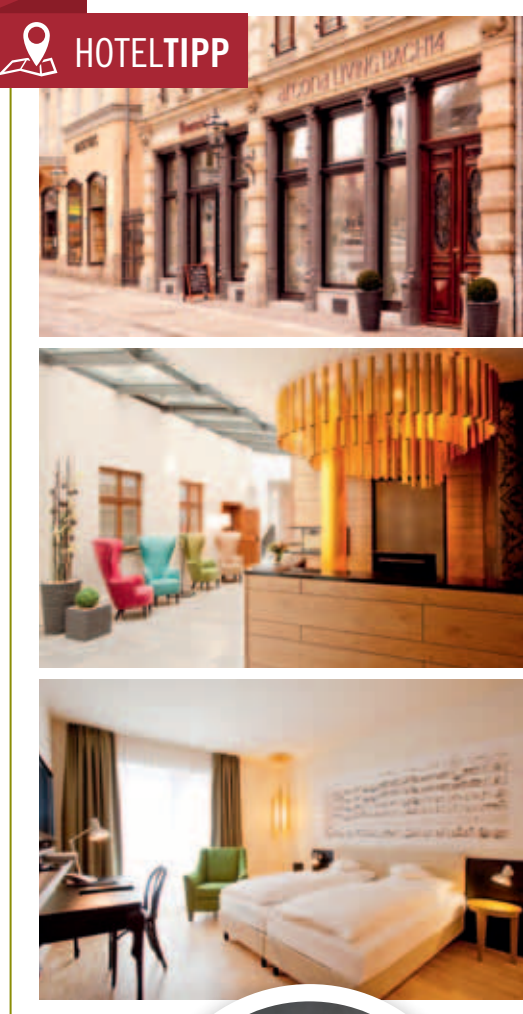


JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	0,2 l	0,1 l
BIOLOGISCH UND FAIR TRADE ORGANIC AND FAIR TRADE						
2016	Ayler Riesling „Faß 4“ / Peter Lauer, Mosel – Vegan		17,50	35,50		
2015	Nord-Sud Blanc, Gens et Pierre, Südfrankreich – BIO, Vegan	0,75	8,50	26,50	7,60	3,80
2015	Chardonnay Santa Digna, Miguel Torres, Valle Central, Chile – Fairtrade	0,75	7,00	25,00	7,20	3,60
2016	Cabernet Sauvignon Rosé Santa Digna, Miguel Torres, Valle Central, Chile – Fairtrade	0,75	7,50	25,50	7,40	3,70
2015	Carménère Santa Digna, Miguel Torres, Central Valley, Chile – Fairtrade	0,75	8,00	26,00	7,60	3,80
2015/16	Malbec, Finca El Portillo by Bodegas Salentein, Mendoza, Argentinien – Fairtrade, Vegan	0,75	8,50	26,50	7,60	3,80

■ Rotweine/Red wine · ■ Roséweine/Rosé wine · □ Weißweine/White wine · ■ Schaumweine/Sparkling wine · ○ Trocken/Dry · ● Halbtrocken/Medium dry · ● Lieblich/Sweet · M=Milch/Milk · E=Eiweiß/Protein · Alle Weine enthalten Sulfite./All wines contain sulphites.



arcona LIVING BACH14 Leipzig

Die Wohnsinfonie.

... in bester Leipziger Innenstadt-lage im denkmalgeschützten Thomaskirchhof. Es erwartet Sie eine einzigartige Komposition aus Musik & Design.

- 52 Zimmer & Studios
- komfortabel ausgestattet, teilweise mit Kitchenette
- Weinwirtschaft
- LIVINGroom (Wohnzimmer)
- Sauna-, Fitness- & Ruhebereich
- öffentliche Tiefgarage 200 m entfernt

arcona LIVING BACH14
Thomaskirchhof 13/14
04109 Leipzig
Tel. +49 341 49614-0
www.bach14.arcona.de

Geschäftsanschrift: arcona Bach 14 GmbH
Steinstraße 9 · 18055 Rostock

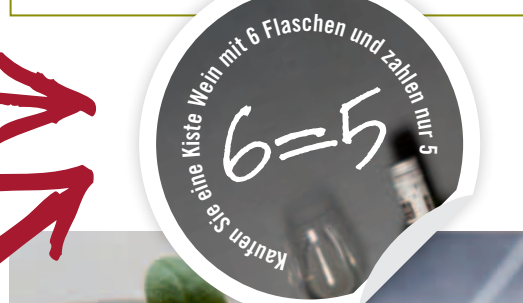
SONNTAGSBRATEN

**SONNTAG
VON 12.00 BIS 15.00 UHR**

Genießen Sie am Sonntag ein 2-Gang-Mittagsmenü inkl. Hauptgang, Dessert und Thoreau-Tafelwasser.

15,90 €

**WERDEN SIE ZUM WEINENTDECKER.
BECOME A DISCOVERER OF FINE WINE.**



WEINWIRTSCHAFT-APERITIF MIRA – MIX YOUR OWN

TIPP

Genießen Sie unseren erfrischenden MIRA-Weincocktail (6,90 €) und variieren Sie ihn mit Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale, ganz nach Ihrem Geschmack. MIRA ist ein alkoholischer Wein Cocktail mit intensiver Mirabellen Note. Gemeinsam mit dem entsprechenden Soft Drink ergibt dies die optimale Mischung und Erfrischung für die Frühlingsmonate. Wir wünschen viel Genuss!

Enjoy our refreshing MIRA wine cocktail (6.90 €) and create variety by mixing tonic water, bitter lemon or ginger ale – as you wish! MIRA is an alcoholic wine cocktail with Mirabelle plum taste. Together with an appropriate soft drink, this yields an optimum mixture and refreshment during the spring months. Enjoy!



IMPRESSUM/IMPRINT

Die Weinwirtschaft finden Sie im Steigenberger Hotel Thüringer Hof./Weinwirtschaft is located in Steigenberger Hotel Thüringer Hof.

WEINWIRTSCHAFT LEANDER · Karlsplatz 11 · 99817 Eisenach
Tel. +49 3691 28-0 · Fax +49 3691 28-190 · www.weinwirtschaft.arcona.de
Ein Unternehmen der arcona HOTELS & RESORTS./A company of arcona HOTELS & RESORTS.

Herausgeber/Publisher: Steigenberger Hotel Thüringer Hof
Satz/Typesetting: Katrin Holtfoth Kommunikationsdesign, Hamburg

Die Restaurantpreise der Weine setzen sich zusammen aus dem „Außer-Haus-Preis“ unserer Weinwirtschaft je Flasche (0,75 l), zuzüglich 18,00 € Korkgeld. So macht Weintrinken Spaß, denn Sie genießen attraktive Weine für „kleines Geld“ (Schaumweine und Großflaschen sind hiervon ausgenommen). Jahrgangsänderungen vorbehalten. Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer./The list prices of the wines are made up of the "purchase" price of our Weinwirtschaft for each bottle (0,75 l) plus a 18,00 € corkage fee. This makes drinking wine fun, since you can enjoy high-quality wines at „next to nothing“ (sparkling wine and large bottled wines are not included). We reserve the right to changes vintages. All prices include the applicable VAT.

**WISSENSWERTES.
AMÜSANTES.
NEUES.**

W DIE ZEITUNG

Frühjahr/Sommer 2017
Spring/Summer 2017
15. Jahrgang/Vintage, Nr./no. **1**

WORTH KNOWING. AMUSING. SOMETHING NEW.

**LIEBE GÄSTE, FREUNDE & FANS DER WEINWIRTSCHAFT,
DEAR GUESTS, FRIENDS, FANS AND DEVOTEES OF THE WEINWIRTSCHAFT,**



Freudig jeder Winzer lacht, wenn sein Wein mit Lob bedacht! Doch erst im Glase man es findet, was Freunde mit Genuss verbindet.

The winegrower has a happy smile, if his wine is found to be worthwhile! Yet only in the glass will you find, pleasure and friends combined.

Diese Weisheit stand wohl Pate als sich die arcona-Hotelgruppe ihr Jahresmotto 2017 gab – arcona macht Freu(n)de. Ein mehr als ernst gemeintes Versprechen, Ihnen nicht nur ein aufmerksamer und guter Gastgeber zu sein. Vielmehr geht es uns um Gefühle wie Vertrautheit, Verbundenheit und Zuhause, die wir Ihnen während Ihres Aufenthaltes in unserer LEANDER Weinwirtschaft vermitteln wollen. Ihre Freude finden Sie ganz sicher mit der Empfehlung für diese Ausgabe, einem Wein, der schon Martin Luthers Lieblingswein gewesen sein soll, der ihm „eine rechte Arznei und Labsal“ war und dem eine sehr alte Rebsorte zugrunde liegt: 2015 Malvasier Qualitätswein, Gundersheimer Bergkloster, Wohlgemuth-Schnürr, Rheinhessen, 0,75 l/5,00 €, außer Haus. Und wer Freu(n)de (be)schenken möchte, dem sei auch eine Neuerung unseres Außer-Haus-Verkaufes benannt: 2015 „Die Freude teilen“ (sharing joy) red wine cuvée, Winery Friedrich Kiefer, Baden, 0,75 l/6,00 €, außer Haus.

This wisdom is both advice as well as the arcona Hotel Group motto for 2017 – arcona macht Freu(n)de. It more than just a well-meaning promise to be more than merely attentive and excellent hosts. Instead, it is more about feelings like familiarity, connection and being at home, which we want to share with you during your trip to our LEANDER Weinwirtschaft. You will certainly be happy with the recommendation for this edition, a wine that is said to have been Martin Luther's favourite wine, which was 'a true tonic and remedy' and is made from a very old grape variety: 2015 Malvasier quality wine, Gundersheim Mountain Monastery, Wohlgemuth-Schnürr, Rheinhessen, 0,75 l/ € 5.00 to take away. And for those who would like to present their friends with a gift, there is also something new in our range to take home: 2015 „Die Freude teilen“ (sharing joy) red wine cuvée, Winery Friedrich Kiefer, Baden, 0,75 l/ € 6.00 to take away.

Ihre Gastgeber Constance Kallenbach, Christian Land und das Team der Weinwirtschaft LEANDER in Eisenach

Your hosts Constance Kallenbach, Christian Land and the team at Weinwirtschaft LEANDER in Eisenach

**VERANSTALTUNGEN
EVENTS**

- 22. April 2017, 19.00 Uhr**
ELVIS – The Tribute Dinner Show
€ 69,00 inkl. 3-Gang-Menü
- 5. Mai 2017**
SAISONSTART der LEANDER-Außenterrasse mit LIVE Musik
- Jeden 1. Freitag in den Monaten Mai bis September**
präsentiert sich ab 19.00 Uhr **LIVE-Musik** in unserer Sommer-Lounge, genießen Sie dazu Leckerbissen, Wein und kühle Drinks.
- 28. & 29. Juli 2017**
FESTAKT & LIVE-Musik
anlässlich des Deutschen Wandertages 2017 an der Weinwirtschafts-Terrasse
- August 2017**
WINZERPARTY mit deutschen Weingütern
49,90 € inkl. aller Weine, Mineralwasser, Kaffee und Leckerbissenmenü
- 2. September 2017**
WEINFEST in der Wandelhalle mit LEANDER-Wein- und Leckerbissenstand
- 22 April 2017, 7:00 p.m.**
ELVIS – The Tribute Dinner Show
€ 69.00 incl. 3-course menu
- 5 May 2017**
START OF THE SEASON for the LEANDER outside terrace with LIVE music
- Every 1st Friday in the month may – september**
There will be LIVE music in our summer lounge from 7.00 p.m., enjoy tasty snacks, wine and refreshing drinks.
- 28 & 29 July 2017**
PARTY & LIVE MUSIC
On the occasion of the German Hiking Day 2017 On the Weinwirtschafts-Terrasse
- August 2017**
WINEGROWERS' PARTY with German wines,
€ 49.90 incl. all wine, mineral water, coffee and delicacies menu
- 2 September 2017**
WINE FESTIVAL in the Wandelhalle with LEANDER wine and delicacies stand

Zutaten (4 Personen):
200 g Risotto (Arborio, Valone)
1 Schalotte, 80 ml Olivenöl
250 ml Riesling,
Kloster Eberbach
550 ml Gemüsebrühe
2 EL Butter, Parmesan gerieben, Lorbeer, Thymian
Weinteig: 3 Eier, 125 g Mehl, 250 ml Portgaisier
Weißbrot, Nollen Erben, Salz, Zucker

Ingredients (4 persons):
400 g Risotto (Arborio, Valone) 1 shallot,
200 ml olive oil, 250 ml Riesling,
Eberbach Monastery
800 ml vegetable stock
2 tbsp butter
grated Parmesan
bay leaf, thyme
Wine batter: 3 eggs,
125 g flour, 250 ml
Portuguese vin gris
Nollen Erben, salt, sugar

In Weinteig gebackener Brokkoli, junger Lauch, Cherrytomaten und ...

... Focaccia mit Riesling-Risotto

Zubereitung:
Gewürfelte Schalotten und Risotto in Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen warme Gemüsebrühe aufgießen. Thymian und Lorbeer dazu geben. Vorsichtig rühren, da sonst das Korn zerdrückt, Kochzeit ca. 16 – 18 Min. Butter und Parmesan im heißen Risotto verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weinteig: Zutaten zum glatten Teig verrühren, 20 Min. ruhen lassen. 8 Brokkoliröschen bissfest vorgekocht, 8 Zucchiniisabeln, junger Lauch, 8 Cherry-Tomaten. Gemüse durch den Teig ziehen und in Öl ausbacken.

Preparation:
Sauté the cubed shallots and risotto in olive oil until glassy. Deglaze with white wine and pour in the warm vegetable stock. Add the thyme and bay leaves and swivel the pan. Do not stir otherwise the grains will become squashed, cook for approx. 16 – 18 minutes. Mix the butter and Parmesan into the hot risotto, season with salt and pepper. Wine batter: Mix the ingredients to a smooth batter, leave to stand for 20 minutes. Boil 8 broccoli florets until firm to bit, 8 courgette flowers, young leeks, 8 cherry tomatoes. Coat the vegetables in the batter and fry in oil.

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	0,2 l	0,1 l
W-EDITION W-EDITION						
2016	Grauburgunder Qualitätswein, Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland	3,00	39,00	109,00	7,00	3,50
2014	Grauburgunder Qualitätswein, Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland	0,75	5,50			
2016	„Pink Vineyard“ Dornfelder/Merlot/Cabernet Sauvignon Qualitätswein, Markus Pfaffmann, Pfalz	1,50	18,50	49,00	6,60	3,30
2015	„Pink Vineyard“ Dornfelder/Merlot/Cabernet Sauvignon Qualitätswein, Markus Pfaffmann, Pfalz	0,75	7,00			
2016	„RED Vineyard“ Merlot/Pinot Noir/Dunkelfelder Qualitätswein, Markus Pfaffmann, Pfalz	3,00	50,00	139,00	9,00	4,50
2016	„RED Vineyard“ Merlot/Pinot Noir/Dunkelfelder Qualitätswein, Markus Pfaffmann, Pfalz	0,75	9,50			
2015	Ercavio Blanco Airén, Más que vinos, Castilla, Spanien	3,00	38,00	99,00	6,60	3,30
2015	Ercavio Blanco Airén, Más que vinos, Castilla, Spanien	0,75	6,50			
2014	Ercavio Syrah, Más que vinos, Catilla, Spanien	3,00	40,50	109,00	7,00	3,50
2014	Ercavio Syrah, Más que vinos, Catilla, Spanien	0,75	8,50			

WEINE AUS DER REGION WINES FROM THE REGION						
2015	Grauburgunder QbA, Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut	1,50	21,00	61,00	8,20	4,10
2015	Müller Thurgau QbA, Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut	0,75	8,00	26,00	7,60	3,80
2015	Regent QbA, Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut	0,75	10,00	28,00	8,00	4,00
2015	„Martin Luther Rotwein“, Cabernet Mitos QbA, Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut	0,75	13,00	31,00	9,00	4,50

Wählen Sie 3 Weine aus der Weinkarte* aus, die wir Ihnen jeweils in 0,05 l servieren. Dazu reichen wir einen Brotkorb mit Öl, Pfeffer und Salz. Wir beraten Sie gerne zu den jeweiligen Weinen.

**Aktionsweine sind davon ausgeschlossen.*

WEISSWEINE WHITE WINE						
2015/16	Grauburgunder QbA, Markus Klumpp, Baden – BIO	0,75	10,50	28,50	8,20	4,10
2015	Weißburgunder Kabinett, Weingut Friedrich Kiefer, Baden	0,75	7,50	25,50	7,40	3,70
2016	„Mit den Wolken ziehen“ Weißweincuvée, Weingut Friedrich Kiefer, Baden	0,75	5,50	23,50	6,80	3,40
2015/16	„Den Tag versüßen“ Weißweincuvée, Weingut Friedrich Kiefer, Baden	0,75	5,50	23,50	6,80	3,40
2016	Muskateller QbA trocken, Oliver Zeter, Pfalz	0,75	9,50	27,50	8,00	4,00
2016	Sauvignon Blanc QbA „Pfundturm“, Dr. Koehler, Rheinhessen	0,75	7,00	25,00	7,20	3,60
2015	Malvasier Qualitätswein, Gundersheimer Bergkloster, Wohlgemuth- Schnür, Rheinhessen	0,75	5,00	23,00	6,60	3,30
2015	Riesling QbA, Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach, Rheingau	0,75	8,50	26,50	7,60	3,80
2016	Silvaner Qualitätswein, Weingut Juliuspital, Franken	0,75	10,00	28,00	8,00	4,00
2016	Scheurebe / Bickel – Stumpf, Franken	0,75	8,00	26,00	7,60	3,80
2015	Riesling unplugged, Weingut Tesch, Nahe	0,75	9,00	27,00	7,80	3,90
2016	Leiwener Riesling QbA, Josef Rosch, Mosel	0,75	7,00	25,00	7,20	3,60
2015	Illusion Eins, QbA, Weingut Meyer-Näkel, Ahr	0,75	16,00	34,00		
2015/16	Bacchus, Winzervereinigung Freyburg-Unstrut, Region Saale-Unstrut	0,75	7,00	25,00	7,20	3,60
2015	Elbling QbA, Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe, Sachsen	0,75	13,00	31,00	9,00	4,50
2015/16	„Schmetterlinge im Bauch“ beschwingte Rosécuvée, Friedrich Weingut Kiefer, Baden	0,75	6,00	24,00	7,00	3,50
2016	Spätburgunder Rosé Kabinett, Martin Wassmer, Baden	0,75	7,00	25,00	7,20	3,60
2015	Portugieser, Weißherbst, Nollen Erben, Pfalz	0,75	5,00	23,00	6,60	3,30
2016	Grüner Veltliner, Terrassen Federspiel, Wachau, Österreich	0,75	9,50	27,50	8,00	4,00
2014	Chardonnay Hasel, Weingut Johann Topf, Kampstal, Österreich	0,75	26,00	44,00		
2014/15	Chablis AC, Louis Latour, Bourgogne, Frankreich	0,75	17,00	35,00		
2015	Sancerre AOC Les Caillasses Blanc, Bernard Reverdy, Loire, Frankreich	0,75	15,00	33,00		
2016	Cuvee M Rosé Minuty, Provence, Frankreich	0,75	10,50	28,50	8,20	4,10
2015/16	Pinot Grigio IGT, Villa Bella, Veneto, Italien	0,75	9,00	27,00	7,80	3,90
2016	Gavi DOCG del Comune di Gavi, Bersano, Piemont	0,75	10,00	28,00	8,00	4,00
2016	Naturo Free Moscatel, Miquel Torres, Penedes, Spanien – alkoholfrei - non alcoholic	0,75	7,50	25,50	7,40	3,70
2016	Vina Esmeralda, DO Catalunya, Miguel Torres	0,75	8,00	26,00	7,60	3,80
2015	Viognier Verdil, Neleman, Valencia, Spanien	0,75	6,00	24,00	7,00	3,50
2013	„Golos Blanc“ VINO Blanco, Pla I Llevant DO, Vins Miquel Gelabert, Mallorca	0,75	15,00	33,00		
2015/16	Vinho Verde DOP, Quinta de Lourosa, Dao Sul, Portugal	0,75	6,00	24,00	7,00	3,50
2015/17	Sauvignon Blanc Coastal, Buitenverwachting, Constantia, Südafrika	1,5	18,50	58,50	8,40	4,20
2016	Chenin Blanc Lifestyle Range, Weingut Delheim, Stellenbosch, Südafrika	0,75	8,00	28,00	8,20	4,10
2016	Chardonnay Gisborne Private Bin, Villa Maria, East Coast, Neuseeland	0,75	10,00	28,00	8,00	4,00
2015	Pinot Grigio, Canyon Road, Kalifornien, USA	0,75	7,00	25,00	7,20	3,60

■ Rotweine/Red wine · ■ Roséweine/Rosé wine · □ Weißweine/White wine · ■ Schaumweine/Sparkling wine · ○ Trocken/Dry · ● Halbtrocken/Medium dry · ● Lieblich/Sweet · M=Milch/Milk · E=Eiweiß/Protein · Alle Weine enthalten Sulfite./All wines contain sulphites.

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	0,2 l	0,1 l
SCHÄUMENDE WEINE SPARKLING WINE						
2016	Colli Prosecco DOC VINO Frizzante Sacchetto, Venetien, Italien	0,75	7,50	25,50	3,70	
	Champagne Taittinger Brut Réserve, Frankreich	0,75	39,00	79,00	12,90	
	Champagne Taittinger Prestige Rosé, Frankreich	0,75	59,00	99,00	14,90	
	Crémant Grande Cuvée Brut Rosé, Sieur d'Arques, Languedoc-Roussillon, Frankreich	0,75	13,00	31,00	6,00	
	Rotkäppchen Sekt Rosé, Freyburg-Unstrut, Deutschland	0,75	5,00	23,00	3,50	
	Rotkäppchen Riesling, Flaschengärung, Freyburg-Unstrut, Deutschland	0,75	6,50	24,50	4,00	
2015	Deutscher Riesling Sekt, Weingut Klumpp, Baden, Deutschland – BIO	0,75	15,00	33,00	6,50	
	Schilling Blanc de Blancs, Rheingau, Deutschland – alkoholfrei - non alcoholic	0,75	7,00	25,00	3,90	

„DER JUNGE WILDE – WEINGUT LORENZ“ “THE YOUNG AND RESTLESS ONE – VINEYARD LORENZ”						
2015	Kopfstand (Rivaner, Riesling, Sauvignon und Cabernet Blanc)	0,75	9,00	27,00	7,80	3,90
2015	Rosé (Potugieser, Dornfelder, St. Laurent, P.Meunier)	0,75	9,00	27,00	7,80	3,90
2013	Urschrei (Dornfelder, Regent, Cabernet Sauvignon, Portugieser)	0,75	9,00	27,00	7,80	3,90
2013	Vorsprung (Dornfelder, Regent)	0,75	9,00	27,00	7,80	3,90

ROTWEINE RED WINE						
2014	Spätburgunder Qualitätswein, Weingut Bercher, Baden	0,75	10,50	28,50	8,20	4,10
2014	Cuvée N°1, QbA, Weingut Markus Klumpp, Baden	0,75	11,00	29,00	8,40	4,20
2014	„Über Grenzen gehen“ Rotweincuvée, Weingut Friedrich Kiefer, Baden	0,75	6,00	24,00	7,00	3,50
2015	„Die Freu(n)de teilen“ Rotweincuvée, Weingut Friedrich Kiefer, Baden	0,75	6,00	24,00	7,00	3,50
2015	Ursprung, Cuvée, Weingut Markus Schneider, Pfalz	0,75	10,50	28,50	8,20	4,10
2015	Black Print, Weingut Markus Schneider, Pfalz	0,75	17,00	35,00		
2014	Dornfelder Qualitätswein „Stadtmauer“, Weingut Kirchner, Pfalz	0,75	5,50	23,50	6,80	3,40
2015	Merlot QbA, Nollen Erben, Pfalz	0,75	6,00	24,00	7,00	3,50
2015	Trollinger QbA, Weingut Wilhelm Kern, Württemberg	0,75	7,00	25,00	7,20	3,60
2013	Lemberger QbA, Collegium Wirtemberg Weingärtner Rotenberg & Uhlbach, Württemberg	0,75	7,00	25,00	7,20	3,60
2014	Blaufränkisch Johanneshöhe, Weingut Prieler, Burgenland, Österreich	0,75	11,00	29,00	8,40	4,20
2014	Magistral, Pinot Noir, AOC Schaffhausen, Hallau, Schweiz	0,75	22,50	40,50		
2014	Bourgogne Pinot Noir AOP, Ropiteau Frères, Burgund	0,75	15,00	33,00		
2013	Côtes du Rhône Grand Réserve, Pierre Amadiou, Rhône, Frankreich	0,75	11,00	29,00	8,40	4,20
2013/14	Château Haut Pontet Grand Cru AOC, Saint-Emilion, Bordeaux, Frankreich	0,75	20,00	38,00	11,00	5,50
2013	Languedoc Grand Terroir AOC, Gérard Bertrand, Languedoc, Frankreich	0,75	9,50	27,50	8,00	4,00
2014	„Pèpoli“ Chianti Classico DOCG, Tenuta di Pèpoli, Antinori, Toskana, Italien	0,75	18,00	36,00		
2013/14	Sangiovese / Cabernet Sauvignon Terre die Rumi IGP, Feudi Bizantini, Abruzzen, Italien	0,75	7,50	25,50	7,40	3,70
2015	Primitivo Puglia I Tratturi, Feudi di San Marzano	0,75	7,50	25,50	7,40	3,70
2014	Bardolino DOC, Villa Cardini, Lago di Garda, Italien	0,75	5,50	23,50	6,80	3,40
2014	Altos Ibéricos Crianza, DOCa Rioja, Miguel Torres, Spanien	0,75	9,00	27,00	7,80	3,90
2008/10	Baron de Ley, Gran Reserva, Rioja, Spanien	0,75	21,00	39,00		
2014	Borsao Tres Picos DO, Bodegas Borsao, Campo de Borja, Spanien	0,75	16,00	34,00	9,80	4,90
2013/14	Tempranillo Monestrelle, Neleman, Valencia, Spanien	0,75	6,00	24,00	7,00	3,50
2012	Memories de Biniagual Negre, Mallorca	0,75	15,00	33,00		
2015	Fabelhaft Tinto Douro DOC, Niepoort S.A., Porto, Douro, Portugal	0,75	11,00	29,00	8,40	4,20
2014/15	Fabelhaft Tinto Douro DOC, Niepoort S.A., Porto, Douro, Portugal	1,50	32,00	72,00		
2014	Pinotage Bosstok, MAN Family Wines, Coastal, Südafrika	0,75	5,50	23,50	6,80	3,40
2011	Meifort, Buitenverwachting, Constantia, Südafrika	0,75	9,50	27,50	8,00	4,00
2013/14	Cabernet Sauvignon Vineyard Selection, Terra Noble, Colchagua, Chile	0,75	9,00	27,00	7,80	3,90
2015	Pinot Noir, Private Bin, Villa Maria, Marlborough, Neuseeland	0,75	13,50	31,50	9,00	4,50
2014	Kaiken Ultra Cabernet Sauvignon, Vina Kaiken, Mendoza, Argentinien	0,75	15,00	33,00		
2013	Syrah, Chateau Ste. Michelle, Washington State, USA	0,75	13,50	31,50	9,00	4,50
2015	Shiraz Cabernet, Koonunga Hill, Penfolds, South Australia	0,75	12,00	30,00	8,60	4,30

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	5 cl
SÜSSWEINE SWEET WINE					
2014/15	Bechtheimer Stein, Cuvée Beerenauslese, Dreissigacker, Rheinhessen – BIO	0,375	13,50	31,50	4,20
2014/15	Sweet Purple, Oliver Zeter, Pfalz	0,500	13,00	31,00	4,20

■ Rotweine/Red wine · ■ Roséweine/Rosé wine · □ Weißweine/White wine · ■ Schaumweine/Sparkling wine · ○ Trocken/Dry · ● Halbtrocken/Medium dry · ● Lieblich/Sweet · M=Milch/Milk · E=Eiweiß/Protein · Alle Weine enthalten Sulfite./All wines contain sulphites.