

Herzlich willkommen im Restaurant Fabiano

faliano mediterrane Spezialitäten

Egal ob klassisch oder modern, es gibt nur eine Küche - die Gute.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.

lhr

Konstantinos Nastos und Fabian Lauterbach mit Team



Edele Tropfen aus aller Welt für anspruchsvolle Gaumen

Auchentoshan 12 Jahre

Aroma: Crème brûlée, getragen von sanften Zitrusfrüchten die die Nase umschmeicheln. Geschmack: Süß mit einem Hauch von Mandarinen und Zitrusfrüchten. Abgang: Leicht trocken mit einem Hauch Nuss.

Der 12-Jährige Auchentoshan lagerte sowohl in Ex-Bourbon- als auch in gebrauchten Sherryfässern. Er gehört zu den meistverkauften Single Malts aus den schottischen Lowlands.

2 cl 3,00 € 4 cl 5,00 €



Bowmore 12 Jahre

Aroma: Feine Zitronen- und Honignoten werden von der unverkennbaren Bowmore-Rauchigkeit zusammengehalten. Geschmack: Warm und köstlich, mit dem feinen Aroma dunkler Schokolade und Torfrauch. Abgang: Lang anhaltend und fein.

Mit rauchigem Aroma und zarter aromatischer Süße beginnt das Erlebnis. Leichte Vanille ist im Aroma zu erspüren. Im Geschmack folgt süßer Sherry mit blumigen Noten und noch mehr Rauch. Der Abgang ist trocken und Rauch liegt über allem.

2 cl 4.00 € 4 cl 7.00 €



Laphroaig 10 Jahre

Aroma: Medizinisch - Rauchig, mit einem Hauch von Seetang. Geschmack: Rauchig, süßlich-medizinisch-phenolisch, salzig. Abgang: Lange anhaltend und ausgeprägt.

Dieser berühmte Malt hat ein extrem rauchiges Aroma mit einem Hauch von Seetang und Meer. Er ist einer der intensivsten Islay-Malts. Man hasst ihn oder man liebt ihn.

2 cl 3.00 € 4 cl 5.00 €



Edele Tropfen aus aller Welt für anspruchsvolle Gaumen

Suntory Hibiki Harmony

Aroma: Floral mit Sandelholz und etwas japanischer Orange.

Geschmack: Süß und fruchtig mit Honig und wiederum Orangennoten.

Abgang: Anhaltend und sanft mit Noten japanischer Eiche.

Das besondere Flaschendesign von Hibiki spiegelt die 24 Facetten des Mondkalenders wieder. Für das Flaschenetikett wird handgemachtes Echizen-Papier verwendet. Japanese Harmony wurde aus verschiedenen Malt und Grain Whiskys der Brennerei kreiert.

2 cl 7.00 € 4 cl 13.00 €



Macallan Amber

Aroma: Milde Zitrusnoten in harmonischer Balance mit Aromen von süßer Vanille und frisch geerntetem Getreide. Anschließend Noten von Rosinen, Zimt, Paradiesäpfeln und Zuckerwatte.

Geschmack: Frische Nuancen grüner Äpfel und Limonen verschmelzen mit Zimt. Anschließend Anflüge von Ingwer, gefolgt von fruchtigen Aromen und anhaltenden, subtilen Eichennoten. **Abgang:** Mild, mit sanften Frucht- und Getreidearomen.

Amber ist der enalische Beariff für bernsteinfarben.

Für Amber werden First-fill und Refill Fässer aus spanischer und amerikanischer Eiche verwendet. Der Macallan Amber ist Teil der 1824 Serie von Macallan. Die Namen der Whiskys leiten sich direkt aus ihren Farben ab.

2 cl 6.00 € 4 cl 11.00 €



Highland Park 12 Jahre

Aroma: Ausgewogen zwischen zarter Rauchigkeit, Süße und Heidekraut. Anklänge von Sherry. **Geschmack:** Runde, zart rauchige Süße mit vollmundigem Malzton.

Abgang: Hintergründig, mit einem Nachklang von Heidekraut, köstlich.

Im Jahr 1979 schützte Highland Park seine Standardabfüllung, den 12-jährigen Single Malt urheberrechtlich. Heutzutage ist er immer noch der wichtigste Eckpfeiler im Sortiment der Brennerei. Für den Malt werden rund 15-20% First Fill Sherryfässer verwendet.

Der übrige Anteil besteht aus Refill Sherry- und Bourbonfässern.



4 cl 7,00 €





ans Franklen für anspruchsvolle Gaumen

Angus - Filet

Das Filet vom Angus ist das beste Stück, und das nicht ohne Grund: Denn das Filet besticht neben der feinen Marmorierung vor allem durch seine saftige und butterzarte Konsistenz.

220g 26,80 €

Angus - Rib - Eye

Das Rib - Eye ist das Kernstück der Hohen Rippe und einer der Klassiker beim grillen. Ein Steak dieses Teilstücks wird auch als das "Steak des Kenners" bezeichnet.

300g 23,50€

Angus - Roastbeef

Der von feinen Fettäderchen durchzogene Rücken ist das beliebteste Teilstück eines jeden Angusrinds. Insbesondere die sehr kurzen Fasern im Muskelgewebe der Tiere sind ein wichtiger Grund für die sinnverzaubernde Zartheit des Fleisches.

250g 24,90€

Angus - Hüftsteak

Das Angus Hüftsteak, das magere Steak aus der Keule mit dem fleischintensiven Geschmack des Angus Jungbullen.

250g 21,50€

Dazu empfehlen wir verschied	dene Beilagen:		
Ofenkartoffel mit Sauercream	3,90€	Steakpommes	3,50€
Blattspinat	3,90 €	Kartoffelscheiben	3,50€
Gemüsemais	3,50 €	Brokkoligemüse	3,90€
Rahmchampignons	3,00 €	Kroketten	3,00€
Gemischter Salat	3,90 €	Pfeffersoße	2,00€
Gegrilltes Gemüse	4,50 €	Tomatensalat	3,50€

Guppen:

' '	
Fruchtige Tomaten-Cremesuppe garniert mit knusprigen Croutons und Parmesan-Spänen	4,90€
Brokkoli-Cremesuppe garniert mit knusprigen Croutons und Parmesan-Spänen	4,90€
Vorspeisen:	
Carpaccio vom Rind garniert mit Parmesan-Spänen und Balsamicodressing	11,50€
Gegrillter Oktopus auf Rucolasalat mit Balsamicodressing	15,50€
Gegrillte Garnelen in Tomaten-Feta-Sauce	9,50€
Halloumi-Käse vom Grill auf Rucolasalat mit Balsamicodressing	8,90€
Bruschetta frische Tomaten, Olivenöl, Knoblauch und Basilikum	5,90€
Büffelmozzarella Caprese mit frischen Tomaten, Olivenöl und Balsamicocrema	10,50 €
Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce	11,90€
Mozzarellasticks frisch gebackene Mozzarellastreifen	6,50€
Fetakäse im Blätterteig dazu Honig mit Sesamkörnern	7,50€
Antipasti-Teller Fabiano wechselnde mediterrane Spezialitäten	14,90€

Galate:

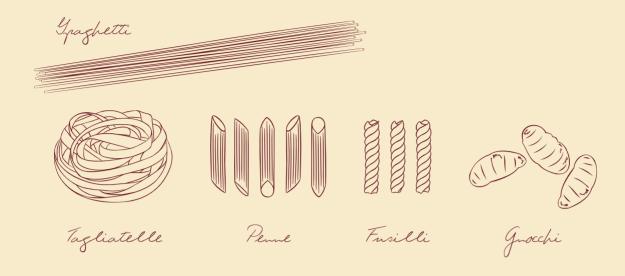
Kleiner gemischter Salat mit Balsamicodressing	4,90€
Rucola-Salat 5 mit getrockneten Tomaten, Parmesan-Spänen und Balsamicodressing	6,50€
Mediterraner Salatteller 5 mit sonnengetrockneten Tomaten, Pinienkernen, Büffelmozzarella und Balsamicodressing	11,90€
Bunter Salatteller mit gegrillten Shrimps und frischer Ananas	10,50 €
Bunter Salatteller mit gebackenem Schafskäse, Oliven und Zwiebeln	10,50€
Bunter Salatteller mit gegrillten Lachsstreifen und frischer Avocado	11,90€
Bunter Salatteller 3,4 mit gegrillten Putenstreifen, Voderschinken, Käse, Ei und Zwiebeln	10,50 €
Bunter Salatteller mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Paprika, Kirschtomaten und Parmesan-Spänen	11,90€
Bunter Salatteller mit gegrillten Rinderstreifen, roten Zwiebeln und gebratenen Champignons	13,50€
Bunter Salatteller mit gegrillten Riesengarnelen	13,50€

Alle Salate servieren wir mit selbstgemachtem Balsamicodressing

Wahlweise mit: Essig und Öl-, Balsamico-, Rucola-Senf- oder Joghurt-Dressing

Andelgerichte:

Wahlweise:



mit einer mediterranen, fruchtigen Tomatensauce und frischem Basilikum	6,90€
mit einer würzigen Hackfleischsauce	8,50€
mit einer feurig pikanten Tomatensauce, Chili, Knoblauch und Kirschtomaten	8,50€
mit frischen Pilzen in Rahmsauce	9,50 €
mit frischem mediterranem Gemüse in einer leichten Tomatensauce	8,90€
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Gemüse in einer leichten Sahnesauce	10,50 €
mit gegrilltem Lachs und Gemüse in einer leichten Tomaten-Sahnesauce	11,90€
mit rosa gegrillten Rinderstreifen und gerösteten Pinienkernen in einer leichten Rotwein-Sahnesauce	13,50€
mit gegrillten Garnelen in Knoblauchmarinade und Gemüse in einer leichten Tomatensauce	13,50 €



Margherita Tomaten und Mozzarella	6,90€
Salami Tomaten, Mozzarella und Salami	7,50 €
Prosciutto 3, 4 Tomaten, Mozzarella und Vorderschinken	7,50€
Diavola 4 Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami und Peperoni	8,90€
Prosciutto Parma Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesan	10,90€
Napoli Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern und Sardellen	8,90€
Vier Käsesorten Sahne, Mozzarella, Gorgonzola, Edamer und Parmesansplitter	8,50€
Vegetaria Tomaten, Mozzarella und frisches Gemüse	9,50€
Speciale 3, 4 Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Peperoni und Salami	9,50€
Hawaii 3, 4 Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Ananas	8,50€
Tonno Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	8,90€
Meeresfrüchte Tomaten, Mozzarella, Knoblauch und Meeresfrüchte	11,50 €

Fischspezialitäten:

Ganze Dorade mit gegrilltem Gemüse und Kartoffelscheiben, dazu gemischter Salat	22,90€
Doradenfilet mit gegrilltem Gemüse und Kartoffelscheiben, dazu gemischter Salat	19,90€
Seezunge mit gegrilltem Gemüse und Kartoffelscheiben, dazu gemischter Salat	24,90€
Gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauchbrot, selbstgemachter Cocktailsauce, dazu gemischter Salat	22,50€
Gegrilltes Zanderfilet mit gegrilltem Gemüse und Kartoffelscheiben, dazu gemischter Salat	16,90€
Gemischte Fischplatte wechselnde Fischspezialitäten mit Kartoffelscheiben, dazu gemischter Salat	24,90€

(1.0		alitäten	
auc	Corl ri	alitalla	,
()	, ,		

Hähnchenbrustfilet mit Zitronensoße, dazu Kartoffelscheiben und gemischter Salat	12,90€
Schweinefiletmedaillons mit einer Pilzrahmsoße, dazu Kroketten und gemischter Salat	15,90€
Argentinisches Entrecote mit Kräuterbutter, dazu Steakpommes und gemischter Salat	21,90€
Argentinisches Rinderfilet mit Kräuterbutter, dazu Steakpommes und gemischter Salat	24,90€
Argentinisches Rinderfilet mit Pfeffersoße, dazu Kartoffelscheiben und gemischter Salat	26,50€
Lammkotelett dazu Kartoffelscheiben und gemischter Salat	18,50€
Lammrückenfilet mit Kräuterkruste, dazu gegrilltes Gemüse, Kartoffelscheiben und gemischter Salat	20,50 €
Grillteller Fabiano Rinderfilet, Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet, Lammkotelett dazu Kartoffelscheiben, gegrilltes Gemüse und gemischter Salat	19,50€
Surf and Turf argentinisches Rinderfilet mit einer Riesengarnele dazu Steakpommes, Kräuterbutter und gemischter Salat	27,90€
Mediterraner Fleischspieß wahlweise mit Lamm, Rind, Hähnchenbrust, Pute oder Schwein wahlweise mit Rahmsoße, Kräuterbutter oder Pfeffersoße dazu Steakpommes und gemischter Salat	19,50€

Dessert:

Selbstgemachtes Schokoladen-Soufflé	4,90€
Panna Cotta mit Waldbeersauce	4,50 €
Selbstgemachtes Tiramisu 2,8	5,20€
Gemischtes Eis mit Sahne und Früchten	4,90€
Dessertteller Fabiano 2,8	11,50€

	,
Ure	itif:

Aperol Spritz 1	0,201	6,00€
Hugo	0,201	6,00€
Chiare - rosé Hugo	0,201	6,00€
Lillet Berry	0,201	6,00€
Lillet Vive	0,201	6,00€
Campari Soda oder Orange 1	0,201	5,50€
Martini Bianco, Rosato, Rosso, Dòro 1	0,201	5,50€
Ramazzotti Rosato	0,201	6,00€
Prosecco Spumante	0,10	3,90€

Prosecco und Champagner:

Prosecco Spumante	0,751	24,00€
Moët & Chandon Impérial Brut	0,751	70,00€
Moët & Chandon Ice Impérial	0,751	105,00€
Moët & Chandon Ice Impérial rosé	0,751	120,00€
Ruinart Brut Rosè	0,751	120,00€
Ruinart Blanc de Blanc	0,751	120,00€

Biere:

Spalter Pils vom Fass	0,40	3,30€
Spalter Nr. 1	0,331	2,50 €
Spalter Hell vom Fass	0,50	3,50€
Spalter Dunkel	0,501	3,50€
Gutmann Hefeweizen	0,501	3,50€
Gutmann leichtes Hefeweizen	0,501	3,50€
Gutmann dunkles Hefeweizen	0,501	3,50€
Gutmann alkoholfreies Hefeweizen	0,501	3,50€
Spalter Alkoholfrei	0,50	3,10€
Radler	0,501	3,50€
Colaweizen 1, 2	0,501	3,50€
Russe	0,501	3,50€

Alkoholfieie Getränke:

Tafelwasser	0,201	1,90€	0,40	2,90€
Apollinaris (Selection)	0,751	4,90€		
Apollinaris (Vio)	0,751	4,90€		
Bitter Lemon 5,8	0,201	3,00€		
Tonic Water 8	0,201	3,00€		
Ginger Ale 1	0,201	3,00€		
Coca Cola light 1	0,201	2,60€	0,331	2,90€
Coca Cola 1, 2	0,201	2,60€	0,331	2,90€
Coca Cola Zero 1, 2	0,201	2,60€	0,331	2,90€
Fanta 1,5	0,201	2,60€	0,331	2,90€
Sprite	0,201	2,60€	0,331	2,90€
Spezi 1, 2, 5	0,201	2,60€	0,331	2,90€
Saftschorle	0,201	2,70€	0,40	3,60€
Arizona Eistee Granatapfel 5	0,501	4,90€		
Arizona Eistee Blaubeere 5	0,501	4,90€		
Arizona Eistee Pfirsich 5	0,501	4,90€		
Arizona Eistee Zitrone 5	0,501	4,90€		
Orangina	0,25	2,50€		
Vio Schorle	0,331	4,20€		
Apfel I Rhabarber I Johannisbeere				

Wolfra Fruchtsäfte:

Ananassaft 5	0,20	2,80€	0,40	3,90€
Apfelsaft	0,20	2,80€	0,40	3,90€
Grapefruitsaft	0,20	2,80€	0,40	3,90€
Orangensaft	0,20	2,80€	0,40	3,90€
Traubensaft	0,20	2,80€	0,40	3,90€
Bananennektar	0,20	2,80€	0,40	3,90€
Johannisbeernektar	0,20	2,80€	0,40	3,90 €
Kirschnektar	0,20	2,80€	0,40	3,90 €
Maracujanektar	0,20	2,80€	0,40	3,90€
Cranberrysaft	0,20	2,80€	0,40	3,90€
Saftschorle	0,201	2,70€	0,40	3,60€

Name Getranke:

Espresso 2	2,00€
Doppelter Espresso 2	3,80€
Tasse Kaffee 2	3,00€
Cappuccino 2	3,20€
Latte Macchiato 2	3,40€
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50€
Tee Verschiedene Sorten	2,90€
Espresso Corretto 2,7	4,00€
Espresso Macchiato 2	2,30€
Glas Milch (0,50 I)	2,50€

Digestif:

Amaretto	2 cl	2,90€
Averna	2 cl	2,90€
Ramazotti	2 cl	3,50 €
Fernet Branca	2 cl	2,90€
Jägermeister	2 cl	2,90€
Sambuca	2 cl	2,90€
Baileys	2 cl	2,90€
Limoncello	2 cl	2,50€
Grappa braun/weiß	2 cl	3,90€
Hennessy fine de Cognac	2 cl	5,50€
Edelbrände vom Schliersee Lantenhammer Williams I Schlehen I Waldhimbeer I Wildkirsche I Zwetschgen I Mirabelle I Haselnuss	2 cl	5,20 €
Longdrinks:		
Gin 8 Gin Tonic Gin Soda Bombay Sapphire Gin Mare Krater Noster Sipsmith Bosford rosé Gurke Limette Rosmarin Thymian Basilikum Beerenmix	0,33	9,50 €
Vodka 1 Vodka Lemon / Vodka Schwarze Dose / Vodka Cranberry Grey Goose	0,33	9,50 €
Rum 1 Rum Cola Rum Ginger Ale Rum Apfelsaft Rum Maracujasaft Bacardi Carta Blanca Bacardi Carta Oro Bacardi Oakheart Bac	0,33 l ardi Cuatro	9,50€

7.	
Weißmelin,	offener ausschank

Beschreibung: Schiefer - Grapefruit - Limettenblatt

PINOT GRIGIO - CLOSERENO BIANCO Herkunft: Venetien Rebsorte: Pinot Grigio Beschreibung: elegant - Apfel - frisch	0,201	5,90€
LUGANA DOC - FRACCAROLLI Herkunft: Lombardei Rebsorte: Trebbiano di Lugana Beschreibung: weich - Mandel - lebendig	0,201	6,90€
CHARDONNAY IGT - CLOSERENO Herkunft: Venetien Rebsorte: Chardonnay Beschreibung: cremig - Quitte - charaktervoll	0,201	6,20€
SAUVICNON BLANC - MICHAEL ANDERS Herkunft: Pfalz Rebsorte: Sauvignon Blanc Beschreibung: fruchtig - Stachelbeere - aromatisch	0,201	6,20€
SILVANER - WINZERKELLER SOMMERACH Herkunft: Franken Rebsorte: Silvaner Beschreibung: erfrischend - Apfel - mineralisch	0,201	6,50€
SCHEUREBE - STAHL NACHSCHLAG Herkunft: Franken Rebsorte: Scheurebe/Riesling Beschreibung: knackig - Litschi - frisch	0,201	6,50€
RIESLING - MARKUS HÜLS Herkunft: Mosel Rebsorte: Riesling	0,201	6,50€

Rosénein, offener ausschank

V V		
BARDOLINO CHIARETTO DOC – CANTINA DI SOAVA Herkunft: Venetien Rebsorte: Corvina / Rondinella / Molinara Beschreibung: Waldfrüchte – Mandeln – lebendig	0,20	5,50€
AIX ROSÉ - COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP Herkunft: Provence Rebsorte: Trebbiano di Lugana Beschreibung: leicht - Wassermelone - elegant	0,20	6,90€
STAHL - FEDESTAHL ROSENROT	0,201	6,50€

Herkunft: Franken

Rebsorte: Spätburgunder / Schwarzriesling / Tauberschwarz **Beschreibung:** Rhabarber – erfrischend – animierend

Rotulin,	offener	ausschank

PRIMITIVO IGT- LEONE DE CASTRIS Herkunft: Apulien Rebsorte: Primitivo Beschreibung: tiefrot - Schwarzkirsche - vollmundig	0,20	6,90€
MERLOT IGT – CLOSERENO Herkunft: Venetien Rebsorte: Merlot Beschreibung: weich – Kirsche – Kräuter	0,20	5,50€
MONTEPULCIANO D'ABRUZZEN Herkunft: Abruzzen Rebsorte: Montepulciano Beschreibung: würzig – Schokolade – Kirsche	0,20	5,90€
CHIANTI DOCG – TERRE DE PRIORI Herkunft: Toskana Rebsorte: Sangiovese Beschreibung: rubinrot – Kakao – rund	0,20	6,50€
NERO D'AVOLA IGT – CAMPO DI SASSO Herkunft: Sizilien Rebsorte: Nero d'Avola Beschreibung: intensiv – Kirsche – saftig	0,20	6,50€
RIOJA - VEGA SEMI CRIANZA Herkunft: Rioja Rebsorte: Tempranillo / Garnacha Beschreibung: würzig - Holz - charaktervoll	0,20	6,20€
LAMBRUSCO FRIZZANTE DOC Herkunft: Emiglia Romagna Rebsorte: Lambrusco / Ancellotta Beschreibung: Veilchen – anregend – Waldbeeren	0,201	5,50€

Weißmein,	Flaschenserkanf
-----------	-----------------

VALERIO ZENATO - LUGANA LE MORETTE Herkunft: Venetien Rebsorte: Trebbiano di Lugana Beschreibung: schmelzig - Mango - charmant	0,751	26,50€
I FRATI - CÀ DEI FRATI LUGANA DOC Herkunft: Lombardei Rebsorte: Trebbiano di Lugana Beschreibung: Mandel - Apfel - frisch	0,751	28,90€
BROLETTINO - CÀ DEI FRATI LUGANA DOC Herkunft: Lombardei Rebsorte: Trebbiano di Lugana Beschreibung: voluminös - Eichenholz - knackig	0,751	39,90€
CLOUDY BAY – SAUVIGNON BLANC Herkunft: Marlborough Rebsorte: Sauvignon Blanc Beschreibung: Grapefruit – Zitronengras – mineralisch	0,751	59,90€
SAUVIGNON BLANC - MICHAEL ANDERS Herkunft: Pfalz Rebsorte: Sauvignon Blanc Beschreibung: fruchtig - Stachelbeere - aromatisch	0,751	21,50€
SILVANER - WINZERKELLER SOMMERACH Herkunft: Franken Rebsorte: Silvaner Beschreibung: erfrischend - Apfel - mineralisch	0,75	23,90€
SCHEUREBE – STAHL NACHSCHLAG Herkunft: Franken Rebsorte: Scheurebe / Riesling Beschreibung: knackig – Litschi – frisch	0,75	23,90€
RIESLING – MARKUS HÜLS Herkunft: Mosel Rebsorte: Riesling Beschreibung: Schiefer – Grapefruit – Limettenblatt	0,751	23,90€
ALOIS LAGEDER – RIFF PINOT GRIGIO Herkunft: Südtirol Rebsorte: Pinot Grigio Beschreibung: Birne – Kräuter – erfrischend	0,751	26,90€
LIVIO FELLUGA - SHARIS Herkunft: Friaul Rebsorte: Chardonnay / Ribolla Gialla Beschreibung: kräftig - floral - exotisch	0,75	28,90€

Rosénein, T	Flaschenserkanf
-------------	-----------------

Beschreibung: rote Früchte – frisch – schmelzig

AIX ROSÉ - COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP Herkunft: Provence Rebsorte: Trebbiano di Lugana Beschreibung: leicht - Wassermelone - elegant	0,751	23,90€
ROSA DEI FRATI – CÀ DEI FRATI DOC Herkunft: Lombardei Rebsorte: Groppello, Marzemino, Sangiovese Beschreibung: elegant – rote Frucht – komplex	0,751	28,90€
STAHL - FEDESTAHL ROSENROT Herkunft: Franken Rebsorte: Spätburgunder / Schwarzriesling / Tauberschwarz Beschreibung: Rhabarber - erfrischend - animierend	0,751	23,90€
PRINCIPE DI VIANA - CAMPO NUEVO ROSADO Herkunft: Navarra Rebsorte: Garnacha	0,751	23,50 €

Rotulin, T	Flaschenserkanf
------------	-----------------

CANTINE PARADISO - PRIMITIVO Herkunft: Apulien Rebsorte: Primitivo Beschreibung: markant - Kirsche - imposant	0,75	49,50 €
RIOJA - VEGA SEMI CRIANZA Herkunft: Rioja Rebsorte: Tempranillo / Garnacha Beschreibung: würzig - Holz - charaktervoll	0,75	22,90€
NERO D'AVOLA IGT – CAMPO DI SASSO Herkunft: Sizilien Rebsorte: Nero d'Avola Beschreibung: intensiv – Kirsche – saftig	0,75	23,90€
TENUTA SANT ANTONIO - AMARONE Herkunft: Venetien Rebsorte: Corvina / Rondinella / Crontina / Oseleta Beschreibung: Zimt - Kirsche - saftig	0,75	49,90€
TERRE DEL BAROLO - BARBERA D'ALBA Herkunft: Piemont Rebsorte: Barbera Beschreibung: granatrot - Früchte - Blüten	0,75	29,90€
DELAS - SYRAH Herkunft: Rohne Rebsorte: Syrah Beschreibung: Brombeere - Rosmarin - samtig	0,751	23,90€
ANGELINI - BRUNELLO DI MONTALCINO SPUNTALI Herkunft: Toskana Rebsorte: Sangiovese Beschreibung: Leder - Schokolade - rote Früchte	0,751	64,90€
TENUTA SANT ANTONIO - VALPOLICELLA RIPASO Herkunft: Venetien Rebsorte: Corvina / Rondinella / Crontina / Oseleta Beschreibung: beerig - harmonisch - körperreich	0,75	27,90€
CHATEAU LAURIOL - COTES DE FRANC MERLOT Herkunft: Bordeaux Rebsorte: Merlot Beschreibung: Pflaume - Tabak - vollmundig	0,751	24,90€

Haliano Spezialitäten