



## *EIN HERZLICHES HIHO!*

Wir sind sehr glücklich, schauen Sie sich um. Der Umbau ist gelungen, die neue Hüzhof Stub´n ist echt Meier geworden, unser Traum!

Des Gmias steht gut auf dem Feld, es macht uns froh, dass wir Gemüse und Salat frisch aus der eigenen Erde ziehen. Unsere Idee von der Heimat gedeiht. Bioschwein kommt jetzt vom Kloostergut Plankstetten zu uns, artgerecht und gut gefüttert aufgewachsen. Damit haben wir eine gute Gesellschaft beinander in der Küche, mit Juradistl Lamm und Weiderind, Fisch aus dem nahen Wasser und Wild aus dem hiesigen Wald. Das hat auch den Inspektoren des Guide Michelin gefallen, sie waren da und haben uns auch heuer wieder den Bib Gourmand verliehen. Das freut uns sehr. Noch wichtiger ist, dass Sie da sind. Gäste, Freunde, genießt es! Viel Spaß wünscht Claudia und Michael Meier und das HIHO – Team.

**NEUE ÖFFNUNGSZEITEN: MITTWOCH BIS SONNTAG UND AN FEIERTAGEN!**



# APERITIF

**HIHO Sekt** / Privat Rieslingsekt der Sektkellerei Oppmann

**Frizzante** / fruchtig / Maria Faber Köchl / Österreich / 2013

**Zitronengras Tonic** / Limette / Eis

**Champagne** / Drappier - Carte d'Or Brut Champagne

**Fruchtiger alkoholfreier Cocktail**

**Pink HiHo Spritz** / hausgemachter Ingwersirup / Pink Grapefruit / Rieslingsekt / Soda

**Rhabarberspritz** / frischer Rhabarber / Rhabarbersaft / Rieslingsekt / Soda / Limette

**HUGO** / hausgemachter Holunderblütenlikör/ Minze / Rieslingsekt / Soda / Limette

**Hausgemachter Holunderblütenlikör auch zum Mitnehmen!**

# OFFENE WEINE

## Weisswein

Silvaner "Ewig Leben" Weingut Schmitt's Kinder Randersacker

2013

Franken

Helle Freude - Weingut Knoll Würzburg

2014

Franken

Grüner Veltliner "Summerwine" Maria Faber Köchl

2013

Österreich

Sauvignon DOC Weingut Paolo Venturini

2012

Italien

Riesling Stettener Stein Weingut am Stein **"Sightsleeping Wein"**

2013

Franken

Roter Veltliner ökologischer Anbau Weingut Wimmer-Czerny

2013

Österreich

## Rosewein

Rosamunde - Rebsorte Rotling Weingut Ludwig Knoll

2014

Franken

## Rotwein

Crianza DO Tempranillo, Cabernet Sauvignon

2010

Spanien

Poggio delle Faine Cuvée Sangiovese, Cabernet Sauvignon

2008

Toskana

Roter Satz Weingut Rings / Cuvée / unfiltriert / handgelesen / 11 Monate Holzfass

2013

Pfalz

# MEIERS SOMMERMENÜ

## Vorspeise

Sommerfrüchtesalat / Garten - Blattsalate / Garten - Zucchini / frische Früchte / Orangen Aceto Dressing / Minze / Kräuter

*2014 Grüner Veltliner / "Summerwine" / Maria Faber Köchl / Weinviertel / Österreich*

## Suppe

Cremesuppe von Gemüse / Garten - Knusper - Petersilie

*2013 Roter Veltinier aus ökologischem Anau / Weingut Wimmer - Czerny*

## Zwischengericht

Gegrillte Riesengarnele / hausgemachte Sobrasata mit Gartenkoriander / Crostini

*2014 Rosamunde - Rebsorte Rotling Weingut Ludwig Knoll*

## Hauptgang

Gegrilltes von der Galloway - Rinderkeule / frische Pfifferlinge / hausgemachte Ricotta - Gnocchi mit Limettenduft / milder Gartenkohlrabi

*2013 Roter Satz Cuvée - Weingut Rings Pfalz Ein Traum Cuvée unfiltriert aus Portugieser von 60jährigen Reben und St. Laurent. Handgelesen und 11 Monate im Holzfass.*

## Vegetarischer Hauptgang

Hausgemachte Ricotta - Gnocchi mit Limettenduft / frische Pfifferlinge und Trüffel / milder Gartenkohlrabi

*Roter Satz 2013 Weingut Rings*

## Dessert

Frisch gebackene Johannisbeer - Kirsch - Tarte / hausgemachtes Sauerrahmeis

## Käse

Biologische Käsetriologie / Biohofkäserei Wohlfahrt / Bioziegenkäserei Lücke aus Laaber / hausgemachter Fruchtdip / Altmann Wasabihonig

3 - Gänge 39 € (mit Suppe)

4 - Gänge 48 €

5 - Gänge 57 €

6 - Gänge 66 Euro

## WEINBEGLEITUNG ZUM MENUE

pro Person 29 €

Unser Menü wird **immer**, außer Sonn- und Feiertags Mittag, serviert!

## SUPPEN

\* **Hilzhofener Leberknödelsuppe** / aus Rinderknochen gekochte Brühe / Petersilie

vegi **Cremesuppe von Gemüse** / Garten - Knusper - Petersilie

**Pfannkuchensuppe** / aus Rinderknochen gekochte Brühe / frisch gebackener Kräuterpfannkuchen / Petersilie

## VORSPEISEN

\* **Meierleberwurst hausgemacht** vom biologischen Landschwein aus Plankstetten / geräuchert / Bauernschwarzbrot vom Bäcker Strobl

**Hausgemachtes Wild- und Galloway - Salamibrot** (von den Rindern unseres Nachbarn) / hausgemachter Fruchtdip /  
geröstetes Schwarzbrot vom Dorfbäcker Strobl

vegi \* **Knoblauchbaguette** / ofenfrisch / hausgemachte Knoblauchbutter / Dorfbaguette vom Strobl

\* **Datteln im Speckmantel gebraten** / Pimentos / Strobls Dorfbaguette

**Puy Linsensalat** / warmer nussiger biologischer Puy Linsensalat / Speck - Thymian - Croutons / frische Garten - Blattsalate

vegan **Sommerfrüchtesalat** / Garten - Blattsalate / frische Früchte / Orangen - Aceto - Dressing /

Minze / Kräuter / Strobls Dorfbaguette

Empfehlung dazu: Luftgetrocknete Wild- und Gallowaysalami / hausgemacht

\* **Sülzer'l vom Kalb und Schwein** / Gurken - Zwiebel - Vinaigrette / Bio Kürbiskernöl / Schwarzbrot vom Strobl

Empfehlung dazu: Oberpfälzer Bratkartoffeln vom Kartoffelbauer Graf / Zwiebeln / Petersilie

**Garten - Kohlrabi - Carpaccio** / Olivenöl / hausgemachtes Kräuter - Pesto / Pinienkerne / Parmesan / Strobls Dorfbaguette

vegi **Biologischer Ziegenweichkäse** / Käserei Lücke Laaber / gratiniert mit Kräuterhonig / Garten - Blattsalate / Rucola / Orangendressing / Dorfbaguette

vegi **Riesengarnelen** / 16/20 / gegrillt / gebratenes Gemüse / Chili / Knoblauch / Ingwer /

Limettenblatt / Zitronengras / Olivenöl / Dorfbaguette

\* **Beef Tatar** vom Oberpfälzer Rind / hausgemacht / Dijon Senfcreme / Pepperoni / geröstetes Schwarzbrot vom Strobl

**Carpaccio vom Oberpfälzer Jungrind** (handgeschnitten) / Pinienkerne / Pesto / Original Parmesan / Strobls Dorfbaguette

# VEGETARISCHES & SALATE

## \* **Biologische Käsetriologie**

der Biokäserei Wohlfahrt und Lückes Bio Ziegenkäse aus Laaber / hausgemachter Frucht dip / Altmann Wasabihonig

## \* **Parmesanspätzle** / hausgemachte Spätzle / original biologischer Parmesan / gebratene Garten - Zucchini / Rucola - Pesto

**Lauwarmer Ziegenkäse** der Biokäserei Lücke aus Laaber / gratiniert mit Altmann Honig /

verschiedene Garten - Blattsalate / Garten - Zucchini / Orangen - Dressing / Dorfbaguette vom Strobl

vegan

**Sommerfrüchtesalat** / Garten - Blattsalate / Garten - Zucchini / frische Früchte / Orangen Aceto Dressing /

Minze / Kräuter / Strobls Dorfbaguette

Empfehlung dazu: Luftgetrocknete Wild- und Gallowaysalami / hausgemacht

vegan

**Gemüsesalat** / lauwarms gebratenes Frühlingsgemüse / Olivenöl / Balsamico / Knoblauch / Ingwer / Sesam / Dorfbaguette

**Salatvariation** / verschiedene frische Salate mit Garten - Blattsalaten / Honig - Senf - Dressing / Dorfbaguette

*Zum Gemüsesalat / Salatvariation empfehlen wir Ihnen:*

Geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerndl'n

Gebratener Bio - Bergkäse der Käserei Wohlfahrt / Preiselbeer - Nusskruste

Wolfsbarschfilet (Loupe de mer) auf der Haut kross gebraten

Pouardenstreifen / Geflügelhof von Resi und Klaus Heiselbetz aus Rocksdorf / Kreuzkümmel

Gebratene Filetspitzen vom Premium Rinderfilet / frische Chili / Knoblauch

Riesengarnelen / 16/20 / Knoblauch / Chili / Ingwer / Limettenblatt / Zitronengras / Olivenöl

# FRISCHE PFIFFERLINGE

- vegi Portion gebratene Pfifferlinge mit frischen Gartenkräutern / Zwiebel'n / Speck / Strobls Dorfbaguette (auf Wunsch auch ohne Speck)
- vegi Gebratene Pfifferlinge in Rahm / hausgemachte Semmelknödel / frische Gartenkräuter
- vegi Pasta mit frischen Pfifferlingen / Gartenmajoran / Rahm / Garten - Kräuter
- vegi Hausgemachte Limetten - Ricotta - Gnocchi mit frischen Pfifferlingen / Limettenblatt / Garten - Salbei

## ***Zusätzlich dazu empfehlen wir Ihnen:***

Hausgemachte Meierbratwurst gebraten

Hausgemachte Gallowaybratwurst / von den Galloway Rindern unseres Nachbarn "Bircha" aus HiHo

vegi Knackiges Sommergemüse mit Ingwer & Knoblauch

vegi Frische Blattsalate aus eigenem Anbau in Honig - Senf - Dressing

Kross auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet (Loupe de mer)

Gegrilltes Poulardensteak vom Geflügelhof Heiselbetz

Gebratene Filetspitzen vom Premium Rinderfilet / frische Chili / Knoblauch

Gegrilltes Premiumfilet vom Oberpfälzer Jungrind

Schnitzel vom biologischen Schweinerücken "Wiener Art" aus dem Klostergut Plankstette

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterpfanne

Auf Wunsch jedes Schnitzel als Kräuterschnitzel erhältlich

# FISCH

vegi \* **Matjesfilet** / Zwiebel - Apfel - Joghurtsoße / Essiggurken / Butterkartoffeln vom Bauern Graf

vegi **Wolfsbarschfilet (Loupe de mer)** / auf der Haut gebraten /

mediterranes Zucchini - Kohlrabi - Tomaten - Gemüse aus eigenem Anbau / Oliven - Kartoffeln vom Bauern Graf

# HI HO CURRYS

**Hi Ho Curry** / buntes knackiges Gemüse / Kokosmilch / frischer Koriander / Zitronengras / Basmatireis

vegan

Gemüsecurry

Poulardencurry / Poulardenstreifen / Geflügelhof von Resi und Klaus Heiselbetz aus Rocksdorf

Rindercurry / Filetstreifen vom Oberpfälzer Jungrind

Fischcurry / frisches Fischfilet / Riesengarnele

# SCHNITZEL

\* **Schnitzel** Wiener Art aus der Butterpfanne /

Kartoffel - Zucchini - Garten - Blattsalat / Bio Kernöl

artgerechte Haltung aus dem Klosterhofgut Plankstetten **vom biologischen Schweinerücken**

als Wiener Schnitzel **vom zarten Kalbsrücken**

**Kräuterschnitzel** aus der Butterpfanne / Liebstöckel / Knoblauchschnittlauch / Petersilie / Thymian / Rucola / Minze / Koriander

Kartoffel - Zucchini - Garten - Blattsalat / Bio Kernöl

artgerechte Haltung aus dem Klosterhofgut Plankstetten **vom biologischen Schweinerücken**

**vom zarten Kalbsrücken**

**Tegernseer Schnitzel** / gefüllt mit Meerrettich und süßem Senf / Bratkartoffeln mit Zwiebeln / Blattsalat aus eigenem Anbau

artgerechte Haltung aus dem Klosterhofgut Plankstetten **vom biologischen Schweinerücken**

**vom zarten Kalbsrücken**

# REGIONALES RIND

Unsere Schmorbraten werden 12 Stunden schonend auf Niedrigtemperatur gegart

\* **Sauerbraten** mager von der falschen Rinderlende / traditioneller Kartoffelknödel /  
gemischte frische Blattsalate aus eigenem Anbau in Honig - Senf - Dressing

\* **Rinderrahmbraten** (sehr mager) / hausgemachte Spätzle / traditioneller Kartoffelknödel /  
gemischte frische Blattsalate aus eigenem Anbau in Honig - Senf - Dressing

**Wiener Backfleisch** vom Oberpfälzer Rinderfilet /

Kartoffel - Zucchini - Garten - Blattsalat / Bio Kernöl

**Premiumfilet vom Oberpfälzer Jungrind** / Maldonsalzflöcken / biologischer Trio Noir Pfeffer

*Empfehlung zum Oberpfälzer Jungrind:*

Chili - Vanille - Knoblauchöl / Blüten - Kräuterbutter / pfeffriger Kalbsfond je

Oberpfälzer Bratkartoffeln vom Kartoffelbauer Graf / Zwiebeln / Petersilie

Gemüsesalat / Olivenöl / Balsamico / Knoblauch / Ingwer / Sesam

Hausgemachtes cremiges Kartoffelpüree von Oberpfälzer Kartoffeln

Hausgemachtes cremiges Kartoffel - Trüffel - Püree

Riesengarnelen als "**Surf and Turf**" / Chili / Ingwer / Limettenblatt / Zitronengras / Olivenöl

Sommerfrüchtesalat / Garten - Blattsalate / frische Früchte /

Orangen Aceto Dressing / Minze / Kräuter / Strobls Dorfbaguette



## DESSERT

\* **Vanilleeis mit Biokernöl** / geröstete Kürbiskörner

**Eis Himbeeren** / heiße Himbeeren / cremiges Bourbonvanilleeis / Sahnehaube

**Eiskaffee** / Andraschko Kaffee / cremiges Bourbonvanilleeis / Sahnehaube / Fruchtdeko

Fragen Sie auch nach unseren hausgemachten Kuchen!

vegan Fruchtiges Ananas Sorbet

Rahmeis mit Bourbonvanille

Fruchtiges Kirscheis

\* **Geeister Nougatespresso** / cremiges Nougatparfait / Fruchtdeko

Werden frisch gemacht und dauern a bisserl! (20 bis 30 Minuten)

vegi **Pfannkuchen** / frisch aus der Butterpfanne / hausgemachte Fruchtmarmelade oder Nutella

vegi **Karamellisierter Apfelpfannkuchen** / cremiges Bourbon - Vanilleeis / Sahne

vegi **Schokoladenfondant** / ofenfrisch / außen gebacken innen flüssig / hausgemachtes Rahmeis / Fruchtdeko

vegi **Johannisbeer - Kirsch - Tarte** / frisch gebacken / hausgemachtes Sauerrahmeis

vegi **Kaiserschmarr'n** / aus der Eisenpfanne / Rosinen / hausgemachtes Birnenmus / Fruchtdip

**Filterkaffee** / Kaffeemanufaktur Andraschko Berlin / Grand Hotel / Milde Hochlandmischung

**Cappuccino** / Andraschko's Wiener Kaffeehaus Mischung / Bio Frischmilch

**Milchkaffee / Latte Macchiato** / Bio Frischmilch

**Espresso**

**Heiße Schokolade** / Bio Frischmilch mit Sahnehaube

**Biologische Teesorten von der Chiemgauer Teemanufaktur und Lebensbaum**

Schwarztee Assam / Earl Grey / Früchte / Kräutertraum / Grüntee / Rooibos / Kamille / Pfefferminze / Chai Tee

Hausgemachter Pfefferminz - Tee von frischer Garten - Minze

Hausgemachter Ingwer - Tee von frischem Ingwer

## HAUSGEMACHTES EIS

Cremiges Schokoladeneis

Cremiges Sauerrahmeis

Gebrannte Walnuß & Haselnuß

## MEHLSPEISEN

## HEISSGETRÄNKE

# MEIERBRATWÜRSTE

Unsere Meierbratwürste und hausgemachte Schweinefleischspezialitäten sind hergestellt aus biologischen Landschweinen vom Klostersgut Plankstetten. Artgerechte Haltung auf Stroh mit Freiauslauf und gesundes Futter stehen für beste Fleischqualität. Die Spezialitäten aus unserer Meierei werden von Michael Meier jun. & sen. nach althergebrachten Rezepten hergestellt. Unsere Metzgerei gehört traditionell dazu. Was bei uns verarbeitet wird stammt ausschließlich aus unserer Region: Unsere Jäger beliefern uns mit Wild aus umliegenden Wäldern. Juradistl Lamm und Juradistl Weiderind steht für höchste Fleischqualität aus unserer Region!

\* **Meierbratwürste** / hausgemacht / gebraten

Empfehlung dazu: Sauerkraut im Wammerlsud  
Hausgemachter Kartoffelsalat

Oberpfälzer Bratkartoffeln vom Kartoffelbauer Graf / Zwiebeln / Petersilie

**Sauere Meierbratwürste** / zwei Stück / Wacholder - Lorbeersud / Zwiebelringe / Stobls Schwarzbrot

**Bratwurstpfand'l** / unsere 3 verschiedenen hausgemachten Bratwürste / gebratene und saure vom Bio - Schwein / gebratene vom Galloway Rind / Sauerkraut / Bratkartoffeln / Schwarzbrot

## BROTZEITEN AUS DER MEIEREI

**Gröst'l** / von der Bauernleberwurst / Sauerkraut / Bratkartoffeln / Stobls Bauernschwarzbrot

\* **Sülzer'l von Kalb und Schwein** / Gurken - Zwiebel - Vinaigrette / Bio Kürbiskernöl / Schwarzbrot vom Strobl

Empfehlung dazu: Oberpfälzer Bratkartoffeln vom Kartoffelbauer Graf / Zwiebeln / Petersilie

**Meiers Brotzeitbrett'l**

Leberwurst / hausgemachte Sülze / Gurken-Zwiebel-Vinaigrette / Bio Kernöl / Wildsalami / Sobrasata (Paprikawurst) / Radieschen

Gallowaysalami / geräucherter Meierschinken / Bratkartoffeln / Bergkäse / Essiggurken / Meerrettichsenf / Butter / Schwarzbrot

als Vorspeise für 2 Personen oder als ein Hauptgang

\* **Meierei im Glas**

Hausgemachte Spezialitäten im Glas (zum Mitnehmen 4,80 €) / Essiggurke / Butter / Schwarzbrot

Zur Wahl: **Bauernleberwurst** / **Bratwurstgehäck** / **Gemischte** / **Pressack rot oder weiß** mit Gurkenzwiebel Vinaigrette / Biokernöl

Empfehlung dazu: Oberpfälzer Bratkartoffeln vom Kartoffelbauer Graf / Zwiebeln / Rucola

**Obatzter** / cremiger Camembert / Butter / Paprika / Zwiebeln / Gewürzen / Stobls Schwarzbrot

\* **Wurstsalat** von der biologischen Wurst aus Plankstetten / Zwiebeln / Essiggurkerl'n / Honig - Senf - Dressing / Stobls Schwarzbrot

als Schweizer Wurstsalat / mit Bio Bergkäse

# WEISSWEIN

## Deutschland

2014	Helle Freude - Cuvée aus Riesling Bachus Müller Thurgau Weingut Knoll	Franken
2013	Weissburgunder Weingut Lucashof	Rheinpfalz
2013	Blanc de Noir Weingut Siener	Pfalz
2012	Weiss - Cuvée aus Chardonnay und Weissburgunder Weingut Rings	Pfalz
2013	Silvaner "Ewig Leben" Weingut Schmitt's Kinder Randersacker	Franken
2013	Riesling Stettener Stein Weingut am Stein <b>"Sightsleeping Wein"</b>	Franken
2014	Riesling Weingut Wittmann	Rheinhessen
2012	Weißer Burgunder Birkweiler Mandelberg Weingut Siener	Pfalz
2013	Riesling Spätlese Forster Ungeheuer Weingut Lucashof	Rheinpfalz
2013	Riesling Suez Reichsrat von Buhl Bio Wein	Pfalz
2012	Weißer Burgunder Bienenberg Großes Gewächs Weingut Bernhard Huber	Baden
2011	Riesling Großes Gewächs Kiedricher Gräfenberg Weingut Robert Weil	Rheingau

## Italien

2012	Pinot Grigio Cantina "Riff" Weingut Alois Lageder	Venezien
2013	Sauvignon DOC Weingut Paolo Venturini	Friaul

## Frankreich

2012	Sancerre Domaine Fouassier	Loire
2012	Chardonnay / Château Haute - Serre / Georges Vigouroux, Cahors	Südwest Frankreich

## WEISSWEIN

### Österreich

2013	Grüner Veltliner DAC Maria Faber Köchl	Weinviertel
2013	Grüner Veltliner "Johann" Federspiel Weingut Johann Donabaum	Wachau
2013	Roter Veltliner ökologischer Anbau Weingut Wimmer - Czerny	Wagram
2013	Bio Grüner Veltliner „Fumberg“ Weingut Wimmer - Czerny	Donauland
2013	Gelber Muskateller Weingut Skoff	Südsteiermark
2012	Wiener Gemischter Satz "Nussberg" Weingut Zahel	Wien
2013	Grüner Veltliner Berg Vogelsang Weingut Willi Bründlmayer	Kamptal
2011	Grüner Veltliner Smaragd Steinertal Weingut Leo Alzinger	Wachau

## ROSEWEIN

2014	Rosamunde Rebsorte Rotling Weingut Ludwig Knoll	Franken
2012	HIHO Rieslingsekt / Privatsekt der Sektkellerei J. Oppmann	Franken
2014	Frizzante - Maria Faber Köchl Weinviertel	Österreich
2005	Auxerrois Sekt Brut - Schloss Sommerhausen (Ein Geheimtipp!)	Franken
2010	Schlos Vaux - Erbacher Marcobrunn - Riesling Brut - Limitiert: 3.843 Flaschen	Rheingau

## WINZERSEKT

Crémant Bouvet de Loir Kellerei Bouvet Ladubay  
Frankreich Loire

Drappier - Carte d'Or Brut Champagne  
Frankreich

Champagne Ruinard Reins rose  
Frankreich

## CREMANT

## CHAMPAGNE

# ROTWEIN

## Deutschland

2010	Randersackerer Sonnenstuhl Spätburgunder barrique Weingut Schmitts Kinder	Franken
2013	Roter Satz Cuvée unfiltriert (Portugieser, St. Laurent) Holzfass Weingut Rings	Pfalz
2009	Edition Graf Ferdinand Cuvée Weingut Castell	Franken
2012	Das kleine Kreuz Cuvée (Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurent) Weingut Rings	Pfalz
2011	Das Kreuz Cuvée (Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurent) Weingut Rings	Pfalz
2009	Das Kreuz Cuvée (Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurent) Weingut Rings	Pfalz

## Österreich

2011	Zweigelt Weingut Willi Bründlmayer	Kamptal
2008	Olivin Zweigelt Barrique Weingut Winkler - Hermaden	Steiermark
2012	Zicksee Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt Weingut Ziniel	Burgenland
2012	The Butcher - Blaufränkisch Weingut Schwarz	Burgenland
2012	The Butcher - Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Weingut Schwarz	Burgenland

## Spanien

2010	Crianza DO Tempranillo, Cabernet Sauvignon	Spanien
2011	AN/2 (Callet, Manto Negro, Tempranillo, Cabernet Sauvignon) Weingut Anima Negra	Mallorca

# ROTWEIN

## Italien

2012	Sangiovese Marche Poderi dei Colli	Abruzzen
2008	Poggio delle Faine Cuvée Sangiovese, Cabernet Sauvignon	Toskana
2010	Cabernet Riserva Weingut Alois Lageder	Südtirol
2010	SAIA Neoro D'Avola Feudo Maccari Noto	Sizilien
2004	Amarone Dossa Valpolicella Doc 2004 Weingut Casa Bennati	Verona
2011	Primitivo Cubardi Schola Sarmenti	Apulien
2011	Albarone Albarossa DOC Weingut Marco Bonfante	Piemont
2010	Barbera d'Asti Superiore DOCG Bricco Bonfante Weingut Marco Bonfante	Piemont
2010	Barolo Costa di Bussia Weingut Arnulfo	Piemont
2005	Brunello di Montalcino DOCG - limitiert- Weingut Siro Pacenti	Toskana
2003	Tignanello (85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc) Marchesi Antino	Toskana
2000	Tignanello (80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc) Marchesi Antinor	Toskana

## Frankreich

2006	Bordeaux Chateau Sociando - Mallet Haut Medoc	Gautreau
2007	Rully 1er Cru - Pinot Noir Weingut Tollinche Freres	Languedoc
2008	Philosophem La Clape (Grenache, Syrah, Carignan) Trois Très Vieilles Vignes	Languedoc

# BIOLOGISCHE BIERE

## Neumarkter Lammsbräu Öko vom Fass

Bio Urstoff

Bio Dunkles

Bio Hefeweizen

Bio Kellerbier im Steinkrug

Bio Pils

A Gmisch't's / Dunkels und Urstoff gemischt

Radler / Urstoff / Zitronenlimonade

Russen / Hefeweizen / Zitronenlimonade

## Neumarkter Lammsbräu Öko aus der Flasche

Leichtes Weizen

Alkoholfreies Weizen dunkel

Dinkel Bier

Alkoholfreies Bier



# ALKOHOLFREIES

**Limonade** - Zitrone oder Orange / Spezi / Cola

**Now** / Red Berry / Lemon / Coca Cola light

## Säfte

Juradistl Apfelsaft naturtrüb / Orange / Pink Grapefruit / Maracuja / Johannis / Rhabarber

## Schorle

Juradistl Apfelsaft naturtrüb / Orange / Pink Grapefruit / Maracuja / Johannis / Rhabarber



**Tafelwasser** mit frischer Limette / Gartenminze / Johannisbeeren

**Bio - Kristall Mineralwasser** der Neumarkter Lammsbrauerei still / prickelnd