

## VORSPEISEN

**Mediterrane Oliven** 6,90

*In Kräutern marinierte Oliven*

**Avocadotartar** 9,90

*Avocado, fein gehackte Schalotte, Frischer Chili, Olivenöl und Zitrone*

**Burrata** <sup>E, G</sup> 11,90

*Büffelburrata, Basilikumpesto, geröstete Nüsse, Kirschtomaten, Rucola Öl*

**Goldener Blumenkohl** <sup>N</sup> 14,90

*Garniert mit Granatapfel, dazu vegane Tahin Sauce, und Frühlingszwiebel*

**Vitello Tonnato** <sup>D</sup> 16,90

*Dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch, Kapern, Babyspinat und Thunfischsauce*

**Rindercarpaccio** <sup>G</sup> 18,90

*Dünn aufgeschnittenes Rindfleisch mit Parmesan und frischem Rucola*

**Rinderrauchschinken** <sup>A, G</sup> 18,90

*Geräucherter Rinderschinken aus eigener Herstellung, dazu zweierlei Käse (Parmesan, Gouda), Oliven und hausgemachtem Brot*

**Rindertartar** <sup>C, M</sup> 22,90

*Mit Eigelb, Karpfen, Senf, Knoblauch, Zwiebeln, saure Gurken, Worcestersauce, Tabasco, Frischer Chili, Anchovies*

## SUPPEN

**Gazpacho** <sup>G</sup> 6,90

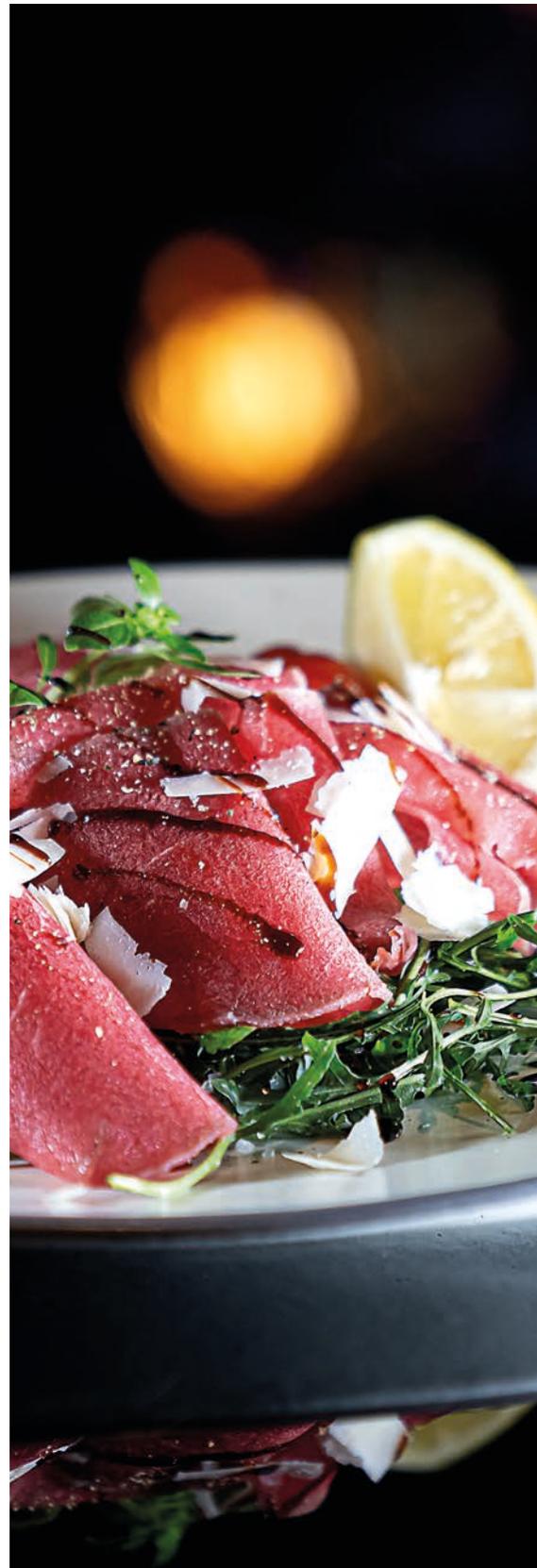
*Kalte Tomatensuppe mediterran gewürzt*

**Brokkolicremesuppe** <sup>A, G</sup> 7,90

*Frischer Brokkoli, Gemüsebrühe, Sahne und Butter, dazu Croutons*

**Kalbseintopf** 8,90

*mit verschiedenem Gemüse*





## SALATE

**Beilagen Salat <sup>G</sup>** 6,90

*Kleiner gemischter Salat mit unserem Hausdressing*

**Griechischer Salat <sup>G</sup>** 8,90

*Schafskäse, Tomaten, Oliven, Gurken, roten Zwiebeln und Paprika*

**Couscous Salat <sup>A, G, M</sup>** 10,90

*Couscous, Kichererbsen, Tomaten, Gurken, Feta in Honig- Senf Dressing*

**SalatBowl La Fayette** 10,90

*Salatmix, Wildreis, Quinoa, Paprika, Tomaten, Gurken, Avocado*

+ **Putenstreifen** 6,90

+ **Rinderstreifen** 8,90

+ **mit Tuhnfisch, <sup>D</sup>** 8,90

**Thunfischsalat <sup>G</sup>** 14,90

*Gemischter grüner Salat mit Thunfisch, Mais, Gurken, Tomaten, rote Zwiebel, Sesamdressing*

**Gratinierter Ziegenkäse <sup>G, H</sup>** 15,90

*Ziegenkäse, Feldsalat, geröstete Walnüsse, Honig*

**Caesar Salad <sup>A, D, G</sup>** 16,90

*Romanasalat, Hähnchenfleisch, Kirschtomaten, Cesar Dressing, Parmesan, Croutons*

## PINSA

**Caprese <sup>A, G</sup>** 12,90

*Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten*

**Pinsa Verdure <sup>A, G</sup>** 13,90

*Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse, Basilikum Pesto*

**Pinsa Diavolo <sup>A, G</sup>** 14,90

*Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe Rindersalami, Chili*

**Pinsa La Fayette <sup>A, G</sup>** 18,90

*Schmand, Mozzarella, Rinderrauchschinken aus eigener Herstellung, Trüffelöl*

## PASTA UND RISOTTO

**Tagliatelle Scampi <sup>D, G</sup>** 19,90

*Sahne, Zitronenzeste, Knoblauch und frischer Petersilie*

**Tagliatelle Trüffel <sup>A, G</sup>** 19,90

*Butter, Trüffelöl, Parmesan*

**Puten Rissoto <sup>G</sup>** 19,90

*Putenstreifen, Paprika, Butter, Parmesan*

**Schwarzes Rissoto <sup>D, G</sup>** 22,90

*Calamari, Scampi, Creme Fraiche, Butter, Parmesan*





## FLEISCH

**Kalbsbraten nach Art des Hauses** <sup>A, M</sup> 19,90

*dazu Ofenkartoffeln, Karotten und Kalbsbratensauce*

**Wiener Schnitzel** <sup>A, C</sup> 28,90

*dazu Pommes und Preiselbeeren mit einer Zitronenspalte*

**Filet Mignon (ca. 250g)** 35,90

*mit einer Beilage nach Wahl*

**Rib Eye Steak (ca. 300g)** 39,90

*mit frittierten Potatoes*

## BALKAN ECK

**Fünf Stück Cevapcici  
(aus eigener Herstellung)** <sup>A, G,</sup> 9,90

*im Fladenbrot, dazu Ajvar, Kajmak und Weiße Zwiebel*

**Zehn Stück Cevapcici  
(aus eigener Herstellung)** <sup>A, G,</sup> 14,90

*im Fladenbrot, dazu Ajvar, Kajmak und Weiße Zwiebel*

**Zehn Stück Cevapcici  
und Kajmaku** <sup>A, G,</sup> 19,90

*in einer heiße Pfanne serviert, dazu Zwiebeln*

**Plijeskavica 300gr Kalbfleisch** <sup>A, G,</sup> 19,90  
**(aus eigener Herstellung)**

*im Fladenbrot, dazu Ajvar, Kajmak und Weiße Zwiebel*

**Burger "La Fayette"** <sup>A, G</sup> 12,90

*Kalbfleisch aus eigener Herstellung, dazu frische Tomaten,  
Gewürzgurken, Salat und Burgersauce*

## FISCH

**Calamari vom Grill** <sup>R</sup> 19,90

*dazu Salzkartoffeln und Spinat*

**Gegrillter Oktopus** <sup>R, G</sup> 23,90

*auf Blumenkohlpüree dazu Gemüse*

**Lachsfilet** 22,90

*dazu gegrilltes Gemüse*

**Gegrillte Black Tiger Garnelen** <sup>B</sup> 27,90

*auf Mediterranem Gemüse*

**Loup de Meer** <sup>D</sup> 29,90

*dazu Salzkartoffeln und Mediterranem Gemüse*

**Thunfischsteak im Sesammantel** <sup>D, N</sup> 30,90

*dazu gegrilltes Gemüse und hausgemachte Avocadocreme*

## BEILAGEN

**Kartoffelpüree** <sup>G</sup> 4,90

**Ofenkartoffeln** 4,90

**Pommes** 5,90

**Spinat** 5,90

**Mediterranes Gemüse** 7,90

**Kartoffelpüree mit Trüffel** <sup>G</sup> 9,90





## DESSERT

<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> A,C,G	5,90
<b>Mohnkuchen in Weißer Schokoladensauce</b> A,C,G	7,90
<b>Lava Schokoladenkuchen</b> A,C,G	7,90
<b>Hausgemachtes Tiramisu (ohne Alkohol)</b> A,C,G	7,90

## WARME GETRÄNKE

<b>Espresso</b>	2,90
<b>Doppelter Espresso</b>	3,90
<b>Tasse Kaffee</b>	4,20
<b>Milchkaffee</b>	4,50
<b>Latte Macchiato</b>	4,90
<b>Cappuccino</b>	5,50

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Acqua Morelli - Still</b> 0,25l	3,90
<b>Acqua Morelli - Sprudel</b> 0,25l	3,90
<b>Acqua Morelli - Still</b> 0,75l	7,90
<b>Acqua Morelli - Sprudel</b> 0,75l	7,90
<b>Coca Cola</b> A,C,G,H,I,J 0,2l	4,50
<b>Coca Cola Zero</b> A,C,G,H,I,J 0,2l	4,50
<b>Fanta</b> A,C,G,H,I,J 0,2l	4,50
<b>Mezzo Mix</b> A,C,G,H,I,J 0,2l	4,50
<b>Sprite</b> A,C,G,H,I,J 0,2l	4,50
<b>Goldberg Tonic Water</b> J 0,2l	3,90
<b>Goldberg Tonic Mediterranean</b> J 0,2l	3,90
<b>Goldberg Ginger Ale</b> 0,2l	3,90
<b>Goldberg Ginger Beer</b> 0,2l	3,90
<b>Goldberg Bitter Lemon</b> 0,2l	3,90
<b>Red Bull I</b> 0,25l	5,50
<b>Rauch - Saft</b> 0,2l <i>Johannisbeere, Apfel, Maracuja, Kirsche, Orange, Ananas, Rhabarber</i>	3,90
<b>Rauch - Schorle</b> 0,4l <i>Johannisbeere, Apfel, Maracuja, Kirsche, Orange, Ananas, Rhabarber</i>	4,20

## APERITIF

<b>Hugo</b> B <i>Holunderblütensirup, Limetten, Minze, Prosecco, Soda</i>	8,90
<b>Aperol Spritz</b> A,J <i>Aperol, Prosecco, Soda, Orange</i>	9,90
<b>Aperol Passion</b> B <i>Aperol, Maracujasaft, Prosecco, Soda, Zitrone</i>	9,90
<b>Limoncello Basilikum</b> C,J <i>Limoncello, Basilikum, Prosecco, Soda, Zitrone</i>	9,90
<b>Lillet Wildberry</b> B,J,A <i>Lillet, Goldberg Wildberry, Beeren</i>	9,90
<b>Campari Yuzu</b> B,J,A <i>Campari, Prosecco, yuzu, soda</i>	10,90
<b>Negroni</b> C, J, B, A <i>Gin, Campari, roter Vermouth,</i>	11,90

## LIMONADEN

<b>Basilikum Limette</b>	6,50
<b>Passionsfrucht Zitrone</b>	6,50
<b>Yuzu Holunder</b>	6,50
<b>Ingwer Minze</b>	6,50
<b>Zitrone</b>	6,50

## BIERE

<b>Fisches Bier vom Fass</b> 1,c 0,4 <i>Heineken</i>	4,90
<b>Schneider Weißbier</b> 1,c 0,5 <i>aus der Flasche</i>	5,20
<b>Corona</b> 0,35 <i>aus der Flasche</i>	4,90
<b>Heineken Alkoholfrei</b> 1,c 0,33l <i>aus der Flasche</i>	4,90
<b>Schneider Weißbier Alkoholfrei</b> 1,c 0,5l <i>aus der Flasche</i>	5,20





## SPIRITUOSEN

VODKA	4cl	0,75l	1,75l
<b>9 Mile</b> 37,5%		89,00	199,00
<b>Belvedere</b> 40%		129,00	249,00
<b>Grey Goose</b> 40%		129,00	
WHISKEY	4cl	0,75l	
<b>Chivas Regal 12 Years</b> 40%		8,90	110,00
<b>Johnny Walker Red Label</b> 40%		7,90	99,00
<b>Johnny Walker Black Label</b> 40%		7,90	99,00
COGNAC	4cl	0,75l	
<b>Remy Martin V.S.O.P</b>		7,90	100,00
<b>Hennessy V.S</b> 40%		8,90	110,00
<b>Hennessy X.O</b> 40%		15,00	399,00
TEQUILA	2cl	4cl	0,75l
<b>Espolon Blanco</b> 40%		4,90	99,00
<b>Volcan de Tierra Blanco</b> 40%	4,90	8,90	149,00
RUM	4cl	0,75l	
<b>Ron Botucal Planas Reserva</b>		7,90	99,00
<b>Eminente Ambar Claro 3 Jahre</b> A 40%		8,90	119,00
GIN	4cl	0,75l	
<b>Hendrick's</b> 44%		7,90	99,00
<b>Monkey 47</b> 47%		8,90	99,00
<b>Gin Mare</b>		9,90	110,00
LIKÖR	4cl		
<b>Limoncello</b> 30%		4,90	
<b>Baileys</b> 17%		4,90	
<b>Francelico</b> 20%		4,90	
<b>Sambuca Molinari Extra</b> A,J 40%		4,90	
BRÄNDE	2cl		
<b>Jägermeister</b>		3,90	
<b>Travarica</b>		5,90	
<b>Dunja</b>		5,90	
<b>Slivovica</b>		5,90	
SHOTS	4cl		
<b>Monkey Brain</b> <i>Peach Tree, Baileys, Grenadine</i>		6,90	
<b>B52</b> <i>Kahlua, Baileys, Absinth</i>		6,90	
<b>Red Head Slut</b> <i>Jägermeister, Peach Tree, Cranberryssaft</i>		6,90	

## COCKTAILS

	SOURS
<b>Amaretto Sour</b> <i>Amaretto, Zucker, Eiweiß</i>	13,90
<b>Whiskey Sour</b> <i>Bourbon, Zucker, Eiweiß</i>	13,90
<b>Aperol Sour</b> <i>Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Eiweiß</i>	13,90
<b>Mezcal Sour</b> <i>Mezcal, Limettensaft, Agavendicksaft, Eiweiß</i>	13,90
	VODKA
<b>Moscow Mule</b> <i>Vodka, Limettensaft, Gingerbeer</i>	12,90
<b>Wildberry Dream</b> <i>Vodka, Grenadine, Limette, Minze, Wildberry</i>	12,90
<b>Something Purple</b> <i>Vodka, Blue Curacao, Grenadine, Limettensaft, Sprite</i>	12,90
<b>Pornstar Martini</b> <i>Vodka, Vanillesirup, Maracuja, Limette</i>	13,90
<b>Espresso Martini</b> <i>Vodka, Kahlua, Espresso, Zucker</i>	13,90
<b>Cosmopolitan</b> <i>Vodka, Zitrone, Limettensaft, Triple Sec</i>	13,90
	TEQUILA/ GIN
<b>Tequila Sunrise</b> <i>Tequila, Orangensaft, Grenadine</i>	12,90
<b>Margerita</b> <i>Tequila, Triple Sec, Limettensaft</i>	12,90
<b>Gin Basil Smash</b> <i>Gin, Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	12,90
<b>Le Petite Prince</b> <i>Gin, Holunderblütensirup, Limettensaft, Apfelsaft</i>	12,90
	RUM
<b>Mojito</b> <i>Weißer Rum, Limetten, Puderzucker, Minze, Soda</i>	13,90
<b>Pina Colada</b> <i>Rum, Ananassaft, Creme de Coconut, Sahne</i>	13,90
<b>Red Energy</b> <i>Rum, Beerenpüree, Limettensaft, Redbull</i>	13,90
	HEAVY
<b>Long Island Ice Tea</b> <i>Gin, Vodka, Tequila, weißer Rum, Triple Sec, Zitronensaft und Cola zum auffüllen</i>	14,90
<b>A.M.F</b> <i>Gin, Vodka, Tequila, Weißer Rum, Blue Curacao, Zitronensaft und Sprite zum auffüllen</i>	14,90



WEISSWEINE	0,10l	0,20l
------------	-------	-------

<b>Grasevina/Welschriesling</b>	4,90	7,90
<b>Weingut Josic</b> · <b>Kroatien</b> · <b>Slawonien</b> · trocken, frisch und fruchtig, sehr harmonisch		

<b>Riesling</b> QbA	4,90	7,90
<b>Seiberth</b> · <b>Deutschland</b> · <b>Pfalz</b> · trocken, exotische Fruchtnoten, am Gaumen, intensiv von exotische Fruchtnoten, angenehm frisch		

<b>Chardonnay</b> IGP	5,20	8,50
<b>Elegance, Joseph Castan</b> · <b>Frankreich</b> · <b>Languedoc</b> dezente Nektarinenaromen, frisch und fruchtig, vollmundig		

<b>Sauvignon Blanc</b>	5,50	8,90
<b>Weingut Stadler</b> · <b>Österreich</b> · <b>Weinviertel</b> · der intensive, reichhaltige Duft erinnert an gelben Pfeffer, Banane, Melone, Salbei		

<b>Mala Nevina</b>	5,90	9,20
<b>Weingut Saints Hills–Malvazija/Chardonnay</b> · <b>Kroatien</b> · <b>Istrien</b> mittelkräftig, cremig, mit angenehmer Säure und Frischegelben Intensive Apfelnote mit Anklängen von Gewürzen am Gaumen		

<b>DEUTSCHLAND WEISSWEINE</b>		
-------------------------------	--	--

<b>Grohsartig</b> QbA	28,50
<b>Weingut Groh</b> · <b>Deutschland</b> · <b>Rhein Hessen</b> · das Bouquet offenbart sich mit typischen Burgunderaromen, es entfaltet sich eine Aromatik nach Zitrus, Pfirsich, Aprikose und Mirabelle	

<b>Grauburgunder</b> QbA	28,90
<b>Weingut Heitlinger</b> · <b>Deutschland</b> · <b>Baden</b> · trocken, strohgelb im Glas, Nase wüzig fruchtig am Gaumen stoffig, etwas tropische Früchte und Apfel	

<b>Gelblack Riesling</b> QbA	45,00
<b>Schloss Johannisberg</b> · <b>Deutschland</b> · <b>Rheingau</b> · viel Frucht und aromatische Vielfalt des Rieslings gepaart mit der Fülle des Johannisberger Schlossbergs. Voller Intensität und Harmonie	

<b>Kaitui</b> QbA	54,00
<b>Markus Schneider</b> – <b>Sauvignon Blanc</b> · <b>Deutschland</b> · <b>Pfalz</b> kräftige, fruchtbetonte Nase mit Aromen von Holunder, Stachelbeere, Citrusfrüchten und frisch geschnittenen Gras	

<b>ITALIEN WEISSWEINE</b>		
---------------------------	--	--

<b>Vermentino</b> DOC	32,90	
<b>Argiolas</b> – <b>Costamolino</b> · <b>Italien</b> · <b>Sardinien</b> · exotisch mit Noten von Ananas und Mandel, feine Mineralität, weich und rund im Abgang		

<b>Albia</b> IGT	34,50	
<b>Barone Ricasoli</b> · <b>Italien</b> · <b>Toscana</b> · trocken, strohgelbe Farbe, in der Nase feine und elegante Aromen weißen Blumen und Pfirsich, frisch anhaltend und pikant		

<b>Gavi</b> DOCG	35,90	
<b>Michele Chiarlo</b> – <b>Palas</b> · <b>Italien</b> · <b>Piemont</b> · trocken, frisch, mit Duft nach Blumen, anhaltend und intensiv, harmonischer Geschmack		

<b>Cá dei Frati</b> DOC	37,00	
<b>Azienda Agricola Cá dei Frati</b> – <b>Lugana</b> · <b>Italien</b> · <b>Lombardei</b> dezente Nektarinenaromen, frisch und fruchtig, vollmundig		

<b>Chardonnay Menfi</b> DOC	79,00	
<b>Planeta</b> · <b>Italien</b> · <b>Sizilien</b> · die Gärung und Reifung erfolgt im französischen Holz, eine leichte mineralische Note mit dem Geschmack von reifen gelben Pfirsichen, Akazienhonig und Marzipan und mit einigen Torf-, Getreide- und Röstaromen		

<b>ÖSTERREICH WEISSWEINE</b>		
------------------------------	--	--

<b>Weissburgunder</b> QW	26,90	
<b>Weingut Salzi Seewinkelhof</b> · <b>Österreich</b> · <b>Burgenland</b> · sehr harmonisch in der Nase, bunt gemischter Fruchtkorb, Stachelbeeren, Mango und feine Kamille		

<b>Grüner Veltliner</b> QW	29,50	
<b>Weingut Jurtschitsch</b> · <b>Österreich</b> · <b>Kamptal</b> · Trocken, gebietstypisch, Apfelfrucht mit einem Hauch von Zitrus ergänzen sich mit einer frisch		

<b>KROATIEN WEISSWEINE</b>		
----------------------------	--	--

<b>Malvazija Istriana</b>	39,00
---------------------------	-------

**Weingut Kozlovic** · **Kroatien** · **Istrien** · fruchtiger Charakter, trocken im Mund, mäßige Frische, mittlerer Körper, leichtes Ausklingen Reifes gelbes Obst, Anklängen tropischer Früchte, trockene mediterrane Kräuter und Gewürze

<b>Posh</b>	49,00	
<b>Weingut Josic</b> · <b>Kroatien</b> · <b>Dalmatien</b> · am Gaumen komplex und vielschichtig, Abgang ist sehr lang, bitter-süßer Nachgeschmack Dominierte frische Aromen von reifen Aprikosen und Mango.		

<b>Frenchie</b>	49,00	
<b>Weingut Saints Hills–Sauvignon/Sémillon</b> · <b>Kroatien</b> · <b>Istrien</b> frisch, Zitrusfrüchte, tropischen Früchten, grasige Elemente, langer und ausgewogener Abgang, am Gaumen dominieren frische tropische Früchte, Zitrusfrüchte und etwas Holunderblüte		

<b>Chardonnay Sur Lie</b>	52,00	
<b>Weingut Ivancic</b> · <b>Kroatien</b> · <b>Plesivica</b> · reift 14 Monate lang auf der Hefe in neuen amerikanischen Eichenfässern. Ausdrucksstarker Körper und Fülle, die lange im Mund nachklingen		

<b>Malvazija Istriana Selekcija</b>	39,00	
<b>Weingut Kozlovic</b> · <b>Kroatien</b> · <b>Istrien</b> · grandios, Wunderschöne blumige und pfirsichige Nase, mittelgoldene Farbe, mittelkräftig am Gaumen Trocken, mittlere Säure und eine schöne ölige Textur sowie einem salzigen, sogar leicht stahligen Eindruck		

<b>Grk</b> AC	69,00	
<b>Weingut Bire</b> · <b>Kroatien</b> · <b>Dalmatien</b> · starke Mineralität mit sehr guter Säure, die trotz des ausgeprägten Körpers für Frische sorgt. Aromen von weißem Pfeffer und Melone, mit einem großzügigen Gaumen		

<b>Santa Lucia Malvazija</b>	95,00	
<b>Weingut Kozlovic</b> · <b>Kroatien</b> · <b>Istrien</b> · gehört zu den besten Weinen der Welt, raffiniert, vielfältig und komplex. Am Gaumen trocken, vollmundig mit cremiger Textur. Intensiv, das Aroma bleibt am Gaumen und füllt ihn vollständig aus		

<b>Le Chiffre</b>	99,00	
<b>Weingut Saints Hills–Chardonnay</b> · <b>Kroatien</b> · <b>Istrien</b> · kräftiger und eichenbetonter Stil mit Noten von Melone, Banane und gelbem Pfirsich.Vollmundig, hohe Säure und ein langer Abgang. Ein Hauch von Speckfett aus dem Holz		

<b>OFFENE ROTWEINE</b>	0,10l	0,20l
------------------------	-------	-------

<b>Merlot</b> DOC	5,10	7,50
<b>Cantina Custoza</b> · <b>Italien</b> · <b>Veneto</b> · trocken, leuchtendes rubinrotes Farbspiel, feines, fruchtig blumiges Bukett, mit einem Hauch an Vanille, weich warm		

<b>Zweigelt</b> QW	5,50	8,20
<b>Weingut Salzi Seewinkelhof</b> · <b>Österreich</b> · <b>Burgenland</b> · Weingut Salzi Seewinkelhof, In der Nase wunderbar typische Herzkirsch noten, Weichselkompott, Waldbeerkonfit, Ribisel und ein Hauch Nougat		

<b>Primitivo</b> IGP	5,50	8,20
<b>Cantine San Giorgio</b> – <b>Aulone</b> · <b>Italien</b> · <b>Apulien</b> · Aulone, rubinrote Farbe, harmonischer und intensiver Geschmack mit fruchtigen Noten. Angenehme Vanille, vollmundig		

<b>Black</b>	5,90	8,90
<b>Weingut Saints Hills–Plavac Mali</b> · <b>Kroatien</b> · <b>Dalmatien</b> · trocken, voluminös, leuchtendes rubinrot, kräftig, komplex, vielschichtig. Blaubeeren, Brombeeren und Pflaumen dominieren, gefolgt von Nuancen mediterraner Kräuter		

<b>Black</b>	5,90	8,90
<b>Weingut Saints Hills–Plavac Mali</b> · <b>Kroatien</b> · <b>Dalmatien</b> · trocken, voluminös, leuchtendes rubinrot, kräftig, komplex, vielschichtig. Blaubeeren, Brombeeren und Pflaumen dominieren, gefolgt von Nuancen mediterraner Kräuter		

<b>Cuvee Rot</b>	5,50	8,90
<b>Weingut Josic–Cuvee Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Pinot Noir</b> · <b>Kroatien</b> · <b>Slawonien</b> · Voluminös, weich, langer Abgang, intensiv-fruchtig in der Nase, holzig im Hintergrund		

<b>ROTWEINE ÖSTERREICH</b>		
----------------------------	--	--

<b>St. Laurent</b> QW	26,90	
<b>Weingut Stadler</b> · <b>Österreich</b> · <b>Weinviertel</b> · trocken, Feige und Kräuter im Aroma, dazu ein Hauch Sauerkirsche, schmeichelnder Wein mit sanfter Frucht und ausgewogener Fülle		

<b>Cuvèe Classic</b>	29,00	
<b>Weingut Salzi Seewinkelhof</b> · <b>Österreich</b> · <b>Burgenland</b> · trocken, wunderbares Fruchtbouquet, herrlicher Schmelz, vollmundig, feine Kräuterwürze, sehr geschmeidig.		

<b>ROTWEINE FRANKREICH</b>		
----------------------------	--	--

<b>Cabernet Sauvignon</b>	27,90	
<b>Domaine de la Baume</b> · <b>Frankreich</b> · <b>Languedoc</b> · <i>Domaine de la Baume, dunkles Rubinrot, in der Nase kräftig nach frischen und dunklen Früchten wie Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren.</i>		

<b>Minervois</b> AC	31,00	
<b>Chateau Molières, Joseph Castan</b> · <b>Frankreich</b> · <b>Minervois</b> · in der Nase Aromen von Waldbeeren und Anklänge von Karamell mit würzigen Noten.		

<b>Bordeaux</b> AC	33,00	
<b>Chateau Haut Mouleyre</b> · <b>Frankreich</b> · <b>Bordeaux</b> · sehr intensives, glänzendes Granatrot, Fruchtnoten von Brombeer und Cassis. Leichte Vanillenoten mit kräftigem Abgang		

<b>Terres</b> VdP	63,00	
<b>Domaine de la Baume</b> · <b>Frankreich</b> · <b>Languedoc</b> tiefes rot mit violettem Schimmer. Aromen von Schokolade, marmeladigen schwarzen Früchten und Vanille		

<b>ROTWEINE ITALIEN</b>		
-------------------------	--	--

<b>Primitivo die Manduria</b> DOP	36,00	
<b>Casa Vinicola Tinazzi, Byzantium</b> · <b>Italien</b> · <b>Apulien</b> · intensiv dunkle Farbe, rund, harmonisch sehr kräftiges, weiniges Bouquet, das an Pflaumen und reife, rote Früchte erinnert		

<b>Appassimento</b> Vdt	38,00	
<b>Collefrisio</b> · <b>Italien</b> · <b>Abruzzoen</b> · trocken, intensives Rubinrot, klare Noten von Hagebutte und Veilchen unterstreichen Noten von reifer Pflaume und eingelegten Früchten		

<b>Ripasso</b> DOC	46,00	
<b>Caca Vinicola Tinazzi, Monerè Valpolicella</b> · <b>Italien</b> · <b>Veneto</b> trocken, kräftiges Rot, Aromen von roten Früchten, aus denen Pflaumen und Sauerkirschen hervorstechen		

<b>Ronchedone</b> IGT	54,00	
<b>Azienda Agricola Cá dei Frati</b> · <b>Italien</b> · <b>Lombardei</b> trocken, rubinrot mit violetten Reflexen, Duft roter Früchte, Beerenkonfitüre, Gewürze, balsamische Noten		

<b>Tignanello</b> IGT	279,00	
<b>Marchesi Antinori</b> · <b>Italien</b> · <b>Toskana</b> · intensiv fruchtig und vielfältig im Bukett und am Gaumen kräftig, mit optimaler Struktur, schöne Barriquenoten		

<b>Turriga</b> IGT	135,00	
<b>Wenigut</b> – <b>Argiolas Sordiana, Sardinien</b> einer der größten Weine Italiens trocken, rubinrot, komplexes Bukett, gut strukturiert, ausgewogen und fein		

<b>ROTWEINE KROATIEN</b>		
--------------------------	--	--

<b>Teran</b>	39,00	
<b>Weingut Kozlovic</b> · <b>Kroatien</b> · <b>Istrien</b> · rubinrote Farbe, Fruchtnoten von Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren umschmeichelt.		

<b>Cuvee Superior</b>	48,00	
<b>Weingut Josic–Cabernet Franc, Cabernet Sauvigno, Shiraz</b> · <b>Kroatien</b> an die Nase Note von Leder und Tabak. Elegant und lang. Aromen von Brombeere, Nelke, Kaffee, schwarzer Pfeffer und dunkler Schokolade		

<b>Cabernet Franc</b>	48,00	
<b>Weingut Josic</b> · <b>Kroatien</b> · <b>Slawonien</b> mittelkräftig mit etwas Marmeladenaroma in der Nase. Auf dem Gaumen entwickeln sich rote Beeren und gekochte Früchte in erdigen und moosigen Nuancen		

<b>Pape</b>	59,00	
<b>Weingut Saints Hills–Zinfandel</b> · <b>Kroatien</b> · <b>Dalmatien</b> Mittel- bis vollmundig, trocken, klare rubinrote Farbe mit violetten Nuancen, ausgewogener langer Abgang. In der Nase ist er voll von reichen fruchtigen Aromen von Blaubeere und Pflaume, sowie einigen Gewürzen		

<b>Gran Teran</b>	75,00	
<b>Weingut Coronica</b> · <b>Kroatien</b> · <b>Istrien</b> saftig, fruchtig, frisch, aber hervorragend ausgewogen. Außergewöhnlich langes Finish, mit abgerundeten Tanninen und einem subtilen, vollen Körper.		

<b>Dingac</b>	100,00	
<b>Weingut Saints Hills–Plavac Mali, Mikrolokation</b> · <b>Kroatien</b> · <b>Dalmatien</b> einer der größten Weine Kroatiens. In der Nase intensiv fruchtig und vielfältig im Bukett, gut ausbalanciert, vollmundig, angenehme Säure.		

<b>Santa Lucia Noir</b>	120,00	
<b>Wenigut Kozlovic–Teran, Merlot, Cabernet Sauvignon, Mikrolokation</b> · <b>Kroatein</b> · <b>Istrien</b> sehr tiefe rubinrote Farbe. In der Nase intensiv fruchtig und vielfältig im Bukett, am Gaumen trocken mit einem vollen Körper und reichlich Säure.		

<b>Red</b>	140,00	
<b>Weingut Meneghetti–Cab Franc, Merlot Cab Sauvignon</b> · <b>Kroatien</b> · <b>Istrien</b> · tiefe rubinrote Farbe, fruchtig und vielfältig im Bukett. Mineralischer Geschmack und feine Tanninen, einer der größten Weine Kroatiens		

<b>ET Dingac</b>	279,00	
<b>Weingut Saints Hills–Plavac Mali, 99 punkte Wein Enthusiast</b> · <b>Kroatien</b> · <b>Dalmatien</b> · Dickflüssig, sehr aromatisch und voller fein granulierter Tannine. Rund, elegant, fruchtig, leichte Rauch- und Vanillenoten bereichern das Bouquet		

<b>Val Gambalera</b>	390,00	
<b>Weingut Meneghetti–Merlot</b> · <b>Kroatien</b> · <b>Istrien</b> · Cabernet Sauvignon, edler Tropfen. Außergewöhnlich hohe Qualität, mit einer Komplexität,		

# LA FAYETTE

## ALLERGEN LEXIKON

- A** Farbstoff
- B** mit Konservierungsstoffen
- C** mit Antioxidationsmittel
- D** geschwefelt
- E** mit Geschmacksverstärkern
- F** geschwärzt
- G** mit Phosphat
- H** mit Süßungsmittel

- I koffeinhaltig
- J chininhaltig

**A GLUTENHALTIGES GETREIDE/-ERZEUGNISSE**  
u.a. Weizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer

**B KREBSTIERE/-ERZEUGNISSE**  
u.a. Krebs, Schrimps, Garnelen, Scampi, Hummer

**C EIER/-ERZEUGNISSE**  
Alle Eisorten

**D FISCH/-ERZEUGNISSE**  
Alle Firscharten ( u.a. Anchovis, Kaviar)

**E ERDNÜSSE/-ERZEUGNISSE**  
Alle Erdnussorten

**F SOJA/-ERZEUGNISSE**  
Alle Sorten Sojabohnen

**G MILCH/-ERZEUGNISSE**  
Alle Milchprodukte

**H SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE) /-ERZEUGNISSE**  
u.a. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne

**L SELLERIE/-ERZEUGNISSE**  
Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie

**M SENF/-ERZEUGNISSE**  
u.a. auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner

**N SESAM/-ERZEUGNISSE**  
u.a. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen

**N SESAM/-ERZEUGNISSE**  
u.a. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen

**P LUPINE/-ERZEUGNISSE**  
u.a. Lupinenmehl, Lupinenkonzentrat, Lupinenprotein

**R WEICHTIERE/-ERZEUGNISSE**  
u.a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfisch, Calamares