

**Schaumweine 0,1l / 0,75l**

**Prosecco “M” Brut Millesimato De Stefani 6,90 / 36**

**Prosecco Col Fondo De Stefani (exklusive Seltenheit mit sehr wenig Kohlensäure) 6,90 / 36**

**Winzersekt Brut “Kastanienhof” Riesling und Pinot Noir 7,90 / 38**

**Champagne Castelnau Brut Classic 9,50 / 58**

**Champagne Brut Grand Cru “Hommage” Henri Giraud 12 / 90**

**Franciacorta Corteaura Brut 8 / 49**

**Ca del Bosco Cuvée Prestige Franciacorta Brut 9,50 / 58**

**Ca del Bosco Nero Dosage Zero 2005er (10 Jahre Flaschengärung) 140**

**Kir Royal Champagne Castelnau Brut & Crème de Cassis Massenez 9,50**

**Aperitive 0,20l**

**Aperol Spritz** *(\* , 3)* **6,90 Kaisertempel Spritz (Natur belassener Marsala einer Familie, Prosecco, Sprudel) 7,50**

**Sommerspritzer (Weißwein, Tonic Water** *(*\*)**, Limette, Minze) 6,90**

**Lillet Wild (Lillet, Wild Berry Schweppes** \* **, frische Waldfrüchten) 7,90**

**Campari** *(\*)* **Orange oder Soda 5,90**

**Crodino (alkoholfrei)** *(\*)* **(0,10l) 3,50**

**Sanbitter (alkoholfrei)** *(\*)* **(0,10l) 3,50**

**Gin Tonic (Premium Gin, Tonic Water Schweppes** *(*\**)* **in einer Karaffe) ab (4cl Gin) 10**

**Noix de St-Jean Provence (Walnußlikör aus u.a. Rotwein, Walnuß, Zimt, Nelken) (5cl) 6**

**Rinquiquin Provence (Weisswein aus Lubéron und Cardinale-Pfirsischen) (5cl) 6**

**Melonenlikör aus Avignon von Manguin en Provence (5cl) 8 Vermouth / Sherry / Madeira / Porto 5cl**

**L´Elixir de la Dame - handwerklich, Kräuter aus dem Garten 8**

**Dame de Pique – handwerklich, Schlehdornwein, Cognac 8**

**Martini Bianco oder Rosso 5**

**Sherry Fino Secco oder Medium Amontillado 5**

**Malmsey Rich Madeira 5 years old 4**

**East India Solera Sherry Cream 6**

**Fine White Port Sweet / Graham´s 4**

**Fine Ruby Port Sweet / Graham´s 5**

**Fine Tawny Port / Graham´s 6**

**LBV 2013 Port / Late Bottled Vintage / Graham´s 7**

**10 Years Old Tawny Port / Graham´s 8**

**Wasser 0,35l / 0,75l**

**PUREZZA Premium Water Sprudel oder Still 3,30 / 6,80**

**Softgetränke 0,20l / 0,40l**

**Hausgemachte Limonade mit Limetten und Minze 5**

**Maracuja** *(\*)***, Pink Grapefruit** *(\*)***, Pfirsisch *(\*)*, Melone***(\*),* **Himbeere *(\*),* Ananas** *(\*)* **4**

**Cola** *(\*,1)* **/ Cola Zero** *(\*,1)* **/ Fanta** *(2)* **/ Sprite /Spezi** *(\*,1-2)* **2,50 / 4,50**

**Apfelsaftschorle 2,70 / 5**

**Orangensaft 2,70 / 5**

**Schwarzer Johannisbeersaft (auch als Schorle) 2,70 / 5**

**Traubensaft (auch als Schorle) 2,70 / 5**

**Bitter Lemon** *(3)* **2,70 / 5**

**Tonic Water** *(3)*  **2,70 / 5**

*\* mit Farbstoff 1 Koffeinhaltig 2 Beta Karotin 3 Chinin / Sämtliche Weine enthalten Sulfite / Preise in Euro*



**Craftbeer (naturbelassen, unbehandelt, nicht pasteurisiert) 0,33l**

**** 

**Der Name der Brauerei Brùton stammt aus der Geschichte der Insel Kreta, wo Getränke aus fermentiertem Getreide "Bruton" genannt wurden. Diese "Bruton"-Getränke nutzte man im großen Maße auch, um sie dem heiligen Minotaurus zu opfern, daher kommt das Stierkopf Logo der Brauerei. Gegründet wurde diese von Lacopo Lenci, dem Sohn des Weingutsinhabers vom Weingut** [**Fattoria di Magliano**](https://www.edelrausch.de/tycon/rewrite.php?topic=tyNavigationTopicID_2196) **in der** [**Toskana**](https://www.edelrausch.de/tycon/rewrite.php?topic=toskana)**, der, von seiner Leidenschaft für hochwertiges Bier getrieben, nach jahrelangem Recherchieren und Herumprobieren die Brauerei im Jahr 2006 in der Nähe der Stadt Lucca, Toskana eröffnete. Brùton produziert heute ca. 2000 Hectoliter Bier im Jahr, 35 % der Biere werden nach Europa exportiert. Alle Biere der Brauerei werden mit extremer Sorgfalt und bester Braukunst hergestellt. Das Hauptaugenmerk liegt hierbei auf der Qualität der einzelnen Zutaten. Verwendet wird sehr weiches, mineralienarmes Wasser sowie Malz und Hopfen aus Nationen mit langer Bier-Tradition wie Deutschland und Großbritannien. Auch Zutaten aus der Umgebung werden genutzt, wie zum Beispiel die IGP Hefe aus der Garfagnana Region. Fast alle Biere der Brauerei Brùton sind obergärig und weder pasteurisiert noch filtriert, wodurch sie in der Flasche eine zweite Gärung durchlaufen.**

**Bianca 5% Vol / Brùton / Lucca – Toscana 6,90**

**Blasses, helles und opaleszentes Bier, hergestellt aus rohem Dinkel und Weizen. Es hat**

**eine frische Säure, die durch eine feine Würze betont wird. Sehr feine Aromatik nach Ananas,**

**Mispeln, Stachelbeeren**

**Bruton di Bruton 5.5% Vol / Lucca - Toscana 6,90**

**Golden Ale. Leichtes und klares Bier mit niedrigem Alkoholgehalt. Leichter Körper, zart,**

**Verwendung von deutschem Edelhopfen, charaktervoll**

**Lilith 5.5% Vol – Brùton / Lucca – Toscana 6,90**

**Bier mit großem Charakter, bernsteinfarbener Farbe und langanhaltendem Schaum. Strukturiert**

**aber von großer Frische, wird er sowohl mit europäischem als auch mit amerikanischem Hopfen**

**gebraut, was ihm nach Zitrus- und Harzdüften und einem sauberen und bitteren Abgang verleiht**

**Stoner 7.5% Vol – Brùton / Lucca – Toscana 6,90**

**Strong Golden Ale: Helles Bier mit goldener Farbe. Die Nase ist kräftig, aber frisch, mit Noten**

**von Aprikose und kandierten Früchten. Ausgewogen, elegant**

**Momus 8% Vol – Brùton / Lucca – Toscana 6,90**

**Bernstein, inspiriert von belgischen Abteibieren, hergestellt mit speziellen englischen und schottischen Malzen. Kräftig und vollmundig, mit anhaltenden Empfindungen von Karamell und Kastanienhonig, ist es aufgrund seines Alkoholgehalts gleichzeitig unerwartet trinkbar.**

**Ideal zu rotem Fleisch und Wild, zu großen Braten, Eintöpfen oder zu Produkten auf Basis von Kastanienmehl oder Pilzen**

**10 Dieci 10% Vol – Brùton / Lucca – Toscana 6,90**

**Der Name *Dieci* - italienisch für die Zahl Zehn - bezieht sich explizit auf den Alkoholgehalt von immerhin 10 Prozent. Das dunkle, von englischen Barley Wines inspirierte Bier ist tief bernsteinfarben, fast braun, und verströmt einen intensiven Duft nach Malz, Lakritze und geröstetem Kaffee. Am Gaumen kraftvoll und mit vollem Körper, reich an Aromen nach getrockneten Früchten und Rosinen, dabei herrlich würzig und malzig**



**Biere 0,30l / 0,50l**

**Pils vom Fass Würzburger Hofbräu 2,90 4,80**

**Pils alkoholfrei Würzburger Hofbräu 2,90**

**Radler 2,90 4,80**

**Hefeweizei Würzburger Hofbräu 4,80**

**Hefeweizei Alkoholfrei Würzburger Hofbräu 4,80**

**Apfelwein 0,50l**

**Apfelwein (Kelterei der Familie Roth aus Hanau) Pur/ Süß / Sauer Charaktervoll, streng, reife Aromen 3,70**

**Offene Weine GLAS 0,1l / 0,2l**

**Weissweine**

**Chardonnay del Veneto IGT Trocken, duftig, ausgewogen 6**

**Chardonnay-Sauvignon Blanc “M” Saftig, sehr fruchtig, feinherb 4 8**

**Chardonnay “Urmeer” Spätlese Trocken, füllig, kräftig, rund, weich, geschmacksvoll 8**

**Cuvée “Erinnerung” Feinherb Kerner, Bachhus. Blumig, duftig, saftig 6**

**Gewürztraminer Spätlese Mild Duftig, aromatisch, sehr rund 7**

**Grauburgunder QbA Trocken Elegant, ausbalanciert, sehr fein, knakig 7**

**Grillo Sicilia DOC / Cusumano Komplexe Aromen, schöne Würze, konzentriert 4 8**

**Grüner Veltliner “Eichberg” Südtirol. Ausdruckstark, konzentriert, sehr elegant 6 12**

**Pinot Grigio del Veneto IGT Trocken, leicht würzig, mit Charakter 6**

**Pinot Grigio del Veneto De Stefani Feinherb, ausdrucksstark, konzentriert, aromatisch 4 8**

**Riesling Burgweg Spätlese Trocken Grosse Finesse, knackige Säure, kräftig, voll 8**

**Sauvignon Blanc “Mantel Blanco” Rueda-Spanien. Sehr fruchtig, elegant, frisch, sehr fein 4 8**

**Sauvignon Blanc-Tocai “Olmera” Mikroproduktion, Cru, Einzelllage, sehr complex, verspielt 8 16**

**Trebbiano di Lugana Ca dei Frati Aromatisch, duftig, komplex, elegant, sehr fein 5 10**

**Vermentino della Maremma Trocken, fruchtig, feine Aromatik, ausgewogen 4 8**

**Roséweine**

**Rosato del Veneto IGT Trocken, fruchtig, leicht, aromatisch 6**

**Rosato Sangiovese Bio Maremma Fattoria di Magliano. Sehr delikat, trocken, ausgewogen 8**

**Rosé AIX Coteaux d´Aix en Provence Sehr elegant, fruchtig, trocken, Terroirwein, Ausnahmerosé 5 10**

**Rotweine**

**Cabernet-Merlot “M” De Stefani Exklusive Abfüllung. Rund, weich, saftig, elegant 4 8**

**Cabernet Sauvignon De Stefani Füllig, komplex, charaktervoll, körperreich 5 10**

**Montepulciano d´Abbruzzo DOC Trocken, duftig, ausbalanciert 6**

**Nero d´Avola Sicilia IGT Trocken, fruchtig, kernig, feine Tannine 6**

**Nero d´Avola Sicilia DOC Disueri Trocken, tief, komplex, vollmundig, Waldbeeren 4 8**

**Primitivo Salento IGT Trocken, sanft, warm, rund, sehr typisch 6 Primitivo “Anno 89” Kräftig, kompakt, tanninreich, kleine Produktion 5 10**

**Sangiovese Morellino di Scansano Trocken, aromatisch, terroircharakter 5 10**

**Syrah Sélection Côtes du Rhône St-Cosme / Fruchtig, sehr fein, elegant, edel 5 10**

**Shiraz-Nero d´Avola “Benuara” Sehr dunkel, tief, weich, komplex, Tabak, Brombeeren 5 10**

****

**Dessertweine 5cl**

**Chenin Blanc Huet / Loire. Le Clos du Bourg Moelleux 1ére Trie 12**

**Malvasia Fine White Port Sweet Graham´s 4**

**Mantonico Passito Val di Neto IGT “Le Passule” / Librandi - Kalabrien 7**

**Marzemino Refrontolo Passito Colli di Conegliano DOCG. De Stefani – 8**

**Muscat Beaumes de Venise AOC 2015er / Famille Perrin - 8**

**Muscat à Petits Grains Rivesaltes Ambré „Légende“ 2006er / Domaine Vidal - 12**

**Sauvignon Blanc Beerenauslese Tement / Südtirol. Füllig, aromatisch, extrem weich, lang 10**

**Sémillon, Sauvignon, Muscadelle Sauternes AOC / Château Roumieu-Lacoste 2009 10**

**Sémillon, Sauvignon, Muscadelle Sauternes AOC/ Castelnau de Suduiraut 2008er 8**

**Sémillon, Sauvignon Château Coutet 2003er Premier Cru Classé Barsac 15**

**Sémillon, Sauvignon Château Coutet 1976er Premier Cru Classé Barsac 25**

**Sémillon, Sauvignon Sauternes AOC Château Lafaurie-Peyraguey 1988er 20**

***Premier Grand Cru Classé***

**Touriga, Tinta Port Fine Ruby Sweet Graham´s 5**

**Zibibbo (Muscat d´Alexandrie) Sizilien / Ferrero 8**

**Heiße Getränke**

**Ristorante Kaisertempel wurde für den Caffé Selezione Gold von Caffé Saquella ausgewählt. Saquella Caffè wurde im Jahr 1856 in Italien gegründet, wo zu Beginn neben Kaffee ebenfalls Tee, Cacao und Gewürze verkauft wurden. Seit dem Jahr 1930 spezialisierte sich das Familienunternehmen gezielt auf die Röstung von Kaffee. Besonderen Wert legt das Unternehmen auf ein individuelles Röstverfahren für jede einzelne Mischung. Die Röstkurve wird automatisch durch eine computergestützte Technologie berechnet, um so Geschmacksnivellierungen und zu heißes Rösten zu vermeiden. Der Espresso Oro Bar von Saquella ist ein traditionell italienisch gerösteter Kaffee. Diese edle Mischung besteht zu 85% aus hochwertigen Arabicabohnen und 15% intensiven Robustabohnen. Die Röstung ist klassisch italienisch und ist daher ideal für die Zubereitung im Espressokocher (Mokka) geeignet. Der Espresso Oro überzeugt durch sein unverwechselbares Aroma und einem milden, aber intensiven Geschmack. Die Mischung hat einen niedrigen Koffeingehalt und ist daher sehr ausgesprochen harmonisch.**

**Espresso 2,80**

**Doppio-Espresso 4,90**

**Kaffee 3,20**

**Capuccino 3,20**

**Latte Macchiato 3,80**

**Tee (Pfefferminze / Kräuter / Kamille / Earl Grey / Darjelling/Früchtetee 3**

**Ciobar (heisse Schokolade mit Milch und Sahne. Sehr cremig!) 4,50**