

Vietnam Vorspeisen

326 Cha gio 9,70 €

hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Schweinefleisch, Sojasprossen und Morcheln, Nuoc Nam Sauce (Fisch-Limetten-Sauce)

327 Bo la lot 9,70 €

Herzhaft gewürztes Rindfleisch, in Betelblätter gerollt, mit Reismudel-Kräutersalat, leicht scharfer Knoblauch Dip

332 „Quynh Potpourri“ für 2 Personen 28,90 €

Ein Potpourri aus unseren beliebtesten Vorspeisen, serviert auf Kantok
Vietnamesische Frühlingsrollen, gebackene Butterflygarnelen, Gyoza, "Yam Wun Sen" Salat, serviert mit passenden Dipsaucen

306 Goi Cuon 9,90 €

FrISChe Glücksrollen gefüllt mit Garnelen, Ei und Reismudel-Kräutersalat, serviert mit hausgemachter HoiSin Sauce und gestoßenen Erdnüssen

Sommerrolle

Thailand Vorspeisen

320 Satay Gai 9,50 €

gegrillte Hühnchen Spieße, mit Zitronengras mariniert, würziger Erdnuss-Dip

322 Won Ton Tord 9,30 €

knusprige Nudeltaschen gefüllt mit Geflügelfleisch und asiatischen Kräutern, Pflaumensauce

323 Tord Man Gung „*Feine Liebe*“ 11,70 €

gebackene Garnelenküchlein feine Aromen von Limette, rote Curry im Pankomantel mit Gurken-Peperoni-Dip.

Vietnam Suppen

342 Canh ca 8,90 €

Süß-sauer-scharfe Fischsuppe mit Tomaten, Ananas, Sojakeimen, Tamarinde, Kurkuma, frischem Koriander, Dill, Zitronensaft und Chili

343 Mien Ga 8,90 €

Mien Glasnudeln mit Hühnchen Fleisch, Bambussprossen, Koriander und Frühlingszwiebeln, gereicht in schmackhafter Brühe

344 Pho Bo „National Suppe Vietnam“ Vorspeise: 8,90 €

Sattmacher Portion 15,90 €

Breite Reissnudeln mit Rindfleischstreifen, gekocht mit Sternanis, Zitronengras und Zimt, verfeinert mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Basilikum

Thailand Suppen

340 Tom Kha Gai 8,90 €

Kokosmilchsuppe mit Pilzen und Hühnchen, verfeinert mit Zitronengras, Frühlingszwiebel und Galgant

341 Tom Yam Gung 9,40 €

Säuerlich-Scharfe Garnelensuppe mit Zitronengras, Champignons und Limettenblättern

Salate aus Thailand

300 Yam Ped 10,90 €

Exquisiter Salat von gebratener Entenbrust mit Mangostreifen, herzhaft mariniert mit Limette, roten Schalotten, Tomaten, feinen Lauchzwiebeln und Koriander

301 Lab Gai 10,70 €

Salat von gehacktem Hühnchen Fleisch und gerösteten Reiskörnern, fein gewürzt mit Limette, Schalotten, Zitronenblättern und Europagras

303 Yam Wun Sen 11,90 €

Leicht scharfer Glasnudelsalat mit Eismeergarnelen, gehacktem Hühnchen Fleisch, Mu-Err Pilzen und Schalotten, verführerisch mit Limettensaft, Chili und Kräutern in Szene gesetzt

304 Som Tam Talay 12,90 €

Knackig grüne Papayastreifen mit Garnelen, Tintenfisch, Tomate und grünen Bohnen in einer leicht scharfen Limettensoße, gehackte Erdnüsse

Huhn

Vietnam

503 Thit Ga Xao Mien 19,70 €

Im Wok gebratene Hühnerbrust mit Glasnudeln, Ei, Morcheln, Sojasprossen und Lauchzwiebeln, verführerisch gewürzt mit Soja-, Austern- und Fischsauce (gern auch mit Eier- oder Reisnudeln)

514 Thit Gà Xào Xa-Chanh 19,90 €

Feine Hühnerbruststreifen, im Wok gebraten, lebhaft gewürzt mit Limettenblättern, Zitronengras, Austern-, Fisch- und Sojasauce

Thailand

410 Gai Pat Met Ma Muang 19,90 €

Gebratenes Hühnchen Fleisch mit Cashewnüssen, Frühlingszwiebeln, Morcheln und Paprika in leichter Austern-Sojasauce

411 Gai Preow Wan 19,90 €

Rösch gebackenes Geflügelfleisch, glasiert mit süß-saurer Tamaridensauce Ananas, Tomaten, Paprika und Gurke

412 Massaman Gai 19,90 €

Mild-scharfes Massaman Curry mit Hühnchenbrust, Zwiebeln, Kartoffelstückchen und Kokosmilch

413 Gaeng Kiau Wan Gai 19,90 €

Hühnchen Fleisch in Kokosmilch mit grünem Curry, frischem Bambus und Thai-Aubergine

415 Chu Chi Gai 19,90 €

Gebratenes Hühnchen Fleisch in cremigem roten Thaicurry mit Paprika und Zucchini, abgerundet mit Limettenblättern

417 Kao Soi 19,90 €

Traditionelle Eiernudeln in gelbem Kokosmilch-Curry mit feinen Hühnerbruststreifen, obenauf knusprige Nudeln, Gurke und rösche Zwiebelstückchen

Rindfleisch

Vietnam

504 **Pho xao thit Bo** 20,50 €

Breite Reisnudeln mit gehacktem Rindfleisch, Gemüse und Lauchzwiebeln, mit Koriander und gestoßenen Erdnüssen serviert

515 **Thit Bo Dau Den „Grandios“** 21,50 €

Würzige Rindfleischstreifen mit Erbsenschoten, Paprika- und Chilistreifen und Cashewkernen, intensiver Hoi Sin Sauce

506 **Thit Bo xao Rau Muong** 21,50 €

Hohlstieliger Wasserspinat mit Rindfleisch, Peperoni, Austern- und Sojasauce, mit einer Spur Knoblauch in Szene gesetzt

Thailand

420 **Nua Pat Prik Thai Onn** 21,70 €

Kurz gebratene, geschnetzelte Rinderhüfte in rotem Thai-Curry mit Zucchini, Karotten, Thai-Basilikum und frischen grünen Pfefferkörnern

421 **Nua Kratiem Prik Thai** 21,70 €

Gewoktes Rindfleisch mit einem hinreißenden Aroma durch gerösteten Knoblauch, Koriander und Austersauce, angerichtet auf einem Gemüsebett

423 **Penang Nua** 21,70 €

Würziges rotes, fein cremiges Rindfleischcurry mit Thai-Bohnen, Paprika, Karotte und Perlauberginen, Peperoni und feine Zitronenblättern verleihen dem Gericht Frische

Ente Vietnam

507 Vit chien – Rau xao 23,90 €

Rösche ½ Entenbrust, auf schmackhaft gewokter Gemüse-Variation,
Frühlingszwiebeln, Koriander

508 Vit Xao Mang Mien 23,90 €

Gebratene halbe Ente auf Glasnudeln und jungem Bambus, mit Morcheln, Peperoni
und Frühlingszwiebeln, abgerundet mit einem Mix aus Soja-, Austern- und Fischsauce

Thailand

400 Bamee Ped Yang 23,90 €

Gebratene Eiernudeln in leichter Sojasauce, gekrönt von einer
knusprigen ½ Entenbrust, knackiges Gemüse

401 Geang Koa Ped Grob 24,40 €

Kross gebacken ½ Ente mit rotem Kokosmilch-Curry, Litschi und jungen Bambus

402 Ped Grob Pat Sot Thua **!! Brilliant !!** 24,90 €

Duftig gebratenes Wok-Gemüse mit hausgemachter Erdnussauce,
obenauf eine knusprige 1/2 Ente

<<Spezialitäten>>

470 Curry Sampler für 2 Pers. p. P.24,30 €

für 1 Pers.25,90 €

3 raffinierte Thai Currys: Penang Nua (Rindfleisch), Gaeng Kari Gai (Hühnchen)
und Geang Kiauw Wan Pak (Gemüse)

478 Nua Phat Phet "Gaumen Feuerwerk" 23,90 €

Im Wok gebratenes Rindfleisch, Thai Perlauberginen, grüne Pfefferschoten,
Kacchai Wurzeln. Aromatisiert mit Zitronengrass, Limettenblätter
und originaler Curry Schärfe und gebackenen Süßkartoffeln.

476 Penang Uthai „Deliziose Teller - Party“ 24,80 €

Ein Trio aus Garnelen, Hühnchen und Rindfleisch in delikater ISAN Currysauce, verfeinert
mit Limettenblättern, dazu ein separat gebratener Gemüsemix aus Zucchini,
Champignons, Brokkoli, Paprika und MuErr Pilzen

Fisch / Meeresfrüchte

Vietnam

509 CÀ Tom Muc Xao Rau 21,90 €

Filet vom Buntbarsch, Garnelen und Tintenfisch mit buntem Gemüse, gebraten mit reichlich Ingwer und Knoblauch

511 Tom Xao Cai Dau Hao 21,90 €

Erlesene Pazifik-Garnelen mit knackigem Pak Choi, im Wok gebraten, Koriander, Soja-Austern-Sauce

Thailand

Spitzenklasse

442 Pat Thai Gung 20,90 €

Thailändisches Nationalgericht aus dem Wok mit Reismudeln, Garnelen, Tofu, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen, gestoßene Erdnüsse

444 Gung Nam Prik Pao 22,90 €

Ein Medley von knackigen Gemüse, Blue Pearl Garnelen, umgarnt von, einer leicht scharfen, aber sehr leckeren thailändischen Nam Prik Pao-Sauce

452 Pla Lard Prik 24,80 €

Im ganzen gebratene Dorade Royale, süß-scharf glasiert, Kefir-Limetten-Blätter, knackiges Gemüse

453 Pla Yarng King 22,90 €

gegrilltes Zanderfilet auf Gemüsebett, verfeinert mit Ingwer und Austernsauce, gereicht mit einem süß-säuerlich-scharfen Dip

461 Yarng Geang Kiauw Lachs Pak 22,90 €

Knackiges Gemüse in grünem Kokos Thai Curry, obenauf ein zart gegrilltes Lachs Filet

463 Ho Mok Pla !! Genussfeuerwerk!! 22,50 €

Gedämpftes Fischfilet mit Kokosmilch, rotem Curry, Chinakohl, Ei und Paprika, verfeinert mit Holapa Thai Basilikum, grüner Salat

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert.
Sofern angegeben, sind alle Preise in € Euro, inkl. der gültigen Mehrwertsteuer und Bedienung. Preisänderungen vorbehalten.

VEGETARISCH

609 Poh Pia Phak Tord 8,90 €

hausgemachte, vegetarische Frühlingsrollen, gefüllt mit einem Gemüse-Cocktail
kross gebacken, dazu Pflaumensauce

611 Phak Tord Grob 8,90 €

Knusprig gebackenes Gemüse, cremige Erdnuss-Sauce

616 Som Tam 10,70 €

Pikant gewürzter Salat von grüner Papaya mit Chili, Knoblauch und Erdnüssen,
traditionell gewürzt mit Limettensaft und Fischsauce

620 Tom Kha Phak Hed 7,90 €

Leichte Kokosnuss-Suppe mit knackigem Gemüse, frischem Koriander und Pilzen

Hauptgerichte

4420 Pad Thai 18,40 €

Thai Original im Wok gebratene Reismudeln mit Gemüse, Ei, Tofu, fein gewürzt mit Tamarinde

625 Geang Kiau Wan Phak 19,50 €

Köstlich scharfes, grünes Curry mit jungem Gemüse, gegart in Kokosmilch

633 Bamee Pat Phak 17,90 €

Gebratene Eiernudeln mit bissfestem Gemüse, Ei,
gewürzt mit Sojasauce (Gerne auch mit Reis-oder Glasnudeln)

627 Pat Phak Ruam Mit Het 18,20 €

Gemischtes Gemüse mit Pilzen, im Wok gebraten,
glasiert mit herzhafter Austernsauce

630 Rau Muong Xao Toi „Morning Glory“ 18,90 €

Hohlstieliger Wasserspinat im Wok gebraten, raffiniert mit Peperoni, Paprika,
Knoblauch, Schalotten und Bohnensauce in Szene gesetzt

631 Dau Phu Chua Ngot 17,20 €

gebackener Tofu in feiner süß-saurer Sauce, mit Sweet Ananas, Gurken
und Tomaten, verfeinert mit Koriander und Frühlingszwiebeln

632 Geang Kari Phak 18,50 €

Mildes, gelbes Curry mit Gemüse, Ananas- Tomaten und Kartoffelstückchen,
geröstete Zwiebelflocken, mit Fisch- und Austernsauce gewürzt

Auf Wunsch kochen wir Ihr Gericht auch ohne den klassischen Fisch-/Austernsauce: „Vegan“

Dessert:

600 Gluei Tord oder Zapparod Tord 7,70 €

Gebackene Banane oder Ananas mit Vanilleeis

601 Gebackene thailändische Kokosnuss – Bällchen 8,80 €

602 Schmelzendes Herz 10,90 €

zerschmilzt im Mund: gebackene Schokoladen-Tarte mit weichem Kern, Cointreau Banane

605 „Kao Niau Ma Muang“ 10,90 €

Gedämpfter Kokos-Jasmin-Klebreis, frisch geschnittener Blumenduft Mango

606 Espresso Kem „Vietnam Affogato“ 4,90 €

Espresso mit einer Kugel Vanille- oder Kokos-Nuss -Eiscreme

607 Roti „Phumisak .“Thai Palatschinken“ 8,20 €

Direkt aus dem Giant Wok: Süßer, hausgemachter Roti, in Ei gebraten, mit einer verlockenden Palmzuckersauce + 1 Kugel Vanille Eiscreme .€. 2,00

608 Mochi Mango 9,50 €

Klebreis-Bällchen mit einer Füllung aus Mango-Kokos-Eis

DIGESTIF

Asia Spezialitäten

200	Nep Moi Reisschnaps aus Klebreis, Vietnam	2 cl	€ 3,90
201	Loa Moi Reisschnaps aus jungem Reis, Vietnam	2 cl	€ 3,90
202	Bambuslikör	2 cl	€ 3,90
204	Sake Reiswein	2 cl	€ 3,90
206	Sang Som Thai Rum	2cl	€ 4,20

EDELBRÄNDE "Exakt am Ektrakt"

220	Gölles "Alter Apfel"	2cl	€ 4,90
	Im Eichenfaß ausgebauter Brand aus steirischen Äpfeln, rund und weich mit würzigem Finale		
221	Gansloser "Ingwer Geist"	2cl	€ 4,80
	Hergestellt aus thailändischem Bio Ingwer, er besticht durch sein intensiv würziges Ingweraroma, welches an Zitronengras erinnert		
222	Eisschlehe Gansloser	2cl	€ 4,90
	Subtile, feine Qualität mit einem zartem Aroma aus Frucht und Stein, frisch und klar definiert, im Mund authentische Frucht- und Marzipannoten, deutliche Gerbstoffe, mittlerer Körper und feuriger Alkohol		
223	Alte Williams Birnenbrand „Birkenhof“	2cl	€ 4,90
	In edlen Cognacfässern gereift und mit dem Saft vollreifer Williams-Birnen verfeinert – ein harmonischer Genuss mit sanfter Süße und feiner Frucht.		

APERITIF

130	Mango – Ingwer – Spritz mit Prosecco	€ 8,20
130	Zitronengras – Lime Spritz mit Prosecco	€ 8,20
130	Aperol Spritz mit Prosecco	€ 8,20
121	Campari, Maracuja- oder Orangesaft (*mit Farbstoff)	€ 8,20

BIERE

18	Tegernseer Hell vom Fass	0,5 l	€ 4,90
17		0,3 l	€ 3,10
18	Tegernseer Dunkel Bier	0,5 l	€ 4,90
18	alkoholfreies Tegernseer Hell	0,5 l	€ 4,90
10	Tegernseer -Pils vom Fass	0,3 l	€ 4,10
16	Radler ³	0,5 l	€ 4,90
13	Schneider Weisse „Original“, frisch gezapft	0,5 l	€ 5,10
		0,3 l	€ 3,90
13	Schneider Weisse leicht	0,5 l	€ 5,10
13	Schneider Weisse Alkoholfrei	0,5 l	€ 5,10
12	Shinga Beer	0,33 l	€ 4,90
12	Chang Beer	0,33 l	€ 4,90
12	Saigon	0,33 l	€ 4,90

Alle Biere glutenhaltig

OFFENE Weißweine 0,2 l

- 150 2022er Thüngersheimer Johannisberg, Bachus, Franken** € 7,10
Eine junge Rebsorte, blumig und duftig, für Liebhaber von halb-trockenen Weinen mit dezenter Säure und feinfruchtigen Geschmack
- 152 2024er SONNENGELB Muskateller BIO - Weingut Holger Hagen** € 7,50
Faszinierend exotischer Duft, dennoch dezent gehalten, vollmundig und harmonisch, nach steirischer Tradition ist dieser Muskateller ganz trocken
- 156 2024er Ehmoser von den Terrassen Grüner Veltliner trocken.** € 7,70
Pikant würzig mit hochfeiner Frucht, sehr klar strukturiert, der unverkennbare Österreicher und universelle Essensbegleiter, besonders schön zu Fisch und scharfen Speisen
- 157 2024 bio Scheurebe Weingut Jürgen Hofmann – Appenheim, Rheinhessen,** € 7,70
Aromatisch und fruchtbetont wie ein Sauvignon, doch milder am Gaumen, daher bestens geeignet für die Begleitung von würzigen Gerichten. Fruchtnoten von Stachelbeere, Mirabellen, Grapefruit und Cassis, am Gaumen schlank und erfrischend.

offene Rotweine 0,2l:

- 151 2021 Die Weinmacher Dornfelder trocken, Deutschland** € 7,80
Sein herrlich nuanciertes Bukett ergänzt fabelhaft seine üppigen, intensiven Fruchtnoten. Ein Genuss zu Thai Curry, herzhaften Rindfleisch oder gebratener Ente.
- 153 2022er Long View, Adelaide , Australien** € 7,80
Der Yakka Shiraz hat einen dunkel-violetten Farbton, mit Aromen von schwarzen Kirschen, Anis und Backgewürzen sowie dunkler Schokolade und Kaffee, er zeigt einen gut integrierten, minimalen Eichencharakter, perfekt ausgewogenes Tannin und einen langen, klaren Abgang
- 168 2023er Cuveè Fusion One, Barrique Ausbau, Burgenland** € 7,90
Cuvée aus Merlot und Blaufränkisch. Sattes Violett. Reife Heidelbeere, dunkler Kakao und Lakritz, zarte Aromen von Heidelbeere und Kakao, stoffige Textur. Ein Wein wie ein Gentleman, nobel und vielschichtig.
- 162 2023er Conte di Campiano, Primitivo, trocken, Italien** € 8,30
Rubinrot, ins Violette spielend, starker Duft von Brombeere, Kirsche und Sauerkirsche mit leichtem Veilchengeschmack und Feldminze, voller, eleganter und samtiger Geschmack, langer, nachhaltiger Mandelgeschmack
- 166 2023 Merlot du Soleil Paul Bergeron – Pays d'Oc, Frankreich** € 7,90
Sonnenverwöhnter Merlot aus Südfrankreich mit typischen Noten von Pflaume und Kirsche. Intensive Frucht wird sanft unterstützt von dezenter Würze. Ein saftiger, geschmeidiger Rotwein, ein eleganter Tanzpartner für Gerichte aus Südostasien mit Würze von Pilzen, Sojasauce und Erdnüssen.

Rotling

- 172 2021er 5 Freunde PINKFEIN – Weingut zur Schwane 0,2 l** € 6,90
Fränkischer Rotling, mit einer kräftigen Farbe gesegnet, aber dennoch leicht und süffig.

155 Lugana S. Cristina Massoni, Zenato

Dieser Lugana mit Anspruch hat feine Noten von Zitrusfrüchten, Ananas und Pfirsich. Am Gaumen ist er bestens balanciert, hat einen guten Extrakt und eine schöne Länge.
0,375 Flasche inkl. 0,5l Mineralwasser 19,80 €

Flaschenweine Weißweine 0,75l

154 2021er Privat Weingut Hart, Silvaner, Kabinett Trocken

€ 19,80

Ein fränkischer Bocksbeutel mit viel Charakter, typisch kräftiger und frischer Silvaner Kabinett mit gelbem Aromenspiel

Rotwein 0,75 l

169 2020er Zweigelt Salzl, Barrique Reserve, Österreich

€ 31,50

Intensives kaminrot mit violetten Reflexen, in der Nase extrem fruchtig, an Kirsch-Weichsel-Likör erinnernd, Zwetschgen, Steinobst, vielschichtige Nase, dezenter Holzeinsatz, Brombeeren, am Gaumen sehr elegant und feingliedrig, weiche Tanninstruktur, sehr rund und balanciert, schöne Extraktsüße, bleibt extrem lange haften, typischer Zweigelt mit viel Trinkspaß

173 2022er DuToitskloof, Cabernet Sauvignon - Shiraz, Süd Afrika

€ 29,20

Dieser Cabernet Sauvignon - Shiraz hat Aromen von schwarzen und roten Johannisbeeren, ausgesprochen weich und harmonisch, mittlerer Körper und reife Tannine, dieser Wein ist der perfekte Begleiter für die thailändische Küche

WEINBRAND - COGNAC – ARMAGNAC

186	Weinbrand Asbach Uralt	2 cl	€ 3,90
205	METAXA 5 Stern	2 cl	€ 3,90

GRAPPA

196	fränkischer Tresterbrand von Müller - Thurgau - Trauben, frech,	2 cl	€ 3,90
188	Grappa Vuisinar – Nonino Tresterbrand im Holzfass gelagert aus Friaul	2 cl	€ 4,50

BITTER

190	Ramazotti	2 cl	€ 3,90
199	Jägermeister	2 cl	€ 3,90

WHISKY

192	Jonny Walker Red Label	2 cl	€ 3,90
193	Mekhong Thailändischer Reiswhisky	2 cl	€ 3,90

LIKÖRE

225	Bio Ingwer Likör rassig, runder Geschmack mit wenig Süße	2 cl	€ 3,90
194	Amaretto di Saronno – Mandellikör	2 cl	€ 3,90
195	Pflaumenwein	2 cl	€ 3,90

Die Gute Erfrischung

1300	Hausgemachte Zitronengrass –Limetten Schorle– ODER Hausgemachte Mango - Ingwer Schorle	0,50l	€ 6,10
	SCHORLEN	0,2l	0,4 l 0,5l
31	mit naturtrübem Apfelsaft "Pölz",	€ 2,90	€ 4,50 5,30
36	Johannisbeere- oder Orangenschorle "Pölz"[3,5]	€ 2,90	€ 4,50 5,30
32	Guaven- oder Mangoschorle oder Litschi [33]	€ 2,90	€ 4,50 5,30
30	Maracuja- oder Ananasschorle "Pölz"[3,4]	€ 2,90	€ 4,50 5,30
	Fruchtsäfte	€ 3,50	€ 6,40 6,90
39	Cola,/ Zero (1.2), Orangenlimo, Zitrolimo, Mezzo Mix	€ 2,90	€ 4,50 5,30
		0,2 l	0,5 l
43	Weiß- oder Rotweinschorle	€ 4,20	€ 7,20

MINERALWASSER

45	Adelholzner Gourmet, still oder spritzig	0,25l	€ 3,20
48	Adelholzner Classic, still oder spritzig	0,50l	€ 5,10
46	Adelholzner Gourmet, still oder spritzig	0,75l	€ 6,80
47	Tafelwasser	0,2 l € 2,50	0,40l € 3,50

CAFÉ

60	Café	€ 2,80
61	Espresso	€ 2,60
62	Cappuccino	€ 3,60
63	Espresso doppio	€ 3,50
64	Espresso macchiato	€ 2,80
66	Latte Macchiato	€ 3,80
69	Vietnamesischer Kaffee	€ 4,10

Kännchen TEE

52	Ingwer, biologischer Anbau	€ 4,50
53	Jasmin	€ 4,50
54	Zitronengrass Ingwer	€ 4,50
55	Ayurvedische Kräuter, Indisches Tulsikraut mit Ingwer u. Orange	€ 4,50
57	Sencha, biologischer Anbau	€ 4,50

1 = koffeinhaltig, 2 = mit Farbstoff, 3 = mit Süßstoff, 4 = mit Konservierungsstoffen,
5 = gefärbt mit Beta-Carotin, 6 = chininhaltig, a = glutenhaltiges Getreide
Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer