

**M
E
T
H
O
D
S
—
I**

Wenn ich Du wäre, wäre ich gerne hier.

Gut, dass Du da bist. Denn hier bist Du immer zur richtigen Zeit am richtigen Ort. Ganz gleich, ob morgens, mittags oder abends!
Fühl Dich in der Metzgerei wie zu Hause. Und bleib neugierig!

Denn wir wollen Dir zeigen, was Du so noch nie gegessen hast, was die Küche der Metzgerei so besonders macht, was wir lieben:

Zünftiges Frühstück aus aller Welt, klassische Gerichte mit raffinierten Zutaten neu kombiniert und vor allem Fleisch. Von den besten Weiden, in unserem sensationellen 800°C Broiler perfekt zubereitet und von leckeren Beilagen begleitet.

Und natürlich gibt es neben unseren perfekten Steaks auch vegetarische und vegane Speisen. Denn Fleisch ist längst nicht alles, womit wir Deinen Gaumen beglücken wollen!

**ALSO LASS DICH ÜBERRASCHEN!
DEIN METZGEREI TEAM**

– AKTUELLES –

Wir wollen dabei helfen, die Ausbreitung des Corona-Virus zu verhindern und haben entsprechende Vorsichtsmaßnahmen ergriffen.

Bitte achte zu unserem und zu Deinem eigenen Schutz auf die Aushänge und folge den Anweisungen des Personals.

**FÜR EINE KARTE MIT ZUSATZSTOFFEN BITTE BEI
BEDARF UNSEREN SERVICE FRAGEN.**

Frühstück unter der Woche

MONTAG BIS FREITAG

9.00 UHR BIS 11.30 UHR

Metzgerei Frühstück am Wochenende

SAMSTAGS, SONNTAGS, FEIERTAGS

9.00 UHR BIS 16.00 UHR

Metzgerei Mittagstisch

MONTAG BIS FREITAG

12.00 UHR BIS 15.00 UHR

Unsere Abendkarte

TÄGLICH

17.00 UHR BIS 22.30 UHR

Speisen

Suppen

Kichererbsenlinsensuppe

mit Leinsamen, Ras el-Hanout, Taboulé von Petersilie
und geriebener Zitronenzeste

VEGAN

6,50 €

Metzgerei Tom Kha Gung

Fein abgeschmeckte Kokosmilch-Garnelensuppe mit frischem
Asiagemüse, Thaibasilikum und zwei ganzen Garnelen

6,90 €

WEINEMPFEHLUNG:

GRAUBURGUNDER, GUNDERLOCH

Vorspeisen

Büffelmozzarella

mit gerösteten Fenchelsamen, San Marzano Tomaten,
Grapefruitcarpaccio und Trüffelbruscette

12,40 €

WEISSBURGUNDER GIPSKEUPER, DAUTEL

Soba-Nudeln

Japanische Buchweizennudeln mit Teriyaki-Dressing,
mit Gemüsestreifen, Sojasprossen, Edamame,
Wakame und Wasabi-Erdnüssen

VEGAN

12,80 €

WEISSBURGUNDER-CUVÉE, METZGER

Libanesischer Mezzeteller

Metzgerei Gemüse-Pepperonata mit Datteln
Gegrillte Merguezwurst
Bunter orientalischer Linsensalat
Hummus mit Tahin und Cashewnüssen
Oliventampenade

AUCH VEGAN MÖGLICH

16,90 €

WEISSBURGUNDER-CUVÉE, METZGER

Salate

Tagesfrischer Salat mit Tandoori-Hühnchen

von der Maishähnchenbrust, mit frischen Früchten,
Mangochutney und Jeera Papad

14,90 €

RIESLING, BEURER

Knackfrischer orientalischer Baby-Leaf-Salat mit veganem Brisolette

aus Kichererbsen, roter Beete und Koriandersamen
mit Soja-Chiasamenjoghurt mit frischem Dill und Gurke

VEGAN

13,80 €

GRAUBURGUNDER, GUNDERLOCH

Knackiger Salat mit gebratenen Teriyaki-Lachswürfeln

mit Edamame, leichtem asiatischen
Soja-Ingwer-Dressing, Noristreifen
und Sesamsaat

15,80 €

CHARDONNAY, SANDER

Rucolasalat mit knusprig gebratenen und mit Käse gefüllten Kartoffelgnocchi

mit getrockneten Tomaten und Grana Padano

13,90 €

SAUVIGNON BLANC, DIEHL

Junger Spinatsalat mit Ziegenfrischkäse gratiniert

mit hausgemachtem
Mango-Tomate-rote Zwiebel-Chutney
und Walnusssplittern

14,90 €

WEISSBURGUNDER GIPSKUEPER, DAUTEL

Hauptspeisen

Metzgerei Clubsandwich

Getoastete Weißbrotscheiben mit saftig gegrillter Truthahnbrust, knusprigem Bacon, Smoked-Chilimayo, Gurkenrelish, saftigen Tomatenscheiben, und knackigem Eisbergsalat, dazu Twister Fries

11,90 €

MIT GUACAMOLE + 2,00 €

GRAUBURGUNDER, GUNDERLOCH

Strozzapreti

mit Pulled Beef, Grana Padano und Chimichurri

12,90 €

FUSION ROT, LEINER (DEMETER)

Fiocchetti

gefüllt mit Birne und Käse, Salsa von der San Marzano-Tomate, zerlassene Salbeibutter, Rucola und Grana Padano

12,90 €

SAUVIGNON BLANC, KITZER

Im Ofen gebackene Süßkartoffel auf gelbem Thai-Currylinsenragout

mit Avocado-Mango-Salsa mit Koriander, Tomaten und Baby-Leaf-Salat

VEGAN

14,90 €

WEISSWEIN-CUVÉE, HAMMEL

Pad See Ew

Gebratene Rindfleischstreifen mit dicken Reisnudeln, wildem Brokkoli, mariniert mit eingelegtem Chili-Knoblauch-Essig und gerösteten Erdnussplittern

14,90 €

WEISSWEIN-CUVÉE, HAMMEL

Grilled Beef-Sandwich

mit Taleggio, knackigem Eisbergsalat, roten Zwiebeln, Tomaten, grüner Jalapeño-Sweet-Chili-Aioli und Twister Fries

15,90 €

CHARDONNAY, SANDER

Fish & Chips

Lachsfilet mariniert in Miso-Soja, gebacken im Tempuramantel
mit hausgemachten Dicken Fritten und Wasabi-Aioli

16,80 €

SAUVIGNON BLANC, KITZER / ROSÉ-CUVÉE, STEITZ

Lamm-Gemüse-Bombe

Indisches Garam-Masala-Lammcurry mit Mangochutney,
Sambal-Oelek-Joghurt, gerösteten Cashewnüssen,
Basmatireis und Naan-Brot

21,90 €

WEISSWEIN-CUVÉE, HAMMEL

Steaks

Koteletts vom Ibericoschwein

auf Trüffel-Parmesansauce und
hausgemachten Dicken Fritten

26,90 €

RAYOS UVA RIOJA, RIVIÈRE / CHARDONNAY, SANDER

Tagliata di Manzo

Tranchen vom Black Angus Roastbeef auf Rucolasalat
mit Kirschtomaten, Parmesansplittern, Baumkapern,
Balsamico-creme, Olivenöl und Fleur de Sel. Dazu
geröstete Oliven-Rosmarin-Focciawürfel

200 g **26,90 €**

PRIMITIVO, VAGABUNDO

Skirtsteak Bulgogi

Saftig gegrilltes US-Skirtsteak mit leichten Soba-Nudeln
und hausgemachtem Kimchi, dazu
Teriyaki-Barbecue-Sauce

250 g **29,00 €**

BEILAGENSALAT + 3,90 €

BORDEAUX, CLOS FONTAINE

US-Skirtsteak

Saftig gegrilltes US-Skirtsteak mit Pico de Gallo,
hausgemachter Guacamole und
hausgemachten Dicken Fritten

250 g **29,00 €**

BORDEAUX, CLOS FONTAINE

BIO Dry Age Ribeye

mit hausgemachter Steakbutter (nach Wahl) und einer Beilage

300 g **33,50 €**

BORDEAUX, CLOS FONTAINE

Filet Mignon

mit Hummerbutter oder Trüffel-Parmesansauce,
hausgemachten Pommes und kleinem Beilagensalat

250 g **39,00 €**

TEMPRANILLO, VOLVER (0,75l)

Fang den Fisch

Jede Woche eine neue Fischvariante/Spezialität!

Bitte frage unser Servicepersonal
nach dem Fang der Woche/des Tages.

TAGESPREIS

Beilagen

Twister Fries **3,80 €**

Beilagensalat **3,90 €**

Süßkartoffelfritten **4,50 €**

Hausgemachte Pommes **4,50 €**

Hausgemachte Dicke Fritten **4,50 €**

Babyspinat **4,90 €**

Grillgemüse **4,90 €**

Gelbe Curry-Linsen **4,90 €**

Für die Änderung einer Beilage zum
Hauptgang berechnen wir 1 €.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für einzelne Beilagen
(ohne Hauptgang) einen Pauschalpreis von 5 € berechnen.

Hausgemachte Steakbutter

Kräuterbutter 2,00 €

Smoked Jalapeñobutter 2,00 €

Café de Paris 2,00 €

Hummer-Limettenbutter 3,00 €

Dips und Saucen

Ketchup 0,50 €

Mayo 0,50 €

Wasabi-Aioli 1,50 €

Chili-Aioli 1,50 €

Pico de Gallo 2,00 €

Hausgemachte Guacamole 2,00 €

Grüne Jalapeño-Sweet-Chili-Aioli 2,00 €

Teriyaki-Barbecue-Sauce 2,50 €

Avocado-Mango-Salsa mit Koriander und Tomaten 2,50 €

Trüffel-Parmesansauce 3,90 €

Dessert

Indisches Mango-Lassi-Panacotta

auf Chili-Erdbeeren mit Goji-Beeren

5,90 €

Valrhona Schokobrownie

mit flüssigem Kern, Bourbonvanille-Sauce,
frischen Himbeeren und Mandelkrokant

6,50 €

Frühstück

Metzgerei Frühstück unter der Woche

MONTAG BIS FREITAG
VON 9.00 UHR BIS 11.30 UHR

Croissant 2,10 €

Gemischter Brotkorb 3,70 €

Brezel 1,70 €

Butterbrezel 2,10 €

Bagel 2,60 €

Butter 1,00 €

Hausgemachte Marmelade 1,00 €

Imkerhonig 0,80 €

Ahornsirup, Grade A 1,50 €

Nutella 0,80 €

Philadelphia 0,80 €

Gekochtes Bioei 1,80 €

Rührei Natur aus 3 Bioeiern, Butter, Brot 4,70 €

2 Bio Spiegeleier, Butter, Brot 4,20 €

Hausgemachte Granola mit Joghurt
und Mangopüree im Glas geschichtet 4,70 €

Obstsalat 4,90 €

Obstsalat mit Naturjoghurt 5,50 €

Frisch gebackene Belgische Waffel

mit Staubzucker 4,50 €

mit Zimt und Zucker 4,50 €

mit Apfelmus Zimt und Zucker 5,50 €

mit Ahornsirup 5,90 €

mit Ahornsirup und frischen Früchten 7,90 €

mit Ahornsirup, knusprigem Bacon und Rührei 8,50 €

Wurstteller 6,80 €

Käseteller 6,80 €

Eine Portion Lachs mit Meerrettich 7,90 €

Eine Portion Bacon 3,90 €

Der Metzger in Paris

Französisches Frühstück
2 Buttercroissants, Butter, hausgemachte Marmelade
(Sorte nach Saison) oder Honig
5,50 €

Der Metzger in New York

Grilled Cheese Sandwich
Gegrillte, gebutterte Toastbrotsscheiben mit
geschmolzener Käsefüllung und Essiggurke
6,90 €

Breakfast Bagel
Getoasteter Sesambagel, Bacon, Schmelzkäse, Bio Spiegelei
7,20 €

Vegi Bagel
Getoasteter Vollkornbagel mit Paprika-Limetten-Hummus,
Tomatenscheiben, getrockneten Cranberries,
Gurkenscheiben und Avocado
7,40 €

LOX
Getoasteter Sesambagel mit Räucherlachs und Frischkäse,
Schnittlauchröllchen
7,90 €

Der Metzger in den Alpen

Kompaktes Tiroler Frühstück
Geröstete Bauernbrotsscheibe, mit Bergkäse und luftgetrocknetem
Schinken belegt, darauf 2 Bio Spiegeleier
7,90 €

Der vitale Metzger

Fitfrühstück
Vollkornbrot, Gemüsesticks, Frischkäse,
Marmelade oder Honig, und
hausgemachte Granola
9,90 €

**WIE WÄRE ES MIT EINEM KALT GEPRESSTEN
APFEL-ORANGEN-KAROTTEN-SAFT (0,2L) DAZU? + 3,90 €**

Metzgerei Bioei-Variationen

als Omelette oder Rührei von 3 Eiern

Caprese

mit Kirschtomaten,

Mozzarella und Basilikumöl

Butter, Brot

6,40 €

Orientalisch

mit gebratener Sucuk, Kascharkäse

und gegrillter Paprika, Sesam

Butter, Brot

7,20 €

Vegi

mit Kirschtomaten, Fetakäse

und gebratenen Zucchiniestreifen

Butter, Brot

7,20 €

Klassisch

mit gekochtem Schinken,

Bergkäse und Schnittlauch

Butter, Brot

7,50 €

Pastrami-Bacon

mit Paprika, Emmentalerwürfel und

knusprigem Pastrami-Rinderbacon

8,20 €

Parma

mit Parmaschinken, Mozzarella,

Kirschtomaten und Basilikumöl

Butter, Brot

8,20 €

Kalifornisch

mit Räucherlachs

und Avocadowürfeln

Butter, Brot

8,50 €

Metzgerei Frühstück am Wochenende

SAMSTAG UND SONNTAG
VON 9.00 UHR BIS 16.00 UHR

Croissant 2,10 €

Gemischter Brotkorb 3,70 €

Brezel 1,70 €

Butterbrezel 2,10 €

Bagel 2,60 €

Butter 1,00 €

Hausgemachte Marmelade 1,00 €

Imkerhonig 0,80 €

Ahornsirup, Grade A 1,50 €

Nutella 0,80 €

Philadelphia 0,80 €

Gekochtes Bioei 1,80 €

Rührei Natur aus 3 Bioeiern, Butter, Brot 4,70 €

2 Bio Spiegeleier, Butter, Brot 4,20 €

Hausgemachte Granola mit Joghurt
und Mangopüree im Glas geschichtet 4,70 €

Obstsalat 4,90 €

Obstsalat mit Naturjoghurt 5,50 €

Bircher Müsli mit frischen Früchten 5,70 €

Chiasamen-Sojajoghurt mit hausgemachter Granola
und frischer Ananas 5,90 €

Frisch gebackene Belgische Waffel

mit Staubzucker 4,50 €

mit Zimt und Zucker 4,50 €

mit Apfelmus Zimt und Zucker 5,50 €

mit Ahornsirup 5,90 €

mit Ahornsirup und frischen Früchten 7,90 €

mit Ahornsirup, knusprigem Bacon und Rührei 8,50 €

Blaubeerpancakes mit Ahornsirup 5,90 €

Blaubeerpancakes mit Ahornsirup und frischen Früchten 7,80 €

Schnittlauchquark mit Rohkoststicks **4,80 €**

Wurstteller **6,80 €**

Käseteller **6,80 €**

Eine Portion Lachs mit Meerrettich **7,90 €**

Eine Portion Bacon **3,90 €**

Frisch gepresster Apfel-Orangen-Karotten-Saft (0,2l) **4,70 €**

Frisch gepresster Orangensaft (0,2l) **4,90 €**

Der Metzger in Paris

Französisches Frühstück

2 Buttercroissants, Butter, hausgemachte Marmelade

(Sorte nach Saison) oder Honig

5,50 €

Der Metzger in New York

Grilled Cheese Sandwich

Gegrillte, gebutterte Toastbrotseiben mit
geschmolzener Käsefüllung und Essiggurke

6,90 €

Breakfast Bagel

Getoasteter Sesambagel, Bacon, Schmelzkäse, Bio Spiegelei

7,20 €

Vegi Bagel

Getoasteter Vollkornbagel mit Paprika-Limetten-Hummus,
Tomatenscheiben, getrockneten Cranberries,

Gurkenscheiben und Avocado

7,40 €

LOX

Getoasteter Sesambagel mit Räucherlachs und Frischkäse,

Schnittlauchröllchen

7,90 €

Der Metzger in Bayern

Bayrisches Frühstück

Ein Paar Weißwürste aus dem Lorbeer-Wacholdersud
mit frisch gebackener Brezel und süßem Senf

7,80 €

Der Metzger in den Alpen

Kompaktes Tiroler Frühstück

Geröstete Bauernbrotzscheibe, mit Bergkäse und luftgetrocknetem
Schinken belegt, darauf 2 Bio Spiegeleier

7,90 €

Der Metzger in der Schweiz

Schweizer Frühstück

Wurst- und Käseauswahl, ein gekochtes Ei, Brotkorb,
Butter, hausgemachte Marmelade oder Nutella und ein
kleines Bircher Müsli

13,90 €

So frühstückt der Metzger am Sonntag daheim

Metzgerei Frühstück

Eine frisch gebackene Belgische Waffel mit Ahornsirup,
drei Scheiben knuspriger Bacon, kleines Rührei mit Fetakäse und
Avocado, Brot, Butter und ein kleiner Grapefruit-Minzesalat

13,90 €

Der Metzger in England

Full English Breakfast

Zwei Bio Spiegeleier, Baked Beans, knuspriger Bacon,
Würstchen, Kartoffelrösti und gebratene Champignons,
Grilltomate und Toastecken

14,90 €

Der Metzger im Fitnesswahn

Crazy Fit Frühstück

Hausgemachte Granola mit Joghurt und Mangopüree,
Schnittlauchquark, Rohkoststicks, Käseauswahl,
Butter und hausgemachte Konfitüre
Dazu gibt es Vollkornbrot und ein Glas
kalt gepressten Apfel-Orange-Karotten-Saft (0,2l)

14,90 €

Der Metzger im Yogarausch

Ommygoditsfriday

Chiasamen-Sojajoghurt mit hausgemachter Granola
und frischer Ananas, geröstetes Bauernbrot mit
hausgemachtem Paprika-Limetten-Hummus belegt
mit Avocadoscheiben, Cranberries und Sesam.
Om-Drink aus Guave, Litschi, Apfel, Kokos (0,2l)

15,50 €

Metzgerei Bioei-Variationen

als Omelette oder Rührei von 3 Eiern

Caprese

mit Kirschtomaten,
Mozzarella und Basilikumöl
Butter, Brot

6,40 €

Orientalisch

mit gebratener Sucuk, Kascharkäse
und gegrillter Paprika, Sesam
Butter, Brot

7,20 €

Vegi

mit Kirschtomaten, Fetakäse
und gebratenen Zucchiniestreifen
Butter, Brot

7,20 €

Klassisch
mit gekochtem Schinken,
Bergkäse und Schnittlauch
Butter, Brot
7,50 €

Pastrami-Bacon
mit Paprika, Emmentalerwürfel und
knusprigem Pastrami-Rinderbacon
8,20 €

Parma
mit Parmaschinken, Mozzarella,
Kirschtomaten und Basilikumöl
Butter, Brot
8,20 €

Kalifornisch
mit Räucherlachs
und Avocadowürfeln
Butter, Brot
8,50 €

Sonntagsbraten

Jeden Sonntag gibt es bei uns von 12.00 Uhr bis 16.00 Uhr
den Metzgerei Sonntagsbraten.

Jede Woche ein anderer Klassiker wie bei Muttern.
Alles mit viel Liebe hand- und hausgemacht.

Mehr Infos zum Sonntagsbraten erhältst du auf
unserer Facebook-Seite oder auf unserer Tafel.

TAGESPREIS

Getränke

Weine

Weißwein

Fusion weiß QbA trocken

Weingut Leiner, Pfalz, Bio (Demeter)

Duftet aromatisch nach Orangen und Pfirsichen.

Geschmeidiger Geschmack mit Zitrusaromen.

Glas 0,1l **2,90 €** Glas 0,2l **5,50 €** Flasche 0,75l **18,00 €**

Metzger Prachtstück trocken

Weißburgunder und Chardonnay

Weingut Metzger, Pfalz

Weich, schlank und süffig.

Glas 0,1l **3,40 €** Glas 0,2l **6,10 €** Flasche 0,75l **18,50 €**

Sauvignon Blanc »Dreisatz« trocken

Kitzer, Rheinhessen

Knackig nach aromatischen Holunderblüten und reifen

Stachelbeeren duftend. Klare mineralische

Struktur und saftige Frucht.

Glas 0,1l **3,10 €** Glas 0,2l **5,80 €** Flasche 0,75l **19,80 €**

Grauburgunder QbA trocken

Weingut Gunderloch, Rheinhessen

Substanzreicher Grauburgunder von ausgewogenem Geschmack.

Weich und elegant.

Glas 0,1l **3,40 €** Glas 0,2l **6,30 €** Flasche 0,75l **21,50 €**

Riesling QbA trocken

Weingut Jochen Beurer, Württemberg, Bio

Der Lokalmatador aus dem Remstal. Rassiger Riesling

von zitroniger Frische.

Glas 0,1l **3,40 €** Glas 0,2l **6,60 €** Flasche 0,75l **22,50 €**

Sauvignon Blanc »eins zu eins« QbA trocken

A. Diehl, Pfalz

Faszinierende Frucht: Zitrus, Mango und Melone,

etwas schwarze Johannisbeere. Expressiv frisch am Gaumen,

tolle Mineralität. Dichte Struktur und langer Abgang.

Glas 0,1l **3,70 €** Glas 0,2l **6,90 €** Flasche 0,75l **23,90 €**

Weißwein-Cuvée »Weiße Madonna« lieblich
Kerner, Müller-Thurgau, Scheurebe, Silvaner
Weingut Hammel, Pfalz

Ganz knapp über halbtrocken mit erfrischender Frucht.
Glas 0,1l **3,50 €** Glas 0,2l **6,80 €** Flasche 0,75l **24,00 €**

Chardonnay QbA trocken
Weingut Sander, Rheinhessen, Bio

Üppige Pfirsichfrucht und vollmundiger, milder Geschmack.
Der Weißwein zum Steak.

Glas 0,1l **4,00 €** Glas 0,2l **7,50 €** Flasche 0,75l **26,00 €**

Weißburgunder Gipskeuper trocken
Weingut Dautel, Württemberg

Duftet nach vollreifen Birnen und Quitten.
Gehaltvoller Geschmack mit erfrischender Säurestruktur.
Glas 0,1l **5,10 €** Glas 0,2l **9,90 €** Flasche 0,75l **29,00 €**

Roséwein

Fusion Rosé QbA trocken
Weingut Leiner, Pfalz, Bio (Demeter)

Rosécuvée nach frischen Himbeeren duftend, Akzente von
Rosenblättern, voller ausgewogener Geschmack.
Glas 0,1l **2,90 €** Glas 0,2l **5,50 €** Flasche 0,75l **18,00 €**

Rosé QbA trocken
Lemberger & Spätburgunder
Weingut Dautel, Württemberg

Der hell lachsfarbene Rosé besticht durch klares Aromenspiel
und sauberen, feinfruchtigen Geschmack.

Glas 0,1l **3,60 €** Glas 0,2l **6,90 €** Flasche 0,75l **19,00 €**

Rosé-Cuvée trocken
Portugieser, Dornfelder, St. Laurent, Spätburgunder
Weingut Steitz, Rheinhessen

Frisch, fruchtbetont und quicklebendig mit Aromen
nach Himbeeren und Cranberries.
Glas 0,1l **3,10 €** Glas 0,2l **5,95 €** Flasche 0,75l **20,80 €**

Rotwein

Fusion rot QbA trocken

Weingut Leiner, Pfalz, Bio (Demeter)

Fruchtiger Duft von Brombeeren, Schwarzkirschen und Cassis.

Samtiger, trockener Geschmack, der trotz Fülle viel Frische besitzt.

Glas 0,1l **2,90 €** Glas 0,2l **5,50 €** Flasche 0,75l **18,00 €**

Bordeaux

Merlot & Cabernet Franc

Château Clos Fontaine

Eleganter Wein mit Aromen roter Beeren und dezenten

Lakritznoten. Feiner, saftiger Geschmack.

Glas 0,1l **4,00 €** Glas 0,2l **7,80 €** Flasche 0,75l **26,00 €**

Rayos Uva Rioja

Graciano & Tempranillo

Oliver Rivière, Rioja/Spanien

Duftet nach Schwarzkirschen und Lakritz.

Feinfruchtiger, geschmeidiger Geschmack.

Glas 0,1l **4,00 €** Glas 0,2l **7,80 €** Flasche 0,75l **26,00 €**

Vino Vagabundo

Primitivo

100% Bio-zertifizierter Primitivo aus Apulien

Kräftiger Geschmack von Schwarzkirschen, schwarzem Cassis
und Brombeeren. Dunkel und beerig.

Glas 0,1l **4,10 €** Glas 0,2l **7,90 €** Flasche 0,75l **26,50 €**

Bodegas Volver Single Vineyard

Tempranillo

Volver, La Mancha/Spanien

Tiefdunkle Farbe, würzig und beerig im Duft. Komplexer
und samtiger Geschmack mit Länge und Fülle

Flasche 0,75l **36,00 €**

Qualitätsweinschorle

Weiß, rot oder rosé

Weingut Leiner, Pfalz, Bio (Demeter)

0,2l **3,60 €**