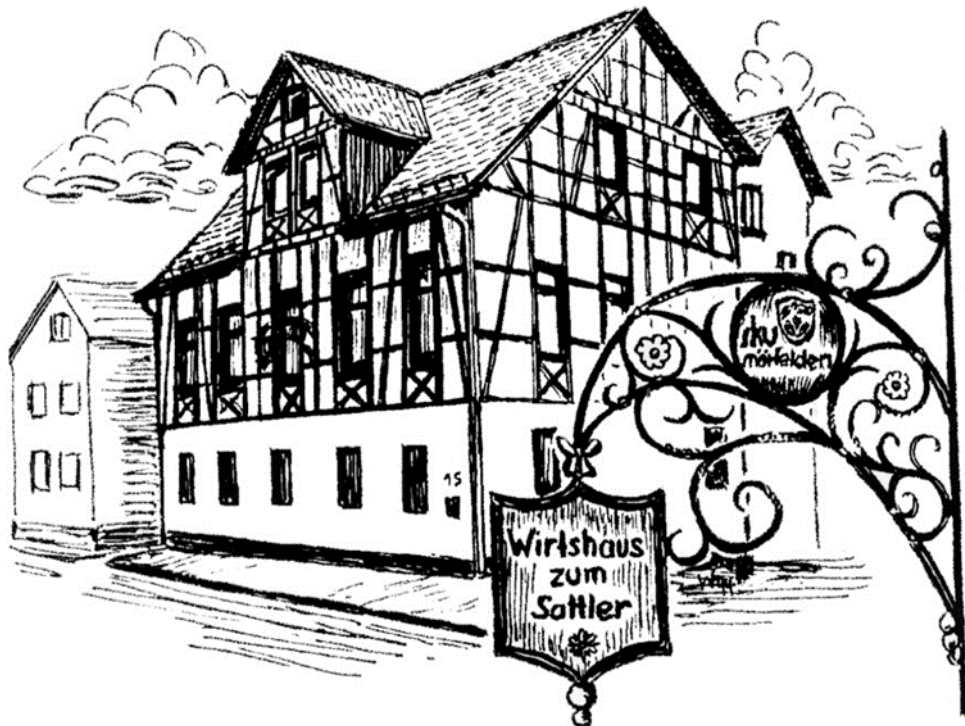


Wirtshaus zum Sattler

Familie Hraste



Langener Straße 15

64546 Mörfelden

Telefon 06105/21958

Öffnungszeiten:

Di.-So. von 11.30 bis 14.30 Uhr

und von 18.00 bis 22.00 Uhr

Samstags von 18.00 bis 22.00 Uhr

Montag Ruhetag

Herzlich Willkommen im
Wirtshaus zum Sattler

Wir bieten Ihnen täglich:

- ✓ *Kroatische und internationale Spezialitäten*
- ✓ *Frische Fischspezialitäten*
- ✓ *Lavasteingrill*
- ✓ *Alle Gerichte zum Mitnehmen*

*Für Familienfeiern, Hochzeiten, Schulungen, ...
stehen Ihnen zwei große Räume für ca. 60
und 100 Personen zur Verfügung.*

Auf ein Wiedersehen freut sich

Ihr Wirtshaus zum Sattler Team

*Nach den lebensmittelrechtlichen Vorschriften sind bestimmte, ausdrücklich zugelassene Stoffe
auf den Speisekarten kenntlich zu machen.*

Die Kenntlichmachung bedeutet:

1 = mit Konservierungsstoff	9 = geschwefelt	17 = Senf
2 = mit Geschmacksverstärker	10 = enthält eine Phenylalaninquelle	18 = Soja
3 = mit Antioxidationsmittel	11 = Sesamsamen	19 = Erdnüsse
4 = mit Farbstoff	12 = Eier	20 = Glutenhaltige Getreidesorten
5 = mit Phosphat	13 = Fisch	21 = Lupinen
6 = mit Süßungsmittel	14 = Krebstiere	22 = Schalenfrüchte
7 = koffeinhaltig	15 = Milch und Milchprodukte	23 = Sellerie
8 = chininhaltig	16 = Schwefeldioxid und Sulfite	24 = Weichtiere (Mollusken)

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.
All prices include VAT and service

Aperitifs

- | | | |
|-----|--|--------|
| 01. | Sherry , dry - medium - cream | 5,00 € |
| 02. | Martini , bianco oder rosso | 5,50 € |
| 03. | Campari ⁴ , Orange oder Soda | 6,50 € |
| 04. | Lillet Wildberry Lillet, Schweppes Wild Berry | 8,00 € |
| 05. | Kir Royal ⁴ mit Creme de Cassis oder Sekt
<i>with Creme de Cassis or sparkling wine</i> | 6,50 € |
| 06. | Aperol ⁴ , mit Prosecco oder Wein auf Eis
<i>with Prosecco or wine on ice</i> | 8,00 € |
| 07. | Hugo ⁴ Prosecco mit Holunderblüte, Limette, Minze auf Eis
<i>Prosecco with elderflower, lime, mint on ice</i> | 8,00 € |

Kalte Vorspeisen / Cold Appetizers

- | | | |
|-----|--|---------|
| 09. | Cocktail mit Eismeerschrimps ^{14,24}
mit frischen Champignons, Ananas ¹ , Brot ²⁰ und Butter ¹⁵
<i>Cocktail with shrimps, with fresh mushrooms, pineapple, bread and butter</i> | 10,90 € |
| 10. | Rindercarpaccio
mit Balsamico-Oliven-Dressing ^{9,16} , frischen Pilzen und Parmesan ¹⁵
<i>Beef carpaccio with balsamic vinegar and olive dressing,
fresh mushrooms and parmesan</i> | 14,50 € |
| 11. | Pršut "Dalmatiner Art"
dalmatinischer Schinken ⁵ mit Brot ²⁰
<i>Prosciutto "Dalmatian Style" Dalmatian ham with bread</i> | 15,00 € |

Suppen / Soups

- | | | |
|-----|---|--------|
| 15. | Tomatencremesuppe ²
<i>Tomato cream soup</i> | 6,00 € |
| 16. | Rindersuppe ^{2,20,23}
<i>Beef soup</i> | 5,00 € |
| 18. | Zwiebelsuppe „Parisiene" ²⁴
mit Käse ¹⁵ überbacken
<i>Onion soup „Parisiene" with cheese, gratinated</i> | 6,00 € |

Warme Vorspeisen / Hot starters

20. **Frische Champignons** 9,90 €
gratiniert, mit Sauce Hollandaise^{12,15,16}
Fresh mushrooms topped with sauce Hollandaise
21. **½ Dutzend Burgunder Schnecken²⁴** 8,90 €
in Knoblauchbutter¹⁵
½ Dozen Burgundy snails in garlic butter
22. **Bandnudelauf^{12,20}** 9,90 €
in Sahnerahm¹⁵, mit Schinkenstreifen⁵ und Parmesan¹⁵
Noodles casserole in cream sauce, with ham stripes and parmesan
24. **Gebackener Schafskäse¹⁵** 11,50 €
mit Brot²⁰ und Butter¹⁵
Baked feta cheese with bread and butter
25. **Camembert "Parisiene"¹⁵** 9,50 €
dazu Preiselbeeren¹, Birne¹, Brot²⁰ und Butter¹⁵
Camembert "Parisiene", with cranberries, pear, bread and butter
26. **Gegrillte Peperoni** 12,90 €
mit Olivenöl, Knoblauch und Brot²⁰
Grilled peppers with olive oil, garlic and white bread

Für den kleinen Appetit / For the small appetite

30. **Toast "Dalmatien"²⁰** 13,90 €
mit Schweinefilet, Ananas¹ und Sauce Hollandaise^{12,15,16}
Toast "Dalmatia" with pork fillet, pineapple and sauce Hollandaise
31. **Toast "Sattler-Art"²⁰** 15,50 €
kleines Rumpsteak, Champignons und Sauce Hollandaise^{12,15,16}
Small rump steak, mushrooms and sauce Hollandaise
32. **Filet Mignon** 19,90 €
2 feine Stücke Rinderfilet mit Kroketten und Salat¹⁷
Filet Mignon, 2 fine pieces of beef with croquettes and salad
33. **Mini Grill-Teller⁴** 14,90 €
Kotelett, Čevapčići² und Leber, dazu Pommes frites und Salat¹⁷
Cutlet, cevapcici and liver, served with French fries and salad
34. **Vegetarischer Teller** 14,90 €
Verschiedene Sorten Gemüse mit Kroketten, Đuvečreis²³
und gebackenem Schafskäse¹⁵
Mixed vegetables with croquettes, Djuvec rice and baked feta cheese

Unsere Grillechef-Spezialitäten / Our grill chef specialties

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 36. | Ćevapčići²
mit Đuvečreis ²³ , Pommes frites und Salat ¹⁷
<i>with Djuvec rice, French fries and salad</i> | 13,00 € |
| 37. | Pljeskavica²
Hackfleisch mit Schafskäse ¹⁵ gefüllt, dazu Đuvečreis ²³ und Salat ¹⁷
<i>Minced meat filled with feta cheese, served with Djuvec rice and salad</i> | 16,50 € |
| 39. | Pola-Pola²
Spießfleisch, Ćevapčići, dazu Đuvečreis ²³ , Pommes frites und Salat ¹⁷
<i>Skewer meat, Cevapcici, with Djuvec rice, french fries and salad</i> | 15,90 € |
| 40. | Grill Teller²
Spießfleisch, Ćevapčići, Pljeskavica, Rumpsteak mit Đuvečreis ²³ , Pommes frites und Salat ¹⁷
<i>Skewer meat, Cevapcici, Pljeskavica, rump steak with Djuvec rice, french fries and salad</i> | 19,90 € |
| 41. | Bauern Teller²
Nackensteak, gefüllte Pljeskavica ¹⁵ , Rumpsteak mit Đuvečreis ²³ , Pommes frites und Salat ¹⁷
<i>Farmers plate, neck steak, stuffed Pljeskavica, rump steak with Djuvec rice, french fries and salad</i> | 19,90 € |
| 43. | Split Kotelett²
mit Schafskäse ¹⁵ gefüllt, dazu Đuvečreis ²³ , Pommes frites und Salat ¹⁷
<i>„Split“ cutlet filled with feta cheese, with Djuvec rice, french rice and salad</i> | 17,90 € |
| 44. | Gegrillte Leber²
mit gedünsteten Zwiebeln oder Speck ⁵ , dazu Đuvečreis ²³ und Salat ¹⁷
<i>Grilled liver with onions or bacon, with Djuvec rice and salad</i> | 12,50 € |
| 46. | Lammkrone mit Knoblauch
mit grünen Bohnen, Bratkartoffeln und Salat ¹⁷
<i>Crown roast of Lamb with garlic, with green beans, baked potatoes and salad</i> | 27,50 € |

Internationale Spezialitäten / International specialties

49. **Schnitzel „Wiener-Art“^{12,20}** **14,50 €**
mit feinem Gemüse, Pommes frites und Salat¹⁷
Schnitzel „Vienna style“ with fine vegetables, french fries and salad
50. **Cordon bleu^{5,12,20}** **18,50 €**
mit feinem Gemüse, Pommes frites und Salat¹⁷
Cordon bleu with fine vegetables, french fries and salad
51. **Jägerschnitzel^{12,20}** **16,50 €**
mit feinem Gemüse, Pommes frites und Salat¹⁷
Hunter's Schnitzel with fine vegetables, french fries and salad
52. **Sattler Schnitzel^{12,20}** **18,50 €**
mit Käse¹⁵ gefüllt, feine Sauce, dazu feines Gemüse,
Kroketten und Salat¹⁷
*Sattler Schnitzel stuffed with cheese, fine sauce, with fine vegetables,
croquettes and salad*
53. **Paprikaschnitzel^{12,20} (scharf)** **16,50 €**
mit Đuvečreis²³, Pommes frites und Salat¹⁷
Paprika Schnitzel (spicy) with Djuvec rice, french fries and salad
54. **Filet-Gulasch „Stroganoff“** **24,90 €**
mit Butterreis¹⁵ und Salat¹⁷
Fillet goulash „Stroganoff“ with butter rice and salad
55. **Mučkalica²** **18,90 €**
Putenfleisch mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gedünstet,
mit Butterreis¹⁵ und Salat¹⁷
*Turkey meat with peppers, steamed tomatoes and onions
with buttered rice and salad*
56. **Schweinelendchen „Walliser Art“** **18,90 €**
mit Sahnenudeln^{15,20}, mit Käse¹⁵ und Sauce Hollandaise^{12,15,16}
überbacken, dazu Salat¹⁷
*Pork loin „Valais style“ with cream pasta, gratinated with cheese
and sauce Hollandaise, and salad*
58. **Schweinelendchen** **20,90 €**
in Madagaskar-Pfeffer-Sauce, mit Kroketten,
feinem Gemüse und Salat¹⁷
*Pork loin in Madagascar-pepper sauce with croquettes
and fine vegetables and salad*
59. **Putenmedaillons im Speckmantel⁵** **18,90 €**
mit grünen Bohnen, Röstkartoffeln und Salat¹⁷
*Turkey medallions in a bacon coat with green beans,
roasted potatoes and salad*

Argentinische Steaks / Steaks

- | | | |
|------------|---|---------|
| 62. | Rumpsteak “Lyonnaise”
mit gedünsteten Zwiebeln, frischem Gemüse,
Bratkartoffeln und Salat ¹⁷
<i>Rump steak with steamed onions, fresh vegetables,
 fried potatoes and salad</i> | 26,90 € |
| 63. | Rumpsteak “Sattler Art”²
mit Champignons und Sauce Hollandaise ^{12,15,16} überbacken,
dazu Sahnenukeln ^{15,20} und Salat ¹⁷
<i>Rump steak with mushrooms and sauce Hollandaise,
 gratinated with cream pasta and salad</i> | 27,90 € |
| 64. | Lustiger Dalmatiner
gefüllt mit Schafskäse ¹⁵ , mit grünen Bohnen, Bratkartoffeln
und Salat ¹⁷
<i>filled with feta cheese, green beans, fried potatoes and salad</i> | 26,90 € |
| 65. | Rinderfilet mit Kräuterbutter¹⁵
mit frischem Gemüse, Bratkartoffeln und Salat ¹⁷
<i>Beef tenderloin with herb butter
 with fresh vegetables, fried potatoes and salad</i> | 31,50 € |
| 67. | Pariser Pfeffersteak
Rinderfilet mit Madagaskar-Pfeffer-Sauce
mit frischem Gemüse, Kroketten und Salat ¹⁷
<i>Pepper steak „Paris style“, beef fillet with Madagascar pepper sauce,
 fresh vegetables, croquettes and salas</i> | 33,50 € |
| 68. | Chateaubriand für 2 Personen
Filetmittelstück umlegt mit verschiedenem Gemüse,
frischen Champignons, Kroketten und Salat ¹⁷
<i>Chateaubriand</i> <i>for 2 persons</i>
<i>Filet, garnished with different kind of vegetables,
 fresh mushrooms, croquettes and salad</i> | 70,00 € |

Für unsere kleinen Gäste / For our little guests

- | | | |
|------------|--|--------|
| 70. | Großer Indianerhäuptling
paniertes Schnitzel ^{12,20} mit Pommes frites
<i>“Big Indian Chief”, breaded cutlet with french fries</i> | 8,00 € |
| 71. | Mickey-Maus-Teller
Nudeln ^{12,20} in Tomatensauce
<i>“Mickey-Mouse-Plate”, noodles in tomato sauce</i> | 8,00 € |
| 72. | Pinocchio-Teller
Chicken Nuggets ^{12,20} mit Pommes frites
<i>“Pinocchio plate”, chicken nuggets with french fries</i> | 8,00 € |

Platten für eine oder mehrere Personen

Plates for one or more persons

- 76. Diplomaten-Platte²** für eine Person **24,90 €**
die Platte besteht aus Rindermedaillon, Pljeskavica, Cordon bleu^{5,12,20},
Putenmedaillon, feinem Gemüse, Pommes frites, Đuvečreis²³ und Salat¹⁷
Diplomat plate for one person
*The plate is made with bovine medallion, Pljeskavica, Cordon bleu,
turkey medallions, fine vegetables, french fries, Djuvec rice and salad*
- 77. Zum Sattler-Platte²** für eine Person **25,90 €**
die Platte besteht aus Rumpsteak, Lendchen, Lammkotelett,
paniertes Schnitzel^{12,20}, feinem Gemüse, Pommes frites, Đuvečreis²³ und Salat¹⁷
Sattler plate for one person
*The plate is made with rump steak, tenderloins, lamb chop, breaded cutlet,
garnished with vegetables, french fries, Djuvec rice and salad*

Aus dem Meer / From the sea

- 81. Zanderfilet¹³** **22,90 €**
mit Rosmarinkartoffeln, Blattspinat und Salat¹⁷
Pike-perch-fillet with rosemary potatoes, spinach and salad
- 82. Lachsfilet¹³** **23,90 €**
auf Blattspinat, Bandnudeln^{12,20} und Salat¹⁷
Salmon fillet on spinach, noodles and salad
- 83. Calamari²⁴** **21,90 €**
mit Kartoffel-Spinat-Gemüse und Salat¹⁷
Calamari with potatoe-spinach-vegetables and salad
- 84. Scampi "Dalmatia"^{14,24}** **25,50 €**
Hummerkrabben¹⁴ in Tomaten-Knoblauchsauce
mit Bandnudeln^{12,20} und Salat¹⁷
Prawns in tomato-garlic sauce with noodles and salad
- 85. Fischteller** **25,50 €**
verschiedene Fischarten^{13,14,24} vom Grill
mit Rosmarinkartoffeln, Blattspinat und Salat¹⁷
*Mixed fish dish – different kinds of fish with rosemary potatoes,
spinach and salad*

Salate / Salads

88. **Salat "Südstaaten Art"**¹⁷ 16,90 €
Frühlingsalat mit Putenstreifen und Birnen
Salad „Southern States style“
spring salad with strips of turkey and pears
89. **Salatteller**¹⁷ 15,90 €
mit Käsestreifen¹⁵, Schinkenstreifen⁵, Thunfisch¹³
Salad plate with slices of cheese, stripes of ham, tuna
90. **Salat á la Chef** 18,90 €
mit Roastbeefstreifen
Salad with stripes of roast beef

Beilagen / Side dishes

92. **Buntgemischter Beilagen-Salat**¹⁷ 5,00 €
Mixed salad
93. **Kroketten/Croquettes** 4,50 €
94. **Đuvečreis**²³/Djuvec rice 4,50 €
95. **Pommes frites/French fries** 4,50 €
96. **Bratkartoffeln/Fried potatoes** 5,00 €

Dessert

99. **Gemischtes Eis mit Sahne**^{4,6,15} 6,00 €
Mixed ice cream with whipped cream
100. **"Heiße Liebe"** 8,00 €
Vanilleeis^{4,16} mit heißen Himbeeren, gerösteten Mandeln²² und Sahne¹⁵
„Hot love“ vanilla ice cream with hot raspberries, roasted almonds
and whipped cream
101. **Schokoladensoufflé**^{12,15,18,22} 8,00 €
mit Vanilleeis^{4,6} und Sahne¹⁵
Chocolate souffle with vanilla ice and whipped cream
102. **Palačinke**^{6,15,20} 9,00 €
mit Vanilleeis^{4,6}, Schokolade und Sahne¹⁵
Pancakes with vanilla ice cream, chocolate and whipped cream

Getränkekarte

Bier / Beer

105.	Pfungstädter Helles	0,3 l	3,50 €
		0,4 l	4,00 €
106.	Pfungstädter Weißbier (Hefe hell, Hefe dunkel)	0,5 l	4,50 €
107.	Pfungstädter Land Bier vom Fass	0,5 l	4,00 €
108.	Pfungstädter Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
109.	Pfungstädter Pils alkoholfrei (Radler)	0,33 l	3,50 €
110.	Köstritzer vom Fass	0,3 l	3,50 €
111.	Malzbier ^{4,6}	0,33 l	3,50 €
112.	Kellerbier vom Fass	0,3 l	3,50 €

Alkoholfreie Getränke / Nonalcoholic beverages

113.	Coca-Cola ^{3,4,5,7}	0,2 l	3,00 €
114.	Coca-Cola ^{3,4,5,7}	0,4 l	4,30 €
115.	Coca-Cola Light ^{3,4,5,6,7,10}	0,2 l	3,00 €
116.	Coca-Cola Light ^{3,4,5,6,7,10}	0,4 l	4,30 €
117.	Sprite ³	0,2 l	3,00 €
118.	Sprite ³	0,4 l	4,30 €
119.	Fanta ^{3,4}	0,2 l	3,00 €
120.	Fanta ^{3,4}	0,4 l	4,30 €
121.	Orangensaft ³	0,4 l	4,50 €
122.	Traubensaftschorle	0,4 l	4,50 €
123.	Johannisbeerschorle ³	0,4 l	4,50 €
124.	Apfelsaft	0,2 l	3,50 €
125.	Apfelsaftschorle	0,2 l	3,00 €
126.	Apfelsaftschorle	0,4 l	4,30 €
127.	Schweppes, Bitter Lemon ^{3,8}	0,4 l	5,00 €
128.	Mineralwasser	Fl. 0,25 l	3,00 €
129.	Mineralwasser	Fl. 0,75 l	6,00 €

Apfelwein / Cider

132.	Apfelwein, süß, sauer	0,25 l	3,00 €
	Apfelwein, pur	0,25 l	3,50 €
133.	Apfelwein, süß, sauer	0,5 l	4,50 €
	Apfelwein, pur	0,5 l	5,00 €

Warme Getränke / Hot Beverages

134.	Mocca Spezial ⁷ mit Kruskovac ⁴ und Wasser		4,50 €
135.	Tasse Kaffee ⁷		3,00 €
136.	Espresso ⁷		2,50 €
137.	Cappuccino ^{7,15}		3,50 €
138.	Latte Macchiato ^{7,15}		4,50 €
139.	Affogato al Caffè Doppelter Espresso ⁷ mit Vanilleeis ^{4,6} <i>Double espresso with vanilla ice cream</i>		5,50 €
141.	Glas Tee		3,50 €

Spirituosen / Spirits

145.	Maltezer	2 cl	3,50 €
146.	Linie Aquavit	2 cl	3,50 €
147.	Kirschwasser	2 cl	3,50 €
148.	Obstler	2 cl	3,50 €
149.	Himbeergeist	2 cl	3,50 €
150.	Williamsbirne	2 cl	3,50 €
151.	Slivovitz	2 cl	3,50 €
152.	Loza (Kroatischer Drester)	2 cl	3,50 €
154.	Wodka Moskowskaya	2 cl	3,50 €
156.	Grappa	2 cl	3,50 €
157.	Ouzo	2 cl	3,50 €

Liköre / Liqueurs

160.	Sambuca Malinari	2 cl	4,00 €
161.	Kruškovac ⁴ (Birnenlikör)	2 cl	3,00 €
162.	Orahovac ²² (Haselnusslikör)	2 cl	3,50 €
163.	Bailey´s ^{3,4}	2 cl	4,50 €

Bitters

165.	Underberg	2 cl	2,50 €
166.	Pelinkovac ⁴	2 cl	3,50 €
167.	Ramazotti ⁴	2 cl	4,50 €
168.	Fernet Branca	2 cl	3,50 €
169.	Averna	2 cl	4,50 €
170.	Jägermeister ⁴	2 cl	4,00 €

Cognac-Weinbrand / Cognac Brandy

172.	Asbach Uralt	2 cl	4,00 €
173.	Remy Martin ¹⁶	2 cl	5,50 €
175.	Martell	2 cl	6,00 €

Whiskey

177.	Johnny Walker Red Label	2 cl	6,00 €
179.	Jack Daniels	2 cl	6,00 €
180.	Chivas	2 cl	6,00 €

Longdrinks

182.	Cuba Libre ^{3,4,5,7} (Bacardi-Cola)	7,00 €
183.	Whiskey-Cola ^{3,4,5,7}	8,00 €
184.	Wodka Lemon	8,00 €
185.	Gin Tonic	8,00 €

Weinkarte

Weißweine - offener Ausschank

White wines - open serving

186.	Graševina¹⁶ , trocken/dry Kroatien/Croatia	0,2 l	6,00 €
187.	Malvazija laguna¹⁶ , trocken/dry Kroatien-Istrien/Croatia-Istria	0,2 l	6,00 €
188.	Grauer Burgunder¹⁶ , trocken/dry	0,2 l	7,00 €
189.	Chardonnay Vin de Pays¹⁶ <i>d'Oc „Grand Val“</i>	0,2 l	6,00 €
190.	Laški Rizling¹⁶ , lieblich/sweet Slowenien/Slovenia	0,2 l	6,00 €
191.	Weinschorle	0,2 l	5,50 €

Roséweine - offener Ausschank

Rosé wines - open serving

192.	Rosé¹⁶ , leicht, halbtrocken/light, medium dry	0,2 l	6,50 €
193.	Rosé¹⁶ , trocken/dry	0,2 l	6,50 €

Rotweine - offener Ausschank

Red wines - open serving

195.	Plavac¹⁶ , trocken/dry Insel Hvar, Kroatien/Isle of Hvar, Croatia	0,2 l	6,50 €
196.	Pelješac¹⁶ , halbtrocken/semidry	0,2 l	6,00 €
197.	Dalmatiner, rot¹⁶ , lieblich/red, sweet	0,2 l	6,00 €
198.	Merlot¹⁶ , trocken/dry	0,2 l	6,50 €
199.	Montepulciano¹⁶ , trocken/dry	0,2 l	6,50 €
200.	Primitivo ilmio¹⁶ , trocken/dry Italien/Italy	0,2 l	7,50 €

Flaschenweine - weiß / Bottles of wine - white

- | | | | |
|-------------|---|--------|----------------|
| 201. | Rheinhessen, Grau Burgunder¹⁶ | 0,75 l | 25,00 € |
| | trocken, aromatisch, Q.b.A./ <i>dry, aromatic</i> | | |
| 202. | Rheinhessen, Sauvignon Blanc | 0,75 l | 26,00 € |
| | trocken, aromatisch, Q.b.A./ <i>dry, aromatic</i> | | |
| 203. | Kroatien/Insel Brač - Stina Cuvee¹⁶ | 0,75 l | 25,00 € |
| | Inspiration aus Stein/ <i>inspiration from stone</i> | | |
| 204. | Württemberg, Chardonnay¹⁶ | 0,75 l | 26,00 € |
| | feinherb, halbtrocken, Q.b.A./ <i>fine herb, semi-dry</i> | | |
| 205. | Kroatien, Graševina Galić¹⁶ | 0,75 l | 28,00 € |
| | frischer Weißwein, trocken/ <i>fresh white wine, dry</i> | | |
| 206. | Kroatien/Insel Hvar, Zlatan Pošip¹⁶ | 0,75 l | 28,00 € |
| | frischer Weißwein, trocken/ <i>fresh white wine, dry</i> | | |

Flaschenweine - rot / Bottles of wine - red

- | | | | |
|-------------|---|--------|----------------|
| 207. | Kroatien, Korlat Cabernet Sauvignon¹⁶ | 0,75 l | 36,00 € |
| | Unique in Everything, trocken/ <i>dry</i> | | |
| 208. | Kroatien/Šibenik - Babić¹⁶ | 0,75 l | 28,00 € |
| | trocken/ <i>dry</i> | | |
| 209. | Rheinhessen, Spät Burgunder | 0,75 l | 27,00 € |
| | Deutscher Qualitätswein, trocken
<i>Quality German wine, dry</i> | | |
| 210. | Kroatien/Insel Brač - Stina Cuvee¹⁶ | 0,75 l | 27,00 € |
| | Inspiration aus Stein/ <i>inspiration from stone</i> | | |
| 211. | Kroatien, Dingač¹⁶ | 0,75 l | 38,00 € |
| | Spitzenwein, trocken, sehr schönes Bouquet
<i>dry, very nice Bouquet</i> | | |
| 212. | Italien/Puglia - Big Boys Zinfandel | 0,75 l | 35,00 € |
| | trocken/ <i>dry</i> | | |

Schaumweine / Sparkling wines

- | | | | |
|-------------|-------------------------------------|--------|----------------|
| 215. | Prosecco¹⁶ | Glas | 6,00 € |
| 217. | Riesling Sekt¹⁶ | 0,75 l | 24,50 € |
| | deutscher Sekt, trocken/ <i>dry</i> | | |