

Herzlich Willkommen  
bei



- **M**archtal an der **B311** -

Wir freuen uns sehr, dich bei uns begrüßen zu dürfen!

---

Unsere Gerichte werden aus regionalen Zutaten frisch für dich zubereitet.

Sehr gerne planen wir mit euch Firmenevents und private Feiern jeglicher Art!

# Mittagskarte

---

## Elsässer Flammkuchen

original mit Speck und Zwiebeln  
9,90

## Griechischer Flammkuchen

mit Feta, Zucchini, Kirschtomaten und Knoblauch  
10,90

## Flammkuchen vegan



mit veganem Gyros, Tomaten, Zwiebeln und Lauch  
11,90

## Marchtal meets Wien

Wiener Schnitzel vom Kalb mit fruchtigen  
Wildpreiselbeeren & Pommes  
23,90

## Wurstsalat

mit M3ELF-Senfdressing, roten Zwiebeln,  
Essiggurken & Brot  
10,90

Schweizer (mit Emmentaler Käse) + 1,50  
Schwäbisch (mit Schwarzwurst) +1,50

## Currywurst

rote Grillwurst mit hausgemachter Currysauce & frischem Baguette  
5,90  
+ Pommes Frites (+ 4,50)

## Currywurst mal 2

zwei rote Grillwürste mit hausgemachter Currysauce & frischem  
Baguette  
10,90  
+ Pommes Frites (+ 4,50)

**Mittagskarte:  
Mittwoch bis Samstag  
von 12:00 bis 17:00 Uhr**

# Mittagskarte

## Burger

**Mittagskarte:  
Mittwoch bis Samstag  
von 12:00 bis 17:00 Uhr**

### M3ELF Beef Cheese-Burger

selbstgemachtes Rindfleisch-Patty (200 g) | Cheddar-Käse | frische Salatgurke | würziger Rucola | BURGERSAUCE  
14,90

### M3ELF No-Meat Burger

pflanzliches Patty | frische Salatgurke | würziger Rucola | BURGERSAUCE  
13,90

### Pulled Pork Burger

saftiges overnight Pulled Pork | Rucola | pickled Onions | Tomate | rauchige BBQ-Sauce  
16,90

#### ON TOP

Cheddar-Käse (+ 1,50)  
Bacon (+ 2,-)  
Spiegelei (+ 2,-)

#### DIPS

Ketchup  
Mayo  
Sweet-Chili  
Barbecue

#### BEILAGEN

Pommes Frites (+ 4,50)  
Süßkartoffel Pommes (+ 5,50)  
Ein Dip inkl. - jeder weitere (+ 0,90)

## Für die Kids

### Chicken Crossies

7,90

### Pommes Frites

5,90

### Süßkartoffel Pommes

6,50

### Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes

10,90

### Spätzla mit Sauce

6,90

*Alle Preise ausgezeichnet in Euro inkl. MwSt.*

# Frische Salate

---

**Mittagskarte:  
Mittwoch bis Samstag  
von 12:00 bis 17:00 Uhr**

## **Kleiner Blattsalat**

Knackiger Blattsalat mit Dressing nach Wahl  
5,90

## **Kleiner gemischter Salat**

Knackiger Blattsalat mit einer Auswahl an selbstgemachten Rohkostsalaten & Dressing nach Wahl  
6,70

---

**Zu unseren großen Salaten servieren wir knuspriges  
Baguette & wahlweise Toppings**

## **Großer Blattsalat**

Knackiger Blattsalat mit Dressing nach Wahl  
11,30

## **Großer gemischter Salat**

Knackiger Blattsalat mit einer Auswahl an selbstgemachten Rohkostsalaten & Dressing nach Wahl  
12,80

**Knuspriges Kräuter-Baguette dazu? (+ 2,50)**

### **DRESSINGS**

Süßwürziges Honig-Senf Dressing  
Cremiges Prosecco Dressing  
Fruchtiges Preiselbeer Dressing  
Frische Zitronenvinaigrette (vegan)

### **TOPPINGS**

Gebratene Garnelen (+ 9,-)  
Gebratene Hähnchenbrust (+ 6,-)  
Gebratene Champignons (+ 5,-)  
Gebratene Roastbeef Streifen (+ 12,-)  
Gebratener Räucher-Tofu (+ 6,-)

# Etwas Süßes?

**Mittagskarte:  
Mittwoch bis Samstag  
von 12:00 bis 17:00 Uhr**

## Warmer Apfelstrudel

3,90  
mit Sahne (+ 1,20)  
je Kugel Lautertaleis (+ 1,90)

## Stück Kuchen

frage gerne bei unserem Service-Team  
nach, welche Kuchen wir heute anbieten  
3,90  
mit Sahne (+ 1,20)  
je Kugel Lautertaleis (+ 1,90)

## Heiße Liebe

drei Kugeln Vanilleeis mit  
fruchtig-heißen Himbeeren  
6,90

## Heiße Versuchung

drei Kugeln Vanilleeis mit warmem  
Erdbeer-Rhabarber-Kompott  
6,90

## Steirisches Vanilleeis

drei Kugeln Vanilleeis getoppt mit  
steirischem Kürbiskernöl & karamellisierten  
Kürbiskernen  
7,90

## Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis  
4,20

## Eiskaffee

Kalter Kaffee mit Vanille-Eis & Sahne  
6,50

## Eisschokolade

Kalter Kakao mit Vanille-Eis & Sahne  
6,50

*Lautertal Eis*<sup>®</sup>  
- seit 2002 -

1,90 je Kugel

Schokolade

Vanille

Haselnuss

Schwäbische Cookies

Joghurt-Holunderblüte

Erdbeere

Zitrone

Limette-Minze

*Alle Preise ausgezeichnet in Euro inkl. MwSt.*

# Zum Start etwas Frisches?

## Aperitif Empfehlungen

### **Rosato Spritz**

Rosato (Hibiskus-Orange) | Sekt | Soda | Eis  
6,90

### **Tocco Rosso**

Campari | Holundersirup | Sekt | Soda | Eis  
7,20

### **Limoncello Spritz**

Limoncello | Zitrone | Sekt | Soda | Eis  
6,90

## Alkoholfrei



ROSEBOTTEL

aus Ulm

Die perfekte Alternative zur Limonade!  
alkoholfrei. spritzig. erfrischend

### **Gingerol**

Ingwer | Zitrone | Soda | Eis  
4,90

### **Quitte-Kräuter**

Quitte | Zitrone | Kräuter | Soda | Eis  
4,90

### **Aronia-Kräuter**

Aronia | Zitrone | Kräuter | Soda | Eis  
4,90

# Frische Salate

Die folgende  
Speisekarte gilt:  
Mittwoch bis Samstag  
ab 17 Uhr &  
Sonntag ab 12 Uhr

## Kleiner Blattsalat

Knackiger Blattsalat mit Dressing nach Wahl  
5,90

## Kleiner gemischter Salat

Knackiger Blattsalat mit einer Auswahl an  
selbstgemachten Rohkostsalaten & Dressing nach Wahl  
6,70

**Zu unseren großen Salaten servieren wir knuspriges  
Baguette & wahlweise Toppings**

## Großer Blattsalat

Knackiger Blattsalat mit Dressing nach Wahl  
11,30

## Großer gemischter Salat

Knackiger Blattsalat mit einer Auswahl an  
selbstgemachten Rohkostsalaten & Dressing nach Wahl  
12,80

**Knuspriges Kräuter-Baguette dazu? (+ 2,50)**

### DRESSINGS

Süßwürziges Honig-Senf Dressing  
Cremiges Prosecco Dressing  
Fruchtiges Preiselbeer Dressing  
Frische Zitronenvinaigrette (vegan)

### TOPPINGS

Gebratene Garnelen (+ 9,-)  
Gebratene Hähnchenbrust (+ 6,-)  
Gebratene Champignons (+ 5,-)  
Gebratene Roastbeef Streifen (+ 12,-)  
Gebratener Räucher-Tofu (+ 6,-)

# Vorspeisen

---

## **3-erlei Butter mit Baguette**

krosses Baguette mit eine Butter-Variation  
(Kräuterbutter | Café de Paris | Nussbutter)

4,90

## **Carpaccio vom Rinderfilet**

an frischem Feldsalat, getoppt mit würzigem Parmesan  
& Zitronenvinaigrette

15,90

## **Beef Tatar**

feingewürfeltes Rinderfilet an Hausmarinade - dazu  
Buttertoast

19,90

## **Burrata an bunter Tomate**

Burrata mit Saveur de Antan Tomaten & feiner Marinade  
dazu Baguette

12,50

## **Bruschetta**

fünf krosse Baguettescheiben mit fruchtigen Tomaten,  
frischem Basilikum, feinen Zwiebeln & Knoblauch

7,50

## **Gambas al Ajillo**

sieben geschälte Black Tiger Garnelen in pikantem  
Chili-Knoblauch-Kräuter-Öl - dazu frisches Baguette

12,50

## **Praline vom Ziegenkäse**

karamellierter Ziegenkäse an Feldsalat mit  
fruchtigem Preiselbeer Dressing

12,90

# Hauptspeisen

---

## **Surf & Turf**

saftiges Roastbeef (200 g) mit fünf gebratenen Black  
Tiger Garnelen & Chimichurri

27,50

Kräuterbaguette (+ 2,50)  
Pommes Frites (+ 4,50)  
Süßkartoffel Pommes (+ 5,50)

## **Lachs Dim-Sum**

im Bambuskorb gedämpfter Lachs mit feinen Gemüse-  
Julienne an Zitronengras-Kokos-Sauce & Basmati-Reis

alleine 25,90  
zu zweit 45,90

## **Marchtal meets Wien**

Wiener Schnitzel vom Kalb mit fruchtigen Wildpreiselbeeren  
mit Pommes 23,90

mit selbstgemachten Spätzla & Bratensauce 26,90

## **M3ELF Zwiebler**

saftiges Roastbeef (200 g) auf cremigen Speckbohnen &  
feinem Kartoffelpüree - getoppt mit Jus

28,50

## **Wurstsalat**

mit M3ELF-Senfdressing, roten Zwiebeln,  
Essiggurken & Brot

10,90

Schweizer (mit Emmentaler Käse) + 1,50  
Schwäbisch (mit Schwarzwurst) +1,50

## **Käs'spätzla**

selbstgedrückte Spätzla mit cremig-würzigem  
vorarlberger Käse und Röstzwiebeln

11,80

# Hauptspeisen

---

## **Gelbes Thai Curry**

mit knackig-buntem Wok-Gemüse und Basmati-Reis (vegan)

16,90

Gebratene Garnelen (+ 9,-)

Gebratene Hähnchenbrust (+ 6,-)

Gebratene Roastbeef Streifen (+ 12,-)

Gebratener Räucher-Tofu (+ 6,-)

## **Pasta al Limone**

cremige Citrus-Pasta verfeinert mit Parmesan

15,90

Gebratener Lachs (+ 9,-)

## **Pasta Pesto**

Taglioline mit Rucola-Basilikum Pesto und Parmesan

15,90

Gebratene Garnelen (+ 9,-)

Burrata (+ 6,-)

## **Pralinen vom Ziegenkäse**

karamellierter Ziegenkäse an Feldsalat mit fruchtigem Preiselbeer Dressing dazu Kräuterbaguette

19,90

## **Folienkartoffel mit Feta**

Folienkartoffel mit cremiger Feta-Tomatenfüllung an sommerlichem Salat - dazu Sour-Cream-Dip

16,90

## **M3ELF Vegitraum**

Mediterranes Bohnengemüse auf cremigem Kartoffelpüree

13,90

# Hauptspeisen

---

## Steaks

### Deutsches Roastbeef 200 g

22,90

### Deutsches Rinderfilet 200 g

30,90

### Deutsches Rib Eye / Entrecôte 230 g

25,90

### Lachssteak 200 g

20,90

### Lammkrone

vom neuseeländer Weidelamm

26,90

**Zu allen Steaks servieren wir 3-erlei Butter  
(Kräuterbutter | Café de Paris | Nussbutter)  
falls keine Beilage gewählt wird servieren wir Brot**

#### BEILAGEN

- kleiner Blattsalat (+ 5,90)
- kleiner gemischter Salat (+ 6,70)
- Kräuterbaguette (+ 2,50)
- Pommes Frites (+ 4,50)
- Süßkartoffel Pommes (+ 5,50)
- Kartoffelpüree (+ 4,50)
- Folienkartoffel (+ 5,00)
- Asiatisches Wok-Gemüse (+ 6,00)

#### DIPS

- Ketchup
- Mayo
- Sweet-Chili
- Barbecue
- Ein Dip inkl. - jeder weitere (+ 0,90)
  
- Chimichurri (+ 1,90)
- extra Jus (+ 1,90)

# Hauptspeisen

## Burger

### M3ELF Beef Cheese-Burger

selbstgemachtes Rindfleisch-Patty (200 g) | Cheddar-Käse | frische Salatgurke | würziger Rucola | Burgersauce

14,90

### M3ELF No-Meat Burger

pflanzliches Patty | frische Salatgurke | würziger Rucola | Burgersauce

13,90

### Pulled Pork Burger

saftiges overnight Pulled Pork | Rucola | pickled Onions | Tomate | rauchige BBQ-Sauce

16,90

### Steak meets Burger

tranchiertes Roastbeef (200 g) | pikante Guacamole | pickled Onions | Chili-Sesam-Gurke | Rucola | Chimichurri

24,90

#### ON TOP

Cheddar-Käse (+ 1,50)  
Bacon (+ 2,-)  
Spiegelei (+ 2,-)

#### DIPS

Ketchup  
Mayo  
Sweet-Chili  
Barbecue

#### BEILAGEN

Pommes Frites (+ 4,50)  
Süßkartoffel Pommes (+ 5,50)  
Ein Dip inkl. - jeder weitere (+ 0,90)

## Für die Kids

### Chicken Crossies

7,90

### Pommes Frites

5,90

### Süßkartoffel Pommes

6,50

### Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes

10,90

### Spätzla mit Sauce

6,90

### Kartoffelpüree mit Sauce

6,50

Alle Preise ausgezeichnet in Euro inkl. MwSt.

# Dessert und Eis

---

## Warmer Schokokuchen

auf Karamellspiegel mit Eis und Beeren  
9,90

## Heiße Liebe

drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
6,90

## Steirisches Vanilleeis

drei Kugeln Vanilleeis getoppt mit steirischem  
Kürbiskernöl & karamellisierten Kürbiskernen  
7,90

## Lieblings-Dessert

wechselnde Tartelettekreation von unserem  
Küchenteam  
12,50

## Warmer Apfelstrudel

4,20  
wahlweise mit Vanille-Eis (+ 1,90)  
und/oder Sahne (+ 1,20)

## Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis  
4,20



1,90 je Kugel

Schokolade

Vanille

Haselnuss

Schwäbische Cookies

Joghurt-Holunderblüte

Erdbeere

Zitrone

Limette-Minze

# Digestif

---

## Roter Weinbergpfirsich

Likör - Rolf Willy - 22,5 % (2 cl)  
3,60

## Sauerkirsche

Likör - Rolf Willy - 15,7 % (2 cl)  
3,60

## Williamsbirne

Alpenschnaps - 35 % (2 cl)  
3,40

## Ramazotti

Kräuterlikör auf Eis und Zitrone - 30 % (4 cl)  
5,40

# Heißgetränke

---



## Espresso

2,40

## Espresso Doppio

3,40

## Café Crème

3,60

## Cappuccino

3,90

## Milchkaffee

3,90

## Latte Macchiato

4,20

## Schokoccino

3,90

## Heiße Schokolade

3,80



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

## 100 % Tea-Collection

organic | vegan | eco-friendly | bio

3,20 €

## Natural English Breakfast

Schwarzer Tee

## Very Early Grey

Schwarztee aromatisiert mit Bergamotte

## Green Dream

Grüner Tee

## Lemon Green

Grüner Tee aromatisiert mit Zitrone

## Mountain High

Kräutertee

## Mindful Mint

Kräuter-Minz-Tee

## Charming Camomile

Kamille mit Orange

## Spice of Life

Kräutertee mit Ingwer & Zitrone

# Alkoholfreie Getränke

---

## Teinacher Mineralwasser (0,75 l)

Naturelle oder Medium (Flasche)

5,90

	0,2 l	0,4 l
<b>Tafelwasser</b>		
mit oder ohne Kohlensäure	2,40	3,40

## Säfte und Schorle

### Saftauswahl von Burkhardt

	0,2 l	0,4 l
Apfel naturtrüb		
Johannisbeere		
Rhabarber		
Orange		
Maracuja		
Mango		
<b>Saft pur</b>	3,90	/
<b>Saftschorle</b>	3,50	4,20

## Softdrinks

	0,2 l	0,4 l
<b>Cola</b>	3,30	3,90
<b>Cola Light</b>	3,30	3,90
<b>Orangenlimonade</b>	3,30	3,90
<b>Cola-Mix</b>	3,30	3,90
<b>Zitronenlimonade</b>	3,30	3,90

## Selbstmade

<b>Selbstgemachte Limo</b>	4,50
<b>Selbstgemachter Eistee</b>	4,50

# Bier

---



## Vom Fass

	0,3 l	0,5 l
<b>Original Hell</b>	3,60	4,40
<b>Hefeweizen</b>	3,60	4,40
<b>Saisonbier</b>	3,60	4,40
<b>Radler</b> süß oder sauer	3,60	4,40
<b>Heferadler</b> süß oder sauer	3,60	4,40
<b>Colaweizen</b>	3,60	4,40

## Aus der Flasche

	0,33 l	0,5 l
<b>Kristallweizen</b>	/	4,40
<b>Ulrichsbier</b>	3,60	/
<b>Naturradler</b>	3,60	/
<b>Cyriakus</b> alkoholfrei	3,60	/
<b>Hefeweizen</b> alkoholfrei	/	4,40

# Offene Weine

---

Unsere Auswahl an Flaschenweinen ist ganz hinten in der Karte zu finden.

## Weißweine

0,2 l

### Grauburgunder

**Trocken** - Weingut Heinrich Gies, Pfalz  
Aromen von grünen Äpfeln, Birne und Wiesenblütenhonig

7,20

### Riesling mit Pinot Blanc

**Halbtrocken** - Rolf Willy, Nordheimer Heuchelberg  
Weißweincuvée mit fruchtiger, blumiger Note und Aromen  
von frischen Äpfeln und Gewürzen.

6,40

## Roséweine

0,2 l

### Heredad Bienzoval Rosado

**Trocken** - Bodegas Escudero Rioja  
Aromen von Erdbeere, Rhabarber und Johannisbeere  
vermitteln Frische & Lebendigkeit.

6,80

## Rotweine

0,2 l

### Marmorelle Primitivo

**Trocken** - Tenute Rubino, Marmorelle Apulien  
Die Aromen erinnern an rote Beerenfrüchte, Kirsche sowie  
die unverwechselbare Primitivo-Traube.

7,20

### Schwarzriesling mit Samtrot

**Lieblich** - Rolf Willy, Nordheimer Heuchelberg  
Samtig, weicher Rotwein mit Aromen von Kirsche und Erdbeeren.

6,40

*Alle Preise ausgezeichnet in Euro inkl. MwSt.*

# Spritzig-Frisch

---

## Weinschorle

süß oder sauer | weiß oder rot  
5,40

## Kir Royal

Sekt | Creme de Cassis  
4,90

## Granerol

Aperol | Granatapfelsaft | Apfelsaft | Sekt | Eis  
7,20

## Hugo

Holundersirup | Limette | Sekt | Soda | Eis  
6,90

## Rosato Spritz

Rosato (Hibiskus-Orange) | Sekt | Soda | Eis  
6,90

## Sekt

halbtrocken 0,1 l  
3,50

## Aperol Spritz

Aperol | Sekt | Soda | Eis  
6,90

## Lillet Berry

Lillet | Wildberry | Beeren | Eis  
6,90

## Limoncello Spritz

Limoncello | Zitrone | Sekt | Soda | Eis  
6,90

## Tocco Rosso

Campari | Holundersirup | Sekt | Soda | Eis  
7,20

## Alkoholfrei



aus Ulm

Die perfekte Alternative zur Limonade!  
alkoholfrei. spritzig. erfrischend

## Gingerol

Ingwer | Zitrone | Soda | Eis  
4,90

## Quitte-Kräuter

Quitte | Zitrone | Kräuter | Soda | Eis  
4,90

## Aronia-Kräuter

Aronia | Zitrone | Kräuter | Soda | Eis  
4,90

# Longdrinks

---

## Rosato Tonic

Rosato (Hibiskus-Orange) | Tonic | Eis  
6,90

## Campari Soda

Campari | Soda | Eis  
6,50

## Martini Tonic

Martini Bianco | Tonic Water | Eis  
6,90

## Gin Tonic

Bombay Gin | Tonic Water | Eis  
7,20

## Gin Fizz

Bombay Gin | Zitrone | Zuckersirup | Soda | Eis  
7,50

## Campari Orange

Campari | Orangensaft | Eis  
6,90

## Bacardi Cola

Bacardi | Cola | Eis  
6,90

## Martini Bianco

Martini Bianco auf Eis und Zitrone  
5,40

## Gin Berry

Bombay Gin | Wildberry | Beeren | Eis  
7,20

## Vodka Fizz

Vodka | Zitrone | Zuckersirup | Soda | Eis  
7,50

# Cocktails

---

## Jungle Juice

Vodka | Apricot Brandy | Zitrone |  
Maracujasaft |  
Orangensaft | Grenadine | Eis  
7,90

## Caipirinha

Cachaca | Limette | Rohrzucker |  
Lime Juice |  
Soda | Crushed Ice  
7,90

## Mojito

Bacardi | Limette | Minze |  
Rohrzucker |  
Lime Juice | Soda | Crushed Ice  
7,90

## Caribic Cassis

Bacardi | Creme de Cassis |  
Orangensaft |  
Zitronensaft | Eis  
7,90

## Jungle Caipi

Cachaca | Limette |  
Rohrzucker | Maracujasaft |  
Crushed Ice  
7,90

## Cuba Libre

Bacardi | Limette | Cola | Eis  
7,20

# Flaschenweine

---

## Weißweine

### Custoza

**Trocken** - Azienda Agricola Gorgo Italien  
Typische frische Apfel- und Pfirsicharomatik  
kombiniert mit feiner Kräuternote.

25,80

### Sauvignon Blanc

**Trocken** - Arrogant Frog, Paul Mas, Languedoc,  
Frankreich

26,90

### Grauburgunder - Heinrich Gies

**Trocken** - Weingut Heinrich Gies, Pfalz  
Aromen von grünen Äpfeln, Birne und  
Wiesenblütenhonig

24,90

### Riesling mit Pinot Blanc

**Halbtrocken** - Rolf Willy, Nordheimer Heuchelberg  
Weißweincuvée mit fruchtiger, blumiger Note und  
Aromen von frischen Äpfeln und Gewürzen.

22,90

### Aufricht Grauburgunder

**Trocken** - Aufricht, Bodensee, Meersburg  
Zarte Aromen nach Melone und reifer Birne -  
spritzig, fruchtig und aromabetont.

32,50

## Roséweine

### Heredad Bienzoval Rosado

**Trocken** - Bodegas Escudero Rioja  
Aromen von Erdbeere,  
Rhabarber und Johannisbeere  
vermitteln Frische & Lebendigkeit.

23,90

### Ribet Pink

**Trocken** - Arrogant Frog, Paul Mas, Languedoc,  
Frankreich

Hergestellt aus der Syrah-Rebe - intensiv  
mit Aromen von Kirschen, Toffee und Blüten.

26,90

# Flaschenweine

---

## Rotweine

### Heredad Bienzoval Tinto

**Trocken** - Bodegas Escudero Rioja  
Fruchtig, saftig mit angenehmer Würze  
und Aromen von Kräutern & Orangenschalen

26,50

### Spätburgunder

**Trocken** - Weingut Knab,  
Endinger Engelsberg, Baden  
Im Eichenholzfass gelagert mit  
Aromen feiner Kirsche - klar und elegant,  
abgerundet und ausgeglichen.

27,90

### Ca Nova Corvina Verona

**Trocken** - Azienda Agricola Gorgo Italien  
Volle Fruchtaromen von Kirsche,  
Pflaumen und Blaubeere - gepaart mit  
pfeffrig-würzigen Anklängen

25,90

### Cabernet Sauvignon

**Trocken** - Elegant Frog, Paul Mas, Languedoc,  
Frankreich

28,90

### Lemberger Kabinett

**Halbtrocken** - Weingut A. Heinrich, Württemberg  
Aromen von Wildkirsche, Rumtopf, Johannisbeere  
und süßen Gewürzen.

26,00

### Merlot

**Trocken** - "Egoist" aus dem Weingut Zimmerle,  
Württemberg  
Feine, intensive Fruchtaromen nach Cassis,  
Sauerkirsche und Waldbeere.

30,90

### Marmorelle Primitivo

**Trocken** - Tenute Rubino, Marmorelle Apulien  
Die Aromen erinnern an rote Beerenfrüchte,  
Kirsche sowie die unverwechselbare  
Primitivo-Traube.

24,90

### Schwarzriesling mit Samtrot

**Lieblich** - Rolf Willy, Nordheimer Heuchelberg  
Samtig, weicher Rotwein mit Aromen  
von Kirsche und Erdbeere

22,90