



Hotel · Esstaurant

Unsere Öffnungszeiten

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und freuen uns,
Sie in unserem Haus willkommen zu heißen!

Frühstückszeiten

Montag bis Freitag: 06:30 Uhr bis 11:00 Uhr

Samstag und Sonntag: 07:30 Uhr bis 11:00 Uhr

Restaurant

Unsere warme Küche steht Ihnen montags bis samstags
von 12:00 Uhr bis 21:30 Uhr zur Verfügung.

Rezeptionszeiten

Montag bis Samstag: 08:00 Uhr bis 21:30 Uhr

Sonntag: 08:00 Uhr bis 12:00 Uhr

Hinweis zur Abreise

Wir bitten Sie, Ihre Rechnung nach Möglichkeit bereits am Vortag Ihrer Abreise zu begleichen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Our opening Hours

We wish you a pleasant stay and are delighted to welcome you to our hotel.

Breakfast

Monday to Friday: 6:30 a.m. – 11:00 a.m.

Saturday and Sunday: 7:30 a.m. – 11:00 a.m.

Restaurant

Our kitchen serves hot meals Monday to Saturday
from 12:00 noon to 9:30 p.m.

Reception Hours

Monday to Saturday: 8:00 a.m. – 9:30 p.m.

Sunday: 8:00 a.m. – 12:00 noon

Departure Information

If possible, we kindly ask you to settle your bill on the day before your departure.
Thank you for your understanding.





Herzlich willkommen

In unserem familiengeführten Haus stehen Genuss, Gastfreundschaft und Qualität im Mittelpunkt.

Mit großer Sorgfalt vereinen wir regionale Küche mit internationalen Akzenten und schaffen so kulinarische Erlebnisse, die Tradition und Moderne harmonisch verbinden.

Unsere Grillspezialitäten nach Art des Hauses genießen in der gesamten Region einen besonderen Ruf und spiegeln unsere Leidenschaft für erstklassige Zutaten und handwerkliche Zubereitung wider.

Wir laden Sie ein, den Alltag hinter sich zu lassen, sich Zeit zu nehmen und den Moment zu genießen.

Es ist uns eine Freude, Sie bei uns willkommen zu heißen.

Ihr Team von Viktorosa Hotel & Ess-Bar

Welcome!

At our family-run hotel, hospitality, quality, and exceptional cuisine are at the heart of everything we do.

With great care and attention to detail, we combine regional specialties with international influences to create culinary experiences that harmoniously blend tradition and modernity.

Our house-style grilled specialties have earned an outstanding reputation throughout the region and reflect our passion for premium ingredients and expert craftsmanship.

We invite you to leave the hustle and bustle of everyday life behind, take your time, and simply enjoy the moment.

It is our pleasure to welcome you

Your Viktorosa Hotel & Ess-Bar Team

Spezialität des Hauses - House Specialty

Grillpfanne 29,5

mit Rinder-, Schweinerücken- und Putensteak,
dazu gefüllte Tomate, Kartoffelspalten und Salat vom Buffet

Mixed Grill Pan - Beef steak, pork loin steak, and turkey steak, served with a stuffed tomato, potato wedges, and a fresh salad from the buffet

Gegrillte Lammhaxe 26,9

mit Bohnengemüse, Kartoffeltaschen und Thymiansoße

Grilled Lamb Shank - Served with green beans, potato pockets, and a thyme sauce

Spareribs 19,9

mit Kartoffelspalten dazu Sour Cream, BBQ-Dip
und Salat vom Buffet

Spare Ribs - Served with potato wedges, sour cream, BBQ dip, and a fresh salad from the buffet



Vorspeisen - Starters

Rinderkraftbrühe 7,9

mit Eierstich, Nudeln, Gemüse und Weißbrot

Beef Consommé - *Clear beef broth with egg custard, noodles, vegetables, and white bread*

Tomatencremesuppe 6,9

mit Schlagsahne und Weißbrot

Cream of Tomato Soup - *Served with whipped cream and white bread*

Antipastiteller 10,9

Oliven, Käse, gefüllte Paprika und Weißbrot

Antipasti Platter - *Olives, cheese, stuffed peppers, and white bread*

Kleiner Salat 11,5

Chef-, Hähnchenbrust- oder Tomaten-Mozzarella-Salat mit Weißbrot

Small Salad - *Your choice of Chef's Salad, Grilled Chicken Breast Salad, or Tomato & Mozzarella Salad, served with white bread*



Grill-Spezialitäten - Grill Specialties

Rumpsteak 25,9

mit hausgemachter Kräuterbutter*

*Rump Steak - Served with homemade herb butter**

Rumpsteak 28,9

mit frischen Champignons, Zwiebeln,
hausgemachter Kräuterbutter*

*Rump Steak - Served with fresh mushrooms, onions,
and homemade herb butter**

Rumpsteak 27,9

mit Grüner Pfeffer-Rahmsoße*

*Rump Steak - Served with a creamy green pepper sauce**

Gegrillte Lammhaxe 26,9

mit Bohnengemüse, Kartoffeltaschen und Thymiansoße*

*Grilled Lamb Shank - Served with green beans, potato pockets,
and thyme sauce**

Spareribs 19,9

mit Sour Cream und BBQ-Dip*

*Spare Ribs - served with sour cream and BBQ sauce**



*Wählen Sie aus folgenden Beilagen: Pommes, Kroketten, Herzoginkartoffeln,
Röstiecken oder Kartoffelspalten. Inkl. Salat vom Buffet.

*Served with your choice of: French fries, croquettes, Duchess potatoes, hash brown potato
triangles, or potato wedges. Includes a salad from the buffet.

Klassiker vom Schwein - Pork classics

Schweinerückensteak 21,9

mit Kräuterbutter, Kartoffelspalten*

Grilled Pork Loin Steak - served with herb butter and potato wedges*

Schweinefilet „Feinschmecker Art“ 23,9

im Speckmantel gebraten, mit Meerrettich und Preiselbeeren überbacken,
dazu Röstitaler, Rahmsoße*

Pork Fillet "Gourmet Style" - wrapped in bacon, baked with horseradish
and cranberries, served with hash brown potato patties and a creamy sauce*

Schweinefilet „Französischer Art“ 23,9

mit Lauch, Tomaten, Brie, Knoblauch und Sauce Hollandaise überbacken,
dazu Kroketten*

Pork Fillet "French Style" - oven-baked with leeks, tomatoes, Brie, garlic,
and Hollandaise sauce, served with croquettes*

Pfannengyros 18,9

mit Pommes oder Reis, Sauerrahm*

Pan-Fried Gyros - served with French fries or rice and sour cream*



*Inkl. Salat vom Buffet *Includes a salad from the buffet



Geflügel - Poultry

Putensteak 22,5

mit hausgemachter Kräuterbutter und Kartoffelecken*

Turkey Steak - served with homemade herb butter and potato wedges*

Hähnchenbrust „Hawaii“ 23,9

mit Ananas, Mandarine und Käse überbacken,

dazu Herzoginkartoffeln oder Reis und fruchtige Currysoße*

Chicken Breast "Hawaii" - oven-baked with pineapple, mandarin oranges, and cheese, served with Duchess potatoes or rice and a fruity curry sauce*

Hähnchenschnitzel „Toskana“ 23,9

mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella überbacken,

dazu Rahmsoße und Kartoffelecken*

Chicken Schnitzel "Tuscany Style" - oven-baked with tomatoes, basil, and mozzarella, served with a creamy sauce and potato wedges*

Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ 21,9

dazu eine Beilage nach Wahl*

Chicken Schnitzel "Viennese Style" - served with your choice of side dish*

*Inkl. Salat vom Buffet *Includes a salad from the buffet

Fisch - Fish

Lachssteak in Folie gebacken 26,9

mit Champignons, Cherrytomaten und hausgemachter
Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln

Salmon Steak Baked in Foil - with mushrooms, cherry tomatoes, and homemade herb butter, served with boiled potatoes

Schnitzel Spezialitäten - Schnitzel Specialties

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 24,5

traditionell zubereitet, besonders zart im Geschmack*

*Original Viennese Veal Schnitzel - traditionally prepared**

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 18,5

klassisch und herzhaft*

*Pork Schnitzel "Viennese Style" - classic and hearty**

Schweineschnitzel mit hessischer Zwiebelschmandsoße 19,9

nach hessischer Art zubereitet*

*Pork Schnitzel with Hessian Onion Sour Cream Sauce - prepared in the traditional Hessian style**

Schweineschnitzel mit Jägersoße 19,5

mit frisch gebratenen Champignons*

*Pork Schnitzel with Hunter's Sauce - served with freshly sautéed mushrooms**

Schweineschnitzel mit Rahmsoße 19,5

mit fein abgestimmter Sahnecreme*

*Pork Schnitzel with Cream Sauce - served with a delicately creamy sauce**

Schweineschnitzel mit ungarischer Paprikasoße 19,5

nach ungarischer Rezeptur*

*Pork Schnitzel with Hungarian Paprika Sauce - prepared according to a traditional Hungarian recipe**

Schweineschnitzel mit Zwiebeln, Spiegelei 19,9

mit frisch gebratenen Zwiebeln*

*Pork Schnitzel with Onions and a Fried Egg - served with sautéed onions**

*Wählen Sie aus folgenden Beilagen: Pommes, Kroketten, Herzoginkartoffeln, Röstiecken oder Kartoffelspalten. Inkl. Salat vom Buffet.

*Served with your choice of: French fries, croquettes, Duchess potatoes, hash brown potato triangles, or potato wedges. Includes a salad from the buffet.

Schnitzel überbacken - Oven-Baked Schnitzel

Schweineschnitzel „Walliser Art“ 19,9

mit Preiselbeeren und Käse überbacken, dazu Rahmsoße*

Pork Schnitzel "Valais Style" - oven-baked with cranberries and cheese, served with a creamy sauce*

Schweineschnitzel „Hawaii“ 19,9

mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken, dazu Rahmsoße*

Pork Schnitzel "Hawaii" - oven-baked with cooked ham, pineapple, and cheese, served with a creamy sauce*

Schweineschnitzel „Toskana“ 19,9

mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella überbacken, dazu Rahmsoße*

Pork Schnitzel "Tuscany Style" - oven-baked with tomatoes, basil, and mozzarella, served with a creamy sauce*

Schweineschnitzel „Französischer Art“ 21,9

mit Lauch, Tomaten, Brie, Knoblauch
und Sauce Hollandaise überbacken*

Pork Schnitzel "French Style" - oven-baked with leeks, tomatoes, Brie, garlic, and Hollandaise sauce*



*Wählen Sie aus folgenden Beilagen: Pommes, Kroketten, Herzoginkartoffeln, Röstiecken oder Kartoffelspalten. Inkl. Salat vom Buffet.

*Served with your choice of: French fries, croquettes, Duchess potatoes, hash brown potato triangles, or potato wedges. Includes a salad from the buffet.



Hotel · Esstaurant

Vegetarisch - Vegetarian

Tomatencremesuppe 6,9

mit Schlagsahne und Weißbrot

Cream of Tomato Soup - served with whipped cream and white bread

Ofenkartoffel 14,9

mit Zwiebeln, Champignons, Sauerrahm und Salat vom Buffet

*Baked Potato - served with onions, mushrooms, sour cream,
and a salad from the buffet*

Gemüseschnitzel 16,9

mit Zitrone*

*Vegetable Schnitzel - served with lemon**

Gemüseschnitzel 17,9

mit Wahlweise Jäger-, Rahm- oder Paprikasoße*

*Vegetable Schnitzel - served with your choice of Hunter's sauce,
cream sauce, or paprika sauce**

Rigatoni 14,9

mit Cherrytomaten, Blattspinat und Gemüsesahnesoße

*Rigatoni - served with cherry tomatoes, leaf spinach,
and a creamy vegetable sauce*

Rigatoni 14,9

mit Tomatensoße und geriebenem Parmesan

Rigatoni - served with tomato sauce and grated Parmesan

*Wählen Sie aus folgenden Beilagen: Pommes, Kroketten, Herzoginkartoffeln,
Röstiecken oder Kartoffelspalten. Inkl. Salat vom Buffet.

*Served with your choice of: French fries, croquettes, Duchess potatoes, hash brown potato
triangles, or potato wedges. Includes a salad from the buffet.



Hotel · Esstaurant

Vegan - Vegan

Ofenkartoffel 14,9

mit Zwiebeln, Champignons und Salat vom Buffet

Baked Potato - served with onions, mushrooms, and a salad from the buffet

Gemüseschnitzel 16,9

mit Zitrone*

*Vegetable Schnitzel - served with lemon**

Gemüseschnitzel 17,9

mit Paprikasoße*

*Vegetable Schnitzel - served with paprika sauce**

Rigatoni 14,9

mit Tomatensoße und veganem Hartkäse

Rigatoni - served with tomato sauce and grated vegan hard cheese

Veggieburger 11,9

Veggie Burger

Veganes Tofu-Gyros 19,9

mit Pommes oder Reis, veganem Sauerrahm

Vegan Tofu Gyros - served with French fries or rice and vegan sour cream

*Wählen Sie aus folgenden Beilagen: Pommes, Kroketten, Herzoginkartoffeln, Röstiecken oder Kartoffelspalten. Inkl. Salat vom Buffet.

*Served with your choice of: French fries, croquettes, Duchess potatoes, hash brown potato triangles, or potato wedges. Includes a salad from the buffet.

Beilagen - Side Dishes

Pommes, Kroketten, Herzoginkartoffeln, Rösti, Salzkartoffeln,

Reis oder Kartoffelspalten 4,9

French fries, croquettes, Duchess potatoes, hash browns, boiled potatoes, rice, or potato wedges



Hotel · Esstaurant

Salate - Salads

Tomaten-Mozzarella Salat 13,9

mit Balsamicodressing

Tomato & Mozzarella Salad - served with balsamic dressing

Gemischter Salat 13,5

mit gegrillter Hähnchenbrust

Mixed Salad - served with grilled chicken breast

Chefsalat 13,5

mit Schinken, Thunfisch, Käse und Ei

Chef's Salad - served with ham, tuna, cheese, and egg

Bunter Salat 12,5

mit Kartoffeltaschen (mit Frischkäse gefüllt)

Mixed Garden Salad - served with potato pockets filled with cream cheese

Beilagensalat vom Buffet 7,5

Side Salad from the Buffet

Burger - Burgers

Hamburger 11,9

Hamburger

Chesseburger 12,5

Chesseburger

Veggieburger 11,9

Veggie Burger



für den kleinen Hunger - Light Bites

Bratwurst mit Pommes 7,9

Grilled Bratwurst with French fries

Doppelte Bratwurst mit Pommes 9,9

Double Grilled Bratwurst with French fries

Currywurst mit Brötchen 5,9,

Currywurst with a bread roll

Currywurst mit Pommes 9,5

Currywurst with French fries

Doppelte Currywurst mit Pommes 11,9

Double Currywurst with French fries

10er Chicken Nuggets mit Pommes 11,9

10 Chicken Nuggets with French fries

für Kinder - Kids' Menu

Superhelden Schnitzel 14,5

Kleine Hähnchen Schnitzel mit Pommes

Superhero Schnitzel - Small chicken schnitzel served with French fries

Piratenschatz Nuggets 9,9

6er Chicken Nuggets mit Pommes

Pirate's Treasure Nuggets - 6 chicken nuggets served with French fries

Ritter-Schmaus 7,9

Bratwurst mit Pommes

Knight's Feast - Grilled bratwurst served with French fries

Dschungel-Schlangen 12,50

Spaghetti oder Rigatoni, Wahlweise mit Butter oder Rahmsoße

Jungle Snakes - Spaghetti or rigatoni, with your choice of butter or cream sauce



Hotel · Esstaurant

Biere - Beer

Paulaner Pils
vom Fass (*Draft Beer*)

3,8

4,9

Hacker-Pschorr
vom Fass (*Draft Beer*)

3,8

4,9

Paulaner Weizen
vom Fass (*Draft Wheat Beer*)

3,8

4,9

Bananenweizen
(*Banana Wheat Beer*)

3,8

4,9

Paulaner Pils AfG
(*Non-Alcoholic Beer*)

4,9

Benediktiner Hell AfG
(*Non-Alcoholic Beer*)

3,8

Radler / AfG (*Beer mixed
with lemon soda*)

3,8

4,9

Diesel / AfG (*Beer mixed
with lemon cola*)

3,8

4,9

Malzbier (*Malt Beer*)

3,6

0,3 0,5 Softdrinks - Softdrinks

RhönSprudel (medium, spritzig, still) -
0,25 l - *Water (medium, sparkling, or still)*

2,4

RhönSprudel (medium, spritzig, still) -
0,75 l - *Water (medium, sparkling, or still)*

7,2

Coca Cola / Light / Zero, Fanta, Sprite,
Mezzo Mix 0,3 l

3,5

Coca Cola / Light / Zero, Fanta, Sprite,
Mezzo Mix 0,5 l

3,9

Bitter Lemon 0,2 l

3,0

Tonic Water 0,2 l

3,0

Ginger Ale 0,2 l

3,0

Säfte & Schorlen - Juices & Juice Spritzers

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft,
Kirschsaff, Bananensaft 0,2 l
(*Apple Juice, Orange Juice, Grape Juice,
Cherry Juice, Banana Juice 0,2 l*)

3,0

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft,
Kirschsaff, Bananensaft 0,3 l
(*Apple Juice, Orange Juice, Grape Juice,
Cherry Juice, Banana Juice 0,3 l*)

3,5

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft,
Kirschsaff, Bananensaft 0,5 l
(*Apple Juice, Orange Juice, Grape Juice,
Cherry Juice, Banana Juice 0,5 l*)

4,5

Kaffe - Coffee

Cafe Crema

2,8

Cappuccino

3,2

Milchkaffee (*Café au Lait*)

3,2

Latte Macchiato

3,2

Espresso Macchiato

3,5

Espresso

3,2

Doppelter Espresso (*Double*)

3,9

Pott Filterkaffee (*Filter Coffee*)

2,2

Kakao dunkel (*Hot Chocolate*)

3,5

Tee - Tea

Schwarzer Tee (*Black Tea*)

2,5

Grüner Tee (*Green Tea*)

2,5

Pfefferminztee (*Peppermint Tea*)

2,5

Kamillentee (*Chamomile Tea*)

2,5

Früchtetee (*Fruit Tea*)

2,5

Weitere Sorten auf Anfrage (*other*)

2,5



Hotel · Esstaurant

Spiritosoen - Spirits

2 cl

Jägermeister	3,2
Linie Aquavit	3,2
Fernet Branca	3,2
Pircher Williams	3,5
Ramazzotti	3,4
Wodka	2,8
Ouzo "12"	3,4
Grappa	3,2
Malteser	3,2

Whisky & Cognac

2 cl

Singleton, Single Malt, Scotch 40%	7,9
Makers's Mark, Straight Bourbon 45%	6,5
Stork Club Smoky Rye Whiskey 50%	9,5
Johnnie Walker Blue Label 40%	14,5
Cognac Courvoisier, VSOP, 40%	7

Gin

Tanqueray Gin, 47,3 % 2 cl	6,2
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin 4 cl	12,5

Liköre - Liqueurs

2 cl

Kruskovac (Birne) (Pear)	2,8
Baileys	3,5
Pircher Marillenlikör	3,5

Longdrinks - Long Drinks

4 cl

Wodka mit Orangensaft (Vodka with Orange Juice)	6,9
Aperol Spritz	7,5
Lillet Wild Berry	6,9
Gin Tonic	6,9
Whisky-Cola	7,9
Hugo	3,6
Cuba Libre	6,9

Longdrinks alkoholfrei

Non-Alcoholic Long Drinks

Aperol Spritz	7,5
Gin Tonic	6,9
Hugo	3,6
Lillet Wild Berry	6,9



Hotel · Esstaurant

Schaumweine - Sparkling Wines

Cremant du Limoux - Grand Cuvee 1531 Brut (Flaschen Lagerung) 30,0

Grüner Apfel, Birne, Honig und weiße Blüten. Frisch, feinperlig und elegant.

Passt zu: Aperitif, Fisch, Meeresfrüchten und leichten Vorspeisen.

Green apple, pear, honey, and white flowers. Fresh, finely sparkling, and elegant.

Pairs well with: aperitifs, fish, seafood, and light appetizers.

Festival Sekt - Riesling extra trocken 0,1 3,5

Grüner Apfel und Zitrusfrüchte. Frisch, rassig und angenehm herb.

Passt zu: Aperitif, Fingerfood, Salaten und leichten Fischgerichten.

Green apple and citrus fruits. Fresh, crisp, and pleasantly dry.

Pairs well with: aperitifs, finger food, salads, and light fish dishes.

Weißweine - White Wine

Peter Bott - Sauvignon Blanc 0,2 6,9

Zitrusfrüchte, Stachelbeere und feine Kräuternoten. Frisch und spritzig.

Passt zu: Salaten, Fisch, Gemüsegerichten und mildem Käse.

Citrus fruits, gooseberry, and delicate herbal notes. Fresh and lively.

Pairs well with: salads, fish, vegetable dishes, and mild cheese.

Schneider-Pfaffmann - Chardonnay 0,2 6,9

Zitrone, Honigmelone, Blüten und feine Nussnoten. Rund und harmonisch.

Passt zu: Geflügel, Schweinefleisch, Pasta und cremigen Gerichten.

Lemon, honeydew melon, floral aromas, and delicate nutty notes. Smooth and well-balanced.

Pairs well with: poultry, pork, pasta, and creamy dishes.

Schneider-Pfaffmann - Weißburgunder 0,2 6,9

Birne, Rhabarber, Blüten und dezente Nussnoten. Fruchtig und lebendig.

Passt zu: Fisch, Geflügel, hellem Fleisch, Spargel und leichten Pastagerichten.

Pear, rhubarb, floral aromas, and subtle nutty notes. Fruity and lively.

Pairs well with: fish, poultry, light meats, asparagus, and light pasta dishes.

Vinision - Müller-Thurgau lieblich 0,2 6,5

Reifer Apfel, Aprikose und Honig. Mild, weich und angenehm süß.

Passt zu: mild-würzigen Speisen, Geflügel, Käse und süßlich-fruchtigen Gerichten.

Ripe apple, apricot, and honey. Mild, smooth, and pleasantly sweet.

Pairs well with: mildly seasoned dishes, poultry, cheese, and sweet fruit-based dishes.

Thomas Rath - Grauburgunder 0,2 6,5

Gelber Apfel, Birne und feine Nussnoten. Rund, frisch und vollmundig.

Passt zu: Schweinefleisch, Geflügel, Schnitzel und cremigen Soßen.

Yellow apple, pear, and delicate nutty notes. Round, fresh, and full-bodied.

Pairs well with: pork, poultry, schnitzel, and creamy sauces.

Villa Princess - Riesling trocken 0,2 6,9

Grüner Apfel, Zitrusfrüchte und Pfirsich. Spritzig, mineralisch und trocken.

Passt zu: Fisch, Salaten, vegetarischen Gerichten und panierten Speisen.

Green apple, citrus fruits, and peach. Crisp, mineral, and dry.

Pairs well with: fish, salads, vegetarian dishes, and breaded dishes.



Rosè - Rosè Wine

Weingut Vollmer - Earth Cuvee Rose 0,2 6,9

Himbeere und Erdbeere. Frisch, duftig und anregend.

Passt zu: Vorspeisen, Salaten, Geflügel und leichten Sommergerichten.

Raspberry and strawberry. Fresh, fragrant, and refreshing.

Pairs well with: appetizers, salads, poultry, and light summer dishes.

Weingut Hammel - Sissi&Franz Rose lieblich 0,2 6,9

Helle Beeren und reife Pflaume. Fruchtig mit erfrischender Restsüße.

Passt zu: süßlich-würzigen Speisen, Geflügel, mildem Käse und pikanten Gerichten.

Light berries and ripe plum. Fruity with a refreshing touch of residual sweetness.

Pairs well with: sweet and mildly spiced dishes, poultry, mild cheese, and savory dishes.

Rotweine - Red Wine

Weingut Vollmer - Fire Cuvee Rot 0,2 6,9

Reife Beeren und Kirsche. Samtig, kräftig und leicht würzig.

Passt zu: Rindfleisch, Lamm, Grillgerichten und kräftigem Käse.

Ripe berries and cherry. Velvety, full-bodied, and gently spiced.

Pairs well with: beef, lamb, grilled dishes, and mature cheeses.

Weingut Hammel - Sissi&Franz Rot lieblich 0,2 6,9

Kirsche, rote Beeren und Holunder. Fruchtig, weich und angenehm süß.

Passt zu: würzigen Fleischgerichten, Gegrilltem, Burgern und Käse.

Cherry, red berries, and elderberry. Fruity, smooth, and pleasantly sweet.

Pairs well with: richly seasoned meat dishes, grilled dishes, burgers, and cheese.

Linea 071 - Merlot 0,2 6,9

Kirsche und Pflaume. Vollmundig, weich und unkompliziert.

Passt zu: Rindfleisch, Schweinefleisch, Pasta und Grillgerichten.

Cherry and plum. Full-bodied, smooth, and easy-drinking.

Pairs well with: beef, pork, pasta, and grilled dishes.

Surani - Primitivo 0,2 6,9

Reife Kirschen, dunkle Beeren und feine Gewürze. Kräftig, samtig und warm.

Passt zu: Steak, Lamm, kräftigen Grillgerichten und würzigen Speisen.

Ripe cherries, dark berries, and delicate spices. Full-bodied, velvety, and warm.

Pairs well with: steak, lamb, hearty grilled dishes, and richly seasoned foods.



kukki Cocktail

Der Cocktail in der Flasche
The Cocktail in the Bottle

Caipi 14,1 % vol.*	6,9
Wild Passion Fruit 8,0 % vol.*	6,9
Mojito 14,1 % vol.*	6,9
Pink Grapefruit 8,0 % vol.*	6,9
El Presidente 14,1 % vol.*	6,9
Red Berry 8,0 % vol.*	6,9
Sex on the Beach 14,1 % vol.*	6,9
Colada 8,0 % vol.*	6,9

*Flasche je 0,275 l

*Bottle (0.275 l each)