

Weinkarte

DUBROVNIK

Gashis Restaurant



Rotweine

	0,2l	0,75l
Primitivo weich, frisch und fruchtig	5,90	22,90
Kadarka sehr mild, fein und fruchtig	5,50	21,50
Plavac feinherb, trocken und samtig	5,90	22,90
Merlot weich, trocken und würzig	5,50	21,50
Asio Otus (Cuvée Cabernet, Merlot, Shiraz) - halbtrocken, würzig und kraftvoll fruchtig		26,50
Dingac trocken, voller floraler Geschmack		38,50
Primitivo di Manduria trocken, mit fruchtigen und würzigen Noten		28,50
Chianti Classico il Cellesse - kräftig, trocken, harmonisch edel		35,50
Amarone Della Valpolicella / Corto Figaretto - voll, samtig, warm		52,50
Barolo Audace Roberto Sarroto - feurige Art, trocken und schwer		54,50
Primitivo di Manduria 60 anni von Fuedi di San Marzano - Bucket von Wald- früchten und Zedernholz - würzig, weich und intensiv		48,50

Roséweine

	0,2l	0,75l
Rosé fruchtig, angenehm, elegant	5,20	
Rosé (Benkovac, Kvalitetno Vino) trocken, elegant und charaktervoll		21,90
Tramari Rose di Primitivo (San Marzano) elegant, angenehm leicht		23,90



Weißweine

	0,2l	0,75l
Pinot Grigio trocken und fruchtig	5,50	21,50
Chardonnay harmonisch und mild	5,50	21,50
Laski Riesling leicht und blumig	5,50	21,50
Weinschorle leicht, herb und blumig	4,60	
Zilavka aus Mostar Herzegowina - kräftig, herb & aromatisch		23,50
Traminac (Traminer) Kutjevo, Mittel Slawonien - halbtrocken, würzig elegant		25,50
Grauburgunder von Markus Schneider fruchtig und frisch		32,50
Lugana Mandolara / Le Morette - fruchtig, harmonisch & zart		28,50
Chardonnay Livio Felluga - frisch, fruchtig & vollmundig		36,50
Sauvignon Blanc „Kofl“ Kurtatsch - vollmundig, komplex & mineralisch		38,50

Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service. In unseren Speisen und Getränken sind folgende Zusatzstoffe enthalten:

Allergien und Unverträglichkeiten: Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, so sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Gern informieren wir Sie über allergene Inhaltsstoffe.