



071 799 11 59
edelweiss.appenzell@gmail.com

Weitere Informationen und
Öffnungszeiten finden Sie
auf unserer Website
You can find more
information and our opening
hours on our website

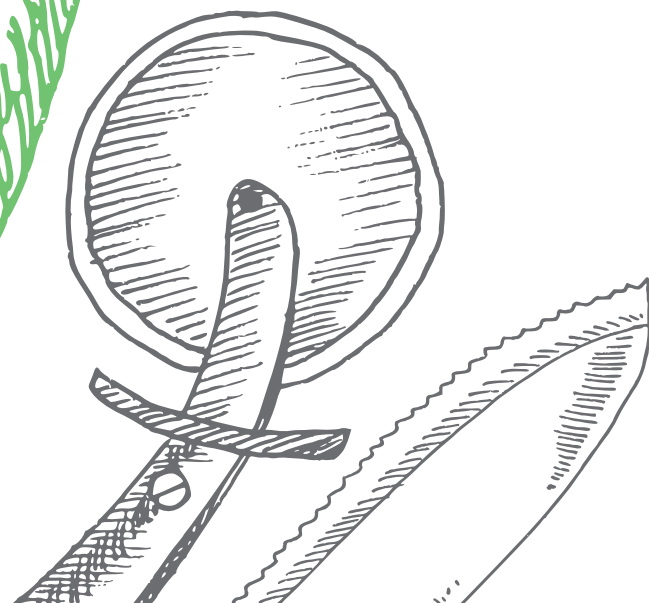


zb-edelweiss-appenzell.ch



Die Liste der Allergene und
die Herkunft des Fleisches
finden Sie auf der zweiten Seite
- oder fragen Sie uns gerne
You can find the list of
allergens and the origin of
our meat on the second page
- or feel free to ask us

Alle Preise CHF inkl. 8.1% MwSt.
All prices in CHF incl. 8.1% VAT.



ALLERGENLISTE

ALLERGEN LIST

Die Buchstaben neben den Gerichten kennzeichnen die folgenden Allergene.

The letters next to the dishes indicate the following allergens.

A

Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
Gluten (wheat, rye, barley, oats)

H

Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Walnüsse)
Nuts (e.g. almonds, walnuts)

B

Krebstiere
Crustaceans

I

Sellerie
Celery

C

Eier
Eggs

J

Senf
Mustard

D

Fisch
Fish

K

Sesamsamen
Sesame seeds

E

Erdnüsse
Peanuts

L

Schwefeldioxid und Sulfite
Sulphur dioxide and sulphites

F

Sojabohnen
Soybeans

M

Lupinen
Lupins

G

Milch (einschliesslich Laktose)
Milk (including lactose)

N

Weichtiere (z.B. Muscheln, Tintenfisch)
Molluscs (e.g. mussels, squid)

FLEISCH DEKLARATION

ORIGIN OF MEAT

Rindfleisch: Schweiz (AI)
Beef: Appenzell, Switzerland

Fischknusperli: Deutschland
Crispy perch: Germany

Pouletfleisch: Schweiz (Region Alpstein)
Chicken: Alpstein region, Switzerland

Kalbfleisch: Schweiz
Veal: Switzerland

Schweinefleisch: Schweiz (AI)
Pork: Appenzell, Switzerland

Lachs: Norwegen
Salmon: Norway

WARMER GETRÄNKE

HOT BEVERAGES



Kaffee Crème Coffee Cream	5.00	G
Espresso	4.70	
Doppelter Espresso Double Espresso	6.50	
Espresso Macchiato	5.00	
Cappuccino	5.50	G
Latte Macchiato	6.40	G
Kaffee Hag Decaffeinated Coffee	5.00	
Heisse Schokolade Hot Chocolate	6.50	G
Tee verschiedene Sorten different varieties	6.50	

MIT SCHUSS
WITH ALCOHOL

7.00

Kaffee Luz Coffee with plum schnapps	
Kaffee Fertig Coffee with Swiss apple and pear schnapps	
Kaffee Coretto mit Nonino Grappa / Coffee with Nonino Grappa	

ERFRISCHUNGEN SOFT DRINKS



3.3 dl

Coca Cola Classic / Zero	5.20
Goba Orange	5.20
Flauder Original Elderflower-flavoured soda	5.20

3 dl 5 dl 1 Lt

Appenzeller Mineral still / laut carbonated / non-carbonated	4.80	—	6.40	—	10.20
Shorley Sparkling apple juice	4.80	—	6.40	—	10.20
Coca Cola Classic	5.00	—	6.60	—	10.20
Goba Citro Swiss lemon soda	5.00	—	6.60	—	10.20
Rivella Rot Swiss herbal soda	5.00	—	6.60	—	10.20
Ice Tea	5.00	—	6.60	—	10.20
Sirup Holunder, Himbeere (nur für Kinder) Elderflower, raspberry (for kids only)	3.50	—	4.50	—	7.50
Quellenwasser					
Tap Water					0.5/dl
ist bei uns kostenlos, für die Dienstleistung erlauben wir uns jedoch einen Betrag in Rechnung zu stellen is free of charge, however we take the liberty of charging a fee for the service					

APERITIFS



Manzoni Spritz alkoholfreier Spritz non-alcoholic spritz	7.00	L
Hugo	10.50	L
Aperol Spritz	10.50	L
Lillet Wild Berry / Blanc (17%)	11.50	L

BIER OFFEN



QUÖLLFRISCH LAGER (4.8%) - AUCH ALS PANACHÉ ERHÄLTICH

QUÖLLFRISCH LAGER (4.8%) - ALSO AVAILABLE AS RADLER / SHANDY

Herrgöttli (2dl) 4.50

A

Stange (3dl) 5.00

A

Kübel (5dl) 6.20

A

BIER FLASCHEN BOTTLED BEERS



3.3 dl

Sonnenwendlig (0%) 5.00

A

alkoholfrei
non-alcoholic

Gingerbier (2.4%) 6.50

A

Ginger beer

5 dl

Quöllfrisch Lager Hell (4.8%) 6.00

A

Pale lager beer

Quöllfrisch Dunkel (5.2%) 6.50

A

Dark lager beer

Weizenbier (5.2%) 6.50

A

Wheat beer

SAFT VOM FASS DRAFT JUICE



Möhl Saft Gold (4%) 6.50

Möhl apple juice

Möhl Saft Silber (0%) 6.50

alkoholfrei

Möhl apple juice (non-alcoholic)

SPIRITUOSEN SPIRITS



4 cl

Appenzeller Alpenbitter (29%) 7.00

Traditional Appenzeller bitter liqueur

Cynar (16.5%) 7.00

Martini Bianco (15%) 8.50

L

Campari (23%) 8.50

L

Baileys (17%) 8.50

G

Hendrick's Gin (41.4%) 12.00

Nonino Grappa (41%) 8.50

Appenzeller Whisky (40+%) 11.00

Whisky aus der Region

Whisky from the region

2 cl

Arpad Williamsbirnen (40%) 7.50

ungarischer Schnaps

Arpad Williams Pear - Hungarian schnapps (fruit brandy)

SALATE



SALADS

Bunter Blattsalat 7.50
 mit hausgemachter Sauce: französische Sauce (C, J) oder A, C
 italienische Sauce (J)
 Leaf Salad – With homemade dressings:
 Edelweiss (C, J) / Italian dressing (J)

Gemischter Salat 8.50
 mit hausgemachter Sauce: französische Sauce (C, J) oder A, C
 italienische Sauce (J)
 Mixed Salad – With homemade dressings:
 Edelweiss (C, J) / Italian dressing (J)

KALTE VORSPEISE

COLD APPETIZER

	Klein Small	Gross Large
Rindstatar 21.00 ... 30.00		
klassisch garniert mit Toast		A, J
Nach Wahl: mild bis feurig		
Beef Tartare - Classically garnished, served with toast		
Seasoning of your choice:		
mild to spicy		

+ AUS HEIMISCHEM RIND
 FROM LOCAL BEEF

HAUPTGÄNGE



MAIN COURSES

Lasagne 22.50
 A, C, G



Passt besonders gut zu / Perfect pairing:
 Thummerer Cabernet Franc, St. Andrea Áldás

Spaghetti Bolognese 25.50
 hausgemachte Spaghetti nach Edelweiss-Art A, C, G, I
 Homemade spaghetti, Edelweiss-style



Passt besonders gut zu / Perfect pairing:
 Vlyan Merlot oder Coca Cola

Appenzeller Käsespätzli 23.50
 hausgemachte Appenzeller Käsespätzli serviert A, C, G
 mit Röstzwiebeln
 Homemade Appenzeller cheese spätzli, served
 with crispy fried onions



Passt besonders gut zu / Perfect pairing:
 Quöllfrisch Lager Hell, Shorley

Appenzeller-Ravioli 26.50
 hausgemachte Ravioli gefüllt mit AI Käse und A, C, G
 AI Mostbröckli - mit Appenzeller Kräutersauce
 Homemade ravioli filled with Appenzeller cheese
 and Appenzeller Mostbröckli (dried and marinated beef),
 with Appenzeller herb sauce



Passt besonders gut zu / Perfect pairing:
 Lillet Wildberry, Hungaria Extra Dry

HAUPTGERICHTE MIT BEILAGEN NACH WAHL



MAIN COURSES WITH YOUR CHOICE OF SIDES

Ungarische Poulet Paprikas 19.00
 Zartes Pouletgeschnetzeltes in einer
 würzigen Paprika-Rahmsauce
 Tender sliced chicken in a savory
 paprika cream sauce

A, C, G



Passt besonders gut zu / Perfect pairing:
 Etyeki Kúria Chardonnay, Lillet Blanc

Paniertes Schweineschnitzel 20.50
 Breaded pork schnitzel

A, C, G



AUS HEIMISCHEM SCHWEIN
 FROM LOCAL PORK



Passt besonders gut zu / Perfect pairing:
 Hungaria Extra Dry, Rivella Rot

Ungarisches Rindsgulasch 27.50
 Hungarian beef goulash

A, C, G



AUS HEIMISCHEM RIND
 FROM LOCAL BEEF



Passt besonders gut zu / Perfect pairing:
 Gere Kopár, Quöllfrisch Dunkel

Gegrillte Pouletbrust 22.00
 mit Café-de-Paris-Kräuterbutter
 Grilled chicken breast with
 Café de Paris butter

G



AUS HEIMISCHEM POULET
 FROM LOCAL CHICKEN



Passt besonders gut zu / Perfect pairing:
 Sauska Kadarka, Flauder

Egli Fischknusperli 22.00
 mit Tartarsauce
 Crispy perch bites with tartar sauce

A, C, D, G, J



Passt besonders gut zu / Perfect pairing:
 Mad Moser MM5 Tokaj Furmint, Goba Citro

BEILAGEN

SIDES

Reis 7.00
 Rice

Spätzli 7.00
 A, C, G

Portion Pommes frites 7.00
 French fries
 A, C

Gemischter Salat 7.50
 Mixed salad
 C, J

Mischgemüse 7.50
 Mixed vegetables
 I

Süßkartoffel-Pommes 9.00
 Sweet potato fries
 A, C

PIZZAS



ALLE PIZZAS SIND AUCH GLUTENFREI ERHÄLTlich

ALL PIZZAS ARE ALSO AVAILABLE GLUTEN-FREE

24cm

KLEIN

32cm

NORMAL

48cm

MAXI

Margherita 14.50 / 16.00 / 32.00

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

Tomato sauce, mozzarella, oregano

A, G

Champignon 17.50 / 19.00 / 38.00

Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons, Oregano

Tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms, oregano

A, G

4-Käse 19.00 / 20.50 / 41.00

Tomatensauce, 4 verschiedene Käsesorten, Oregano

Tomato sauce, four different cheeses, oregano

A, G

Seealpsee 19.50 / 21.00 / 42.00

Tomatensauce, Bufala Mozzarella, frische Cherrytomaten, Basilikumpesto, Oregano

Tomato sauce, Buffalo mozzarella, fresh cherry tomatoes, basil pesto, oregano

A, G

Popeye 19.50 / 21.00 / 42.00

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Mascarpone, Grana Padano Flocken, Oregano

Tomato sauce, mozzarella, spinach, mascarpone, Grana Padano flakes, oregano

A, G

Vegi 19.50 / 21.00 / 42.00

Tomatensauce, Mozzarella, 5 verschiedene Gemüsesorten

Tomato sauce, mozzarella, 5 different vegetables

A, G

Käse &
Gemüse

Fleisch &
Spezialitäten

Aus dem
Meer

Salami 17.50 / 19.00 / 38.00

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano

Tomato sauce, mozzarella, salami, oregano

A, G

Scharfe Salami 18.50 / 20.00 / 40.00

Tomatensauce, Mozzarella, pikanter Salami, Oregano

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, oregano

A, G

Schinken 18.50 / 20.00 / 40.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano

Tomato sauce, mozzarella, ham, oregano

A, G

Schinken-Champignon 19.50 / 21.00 / 42.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Oregano

Tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms, oregano

A, G

Calzone 19.50 / 21.00 / 42.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon, Oregano zugedeckt

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, oregano folded over

A, G

Hawaii 19.50 / 21.00 / 42.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano

Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple, oregano

A, G

4 Bergspitzen 19.50 / 21.00 / 42.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Oliven, pikanter Salami, Oregano

Tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms, olives, spicy salami, oregano

A, G

Diavolo 20.00 / 21.50 / 43.00

Tomatensauce, Mozzarella, pikanter Salami, Pepperoni, Chiliöl, Oregano

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, bell peppers, chili oil, oregano

A, G

Bauern 20.00 / 21.50 / 43.00

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano

Tomato sauce, mozzarella, bacon, onions, garlic, oregano

A, G

Deliziosa 20.50 / 22.00 / 44.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Steinpilz, Mascarpone, Grana Padano Flocken, Knoblauch, Oregano

Tomato sauce, mozzarella, ham, porcini mushrooms, mascarpone, Grana Padano flakes, garlic, oregano

A, G



25 CM GLUTENFREI KOSTET GLEICH VIEL WIE
32 CM NORMAL (AUSSER CALZONE & KINDER PIZZAS)

25 CM GLUTEN-FREE COSTS THE SAME AS
32 CM REGULAR (EXCEPT CALZONE & KIDS' PIZZAS)

Edelweiss 20.50 / 22.00 / 44.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, A, G
pikanter Salami, Speck, Knoblauch, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, ham, spicy salami,
bacon, garlic, oregano

Säntis 21.00 / 22.50 / 45.00

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, A, G
Appenzeller Käse, Knoblauch, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, bacon, onions,
Appenzeller cheese, garlic, oregano

Ungarische 21.00 / 22.50 / 45.00

Tomatensauce, Mozzarella, Pepperoni, Cherrytomaten, A, G
pikanter Salami, Speck, Knoblauch, Zwiebeln, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, bell peppers, cherry tomatoes,
spicy salami, bacon, garlic, onions, oregano

Parma 21.50 / 23.00 / 46.00

Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, A, G
Rucola, Grana Padano Flocken, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, mascarpone, Parma ham,
arugula (rocket), Grana Padano flakes, oregano

Appenzeller Spezialität 22.50 / 24.00 / 48.00

Tomatensauce, Appenzeller Käse, A, G
Appenzeller Mostbröckli, Appenzeller Pantli,
Grana Padano Flocken, Knoblauch, Oregano
Tomato sauce, Appenzeller cheese,
Appenzeller Mostbröckli (air-dried beef),
Appenzeller Pantli (dried sausage),
Grana Padano flakes, garlic, oregano

Alpstein 27.00 / 28.50 / 56.00

Tomatensauce, Mozzarella, Kalbfleisch, Steinpilz, A, G
Mascarpone, Rucola, frische Cherrytomaten,
Grana Padano Flocken, Knoblauch, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, veal, porcini mushrooms,
mascarpone, arugula (rocket), fresh cherry tomatoes,
Grana Padano flakes, garlic, oregano

Napoli 18.00 / 19.50 / 39.00

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano A, D, G
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, oregano

Thunfisch 18.50 / 20.00 / 40.00

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano A, D, G
Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions, oregano

Frutti di Mare 19.50 / 21.00 / 42.00

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, A, B, D, G, N
Knoblauch, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, mixed seafood,
garlic, oregano

Crevetten 20.50 / 22.00 / 44.00

Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten, Oregano A, B, G
Tomato sauce, mozzarella, shrimps, oregano

AUFSCHLAG EXTRA ZUTATEN EXTRA TOPPINGS SURCHARGE

1.50

Mozzarella
Pepperoni
(bell peppers)
Zwiebeln
(onions)
Champignon
(mushrooms)
Gorgonzola
Mais
(corn)

2.50

Schinken
(ham)
Mostbröckli
(air-dried beef)
Pantli
(dried sausage)
Parmaschinken
(Parma ham)
Salami / pikanter Salami
Appenzeller Käse
(Appenzeller cheese)
Speck
(bacon)

6.50

Kalbfleisch
(veal)

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pizza Mickey Mouse 11.50

Tomatensauce, Mozzarella A, G
Tomato sauce, mozzarella

Pizza Moby Dick 13.50

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken A, G
Tomato sauce, mozzarella, ham

FOR OUR LITTLE GUESTS

Donald Duck 15.00

Chicken Nuggets mit Pommes frites A, C, G
Chicken nuggets with French fries

Asterix 15.50

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes A, C, G
Breaded pork schnitzel with French fries

DESSERT



Punky 6.50

Vanilleglace in einem kleinen Spielzeug
For kids - Vanilla ice cream in a small toy



G

Apfelstrudel 9.90

mit Vanillesauce A, C, G
Apple strudel served with vanilla sauce

Colonel Sorbet 9.90

Zitronensorbet mit Wodka
Lemon sorbet with vodka

Coupe Caramel 9.90

Feines Vanille- und cremige Caramelglace mit F, G, H
Caramelsauce und Schlagrahm garniert
Fine vanilla and creamy caramel ice cream
garnished with caramel sauce and whipped cream

Coupe Dänemark 9.90

Feines Vanilleglace mit Schoggisauce, Schlagrahm und F, G, H
Walnussstücken garniert
Fine vanilla ice cream with chocolate sauce,
whipped cream and walnut pieces

Eiskaffee 10.90

Feines Mocca- und Vanilleglace mit Kaffee und C, E, F, G, H
Schlagrahm garniert
Fine mocha and vanilla ice cream garnished with coffee
and whipped cream

Heisse Liebe 10.90

Feines Vanilleglace mit lauwarmen Himbeeren F, G
Fine vanilla ice cream with warm raspberries

Lauwarmer Schoggi-Kuchen 10.90

mit Vanilleglace A, C, E, F, G, H
Warm chocolate cake with vanilla ice cream

Coupe Edelweiss 14.90

Feines Caramel-, Pistazie-, Mocca- und C, E, F, G, H
Vanilleglace mit Caramelsauce und
Schlagrahm garniert
Fine caramel, pistachio, mocha, and
vanilla ice cream with
caramel sauce and whipped cream

GLACE



ICE CREAM

3.70 / Kugel

3.70 / scoop

Vanille F, G

Vanilla

Schlumpf G

Smurf (a blue-colored,
bubblegum-like flavor,
popular with kids)

Pistazie C, E, F, G, H

Pistachio

Mocca C, E, F, G, H

Mocha

Schoko C, E, F, G, H

Chocolate

Zitrone

Lemon

Himbeer

Raspberry

Caramel G, H

Erdbeer G

Strawberry

Schlagrahm 1.30

whipped cream

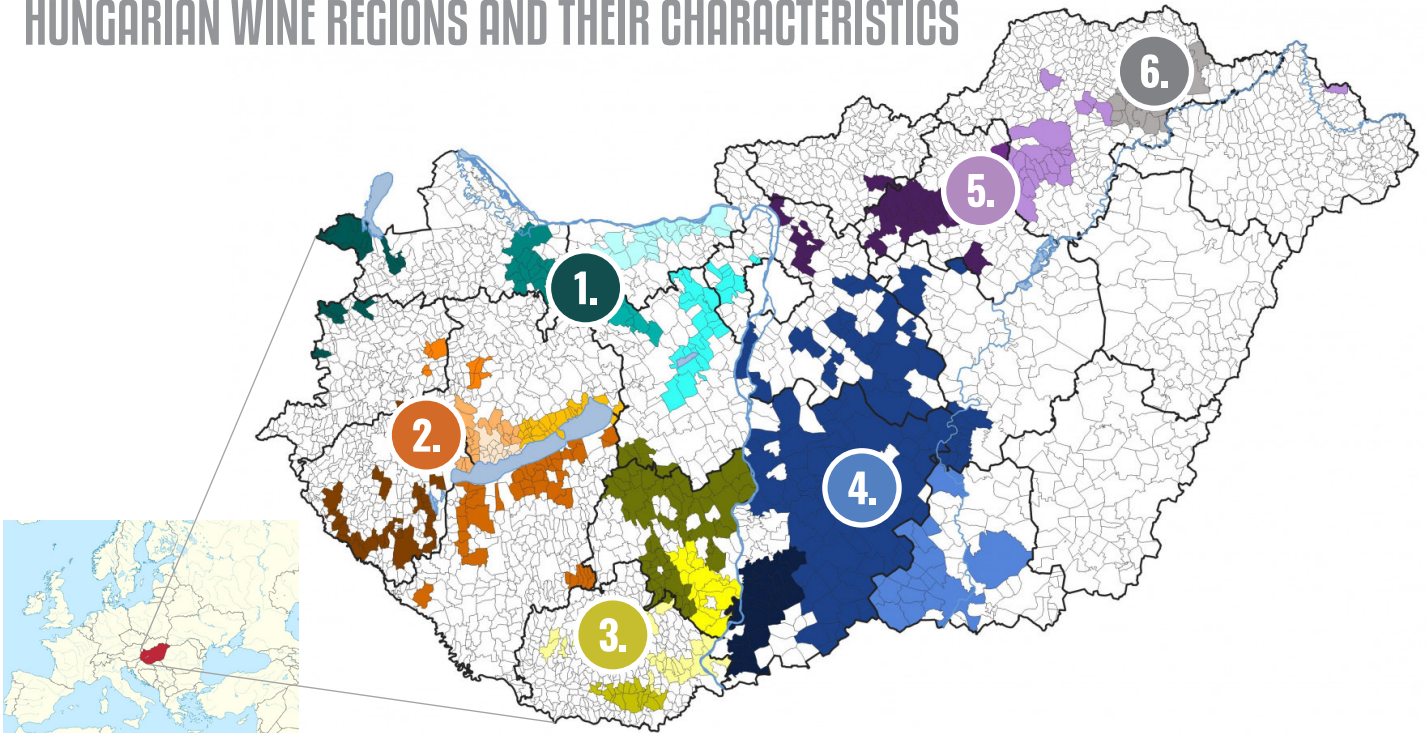
G



Dekorationen können folgende Allergene enthalten: A, C, E, F, G, H

Decorations may contain the following allergens: A, C, E, F, G, H

UNGARISCHE WEINREGIONEN UND IHRE CHARAKTERISTIKA HUNGARIAN WINE REGIONS AND THEIR CHARACTERISTICS



1. Oberpannonische Weinregion Weinbaugebiete: Sopron, Pannonhalma, Neszmély, Mór, Etyek-Buda

Klima: Kühler, kontinental, westliche Winde, relativ viel Niederschlag
Böden: Gneis, Schiefer, Kies (Sopron), Löss, Kalkstein, sandige Böden
Traubensorten: Kékfrankos (Blafränkisch), Grüner Veltliner, Irsai Olivér, Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc
Charakteristik: Frische, säurebetonte Weissweine, fruchtige, leichte Rotweine;
 Etyek-Buda ist berühmt für Schaumwein-Grundweine

4. Donau Weinregion Weinbaugebiete: Hajós-Baja, Csongrád, Kunság

Klima: Trocken, warm, windig, grosse Temperaturunterschiede
Böden: Sand, Löss, Schwarzerde
Traubensorten: Csereszegi Fűszerez, Irsai Olivér, Kövidinka, Kékfrankos (Blafränkisch)
Charakteristik: Leichte, frische, aromatische Weine, meist jung zu trinken

2. Balaton Weinregion Weinbaugebiete: Nagy-Somló, Zala, Balaton-felvidék, Badacsony, Balatonfüred-Csopak, Balatonboglár

Klima: Mildernd durch den Balaton-See, viel Sonnenschein, mediterraner Einfluss
Böden: Vulkanisch (Basalt, Andesit), Löss, Lehm, Sand
Traubensorten: Olaszrizling (Welschriesling), Juhfark, Grauburgunder, Kéknyelű, Chardonnay
Charakteristik: Mineralische, kräftige Weissweine, lange lagerfähig, besonders Somló-Weine

5. Ober-Ungarn Weinregion Weinbaugebiete: Mátra, Eger, Bükk

Klima: Kühler, kontinental, Gebirgseinfluss
Böden: Vulkanisch (Rhyolith, Andesit, Tuff), Lehm Böden
Traubensorten: Kékfrankos, Kadarka, Cabernet Franc, Pinot Noir, Olaszrizling, Leányka, Királyleányka
Charakteristik: Egri Bikavér (Rotweincuvée) und Egri Csillag (Weissweincuvée)

3. Pannon Weinregion Weinbaugebiete: Tolna, Szekszárd, Pécs, Villány

Klima: Mediterran, viele Sonnenstunden, warme Sommer, milde Winter
Böden: Löss, Lehm, Dolomit, Kalkstein
Traubensorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Kékfrankos (Blafränkisch), Kadarka, Portugieser
Charakteristik: Kräftige, tanninreiche Rotweine, oft im Holzfass ausgebaut

6. Tokaj Weinregion Weinbaugebiet: Tokaj

Klima: Schutz durch Zemplén-Gebirge, Nebel durch Theiss und Bodrog, günstig für Edelfäule
Böden: Vulkanisch (Andesit, Rhyolith, Tuff), Löss an den Hängen
Traubensorten: Furmint, Hárslevelű, Gelber Muskateller
Charakteristik: Hohe Säure, starke Mineralität, Grundlage für weltberühmte Süssweine und moderne trockene Furmints

WEINE

WINES

WEINE IM OFFENAUSSCHANK WINES BY THE GLASS

FLASCHENWEINE BOTTLED WINES

SCHAUMWEIN

SPARKLING WINE

HUNGARIA EXTRA DRY Prosecco **6.50 / dl**

SCHAUMWEIN

SPARKLING WINE

HUNGARIA EXTRA DRY Prosecco **40.00**

Weingut: Törley Sektkellerei, Ungarn, Etyek-Buda PDO
Traubensorten: Chardonnay, Riesling, Királyleányka, Pinot Noir

Winery: Törley Sparkling Wine Cellars, Hungary, Etyek-Buda PDO
Grape varieties: Chardonnay, Riesling, Királyleányka, Pinot Noir

WEISSWEINE

WHITE WINES

Etyeki Kúria Chardonnay **7.00 / dl**

Etyek-Buda PDO

Mad Moser MM5 Tokaj Furmint **7.50 / dl**

Tokaj PDO

WEISSWEINE

WHITE WINES

Etyeki Kúria Chardonnay **46.00**

Weingut: Etyeki Kúria, Ungarn, Etyek-Buda PDO
Traubensorten: Chardonnay

Winery: Etyeki Kúria, Hungary, Etyek-Buda PDO
Grape varieties: Chardonnay

ROTWEINE

RED WINES

Villányi Franc Vylyan **7.50 / dl**

Villány PDO

**ST. ANDREA Áldás
Egri Bikavér Superior** **7.50 / dl**

Stierblut - Eger PDO
Bullblood - Eger PDO

Mad Moser MM5 Tokaj Furmint **53.00**

Weingut: Mád Moser Tokaj, Ungarn, Tokaj PDO
Traubensorten: Furmint (100 %)

Winery: Mád Moser Tokaj, Hungary, Tokaj PDO
Grape varieties: Furmint (100 %)

Weine können folgendes Allergen enthalten: **L**
Wines may contain the following allergen: **L**

WEINE

WINES

FLASCHENWEINE

BOTTLED WINES

ROTWEINE

RED WINES

Sauska Merlot Kopár 149.00

Weingut: Sauska, Ungarn, Villány PDO
Traubensorten: Merlot (100 %)

Winery: Sauska, Hungary, Villány PDO
Grape varieties: Merlot (100 %)

Gere Kopar 99.00

Weingut: Gere Attila Pincészete, Ungarn, Villány PDO
Traubensorten: Cabernet Franc (50 %), Merlot (40 %),
Cabernet Sauvignon (10 %)

Winery: Gere Attila Winery, Hungary, Villány PDO
Grape varieties: Cabernet Franc (50 %), Merlot (40 %),
Cabernet Sauvignon (10 %)

Vylyan Villányi Franc 53.00

Weingut: Vylyan, Ungarn, Villány PDO
Traubensorten: Cabernet Franc (100 %)

Winery: Vylyan, Hungary, Villány PDO
Grape varieties: Cabernet Franc (100 %)

Vylyan Merlot 52.00

Weingut: Vylyan, Ungarn, Villány PDO
Traubensorten: Merlot (100 %)

Winery: Vylyan, Hungary, Villány PDO
Grape varieties: Merlot (100 %)

Thummerer Cabernet Franc 70.00

Weingut: Thummerer, Ungarn, Eger PDO
Traubensorten: Cabernet Franc – Merlot (Blend)

Winery: Thummerer, Hungary, Eger PDO
Grape varieties: Cabernet Franc – Merlot (blend)

SAUSKA Kadarka 63.00

Weingut: Sauska, Ungarn, Villány PDO
Traubensorten: Kadarka (100 %)

Winery: Sauska, Hungary, Villány PDO
Grape varieties: Kadarka (100 %)

ST. ANDREA Áldás Egri Bikavér Superior ... 53.00

Weingut: St. Andrea, Ungarn, Eger PDO
Traubensorten: Kékfrankos (Blafränkisch), Pinot Noir, Merlot,
Cabernet Franc, Syrah, Cabernet Sauvignon, Kadarka

Winery: St. Andrea, Hungary, Eger PDO
Grape varieties: Kékfrankos (Blafränkisch), Pinot Noir,
Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Cabernet Sauvignon, Kadarka

Weine können folgendes Allergen enthalten: **L**

Wines may contain the following allergen: **L**