



DER MARGARETHENHOF
GOLF * HOTEL * RESTAURANT

Bankettmappe 2009

Lieber Gast,

*vielen Dank für Ihr Interesse am Margarethenhof.
Nachfolgend finden Sie unsere aktuellen Menü- und Büffetvorschläge.
Von der einfachen "Brotzeit" bis hin zum Festmenü bieten wir Ihnen eine schöne
Auswahl aus Küche und Keller.*

*Zur Gestaltung einer perfekten Veranstaltung stehen wir Ihnen gerne mit unserer
fachkundigen Beratung zur Verfügung.*

Unser Ziel :

*Ihren Aufenthalt im Margarethenhof zu einem besonderen Erlebnis
werden zu lassen.*



*Um Ihnen einen ersten Eindruck über unsere schöne Anlage vermitteln zu können,
würden wir Sie gern zu einem persönlichen Gespräch einladen.*

Terminvereinbarungen:

Frau Daniela Slawtschewa

Restaurantleiterin

Telefon 08022 75 06 –310

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

IHR MARGARETHENHOF-TEAM

ANGEBOTE FÜR GOLFTURNIERE

Golferfrühstück à € 13,00 pro Person:

- * frische Semmeln, Vollkorn-, Misch- und Knäckebrötchen
- * Honig, Marmelade und Butter
- * Wurst- und Käseplatte
- * Eier nach Wahl
- * Früchtejoghurt, Müsli
- * Kaffee, Tee, Frischmilch
- * verschiedene Säfte (Orangen-, Grapefruit-, Tomaten- und Karottensaft)

Kleines französisches Frühstück á € 9,00 pro Person

- * Croissants, Semmelwahl, Marmelade, Honig und Butter
- * Kaffee, Tee

Halfway-Verpflegung

- | | |
|--|--------------------|
| * Libella Sports 0,5l Rundengenränk | € 2,40 |
| * Apfelsaftschorle 0,75l Rundengenränk | € 2,50 |
| * Apfel Fit 0,75l Rundengenränk | € 2,50 |
| * Mineralwasser 0,5 l Rundengenränk | € 2,00 |
| * Diverse Säfte | € 2,80 |
| * Frisch gepresster Orangensaft (Glas) | € 4,50 |
| * Alkoholfreie Cocktails (Glas) | € 5,50 |
| * Weißbier 0,5 l | € 3,30 |
| * Helles 0,5 l | € 3,20 |
| * Glas Prosecco | € 4,20 |
| * Glas Champagner | € 6,00 |
| * Diverses Obst | pro Portion € 2,80 |
| * Müsliriegel | € 1,20 |
| * Leberkäsemmel | € 3,50 |
| * Grillfleischsemmel | € 3,80 |
| * Kartoffelsuppe mit Debrecziner | pro Portion € 3,80 |
| * Schinken-Käse-Sandwich | € 2,80 |
| * Weißwürste mit Brez'n (Paar) | € 5,50 |
| * Räucherlachs mit Reiberdatschi und Kräuterdip | pro Portion € 7,80 |
| * Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat | pro Portion € 3,80 |
| * Reiberdatschi mit Apfelmus | pro Portion € 3,20 |
| * Sandwich Baguette belegt mit Schinken und Käse | € 2,80 |
| * Tomate-Mozzarella-Sandwich | € 2,80 |
| * Tomaten- und Schnittlauchbrot | € 1,80 |

FINGERFOOD



* Frühlingsrolle		
* Saté Spieß		
* Chicken Fingers		
* Chicken Wings		
* Chili Poppers		
* Puten-Ananasspieß		
* Dim Sum		
* Garnelen im Knuspermantel		
* Mini Bifteki (kleine Fleischpflanzerl)	jeweils pro Stück	€ 0,90
* Gemüsesticks mit Kräuterquark	pro Portion	€ 2,80
* Breze		€ 1,00
* Party Gebäck (Lachs, Schinken, Schinken-Käse)	pro Stück	€ 2,10
* Lachs-Spinat-Rolle		€ 2,80
* Pikantes Blätterteiggebäck		€ 2,80
* Lauch-Zwiebelkuchen		€ 2,50
* Butterbrezen		€ 1,80

Lunchpaket

(Libella Sports, Mineralwasser, 2 Sandwiches, Obst und Müsliriegel) € 12,50

SNACK BUFFETS

Bayerische Brotzeit

*Weißwürste mit warmen Brezen, süßem und scharfem Senf,
Radi, Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat und Schnittlauchbrot*

Pro Person € 13,80

Salatbuffet

*Diverse Blatt- und Rohkostsalate mit Dressings
Wurstsalat, Geflügelsalat, Rindfleischsalat
Heringssalat
Diverse Backwaren*

Pro Person € 16,00

Fingerfoodbuffet

*Mit Schinken, Lachs und Käse gefüllte Blätterteighappen
Satéspieße mit Erdnusssauce, Puten-Ananasspieße mit Chilisauce
Chicken-Crispy, Frühlingsrollen, Zwiebel-Lauchkuchen,
Rosmarin-Grisini mit Rohschinken, gemischte Rohkost mit Dip´s*

Pro Person € 18,00

Pastabuffet

*Diverse Blatt- und Rohkostsalate mit Dressings
Spaghetti Bolognese
Penne mit Gorgonzola Sauce
Gemüselasagne
Spaghetti Vongole*

Preis pro Person € 18,00

BUFFETS

ab 20 Personen

Bayerisches Buffet

Tegernseer Festtagssuppe

Variation von Räucherfischen

Schwarzgeräuchertes mit frischem Meerrettich

Tafelspitzsülze in Schnittlauchvinaigrette

Brezenknödelsalat

Wurstsalat

Saueres Rindfleisch mit Kürbiskernmarinade

Kaminwürzen

Knusprige Bauernente mit Blaukraut und Kartoffel-Brezenknödel

Tafelspitz mit Rahmwirsing und Röstkartoffeln

Fleischpflanzerl

Leberkäse

Wurstkessel

Krautsalat, Kartoffel-Gurkensalat, Radieserlsalat

Bayerische Käseauswahl, Backwaren, Butter und Schmalz

Apfelstrudel auf Vanillesauce

Bayerisch Creme

Früchteplatte

Pro Person € 36,00

Internationales Buffet

Cappuccino von frischen Kräutern mit Tomatennocken

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit drei Dressings

Geräuchertes aus Fluss und Meer

Rosa gebratene Hochrippe mit sauer eingelegtem Gemüse

Entengalantine mit Sauce Cumberland

Mariniertes Kräuterpicatta von der Zucchini

Fortsetzung Internationales Buffet

*Französischer Fischeintopf mit Wildreis
Lammkeule mit Ratatouille und Kartoffelgratin
Überbackene Seewolfmedaillons auf Fenchelgemüse mit Herzoginkartoffeln
Rinderfilet am Stück gebraten, mit Barolozwiebeln und Parmesanauflauf
Tris (dreierlei Teigwaren)*

*Rosmarincreme Brulée
Marmoriertes Schokoladenmousse
Creme Caramel
Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
Frische Früchte
Internationale Käseauswahl
Backwaren, Butter, Schmalz*

Pro Person € 46,00

Italienisches Buffet

*Minestrone
Strauchtomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl
Kalter Spanferkelrollbraten mit Pestosauce
Vitello tonnato mit Thunfischsauce und Kapern
Carpaccio vom Wildwasserlachs auf Rucola, Olivenmarinade und Parmesan
Marinierte Zucchini im Kräutermantel,
Gebratene Auberginen mit Schafskäse gefüllt,
Meeresfrüchtesalat mit Tomate und Kräuteroliven
Pochierte Eier im Rohschinken*

*Gemüselasagne al forno
Farfalle mit Steinpilzen und getrockneten Tomaten
Involtini, kleine Kalbsrouladen mit frischem Rosmarin geschmort
Saltim bocca mit Salbei und Rohschinken
Zanderpiccata auf Tomatengemüse
Gemüseauswahl, mediterranes Gemüse
Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln*

*Dessert- Käse – und Brotauswahl
Tiramisu, Profiteroles, Stracciatellamousse,
Panna Cotta mit Erdbeerragout, Zuppa Inglese*

Pro Person € 46,00

FONDUE IN ALLEN VARIATIONEN



** Fondue Bourguignonne**

€ 38.00 pro Person

**Fondue Chinoise **

€ 38.00 pro Person

** Fischfondue **

€ 38.00 pro Person

** Geflügelfondue **

€ 35.00 pro Person

** Gemüsefondue **

€ 29.00 pro Person

jeweils ab 4 Personen

*Alle Fondues werden mit einem reichhaltigen Vorspeisen- und Beilagenbuffet,
sowie einer Dessert- und Käseauswahl serviert*

Tatarenhut
€ 38,00 pro Person
bis 8 Personen



** Schokoladenfondue mit einer großen Früchteauswahl **

€ 12,00 pro Person

ab 4 Personen

** Original Schweizer Raclette mit Beilagen **

€ 18,00 pro Person

ab 10 Personen

*Gerne können Sie sich auch Ihr ganz persönliches Fondue,
aus unseren genannten Vorschlägen zusammenstellen.*

SOMMERLICHES BARBECUE
AUF UNSERER PANORAMATERRASSE



*Verschiedene Grilladen Ihrer Wahl, nach
Mediterraner Art oder American Style.*

*Jedes Barbecue wird mit einem reichhaltigen
Vorspeisen- und Beilagenbuffet,
sowie einer Dessert- und Käseauswahl angeboten.*

*€ 42,00 pro Person
ab 15 Personen*

*Buffets aller Art stellen wir nach Ihren individuellen
Wünschen zusammen.*

Bitte wenden Sie sich an uns.

UNSERE WELLNESS & FUN MENÜS

MENÜ I

Trilogie von Wurzelgemüsen mit Sesamgebäck

▼▼▼

*Gebratene Taube auf einem Mango-Zuckerschotengemüse und
einem Graupenpüree*

▼▼▼

Gelierter Rhabarber mit süßem Tomaten-Vanille-Eis

€ 32,00 pro Person

MENÜ II

*Crispy Ikarimi-Lachs-Canneloni
mit Wiesenkräutersalat*

▼▼▼

*Rollmops vom Kaninchen und Scampi
auf Brennessel-Risotto*

▼▼▼

Gebrannte Rosmarin-Creme mit Ingwer-Chili-Äpfeln

€ 34,00 pro Person

MENÜ III

Terrine von gegrilltem Gemüse und Ziegenfrischkäse

▼▼▼

Safran-Fenchelpunsch mit Chicken Sticks und Reis am Stil

▼▼▼

Lasagne von Langostinos mit Schweinefilet und Kräuterpesto

▼▼▼

Buttermilch Panna Cotta mit Orangen-Pistazienragout

€ 48,00 pro Person

MENÜ IV

Romana Salat mit Aloe Vera Dressing und Parmesan

▼▼▼

Steinbutt auf Wüstenlilien-Espuma mit Naturreis

▼▼▼

Aloe Vera Parfait auf einer Nougat-Krokantsauce

€ 48,00 pro Person

MENÜVORSCHLÄGE

* Bayerische 3-Gang-Menüs *

MENÜ I

Nudeltascherl von der Bachforelle auf Cremespinat

VVV

Spanferkelrücken auf Kürbis-Schmarren

VVV

Apfelküchle mit Vanillesauce

€ 29,50 pro Person

MENÜ II

Griesnockerlsuppe mit Gemüsestroh

VVV

Knusprige Bauernente

mit Apfel-Blaukraut, Reiberdatschi und Kartoffelknödel

VVV

Kaiserschmarren mit Aprikosen-Apfelmus

€ 31,00 pro Person

MENÜ III

Knackige Blattsalate mit Speckkrusteln und gebratenen Waldpilzen

VVV

Saiblingsfilet mit frischen Kräutern gebraten

Meerrettichschaum und Risolée-Kartoffeln

VVV

Grießflammerie mit Beerenragout

€ 34,00 pro Person

** Internationale 3-Gang-Menüs **

MENÜ I

*Schaschlik von Tortellini und Gambas
auf Zucchini spaghetti*

VVV

*Medaillons vom Seeteufel mit Pestokruste
gegrillten Auberginen und gebratener Polenta*

VVV

*Lauwarmer Schokoladenkuchen mit angeschlagener Creme fraiche
€ 42,00 pro Person*

MENÜ II

Blutwurst-Reiberdatschi auf karamelisierten Äpfeln und Chicoree

VVV

*Das Beste vom Almochen
in zwei Gängen serviert
mit Kartoffelpüree und Schwammerlkuchen*

VVV

*Topfenmousse mit Beerenragout und Schichtnougat
€ 44,00 pro Person*

MENÜ III

Salat vom Steinbutt mit Staudensellerie

VVV

Variation von der Strauchtomate

VVV

Gefüllte ausgelöste Wachtel auf buntem Linsengemüse und Kräuterschupfnudeln

VVV

Illustres vom Ziegenkäse

€ 52,00 pro Person

* Internationale 4-Gang-Menüs *

MENÜ I

Entenlebermousse im Baumkuchenmantel mit zweierlei Gelee

VVV

Provenzalische Fischsuppe

VVV

*Hirschkalbsrücken mit Preiselbeerscharren
und Wirsinglaiberl*

VVV

Soufflé Grand Marnier

€ 47,00 pro Person

MENÜ II

Vitello tonnato mit Krebschwänzen

VVV

*Saltim bocca vom Branzino und Bresaola
auf Cremespinat*

VVV

*Bistecca auf Barolozwiebeln,
Melanzane und Parmesangebäck*

VVV

Pinienkernhalbgefrorenes auf Amaretto-Espuma

€ 52,00 pro Person

MENÜ III

*Roulade von der Mittelmeerlotte
auf Kartoffel-Broccoli-Carpaccio*

VVV

Hummer Thermidor mit Champagner-Rahmfettucine

VVV

*Lammrückenfilet auf weißer Bohnensauce
mit Kräuterauflauf*

VVV

Vielerlei von der Valhrona-Schokolade

€ 72,00 pro Person

** Gourmet-Menüs **

MENÜ I

Krebspyramide auf einem Orangen-Avocadosalat

VVV

*Klare Suppe von Strauchtomaten
und kleinen Basilikumnocken*

VVV

Taubenbrüstchen auf Preiselbeerschmarren

VVV

*Rinderfilet am Stück gebraten auf Morchel-Ragout
Blattspinat und Kartoffel-Apfel-Gratin*

VVV

*Weißes Schokominzsuppchen
und Pinienkernparfait und Früchteschaschlik
€ 68,00 pro Person*

MENÜ II

Amuse bouche

VVV

Gebackener Kalbskopf auf Meerrettichschaum und roter Bete

VVV

Passierte Grünerbsensuppe mit Bretonischem Hummer

VVV

Feine Nudeln mit Ragout vom Wildkaninchen und Birnenkonfit

VVV

*Steinbuttfilet mit frischen Champignons und Chablis sautiert,
Lachspraline und Thaispargel*

VVV

*Le Must de Chef
€ 78,00 pro Person*

HUMMER MENÜ

Latte Macchiato vom Hummer

VVV

*Marinierter Hummer mit Thaispargel
und Krustentier-Vanilleeis*

VVV

Tagliatelle mit Hummer und Rucola

VVV

*Gratinierter Hummer mit Orangenkruste
und Erdbeerkräpfen*

VVV

*Crème brûlée vom Hummer mit Hummerlimes
und weißer Mousse*

Pro Person € 89.00

Sonstiges:

Gerne können die einzelnen Gänge der Menüs beliebig variiert werden.

*Unsere Dekorationspauschale beträgt € 8,00 pro Person
und beinhaltet Tischwäsche, Menükarten, Kerzen, Tischdekoration, Blumenschmuck,
sowie das Grundgedeck mit Brot und Butter.*

*Ab 24.00 Uhr verrechnen wir pro angefangener Stunde und Mitarbeiter € 37,00
Nachtzuschlag.*

*Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, des
Bedienungsgeldes und aller sonstigen Abgaben.*

*Gerne stehen wir Ihnen beratend bei der Auswahl von Musikern,
Dekoration, etc. zur Verfügung.*

*Die uns 24 Stunden vor Beginn der Veranstaltung angegebene Anzahl der Gäste dient als
Verrechnungsbasis (Mindestpersonenzahl).*

Weinkarte

<i>Offene Weine weiß</i>	<i>0,1 Ltr.</i>	<i>0,2 Ltr.</i>
<i>Deutschland - Baden</i>		
2007er <i>Grauer Burgunder trocken</i>	€ 2,50	€ 4,90
<i>Qualitätswein Weingut Bercher, Burkheim</i>		
<i>Frankreich – Languedoc</i>		
2008er <i>Sauvignon</i>	€ 2,80	€ 5,20
<i>Vin de Pays Domaine de Valensac, Florensac</i>		
<i>Italien – Friaul</i>		
2007er <i>Chardonnay „Casal del Ronco“</i>	€ 2,80	€ 5,20
<i>Denominazione di Origine Controllata</i>		
<i>Tenuta Banear, Treppo</i>		
<i>Österreich – Kamptal</i>		
2007er <i>Grüner Veltliner</i>	€ 2,80	€ 5,20
<i>Weingut Bründelmayer, Langenlois</i>		
<i>Offene Weine rosé</i>	<i>0,1 Ltr.</i>	<i>0,2 Ltr.</i>
<i>Italien – Venetien</i>		
2008er <i>Il Chiacetto</i>	€ 2,60	€ 5,00
<i>Denominazione di Origine Controllata</i>		
<i>Pasini, Raffa del Garda</i>		
<i>Offene Weine rot</i>	<i>0,1 Ltr.</i>	<i>0,2 Ltr.</i>
<i>Deutschland – Baden</i>		
2005er <i>Spätburgunder trocken</i>	€ 2,50	€ 4,90
<i>Qualitätswein trocken Weingut Bercher, Burkheim</i>		
<i>Italien – Abruzzen</i>		
2005er <i>Montepulciano d’Abruzzo „Quartana“</i>	€ 2,80	€ 5,30
<i>Denominazione di Origine Controllata</i>		
<i>Spinelli, Atessa</i>		
<i>Österreich – Burgenland</i>		
2006er <i>Blauer Zweigelt trocken</i>	€ 2,80	€ 5,30
<i>Landwein Weingut Umathum, Andau</i>		
<i>Frankreich – Bordeaux</i>		
2005er <i>Bordeaux „Sélection Christian Moueix“</i>	€ 2,90	€ 5,60
<i>Appellation Bordeaux Contrôlée</i>		
<i>Spanien – Campo de Borja</i>		
2007er <i>Borsao Seleccìon,</i>	€ 2,80	€ 5,30
<i>Denominación de Origen</i>		
<i>Bodegas Borsao, Borja</i>		

<i>Flaschenweine weiß</i>	<i>0,75 Ltr.</i>
<i>D e u t s c h l a n d</i>	
<i>Baden</i>	
2007er Grauer Burgunder trocken Qualitätswein Weingut Bercher, Burkheim	€ 23,00
2006er Weißer Burgunder & Chardonnay Qualitätswein trocken Weingut Johner, Vogtsburg-Bischoffingen	€ 39,00
<i>Franken</i>	
2008er Silvaner Escherndorfer Lump Kabinett, trocken Weingut Horst Sauer, Escherndorf	€ 26,00
<i>Rheingau</i>	
2007er Riesling Qualitätswein trocken Weingut Robert Weil, Kiedrich	€ 25,00
<i>Pfalz</i>	
2006er Riesling „Königsbacher Ölberg“ Spätlese trocken Weingut Christmann, Gimmeldingen	€ 34,00
<i>I t a l i e n</i>	
<i>Südtirol</i>	
2005er Chardonnay „Löwengang“ Denominazione di Origine Controllata Lageder, Margreid	€ 39,00
<i>Friaul</i>	
2008er Pinot Grigio Denominazione di Origine Controllata Silvio Jermann, Villanova di Farra	€ 29,00
<i>Venetien</i>	
2007er Soave Classico“ Denominazione di Origine Controllata Azienda Agricola Pieropan, Soave	€ 19,00
<i>Lombardei</i>	
2008er Lugana „Il Lugana“ Denominazione di Origine Controllata Azienda Agricola Pasini, Raffa del Garda	€ 21,00
<i>Piemont</i>	
2008er Gavi di Gavi „Cà da Bosio“ Denominazione di Origine Controllata e Garantita Terre da Vino, Barolo	€ 26,00

Österreich

Kamptal

- 2008er Grüner Veltliner „Leicht & Trocken“ € 24,00
Qualitätswein
Weingut Bründlmayer, Langenlois
- 2006er Grüner Veltliner „Ried Lamm“ € 48,00
Qualitätswein
Weingut Bründlmayer, Langenlois

Wachau

- 2006er Riesling Federspiel trocken € 33,00
Qualitätswein
Weingut Knoll, Loiben

Süd-Steiermark

- 2007er Gelber Muskateller € 25,00
Qualitätswein
Weingut Erich & Walter Polz, Spielfeld
- 2007er Morillon – Chardonnay „Steirische Klassik“ € 27,00
Qualitätswein
Weingut Tement, Berghausen
- 2008er Sauvignon „Steirische Klassik“ € 29,00
Qualitätswein
Weingut Polz, Spielfeld
- 2006er Sauvignon Blanc „Hochgrassnitzberg“ € 44,00
Qualitätswein
Weingut Erich & Walter Polz, Spielfeld

Frankreich

Burgund

- 2005er Bourgogne Chardonnay „Vieilles Vignes“ € 23,00
Appellation Bourgogne Contrôlée
Maison Albert Bichot, Beaune
- 2005er Meursault 1er Cru „Vieilles Vignes“ € 58,00
Appellation Meursault Contrôlée
Domaine Jean Javillier, Meursault

Loire

- 2007er Sancerre € 30,00
Appellation Sancerre Contrôlée
Domaine Merlin-Cherrier, Sancerre
- 2007er Pouilly-Fumé € 32,00
Appellation Pouilly-Fumé Contrôlée
Château Favray, Pouilly sur Loire

<i>Flaschenweine rot</i>	<i>0,75 Ltr.</i>
<i>Deutschland</i>	
<i>Baden</i>	
2005er <i>Spätburgunder trocken</i>	€ 21,00
<i>Qualitätswein Weingut Bercher, Burkheim</i>	
<i>Österreich</i>	
<i>Burgenland</i>	
2007er <i>Blauer Zweigelt „Zantho“</i>	€ 22,00
<i>Qualitätswein trocken Peck & Umathum; Andau</i>	
2008er <i>Blaufränkisch</i>	€ 25,00
<i>Qualitätswein Weingut Johann Heinrich, Deutschkreuz</i>	
2006er <i>Haideboden</i>	€ 48,00
<i>Qualitätswein Weingut Umathum, Frauenkirchen</i>	
<i>Australien</i>	
2006er <i>Shiraz</i>	€ 35,00
<i>Rosemount Estate, South Eastern Australia</i>	
<i>Italien</i>	
<i>Friaul</i>	
2004er <i>Merlot „Vistorta“</i>	€ 36,00
<i>Denominazione di Origine Controllata</i>	
<i>Conte Brando Brandolini d'Adda, Sacile</i>	
<i>Piemont</i>	
2006er <i>Barbera d'Alba</i>	€ 24,00
<i>Denominazione di Origine Controllata Pio Cesare, Alba</i>	
2004er <i>Barbaresco</i>	€ 55,00
<i>Denominazione di Origine Controllata e Garantita</i>	
<i>Pio Cesare, Alba</i>	
2004er <i>Barolo</i>	€ 55,00
<i>Denominazione di Origine Controllata e Garantita</i>	
<i>Azienda Agricola Ciabot Berton, La Morra</i>	
<i>Toskana</i>	
2006er <i>Morellino di Scansano „Heba“</i>	€ 23,00
<i>Denominazione di Origine Controllata</i>	
<i>Fattoria di Magliano, Magliano</i>	
2005er <i>Vino Nobile di Montepulciano</i>	€ 45,00
<i>Denominazione di Origine Controllata e Garantita</i>	
<i>Boscarelli, Montepulciano</i>	
2005er <i>Chianti Classico</i>	€ 34,00
<i>Denominazione di Origine Controllata e Garantita</i>	
<i>Fattoria Poggiopiano, Mercatale</i>	

Italien

Toskana

2005er Chianti Classico Riserva	€ 55,00
Denominazione di Origine Controllata e Garantita	
Ludovica Fabbri, Chianti	
2006er Rosso di Montalcino	€ 31,00
Denominazione di Origine Controllata	
Castello di Camigliano, Montalcino	
2006er Cabernet Sauvignon	€ 39,00
Indicazione Geografica Tipica	
Azienda Agricola La Pieve, Montalcino	
2003er Brunello di Montalcino	€ 55,00
Denominazione di Origine Controllata e Garantita	
Castello di Camigliano, Montalcino	
2006er Promis	€ 55,00
Indicazione Geografica Tipica	
Angelo Gaja-Cá Marcanda ,Bolgheri	
2000er Brunello di Montalcino „Rennina“	€ 95,00
Denominazione di Origine Controllata e Garantita	
Gaja-Pieve di Santa Restituta, Montalcino	
1997er Tignanello	€ 112,00
Indicazione Geografica Tipica	
Tenute Marchesi Antinori, Bolgheri	
2003er Sassicaia	€ 175,00
Denominazione di Origine Controllata	
Marchese Incisa della Rocchetta, Bolgheri	

Spanien

Rioja

2005er Rioja Crianza „Lorinon“	€ 24,00
Denominación de Origen Qualificada Bodegas Breton	
Ribera del Duero	
2005er Pesquera Crianza	€ 39,00
Denominación de Origen Qualificada	
Alejandro Fernandez, Pesquera del Duero	

Frankreich

Burgund

2006er Pinot Noir Château de Montpatey	€ 24,00
Appellation Contrôlée Maison Albert Bichot, Beaune	
2003er Gevrey-Chambertin „Domaine du Preau“	€ 48,00
Appellation Contrôlée Maison Albert Bichot, Beaune	

Rhône

<i>2004er Crozes-Hermitage</i>	<i>€ 39,00</i>
<i>Appellation Crozes-Hermitage Contrôlée</i>	
<i>Etienne Guigal, Ampuis</i>	
<i>2006er Châteauneuf-du-Pape</i>	<i>€ 49,00</i>
<i>Appellation Châteauneuf-du-Pape Contrôlée</i>	
<i>2003er Etienne Guigal, Ampuis</i>	
<i>Halbe Flasche 0,375 l</i>	<i>€ 30,00</i>

Bordeaux

<i>2004er Château d'Agassac</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Appellation Médoc Contrôlée</i>	
<i>1999er Château Palmer</i>	<i>€ 136,00</i>
<i>3. Cru, Appellation Margaux Grand Cru Contrôlée</i>	
<i>1986er Château Malescot St.-Exupéry</i>	<i>€ 115,00</i>
<i>3. Cru, Appellation Margaux Grand Cru Contrôlée</i>	
<i>1998er Château Lacoste-Borie</i>	<i>€ 59,00</i>
<i>Appellation Pauillac Contrôlée</i>	
<i>1999er Château Grand-Puy Lacoste</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>5. Cru, Appellation Pauillac Grand Cru Contrôlée</i>	
<i>1998er Château Bellisle Mondotte</i>	<i>€ 52,00</i>
<i>Saint-Emilion Grand Cru</i>	
<i>2003er Château Beychevelle</i>	<i>€ 118,00</i>
<i>4. Cru, Appellation St.-Julien Grand Cru Contrôlée</i>	
<i>2004er Château La Serre</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Grand Cru Classé, Appellation St.-Emilion Contrôlée</i>	
<i>Halbe Flasche 0,375 l</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>1999er Château Canon-la-Gaffeliere</i>	<i>€ 128,00</i>
<i>Grand Cru Classé, Appellation St.-Emilion Contrôlée</i>	
<i>Comtes de Neipperg</i>	
<i>2003er Pomerol Moueix</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Appellation Pomerol Contrôlée</i>	
<i>2004er Château Guillot-Clauzel</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Appellation Pomerol Contrôlée</i>	
<i>2001er Château Pétrus</i>	<i>€ 980,00</i>
<i>Appellation Pomerol Contrôlée</i>	

Die Jahrgänge der Weine können sich ändern!