



Il Disperato

PROSCIUTTERIA

CAFFÈ E VINO E BIRRA



Il Disperato

PROSCIUTTERIA

CAFFÈ E VINO E BIRRA

Ciao Amici, Herzlich Willkommen in unserer Prosciutteria/
Café – Weinbar !

Aus einer unserer letzten Italienreisen entstand die Idee, dass wir all das was Italien ausmacht: Lebensfreude, phantastisches Essen, tolle Weine und ein la dolce Vita nach Nürnberg bringen möchten. Die Prosciutteria trägt den Namen Il-Disperato „die Verzweifelten“, da wir immer verzweifelt nach genauso einem Ort gesucht haben. Das Lokal ist in liebevoller Handarbeit umgestaltet worden und bietet ein tolles, gemütliches Ambiente zum Wohlfühlen. In der Prosciutteria werden gutes Bier, phantastische Weine, geschmackvoller Kaffee, kleine Tramezzinis, Crostinis und Paninis, Antipasti-, Schinken-, Käseplatten sowie Bruschetta angeboten. So wie wir Italien kennen und lieben gelernt haben, möchten wir die Einwohner Nürnbergs sowie die Besucher aus aller Welt mit einer Mischung aus Italien und Franken verzaubern.

Il dolce far niente in Nürnberg...

Bevande calde

Espresso (11)	1,80 €
Espresso doppio (11)	3,20€
Espresso Macchiato (11,G)	2,40 €
Kaffee (11)	3,20 €
Cappuccino (11,G)	3,50 €
Latte Macchiato (11,G)	3,80 €
Tee (Minze, Grün, Roibusch, Früchte)	2,90 €
Heisse Schokolade	3,80 €

Bevande analcoliche

Coca Cola 0,33 L (1,8,11)	3,00 €
Coca Cola Light 0,2 L (1,8,10,11)	2,50 €
Labertaler Mineralwasser Classic 0,75 L	5,00 €
Labertaler Mineralwasser Medium 0,75 L	5,00 €
Labertaler Mineralwasser Classic 0,25 L	2,50 €
Labertaler Mineralwasser Naturell 0,25 L	2,50 €
Tafelwasser still 0,5 L	4,00 €
Nagler Apfelsaft 0,2 L	3,50 €
Nagler Orangensaft 0,2 L	3,50 €
Saftschorle (Apfel, Traube, Orange)	3,50 €

Birra

Kuchlbauer Vollbier Hell 0,5 L (A)	3,90 €
Kuchlbauer Weisse 0,5 L (A)	3,90 €
Kuchlbauer „Alte Liebe“ dunkles Weissbier 0,5 L (A)	3,90 €
Kuchlbauer Alkoholfreie Weisse 0,5 L (A)	3,90 €
Kuchlbauer Russen-Hälbe 0,5 L (10,3,A)	3,90 €
Kuchlbauer helles Radler 0,5 L (10,A)	3,90 €
Schierlinger Pils 0,33 L (A)	3,40 €
Schierlinger Hell Alkoholfrei 0,5 L (A)	3,90 €

Prosecco/ Spumante

	0,1 L	Bottiglia
Prosecco (L)	4 €	19 €
Lo Spudaroto Spumante Buglioni (L)	4,50 €	24 €
Montresor Prosecco (L)	5 €	26 €
Montresor Prosecco Royal (L)	5 €	29 €
Montresor Rose Royal (L)	5 €	29 €
Moli Rosatto frizzante Buglioni (L)	5 €	28 €
Champagner De Castelnau Reserve Brut		65 €

Vino bianco

	0,1 L	0,2 L	Bottiglia
Il Disperato Garganega Buglioni (L)	4 €	6 €	21 €
Custoza Monte del Fra (L)	4,50 €	7,50 €	28 €
Lugana Monte del Fra (L)	4,50 €	7,50 €	28 €
Lugana Musa Buglioni (L)	4 €	7 €	25 €
Lugana Selva (L)	5 €	8 €	29 €
Barbarzale Catarratto (L)	3,50 €	6 €	21 €
Valpantena Pinot Grigio (L)	4 €	5,50 €	20 €
Tiare Collio Pinot Grigio (L)	5 €	8 €	29 €
Ronco dei Tassi Pinot Grigio (L)	5 €	8 €	29 €
Tramin Weißburgunder (L)	4,50 €	7 €	25 €
Kornell Eich Weissburgunder (L)	5 €	8 €	29 €
Tramin Moriz Weißburgunder (L)	5 €	8 €	29 €
Baroncino Chardonnay Veneto (L)	4 €	5,50 €	20 €
Gran Appasso Chardonnay (L)	4 €	6 €	21 €
Barbanera Pianoro Chardonnay (L)	4 €	6,50 €	24 €
Russolo Chardonnay (L)	4 €	6,50 €	24 €
Inama Chardonnay Del Veneto (L)	4 €	7 €	25 €

Vino bianco

	0,1 L	0,2 L	Bottiglia
Tiare Collio Chardonnay (L)	5,50 €	8,50 €	30 €
Monte del Fra Ega Garganega (L)	4 €	6,50 €	22 €
Kornell Cosmas Sauvignon (L)	4,50 €	7,50 €	28 €
Il Tiare Sauvignon (L)	4,50 €	7,50 €	28 €
Tramin Sauvignon (L)	4,50 €	7 €	26 €
Tiare Collio Sauvignon (L)	5,50 €	8,50 €	30 €
Inama Soave Classico (L)	4 €	7 €	26 €
Artemisia Pecorino (L)	4,50 €	7,50 €	28 €
Crudo Catarratto Zibibbo (L)	4 €	6 €	19 €
Roma Bianco Malvasia (L)	4 €	6,50 €	23 €
Tramin Selida Gewürztraminer (L)	5 €	8 €	29 €
Tramin Pepi Sauvignon (L)	5,50 €	8,50 €	30 €

Rosato

	0,1 L	0,2L	Bottiglia
Crudo Negroamaro Rosato (L)	4 €	6 €	22 €
Rosato Rosacipolla Buglioni (L)	4,50 €	6,50 €	24 €
Montesor Bardolino Chiaretto (L)	4,50 €	6,50 €	24 €
Monte del Fra Bardolino Chiaretto (L)	5 €	7 €	26 €

Vino rosso

	0,1 L	0,2 L	Bottiglia
l'Imperfetto Valpolicella (L)	4 €	6 €	22 €
Gran Appasso Negroamaro Passito (L)	4 €	6 €	22 €
Roma Rosso Cuveé (L)	4,50 €	6,50 €	24 €
Barbazzale Etna Catarratto (L)	4 €	6 €	22 €
Barbanera Gigino Sangiovese (L)	5 €	8 €	29 €
Barbanera Sangiovese Toscana (L)	4,50 €	7,50 €	28 €
Kornell Greif Lagrein (L)	4,50 €	7,50 €	28 €
Kornell Marith Blauburgunder (L)	5 €	8 €	29 €
Tramin Lagrein (L)	4,50 €	7,50 €	28 €
Gran Appasso Primitivo (L)	4,50 €	7,50 €	28 €

Vino rosso

	0,1 L	0,2 L	Bottiglia
Li Filitti Primitivo Riserva (L)	5 €	8 €	29 €
Lu Ceppa Salentino Riserva (L)	4,50 €	6,50 €	23 €
Vinosia Orus Primitivo (L)	4,50 €	7,50 €	28 €
Frentana Montepulciano (L)	4,50 €	7 €	26 €
Vivaldi Valpolicella Ripasso (L)	4,50 €	7 €	24 €
Monte del Fra Valpolicella Ripasso (L)	5 €	8 €	29 €

Vini in Bottiglia bianco

Tramin Stoan Doc Chardonnay (L)	49 €
Kornell Oberberg Sauvignon Blanc (L)	39 €

Vini in Bottiglia rosso

Monclivio Barolo Enrico Serafino (L)	59 €
Tramin Rungg Cabernet-Merlot (L)	34 €
Tramin Marjun Blauburgunder (L)	38 €
Il Lussurioso Amarone della Valpolicella Buglioni (L)	57 €

Vini in Bottiglia rosso

Levia Gravia Bolgheri Superiore Doc (L)	59 €
Piano Chiuso Primitivo di Manduria (L)	45 €
Poggio Alle Mura Brunello di Montalcino Banfi (L)	59 €
Monte del Fra Lena di Mezzo Amarone della Valpolicella (L)	49 €
Inama Carminium Carmenere (L)	55 €
Ruit Hora Bolgheri Doc (L)	38 €
Parusso Langhe Nebbiole (L)	38 €
Gran Appasso Primitivo Appassimento (L)	38 €
Ripasso il Bugiardo Valpolicella Buglioni (L)	39 €
Barbera Giulin Accornero (L)	38 €
Amarone Riserva, Teste Dure (L)	129 €

Aus der Region, Franken

	0,1 L	0,2 L	Bottiglia
Secco-Ipeto Rosé Hofmann (L)	4 €		19 €
Secco-Ipeto weiß Hofmann (L)	4 €		19 €
Silvaner Hofmann (L)	4 €	6 €	22 €
Nachschlag Hofmann Cuvé weiß (L)	4 €	6 €	22 €
Bacchus Hofmann (L)	4 €	6 €	22 €
Riesling Hofmann (L)	4 €	6 €	22 €
Weissburgunder Hofmann (L)	4 €	7 €	26 €
Chardonnay Hofmann (L)	4,50 €	8 €	28 €
Rotling Hofmann rose (L)	4 €	6 €	22 €
Rotweincuvée Hofmann (L)	4 €	7 €	26 €
Silvaner Auslese Hofmann (L)	4,50 €		35 €

Alle unsere Weine können selbstverständlich auch für Außerhaus ohne Korkgeld erworben werden.

Sprizzi

Campari Spritz (1,L)	6 €
Martini Fiero Spritz (L)	6,50 €
Aperol Spritz (1,L)	6,50 €
Limonetto Spritz (L)	6,50 €
Ramazotti Rosato (L)	6,50 €
Vino Spritz (L)	4,50 €

Aperitivi

Campari Orange (1,L)	7 €	
San Bitter (1,L)	5 €	
	2 cl	4 cl
Sambuca Molinari	3,50 €	6,50 €
Averna	3,50 €	6,50 €
Limonetto	4 €	
Amaretto (H1)	3,50 €	
Martini bianco (L)	3,50 €	
Frangelico (H2)	3,50 €	
Cynar (1,12)	3 €	6 €

Aperitivi

	2 cl	4 cl
Ramazzotti		4 €
Ramazzotti Lemon		4,50 €
Gin Tonic / Spicy Ginger (3,12)		9,50 €
Vermouth bianco (L)		3,50 €
Vermouth rosso (1,L)		3,50 €

Grappe

	2 cl	4 cl
Grappa Amarone	6 €	10 €
Grappa Barolo	8 €	14 €
Grappa Nobile	6 €	10 €
Grappa Riserva bianca	6 €	10 €
Grappa Barique	6 €	10 €

Il Menu

	S	M	L	XL
Tagliere Prosciutto, Formaggio e Salame	12 €	20 €	30 €	40 €
Tagliere Prosciutto e Salame (2,3,A,C,G,J,H7,L)	10 €	18 €	28 €	38 €
Tagliere Formaggio (2,3,A,C,G,J,L)	15 €	22 €	32 €	45 €
Caprese Bufala (5,A,G)				9,50 €
Bruschetta (grünes Pesto, Tomaten, Burrata) (5,A,G)				6,90 €
Crostini Nduja (geröstet mit pikanter Rohwurst) (2,3,A)				6 €
Crostini unterschiedlich belegt (2,3,A,C,G,H7,L)				1,50 €
Burrata (5,A,G)				13 €
Verdura mista (Antipasti) (2,3,5,A,G)				10 €
Panini unterschiedlich belegt (2,3,A,C,G,H7,L)				5,90 €
Pane Olio (geröstet mit Olivenöl und Rosmarin) (A,F,G)				8 €
Pane Tartufo (geröstet mit Trüffelbutter) (A,F,G)				14 €
Pane Prosciutto (geröstet mit Olivenöl und Prosciutto) (A,F,G)				10 €
Pane Toscana (geröstet mit Bufala und Tomaten) (A,F,G,5)				12 €
Tagliere Veneto (Soppressa-Salami, Grissini, Glas Prosecco)				13 €
Cornetto (Cioccolato, Marmellata, Pistacchi), (lt. Allergenaus. a.d. Theke)				2,80 €
Kuchen (Käse 3,80 €), Schoko, Apfel), (lt. Allergenaus. a.d. Theke)				3,20 €
Pasticcini (kleine Törtchen) (lt. Allergenaus. a.d. Theke)				2 €

Gerne könnt Ihr bei uns Eure Feiern buchen. Ob Weihnachtsfeier, Geburtstag oder Hochzeit, wir sorgen für Euer Wohl.

Weinbeschreibung

Vino bianco

Il Disperato: Veneto, blumig, fruchtig, enorme Frische und Lebhaftigkeit.

Custoza Monte del Fra: Gardasee; Verona, kräftig und körperlich, mit leicht aromatischer Note, lang.

Barbarzale: Sizilien; trocken, knackige Frucht, mineralisch, elegant, frisch.

Lugana Musa: Gardasee; frisch, milde Säure, komplexes Aroma, mineralischer Abgang.

Pinot Grigio Valpantena: Gardasee; frische, feine Würze, Leichtigkeit, saftig, rassig, angenehme Säure.

Tramin Pinot Grigio: Südtirol; vollmundig, extrareicht, ausgewogene Fülle.

Gran Appasso Bianco: Puglia; viel Frucht, Pfirsich, Stachelbeere, Orangenblüte und Minze, frisch, elegant, mineralisch mit ewigem Finale.

Inama Chardonnay: Veneto; Zitronenschale, Birne, Äpfel, Banane, zarte Fruchtsäure, intensive Aromavielfalt.

Selva Lugana: Gardasee; feinste Holznuancen, saftig, weich, warm, mineralisch mit Druck und Tiefe.

Roma bianco: Latium; frische Melone, weiße Johannisbeere, Wiesenblumen, Minze, Zitronenmelisse, Birne, Litschi.

Il Tiare : Friaul; fruchtig, frisch, elegant, Maracuja und Aprikose, weiße Pfirsiche, spritzig, schöne Würze, zart rauchige Anklänge im Nachhall.

Cruo Zibibbo: Sizilien; Holunderblüte, reife Ananas, erfrischend, Leichtigkeit über den Gaumen.

Inama Soave Classico: Venetien; Birnen, Maracuja, Guaven, Kamillenblätter, trocken mit einer zarten Fruchtsäure und viel Tiefgang, unendlicher Abgang.

Kornell Cosmas Sauvignon Blanc: Südtirol; Holunderblüte Tropen- und Citrusfrüchte, Stachelbeere, mineralische Noten, leicht, elegant, klar, Aprikose, Waldmeister, süße Mandel, feine Herbe.

Kornell Eich Weissburgunder: Südtirol; Ananas, Mango, Zitronengras, vollmundig, griffig.

Barbanera Pianoro Toscana: Toskana; Ananas, Pfirsichnektar, weiße Johannisbeere, Ingwer, Zitronengras, gehackte Kräuter, cremiges Mundgefühl, druckvolle Kraft.

Spinelli Pecorino: Valpolicella; Zitronenabrieb, Kirschen, Weißdorn- und Akazienblüte, vollmundig, weich, delikate Würze, ausdauernd und druckvoll im Abgang.

Hofmann Silvaner: Ipsheim; sehr klar, saftig und mineralisch.

Hofmann Silvaner Auslese: Ipsheim; reife Äpfel, getrocknete Aprikosen und saftige Rosinen, voll, weich und sanft.

Hofmann Nachschlag Weissweincuvée: Ipsheim; aromatisch leichter Duft und Geschmack schwarzer Johannisbeere, strahlende Mineralität.

Hofmann Bacchus: Ipsheim; feine Frische, dezente Fruchtsäure, leicht und beschwingt.

Hofmann Riesling: Ipsheim; klarer Duft von Steinobst, geriebenem Apfel und Kräutern, mit zart heftigen Noten, feinsaftig und würzig.

Hofmann Weisser Burgunder: Ipsheim; Duft von reifem Kernobst und etwas Melone, mit mineralischer Kühle, saftig und vollmundig.

Hofmann Chardonnay: Ipsheim; deutlich pflanzlicher, würziger Duft, mit Kernobstaromen, klar, kühl und trocken im Mund, feine lebendige Säure, sehr guter nachhaltiger Abgang

Ronco dei Tassi Pinot Grigio: Fiurli; floral, fruchtbetont, elegant, frisch, fein, mineralisch, mild, leichte Mandelnote

Kornell Oberberg Primitivo di Manduria: Südtirol; Stachelbeere, Kiwi, Mirabelle, Limette, Orangenzeste, Minze, süß, Fruchtsäure, Würze, mineralisch, perfekte Balance

Monte del Fra Ega: Veronese; Garganega, gelbe Früchte, Nektarinen, Blüten, spritzig, fruchtig, angenehm leicht und trocken.

Tramin Sauvignon: Südtirol; markant, Holunder, Cassis, ausdrucksvoll, würzig, feiner Schliff, elegant.

Tramin Moriz: Südtirol; Weißburgunder, dezente Aromatik, mineralisch, Apfelaroma, Blüten, gute Fülle und Struktur, ausgeprägte Frucht, frische Säure.

Tramin Selida: Südtirol; Litschi, reife Mangos, Rosenblüten, Gewürze, kräftig, komplex, Wechsel von würzigen und fruchtigen Noten.

Tramin Stoan: Südtirol; Litschi, Cassis, Ananas, großem Bandbreite, dabei immer elegant und balanciert.

Tiare Pinot Grigio: Friaul; Feuerstein, Birne, Pfirsich, Litschi, eleganter Abgang, fast cremig.

Monte del Fra Lugana: Verona, Aprikose, Zitrusfrüchte, Blütenaromen, trocken weich, fruchtbetont, mineralischer Abgang.

Vino rosso

Tramin Marjun: Südtirol; Blauburgunder, Pinot Nero, Waldbeere, Kirsche, Veilchen, Gewürze, frische Himbeere, Kirscharomen, elegant.

Kornell Greif Lagrein: Südtirol; schwarze Beeren, Amarena-Kirschen, Bitterschokolade, lebendige Frische, saftige Struktur, leicht pfeffrige Note.

Barbazzale Etna: Sicilien; Brombeere, schwarze Johannisbeere, mineralisch, süße Tannine, gute Länge.

Parusso, Langhe Nebbiolo: Piemonte; intensiv, voll, frische Säure, fruchtig.

l'Imperfetto: Valpolicella; ausgeprägte, feine Fruchtnoten mit Anklängen von Pflaumen.

Ripasso il Bugiardo Buglioni: Valpolicella; kräftig, konzentrierte Frucht, mundfüllend, elegante Tannine.

Amarone della Valpolicella, il Lussurioso, Buglioni: Valpolicella; mundfüllend, kräftige Struktur, fast endloser Abgang.

Amarone Riserva, Bugllioni: Gardasee; dicht gepackte Frucht, Schwarzkirsche, Sandelholz, fast endloser Abgang.

Terre Valse Frentana Montepuciano: Toskana; kräftig und würzig, sehr fruchtig, mit frischer Säure.

Tramin Lagrein: Südtirol; samtig, schmeichelnd am Gaumen, feine Säure und angenehmer Abgang.

Vinosia Orus Primitivo: Apulien; fruchtig, würziger Nektar, fleischig konzentriert, mit perfekter Finesse und Harmonie.

Gran Appasso Collezione: Puglia; Brombeere, Zartbitterschokolade, Sauerkirschkonfitüre, schwarzer Pfeffer, Süßholz, Espresso-Bohnen und dunkelmineralische Noten.

Barbanera Gigino: Toskana; kräftig, intensives Bukett, dunkle Früchte, Blaubeeren, herbe Maulbeeren, Schwarzkirschen, vollmundig, weich, polierte Tanninstruktur.

Inama Carminium: Veneto; Blaubeeren, Feigen, vollmundig, feinkörniger Tanningерüst, sehr hohe Komplexität, sehr langer Abgang.

Roma Rosso: Latium; saftig wilde Frucht, Fülle und Würze, rote und schwarze Beere, Kräuterfrische.

Crudo Negroamaro Rosato: Sizilien; fruchtig, Kirsche, Wald-erdbeeren, Schwarze Johannisbeere, strahlend und würzig, frisch.

Barbanera Chieteno Toscana: Toskana; Kirsche, Waldbeere, Vanille.

Primitivo di Manduria Riserva: Apulien; schwarze Johannisbeere, Heidelbeere, Pflaumen, Kaka-Bohnen.

Montresor Rose Royal: Venetien; Erdbeeren, Himbeeren, rote Apfelschalen, Brioche.

Ruit Hora Bolgheri: Toskana; rote Johannisbeere, Himbeere, Brombeere, Sauerkirsche, Gewürznelken, Lakritzblätter, harmonisch, ausgewogen, seidige Tanninen, langes Finale.

Levia Gracia Bolgheri Superiore: Toskana; Brombeere, Schwarzkirsche, Cassis, Heidelbeeren Pfeifentabak, Waldkräuter, dicht und elegant, feinkörnige Tanningerüst, sehr lang anhaltender Abgang.

Hofmann Rotling: Ipsheim; feiner Duft nach frischen Erdbeeren und Litschi, belebende Kohlensäure.

Hofmann Rotweincuvée: Ipsheim; intensives Burgunderrot mit violetten Reflexen, Duft nach Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und Minze, voller Geschmack mit würziger-schokoladiger Note und weichen Tannine.

Barbera Giulin Accornero: Piemonte; sehr fruchtig, Kirschen und Veilchen, mittlere Fülle, viel Frucht, samtig, erfrischende Säure, guter Nachhall

Rosato Rosacippola: Veneto, Sommerfrische, fruchtig.

Monclivio Barolo Enrico Serafino: Piemonte; Tabak, Vanille, samtig, robust, streng, optimale Tanninstruktur

Poggio Alle Mura Brumello di Montelcino Balfi: Toskana; dunkle Kirsche, Pflaumen, Cassis, Mokka, Zedernholz, Vanille, sanfte eleganz, weiche Tanninen, eleganter und edler Abgang.

Accornero Giulin Barbera: Piemonte; sehr fruchtig, Kirsche, Veilchen, mittlere Fülle, viel Frucht, samtig erfrischende Säure, guter Nachhall.

Monte del Fra Amarone della Valpolicella: Veneto; Amarenakirsche, Pflaume, Anklänge von Gewürzen und Leder, komplex, reichhaltig, seidige Tanninen, elegant.

Tramin Rungg: Südtirol; Wildkirsche, Dörrobst, Schokolade, Gewürze, kräftige Johannisbeerfrüchte, gute Tanninstruktur, lang.

Monte del Fra Valpolicella Ripasso: Veneto; Kirsche, Zwetschgen, Lakritze, Pfeffer, Zimt, elegant, samtig, harmonisch, zugleich kräftig.

Monte del Fra Bardolino Chiaretto: Veneto; kleine Waldbeere, Himbeere, Johannisbeeren, faszinierende Aromen, rote Früchte.

Kornell Marit Blauburgunder: Südtirol; dunkle Beeren, Brombeere, Cassis. Mineralischer, beeriger sowie ewiger Nachhall.

Lu Ceppu Salice Salentino Riserva Dop: Apulien; Rote Johannisbeeren, getrocknete Feigen, Orangenabrieb, saftige Kirschen, samtiger Pfeifentabak, Ambra und Eichenholz, sehr ausgewogen und harmonisch am Gaumen.

Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 enthält Phenylalaninquelle
- 11 coffeinhaltig
- 12 chininhaltig

Allergene

- A Glutenthaltiges Getreide (Weizen)
- B Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- C Eier und Erzeugnisse daraus
- D Fisch und Erzeugnisse daraus
- E Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- F Soja und Erzeugnisse daraus
- G Milch und Erzeugnisse daraus
- H Schalenfrüchte
 - H1 Mandeln H2 Haselnüsse
 - H3 Walnüsse H4 Cashewnüsse
 - H5 Pecanüsse H6 Paranüsse
 - H7 Pistazien H8 Macadamianüsse
- I Sellerie und Erzeugnisse daraus
- J Senf und Erzeugnisse daraus
- K Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
- L Schwefeldioxid und Sulfit
- M Lupine
- N Weichtiere (Schnecken, Muscheln)