

TAKLER
PRIMARIUS
ÉTTEREM

ASZTALFOGLALÁS | TABLE RESERVATION

+36 30 867 7965

etterem@takler.com

ÉTTEREM NYITVATARTÁS | RESTAURANT OPENING HOURS

Hétfő-Vasárnap: 11:30 - 22:00

Monday-Sunday: 11:30 a.m. - 10:00 p.m.

KONYHA NYITVATARTÁS | KITCHEN OPENING HOURS

Hétfő-Vasárnap: 12:00 - 21:00

Monday-Sunday: 12:00 a.m. - 9:00 p.m.



Takler András
ügyvezető



Szabó Szilveszter
konyhafőnök



Kocka Roland
étteremvezető



Előételek | Appetizers | Vorspeisen

Kézműves sajtválogatás szekszárdi sajtokból, aszalt gyümölcsökkel, dióval

4.490 HUF

Artisan cheese selection from local producers with dried fruits and walnuts
Handwerkliche Käseauswahl von lokalen Produzenten mit Trockenfrüchten und Walnüssen

7 8

 Merlot 2020

Hideg ízelítő Feri bácsi kamrájából

4.490 HUF

Cold plate from Mr. Takler's pantry
Kalte Kostprobe aus der Speisekammer von Herrn Takler

1 10

 Cabernet Sauvignon 2021

Pisztáciás lazactatar citrusos rukkolával, gránátalmával, sós kaláccsal

4.290 HUF

Pistachio salmon tartare with citrus arugula, pomegranate, and salty braided cake
Lachstatar mit Pistazien, Rucola, Granatapfel und geflochtenem Kuchen

1 3 4 8

 Királyleányka 2024

Rozmaringos hízott kacsamáj friss lecsóval, házi kenyерünkkel

4.290 HUF

Rosemary duck foie gras with fresh letscho and homemade bread
Rosmarin-Entenleber mit frischem Salat und hausgemachtem Brot

1

 Örökség Kékfrankos 2024



Levesek | Soups | Suppen

Tyúkhúsleves gazdagon, lúdgége tésztával, zöldségekkel 2.490 HUF

Hen broth with noodles and vegetables

Hühnerbrühe mit Nudeln und Gemüse

①③⑨

— Sauvignon Blanc 2025

Palócleves tejfölösen, friss kenyérrrel 2.690 HUF

Palóc-style soup with green beans, sour cream and fresh bread

Suppe nach Palóc-Art mit grünen Bohnen, Sauerrahm und frischem Brot

①⑦

— Kékfrankos 2024

Hideg gyümölcsleves házi fagylalttal 2.690 HUF

Chilled fruit soup with homemade sorbet

Kalte Fruchtsuppe mit hausgemachtem Sorbet

⑦

— Pinot Noir Rosé 2025

Gyermekmenü | Children's menu | Kindermenü

Rántott trappista sajt párolt rizzsel ①③⑦ 2.490 HUF

Fried Trappista cheese with steamed rice | Gebackener Trappistenkäse mit gedünsteter Reis

Roston csirkemell párolt rizzsel 2.490 HUF

Grilled chicken breast with steamed rice | Gegrillte Hähnchenbrust mit gedünsteter Reis

Rántott sertésszelet hasáburgonyával ①③ 2.490 HUF

Schnitzel with french fries | Wiener Schnitzel mit Pommes

Bolognai spagetti reszelt sajttal ①③⑦ 2.490 HUF

Spaghetti Bolognese with grated cheese | Spaghetti Bolognese mit geriebenem Käse

Sajtos-tejfölös spagetti ①③⑦ 2.490 HUF

Spaghetti with grated cheese and sour cream | Spaghetti mit Käse und Sauerrahm

Gyermekmenü kizárólag gyermekek részére kérhető!

Children's menu is available only for children! | Das Kindermenü ist nur für Kinder erhältlich!

Főételek | Main Courses | Hauptgerichte

Snidlinges harcsafilé juhtúrós töltött burgonyával, lecsókrémmel, bacon chipsszel

5.990 HUF

Chive catfish fillet with sheep's curd stuffed potatoes, letscho cream, and bacon chips
Welsfilet mit Schnittlauch, gefüllten Kartoffeln mit Schafskäse, Letscho-Sahne und Speckchips

③④⑦

Örökség Kadarka 2024

Bőrén sütött lazac steak zöldborsós rizottóval, zsenge zöldségekkel

6.890 HUF

Crispy skin salmon steak with green pea risotto and tender vegetables
Lachssteak mit knuspriger Haut, Erbsenrisotto und zartem Gemüse

④⑦

Sauvignon Blanc Birtokválogatás 2024

Sajttal-sonkával töltött csirkemell pankó morzsában sütve, Jázmin rizzsel, görög salátával

6.290 HUF

Panko crust chicken breast fillet stuffed with ham and cheese,
served with Jasmine rice and greek salad

Paniertes Hähnchenbrustfilet, gefüllt mit Schinken und Käse,
serviert mit Jasminreis und griechischem Salat

①③⑦

Rajnai Rizling Birtokválogatás 2023

Vasalt csirkecombfilé grillezett zöldségekkel, steak burgonyával

5.290 HUF

Ironed chicken leg fillet with grilled vegetables and steak potatoes
Gebratenes Hähnchenschenkelfilet mit gegrilltem Gemüse und Steakkartoffeln

⊗

Sauvignon Blanc 2025

Rosé kacsamell cabernet-es erdei gyümölcs raguval, polentával, bordáskellel

6.590 HUF

Rosé duck breast with cabernet forest fruit ragout, polenta and pak choi
Rosé-Entenbrust mit Cabernet-Waldfrüchteragout, Polenta und Pak Choi

⊗

Cabernet Franc 2020

Sertésszűz Wellington parmezános burgonyapürével, mézes-citrusos karottával, cukorborsóval

6.590 HUF

Pork tenderloin Wellington with parmesan mashed potatoes, honey-citrus carrots, and sugar snap peas

Schweinefilet Wellington mit Parmesan-Kartoffelpüree, Honig-Zitronen-Karotten und Zuckerschoten

① ③ ⑦ ⑩ ⑪

🍷 Szent-hegyi Kékfrankos 2023

Konfitált sertésoldalas slambuccal, kovászolt zöldbabbal

6.490 HUF

Confit pork ribs with slambuc and fermented green beans

Konfierte Schweinerippchen mit Slambuc und fermentierten grünen Bohnen

① ③

🍷 Syrah 2023

Lassan készült mangalicasült vadasan, vajon pirított knédllivel

6.290 HUF

Slow-cooked Mangalitzza roast in creamy vegetable sauce, with butter-fried bread dumplings

Langsam gégarter Mangalitzza-Braten in cremiger Gemüsesauce mit in Butter gebratenen Semmelknödeln

① ③ ⑦ ⑨ ⑩

🍷 Örökség Bikavér 2023

Áfonyás szarvaspörkölt kapos-túrós sztrapacskával

6.790 HUF

Blueberry venison stew with dill-cottage cheese noodles

Wildgulasch mit Blaubeeren und Dill-Hüttenkäse-Nudeln

① ③ ⑦

🍷 Rubato Cuvée 2022

Vargányás vaddisznóragu papardelle-vel, parmezánnal sütve

6.890 HUF

Wild boar ragout with porcini mushrooms, baked with parmesan, served with pappardelle

Wildschweinragout mit Steinpilzen, mit Parmesan überbacken, serviert mit Pappardelle

① ③ ⑦

🍷 Regnum Cuvée 2021

Rózsaszínre sült borjúszerű lilaburgonya-pürével, spárgával, bébi zöldségekkel

10.990 HUF

Rosé veal medallions with purple mashed potatoes, asparagus and baby vegetables

Rosé-Kalbsmedaillons mit violetter Kartoffelpüree, Spargel und jungem Gemüse

⑦ ⑩

🍷 Szent-hegyi Cabernet Franc 2023

Primarius steak /25 dkg Rib-Eye/ burgonya Mille Feuille-jel, tökmagolajos rukkola salátával, kacsamájjal, lyoni hagymával

10.990 HUF

Primarius steak /8.8oz Rib-Eye/ with potato Mille Feuille, pumpkin seed oil arugula salad, duck liver and Lyon onions

Primarius-Steak /25 dkg Rib-Eye/ mit Kartoffel-Mille-Feuille, Kürbiskernöl-Rucolasalat, Entenleber und Lyoner Zwiebeln.

① ⑦

🍷 Primarius Merlot 2020















Savanyúságok - Saláták | Pickles and Salads | Salate

Káposztasaláta ☒	1.490 HUF
Cabbage salad Krautsalat	
Házi csalamádé ☒	1.490 HUF
Home made hungarian pickled salad Hausgemachter gemischter Salat	
Fokhagymás-tejfölös uborkasaláta ⑦	1.590 HUF
Cucumber salad with garlic and sour cream Gurkensalat mit Knoblauch und saurer Sahne	
*Málnaecetes friss zöldsaláta pirított magvakkal, szőlőmagolajjal	1.590 HUF
Fresh salad with raspberry vinegar, roasted seeds and grapeseed oil ⑤ ⑧ ⑪	
Frisches Gemüse in Himbeeressig, und Traubenkernöl mit gerösteten Körnern	
*Grillezett csirkemelle ⑤ ⑧ ⑪ vagy grillezett gomolyával ⑤ ⑦ ⑧ ⑪	4.990 HUF
with grilled chicken breast <u>or</u> cheese mit gegrillte Hähnchenbrust <u>oder</u> Quarkkäse	
*Vegán húspogácsával ⑤ ⑧ ⑪	5.890 HUF
with vegan meat mit vegan Hackfleisch	

Desszertek | Desserts | Desserts

Túrógombóc bazsalikomos epervelővel, tejföl fagylalttal	2.890 HUF
Cottage cheese dumplings with basil-strawberry puree and sour cream sorbet	
Quarkknödel mit Basilikum-Erdbeer-Püree und Sauerrahmsorbet	
① ③ ⑦	
 Chardonnay Birtokválogatás 2024	
Málnás sajtorta pisztácia fagylalttal	2.890 HUF
Raspberry cheesecake with pistachio sorbet	
Himbeer-Käsekuchen mit Pistaziensorbet	
① ③ ⑦ ⑧	
 Syrah Rosé Birtokválogatás 2025	
Somlói galuska	2.690 HUF
Somlo style Hungarian sponge cake	
Somlo-Style-Hungarian-Biskuitkuchen	
① ③ ⑦	
 Áts Cuvée 2024	
Étsokoládés-mogyorós vegán desszert, feketeszederrel, vérnarancsal	2.890 HUF
Dark chocolate-hazelnut vegan dessert, with blackberries and blood oranges	
Veganes Dessert aus dunkler Schokolade und Haselnüssen, dazu Brombeeren und Blutorangen	
⑤	
 Primarius Syrah 2019	

Allergének | Allergens | Allergen

- 1  GLUTÉN | WHEAT | WEIZEN
- 2  RÁKFÉLÉK | CRUSTACEANS | KREBS
- 3  TOJÁS | EGG | EIER
- 4  HAL | FISH | FISH
- 5  FÖLDIMOGYORÓ | PEANUTS | ERDNÜSSE
- 6  SZÓJABAB | SOY | SOJA
- 7  TEJ | MILK | MILCH
- 8  DIÓ | NUTS | NUTS
- 9  ZELLER | CELERY | SELLER
- 10  MUSTÁR | MUSTARD | MUSTARD
- 11  SZEZÁMMAG / SESAME / SESAM
- 12  KÉN-DIOXID és SZULFITOK | SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES | SCHWEFELDIOXID und SULFATE
- 13  CSILLAGFÜRT | LUPIN | LUPINE
- 14  PUHATESTÜEK | SHELLFISH | MUSCHELFISCHE
-  NINCS ALLERGÉN | NO ALLERGENS | KEINE ALLERGENE

TAKLER
PRIMARIUS
ÉTTEREM

Áraink forintban értendők és az általános forgalmi adóval terheltek. **A feltüntetett árakra további 12% szervizdíjat számolunk fel!** Egyes ételeinkből kis adag is rendelhető, melyeket 70%-os áron számolunk. Ezekről információt felszolgálóinktól kérhetnek. Ételeink frissen készülnek, nagylétszámú asztalfoglalás esetén 30-50 perc várakozási idő is lehetséges!

Our prices are in HUF and inclusive of VAT. **We charge an additional 12% service fee for the indicated prices!** Our dishes in small portions may be requested, to which 70% of the total price will be applied. If you have any further queries please do not hesitate to contact one of our waiters. All of our dishes are freshly prepared and made, so please note that for larger groups there may be a 30-50 minute waiting time.

Unsere Preise sind in Forint angegeben und beinhalten die MwSt. **Zu den angegebenen Preisen berechnen wir zusätzlich 12 % Servicegebühr!** Bei einigen unserer Speisen ist auch eine Kleinportion zu 70% des Vollpreises zu bestellen. Nachfragen können Sie gerne bei unseren Kellnern. Unsere Speisen bereiten wir frisch zu. Beim Tischreservieren von mehreren Gästen ist eine 30-50 Minuten-Wartezeit möglich.



ITALLAP

LIST OF BEVERAGES

GETRÄNKEKARTE





Ivóvizek | Waters | Wasser

Szentkirályi ásványvíz Szentkirályi mineral water Szentkirályi mineralwasser	0,33l	790 HUF
Szentkirályi ásványvíz Szentkirályi mineral water Szentkirályi mineralwasser	0,75l	1.350 HUF
Szódavíz Soda water Soda wasser	0,9l	1.250 HUF

Üdítőitalok | Soft drinks | Getränke

Pepsi cola	0,25l	950 HUF
Pepsi max	0,25l	950 HUF
Schweppes orange	0,25l	950 HUF
Schweppes tonic	0,25l	950 HUF
Canada dry	0,25l	950 HUF
Lipton őszibarack Lipton peach Lipton pfirsichsaft	0,25l	950 HUF
Lipton citrom Lipton lemon Lipton zitrone	0,25l	950 HUF
Toma narancs 100% Tropicana orange 100% Tropicana orangensaft 100%	0,25l	990 HUF
Toma alma 100% Tropicana apple 100% Tropicana apfelsaft 100%	0,25l	990 HUF
Toma őszibarack 50% Tropicana peach 50% Tropicana pfirsichsaft 50%	0,25l	990 HUF
Házi készítésű limonádék Home-made lemonades Hausgemachte Limonaden	0,4l	2.150 HUF
Bomba energiatital Bomba Energy Drink Bomba Energiegetränke	0,2l	1.090 HUF

Forró italok | Hot drinks | Heiße Getränke

Dallmayr tea (több ízben) Dallmayr tea (in different flavours) Dallmayr tee (in mehreren Variationen)	1.350 HUF
Ristretto	890 HUF
Espresso	890 HUF
Hosszúkávés	890 HUF
Capuccino	990 HUF
Tejeskávés Cafe Latte Milchkaffee	1.150 HUF
Latte Macchiato	1.150 HUF
Melange	1.250 HUF
Jegeskávés Iced Coffee Eiskaffee	1.150 HUF
Ír kávé Irish Coffee Irischer kaffee	2.350 HUF
Koffeinmentes espresso Decaffeinated Espresso Entkoffeiniert Espresso	990 HUF
Koffeinmentes Cappuccino Decaffeinated Cappuccino Entkoffeiniert Cappuccino	1.090 HUF
Forró csokoládés Hot chocolate Heiße Schokolade	1.250 HUF



Csapolt sörök | Draught beers | Fassbiere

Pilsner Urquell	0,3l	1.150 HUF
Pilsner Urquell	0,5l	1.890 HUF
Peroni	0,3l	1.050 HUF
Peroni	0,5l	1.790 HUF

Üveges sörök | Bottled beers | Flaschenbiere

Pilsner Urquell	0,33l	1.150 HUF
Peroni Nastro Azzurro	0,33l	1.250 HUF
Dreher alkoholetmes alcohol free alkoholfrei	0,33l	990 HUF
Mort Subite	0,25l	1.490 HUF

Pálinkák - Párlatok | Palinkas | Palinka

Takler Syrah 40%		2cl	1.750 HUF
Takler Primarius Merlot 40%		2cl	1.750 HUF
Takler Cabernet 40%		2cl	1.850 HUF
Brill Ágyas szilva 38%	Brill fruit-bedded Plum Brill Zwetschge auf Früchtenbett	2cl	1.850 HUF
Brill Ágyas áfonya 38%	Brill fruit-bedded blueberries Brill Blaubeeren auf Früchtenbett	2cl	1.850 HUF
Brill Ágyas barack 38%	Brill fruit-bedded Peach Brill Pfirsich auf Früchtenbett	2cl	1.850 HUF
Brill Sárgabarack 40%	Brill Apricot Brill Aprikose	2cl	1.950 HUF
Brill Piros ribizli 40%	Brill Blackcurrant Brill Ribisel	2cl	1.900 HUF
Brill Piros Vilmos 40%	Brill Red Williams Pear Brill Wilhelmbirne	2cl	1.950 HUF
Brill Cékla párlat 45%	Brill Beetroot Brill Rote Bete	2cl	1.900 HUF
Brill Zeller párlat 46%	Brill Celery Brill Zeller	2cl	1.950 HUF

Konyak | Cognac

Remy Martin V.S.O.P.	4cl	4.590 HUF
Remy Martin X.O.	4cl	11.990 HUF



Likőrök | Liqueurs | Likör

Unicum	4cl	1.750 HUF
Unicum barista	4cl	1.750 HUF
Jägermeister	4cl	1.690 HUF
Bailey's	4cl	1.750 HUF
Aperol Spritz	4cl	3.490 HUF

Rum

Bacardi Superior	4cl	1.790 HUF
Diplomatico	4cl	4.890 HUF
Bumbu	4cl	4.990 HUF

Gin

Beefeater gin	4cl	1.850 HUF
Hendrick's	4cl	4.490 HUF

Vodka

Stolichnaya	4cl	1.990 HUF
Grey Goose	4cl	3.590 HUF

Whisky-k | Whiskies | Whisky

Gemenc Whiskey	4cl	3.590 HUF
Jameson	4cl	2.390 HUF
Jack Daniel's	4cl	2.490 HUF
Jack Daniel's Single Barrel	4cl	4.590 HUF
Chivas Regal 12 éves Chivas Regal 12-year old Chivas Regal 12 Jahre alt	4cl	3.090 HUF
Glenfiddich 12 éves Glenfiddich 12-year old Glenfiddich 12 Jahre alt	4cl	4.590 HUF

Pezsgők | Champagnes | Champagner

Hungária Extra száraz 0,2L	extra dry extra trocken	2.990 HUF
Hungária Extra száraz	extra dry extra trocken	12.900 HUF
1838 Chardonnay-Sauvignon Blanc Cuvée 2021 Extra száraz	extra dry extra trocken	16.000 HUF
Kreinbacher Brut Classic száraz	dry trocken	24.990 HUF
Paul Bara Brut Reserve	dry trocken	49.990 HUF

BORLAP

LIST OF WINES

WEINKARTE





Klasszikus boraink | Classic wines | Klassische weine

Sauvignon Blanc 2025	850 HUF/dl	5.300 HUF/0,75l
Királyleányka 2024	850 HUF/dl	5.300 HUF/0,75l
Libatánc 2025	900 HUF/dl	5.800 HUF/0,75l
Spice gyöngyözőbor 2024	1.000 HUF/dl	6.500 HUF/0,75l
Sauvignon Blanc Birtokválogatás 2024	1.500 HUF/dl	9.900 HUF/0,75l
Rajnai Rizling Birtokválogatás 2023	1.150 HUF/dl	7.100 HUF/0,75l
Chardonnay Birtokválogatás 2024	1.150 HUF/dl	7.100 HUF/0,75l
Trió Rosé Cuvée 2024	750 HUF/dl	4.600 HUF/0,75l
Pinot Noir Rosé 2025	850 HUF/dl	5.300 HUF/0,75l
Syrah Rosé Birtokválogatás 2025	1.150 HUF/dl	7.100 HUF/0,75l
Kékfrankos 2024	850 HUF/dl	5.300 HUF/0,75l
Trió Cuvée 2022	900 HUF/dl	5.600 HUF/0,75l
Merlot 2020	1.000 HUF/dl	6.500 HUF/0,75l
Cabernet Sauvignon 2021	1.000 HUF/dl	6.500 HUF/0,75l
Syrah 2022	1.050 HUF/dl	6.700 HUF/0,75l
Cabernet Franc 2020	1.050 HUF/dl	6.700 HUF/0,75l
Örökség Kadarka 2024	1.200 HUF/dl	7.700 HUF/0,75l

Prémium boraink | Premium wines | Premiumweine

Örökség Kékfrankos 2022	1.100 HUF/dl	7.100 HUF/0,75l
Rubato Cuvée 2022	1.250 HUF/dl	8.000 HUF/0,75l
Örökség Bikavér 2023	1.500 HUF/dl	9.500 HUF/0,75l
Szenta-hegyi Kékfrankos 2023	1.750 HUF/dl	11.000 HUF/0,75l
Porkoláb-völgyi Cabernet Sauvignon 2018	1.750 HUF/dl	11.000 HUF/0,75l
Szenta-hegyi Cabernet Franc 2023	1.750 HUF/dl	11.000 HUF/0,75l
Regnum Cuvée 2021	2.300 HUF/dl	15.000 HUF/0,75l
Primarius Syrah 2019	2.850 HUF/dl	18.100 HUF/0,75l
Primarius Merlot 2020	3.400 HUF/dl	21.500 HUF/0,75l
Szekszárd Grand 2017		46.500 HUF/0,75l
Minden 50. évben 2017		61.900 HUF/0,75l
Áts Cuvée 2024 (édes fehérbor)	2.400 HUF/dl	10.500 HUF/0,50l
Áts Tokaji Aszú 2017 (édes fehérbor)		24.500 HUF/0,50l

Muzeális boraink

Vintage wines | Vintage Weine

Bikavér Reserve 2009	13.500 HUF/0,75l
Kékfrankos Reserve 2006	15.500 HUF/0,75l
Szenta-hegyi Kékfrankos 2017	19.900 HUF/0,75l
Bartina Cuvée 2006	24.500 HUF/0,75l
Syrah Prémium 2016	27.900 HUF/0,75l
Primarius Merlot 2016	33.000 HUF/0,75l
Cabernet Franc Reserve 2006	42.000 HUF/0,75l
Minden 50. évben 2014	69.000 HUF/0,75l

Magnum 1,5l kiszerezésű boraink

Magnum 1,5l volume wines | Magnum 1,5l Volumen Weine

Szenta-hegyi Kékfrankos 2017	24.500 HUF/1,5l
Gurovicai Kékfrankos 2017	24.500 HUF/1,5l
Szenta-hegyi Cabernet franc 2018	24.500 HUF/1,5l
Regnum cuvée 2017	36.000 HUF/1,5l
Syrah Prémium 2017	39.500 HUF/1,5l
Primarius Merlot 2017	49.000 HUF/1,5l
Cabernet Franc Reserve 2006	81.000 HUF/1,5l
GRAND 2017	92.000 HUF/1,5l





BORKÓSTOLÓ

Wine Tasting | Weinprobe

Szekszárdi borsor | Szekszárd Wine Tasting | Szekszárd Weinprobe

Pinot Noir Rosé 2025

4.900 HUF/ FŐ / PERSON

Örökség Kadarka 2024

Örökség Kékfrankos 2022

Örökség Bikavér 2023

Médium borsor | Medium Wine Tasting | Medien Weinprobe

Sauvignon Blanc 2025

6.800 HUF/ FŐ / PERSON

Pinot Noir Rosé 2025

Örökség Kadarka 2024

Örökség Kékfrankos 2022

Örökség Bikavér 2023

Szenta-hegyi Cabernet franc 2023

Dűlős borsor | "Vineyard" Wine Tasting | Flurnamen Weinprobe

Rajnai Rizling Birtokválogatás 2023

7.300 HUF/ FŐ / PERSON

Syrah Rosé Birtokválogatás 2025

Szenta-hegyi Kékfrankos 2023

Szenta-hegyi Cabernet franc 2023

Porkoláb-völgyi Cabernet sauvignon 2018

Prémium borsor | Premium Wine Tasting | Premium Weinprobe

Rajnai Rizling Birtokválogatás 2023

10.900 HUF/ FŐ / PERSON

Pinot Noir Rosé 2025

Szenta-hegyi Kékfrankos 2023

Regnum Cuvée 2021

Porkoláb-völgyi Cabernet sauvignon 2018

Primarius Merlot 2020

Borsoraink kóstolási mennyiségű (0,4 - 0,6 dl) fajtánkénti bort, valamint 0,5l ásványvizet tartalmaznak. Borkóstolót 20:30 után nem áll módunkban elkezdni.

We serve mineral water (0,5l) and 0,4-0,6 dl of each samples for the wine tasting participants (per person). We do not start a wine tasting after 08:30 p.m.

Kleine Menge zu verkosten (0,4-0,6dl) und dazu bieten wir stilles Wasser an. Nach 20:30 Uhr starten wir keine Weinprobe mehr.