



[instagram.com/maithai.restaurant/](https://www.instagram.com/maithai.restaurant/)



[Facebook.com/maithai.thaifood](https://www.facebook.com/maithai.thaifood)



[maithai-restaurant.de](http://maithai-restaurant.de)



# Herzlich Willkommen

## im Mai Thai Weißenhorn

Herzlich Willkommen im thailändischen Restaurant in Weißenhorn - dem Ort für alle, die auf der Suche nach authentischen, exotischen Aromen sind! Wir sind stolz darauf, Ihnen eine köstliche Auswahl an traditionellen Gerichten aus Thailand zu bieten, die mit den frischesten Zutaten und Gewürzen zubereitet werden. Egal, ob Sie unser Restaurant besuchen oder Gerichte mitnehmen möchten, wir garantieren Ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Unser Menü umfasst eine Vielzahl von Gerichten, die von scharf bis mild reichen und für jeden Geschmack etwas bieten. Wir verwenden nur die besten Zutaten und Gewürze, um sicherzustellen, dass jedes Gericht ein Geschmackserlebnis ist. Unser freundliches Personal steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, um Ihnen bei der Auswahl der besten Gerichte zu helfen, die Ihren Wünschen entsprechen.





# Mittagsmenü

## Vorspeise

**M01 Frühlingsrollen veg.** 2,3,4,M **7.5**

## Hauptspeisen

**Gelbes Curry (mild) mit Duftreis** 1,2,3,4

**M03 Tofu** **9.9**

**M04 Hähnchenfleisch** **9.9**

**M06 Rinderroastbeef** **9.9**

**M07 knusprige Entenbrust** **9.9**

**M08 Garnelen** **11.0**

**Rotes Curry (scharf) mit Duftreis** 1,2,3,4

**M09 Tofu** **9.9**

**M10 Hähnchenfleisch** **9.9**

**M12 Rinderroastbeef** **9.9**

**M13 knusprige Entenbrust** **9.9**

**M14 Garnelen** **11.0**

**Cashewnuss Gericht mit Duftreis** 2,4,K

**M15 Tofu** **9.9**

**M16 Hähnchenfleisch** **9.9**

**M18 Rinderroastbeef** **9.9**

**M19 knusprige Entenbrust** **9.9**

**M20 Garnelen** **11.0**

**Pad Krapau mit Duftreis** (bitte Schärfegrad in % angeben)

mit (Peperoni, Chili, Bambus, Bohnen, Knoblauch, Basilikum u. Soja-Braten-Sauce)

2,4,5

**M21 Hähnchenfleisch** **9.9**

**M22 Rinderroastbeef** **9.9**

\*alle Preise verstehen sich in Euro.

# Mittagsmenü



## Hauptspeisen

### Phad Thai

Gebratene Reismudeln mit Erdnüssen, Sojasprossen, Schnittlauch, Limettensaft u. Ei

1,2,4,A,H,M

<b>M23</b> Tofu	<b>9.9</b>
<b>M24</b> Hähnchenfleisch	<b>9.9</b>
<b>M26</b> Rinderroastbeef	<b>9.9</b>
<b>M27</b> knusprige Entenbrust	<b>9.9</b>
<b>M28</b> Garnelen	<b>11.0</b>

### Bamee

Gebratene Eiernudeln mit Gemüse, Ei und Sojasprossen

2,4,A,M

<b>M35</b> Tofu	<b>9.9</b>
<b>M36</b> Hähnchenfleisch	<b>9.9</b>
<b>M38</b> Rinderroastbeef	<b>9.9</b>
<b>M39</b> knusprige Entenbrust	<b>9.9</b>
<b>M40</b> Garnelen	<b>11.0</b>

### Khao Pad

Gebratener Reis mit Ei und Gemüse

2,4,A,M

<b>M41</b> Tofu	<b>9.9</b>
<b>M42</b> Hähnchenfleisch	<b>9.9</b>
<b>M44</b> Rinderroastbeef	<b>9.9</b>
<b>M45</b> knusprige Entenbrust	<b>9.9</b>
<b>M46</b> Garnelen	<b>11.0</b>



# Vorspeisen

Leckere thailändische Starter: Wir haben für jeden Geschmack das Richtige.  
Genießen Sie den perfekten Start in Ihr kulinarisches Erlebnis bei uns.

<b>1 Popia Thod sai Pak</b>	<b>7,5</b>
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit Glasnudeln, Morcheln, verschiedenem Gemüse und süß-saurem Dip (2 Stück)	2,3,4,M
<b>2 Popia Thod sai Gai</b>	<b>7,5</b>
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Hähnchenfleisch, Glasnudeln, Morcheln, verschiedenem Gemüse und süß-saurem Dip (2 Stück)	2,3,4,M
<b>3 Pak Chup Blaeng</b>	<b>7,4</b>
In Teig frittiertes Gemüse mit süß-saurem Dip	2,4,1,I
<b>5 Giow Thod</b>	<b>8.1</b>
Knusprig frittierte Reisteigtaschen mit pikanter Hähnchenfleisch Füllung und süß-saurem Dip	2,4
<b>7 Gai Saté</b>	<b>10.2</b>
Hähnchenfleisch Spieße mit Erdnuss Sauce (3 Stück)	1,2,4,5,H
<b>9 Thad Thai - gemischter Vorspeisenteiler</b>	<b>14.2</b>
Hähnchenfleisch Spieße (3 Stück), Frühlingsrolle (1 Stück), frittiertes Hähnchenflügel ( 1Stück) und gebackene Wantans (2 Stück) mit 2 verschiedenen Dips	1,2,4,5,C,M

\*alle Preise verstehen sich in Euro.





# Vorspeisen

**(Gewünschten Schärfegrad bitte in % angeben)**

Leckere thailändische Starter: Wir haben für jeden Geschmack das Richtige.  
Genießen Sie den perfekten Start in Ihr kulinarisches Erlebnis bei uns.

## Larb

Warmer Fleischsalat auf Salatblättern mit Galgant, zerstoßenem, geröstetem Klebereis, Limettensaft, Minze, Koriander, getrocknete Chilis und frischen Thaikräutern 2,4,5

- |                    |  |             |
|--------------------|--|-------------|
| <b>11 Larb Gai</b> | mit gehacktem Hühnerfleisch              | <b>12.7</b> |
| <b>12 Larb Nüa</b> | mit gehacktem, erlesenem Rinderroastbeef | <b>12.7</b> |

## Yam

Lauwarmer Salat mit frischen Kräutern, Limettensaft, Minze, Chili, Koriander, roten Zwiebeln und Knoblauch 1,2,4,5

- |                           |                                    |             |
|---------------------------|------------------------------------|-------------|
| <b>14 Yam Gung</b>        | Garnelensalat                      | <b>15.9</b> |
| <b>15 Yam Wunsen Gai</b>  | Glasnudelsalat mit Hähnchenfleisch | <b>12.7</b> |
| <b>16 Yam Wunsen Gung</b> | Glasnudelsalat mit Garnelen        | <b>15.9</b> |

## 17 Som Tam

Papayasalat mit grünen Papayastreifen, Karotten, Erdnüssen, Tamarinde, Knoblauch, Limettensaft und Chili

2,4,5,H



# Suppen

Unsere traditionell thailändischen Suppen sind authentisch gekocht nicht nur in der kalten Jahreszeit ein Leckerbissen

## Tom Yam Suppen

Klare Suppen mit Limettenblättern, Galgant, Limettensaft, Zitronengras und Champignons

2,4,E

- |  |      |            |
|--|------|------------|
| <b>18 Tom Yam Häät:</b> Vegetarische Suppe |      | <b>6.9</b> |
| <b>19 Tom Yam Gai:</b> Hühnersuppe         | C, N | <b>7.7</b> |
| <b>20 Tom Yam Gung:</b> Suppe mit Garnelen |      | <b>8.5</b> |

## Tom Kha Suppen

Leicht cremige Suppen mit Kokosmilch, Limettenblättern, Galgant, Limettensaft, Zitronengras und Champignons

2,4,E

- |  |      |            |
|--|------|------------|
| <b>21 Tom Kha Häät:</b> Vegetarische Suppe |      | <b>6.9</b> |
| <b>22 Tom Kha Gai:</b> Hühnersuppe         | C, N | <b>7.7</b> |
| <b>23 Tom Kha Gung:</b> Suppe mit Garnelen |      | <b>8.5</b> |

## 144 Guaytiaw Nüa

**13.9**

Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Rindfleischbällchen, thailändische Kräuter und Sojasprossen

4,I,C,B,M,N



# Beilagen

Auch für Kinder geeignet.

Zu allen Gerichten wird als Beilage Reis serviert.

Änderung der Beilage zusätzlich 3.5

Jede zusätzliche Beilage nach Preis:

<b>121 Kao Niau</b>		<b>6.0</b>
Gedämpfter Klebereis		
<b>122 Kao</b>		<b>4.5</b>
Duftreis		
<b>123</b>		<b>9.0</b>
Halbe Portion gebratene Eiernudeln mit Gemüse	2,4,A	
<b>124</b>		<b>8.0</b>
Halbe Portion gebratene Eiernudeln ohne Gemüse		
<b>125</b>		<b>3.5</b>
Erdnuss- oder Seafood- oder süß-saure Sauce	2,4,A	



# Hauptspeisen

Zu allen Gerichten wird als Beilage Reis serviert  
Änderung der Beilage zusätzlich 3.5

## Bratgerichte

### Pad Pak

Gebratenes Fleisch mit Gemüse in feiner Bratensauce 2,4,I,C

<b>42 Gai</b> Hähnchenfleisch	<b>20.9</b>
<b>53 Nüa</b> Rindfleisch	<b>22.3</b>
<b>64 Bed</b> Knusprige Ente	<b>23.9</b>
<b>84 Gung</b> Gebratene Garnelen	<b>28.9</b>

### Pad Met Mamuang

Gebratenes Fleisch mit Zwiebeln, Austernpilzen,  
Champignons, Peperoni und Cashewkernen in delikater Sauce 2,4,K,I

<b>43 Gai</b> Hähnchenfleisch	<b>20.9</b>
<b>54 Nüa</b> Rindfleisch	<b>22.3</b>
<b>65 Bed</b> Knusprige Ente	<b>23.9</b>

### Pad King

Gebratenes Fleisch mit Ingwer, Morcheln, Lauch,  
Frühlingszwiebeln, Paprika und Zwiebeln in pikanter Sauce 2,4,I

<b>44 Gai</b> Hähnchenfleisch	<b>20.9</b>
<b>55 Nüa</b> Rindfleisch	<b>22.3</b>
<b>66 Bed</b> Knusprige Ente	<b>23.9</b>

### Pad Prew Wan

Gebratenes Fleisch mit Gemüse, Morcheln und Ananas in  
süß-saurer Sauce 2,4,I

<b>45 Gai</b> Hähnchenfleisch	<b>20.9</b>
<b>56 Nüa</b> Rindfleisch	<b>22.3</b>
<b>67 Bed</b> Knusprige Ente	<b>23.9</b>

\*alle Preise verstehen sich in Euro.





# Hauptspeisen

Zu allen Gerichten wird als Beilage Reis serviert  
Änderung der Beilage zusätzlich 3.5

## **Pad Krapau** (bitte Schärfegrad in % angeben)

Gebratenes Fleisch mit Peperoni, Chili, Bohnen,  
Knoblauch, Basilikum, rote Zwiebeln und Limettensaft 2,4,I,C

<b>46 Gai</b> Hähnchenfleisch	<b>20.9</b>
<b>57 Nüa</b> Rindfleisch	<b>22.3</b>
<b>68 Bed</b> Knusprige Ente	<b>23.9</b>
<b>83 Gung</b> Gebratene Garnelen	<b>28.9</b>

## **Pad Nam Mamuang**

Knusprige Ente in einer hervorragenden Mango-  
Orangen-Sauce mit verschiedenem Gemüse 2,4,6,I

<b>71 Bed</b> Knusprige Ente	<b>23.9</b>
------------------------------	-------------

## **Grob Sei Pak**

Extra große Portion knusprige Ente mit Gemüse  
und 2 Saucen zur Auswahl von folgenden drei:  
a) Bratensoja-Sauce b) süß-saure Sauce c) roter Curry-Sauce 2,4,6,I,M

<b>72 Bed</b> Knusprige Ente	<b>24.9</b>
------------------------------	-------------



# Hauptspeisen

Zu allen Gerichten wird als Beilage Reis serviert  
Änderung der Beilage zusätzlich 3.5

## Currys

### **Gaeng Kiow Wan** mittelscharf

Grünes Curry mit Bambus, Bohnen, Auberginen, Peperoni und Gemüse

2,3,4,I,C

<b>49 Gai</b> Hähnchenfleisch	<b>20.9</b>
<b>60 Nüa</b> Rindfleisch	<b>22.3</b>
<b>74 Bed</b> Knusprige Ente	<b>23.9</b>
<b>88 Gung</b> Garnelen	<b>28.9</b>
<b>79 Pla</b> Fisch	<b>22.3</b>

### **Gaeng Lüang** mild und cremig

Gelbes Curry mit Frühlingszwiebeln, gerösteten Zwiebeln und Kartoffelstückchen

2,3,4,I,C

<b>50 Gai</b> Hähnchenfleisch	<b>20.9</b>
<b>61 Nüa</b> Rindfleisch	<b>22.3</b>
<b>75 Bed</b> Knusprige Ente	<b>23.9</b>
<b>89 Gung</b> Garnelen	<b>28.9</b>
<b>80 Pla</b> Fisch	<b>23.9</b>

### **Gaeng Phet** scharf

Rote, sehr pikant gewürzte Currycreme mit Bambussprossen, Pommeranzblättern, Chili, Auberginen und Basilikum

2,3,4,I,C

<b>51 Gai</b> Hähnchenfleisch	<b>20.9</b>
<b>62 Nüa</b> Rindfleisch	<b>22.3</b>
<b>76 Bed</b> Knusprige Ente	<b>23.9</b>
<b>90 Gung</b> Garnelen	<b>28.9</b>
<b>81 Pla</b> Fisch	<b>23.9</b>

### **73 Gaeng Phet Bed Yang**

Knusprige Ente in milder roter Kokoscreme verfeinert mit Lychees und Ananas in delikater, süßlicher Sauce

2,4,6,8,I

**23.9**

\*alle Preise verstehen sich in Euro.



# Hauptspeisen

## Bratreisgerichte

### Khao Pad

Gebratener Reis mit Ei und Gemüse

1,2,4,A,H,M,C

<b>115 Jea</b> Vegetarisch	<b>15.9</b>
<b>116 Gai</b> mit Hähnchenfleisch	<b>15.9</b>
<b>118 Nüa</b> mit Rindfleisch	<b>15.9</b>
<b>119 Bed</b> mit Ente	<b>16.5</b>
<b>120 Gung</b> mit Garnelen	<b>16.5</b>

## Nudelgerichte

### Bamee

Gebratene Eiernudeln mit Gemüse, Ei und Sojasprossen

2,3,4,I,C

<b>91 Jea</b> Vegetarisch	<b>15.9</b>
<b>92 Gai</b> mit Hähnchenfleisch	<b>15.9</b>
<b>94 Nüa</b> mit Rindfleisch	<b>15.9</b>
<b>95 Bed</b> mit Ente	<b>16.5</b>
<b>96 Gung</b> mit Garnelen	<b>16.5</b>

### Phad Thai

Gebratene Reismudeln mit Erdnüssen, Sojasprossen, Schnittlauch, Limettensaft und Ei

2,3,4,I,C

<b>97 Jea</b> Vegetarisch	<b>15.9</b>
<b>98 Gai</b> mit Hähnchenfleisch	<b>15.9</b>
<b>100 Nüa</b> mit Rindfleisch	<b>15.9</b>
<b>101 Bed</b> mit Ente	<b>16.5</b>
<b>102 Gung</b> mit Garnelen	<b>16.5</b>



# Hauptspeisen

Zu allen Gerichten wird als Beilage Reis serviert  
Änderung der Beilage zusätzlich 3.5

## Fischgerichte

### EMPFEHLUNG DES HAUSES



#### 77 Pla Lui Suan

Ganzer gebratener Buntbarsch mit Limettensaft, rote Zwiebeln, Ingwer, Zitronengras, Pomeranzblätter, Minze, Erdnüsse und frische Chilis

B

26.9

#### 78 Pla Sam Rod

Ganzer gebratener Buntbarsch mit drei Geschmacksrichtungen: süß, scharf und säuerlich

B

26.9

## vegetarische und vegane Gerichte

#### 126 Gaeng Kiow Warn mittelscharf

Grünes Curry mit Bambus, Bohnen, Peperoni und Gemüse

3,4

19.8

#### 127 Gaeng Kiow Warn mit Tofu

Grünes Curry mit Tofu, Bambus, Bohnen, Peperoni und Gemüse

3,4

19.8

#### 128 Gaeng Lüang mild und cremig

Gelbes Curry mit Frühlingzwiebeln, gerösteten Zwiebeln und Kartoffelstückchen

3,4

19.8

#### 129 Gaeng Lüang mit Tofu scharf

Gelbes Curry mit Tofu, Frühlingzwiebeln, gerösteten Zwiebeln und Kartoffelstückchen

3,4

19.8

#### 130 Gaeng Phet scharf

Rote, sehr pikant gewürzte Currycreme mit Bambussprossen, Pomeranzblättern, Chili und Basilikum

3,4

19.8

#### 131 Gaeng Phet mit Tofu scharf

Rote, sehr pikante gewürzte Currycreme mit Bambussprossen, Pomeranzblättern, Chili und Basilikum

3,4

19.8

#### 132 Gebratenes Gemüse in delikater Sauce

3,4, l

19.8

#### 133 Gebratenes Gemüse mit Tofu in delikater Sauce

3,4, l

19.8

\*alle Preise verstehen sich in Euro.



# Special



**134 Bangkok Menü**    Zubereitung ab 1 Person

**pro Person 34.0**

VORSPEISE

**Popia Thod sai Pak**    *oder*

Frühlingsrolle  
vegetarisch o. mit  
Hähnchenfleisch  
2,3,4,M

**Tom Kha Gai**

Hühnerfleischsuppe mit  
Kokosnussmilch, Gewürzen  
und Champignons  
2,4,E,C,N

HAUPTGERICHTE

**Knusprige Ente**

mit verschiedenem Gemüse, Champignons und  
Thaigewürzen in einer leckeren Sauce    2,3,4,I

*und*

**Gaeng Kiow Warn Nüa**

(leicht scharf) Grünes Curry mit Rindfleisch, Bambus,  
Bohnen, Auberginen und Peperonis    2,3,4,I

DESSERT

**Gemischtes Eis**    *oder*

(Schoko, Vanille,  
Erdbeer)  
D,6

**Glua Thod mit Eiscreme**

Im Teigmantel  
gebackene Banane mit  
Vanilleeis und Honig  
D,6



# Desserts

Versüßen Sie Ihren Besuch mit unseren leckeren Nachspeisen. Ob traditionell thailändisch oder einen leckeren Eisteller - hier werden Sie fündig.

<b>137 Mamuang - Jogert</b>		<b>7.9</b>
Kühles Mango-Dessert mit Zimt, Yoghurt und Honig	D,6	
<b>138 Gluah Tod mit Eiscreme</b>		<b>8.5</b>
Im Teigmantel gebackene Banane mit Vanille-Eis und Honig	D,6	
<b>139 Kau Niau Mamuang</b>		<b>8.8</b>
Süßer Milchreis mit frischen Mangoscheiben und Kokoscreme	D,6	
<b>140 Sesambällchen</b>		<b>7.5</b>
mit roter Bohnenpaste und Vanille-Eis	F,6,D	
<b>142 Gemischtes Eis</b>		<b>6.5</b>
(Vanille, Schoko, Erdbeer)	D, 6	

---

## Allergene

A = Eier  
B = Fisch  
C = Krebstiere  
D = Milch  
E = Sellerie  
F = Sesamsamen  
G = Schwefeldioxid u. Sulfite  
H = Erdnüsse  
I = Glutenhaltiges Getreide  
J = Lupine  
K = Schalenfrüchte  
L = Senf  
M = Sojabohnen  
N = Weichtiere

## Zusatzstoffe

1 = Farbstoffe  
2 = Konservierungsstoffe  
3 = Antioxidationsmittel  
4 = Geschmacksverstärker  
5 = Geschwefelt  
6 = Süßungsmittel  
7 = Phosphat  
8 = Milcheiweiß  
9 = Koffeinhaltig  
10 = Chininhaltig  
11 = Phenylalaninquelle  
12 = Sulfite  
13 = Säuerungsmittel

\*alle Preise verstehen sich in Euro.



# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

213/215 <b>Mineralwasser</b> classic   naturell	0,4 L		<b>3.6</b>
217/219 <b>Coca Cola</b> normal   light	0,4 L	1,9,3,11	<b>4.6</b>
221/223/225 <b>Spezi   Fanta   Sprite</b>	0,4 L	1,9,3,11	<b>4.6</b>
237/239 <b>Teinacher</b> classic   naturell	0,75 L		<b>6.9</b>
202 <b>Autenrieder Drive alkoholfrei</b>	0,5 L		<b>4.4</b>

## Fruchtsäfte

241 <b>Apfelsaft</b>	0,4 L		<b>4.7</b>
243 <b>Orangensaft</b>	0,4 L		<b>4.7</b>
245 <b>Traubensaft</b>	0,4 L		<b>4.7</b>
247 <b>Johannisbeernektar</b>	0,4 L		<b>4.7</b>
249 <b>Ananassaft</b>	0,4 L		<b>4.7</b>
251 <b>Lycheenektar</b>	0,4 L		<b>5.2</b>
253 <b>Maracujanektar</b>	0,4 L		<b>5.2</b>
255 <b>Mangonektar</b>	0,4 L		<b>5.2</b>
233 <b>Saftschorle</b> mit Apfel-, Orangen-, Trauben-, Ananas-, Johannisbeer-Saft bzw. Nektar	0,4 L		<b>4.5</b>
235 <b>Saftschorle</b> mit Lychee-, Maracuja-, Mango-Saft bzw. Nektar	0,4 L		<b>5.0</b>



# Getränke

## Warme Getränke (Tee)

256 <b>Schwarzer Tee</b>	1 Kanne	<b>5.5</b>
257 <b>Grüner Tee</b>	1 Kanne	<b>5.5</b>
258 <b>Jasmin Tee</b>	1 Kanne	<b>5.5</b>
259 <b>Ingwer Tee</b>	1 Kanne	<b>5.5</b>

## Warme Getränke (Kaffee)

260 <b>Café Crème</b>	9, D	<b>3.5</b>
262 <b>Cappuccino</b>	9, D	<b>3.7</b>
263 <b>Espresso</b>	9, D	<b>3.0</b>
264 <b>Latte Machiatto</b>	9, D	<b>3.9</b>

## Alkoholische Getränke

20 1 <b>Autenrieder Urtyp Hell</b>	0,5 L	<b>4.4</b>
204 <b>Autenrieder Urtyp dunkles Weizen</b>	0,5 L	<b>4.4</b>
205 <b>Autenrieder Ernteweizen, leicht</b>	0,5 L	<b>4.4</b>
206 <b>Autenrieder Weizen alkoholfrei</b>	0,5 L	<b>4.4</b>
207 <b>Autenrieder Pils</b>	0,33 L	<b>3.9</b>
208 <b>Radler</b>	0,5 L	<b>4.2</b>
209 <b>Cola-Weizen</b>	0,5 L	<b>4.4</b>
210 <b>Russen-Weizen</b>	0,5 L	<b>4.4</b>
211 <b>Thailändisches Singha Bier</b>	0,33 L	<b>5.1</b>

## Aperitif mit Alkohol

326 <b>Aperol Sprizz</b>	1	<b>6.9</b>
327 <b>Hugo</b>		<b>6.9</b>
328 <b>Campari Orange oder Soda</b>	10	<b>6.9</b>

\*alle Preise verstehen sich in Euro.



# Getränke

## Wein

WEISSWEINE

266 **Riesling QbA** 0,2 L | 0,75 L **5.8 | 24.9**  
Pfalz, Deutschland | Trocken  
ein erfrischender Tropfen mit fruchtiger Finesse, der Ihre Gaumen mit harmonischer Leichtigkeit umschmeichelt.

268 **Grauburgunder QbA** 0,2 L | 0,75 L **5.8 | 24.9**  
Pfalz, Deutschland | Trocken  
eine verführerische Fusion aus Apfel und Birne mit einem fruchtig-würzigem Geschmack.

269 **Sauvignon Blanc QbA** 0,2 L | 0,75 L **6.3 | 25.9**  
Pfalz, Deutschland | Trocken  
ein trockener Weißwein, der mit mineralischer Eleganz und exotisch fruchtiger Fülle den Charakter des Kalksteinterroirs meisterhaft einfängt.

265 **Weißweinschorle**, süß/sauer 0,4 L **4.9**

ROTWEIN

277 **Merlot** 0,2 L | 0,75 L **5.4 | 23.9**  
Pays d'oc, Frankreich | Trocken  
ein eleganter Tropfen mit vollmundiger Frucht und würzigen Untertönen.

274 **Rotweinschorle**, süß/sauer 0,4 L **4.9**

ROSEWEIN

282 **Spätburgunder QbA** 0,2 L | 0,75 L **5.8 | 24.9**  
Pfalz, Deutschland | Trocken  
ein Rosewein mit intensiven Aromen von roten Beeren und einem frischen, vollmundigen Geschmack.

281 **Roseweinschorle**, süß/sauer 0,4 L **4.9**



### Es gibt was zu feiern?

Stoßen Sie an ...

0,75 L

**23.5**

... mit Aromen von Himbeeren und feiner Perlage ist der Crémant de Loire von Michel Laurent ein exzellenter Aperitif, der auch zum Dessert oder zur Feier besonderer Momente passt.

\*alle Preise verstehen sich in Euro.