



Restaurant
Steakhouse

Schürholz



Aperitifs

301.	Campari mit Zitrone und Soda - Italienischer Likör	4 cl	5,00
302.	Campari Orange - Italienischer Likör	4 cl	5,00
303.	Martini bianco - Italienischer Vermouth	5 cl	4,00
304.	VW - Vermouth mit Williamsbirne	5 cl	6,00
305.	Sherry cream, Medium oder Dry - Spanischer Likörwein	5 cl	4,00
306.	Hugo oder Aperol Spritz	0,2l	6,50
307.	Kir Royal - Champagner und Crème de Cassis	0,1l	6,00
308.	Jakov „Prošek“	0,1l	4,00

Dessertwein aus den Weinbergen von Sibenik.
Er zeichnet sich durch sein angenehmes Aroma, ein ausgeprägtes Bukett und harmonischen Geschmack aus.

Sekt

310.	Glas Sekt trocken	0,1l	4,00
311.	Flasche Prosecco trocken	0,75l	18,00
313.	Fürst von Metternich	0,75l	21,00

Kalte Vorspeisen

12.	Putenstreifensalat ^K	11,00
	Bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven ⁹ , Peperoni, Essig-Oel-Marinade	
13.	Bauernsalat ^F 	12,00
	Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Schafskäse	
15.	Prsut ^{AF}	12,00
	original dalmatinischer geräucherter Schinken mit Oliven ⁹ , Butter und Brot	

 = vegetarisch

Warme Vorspeisen

18. **Gebackener Schafskäse** ^{ACF}  9,00
panierter Schafskäse auf Toast
19. **Gebackener Camembert** ^{ACF}  8,00
panierter Camembert auf Toast und Preiselbeeren
20. **Champignon-Omelette** ^C  7,50
mit Salzkartoffeln
21. **Weinbergsschnecken** ^{AFM} 8,00
(6 Stück) mit Kräuterbutter und Toast

Champignon Vorspeisen

23. **Ganze Champignons** ^{ACF}  8,50
mit Knoblauch und Sauce Béarnaise und Toast
24. **Champignonköpfe** ^{AFM} 10,00
gefüllt mit französischen Weinbergsschnecken
und mit Kräuterbutter überbacken, dazu Toast
25. **Champignon Schinken** ^{AF} 9,00
gefüllt mit Schinken ^{1,2,3}, mit Käse überbacken, dazu Toast

Suppen

27. **Tomatensuppe** ^{FKI} mit Sahne  5,00
28. **Ungarische Gulaschsuppe** ^{AI} (scharf) 5,50
29. **Hühnersuppe** ^I 5,00
30. **Französische Zwiebelsuppe** ^{FI} mit Käse überbacken  5,50



Argentinische Steaks

Wenn Sie keine besonderen Wünsche äußern, wird Ihr Steak „**medium**“ serviert.
Die Grammangaben entsprechen dem Gewicht vor dem Grillen.

BIFE DE CUADRIL (Hüftsteak)

40.	Mediane	200g	17,50
41.	Grande	300g	24,00

BIFE DE CHORIZO (Rumpsteak)

42.	Mediane	200g	21,50
43.	Grande	300g	26,50

RIB-EYE STEAK

44.	Entrecôte	300g	27,00
45.	Entrecôte	400g	35,00

BIFE DE LOMO (Filetsteak)

46.	Mediane	200g	26,00
47.	Grande	300g	33,00

.....
Dazu empfehlen wir Ihnen:
.....

49.	Salat vom Buffet	3,50
50.	Papa Asada^F gebackene Kartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter	4,00
53.	Geröstete Zwiebeln	3,00
54.	Butterreis	3,00
55.	Prinzessbohnen mit Speck¹²	4,50



Beilagen

56.	Pfannengemüse - saisonal -	4,00
57.	Pommes frites	3,50
58.	Djuvecreis ^K	3,50
59.	Kroketten	4,00
60.	Champignons mit Zwiebeln und Speck ¹²	5,50
61.	Pfifferlinge mit Zwiebeln und Speck ¹²	7,50
62.	Brokkoli mit Sauce Hollandaise ^{ACF}	5,00
63.	Bratkartoffeln mit Speck ¹²	4,00
64.	Salzkartoffeln	3,00
65.	Chipskartoffeln	4,00

Saucen

66.	Pfefferrahmsauce ^{AF}	3,50
67.	Sauce Béarnaise ^{ACF}	3,50
68.	Sauce Hollandaise ^{ACF}	3,50
69.	Knoblauchsauce ^A	3,00
70.	Champignonrahmsauce ^{AF}	3,50
71.	Kräuterbutter ^F oder Ajvar oder Quark ^F je Portion	2,00



ZUSATZSTOFFE:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Phosphat
- 3 mit Konservierungsstoffen
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 mit Süßungsmitteln

- 8 enthält ein Phenylalaninquelle
- 9 koffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 enthält Nitritpökelsalz
- 13 In Fischfilets können Restgräten enthalten sein
- 14 enthält Säuerungsmittel

ALLERGENE:

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere / -erzeugnisse
- C Eier / -erzeugnisse
- D Fisch / -erzeugnisse
- F Milch / -erzeugnisse / Laktose
- K enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- M Weichtiere / -erzeugnisse
- I Sellerie / -erzeugnisse
- J Senf / -erzeugnisse
- G Soja / -erzeugnisse

Trotz sorgfältiger Deklaration der allergenen Zutaten in unseren Speisen, können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.

Internationale Steaks

- | | | |
|-----|--|-------|
| 82. | Rumpsteak „Tiroler Art“^F
mit gerösteten Zwiebeln und Folienkartoffel mit Sauerrahm | 22,00 |
| 83. | Rumpsteak „Madagaskar“^{ACF}
mit frischem grünem Pfeffer in Sauce Béarnaise,
dazu Kroketten und Pfannengemüse | 23,00 |
| 84. | Filetsteak „Pfifferlinge“^{ACF}
mit Pfannengemüse und Sauce Béarnaise und Kroketten | 27,00 |
| 85. | Filetsteak „Natur“^{ACF}
mit Kroketten, Pfannengemüse und Champignons mit Speck ¹² | 26,50 |
| 86. | Surf N' Turf^{BF}
Filetsteak mit Gambas, Folienkartoffel
mit Spinat und Schafskäse | 29,50 |
| 88. | Steak-Teller „Schürholz“^{ACF}
Filetsteak, Rumpsteak und Hüftsteak mit Sauce Béarnaise,
Pfannengemüse, Champignonkopf und Kroketten | 28,00 |
| 90. | Pfeffersteak „Französische Art“^{AF}
Filetsteak in einer pikanten mit Cognac verfeinerten Sauce,
dazu Pfannengemüse und Chipskartoffeln | 25,50 |

Lamm Gerichte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 95. | Lammkotelett^F
gegrillte Lammkoteletts mit Bratkartoffeln ¹²
Prinzessbohnen ¹² und Kräuterbutter | 21,00 |
| 96. | Lammsteak
gegrillte Lammsteak mit Bratkartoffeln ¹² und Prinzessbohnen ¹² | 24,00 |



Zu diesen Gerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet

Toast Gerichte

110. **Damen-Toast** ^{ACF} 14,50
3 Schweinefilets auf Toast mit Pfirsichen
und Sauce Hollandaise überbacken
111. **Herren-Toast** ^A 20,00
Rumpsteak 180g auf Toast mit gerösteten Zwiebeln
112. **Haus-Toast** ^{ACF} 23,00
Rinderfilet 180g auf Toast
mit Champignons und Sauce Béarnaise

Internationales

120. **Schnitzel „Wiener Art“** ^{AC} 13,00
paniertes Schweineschnitzel und Pommes frites
121. **Kröstchen** ^{ACF} 14,50
paniertes Schweineschnitzel mit Sauce Béarnaise
Champignons, Spargel und Käse¹ überbacken und Pommes frites
122. **Champignon-Schnitzel** ^{ACF} 14,00
paniertes Schweineschnitzel
mit Champignonrahm Sauce und Pommes frites
123. **Schnitzel „Mediterran“** ^F 16,50
gegrilltes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken^{1,3,4} und Käse¹,
mit Pfannengemüse und Folienkartoffel mit Sauerrahm
124. **„Schaffhausener“ Sahneschnitzel** ^{ACF} 17,00
paniertes Schweineschnitzel gefüllt
mit Schinken^{1,3,4} und Käse¹, dazu Chipskartoffeln,
Pfannengemüse und Champignonrahm-Sauce
125. **„Prager“ Schnitzel** ^{ACF} 13,50
paniertes Schweineschnitzel mit Schinken^{1,3,4}
und Käse¹ überbacken, dazu Pommes frites
126. **Putenschnitzel „Wiener Art“** ^{ACF} 14,50
paniertes Putenschnitzel mit Pfannengemüse
und Pommes frites
127. **Puten-Medaillon** 18,00
mit Champignonköpfen und mit Käse¹ überbacken
dazu Pfannengemüse und Kroketten

Zu diesen Gerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet

Internationales

129. **Schweinelendchen „Bach“** ^{ACF} **18,00**
mit Bratkartoffeln ¹² und Pfannengemüse
und Sauce Béarnaise
132. **Schweinefilet „Dubrovnik“** ^{Ak} **18,00**
in feiner Weinsauce, dazu Bratkartoffeln ¹²
und Pfannengemüse
133. **Spezialteller „Dalmatia“** ^{ACF} **19,50**
Cordon Bleu, Rinderfilet, Schweinefilet,
dazu Pfannengemüse und Sauce Hollandaise
und Pommes frites
134. **Schnitzel „Cordon Bleu“** ^{ACF} **16,50**
paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken ^{1,3,4}
und Käse ¹, dazu Pommes frites
135. **Bauernteller** ^F **18,50**
Rumpsteak mit Schinken ^{1,3,4} und Käse¹, Schweinefilet und
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Bratkartoffeln ¹²

Platten für Zwei

100. **„Diplomaten“ Platte** ^{ACFK} **44,00**
mit Cordon Bleu, Rumpsteak und Schweinefilet
dazu Pfannengemüse und Sauce Béarnaise
Djuvecreis und Pommes frites
101. **„Gourmet“ Platte** ^K **40,00**
mit Schweinekotelett, Hacksteak, Cevapcici,
magerem Speck ¹² und Spieß vom Schweinenacken
dazu Pfannengemüse, Djuvecreis und Pommes frites
103. **Haus Platte „Croatia“** ^{ACFK} **45,00**
mit Rumpsteak, Schweinefilet, Hacksteak und
kleinem Schnitzel, dazu Pommes frites, Djuvecreis, Pfannengemüse
und Champignonrahm-Sauce
104. **Steak-Platte „Schürholz“** ^{ACF} **58,00**
Zwei Hüftsteaks, zwei Rumpsteaks und zwei Rinderfilets, dazu
Sauce Béarnaise, Champignons, Brokkoli, Prinzessbohnen
und zwei Folienkartoffeln mit Sauerrahm

Zu diesen Gerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet

Für unsere Senioren

- | | | |
|------|---|-------|
| 160. | Kleines „Cordon Bleu“ ^{ACF}
paniertes Schweineschnitzel
gefüllt mit Schinken ^{1,3,4} und Käse ¹ , dazu Pommes frites | 11,00 |
| 162. | Schweinemedailon „Madame“ ^{ACF}
mit Spargel, Sauce Hollandaise und Käse ¹ überbacken,
dazu Pommes frites | 12,50 |
| 163. | Kleines „Krüstchen“ ^{ACF}
paniertes Schweineschnitzel mit Sauce Béarnaise,
Champignons, Spargel und Käse ¹ überbacken,
dazu Pommes frites | 11,00 |

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|------|--|------|
| 191. | Schnitzel „Wiener Art“ ^{AC}
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites | 8,00 |
| 192. | Cevapcici
vier Hackfleischröllchen mit Pommes frites | 8,00 |
| 193. | Chicken Nuggets ^{AC}
sechs Chicken Nuggets mit Pommes frites | 8,00 |

Vom Grill

- | | | |
|------|---|-------|
| 140. | Cevapcici ^K
sechs Hackfleischröllchen mit Djuvecreis und Pommes frites | 12,00 |
| 141. | Raznjici ^K
Schweinenacken mit frischen Zwiebeln,
dazu Djuvecreis und Pommes frites | 12,00 |
| 142. | Halb und Halb ^K
ein Stück Schweinenacken und vier Cevapcici
dazu Djuvecreis und Pommes frites | 13,00 |
| 144. | Hacksteak ^{FK}
Pljeskavica gefüllt mit Schafskäse
dazu Djuvecreis und Pommes frites | 15,50 |

Zu diesen Gerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet

Vom Grill

145. **Kalbsleber „Berliner Art“** 17,50
Leber in Scheiben gegrillt mit gerösteten Zwiebeln,
Apfel und Bratkartoffeln ¹²
146. **Kalbsleber „Zagreb“^K** 16,50
Leber in Scheiben gegrillt mit magerem Speck ¹²,
dazu Djuvecreis und Pommes Frites
147. **Zigeuner Spieß^K** 17,00
Rumpsteak, Schweinefilet mit geräuchertem Speck ¹²
dazu Djuvecreis und Pommes frites
150. **Piraten-Spieß^{AFK}** 17,50
Schweinefilet mit Pfefferrahm-Sauce
dazu Djuvecreis und Pommes frites
153. **Marco Polo^{ACF}** 18,00
Schweinefilet mit Käse¹ und Sauce Béarnaise überbacken,
dazu Pfannengemüse und Kroketten
155. **Zagreb Teller^{ACFK}** 18,50
Rumpsteak, Schweinefilet, Hacksteak und paniertes Schnitzel,
dazu Djuvecreis und Pommes frites
156. **Veseli Bosanac (lustiger Bosnier)^{FK}** 23,00
Rumpsteak mit Schafskäse gefüllt, dazu Djuvecreis
und Pommes frites
157. **Grill Teller^K** 16,00
ein Schweinekotelett, ein Hacksteak, zwei Cevapcici,
magerer Speck ¹² und ein Schweinenackensteak,
dazu Djuvecreis und Pommes frites



Zu diesen Gerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet

Aus dem Topf

167. **Mućkalica** ^K 19,00
pikantes, geschnetzeltes Schweinefilet mit Djuvecreis
168. **Küchenmeister-Topf** ^{AF} 24,00
drei verschiedene Filets in pikanter Sauce mit Paprika, Champignons, Pfifferlingen, Gemüse, grünem Pfeffer, Spargelspitzen, mit Cognac und Sahne überzogen, dazu Bratkartoffeln
169. **Bretonischer Pfeffer-Topf** ^{AK} 23,00
Filetspitzen mit Champignons in Burgunder Sauce serviert mit Bratkartoffeln¹²

Vegetarisch

170. **Vegetarischer Teller**  14,50
Nach Art des Hauses

Fisch

180. **Zanderfilet** ^{13 ADFK} 21,00
mit Weißweinsauce und Bandnudeln
181. **Lachssteak** ^{ACDF} 25,00
mit Blattspinat, Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise
182. **Forelle „Müllerin“** ^{ADF} 16,00
gebackene Forelle mit Butter und Salzkartoffeln

Nudeln

186. **Scampi „Dalmatinische Art“** ^{ABF} 22,50
Scampi mit Spaghetti in Knoblauchsauce
187. **Nudeln mit Lachsfilet** ^{ADF} 16,00
in Zitronensauce
188. **Nudeln mit Pfifferlingen** ^{AF}  15,00
in heller Sahnensauce

Zu diesen Gerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet

Biere ^A

Krombacher Kellerbier / Dunkel	0,3l	3,00	Vitamalz	0,3l	3,00
Krombacher Pils	0,3l	3,00	Reissdorf Kölsch	0,3l	3,00
Krombacher Pils	0,5l	5,00	Krombacher Weizenbier	0,5l	5,00
Krombacher Pils Radler alkoholfrei	0,33l	3,50	Krombacher Weizenbier alkoholfrei	0,5l	5,00

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (prickelnd/still)	0,25l	2,50	Apfelschorle naturtrüb	0,33l	3,50
Mineralwasser (prickelnd/still)	0,75l	6,00	Apfelsaft	0,2l	3,00
Coca-Cola ^{1,9,14}	0,2l	2,50	Orangensaft	0,2l	3,00
Coca-Cola Zero ^{1,6,9,14}	0,2l	2,50	Schweppes Bitter Lemon ¹¹	0,2l	3,00
Fanta ^{1,4,14}	0,2l	2,50	Schweppes Ginger Ale ^{1,8}	0,2l	3,00
Sprite ¹⁴	0,2l	2,50	Schweppes Tonic Water ¹¹	0,2l	3,00
Krombacher Fassbrause (Maracuja, Zitrone, Holunder)	0,33l	3,30			

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁹	2,50	Latte Macchiato ^{9 G}	3,50
Cappuccino ^{9 G}	3,00	Espresso ⁹	2,30
Milchkaffee ^{9 G}	3,50	Glas Tee	2,00

Spirituosen 2cl

230. Korn	2,50	233. Jägermeister	3,00
233. Wacholder	2,50	234. Fernet Branca	3,00
237. Himbeergeist	3,50	248. Tequila (Agaven-Brand)	3,00
238. Kirschwasser	3,50	249. Wodka Absolut	3,00
239. Obstwasser	3,50	250. Baileys Cream ^G	3,00
253. Williamsbirne	3,50	255. Kruskovac (Birkenlikör)	3,00
231. Aquavit Jubiläums	3,50	256. Pelinkovac (Kräuterlikör)	3,00
231. Aquavit Linie	3,50	257. Maraskino (Kirschlikör)	3,00
240. Malteser Aquavit	3,50	258. Julischka	3,00
232. Underberg	3,00	259. Grappa / Loza	3,00
		260. Sljivovic (Pflaumenschnaps)	3,00

Cognac 2cl

241. Calvados	3,00
243. Remy Martin	3,50
244. Mariacron	2,50
236. Asbach Uralt	3,00

Whisky 4cl

245. Johnnie Walker	5,00
246. Ballantine's	5,00
247. Chivas Regal	6,00

Rotweine ^K

Pelješac – Die Halbinsel Pelješac ist eines der wichtigsten Weinbaugebiete Kroatiens und eine Weinmarke aus Kroatien. Es handelt sich hier um einen halbtrockenen Qualitätswein, der ausschließlich aus der einheimischen Sorte Plavac gekeltert wird. Der volle und runde Wein hat ein sanftes und feines Aroma.

351.	Pelješac - halbtrocken	1,0l	17,00
352.	Pelješac - halbtrocken	0,5l	9,00
353.	Pelješac - halbtrocken	0,2l	4,50

Dalmatiner – Der Dalmatiner ist ein bedeutender, traditioneller Rotwein auf dem Balkan, hergestellt aus der alten Rebsorte „Plavac mali“ aus dem Süden Kroatiens. Der Dalmatiner hat eine rubinrote Farbe und einen weichen Geschmack, harmonisch und ausgewogen, dominiert von einer angenehmen Süße.

354.	Dalmatiner - lieblich	1,0l	17,00
355.	Dalmatiner - lieblich	0,5l	9,00
356.	Dalmatiner - lieblich	0,2l	4,50

Plavac – Dies ist eine heimische Rebe aus Mittel bis Süddalmatien. Plavac mali gibt einen vollen, runden und weichen Wein mit einem feinen, sanften Aroma.

357.	Plavac - trocken	1,0l	19,00
358.	Plavac - trocken	0,5l	10,00
359.	Plavac - trocken	0,2l	5,00

Roséweine ^K

Benkovac – Er wird gewonnen aus den Reben der französischen Sorte Grenache. Lassen Sie sich von seiner rosa-rot bis kupfernen frischen Farbe und seinem dezenten und leichten Aroma verführen.

361.	Opol - trocken	1,0l	17,00
362.	Opol - trocken	0,5l	9,00
363.	Opol - trocken	0,2l	4,50

Rose Adria – Kräftiges Pink schimmert im Glas mit einem dezent fruchtigen Aroma, leicht im Körper, mit einer erfrischenden Säure und super fruchtig im Abgang.

364.	Kabaret - lieblich	1,0l	17,00
365.	Kabaret - lieblich	0,5l	9,00
366.	Kabaret - lieblich	0,2l	4,50

Dessertwein ^K

Jakov (Prošek) – Jakov (Prošek) ist eine Likörweinspezialität (Dessertwein) aus den Weinbergen von Sibenik. Er zeichnet sich durch sein angenehmes Aroma, ein ausgeprägtes Bukett und harmonischen Geschmack aus.

308.	Jakov Dalmatia	0,1l	3,30
------	----------------	------	------

Weißweine ^K

Laški Rizling – Ein lieblicher Qualitätswein mit kontrollierter Geografischer Herkunft. Im Herzen Slawoniens reifen in den pittoresken Weingärten von Kutjevo die Trauben für diesen Wein. In Kutjevo blickt man auf eine lange Tradition zurück. Seit dem 13. Jahrhundert wird hier Wein angebaut.

371.	Laški Rizling - lieblich	1,0l	17,00
372.	Laški Rizling - lieblich	0,5l	9,00
373.	Laški Rizling - lieblich	0,2l	4,50

Traminac – Man geht davon aus, dass die Rebe aus Südtirol stammt und den Namen nach dem Ort Tramin bekommen hat. Sie ist mittel empfindlich gegen Kälte und nicht sehr ergiebig, was ihr das Ansammeln von mehr Süße und weniger Säure ermöglicht. Der Wein hat ein spezielles Aroma, ist sehr beliebt und gehört zu den besten Qualitätsweinen und Spitzenweinen.

374.	Traminac - halbtrocken	1,0l	19,00
375.	Traminac - halbtrocken	0,5l	10,00
376.	Traminac - halbtrocken	0,2l	5,00

Graševina – Der Graševina aus der Rebe Graševina (Welschriesling) ist ein bekannter Weißwein in Kroatien und der Region Kutjevo. Mit seiner gelbgrünen, kristallklaren Farbe hat einen harmonischen und vollen Geschmack, ist diskret fruchtig und blumig, süffig mit milder Säure. Ein echter Weinstar unter den Qualitätsweinen.

377.	Graševina - trocken	1,0l	19,00
378.	Graševina - trocken	0,5l	10,00
379.	Graševina - trocken	0,2l	5,00

Flaschenweine ^K

Zlatan Plavac – Zlatan Plavac ein berühmter trockener Rotwein, ein Spitzenwein, mit kontrollierter geographischer Herkunft. Der Zlatan Plavac hat eine dunkle rubinrote Farbe mit violetten Tönen. Ein Bukett nach dunklen Waldfrüchten mit einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen ist der Wein körperreich und fruchtig mit einer schönen Struktur und einem langen Nachgeschmack.

380.	Zlatin Plavac - trocken	0,75l	25,00
------	-------------------------	-------	-------

Graševina – Graševina ist ein sehr bekannter weißer Spitzenwein aus der Rebsorte Graševina (Welschriesling) mit kontrollierter geographischer Herkunft. Der Graševina hat eine schöne gelbgrüne Farbe, extraktreich, ist harmonisch mit einer ausgewogene Säure und milden Bitterkeit. Ein reiches, vollmundiges Aroma, blumig und fruchtig nach Früchten wie Zitrone und Apfel.

381.	Graševina - trocken	0,75l	19,00
------	---------------------	-------	-------

Dingac – Der Dingac ist ein edler trockener Rotwein mit kontrollierter geographischer Herkunft aus der autochthonen Rebsorte Plavac mali von der Halbinsel Pelješac im Süden von Dalmatien. Dort findet die Rebsorte aufgrund des milden Klimas ideale Bedingungen und erhält seine besonderen charakteristischen Eigenschaften mit üppigen Aromen und komplexen Strukturen. Er ist vollmundig und harmonisch mit einer tiefen, rubinroten Farbe und ein intensiven Aroma nach dunklen, reifen Früchten. Üppig, körperreich, komplex und ausgezeichnete Strukturen unterstützen diesen edlen Spitzenwein

382.	Dingac - trocken	0,75l	30,00
------	------------------	-------	-------