

# Panino

MEDITERRANNES AMBIENTE IN BESTER FORM

## Aperitif

<b>ALFRED GRATIEN CHAMPAGNE</b>	0,75L	<b>69,- €</b>
<b>PIPER-HEIDSIECK CHAMPAGNE</b>	0,75L	<b>72,- €</b>
<b>Crémant de Bourgogne</b>	0,75L	<b>38,- €</b>
<b>PIPER HEISIECK CHAMPAGNE Rare</b>	0,75L	<b>420,- €</b>
Ein zitronengelbes, kristallklares Gold harmoniert mit einem feinen Perlenspiel. Die besondere Frucht äußert sich in exotischen Früchten, wie Mango und Kiwi sowie getrockneten Feigen. Im Bouquet der Prestige-Cuvée finden sich in weißem Pfeffer, Tee und Kakao wieder. Ein tiefer und zugleich präziser Wein; körperreich durch subtile Nuancen an Limette, Kumquat und kandiertem Ingwer.		

*Panino* **Rüdesheimer SEKT Weiß & Rosé** 0,75L **32,- €**

*Panino* **Prosecco** 0,75L **29,- €**

**Prosecco Scavi & Ray** 0,1L **4,50 €**

**Hugo oder Spritz Aperol Campari Classic** 0,2L **5,50 €**

**Hugo oder Spritz Prosecco** 0,2L **8,- €**

**Moscato Scavi & Ray Spritzig** 0,2L **8,- €**

**Lambrusco Scavi & Ray Spritzig** 0,2L **8,- €**

**Campari Soda oder Orange** 0,2L **5,- €**

**Martini** 5cl **3,- €**

**Americano** **7,50 €**

**Kir Royal** **12,- €**

**Bitterino Alkoholfrei** **3,- €**

**SHERRY -MAYRODAFNI** 5cl **4,- €**

**OUZO RAKI PASTIS** 4cl **4,- €**

### **Weißweine Offen**

<b>Hauswein</b>	0,2L	<b>6,50 €</b>
<b>Pinot Grigio</b>	0,2L	<b>6,50 €</b>
<b>Chardonnay</b>	0,2L	<b>6,50 €</b>
<b>Lugana</b>	0,2L	<b>7,20 €</b>
<b>Riesling</b>	0,2L	<b>7,20 €</b>
<b>Weißburgunder</b>	0,2L	<b>7,20 €</b>
<b>Grauburgunder</b>	0,2L	<b>7,20 €</b>
<b>Imyglisos halbtrocken</b>	0,2L	<b>6,50 €</b>

### **Roséweine Offen**

<b>Imyglisos halbtrocken</b>	0,2L	<b>6,50 €</b>
<b>Bardolino</b>	0,2L	<b>7,50 €</b>

### **Rotweine offen**




<b>Agioritiko</b>	0,2L	<b>6,50 €</b>
<b>Naussa</b>	0,2L	<b>6,80 €</b>
<b>Merlot</b>	0,2L	<b>6,50 €</b>
<b>Cabernet Sauvignon</b>	0,2L	<b>6,50 €</b>
<b>Chianti</b>	0,2L	<b>6,80 €</b>
<b>Spätburgunder</b>	0,2L	<b>7,20 €</b>
<b>Bordeaux</b>	0,2L	<b>7,20 €</b>
<b>Imyglisos halbtrocken</b>	0,2L	<b>6,50 €</b>

## WEISSWEINE FLASCHE 0,75 l

	<b>TSANTALI IMYGLYKOS</b> <b>halbtrocken</b>	<b>24,-€</b>
	<b>DOMAINE DAVARI</b> MOSXOFILERO	<b>24,-€</b>
	<b>DOMAINE DAVARI</b> MALAGOUSIA	<b>24,- €</b>
	<b>Librandi, Cirò Bianco</b> Pfirsich- und Zitronenaromen sowie dezente Nussakzente. Pure Exotik. Frische Mineralität, eleganter Säure und eindrucksvollem Ausklang.	<b>27,- €</b>
	<b>VILLA ALBINONI</b> PINOT GRIGIO	<b>29,-€</b>
	<b>LINDENHOF</b> WEIßBURGUNDER In der Nase ein intensiver Duft von Blüten und gelben Früchten. Von gut eingebundener Säure begleitet.	<b>29,-€</b>
	<b>LINDENHOF</b> GRAUBURGUNDER	<b>29,-€</b>
	<b>MATTEO BRAIDOT</b> SAUVIGNON BLANC	<b>29,-€</b>
	<b>„Les Cépages“</b> CHARDONNAY I.G.P. <b>BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD</b> Aromen weißer Früchte sowie Blüten wie z.B. Akazie. Voll und fruchtig, im Abgang wunderbar mineralisch.	<b>29,-€</b>
	<b>PIAN DE REMOLE</b> TOSKANA IGT <b>FRESCOBALDI Tenuta Rèmole</b> Fruchtaromen von Ananas und Apfel, mit floralen Einschlägen von Weißdorn, Jasmin und Honig. Im Mund ist er frisch und rund.	<b>29,-€</b>
	<b>Weingut Schloss Westerhaus, Grauburgunder, QbA trocken</b> Frische und Leichtigkeit. Elegante Gelbfrucht wie Birne und Quitte, wunderbarer Schmelz.	<b>32,- €</b>
	<b>BATTENFELD SPANIER BIO</b> WEISSBURGUNDER Perfekte Balance, eleganter und filigraner Weißburgunder.	<b>34,-€</b>
	<b>BATTENFELD SPANIER BIO</b> RIESLING Mineralisch frisch, betonte Frucht, ausdrucksstark.	<b>34,-€</b>
	<b>STEITZ VULKANGESTEIN</b> GRAUBUGUNDER Traumhaft!	<b>34,-€</b>
	<b>TECHNI OINOY ALIPIA</b> Ungemein pointiert und erfrischend.	<b>34,-€</b>
	<b>„LA CIBOISE“</b> CÔTE DU LUBÉRON AOC <b>MICHEL CHAPOUTIER, RHÔNE</b> Exotischen Früchte und Zitrus mit feinen Noten weißer Blüten. Feingliedriger Körper mit einer ausbalancierter Säure, zartem Schmelz und fruchtigen Finale.	<b>34,-€</b>
	<b>ELENA WALCH</b> CHARDONNAY <b>Südtirols First Ladies</b> Kräftig und intensive Aromen von Bananen und exotischen Früchten, elegante Struktur mit feingliedriger Säure und elegantem, saftigem Abgang.	<b>38,-€</b>

	<b>GEROVASILIOU KLASIKO</b> Im Duft Zitrus sowie zarte Röstaromen. Im Geschmack äußerst kräftig mit Substanz. Ein opulenter Wein mit schöner Länge und cremigem Finale.	<b>38,-€</b>
	<b>LAZARIDI AMETHYSTOS</b> Sauvignon Blanc in Bester Form.	<b>38,-€</b>
	<b>POMINO BIANCO DOC</b> <b>FRESCOBALDI Castello Pomino</b> Aromen von weißen Blüten wie Maiglöckchen und Weißdorn, gefolgt von Anklängen an Apfel, Birne, Pfirsich und Banane. Im Mund kräftig und zugleich weich und geschmeidig mit einer raffinierten, ausgewogenen Eleganz.	<b>38,-€</b>
	<b>BERTANI LUGANA DOC</b> Dieser Lugana hat eine strohgelbe Farbe, fruchtige Aromen von Apfel und Pfirsich und im Geschmack einen angenehmen Schmelz.	<b>38,-€</b>
	<b>RITTERHOF LENZ CUVÉE</b>	<b>38,-€</b>
	<b>ATTEMS PINOT GRIGIO Friaul Venezia Giulia IGT</b> Düfte von tropischen Früchten sowie Pfirsich und Birne, milde Säure, zart und weich, sehr langer Nachhall, frisch und wunderbar vollmundig.	<b>38,-€</b>
	<b>GEROVASILIOU MALAGOUSIA</b> <b>Die Antwort auf die Frage nach dem Ultimativen.</b>	<b>42,-€</b>
	<b>MARCHESI DI BAROLO ROERO</b>	<b>42,-€</b>
	<b>SELLA &amp; MOSCA TERRE BIANCHE</b> <b>Weingut des Jahres 2013 Gambero Rosso</b> Aromen von weißen Blüten, Birne, Apfel und Zitrus. Im Geschmack ist er frisch und vollmundig mit mineralischen Noten und elegantem Nachhall.	<b>42,-€</b>
	<b>POMINO BENEFIZIO RISERVA DOC</b> <b>FRESCOBALDI Castello Pomino</b> Aromen von weißen Pfirsichen und Banane. Am Gaumen weich und rund, zeigt er sich frisch, vollmundig und sehr geschmeidig. Im Abgang fruchtbetont mit Noten von reifer Ananas, balanciert, elegant und lang.	<b>98,-€</b>
	<b>JOSTEN &amp; KLEIN, LEUTESDORF GARTENLAY RIESLING</b> Ausbau im jungen Eichenholzfass Ein köstliches Spiel mit Widersprüchen, fast schon provozierend!	<b>98,-€</b>

## **ROSÉWEINE FLASCHE 0,75 l**

	<b>ATTEMS PINOT GRIGIO RAMATO Friaul Venezia Giulia IGT</b> Intensiv und komplex mit Aromen von Erdbeeren und Sauerkirschen, begleitet von feiner Mandelnote Elegant und mineralisch mit lebendiger Frische und Nachhaltigkeit.	<b>38,-€</b>
	<b>Librandi Cirò Rosato</b> In der Nase frische Fruchtnoten, Erdbeere und Himbeere, Rosen- und Akazienblüten. Fruchtbetont, dabei angenehm frisch mit feiner Säurestruktur und feinen, samtweichen Tanninen.	<b>27,-€</b>
	<b>IMYGLYKOS</b>	<b>24,-€</b>

## ROTWEINE FLASCHE 0,75 l

	<b>TSANTALI IMYGLYKOS</b>	<b>Halbtrocken</b>	<b>22,-€</b>
	<b>DAVARI AGIORITIKO</b>		<b>25,-€</b>
	<b>Librandi, Cirò Rosso</b>		<b>27,-€</b>
	Rote Wildfrüchte mit feinen Gewürznuancen. Kraftvoll und ausgewogen mit Noten roter Beeren, begleitet von marmeladeartigen Komponenten und würzigen Tönen. Vollmundig und trocken.		
	<b>CECILIA BERETTA BARDOLINO CLASSICO DOC</b>		<b>29,-€</b>
	<b>A6MANI LIFILI PRIMITIVO Salento IGP</b>		<b>29,-€</b>
	Dichte, Eleganz, Komplexität, Klasse und seidige Struktur. Harmonie in Kombination mit langem Nachhall.		
	<b>Familiae PRIMITIVO di Manduria A6Mani</b>		<b>34,-€</b>
	Das Bukett präsentiert sich als ausladender Duft an reifen Kirschen und Pflaumen, untermalt von feinen Kakao- und Vanillearomen. Am Gaumen besitzt der Wein eine samtig weiche Textur und eine dezente Süße im Finish.		
	<b>LINDENHOF SPÄTBURGUNDER BOUQUET</b>		<b>29,-€</b>
	<b>PIAN DE RÈMOLE Rosso TOSKANA IGT</b>		<b>29,-€</b>
	<b>FRESCOBALDI Tenuta Rèmole</b>		
	Fruchtaromen wie Pflaume, Sauerkirsche, schwarze Johannisbeere und Erdbeere, ergänzt durch Noten von Karamell mit einer Spur Lakritz im Hintergrund. Am Gaumen zeigt er sich frisch mit gut eingebundenen Tanninen; langer Abgang.		
	<b>CORTE ALLE MURA CHIANTI RISERVA</b>		<b>32,-€</b>
	<b>WÖHRLE BADEN BIO SPÄTBURGUNDER</b>		<b>38,-€</b>
	<b>EPIRUS Katogi &amp; Strofilia KATOGE AVEROFF</b>		<b>38,-€</b>
	50 Jahre Geheimnisse.		
	<b>MAKEDONIEN Amethystos C. LAZARIDIS S.A.</b>		<b>38,-€</b>
	Tiefe, lebendige lila Farbe. Starke, reife Tannine. Langer Abgang.		
	<b>MAKEDONIEN Texni Oinoy ALIPIA</b>		<b>38,-€</b>
	Ein Wein mit Charme & Charakter.		
	<b>ASIO OTUS Bouquet</b>	<b>Das Aroma Siziliens</b>	<b>38,-€</b>
	<b>TALAMONTI Modá MONTEPULCIANO DOC</b>		<b>38,-€</b>
	Intensive und anhaltende Duftnoten von Kirsche, Pflaume und frischen Himbeeren. Voller Geschmack kleiner roter Früchte. Er besitzt eine gute Struktur. <b>Wine Spectator 87Punkte.</b>		
	<b>E.WALCH Selezione LAGREIN Südtirol</b>		<b>44,-€</b>
	Dunkles Rubinrot, leichter Duft von Veilchen und intensive Aromen, die an dunkle Waldbeeren erinnern, im Geschmack gehaltvoll und geschmeidig, mit weichen Gerbstoffen.		

	<b>BODEGAS SALENTEIN Barrel Selection MALBEC</b>	<b>44,-€</b>
	<b>STELLENZICHT GOLDEN TRIANGLE PINOTAGE</b> Das ausdrucksstarke Bouquet schwarzer Früchte und würzigem Zedernholz wird durch zart-cremige Vanille abgerundet. Wohlduftender Kaffee und weiche Tannine führen zu einem langen Finish.	<b>44,-€</b>
	<b>El Coto, Coto de Imaz Rioja Reserve</b> Samtig und rund, mit lang anhaltenden Eindrücken. Rote Früchte mit rauchigen Nuancen. Im Abgang weich mit angenehmen Tanninen, einer guten Säure und Ausgewogenheit.	<b>44,-€</b>
	<b>BELLERUCHE Côte du Rhône AOC</b> <b>Michel Chapoutier, Tain l'Hermitage</b> Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, Heidebeeren und Gewürznoten. Am Gaumen vollmundig mit seidigen Tanninen und eleganten Fruchtaromen.	<b>44,-€</b>
	<b>Timperosse, Rosso Terre Siciliane IGT</b> <b>Petit Verdot, Mandrarossa</b> Intensives, gleichzeitig elegantes Bukett roter Früchte, wobei Maulbeere und Pflaume dominieren und von Rosmarin- und Salbeidüften ergänzt werden. Frischer Geschmack von dunklen Beeren und Gewürzen mit reichhaltigen Gerbstoffen. <b>3 Gläser Gambero Rosso</b>	<b>46,- €</b>
	<b>Spätburgunder QbA Holzfass; Battenfeld-Spanier</b>	<b>52,-€</b>
	<b>Elio Grasso Dolcetto d'Alba "dei Grassi" DOC</b> Rubinrote Farbe. Schönes, florales Bukett nach Veilchen, mit Noten von Himbeeren und Erdbeeren. Im Mund herrscht ein fruchtiger Geschmack vor, nach schwarzen Beeren, Kirschen, Schokolade und Gewürzen. Samtig und elegant mit runden Tanninen. Große Kraft, Eleganz und Länge. <b>85 Punkte Veronelli</b>	<b>52,-€</b>
	<b>Domaine Ropiteau Frères</b> <b>Bourgogne Pinot Noir AOC</b> Viel Frucht (Kirsche, Rumtopf) mit einem Hauch von Minze, im Geschmack üppige Fruchtaromen, warm und elegant mit zartem Holz, ausgewogen und rund.	<b>55,-€</b>
	<b>Marchesi di Barolo S.p.A. Piemont RUVEI DOC</b>	<b>55,-€</b>
	<b>MOUTON CADET RESERVE Médoc AOC</b> <b>Baron Philipp de Rothschild</b> Intensives Granatrot, das komplexe Bukett öffnet sich mit frischer Frucht sowie würzigen Aromen. Im zweiten Ansatz sind Röstaromen und eine Spur schwarzer Johannisbeeren wahrzunehmen. Am Gaumen dominieren ebenfalls kraftvolle Fruchtaromen, die von einer perfekten Tanninstruktur abgerundet werden.	<b>55,-€</b>
	<b>ENRICO SERAFINO ROERO DOCG NEBIOLO</b> Der große Klassiker des Piemonts. <b>88 Punkte von Veronelli.</b>	<b>55,-€</b>
	<b>DOMAINE DE LA PERRUCHE</b> <b>Saumur Champigny „CLOS DE CHAUMONT“ AOC</b> Das intensive, fruchtige Bouquet von reifen Brombeere und Johannisbeere wird von Aromen, Tabak und feinen Paprika-Noten ergänzt. Am Gaumen offen und charmant mit vielschichtigen Aromen, feiner Mineralität und typischer Loire Frische.	<b>63,-€</b>

-  **Paolo Conterno LANGHE NEBBIOLO A MONT dal 1886** **63,-€**
-  **Patrizi BAROLO DOCG** Nebbiolo **63,-€**  
 Imbottigliato da Azienda Vinicola Patrizi.
-  **BERETTA VALPOLICELLA SUPERIORE DOC RIPASSO** **44,-€**
-  **AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC** **69,-€**  
 Aromen edler Kirschen, reifer Blaubeeren und einem warm-würziges Bouquet wirkt er samtig Weich, die Länge der Fruchtsüße steht im Einklang mit dem etwas höheren Alkoholgehalt. Reife, weiche Tannine im Finale.
-  **Château Liversan CRU BOURGEOIS Supérieur Haut-Médoc AOC** **69,-€**
-  **Kalabrien, Librandi, Gravello**  
 Im Duft dominieren Gewürze wie Sandelholz, Vanille, Kardamon. und reife Pflaumen, Honig und balsamische Noten. Weich und geschmeidig, konzentriert und vollmundig. Im Abgang feiner Kirschtönen, Vanille und Tabak.
-  **POMINO PINOT NERO DOC**  
**Frescobaldi Toskana CASTELLO POMINO** **78,-€**  
 Aromen von Brombeere, Pflaume, Heidelbeere und Kirsche, ergänzt von Minze und Muskat, Tabak und dunkler Schokolade. Eleganter, samtiger Wein, mit seidigen Tanninen und einem langen Finale. **Bibenda 3Trauben, Veronelli 91Punkte**
-  **Weingut Josten & Klein, Mönchberg Pinot Noir trocken** **124,- €**  
 Er berauscht mit aristokratischer Opulenz und zeigt dabei durchaus Sinn für die leisen Zwischentöne. Kräftige Aromen von saftigen Kirschen verweben sich subtil mit der Würze von wildem Thymian und Schiefer.
-  **CASTELGIOCONDO BRUNELLO di MONTALCINO DOCG**  
**Frescobaldi CastelGiocondo** **149,**  
 Rubinrot. Komplexes Bouquet aus intensiven Fruchtaromen von Brombeere, Johannisbeere und Sauerkirsche, ergänzt von Veilchenduft und Gewürznoten von schwarzem Pfeffer, Nelke, Tabak und Leder. Am Gaumen warm und weich, schön frisch und vollmundig mit deutlichen Tanninen. **97 Punkte J.Suckling!**
-  **MONTESODI TOSCANA IGT**  
**Frescobaldi CASTELLO NIPOZZANO** **149,-€**  
 Klares, kräftiges Rubinrot. Intensiv und komplex, mit Fruchtaromen von Brombeere und Heidelbeere und Anklängen von Kaffee. Am Gaumen weich, warm und strukturiert mit gut eingebundenen Tanninen; perfekte Balance. **100% Sangiovese 93 Punkte J.Suckling!**
-  **MORMORETO Toscana IGT**  
**Frescobaldi CASTELLO NIPOZZANO** **161,-€**  
 Klares Rubinrot. Bouquet von roten Früchten und Gewürzen. Brombeere, Kirsche, Pflaume und Dattel. Duft von Veilchen und Heckenrose. Noten von Gewürzen wie Kakao, Kaffee und balsamischen Noten. Am Gaumen ist er weich und intensiv und überzeugt durch seine zarten, gut eingebundenen Tannine. **93 Punkte J.Suckling**
-  **MARCHESI di BAROLO S.p.A. Piemont**  
**BAROLO CANNUBI DOCG 24 Monate Fass** **161,-€**  
 Saftige Aromen von schwarzer Kirsche, Heidelbeere und Himbeere, elegant-würzig, charaktervoll am Gaumen, saftige, Tannin-betonte Länge.