

Griechische TAUERNWE



seit 1989

Rinderfilet-Steak nach Vorbestellung



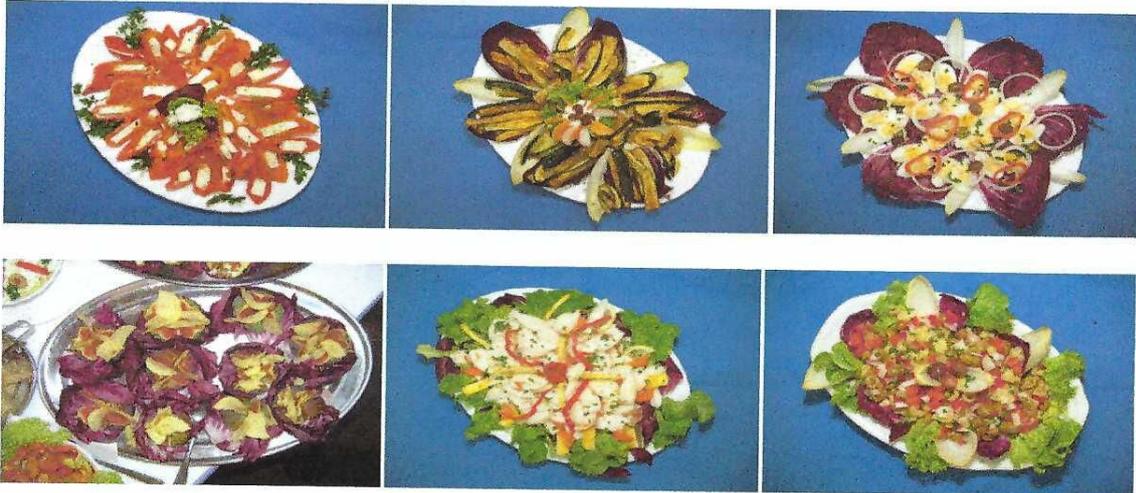
Rinderfilet-Steak € 38.-

Rinderfilet-Steak 250 gr.

Mit Pfeffersauce, Kroketten und Speckbohnen dazu 1/8 Rotwein(Cabernet Sauvignon)

!!!Für eure Feste u. besondere Anlässe immer nach Vorbestellung!!!
Ab 15 Personen

Griechische Vorspeisen durch den ländlichen Garten
Taverne-Spanferkel ausgelöst mit Knödelmasse gefüllt dazu
Rotkraut, Krautsalat und Sauce



Pro Person € 32,80



Inklusivpreise

Griechische TAUFEPLATZ

seit 1989



Ripperl nach Vorbestellung



€ 16,30



Griechische TAUFEKWE

seit 1989



Γαστρονομία=Gastronomia

Die **Wurzeln** der griechischen Küche liegen im Antiken Griechenland, einer Kultur, die als solche vom 8. Jahrhundert vor Christus bis ins 3. Jahrhundert nach Christus auch noch unter römischer Herrschaft prägnant war. Hinweise, welche Zutaten vor der Jahrtausendwende den Speiseplan der alten Griechen prägten, findet man in einigen Werken griechischer Dichter. Oliven und Wein, Granatapfel, Quitte und Feige, Ziege und Gerste spielten eine große Rolle, aber auch Reis war bereits vor der Jahrtausendwende bekannt. Aus diesen Zutaten bestanden auch die 3 Grundelemente einer antik-griechischen Mahlzeit; Grundnahrungsmittel (Brot- oder Getreidebrei), Sauce (Gemüse, Fisch oder Fleisch) und Oinos, also Wein. **Archestratus**, der etwa Mitte des 4. Jahrhunderts vor Christus gelebt hat, gilt als Erfinder des Begriffs „Gastronomie“. Sein Gedicht „**Gastronomia**“ (Regeln für den Magen), das nur in Fragmenten überliefert ist, zeigt ein „wirkliches“ Kochbuch, also eine direkte Anweisung, wie die Speisen zuzubereiten sind. Überliefert sind Hinweise und Beschreibungen der Mahlzeiten selbst. Klassisch aßen die Griechen zur damaligen Zeit zwei Mahlzeiten am Tag; Zum Frühstück (**aristo**) gab es Brot, Olivenöl, Früchte und – zumindest in den wohlhabenderen Schichten – Rotwein. Das Abendessen (**deipnon**), war die wichtigste Mahlzeit des Tages. Die mit einer reichhaltigen Auswahl kleinerer Speisen (den heutigen mezedes; das sind etwas üppigere kleine Vorspeisen) begann. Diese wurden ohne Wein genossen. Erst im zweiten Teil des Abends, zum „**Symposium**“ (Gastmahl) gab es Wein, zu dem Früchte, Honig, Nüsse, Kuchen und Konfekt gereicht wurden. Die kulinarische Evolution schreitet weiter, die Tradition, die Regionalität und die geographisch-klimatische Vielfalt (Berg-Tal-Meer) sind wichtige Elemente der griechischen „Gastronomia“.



Mezedes-Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

*Antipasti freddi***Hors d'oeuvres froids***cold hors d'oeuvres*

„Tsatziki“ 5,30/7,50

(Joghurt-Gurken-Knoblauchcreme) - kl./gr. (G, L)

„Elea“ 7,50

(gemischter Olivensalat, fein mariniert) (L, O)

„Feta“ 9,70

(Bauernschafkäse, gekochte Eier, Oliven, Zwiebelringe, pikant mariniert) (G, L)

Warme Vorspeisen

*Antipasti caldi***Hors d'oeuvres chauds***Warm hors d'oeuvres*

„Dolmades“ 7,50

(gefüllte Weinblätter mit Dillreis und dazu Tatziki) (G, L)

„Gigantes“ 7,50

(Riesenbohnen in Tomatensauce mit Zwiebeln u. Oliven) (G, L)

„Florina-Feta“ 9,70

(gegrillte rote Paprika mit Feta gefüllt, Salat, pikant mariniert) (G, L)

„Mediterran“ 11,90

(gegrilltes mediterranes Gemüse, Salat, pikant mariniert mit Tatziki) (G, L)

„Vegetarisch“

*vegetariano***végétariens***vegetarian*

„Grill-Feta“ 9,70

(gegrillter Schafkäse, mediterranes Gemüse-Melanzani, Zucchini- Zwiebeln mit Knoblauchbrote) (A, G)

„Lesbos-Piato“ 14,10

(warmer Vorspeisenteller durch den ländlichen Garten, gebackene Zucchini-Melanzani, Feta, gegrillte Spitzpaprika gefüllt mit Frischkäse aus der Pfanne, gegrillte Artischocken, Tatziki) (A, G, L)

(...) Allergeninformation



„Fisch“
Pesci*Poisson***Fish**

- „Ostraka“ 16,30**
(Fleischmuscheln mit Schale in einer „Zitronen-Olivenöl“ Marinade, geriebenen Feta,Knoblauchbrote) (A, G, L, R)
- „Sardelles“ 16,30**
(Sardellen, knusprig mit Reis) (A, D, L)
- „Mydia-Pfandl“ 16,30**
(Fleischmuscheln frittiert mit Reis) (A, G, L, R)
- „Kalamari“ 19,60**
(Tintenfisch, knusprig m. Pommes) (A, G, L, R)
- „Garides-Souvlaki“ 20,70**
(Garnelen am Spieß mit Knoblauchbrote) (A, G, L, R)
- „Tsipoura“ 20,70**
(Brasse-mediterran, Filet aus der Pfanne, Reis) (A, G, L, R)
- „Mydia Saganaki“ 21,80**
(Fleischmuscheln aus der Pfanne, in einer Tomaten-Senf-Knoblauch Sauce mit Feta überbacken, dazu getoastetes Olivenöl-Oreganobrot)
- „Tris-Pfandl“ 21,80**
(Garnelen und Fleischmuscheln aus der Pfanne mit knusprigen Kalamari, Reis) (A, G, L, R)

Brote
Pane*Pains***Bread**

- „Brotkörberl“ 1,50**
(Weissbrot) (A)
- „Pittabrot“ 6,40**
(warmes Fladenbrot mit Oregano) (A)
- „Bauernpitta“ 8,60**
(warmes Fladenbrot, mit Oregano, Feta und Oliven) (A,G)



„Knoblauch-vom Lande“
*Aglio***Ail***Garlic*

„Knoblauchbrote“ 8,60
(mit Oliven, Feta) (A, G)

„Knoblauchpitta“ 8,60
(Fladenbrot mit Oregano, Oliven, Feta) (A, G)

„Pommes“
*Francais***francese***french fries*

„Pommes“ mit Ketchup oder Mayonaise (A, L, G, M) 5,30

„Pommes“ mit Feta u. Oregano (A, G) 6,40

„Jausen“
*Snacks***spuntini***collations*

„Die Langen“ 7,50
Würsteln mit Salat, Tavernesauce, getoastetes Brot (A, L, G, M)

„Der kleine Tiroler“ 11,90
(Schweinefilet auf getoasteten Weißbrot und Speck mit Tiroler Käse überbacken dazu Saucen und mit Salat garniert) (A, G, L)

Gegrilltes in der „Rolle“
*Grilled food in the "roll"*** Cibo alla griglia nel "rotolo"*** Grillades dans le "rouleau"*

„Gyros-Rolle“ 15,20
(Pitta gerollt, gefüllt mit Gyros, Feta, Rotkraut, Zwiebeln, Tzatziki mit Pommes oder Salat (A, G, L)

„Taverne-Rolle“ 16,30
(Pitta gerollt, Grillfaschierte Spieße, leicht scharf mit Zwiebeln, Petersilie, Tomaten, Spitzpaprika, Tzatziki, mit Pommes oder Salat (A, G, L)

„Souvlaki-Rolle“ 17,40
(Pitta gerollt, Souvlaki-Schwein oder Huhn, leicht scharf mit Zwiebeln, Petersilie, Tomaten, Spitzpaprika, Tzatziki, mit Pommes oder Salat (A, G, L)

„Garides-Rolle“ 18,50
(Pitta gerollt, Garnelen und Shrimps, , Petersilie, Tomaten, Knoblauch, pikante Coctailsauce, mit Pommes oder Salat (A, G, L)



„Suppen“
Zuppe*Soupes***Soup**

„Tagessuppe“ 5,30
(täglich frisch), Weissbrot (G, L)

Salate“
Insalate*Salades***Salads**

„Grüner Salat“ (G, L) 4,20

„Gemischter Salat“ (G, L) 5,30

„Griechischer Bauernsalat“ (kl./gr.mit Weissbrot) (G, L) 7,50/10,80

„Fleisch vom Grill und aus der Pfanne“
"La carne dalla padella"*"La viande de la casserole"***"Meat from the pan"**

„Mikro-Bifteki“ 14,10(A, G, L)

(Kleine grillfaschierte Speckspießchen mit Weißkäse gefüllt, Reis oder Pommes)

„Gyros“ 15,20

(Schweinefleisch vom Drehspieß, Pommes, Tzatziki) (A, G, L)

„Taverne-Schnitzel“ 16,30

(Pute oder Schwein, Zucchini spieß, Pommes) (A, C, G, L)

„Bifteki“ 17,40

(Grillfaschiertes mit Bauernschafkäse und Gemüse gefüllt, Reis) (A, G, L)

„Brisola“ 18,50

(Holzfäller-Schweinesteaks aus der Pfanne mit würzigem Käse überbacken, Pommes) (A, G, L)

„Souvlaki“ 18,50/19,60/20,70/21,80

(Hühner- oder Schweine- oder Lamm-oder Rind-Speckmedaillons am Spieß mit pikanter Paprika-Zucchini sauce, Reis oder Pommes) (A, G, L)

„Lammkarree“ 21,80

(nach Art des Hauses, Reis, gegrilltes Gemüse) (A, G, L)

***** Alle Speisen mit Salat *****

!!! Beilagen zur Auswahl !!!

Reis, Pommes, Kartoffelrösti, gegrilltes mediterranes Gemüse (A, G, L) **4,20**

Portion Ketchup, Mayonaise, Senf (M, C) **0,50**



warmes Fladenbrot) aufs Brettl
*****Vegetarisch, Fleisch, Fisch*****

„Griechisches Fladenbrot“ 9,70
(Kiachl) mit Sauerkraut und Speck (A, G, L)

„Vegetaria - Pitta“ 15,20
(gegrilltes mediterranes Gemüse-Melanzani, Zucchini- auf Fladenbrot, Feta, Tzatziki) (A, G, L)

„Gyros - Pitta“ 16,30
(gegrilltes Schopfleisch vom Drehspieß auf Fladenbrot, Tzatziki) (A, G, L, R)

„Gallo - Pitta“ 17,40
(gegrilltes Hühnerfleisch auf Fladenbrot, Tzatziki) (A, G, L)

„Pitta - Schnitzel Burger“ 18,50
(mit Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Coctailsauce) (A, C, G, L)

*****alle Speisen mit Salat garniert*****



„Taverne-Greek hut“ für 2 P

(Grillplatte für 2 P.) 51,50
(Schweine-, Hühnerfilet- Speckmedaillons am Spieß, Lammkarree, Mini-Bifteki, knusprige Kartoffelrösti, Tzatziki, Großer Griechischer Bauernsalat) (A, G, L)

(Fischplatte für 2 P.) 62,50
(Garnelen, Kalamari, Fleischmuscheln, Brassefilet, Reis, Tzatziki, Großer Griechischer Bauernsalat) (A, G, L)

Inklusivpreise



Nachtisch“
Dolce*Dessert-***Sweets**

„Jaourti - Crema“ 6,40
(cremiges Joghurt, süß und fruchtig) (G, H)

„Gemischtes Eis“ 6,40
(3 Eiskugeln, Schlagsahne) (G, H)

„Baklava - Pagoto“ 7,50
(Strudelteig gefüllt mit Nüssen und Honig, Eis) (A, G, H)

„Frappe“ (G, H) 5,30
(eisgekühlter griechischer Kaffee, Eis/0,25l) (G)

„Griechischer Mokka“ 5,30
(feingemahlener Arabica) (H)



**Wir kochen gerne für besondere Anlässe,
bei geschlossenen Gesellschaften steht das bunte Buffet
zur Verfügung.**



Warme Getränke

Bevande calde***Boissons chaudes***Coffee and Tea

Kl. Espresso/gr. Espresso (G) 2,40/3,70
Verlängerter/Capuccino/Macchiato (G) 3,00/4,00/4,20
Heisse Zitrone, Tasse Tee (-) 2,80
Milch (0,25l - kalt oder Warm) (G) 1,10
Tasse Tee (mit Zitrone oder Milch) (G) 2,90
Tee-Rum (2 cl) / Glühwein (0,50l) (O) 4,20/5,00

Longdrinks

Campari-Soda /-Orange (-) 0,4 cl 5,00/6,00
Ouso-Orange /Vodka- Orange (-) 0,4 cl 5,00/6,60
Bacardi-Cola /Whisky-Cola (-)0,4 cl 6,60
Red-Bull (-) 0,25l 3,90

Aperitif – Bitter - Liköre

Ouso/Jouso (H) 2cl 2,20/2,80
Fernet Branca, Ramazotti (-) 2cl 3,30
Grappa, Grappa Barique(-) 2cl 3,80/5,00
Amaretto, Baileys (G, H)2cl 3,50, Amaretto Sour 3,80
Martini - Bianco, Campari, Bacardi (-)2cl 3,80

Spirituosen

Liquore-Liqueres-Liquor

Rum/Obstler (-)2cl 2,20/2,80, Oberländer 3,30
Williams-, Marillenschnaps, Tequila (-) 2cl 3,30
Metaxa 5* (-)2cl 3,80, Metaxa-Apple(-)4cl 5,50
Vodka, Whisky (-)4cl 5,50, Vodka-Bull (-)4cl 6,60

„Spumanti - Sekt - Champagne“

Glas Sekt (weiß, trocken) (O) 0,10l 4,00
Sekt-Orange (weiß, trocken) (O) 0,10l 4,00
Glas Prosecco (weiß, trocken) (O) 0,10l 3,60
Prosecco - Orange (weiß, trocken) (O) 0,10l3 3,40



Alkoholfreie Getränke

Bevande senza alcool-Boissons sans alcool-Alcohol free beverages

Cola, Spezi, Fanta, Sprite, Eistee, Cola, Cola - light (*) ,
Almdudler, Spezi, Sprite (-) (Glas) 0,20l/0,40l 2,70/4,00
Apfelsaft, Orangensaft (-) (Glas) 0,20l/0,40l 2,80/4,20
Pagosäfte, Bitter - Lemon, Tonic - Water (-) (Glas) 0,20l 3,20
Pagosäfte (mit LW/ Sodawasser gespritzt) (-) 0,40l 4,20
Apfel-, Orangensaft (mit LW/Sodawasser gespritzt)
(-) 0,20l/0,40l 2,30/3,60
Himbeersaft (mit LW/Sodawasser gespritzt) (-) 0,20l/0,40l 1,70/2,50
Mineralwasser-Montes (-) Flasche 0,35l 3,20 Flasche (0,75l) 6,40
Sodawasser (Glas) (-) 0,20l/0,40l 1,30/2,50
Soda - (Glas), Mineralwasser (Fl.) mit Zitrone (-) 0,20l/0,35l 1,50/3,30

Biere

Birra-Bires-Beer

Tiroler Bierprodukte aus dem Haus „Starkenberg“

Pfiff / Pfiff - Radler vom Fass (A) 0,20l 2,50/2,70
Kl. Bier/gr. Bier vom Fass (A) 0,33l/0,50l 3,00/3,80
Kl. Radler/gr. Radler vom Fass (A) 0,33l/0,50l 3,20/4,10
Pfiff / kl. Bier/gr. Bier
vom Fass - Sauer (A) 0,20l/0,33l/0,50l 2,30/2,90/3,70
Weizenbier vom Fass 0,33l/0,50l (A) 3,20/4,30

Spezialbiere:

SchlossPils (Flasche), besonders herb (A) 0,33l 3,20
Heimatbier (Flasche), herb 0,50l (A) 4,00
Flaschenbier (Goldlager) (A) 0,50l 3,80
Alkoholfreies Bier (Flasche) (A) 0,50l 3,80
Alkoholfreies Weizenbier (Franziskaner) (Flasche) (A) 0,50l 4,30
Weizen-Cola (A) 0,50l 4,50

!!! Bierdepot zum Gassenverkauf !!!



„gespritzte Weine“

Gespritzter sauer/süß (weiß oder rot) (0) 0,25l **3,00/3,30**

Retsina - Cola (gehartzter Weißwein) (0) 0,25l **3,70**

Hugo - Cocktail (0) 0,25l **4,90**

Aperol Spritz (mit Weißwein) (0) 0,25l **4,60**

Aperol Spritz (mit Prosecco) (0) 0,25l **5,30**

**!!! Wir suchen für Sie immer wieder den besten Tropfen !!!
Dort wo Bacchus und die Hellenen die Weinkultur gepflegt haben**

Extra Taverne-Weinkarte

**!!! Offene Weine, Flaschenweine aus verschiedenen
Weingegenden Österreichs und Griechenlands.**

!!! Weindepot zum Gassenverkauf !!!





„offene griechische Taverne-Hausweine! (o)

Vini-Vins-Wines

*****mediterraner Charakter*****

Weißweine (o)

Landwein Fl. 0,25l € 6,30, aus Makedonien/GR, trocken-fruchtig, Weinberge zwischen Meer und Berg.

Retsina Fl. 0,25l € 6,30, sehr trocken, feiner Harzton.

Imiglykos 1/8l € 3,50, halbtrocken, vollmundig.

Moscato 1/8l € 3,80, Dessertwein, Muskatnote.

Rosewein Fl. 0,25l € 6,60, trocken, fruchtig, erfrischend.

Rotweine (o)

Cabernet Sauvignon 1/8l € 3,80, trocken-fruchtig.

Landwein Fl. 0,25l € 6,30, trocken fruchtig.

Imiglykos 1/8l € 3,50, halbsüß-fruchtig.

Mavrodaphne 1/8 € 3,80, Dessertwein, Lorbeernote.



Weine aus der Region Krems (o)

„Der Sommerfrische“ Weißwein 1/8l € 3,60/0,75l € 21,80 Qualitätswein; cuvee; Helles, strahlendes Gelb-Grün, in der Nase intensives Fruchtbukett nach grünen Äpfeln und Stachelbeeren, gepaart mit zarten Muskat- und Hollerblütennoten; am Gaumen trotz wenig Alkohol erstaunlich beschwingt, leichtfüßig, kernig-pikant mit fruchtigem Säure-Finish. *Leicht wie Löwenzahn!*

„Der Sommerfrische“ Rosewein 1/8l € 3,60/0,75l € 21,80 „Blauer Zweigelt“ Lebhaft glänzendes Frühlings-Pink, zarte Duftnoten nach frischen Erdbeeren; eine straffe Säure und verspielte Fruchtsüße halten perfekte Balance.

Leicht wie Löwenzahn!

Weine aus dem Weinviertel (o)

„Zweigelt“ Rotwein 1/8l € 3,30/0,75l € 19,80, Qualitätswein
12,6% Alkohol, 4,3g/l Säure

Qualitätswein; trocken, dunkelrote Farbe, feine Frucht

„Blauer Portugieser“ 1/8l € 3,50/0,75l € 20,90, Qualitätswein

11,0% Alkohol, 4,6g/l Säure

Qualitätswein; Rubinrot, vollmundig, milde Säure, würziges Bukett.

„Grüner Veltliner“ 1/8l € 3,30/0,75l € 19,80, Qualitätswein

13,0% Alkohol, trocken, Lössboden

„Rheinriesling“ Weißwein 1/8l € 3,50/0,75l € 20,90, Qualitätswein,

13,0% Alkohol, trocken, Urgestein.

„Weißburgunder“ Weißwein 1/8l € 3,50/0,75l € 20,90, Qualitätswein, 12,5

Alkohol, trocken, Südhang.

Weine aus der Region Steiermark (o)

„Schilcher“ Rosewein 1/8l € 3,50/0,75l € 20,90, Qualitätswein, Unikat
aus der blauen Wildbacherrebe. Hellrot, lebendiger Wein mit hohem Säureanteil
und feinzartigem Bukett. 11,0% Alkohol,

herzhaft trocken, zwiebelrot schillernd, intensive Ribiselnoten

„Uuhudler“ Rosewein 1/8l € 3,50/0,75l € 20,90, Qualitätswein,

Wildrebe „Vitis labrusca“, oft als „Erdbeerwein“ bezeichnet, Trocken angebaut mit
belebender Säure.

11,5% Alkohol, mit ausgeprägtem Erdbeerduft.

Weine aus der Region Gardasee (o)

„Lugana“ Weißwein 1/8l € 3,70/0,75l € 22,00

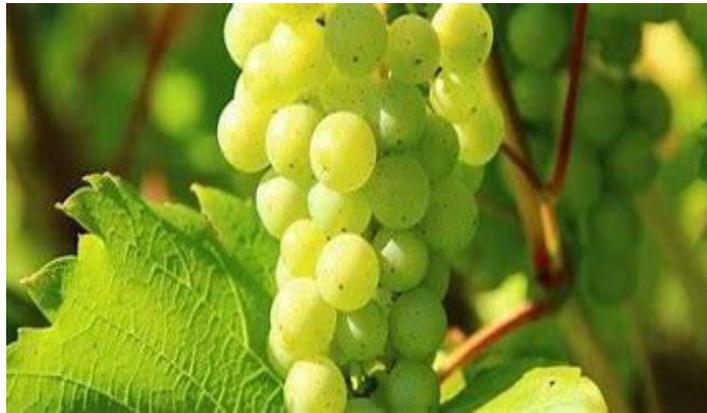
Dieser Wein zeigt sich im glänzenden, hellen Goldgelb im Glas. Er duftet herrlich nach Kräutern, Blumenwiese, Aprikosen und etwas Mandelcreme. Am Gaumen ist der Lugana hocharomatisch und vollmundig mit einer perfekt eingebundenen, delikaten Säure und zugleich viel Saftigkeit. Der Nachhall ist weich, ausgewogen, elegant und sehr trinkanimierend.

Rebsorte: Trebbiano

Alkohol 13% vol., Säure 7 g/l, Restzucker 8 g/

Weine aus der Region Wagram

Weissweine (o)



Rheinriesling 1/8l € 3,70/0,75l € 22,00, Qualitätswein; trocken 12,7% Alkohol; 5,8g/l Säure Frisches fruchtbetontes Bukett, elegante Säurestruktur.

Chardonnay 1/8l € 3,70/0,75l € 22,00, Qualitätswein; trocken 12,7% Alkohol; 5,8g/l Säure, Frisches fruchtbetontes Bukett, elegante Säurestruktur.

Frühroter Veltliner 1/8l € 3,30, Qualitätswein; trocken 12,7% Alkohol; 5,8g/l Säure, Frisches fruchtbetontes Bukett, elegante Säurestruktur.

Sämling 1/8l € 3,70/0,75l € 22,00, Qualitätswein; trocken 13,0% Alkohol; 5,9g/l Säure, Sattes Gold, Duft nach Nektarinen und exotischen Früchten; cremige Fülle in Harmonie mit pikanter Säure; eleganter, kräftiger Wein.

Roter Veltliner 1/8l € 3,30, Qualitätswein; trocken 12,6% Alkohol; 5,5g/l Säure Strohgelbe Farbe, feiner Duft nach Zitrusfrüchten, weiche angenehme Säure.

Gelber Muskateller 1/8l € 3,70/0,75l € 22,00, Qualitätswein; trocken 12,6% Alkohol; 5,5g/l Säure, Hellgrüne Farbe, duftet nach Muskataromen und Holunderblüten, belebendes Säurespiel.

Grüner Veltliner 1/8l € 3,30, Qualitätswein; trocken 12,8% Alkohol; 5,6g/l Säure, Leuchtendes grüngelb, würzig duftiger Veltliner, vom Löß geprägt, feines Säurespiel.

Grüner Veltliner ("lieblich") 1/8l € 3,30, Qualitätswein; lieblich, 12,5% Alkohol; 5,5g/l Säure, Goldgelbe Farbe, leichter Duft nach Honig, gut eingebundene Säure.



Rotweine (o)

Zweigelt 1/8l € 3,20, Qualitätswein; trocken; 1l 13,4% Alkohol; 4,3g/l Säure, Dichtes dunkles Rubinrot; ausdrucksvoll im Bukett mit feiner Frucht; elegant und füllig am Gaumen.

Blauburger 1/8l € 3,20, Qualitätswein; trocken; 1l 13,4% Alkohol; 4,2g/l Säure, Kräftiges Schwarzrot; offene Frucht nach Johannes- und Preiselbeeren; samtig und lang; kernig und dicht im Abgang; kräftig im Alkohol.

Zweigelt Barrique 1/8l € 4,60/0,75l € 27,50, Qualitätswein; trocken; 13% Alkohol; 4,5g/l Säure; dunkelrote Farbe mit violetten Rändern leichtes Vanillearoma, ausgeprägter Körper

Wein-Olivenöldepot zum Gassenverkauf

Offene Weine, Flaschenweine aus verschiedenen Weingegenden Österreichs und Griechenlands.



Weine aus der Heimat der “Griechischen Taverne“ DRAMA/GR-Weingut „Nico Lazaridi“



Weißweine (o)

Chateau „Nico Lazaridi“ 1/8l € 4,70/0,75l € 28,80

Ein Weißwein mit hellen Farben und intensiven grün- gelben Nuancen. Fruchtiger Charakter mit Aromen die an gelbe unreife Früchte und Pfirsiche mit sanften botanischen Noten erinnern. Beeindruckend im Mund mit ausgeprägter eleganter Säure und einem reinem, fruchtigem Nachgeschmack.

60% Sauvignon Blanc, 30% Ugni Blanc, 10% Muskat von Alexandria, Alkohol 13,0% vol., Säure 5,5 g/l, Restzucker 1,80 g/l

„Das schwarze Schaf“ 1/8l € 4,70/0,75l € 28,80

Hellgelbe Farbe mit grünlichen Nuancen. Spezielle Nase welche die angenehmen frischen Aromen der Rebsorten Sauvignon Blanc und Semillon verbindet. Charakteristische Aromen von Zitrusfrüchten, Stachelbeeren und reifer Melone. Besondere Struktur mit knackiger Säure und aromatischem Nachgeschmack. Alkohol 12,6% vol., Säure 5,30 g/l, Restzucker 1,2 g/l

„Der Goldene Löwe“ Chardonnay 1/8l € 3,80/0,75l € 22,80

Klare zitronengrüne Farbe. Reichhaltige und frisch fruchtige Aromen, die an Zitrus, Pfirsich und Mango erinnern. Charmanter ausgewogener Körper, kombiniert mit angenehmer Säure und langem, fruchtigem Abgang.

Alkohol 13,1% vol., Säure 5,25 g/l, Restzucker 2,2 g/l

„Herz Dame“ 1/8l € 3,10/0,75l € 18,50

Leuchtend hellgelbe Farbe mit eleganter Nase, die durch weißfleischige Früchte und dezente Aromen von Frühlingsblumen gekennzeichnet ist. Angenehmer Geschmack mit erfrischendem Abgang.

Alkohol 12,5% vol., Säure 5,1 g/l, Restzucker 2,14 g/l

Rose Weine (o)

„Das schwarze Schaf“ 1/8l € 4,80/0,75l € 29,70

Farbe von hellem Lachs mit violetten Reflexen. Angenehme Nase von Mangos, Aprikosen und Zitronenschale. Im Mund samtig und mit knackiger Säure.

Alkohol 13,7% vol., Säure 61 g/l, Restzucker 1,6 g/l

Rot Weine (o)

„Cavalieri Lazaridi“ 1/8l € 8,00/0,75l € 48,00

Tiefe purpurrote Farbe. Intensives Aroma von roten Beeren, Schokolade, Zedernholz und Nüssen mit einem Hauch von Kräutern. Voller Körper mit interessanter, fettiger Säure und weichen Tanninen. Den Aromen im Mund folgen in der Nase mit stärker ausgeprägten Früchten. Lang anhaltender Abgang mit Volumen und Komplexität. Rebsorten: Sangiovese 35% , Cabernet Franc 30%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 15%

Alkohol 13,5% vol., Säure 5,4 g/l, Restzucker 3,13 g/l

„Chateau Nico Lazaridi“ 1/8l € 6,10/0,75l € 37,10

Ein eleganter tiefroter Wein mit ansprechenden Tanninen. Er präsentiert eine angenehme Nase von Brombeermarmelade und Veilchen, während der Gaumen einen eindrucksvollen Übergang zu Gewürzen, Haselnuss und Nougat gibt. Der lange Nachgeschmack von karamellisierten Früchten und Minze wird seiner geografischen Herkunft gerecht. Rebsorten: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Sangiovese

Alkohol 15% vol., Säure 5,0 g/l, Restzucker 3,70 g/l

„Das Schwarze Schaf“ 1/8l € 5,90/0,75l € 35,40

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Aromen von Kirschen, Veilchen und Pflaume, eingebunden in einer samtigen Textur mit einem angenehmen mineralischen Nachgeschmack. Rebsorten: Syrah 60%, Merlot 40%

Alkohol 13,2% vol., Säure 5,15 g/l, Restzucker 2,0 g/l

„Herz König“ 1/8l € 3,20/0,75l € 19,10

Verfügt über eine intensive tief rubinrote Farbe. Intensives Bouquet von roten Früchten und getrockneten Feigen mit einem Hauch von Gewürzen und Pfeffer. Angenehmer und ausgewogener Geschmack von Eiche und Mokkanoten, Rebsorten: Merlot 85%, Xinomavro 15%

Alkohol 12,5% vol., Säure 4,95 g/l, Restzucker 2,05 g/l

„Der Goldene Löwe“ Cabernet Sauvignon 1/8l € 3,80/0,75l € 23,10

Verfügt über eine intensive tief rubinrote Farbe. Intensives Bouquet von roten Früchten und getrockneten Feigen mit einem Hauch von Gewürzen und Pfeffer.

Alkohol 13,5% vol., Säure 4,95 g/l, Restzucker 2,05 g/l

