></b>	0,25l	<b>2,1</b>	0,5l	<b>3,2</b>
<b>Cola-Mix <sup>3,6</sup></b>	0,25l	<b>2,1</b>	0,5l	<b>3,2</b>
<b>Coca Cola <sup>3,6</sup></b>	0,33l	<b>2,9</b>		
<b>Coca Cola <i>light</i> <sup>3,6</sup></b>	0,33l	<b>2,9</b>		
<b>Säfte</b>	0,25l	<b>2,6</b>	0,5l	<b>4,2</b>
Apfel   Orange   Traube   Johannisbeere   Mango   Maracuja				
<b>Saftschorlen</b>	0,25l	<b>2,2</b>	0,5l	<b>3,8</b>
Apfel   Orange   Traube   Johannisbeere   Mango   Maracuja				
<b>Adelholzener BIO Rhabarberschorle</b>	0,25l	<b>2,6</b>	0,5l	<b>4,2</b>

### Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

### Allergene:

a) Glutenhaltig/Weizen b) glutenhaltig/Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss



## Biere

<b>Augustiner Hell vom Faß<sup>b</sup></b>	Schnitt   <b>2,5</b>	0,5l   <b>3,3</b>
		Maß   <b>6,5</b>
<b>Augustiner Edelstoff vom Faß<sup>b</sup></b>	Schnitt   <b>2,6</b>	0,5l   <b>3,5</b>
		Maß   <b>6,9</b>
<b>Augustiner Dunkel vom Faß<sup>b</sup></b>	Schnitt   <b>2,6</b>	0,5l   <b>3,5</b>
		Maß   <b>6,9</b>
<b>Augustiner Weißbier<sup>a</sup></b>	0,33l   <b>2,5</b>	0,5l   <b>3,5</b>
<b>Augustiner Pils<sup>b</sup></b>	0,33l   <b>3,3</b>	
<b>Radler (hell &amp; dunkel)<sup>b</sup></b>	0,25l   <b>2,5</b>	0,5l   <b>3,3</b>
		Maß   <b>6,6</b>
<b>Ruß<sup>a</sup></b>		0,5l   <b>3,3</b>
		Maß   <b>6,6</b>
<b>Ruß dunkel<sup>a</sup></b>		0,5l   <b>3,3</b>
		Maß   <b>6,6</b>
<b>Cola-Weizen<sup>3,6,a</sup></b>		0,5l   <b>3,5</b>
<b>König Ludwig leichtes Weißbier<sup>a</sup></b>		0,5l   <b>3,5</b>
<b>König Ludwig alkoholfreies Weißbier<sup>a</sup></b>		0,5l   <b>3,5</b>
<b>König Ludwig dunkles Weißbier<sup>a</sup></b>		0,5l   <b>3,5</b>
<b>Clausthaler alkoholfreies Bier<sup>b</sup></b>		0,5l   <b>3,5</b>
<b>Goaß<sup>3,b</sup></b>		0,5l   <b>5,1</b>
		1,0l   <b>9,7</b>
<b>Latern Maß<sup>3,b</sup></b>		1,0l   <b>10,5</b>
<b>Schnee Maß<sup>3,b</sup></b>		1,0l   <b>20,0</b>

**Zusatzstoffe:**

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

**Allergene:**

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

## Weine

### Weißwein

<b>Fräulein Scheu 2020</b>	<b>halbtrocken</b>		
Weingut: Johanninger (Rheinland-Pfalz)	11,5 %vol	0,1	<b>2,9</b>
Reben: Scheurebe		0,25	<b>5,9</b>
Aromen: Pomelo, Stachel- & Johannisbeere		Flasche	<b>17,0</b>
<b>Weissburgunder 2020</b>	<b>trocken</b>		
Weingut: Johanninger (Rheinland-Pfalz)	13,0 %vol.	0,1	<b>2,9</b>
Reben: Weissburgunder		0,25	<b>5,9</b>
Aromen: Birne, Mirabelle, Apfel, Zitrus und ein salziger Kick		Flasche	<b>17,0</b>
<b>Little Lion 2020</b>	<b>trocken</b>		
Weingut: Korell (Rheinland-Pfalz)	11,0 %vol.	0,1	<b>2,9</b>
Reben: Cuvée aus Rivaner, weißer Burgunder & Sauvignon Blanc		0,25	<b>5,9</b>
Aromen: erfrischende & feine Fülle am Gaumen, im Abgang zarte Säure		Flasche	<b>17,0</b>
<b>Riesling 2019/2018</b>	<b>trocken</b>		
Weingut: Johanninger (Rheinland-Pfalz)	12,5 %vol.	0,1	<b>3,1</b>
Reben: Riesling		0,25	<b>6,9</b>
Aromen: fruchtig, kräftig, mineralisch, grüner Apfel & Limone		Flasche	<b>18,0</b>
<b>Grüner Veltliner (Hauswein)</b>	<b>trocken</b>		
Weingut: Eichler (Österreich)	12,0 %vol.	0,1	<b>2,9</b>
Reben: Riesling		0,25	<b>4,7</b>
Aromen: fruchtbetont		0,5l	<b>8,5</b>
<b>Müller-Thurgau (Hauswein)</b>	<b>lieblich</b>		
Weingut: Heinrich Lorch (Pfalz)	9,5 %vol.	0,1	<b>2,9</b>
Reben: Müller-Thurgau		0,25	<b>4,7</b>
Aromen: blumig		0,5	<b>8,5</b>
<b>Weißwein-Schorle</b>		0,25	<b>3,7</b>
		0,5	<b>5,1</b>

#### Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

#### Allergene:

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

## Rosé

### **Little Lion rosé 2020**

**trocken**

Weingut: Korell (Rheinland-Pfalz)	11,0 %vol.	0,1	<b>2,9</b>
Reben: Cuvée aus Spätburgunder, Portugieser & Frühburgunder		0,25	<b>5,9</b>
Aromen: Himbeere		Flasche	<b>17,0</b>

## Rotwein

### **Fattoria Colombare (Hauswein)**

**trocken**

Weingut: Gozzi (Gardasee)	12,0 %vol.	0,1	<b>2,9</b>
Reben: Cuvée aus Merlot & Cabernet Sauvignon		0,25	<b>4,7</b>
Aromen: rote Früchte & Gewürze, reiches Bouquet, weiches Tannin		0,5	<b>8,5</b>

### **Zweigelt**

**trocken**

Weingut: Eichler (Österreich)	13,0 %vol.	0,1	<b>2,9</b>
Reben: Zweigelt		0,25	<b>5,9</b>
Aromen: Kirsche & Beeren, weiches Tannin		Flasche	<b>17,0</b>

## NUR in der Flasche

### **Nucli (Bio-organic-Wein)**

**trocken**

Weingut: Bodegas Neleman (Spanien)	13,5 %vol.		
Reben: Tempranillo, Syrah, Petit Verdot			
Aromen: Himbeere, Kirsche, Pflaumen, floral, Vanille, feines Holz		Flasche	<b>18,0</b>

### **Masi Campofiorini IGT**

**trocken**

Weingut: Cantina Masi (Venetien, Italien)	13 %vol.		
Reben: Corvina, Rondinella, Molinara			
Aromen: beerig, weiches Tannin		Flasche	<b>25,0</b>

### **Cité de Carcassonne IGP**

**trocken**

Weingut: Gérard Bertrand (Frankreich)	13 %vol.		
Reben: Cabernet Sauvignon, Merlot			
Aromen: schwarze Früchte, Gewürze		Flasche	<b>28,9</b>

### **Privat Selecion (Bourbon barrel aged)**

**trocken**

Weingut: Robert Mondavi (Kalifornien, USA)	14,5 %vol.		
Reben: Cabernet Sauvignon			
Aromen: Cassis, Sauerkirsch, Blaubeeren, Karamell, Mokka, Vanille, Gewürze		Flasche	<b>34,9</b>

#### Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

#### Allergene:

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja k) Sellerie l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss

## Spirituosen

	<u>Kräuter</u>		
<b>Ramazotti</b>	30%Vol.	2cl	<b>3,1</b>
<b>Averna</b>	29%Vol.	2cl	<b>3,1</b>
<b>Amaro Bizantino</b>	30%Vol.	2cl	<b>3,1</b>
<b>Jägermeister</b>	35%Vol.	2cl	<b>3,1</b>
<b>Hopfenschnaps</b>	56%Vol.	2cl	<b>3,8</b>
<b>Gmahde Wiesn <i>S&amp;L Kösching</i></b>	30%Vol.	2cl	<b>3,8</b>
<b>Enzian</b>	40%Vol.	2cl	<b>3,4</b>

	<u>Obst</u>		
<b>Alter Willi <i>S&amp;L Kösching</i></b>	40%Vol.	2cl	<b>3,8</b>
<b>Alte Mirabelle <i>S&amp;L Kösching</i></b>	40%Vol.	2cl	<b>3,8</b>
<b>Alter Pflümli <i>S&amp;L Kösching</i></b>	40%Vol.	2cl	<b>3,8</b>
<b>Alte Haselnuss <i>S&amp;L Kösching</i></b>	40%Vol.	2cl	<b>3,8</b>
<b>Alte Kirsche <i>S&amp;L Kösching</i></b>	40%Vol.	2cl	<b>3,8</b>
<b>Alte Marille <i>S&amp;L Kösching</i></b>	40%Vol.	2cl	<b>3,8</b>
<b>Alte Waldhimbeere <i>S&amp;L Kösching</i></b>	40%Vol.	2cl	<b>3,8</b>
<b>Alte Quitte <i>S&amp;L Kösching</i></b>	40%Vol.	2cl	<b>3,8</b>
<b>Alte schw. Johannisbeere <i>S&amp;L Kösching</i></b>	40%Vol.	2cl	<b>3,8</b>
<b>Hausgrappa <i>Grappa Riservua</i></b>	40%Vol.	2cl	<b>2,7</b>

	<u>Liköre</u>		
<b>Francellico</b>	20%Vol.	2cl	<b>2,5</b>
<b>Hopfenlaus</b>	27%Vol.	2cl	<b>2,9</b>

**Gerne können Sie bei uns unter anderem auch die Spirituosen von *Spirits&Liquids*,  
*Kösching* käuflich erwerben.**

**Schauen Sie sich gerne in unseren Feinkost-Regalen um - hier finden Sie noch mehr Schätze  
rund um Essen & Trinken!**

**Zusatzstoffe:**

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

**Allergene:**

a) Glutenhaltig Weizen b) glutenhaltig Gerste c) Laktose d) Fische e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja k) Sellerie l) Sesam  
m) Rohmilch n) Nuss