

## Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	1,80
<i>Haferl Kaffee</i>	2,70
<i>Espresso</i>	2,20
<i>Milchkaffee</i>	2,70
<i>Latte Macchiato</i>	2,70
<i>Cappuccino</i>	2,60
<i>Schokoccino</i>	2,60
<i>Haferl Tee</i>	2,60
<i>Heiße Schokolade</i>	2,60



## Aperitif-Cocktails für Genießer

<b>Wilde Hilde</b> <i>Prosecco mit Himbeersirup, Himbeeren, frischer Minze und Eiswürfel</i>	5,90
<b>Hugo</b> <i>Prosecco mit Holunderblütensirup, frischer Minze und Eiswürfel</i>	5,90
<b>Gin Chilla</b> <i>Prosecco mit Ginlikör, frischer Gurke, Rosmarin und Eiswürfel</i>	5,90
<b>Scharfe Inge</b> <i>Prosecco mit Ingwersirup, Birne, frischer Minze und Eiswürfel</i>	5,90
<b>Aperol Spritz</b> <i>Prosecco mit Aperol Spritz, Orange, Sodawasser und Eiswürfel</i>	5,90
<b>Lillet Wild Berry</b> <i>Lillet Blanc auffüllen mit Schweppes Russian Wild Berry, frischen Beeren und Eiswürfel</i>	5,90



## *Bierig*

<i>Helles vom Fass</i>	0,5l 3,10
<i>Alt Bairisch Dunkel</i>	0,5l 3,10
<i>Helles alkoholfrei</i>	0,5l 3,10
<i>Radler</i>	0,5l 3,10
<i>Radler Natur</i>	0,5l 3,10
<i>Kellerbier naturtrüb</i>	0,5l 3,30
<b><i>Wilderer Weiße vom Fass – Extra für uns gebraut!</i></b>	<b>0,5l 3,50</b>
<i>Schmankerl Weiße hell vom Fass ©</i>	0,5l 3,30
<i>Schmankerl Weiße dunkel ©</i>	0,5l 3,30
<i>Schmankerl Weiße alkoholfrei ©</i>	0,5l 3,30
<i>Sport Weiße ©</i>	0,5l 3,30
<i>Russ´n Halbe ©</i>	0,5l 3,30
<i>Russ´n Natur ©</i>	0,5l 3,30



## *Nullprozentiges*

<i>Tafelwasser</i>	0,25l 1,80	0,5l 2,90
<i>Silenca Mineralwasser – extra still</i>		0,75l 2,90
<i>Mineralwasser Aqua Monaco</i>	0,3l 2,10	0,5l 4,90
<i>Orangenlimo ①⑤</i>	0,25l 1,50	0,5l 2,60
<i>Zitronenlimo ⑤</i>	0,25l 1,20	0,5l 2,40
<i>Spezi ①⑤⑦</i>	0,25l 1,50	0,5l 2,90
<i>Coca Cola ①⑤⑦</i>	0,25l 1,60	0,5l 2,90
<i>Coca Cola light ①⑤⑦</i>	0,25l 1,60	0,5l 2,90
<i>Apfel-, Orangen-, Kirsch- und Johannisbeerschorle</i>	0,25l 1,50	0,5l 2,90
<i>Rhabarber- und Mango-Maracujaschorle</i>	0,25l 1,70	0,5l 3,30
<i>Apfel-Hollunderblüte</i>		0,5l 3,30

## *Zur Verdauung a Schnapserl 2 cl*

<i>Wildsautropfen</i>	2,20
<i>Jägermeister</i>	2,20
<i>Hirschkuss</i>	2,50
<i>Spezialkräuter</i>	2,50
<i>Odl Kräuterliqueur</i>	2,20
<i>Ramazotti</i>	2,20
<i>Williamsbirne</i>	2,20



## *Lantenhammer...aus Liebe zum Genuss 2 cl*

<i>Slyrs Bayerischer Whisky</i>	4,50
<i>Slyrs Liqueur</i>	3,90
<i>Slyrs Bavarian Cream</i>	3,90
<i>Schlehengeist</i>	3,90
<i>Marillenbrand</i>	3,90
<i>Mirabellenbrand</i>	3,90
<i>Williamsbrand</i>	3,90
<i>Haselnussbrand</i>	3,90
<i>Walnussliqueur</i>	3,90
<i>Williamsliqueur</i>	2,60



# *A wie Anura*

## **Viognier** (10 Monate im Eichenfass)

*Ein reichhaltiger, voller Wein mit Honig, frischen Pfirsichen, Orangenblüten und zarten französischen Eiche Aromen. Der Wein hat ein cremiges Mundgefühl mit verweilendem Oregano- und Aprikosenaromen im Nachgeschmack.*

## **Sauvignon Blanc**

*Ein Sauvignon Blanc mit mineralischen, grünen Feigentönen, kombiniert mit Ananas, Zitronen, Passions- und Grapefruit Aromen. Dieser Wein zeigt sich durch seine knackige Säure sehr erfrischend am Gaumen. Gute Paarung mit Salaten, Geflügel, Meeresfrüchten und Sushi.*

## **Chenin Blanc** (10 Monate im Eichenfass)

*Ein reichhaltiger, voller Wein mit Zitrone, Ananas und Kiwi-Fruchtaromen, sowie Honig und Botrytis Noten. Dezente, ausgeglichene Holzaromen mit Noten von Zitrusfrüchten, Papaya und Thymian. Melone und Orangenblüten werden mit mineralischen Aromen ergänzt.*

*Die Komponenten vom Chenin Blanc sind mit einer guten Säure ausgestattet und zeigen einen anhaltenden, würzigen Abgang mit einem integrierten Hauch von Süße.*

## **Legato** (16 Monate im Eichenfass)

*Legato ist ein musikalischer Begriff für „glatt verbunden“. Das Vereinen der edlen Sorten aus Merlot und Cabernet schafft einen Wein von feinem Charakter, Harmonie und Eleganz – wie feine Musik. Reife Brombeeraromen kombinieren mit Pflaumen und Anis Untertönen, sowie einem Hauch von Orangenschalen. Bitterschokolade und Gewürze im Abgang.*

## **Cabernet Sauvignon Reserve** (22 Monate im Eichenfass)

*Ein elegantes Beispiel für diese edle Weinsorte zeigt Schichten von reifen, schwarzen Johannisbeeren, Maulbeeren und Erdbeeraromen mit Noten von Zeder und Nüssen. Ein ausgewogener Wein mit viel Frucht, etwas Gewürz und Tabak am Gaumen. Dieser Wein zeigt einen glatten und komplexen Abgang.*

## **Pinotage**

*Dieser Wein zeigt reiche Aromen von Gewürzen, Pflaumen und dunklen Früchten.*

*Ein ausgewogener Wein mit Obertönen von gerösteter Eiche, schwarzem Pfeffer, Schokolade und anhaltendem Kaffee-Geschmack. Harmonisiert mit gegrilltem roten Fleisch, geräuchertem Fleisch, reifem Käse und dunkler Schokolade.*

## **Rosé**

*Dieser Rosé zeigt eine Explosion von frischen, tropischen Früchten mit Noten von Kirschen und Erdbeeren. Der knackige und trockene Rose hat eine dezente Süße, sowohl an der Nase als auch am Gaumen. Er ist voll und zugleich erfrischend mit einem lang anhaltendem Erdbeer Abgang.*

*Das Anura Weingut  
liegt in Südafrika bei  
Kapstadt.*



## *Weißwein 0,2 l*

<i>Viognier 2015 – Anura Südafrika</i>	4,90
<i>Savignon Blanc 2017 – Anura Südafrika</i>	4,50
<i>Chardonnay 2017 – Anura Südafrika</i>	4,50
<i>Silvaner Boxbeutel – Franken</i>	4,20
<i>Bacchus – Pfalz</i>	4,20
<i>Grüner Veltliner – Österreich</i>	4,20

## *Rotwein 0,2 l*

<i>Pinotage Reserve 2016 – Anura Südafrika</i>	4,20
<i>Cabernet Savignon 2014 – Anura Südafrika</i>	5,90
<i>Merlot 2016 – Anura Südafrika</i>	5,90
<i>Blauer Zweigelt – Österreich</i>	4,90

## *Rosé 0,2 l*

<i>Rosé 2017 – Anura Südafrika</i>	4,50
------------------------------------	------

## *Weinschorle 0,5 l*

<i>Saure oder Süße Weißweinschorle</i>	3,50
<i>Saure oder Süße Rotweinschorle</i>	3,50

## *Alkoholisierte Perlen 0,75 l*

<i>La Gioiosa Prosecco</i>	16,50
<i>De Perrière Brut France</i>	19,50







***Familie Löbel***

*Am Sportzentrum 16*

*85646 Anzing*

*Telefon: +49 (0)8121 – 46457*

*Fax: +49 (0)8121 – 253617*

*anzinger-forsthof@t-online.de*

*www.anzinger-forsthof.de*



*Unsere Preise sind in Euro inkl. MwSt. und Bedienung.*

**Zusatzstoffe:**

**(A)** Senf, **(B)** Erdnüsse, **(C)** glutenhaltiges Getreide, **(D)** Milch, **(E)** Krebstiere, **(F)** Schwefeldioxid und Sulphite, **(G)** Pilze, **(H)** Eier, **(I)** Sojabohnen, **(J)** Sesam, **(K)** Fisch, **(L)** Sellerie, **(M)** Lupine, **(N)** Weichtiere, **(O)** Schalenfrüchte  
**(1)** Farbstoff, **(2)** Konservierungsstoffe, **(3)** Antioxidationsmittel, **(4)** geschwefelt, **(5)** Süßungsmittel, **(6)** Phosphat, **(7)** koffeinhaltig, **(8)** Geschmacksverstärker