

ăn

[an] Verb

Das vietnamesische Wort '**ăn**' kann ganz schlicht und einfach mit '**essen**' übersetzt werden. Doch hinter diesem kurzen Wort, nach dem wir unser Restaurant benannt haben, steckt viel mehr. 'An' bedeutet für uns gemeinsam mit seinen Lieben eine schöne Zeit verbringen, dabei gutes Essen genießen, sich wohlfühlen, eintauchen in eine fremde Esskultur. Unser Team freut sich darauf, Euch mit authentischen vietnamesischen Gerichten und unserer Fusionsküche zu verwöhnen.

Ein herzliches Willkommen im **AN RESTAURANT**



Alle unsere Soßen und Dressings sind hausgemacht und werden von uns, frisch zubereitet. Sprecht uns gerne an, wenn wir für Euch ein Gericht mit einer anderen Soße oder als vegetarische Alternative zubereiten sollen.

VORSPEISEN | STARTER

- | | | |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| #201 | CHA GIO SAI GON | 7.5 |
| | <i>Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Taro-Wurzel, Karotten und Glasnudeln. Mit Fischsoße ^{B, D, G}</i>
<i>Spring rolls with pork, taro, carrots and glass noodles. With fish sauce ^{B, D, G}</i> | |
| #202 | CHA GIO HAI SAN NHA TRANG | 8.9 |
| | <i>Frühlingsrollen mit Garnelen und Krebsfleisch. Mit Fischsoße ^{B, D, G}</i>
<i>Spring rolls with prawn and crab. With fish sauce ^{B, D, G}</i> | |
| #203 | CHA GIO CHAY  | 6.5 |
| | <i>Vegetarische Frühlingsrollen mit veganer Soße</i>
<i>Vegetarian spring rolls with vegan sauce</i> | |
| #204 | CHAO TOM XU HUE | 9.9 |
| | <i>Gegrillte Tigergarnelenspieße auf Zuckerrohr mit sauer-scharfem Dip ^B</i>
<i>Grilled tiger prawn skewers on sugar cane with a sour and spicy dip ^B</i> | |
| #205 | NEM NUONG | 8.9 |
| | <i>Gegrillte Schweinefleischspieße mit Nha Trang Soße ^{E, F}</i>
<i>Grilled pork skewers with Nha Trang sauce ^{E, F}</i> | |
| #206 | GOI CUON TOM “CHO BEN THANH” | 9.5 |
| | <i>Sommerrollen mit Garnelen, Reisnudeln, Gemüse und frischen vietnamesischen Kräutern. Mit Hoisin Soße ^{A, B}</i>
<i>Summer rolls with shrimps, rice noodles, vegetables and fresh Vietnamese herbs. With hoisin sauce ^{A, B}</i> | |



- #207** **GOI CHAY CUON**  7.5
- Vegetarische Sommerrollen mit Tofu, Gemüse und frischen vietnamesischen Kräutern. Mit Hoisin Soße ^F*
Vegetarian summer rolls with tofu, vegetables and fresh Vietnamese herbs. With hoisin sauce ^F
- #208** **DAU HU CHIEN GION SOT RUOC TOM**  9
- Empfehlung des Hauses:** *Unser hausgemachter Tofu aus Soja und Ei, mit Garnelen Topping ^{B, C, F}*
An's special recommendation: *Our homemade tofu made with soy and egg and a prawn topping ^{B, C, F}*
- #209** **VIT LA LOT BANH HOI** 10.9
- Saftig gegrillte, mit Betelblättern ummantelte Röllchen mit Rind- und Entenfleisch*
Juicy grilled rolls with beef and duck wrapped with betel leaves
- #210** **BACH TUOC NUONG** 15.9
- Gegrillter Oktopus mit Limetten Soße (scharf) ^D*
Grilled octopus with lime sauce (spicy) ^D

SUPPEN | SOUPS

- #301** **CANH CHUA TOM** 9.5
- Kleine Suppe mit Garnelen, Sojasprossen, Tomaten, Ananas, Limette, Tamarinde und frischen Kräutern ^{A, B, F}*
Small soup with shrimps, bean sprouts, tomatoes, pineapple, lime, tamarind and fresh herbs ^{A, B, F}
- #302** **CANH CHUA CA** 8.5
- Kleine Suppe mit Lachs, Sojasprossen, Tomaten, Ananas, Limette, Tamarinde und frischen Kräutern ^{A, D, F}*
Small Soup with salmon, bean sprouts, tomatoes, pineapple, lime, tamarind and fresh herbs ^{A, D, F}



#310 **PHO BO** 9.9

Kleine traditionelle vietnamesische Nudelsuppe serviert mit feinen Rindfleischstreifen, Sojasprossen und frischen vietnamesischen Kräutern ^{A, F}

Traditional vietnamese noodle soup served with beef slices, bean sprouts and fresh Vietnamese herbs ^{A, F}

#311 **PHO BUDDHA**  8.9

Kleine traditionelle vietnamesische Nudelsuppe mit Gemüsebrühe, serviert mit Tofu, Sojasprossen und frischen vietnamesischen Kräutern ^F

Traditional Vietnamese noodle soup with vegetable broth served with tofu, bean sprouts and fresh Vietnamese herbs ^F

SALAT | SALAD

#401 **GOI DU DU BO NAM BO** 13

Papayasalat mit feinen Rindfleischstreifen, Erdnüssen und frischem Koriander, angemacht mit feiner Fischsoße 'Nuoc Mam'. Serviert mit Sesam-Reispapier Cracker ^{A, D, E, F, N}

Papaya salad with fine strips of beef, peanuts and fresh cilantro dressed with fine fish sauce 'Nuoc Mam'. Served with sesame rice paper crackers ^{A, D, E, F, N}

#402 **GOI DU DU TOM** 13.5

Papayasalat mit Garnelen, Erdnüssen und frischem Koriander, angemacht mit feiner Fischsoße 'Nuoc Mam'. Serviert mit Sesam-Reispapier Cracker ^{B, D, E, N}

Papaya salad with prawn, peanuts and fresh cilantro dressed with fine fish sauce 'Nuoc Mam'. Served with sesame rice paper crackers ^{B, D, E, N}

#403 **GOI DU DU TOFU**  10

Papayasalat mit Tofu, Erdnüssen und frischem Koriander, angemacht mit Tamarinden Soße. Serviert mit Sesam-Reispapier Cracker ^{E, F, N}

Papaya salad with tofu, peanuts and fresh cilantro dressed with tamarind sauce. Served with sesame rice paper crackers ^{E, F, N}



AN'S FUSION KITCHEN


- #601 CA HOI TERIYAKY** 22
- Gebratenes Lachsfilet auf Zuckerschoten und Brokkolini mit pürierten Kartoffeln in feiner Teriyaki Soße ^{D, H}*
Roasted salmon fillet on sugar snap peas and broccolini with mashed potatoes in fine teriyaki sauce ^{D, H}
- #602 VIT PHAP NUONG KIEU TAY BAC** 25
- Französische Barbarie Entenbrust auf Zuckerschoten und Brokkolini mit pürierten Kartoffeln in feiner "Tay Bac" Soße ^H*
French Barbarie duck breast on sugar snap peas and broccolini with mashed potatoes in fine „Tay Bac“ sauce ^H
- #603 BEEF STEAK NUONG SOT RAU MUONG** 32
- Argentinisches BLOCK HOUSE Rib-Eye Steak (250 g) auf gebratenem Saisonalem Gemüse mit Kurkumareis*
Rib-eye steak (250 g) on fried water spinach with turmeric rice
- #604 VIT SOT TIEU** 22
- Knusprige Ente gebacken, saisonalem Gemüse mit Pfeffer Soße und Kurkumareis ^A*
Crispy Duck baked, seasonal vegetables with pepper sauce and turmeric rice
- #605 TOM SOT ME** 20
- Garnelen in hausgemachter Tamarinden Soße und saisonalem Gemüse (leicht scharf). Mit Kurkumareis ^B*
Prawns in homemade tamarind sauce and seasonal vegetables (slightly spicy). With turmeric rice ^B



#606	TOM SOT XOAI	20
	<i>Garnelen in cremiger Mango Soße, verfeinert mit Kokosnuss und saisonalem Gemüse. Mit Kurkumareis ^{B, G}</i> <i>Prawns in creamy mango sauce refined with coconut and seasonal vegetables. With turmeric rice ^{B, G}</i>	
#607	CA MUOI OT XANH	23
	<i>Gegrillte Doradenfilets mit grüner Chilli, Zitronengras und einer Himalayasalz Soße. Mit Reis ^D</i> <i>Grilled gilthead fillets with green chilli, lemongrass and a Himalayan salt sauce. With rice ^D</i>	
#608	MI UDON XAO VIT	23
	<i>Knusprige Ente gebacken, Udon- Nudeln gebraten mit Saisonalem Gemüse ^A</i> <i>Crispy Duck baked, Udon noodles fried and vegetables</i>	



VIETNAMESISCHE GERICHTE UND HAUSMANNSKOST | TRADITIONAL VIETNAMESE DISHES

- | | | |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| #701 | COM HAI SAN MIEN TRUNG | 17.9 |
| | <i>Gebratener Eierreis mit Meeresfrüchten und saisonalem Gemüse ^{B, C}</i>
<i>Fried egg rice with seafood and seasonal vegetables ^{B, C}</i> | |
| #702 | MY QUANG TRON GA TOM | 18.9 |
| | <i>Vietnamesische Reisbandnudeln mit gebackener Hühnerbrust und Garnelen, serviert mit frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln. Mit Erdnuss-Kurkuma-Soße ^{A, B, E}</i>
<i>Vietnamese ribbon noodles with crispy chicken breast and prawns, served with fresh herbs, peanuts and fried onions. With peanut turmeric sauce ^{A, B, E}</i> | |
| #703 | CURRY GA CHIEN | 17.9 |
| | <i>Gebratene Hühnerbrust in Curry Soße mit Gemüse</i>
<i>Roasted chicken breast in curry sauce with vegetables</i> | |
| #704 | RAU XAO DAU HU  | 15.9 |
| | <i>Gebratenes Gemüse mit Tofu ^F</i>
<i>Fried vegetables with tofu ^F</i> | |
| #705 | MI XAO BO | 16.5 |
| | <i>Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Saisonalem Gemüse ^A</i>
<i>Fried Noodles with beef and seasonal vegetables</i> | |



SUPPEN | SOUPS

#710

PHO DAC BIET

18.9

Traditionelle vietnamesische Nudelsuppe mit hausgemachter Rinderkraftbrühe, serviert mit feinen Rindfleischstreifen, Sojasprossen und frischen vietnamesischen Kräutern ^{A, F}

Traditional vietnamese noodle soup served with fine beef slices, bean sprouts and fresh vietnamese herbs ^{A, F}

Die **PHO** ist ein Gericht, das in Vietnam traditionell zum Frühstück gegessen wird – meist in einer der unzähligen Garküchen. Oftmals wird sie auch als 24 Stunden Suppe bezeichnet, da die Rinderknochen, das Fleisch und die Gewürze über Stunden auf kleiner Flamme geköchelt werden müssen, um den einzigartigen Geschmack zu erzielen. Wir kochen unsere Phở für Euch nach dem Rezept unserer Mutter und holen damit ein Stück vietnamesische Heimat an den Ammersee nach Dießen.

#711

PHO BUDDHA

14.9

Traditionelle vietnamesische Nudelsuppe mit Gemüsebrühe, serviert mit Tofu, Sojasprossen und frischen vietnamesischen Kräutern ^F



Traditional vietnamese noodle soup with vegetable broth served with tofu, bean sprouts and fresh vietnamese herbs ^F



AN'S BUN BOWLS

Unsere Reismudelschalen werden mit frischem Gemüse, frischen vietnamesischen Kräutern, einem Erdnuss Topping und einer hausgemachten Soße serviert. ^E

Our rice noodle bowls are served with fresh vegetables, fresh Vietnamese herbs, a peanut topping and a homemade sauce. ^E

- | | | |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| #720 | BUN BO | 18.9 |
| | <i>Reismudelschale mit gebratenem Rindfleisch und Fischsoße ^{D, F}</i>
<i>Rice noodle bowl with stir-fried beef and fish sauce ^{D, F}</i> | |
| #721 | BUN CHA GIO SAI GON | 16.9 |
| | <i>Reismudelschale mit hausgemachten Frühlingsrollen und Fischsoße ^D</i>
<i>Rice noodle bowl with homemade spring rolls and fish sauce ^D</i> | |
| #722 | BUN CHA GIO CHAY  | 15.9 |
| | <i>Reismudelschale mit hausgemachten vegetarischen Frühlingsrollen und veganer Soße</i>
<i>Rice noodle bowl with homemade vegetarian spring rolls and vegan sauce</i> | |
| #723 | BUN TOFU NORI  | 16.9 |
| | <i>Reismudelschale mit hausgemachtem, knusprigen Nori-Tofu und veganer Soße ^F</i>
<i>Rice noodle bowl with homemade crispy nori tofu and vegan sauce ^F</i> | |
| #725 | BUN TOM | 19.9 |
| | <i>Reismudelschale mit Garnelen und Fischsoße ^{B, F}</i>
<i>Rice noodle bowl with prawn and fish sauce ^{B, F}</i> | |
| #726 | BUN THIT NUONG | 17.9 |
| | <i>Reismudelschale mit mariniertem Schweinefleisch und Fischsoße ^{D, F}</i>
<i>Rice noodle bowl with marinated pork and fish sauce ^{D, F}</i> | |



FÜR DIE KLEINEN | KIDS MENU

#801 **COM GA XIEN NUONG** 7.9

Gebratener Eierreis mit Grillspieße von Hühnerfleisch ^C
Fried egg rice with Grilled chicken skewers ^C

#802 **GA GION** 5.9

Knusprige Hühnerbrust mit Reis
Crispy chicken breast with rice

#803 **CANH GA CHIEN MAM** 7.9

Frittierte Hühnerflügel in hausgemachter Soße
Fried chicken wings in homemade sauce

#804 **KIDS PHO** 4.5

Reisbandnudeln in hausgemachter Rinderkraftbrühe
Vietnamese noodle soup

#805 **I SCREAM FOR ICE CREAM** 2.5

Kugel Vanille-Eis mit hausgemachter Birnencreme ^G
Scoop vanilla ice cream with homemade pear cream ^G



DESSERT

#901 CHE CHUOI SAI GON 5.9

Vietnamesische Bananen-Kokos-Creme mit Tapiokaperlen, Süßkartoffel, geröstetem Sesam und Erdnüssen ^{E, N}

Vietnamese banana coconut cream, tapioca pearls, sweet potato, roasted sesame and peanuts ^{E, N}

#902 HUE “TRA LAI VIET NAM” VA CHOCOLATE SOT LE 6.9

„An Restaurant“ Eiskreation mit hausgemachter Birnencreme und frischen saisonalen Früchten

"An Restaurant" ice cream creation with homemade pear cream and fresh seasonal fruits

#910 ESPRESSO AFFOGATO 4.5

Frisch gebrühter Espresso auf Vanille-Eis ^{G, 1}

Freshly brewed espresso on vanilla ice cream ^{G, 1}



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

TAFELWASSER STILL | MEDIUM 0,5L Karaffe 3.9

VIO STILL | MEDIUM 0,25L 2.9

VIO STILL | MEDIUM 0,75L 7.5

COLA 1, 2, 4, 10 | **COLA ZERO** 1, 2, 4, 9, 10 | **FANTA** 2, 4, 10 | **SPRITE** 4, 10
aus der Glasflasche 0,33L 3.6

PAULANER SPEZI 1, 2, 4, 10 0,33L / 0,5L Karaffe 3.9 / 4.5

VIO SCHORLE aus der Glasflasche 0,3L 3.9

APFEL | JOHANNISBEERE | RHABARBER

VIO BIO LIMO aus der Glasflasche 0,3L 3.9

ZITRONE & LIMETTE | ORANGE

SCHORLE 0,33L / 0,5L Karaffe 3.9 / 4.5

MANGO | LYCHEE | MARACUJA

EISTEE aus der Glasflasche 0.3L 3.9

FUZE TEA PFIRSICH ¹⁰ | FUZE TEA ZITRONE ¹⁰

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 6.9

CHANH DA *Limette, Minze, Rohrzucker, Ingwer*

DUA COLADA *Ananas, Maracuja, Kokos*

TRA DAO *Pfirsich Tea, Orangen*



BIER | BEER

ANDECHSER HELL 0.5L VOM FASS	4.5
ANDECHSER HELL ALKOHOLFREI 0.5L	
ANDECHSER 0,5L	4.5
WEISSBIER WEISSBIER ALKOHOLFREI WEISSBIER DUNKEL „RUSS“	
ANDECHSER DOPPELBOCK DUNKEL 7,1% 0.5L	4.5
ANDECHSER RADLER NATURTRÜB 0,5L	4.5
SAIGON BIER 0.33L	3.9

WARME GETRÄNKE | WARM BEVERAGES

TEE Kanne	
GRÜNER TEE JASMINTEE INGWER-MINZ-TEE ZITRONENGRAS TEE	4.5
GRÜNER TEE MIT GERÖSTETEM REIS	4.9
Weitere wechselnde Teevariationen zur Auswahl, unser Service freut sich auf eure Anfrage	
ESPRESSO einfach / doppelt	2.8 / 3.5
CAPPUCCINO	3.8
CA PHE SUA DA	4.9
Frisch gebrühter vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch. Mit vietnamesischen Kaffeebohnen	
Freshly brewed Vietnamese iced coffee with condensed milk. With Vietnamese coffee beans	



APERITIF

HUGO 7.9

CAMPARI SODA 7.9

SPRITZ

APEROL | ROSATO | LYCHEE 7.9

CA' DI RAJO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

DOCG MILLESIMATO EXTRA DRY 0,2L 6.9

AN'S FUSION COCKTAILS

BAIGUR GIN TONIC 9

Saigon Baigur Premium Dry Gin, Aqua Monaco

Der **SAIGON BAIGUR GIN** ist der erste Premium Dry Gin aus Ho-Chi-Minh-Stadt. Er wird traditionell in einem Kupferkessel destilliert und enthält neben vier klassischen Gin Zutaten weitere 12 Botanicals, die lokal aus Vietnam bezogen werden. Für das einzigartige Zitrusaroma zeichnet die besondere Frucht namens Buddhas Hand verantwortlich. Daneben finden sich Geschmacksnoten von Wacholderbeeren, Lotus, Kardamom, Pfeffer aus Phu Quoc, Zimt und Koriander. Ein besonderes Geschmackserlebnis.

SAIGON BAIGUR NEGRONI 10

Saigon Baigur Premium Dry Gin, Campari, Wermut

SAKURA 9

Sake, Lychee, Zitrone, Cherry Torani

PHOJITO 10

Tequila, hausgemachter Pho Sirup, Cointreau, Zitrone

Suppe mal anders und zwar als Cocktail. In Vietnam lieben wir unsere Phở Bo so sehr, dass daraus ein eigener Cocktail entstanden ist, der gerade die Bars der Weltmetropolen erobert. Der **PHOJITO** stammt von Barbesitzer Pham Tien Tiep, der ihn für seine bekannte Ne Cocktail Bar in Hanoi kreiert hat.



WEISSWEIN | WHITE WINE

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE

Vinzer: **Ca' di Rajo**. Region: San Polo di Piave, Treviso in Venetien
Intensives Bouquet von tropischen Früchten, Zitrusfrüchten und Aprikosen.
Voluminös im Geschmack mit dominanten Noten von Pfirsich und Zitrusfrüchten

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L

4.5 | 7.9 | 32

CHARDONNAY DOC VENEZIA

Vinzer: **Ca' di Rajo**. Region: San Polo di Piave, Treviso in Venetien
Fruchtige und florale Duftnoten nach mediterraner Macchia. Am Gaumen elegant und vollmundig. Geschmack von tropischen Früchten, Blumen und frischen Säuren. Anhaltende Süße im Abgang

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L

4.5 | 7.9 | 32

SAUVIGNON BLANC IGT TREVENEZIE

Vinzer: **Ca' di Rajo**. Region: San Polo di Piave, Treviso in Venetien
Fruchtiges Bouquet mit Noten von Grapefruit und Ananas, angereichert mit Kräuternoten von Tomatenblättern und Salbei. Intensiv und anhaltend im Geschmack

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L

4.9 | 8.5 | 35

GAVI DI GAVI ROVERETO DOCG 2022

Vinzer: **Piccolo Ernesto**. Region: Rovereto di Gavi, Piemont
Feinfruchtiges Bouquet. Aromatischer und finessenreicher Geschmack

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L

5.5 | 8.9 | 38

BIANCO DI CUSTOZA DOC 2022

Vinzer: **Vaona**. Region: Marano di Valpolicella, Verona in Venetien
Duftiger Geschmack von Beeren und fruchtigen Noten

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L

4.9 | 8.5 | 35

LUGANA DON LORENZO DELLA GRILLAIA DOC 2022

Vinzer: **Don Lorenzo della Grillaia**. Region: Sirmione, Lombardei
Einmaliger Lugana. Bouquet von frischen Blüten, Äpfeln und Mango. Am Gaumen Noten von tropischen Früchten und einer besonderen Würze

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L

5.9 | 9.9 | 42



VERMENTINO TOSCANA IGT BIO

Vinzer: **Viticcio**. Region: Magliano, Loc. Poggio la Mozza, Toskana
Intensive Duftnoten von Akazie, Weißdorn und Heidekraut, ergänzt durch Nuancen von Birne, Ananas und Salbei. Vollmundig und lebendig im Geschmack mit leicht salzigem Abgang

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L

5.5 | 8.9 | 38

ROSÉ

MASSAIA ROSATO TOSCANA IGT BIO

Vinzer: **Viticcio**. Region: Greve in Chianti, Toskana
Bouquet von süßen Früchten, wilden Erdbeeren, Himbeeren und Zitronen. Am Gaumen zeigen sich weiche Tannine zusammen mit zitronigen und würzigen Noten

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L

5.5 | 8.9 | 38

ROTWEIN | RED WINE

MORELLINO DI SCANSANO DOCG 2020

Vinzer: **Viticcio**. Region: Magliano in Toscana, Toskana
Aromen von reifer Süßkirsche, Johannisbeeren und Granatapfel, dazu eine dezente Vanillenote. Am Gaumen ist er angenehm erfrischend, fruchtig und würzig

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L

4.5 | 7.9 | 32

CHIANTI CLASSICO DOCG BIO 2020

Vinzer: **Viticcio**. Region: Greve in Chianti, Toskana
Bouquet von roten Früchten, Pflaumen und Veilchen, dazu Röstaromen von Tabak und feuchter Erde. Am Gaumen ist er angenehm erfrischend, mit eleganten und ausgewogenen Tanninen. Im Abgang zeigen sich anhaltende Röst- und Bitterkakaonoten

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L

4.9 | 8.5 | 35



FOGLIA TONDA TOSCANA IGT BIO 2020

Vinzer: **Viticcio**. Region: Magliano in Toscana Loc. Poggio la Mozza, Toscana
Würzig in der Nase mit roten Früchten und gerösteten Kaffeenoten. Am
Gaumen ist er warm, reichhaltig und strukturiert mit dicken Tanninen und
langem, fruchtig-erfrischendem Abgang

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L

5.5 | 8.9 | 38

CABERNET SAUVIGNON DOC VENEZIA 2022

Vinzer: **Ca' di Rajo**. Region: San Polo di Piave, Treviso in Venetien
Aromen von Brombeeren, Erdbeeren und Himbeermarmelade, ergänzt durch
eine würzige Note. Vollmundig und weich im Geschmack

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L

5.5 | 8.9 | 38

MERLOT DOC VENEZIA 2022

Vinzer: **Ca' di Rajo**. Region: San Polo di Piave, Treviso in Venetien
Fruchtiges Bouquet von Kirschen und Beeren mit einem Hauch von Zimt.
Vollmundig im Geschmack mit einem fruchtigen Abgang

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L

5.9 | 9.9 | 42

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2016

Vinzer: **Viticcio**. Region: Greve in Chianti, Toscana
Komplexe Nase mit Sauerkirsche, reifen Brombeeren und Cassis mit Untertönen
von Zimt, Muskatnuss und frisch gemahlenem Pfeffer. Am Gaumen weich und frisch,
wobei der Alkohol die Härte der Tannine abrundet. Lang im Abgang mit Röstnote

Flasche 0,75L

68

PRUNAIO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG 2016

Vinzer: **Viticcio**. Region: Greve in Chianti, Toscana
In der Nase vereinen sich raffinierte Aromen von reifen Pflaumen und Iris, die sich
mit den berausenden Aromen von Trüffel und Graphit vermischen. Am Gaumen
ist er frisch, mineralisch und konzentriert, mit Tanninen, die sich langsam und
allmählich zu einem intensiven Crescendo aufbauen. Anhaltend und mit einer
perfekten Konsistenz zwischen Nase und Gaumen

Flasche 0,75L

86

MONILE TOSCANA ROSSO IGT 2016

Vinzer: **Viticcio**. Region: Greve in Chianti, Toscana
Elegantes und fruchtiges Bouquet mit reifen roten Früchten, die sich mit Noten
von süßen Gewürzen, Kaffee, Lakritze und balsamischen Noten mischen. Am
Gaumen ist er reichhaltig und geschmackvoll, mit Struktur, einer eleganten
Textur und einem langen fruchtig, frischen Abgang

Flasche 0,75L

94



BOLGHERI ROSSO DOC 2019

Vinzer: **Viticcio**. Region: Castagneto Carducci, Toskana

Konzentriertes Rubinrot in der Farbe. In der Nase hat er deutliche Noten von Kaffee, Kakao und schwarzen Früchten. Im Mund ist er kraftvoll und würzig, mit Noten von reifen Früchten. Voller Körper mit samtigen Tanninen

Flasche 0,75L

65

GREPPICAIA BOLGHERI SUPERIORE DOC 2011

Vinzer: **Viticcio**. Region: Castagneto Carducci, Toskana

Tief rubinrot, intensiv und komplex mit fruchtigen und würzigen Aromen von roten Früchten und reifen Brombeeren. Warme Würze von Zimt und Kakao.

Hauch von Trüffel. Vollmundiger Wein, harmonisch und reif, geschmacklich ausgewogen, langer Abgang

Flasche 0,75L

160

DIGESTIF

Unsere Brände und Liköre beziehen wir von **DER SCHWARZBRENNER** aus Schondorf am Ammersee.

OBSTLER AUS DEM HOLZFASS 2cl	3.9
ALTE WILLIAMSBRIRNE 2cl	4.5
ALTE MARILLE 2cl	4.5
INGWER 2cl	4.9
GRAPPA MONPRA 2cl	4.9
YELLOW MOON WHISKEY 4cl "on the rocks"	9.9
Single Barrel aus 100% Hirse gebrannt. Feine Noten von Wildbeeren, Nüssen und Vanille	
NEP MOI 2cl "Reis Schnaps"	4.5
KAO LIANG 2cl 62% VOL	4.9



ALLERGENE:

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE:

- 1 koffeinhaltig
- 2 mit Farbstoff
- 3 chininhaltig
- 4 mit Konservierungsstoff
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 geschwefelt
- 7 geschwärzt
- 8 mit Phosphat
- 9 enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 mit Süßungsmittel(n)
- 11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12 mit Antioxidationsmittel
- 13 gewachst
- 14 taurinhaltig



16 gentechnisch verändert

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.



