

Inhaltsverzeichnis

<i>Aperitifs / Alkoholfreie Cocktails</i>	<i>Seite 02</i>
<i>Qualitätsweine in 0,2 l</i>	<i>Seite 03</i>
<i>Weißwein, Weißherbst / Rosé, Rotweine</i>	
<i>Unsere halben Flaschen</i>	<i>Seite 04</i>
<i>Flaschenweine 0,75 l Baden - Bodenseeweingüter</i>	
<i>Weingut Kress, Überlingen/Hagnau</i>	<i>Seite 05</i>
<i>Winzergenossenschaft Hagnau</i>	<i>Seite 06</i>
<i>Weingüter Markgraf von Baden, Salem</i>	<i>Seite 07</i>
<i>Weingut Aufricht, Meersburg</i>	<i>Seite 07</i>
<i>Weingut Geiger, Meersburg</i>	<i>Seite 08</i>
<i>Staatsweingut Meersburg</i>	<i>Seite 09</i>
<i>Weingut Clauß, Lottstetten/Nack</i>	<i>Seite 10</i>
<i>Weingut Lanz, Nonnenhorn</i>	<i>Seite 10</i>
<i>Flaschenweine 0,75 l aus Baden</i>	
<i>Weingut Huber, Malterdingen</i>	<i>Seite 11</i>
<i>Weingut Dr. Heger, Ihringen, Kaiserstuhl</i>	<i>Seite 11</i>
<i>Weingut Zähringer, Heitersheim</i>	<i>Seite 12</i>
<i>Flaschenweine 0,75 l aus Deutschland</i>	
<i>Weingut Wegeler, Oestrich-Winkel</i>	<i>Seite 12</i>
<i>Weingut Dr. Bürklin Wolf, Wachenheim an der Weinstraße</i>	<i>Seite 12</i>
<i>Flaschenweine 0,75 l aus Italien</i>	
<i>Weißweine</i>	<i>Seite 13</i>
<i>Rotweine</i>	<i>Seite 13</i>
<i>Flaschenweine 0,75 l aus Frankreich</i>	
<i>Weißweine</i>	<i>Seite 15</i>
<i>Rosé- und Rotweine</i>	<i>Seite 16</i>
<i>Flaschenweine 0,75 l aus aller Welt</i>	
<i>Österreich</i>	<i>Seite 17</i>
<i>Spanien</i>	<i>Seite 18</i>
<i>Australien</i>	<i>Seite 19</i>
<i>Südafrika</i>	<i>Seite 19</i>
<i>Edelsüße Weine – Dessertweine</i>	<i>Seite 19</i>
<i>Alkoholfreie Getränke</i>	<i>Seite 20</i>
<i>Sekt</i>	<i>Seite 21</i>
<i>Champagner 0,75 l & Champagner 0,375 l</i>	<i>Seite 21</i>
<i>Biere</i>	<i>Seite 21</i>
<i>Warme Getränke</i>	<i>Seite 22</i>
<i>Tee</i>	<i>Seite 23</i>
<i>Digestive</i>	<i>Seite 24</i>
<i>Longdrinks</i>	<i>Seite 25</i>
<i>Zusatzstoffe</i>	<i>Seite 26</i>

Aperitifs

<i>Hausaperitif nach Jahreszeit</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Glas Prosecco</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>Glas Hagnauer Secco blanc</i> <i>Secco rosé</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>Glas Riesling Sekt</i> <i>Brut Flaschengärung</i> <i>Sektkellerei Reinecker</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Baron de Bodman</i> <i>Crémant de Loire rosé</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Glas Champagner</i> <i>Roederer blanc / rosé</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Kir Royal</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Sherry Jarana Lustau very dry</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Sherry Don Nuno Lustau dry</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Sherry Lustau sweet cream</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Portwein weiß / rot</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 4,70</i>
<i>Martini Bianco, Dry⁵⁾, Rosso</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Campari ³⁾ mit Soda oder Orangensaft</i>	<i>4cl</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Pernod ³⁾</i>	<i>4cl</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Cynar ^{3,1)}</i>	<i>4cl</i>	<i>€ 4,90</i>

Alkoholfreie Aperitifs

<i>Sanbitter ³⁾</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>mit Soda</i>		<i>€ 4,70</i>
<i>mit Orangensaft</i>		<i>€ 4,90</i>
<i>Cuvée 23</i> <i>PriSecco Jörg Geiger, Schlat</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Fruchtcocktail</i> <i>Orangensaft, schwarze Johannisbeere, Tonic Water</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 6,50</i>

Qualitätsweine im 0,2 l Ausschank

Weißweine

<u>Hagnauer</u> Winzerverein Hagnau eG - Baden	Müller-Thurgau	halbtrocken trocken	€ 5,50 € 5,50
<u>Bodensee</u> Weingut Max Markgraf von Baden - Baden	Grauburgunder	trocken	€ 5,50
<u>Heger</u> Weingut Joachim Heger aus Ihringen Baden	Grauburgunder	trocken	€ 5,70
<u>Bodensee</u> Schlosskellerei Bodman, Bodensee / Baden	Weißburgunder	trocken	€ 5,70
<u>Mosbacher</u> Weingut Georg Mosbacher aus Forst an der Weinstraße / Pfalz	Riesling	trocken	€ 5,70

Rosé/ Weißherbst

<u>Überlinger</u> Weingut Kress - Baden	Spätburgunder Rosé	trocken	€ 5,50
<u>Hagnauer Weißherbst</u> Winzergenossenschaft Hagnau - Baden	Spätburgunder	halbtrocken	€ 5,50

Rotweine

<u>Hagnauer</u> Winzergenossenschaft Hagnau - Baden	Spätburgunder	trocken halbtrocken	€ 5,70
<u>Heger</u> Weingut Dr. Heger aus Ihringen Baden	Spätburgunder	trocken	€ 5,70
<u>Huber</u> Weingut Huber aus Malterdingen- Baden	Spätburgunder	trocken	€ 6,30
<u>Italien</u> 2016 Larinum Montepulciano d'Abruzzo Weingut Farnese aus den Abruzzen		trocken	€ 6,20
<u>Spanien</u> Tempranillo de la Selva Cariñena		trocken	€ 6,20
Weißweinschorle/ Rotweinschorle			€ 4,30

Unsere halben Flaschen

Qualitätsweine aus Baden

Weingut Thomas Geiger aus Meersburg am Bodensee

2017/18 Weißburgunder, Weingut Thomas Geiger, trocken 0,5 l 24,-

Hellgelb bis blassgelb schimmert der Wein im Glas. Jung, frech, spritzig und fleischig. Grüne Haselnüsse geben ihm würzigen Anstrich, Birnen und Zitronen legen das fruchtige Fundament. Klar im Antrunk, mit geschliffener Frucht und mildem Säurebogen. Empfehlung zu Fischgerichten, Kalbsspeisen und hellem Geflügel.

2017/18 Muskateller, Weingut Thomas Geiger, trocken 0,5 l 24,-

Goldgelb mit grünlichen Akzenten. Ein reiner Muskateller vom See. In der Nase nimmt man Muskatblüte und schwarze Johannisbeere wahr, am Gaumen erscheint er frisch und knackig, sehr trocken, leicht spritzig, in den Aromen pur, in sich stimmig, ein animierender Aperitif. Empfiehlt sich als Aperitif, zu kräftig gewürzten Speisen, Geflügel und Meeresfrüchten.

2017/18 Spätburgunder Rosé, Weingut Thomas Geiger, trocken 0,5 l 24,-

Dieser Spätburgunder rosé besitzt eine kräftige Lachsfarbe. In der Nase übertrumpfen sich Erdbeeren, Himbeeren, Drops und Weinbergspfirsich. Im Antrunk mit saftiger Frucht, in der Gaumenmitte grätscht etwas Gerbstoff ein. Idealer Essensbegleiter zu Lachs, Saibling, Hummer, Kalb und hellem Fleisch.

2017/18 Spätburgunder, Weingut Thomas Geiger, trocken 0,5 l 24,-

Dunkelrote Farbe, pralle Beerenfrucht, etwas Sauerkirsche, Tannenreisig, Lorbeer, am Gaumen überraschend dicht, sandiges Tannin in passender Menge, kräftiger Körper, reife und gut integrierte Säure. Zu Braten, Schmorgerichten, dunklen Soßen oder zur Käseplatte.

Weingut Clauß aus Lottstetten/ Nack

2017 Müller-Thurgau, Weingut Susanne & Berthold Clauß, trocken 0,5 l 24,-

Fruchtig frischer und reiner Müller-Thurgau. Er präsentiert sich mit zurückhaltenden floralen Noten im Aroma. Ein schlank strukturierter Wein, der aber viel Geschmack auf der Zunge bietet. Angenehme Würze und herrlich geradlinig am Gaumen. Perfekt zu Spargelgerichten; zu gedünstetem Fisch oder Gemüse-Eintopf.

Flaschenweine 0,75 l Deutschland

Qualitätswein aus Baden

Weingut Kristin und Thomas Kress aus Hagnau/ Überlingen am Bodensee

2017 Müller-Thurgau, Seegut Kress, trocken 34,-

Ein leichter Müller-Thurgau vom schönen Bodensee. Frisch und spritzig präsentiert sich dieser Wein. Er verführt mit Aromen von Zitrusfrüchten und einer leichten Muskatnote und macht Lust auf mehr. Typischer Müller-Thurgau vom See. Einfacher Trinkgenuss. Ideal zu leichten Sommergerichten wie Fisch oder zu Vorspeisen.

2017 Weißburgunder, Seegut Kress, trocken 34,-

Ein reiner Weißburgunder vom See. Hellgelbe Farbe. 100 % Handarbeit, Auslese und viel Intuition sind Merkmale des Weingutes. Das Bukett duftet sortentypisch zitrusfruchtig mit Anklängen nach grünen Äpfeln. Am Gaumen sehr erfrischend mit einer lebhaften Säure. Passt gut zu leichterer Küche, Salat, Antipasti, hellem Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse.

2017 Grauburgunder, Seegut Kress, trocken 34,-

Ein reiner Grauburgunder vom See mit hellgelber Farbe. Das Bukett dieses vollbusigen und üppigen Burgunders ist sehr facettenreich. Durch Flaschenreifung weicher, gelbfruchtiger Schmelz, gaumenausfüllend. Angenehme, lebhafte Säure mit Granny Smith Anklängen. Vorzugsweise zu leichter gegrillter Kost, hellem Geflügel und reiferem Weichkäse.

2018 Auxerois, Seegut Kress, trocken 39,-

Eine gelbburgunder Rarität vom See. Strohgelbe Farbe mit milder Säure. Er schmeichelt dem Gaumen und hat sehr facettenreiche, würzige Aromen zu bieten. Im Wein sind Nuancen von Honig und leichte Mandelnoten. Erfreut sich sehr großer Beliebtheit. Empfehlung zu Spargel, dezenten Speisen, Kalbgerichten, asiatischer Küche.

2018 Spätburgunder Rosé, Seegut Kress, trocken 34,-

Ein frischer und fruchtiger Rosé aus Spätburgundertrauben. Ein saftiger Wein mit sehr heller Lachsfarbe. Sehr unkomplizierter Wein. Zeichnet sich aus durch filigrane Beeren-, Apfel- und Rosenaromen. Ausdrucksstark und rassig bringt er das Temperament eines Weißweins mit. Zu scharfen Speisen, würzigem Essen, Fischen mit rötlichem Fleisch und Suppen.

2015 Spätburgunder, Seegut Kress, trocken 34,-

*Ein kraftvoller und samtiger Rotwein aus Spätburgundertrauben. Dunkelrote Farbe, ein Duft in der Nase von dunklen Beeren wie Sauerkirschen und Brombeeren. Ein vielschichtiger Wein voller Eleganz und Harmonie. .
Unsere Empfehlung zu Wildgerichten, Taube, gereiftem cremigem Käse.*

2017 Goldbach Pinot Gris, Barrique, trocken 59,-
*Ein reiner Grauburgunder der Toplage Goldbach. Dieser Pinot Gris ist ein vollmundiger, rassiger Wein mit den Aromen von Nüssen, Kräutern und Mirabellen. Ein schmelziger Wein, der einen langen Nachhall hat.
Als Empfehlung zu gebratenen Fisch- und Kalbsgerichten mit cremiger Soße.*

2013/14/16 Goldbach Pinot noir, Barrique, trocken 59,-
*Reiner Pinot Noir vom See . Kräftige Dunkelrote Farbe mit lila Reflexen. Konzentrierter Geschmack durch Selektion der besten Spätburgunderanlagen. 18-monatige Barriquereifung. Satte Beerenaromen, Tabak, Vanille und Leder, ausgewogene Tannine.
Zu dunklem Fleisch, Gebrilltem, Schmorgerichten und Rindergerichten.*

Winzergenossenschaft Hagnau am Bodensee Älteste Winzergenossenschaft Badens

2017 Hagnauer Burgstall, Müller-Thurgau, Winzerverein Hagnau, trocken 29,-
*Der reine Müller-Thurgau zeigt im Glas sonnenhelle Farbe. Im Bukett der zarte Duft von gelber Grapefruit und frischen Kräuternoten. Am Gaumen eine klare Frucht und Würzigkeit, die feine Säure dicht verwoben.
Idealer Begleiter für Spargel, Sommergemüse und Fischgerichte.*

2017 Hagnauer Burgstall, Grauburgunder, Winzerverein Hagnau, trocken 29,-
*Tiefes Sonnengelb im Glas. Ein erdverbundener Grauburgunder-Typ mit Noten von Heublumen, Nuss und Apfel. Trocken, gut gebaut bleibt er am Gaumen lange präsent. Die Fruchtsäure gibt dem Wein seinen Nerv. Der klassische Speisenbegleiter.
Zu kräftigem Fisch, Lamm, Wildgeflügel, Jungwild und vielem mehr*

2016 Hagnauer Burgstall, Weißherbst, Winzerverein Hagnau, halbtrocken 29,-
*Aus Spätburgundertrauben. Im Glas Kupferrot mit Orangenglanz. Aromen von frischer Erdbeere und Kirsche unterlegt mit einer sanft floralen Note von Rosenblüten. Ausgewogen kräftige Weißherbstart. Herzhafte Würze, fruchtige Präsenz und fein verwobenes Tannin.
Ein aromenreicher Speisebegleiter zu Vegetarischem, würzigen Fleisch & Fischgerichten.*

2016 Hagnauer Burgstall, Blanc de Noir, Winzerverein Hagnau, trocken 34,-
*Aus blauen Spätburgundertrauben hell gekeltert. Strohgelb in der Farbe mit Goldglanz. Im Bukett ein Reigen sanfter Fruchtanklänge wie helle Grapefruit, Rhabarber und frischer Apfel.
Am Gaumen klare Frucht, Fülle und Schmelz geschnürt im stützendem Säurekorsett.
Zu feinen Gerichten aller Art, ob Gemüsevariationen, Fisch oder Geflügel.*

Weingüter VDP Markgraf von Baden vom Bodensee

- 2016 Birnauer Weißburgunder, trocken** **34,-**
*100 % Weißburgunder. Ein helles Gelb mit goldenen Reflexen im Glas. Duft nach Birnen, Aromen von Limonen und Nüssen. Am Gaumen spritzig und lebendig. Filigran und saftig, mit frischer Säure. Schöner See-Wein.
Zu Speisen mit Gemüse, Meeresfrüchten und hellem Fleisch.*
- 2013 Bermatinger Spätburgunder, trocken** **39,-**
*Reiner Spätburgunder vom See. Ein brillantes Ziegelrot im Weinglas. Aromen von roten Früchten mit Vanillenoten. Fruchttige Würze mit harmonisch eingebundenen Tanninen und filigranen Eichenholznoten. Kraftvoller Körper, belebende Seesäure.
Empfiehl sich zu Schmorgerichten, Enten und Wildfleisch sowie zu kräftigen Fischgerichten.*
- 2012 Durbacher Schlossberg, Erste Lage, Spätburgunder , trocken** **39,-**
*Zeigt sich im Glas in schönem Ziegelrot und duftet nach schwarzen und roten Beeren mit zarten Anklängen an Vanille. Elegant und kraftvoll kommt er an den Gaumen und präsentiert dabei ein vollendetes Gerbstoffgerüst. Wirkt herrlich geschmeidig im Mund.
Geschmortes, dunkles Fleisch und Hartkäse empfehlen sich zu diesem Wein.*

Weingut Aufricht aus Meersburg am Bodensee

- 2016 Müller-Thurgau, Weingut Aufricht, trocken** **29,-**
*Typischer Müller-Thurgau, trocken, spritzig, fruchtig und aromabetont. Jugendlich frischer, bodenständiger Charakter mit saftiger Frucht. Schöne Muskatnote im Bukett. Blumig, milde Fruchtigkeit nach knackigen, frischen Früchten.
Als Terrassenwein, zum Aperitif, zu leichten Vorspeisen und Salaten.*
- 2017 Ob' dem See, Scheurebe, Weingut Aufricht, trocken** **39,-**
*100 % Scheurebe vom Bodensee. Für die höchsten Weinlagen, 470 Meter ü. M. wurde die feinste Rebsorte ausgewählt. Die Scheurebe zeigt eine große Saftigkeit und Fruchtigkeit bei vollem, aromatischem Geschmack nach tropischen Früchten wie Ananas und Mango.
Empfehlung zu Krustentieren, Pilzgerichten, leichten Fischspeisen, scharfem Curry.*
- 2017 Riesling 1 Lilie, Weingut Aufricht, trocken** **44,-**
*Hellgelb im Glas. Eleganz und Finesse von saftigen Weinbergpfirsichen - ein großartiges Trinkvergnügen! Spritzig und fruchtig, aromabetont. Ein Riesling mit einem angenehmen Frucht-Säure Spiel. Reiche Aromen von Apfel, Quitte und Ananas machen Lust auf mehr.
Zu Fischen, Spargelgerichten und leichter Küche.*

- 2017 "Seegucker" Rotling, Weingut Aufricht, trocken** 39,-
Zartschimmernde rosa Farbe. Dieser Rotling ist eine Cuvée aus roten und weißen Trauben. Sein zarter Duft nach Frühlingslieder erinnert an eine gerade erblühte Wiese im Frühling. Des Weiteren sind Pfirsich und leichte Grapefruitnuancen zu finden. Passend zu leichter Bodeseeküche, rohen Fischvorspeisen oder als leichter Terrassenwein.
- 2017 Grauburgunder & Chardonnay 1 Lilie, trocken** 44,-
Er zeigt eine wundervolle sonnengelbe Farbe. Eine schöne Cuvée. Aromen von Mango und Quitte machen den Wein zu einem sehr guten Essensbegleiter und Trinkvergnügen. Säurearm, mild, körperreich und aus dem Barrique. Zur Menüfolge, cremigen Soßen, weißen Fischen und Pastagerichten.
- 2015 "Sophia" Spätburgunder, Weingut Aufricht, trocken** 44,-
Der "legendäre" Pinot Noir. Ein typischer Spätburgunder vom Weingut Aufricht. Im Weinglas ein tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. Ein fruchtiger, säurearmer und milder samtiger Wein. Elegante und finessenreiche Anklänge von Schwarzkirsche und Kakao. Der Speisebegleiter zu dunklen Fleischgerichten und zum Käsebüffet.
- 2012/14 "Isabel" Spätburgunder, 3 Lilien, Weingut Aufricht, trocken** 74,-
Dunkles Purpurrot ist sichtbar. Der Spätburgunder reift ein 3/4 Jahr im Barriquefass. Ausgeprägte Fruchtaromen, reife schwarze Beeren, sehr würzigen Aromen von Zartbitterschokolade, schwarzem Pfeffer, Zedernholz, Tabak, Nüssen und Kakao. Passend zu deftigen Gerichten, Schmorgerichten, Braten und Wildspeisen.

Weingut Thomas Geiger aus Meersburg am Bodensee

- 2018 Weißburgunder, Weingut T.Geiger, Qualitätswein, trocken, Baden** 34,-
Hellgelb bis blassgelb schimmert der Wein im Glas. Jung, frech, spritzig und fleischig. Grüne Haselnüsse geben ihm würzigen Anstrich, Birnen und Zitronen legen das fruchtige Fundament. Klar im Antrunk, mit geschliffener Frucht und mildem Säurebogen. Empfehlung zu Fischgerichten, Kalbsspeisen und hellem Geflügel.
- 2018 Muskateller, Weingut T.Geiger, Qualitätswein, trocken, Baden** 34,-
Goldgelb mit grünlichen Akzenten. Ein reiner Muskateller vom See. In der Nase nimmt man Muskatblüte und schwarze Johannisbeere wahr, am Gaumen frisch und knackig, sehr trocken, leicht spritzig, in den Aromen sehr pur, in sich stimmig, ein animierender Aperitif. Empfiehlt sich zum Aperitif, zu kräftig gewürzten Speisen, Geflügel und Meeresfrüchten.
- 2018 Spätburgunder Rosé, Weingut T.Geiger, Qualitätswein, trocken, Baden** 34,-
Dieser Spätburgunder rosé besitzt eine kräftige Lachsfarbe. Laut und rotfruchtig in der Nase übertrumpfen sich Erdbeeren, Himbeeren, Drops und Weinbergspfirsich. Im Antrunk mit saftiger Frucht, in der Gaumenmitte grätscht etwas Gerbstoff ein. Idealer Essensbegleiter zu Lachs, Saibling, Hummer, Kalb und hellem Fleisch.

2016 Spätburgunder, Weingut T.Geiger, Qualitätswein, trocken, Baden 34,-
*Dunkelrote Farbe. Ein einfacher Spätburgunder vom See
Pralle Beerenfrucht, etwas Sauerkirsche, Tannenreisig, Lorbeer, am Gaumen überraschend
dicht, sandiges Tannin in passender Menge, kräftiger Körper, reife und gut integrierte Säure.
Zu Braten, Schmorgerichten, dunklen Soßen oder zur Käseplatte.*

Staatsweingut Meersburg aus Meersburg am Bodensee

2016/17 Weißburgunder, trocken 29,-
*Strohgelb bis goldgelb in der Farbe. Ein Weißburgunder, wie er sein soll: anregend mit
erfrischender Säure und zarten vegetativen und floralen Aromen. Etwas säurebetont, aber
weniger als ein Riesling. Aromen von Apfel, Mango und Minze verstecken sich im Wein.
Passt gut zu Geflügel, geräuchertem oder gebratenem Fisch mit Zitronensaucen, Muscheln.*

2017 Rieschen Riesling, trocken, 34,-
*100 % Riesling der beweist, dass ein Riesling durchaus samtig sein kann. Hellgelb im Glas.
Seine Säure ist ohne Strenge und harmonisch eingebunden. Florale Noten, grüne Birne und
frische Kräuter prägen diesen Wein.
Passt gut zu weißen Fischen aus dem nahen See, Geflügel mit Zitrone und Deftigem.*

2017 Chorherrnhalde Chardonnay, Barrique, trocken 39,-
*Ein sehr eleganter Chardonnay mit wenig Barriqueanteil. Dunkles strohgelb im Glas.
Am Gaumen anregende Aromen von Rösttönen, Birnen und Nüssen. Der feine Barriqueanteil
verleiht ihm genau die richtige Dosis an Würze und Schmelz.
Passt gut zu hellen Fleischgerichten, knuspriger Ente, leichter Pasta, deftigen Salaten.*

2015 Spätburgunder, trocken 34,-
*Dunkelrote bis violette Farbe im Glas. Ein deutscher Spätburgunder ausgedienter Schule, der
neben eingekochter Frucht auch eine herb-würzige Kontur zeigt, die man mit allerlei
Viktualien in Verbindung bringen kann. Süßsaurer Geschmack, der schnell verschwindet.
Passt gut zu Rinderrouladen, zur Entenbrust, zu frischem Ziegenkäse, gereiftem Weichkäse.*

Weingut Clauß aus Lottstetten / Nack

2017 Sauvignon Blanc, Weingut Clauß, trocken 34,-
Hellgelbe Farbe im Glas. Ein Teil des Weines wird im Barriquefass ausgebaut. Im Geschmack ist er zartschmelzig und kraftvoll mit einer feinen, langanhaltenden Würze im Abgang. Typische Aromen von Stachelbeere und grüner Paprika. Super kombinierbar zu Fischgerichten, Tafelspitz sowie zu Meeresfrüchten.

2017 Weißburgunder, Weingut Clauß, trocken 34,-
Ein Wein, der geradezu nach Frühling und frisch gemähter Wiese duftet. Im Geschmack geradlinige Stilistik, kühle Kräuter und feinherbe Frucht. Sehr feingliedrig und anmutend mit einem langen Abgang am Gaumen. Ein Genuss zu Kalbsfilet, ein toller Begleiter zu Muscheln und Fisch oder zur Käseplatte.

2017 Spätburgunder Rosé, Weingut Clauß, trocken 34,-
Glänzende, durchscheinende hellrote Farbe. Im Bouquet ein zarter Duft nach Erdbeeren und Himbeeren. Auf der Zunge offenbart sich eine kräftige Struktur. Der Wein ist im besten Sinn des Wortes herzhaft und bleibt im Abgang lang präsent. Guter Begleiter zu würzigen Pasteten, italienischen Gerichten oder als Terrassenbegleiter.

2014/15 Spätburgunder CB, trocken 44,-
Dunkelrot im Glas. Ein klassischer Burgunder mit zartem Johannisbeerduft und einer angenehmen Würze im Aroma. Im Geschmack geschmeidig, feingliedrig, mit Anklängen von Brombeere und Kirsche. Zugleich ist er jugendlich temperamentvoll und regt die Sinne an. Gut kombinierbar mit saftigem Schinken, herzhaften Wurstwaren sowie Wildgerichten.

Weingut Lanz aus Nonnenhorn am Bodensee / Baden

2017 Cabernet Blanc, trocken AUS 34,-
Hellgelbe Farbe im Weinglas. Ein 100 % Cabernet Blanc vom Bodensee. Im Bukett ähnelt er dem Sauvignon Blanc. Ein gehaltvoller Wein, der nach Brennessel, gelber Paprika, etwas Holunder und vollreifer Stachelbeere duftet. Passt besonders gut zu Vegetarischem, mit Kräutern gewürzten Gerichten und Kalb.

2016 Cabertin, trocken AUS 39,-
Schmeichelnde rote Farbe im Glas zu erkennen. Ein rotes Kraftpaket vom Bodensee. 16-monatige Reifung im Holzfass. Spontane Vergärung. In der Nase sind vollreife, dunkle Waldbeeren wie Brom- & Himbeeren zu erkennen. Ein rauchiger und vor allem saftiger Wein. Als Empfehlung zu Rehmedaillons mit fruchtiger Soße, Wildgerichten und Käse.

Weingut Huber aus Malterdingen / Baden

2016 Weißer Burgunder & Chardonnay, trocken 49,-
Ein im Glas strahlend hellgelber, fruchtiger Weißwein mit elegantem Körper und interessantem Säurespiel. Feine Noten von gelbem Obst umschmeicheln den Gaumen, seine feine mineralische Struktur und Intensivität verleiht dem Wein den perfekten Schliff. Dieser Wein liebt Gerichte mit frischem Fisch, herbstliche Suppen sowie feine, cremige Käse.

2014 Spätburgunder, trocken 49,-
Der Spätburgunder leuchtet rubinrot mit klaren Reflexen. Die Nase offenbart typisch würzige Pinot-Aromen: Pflaumen, Cassis, Süß- und Sauerkirschen, Röstaromen, Haselnüsse, Brioche und zarte Mandelaromen. Am Gaumen besitzt er viel fruchtigen Schmelz. Zu Hirschrücken mit Wacholdersauce oder Schinken in Burgunder, cremigem Käse.

Weingut Heger aus dem Kaiserstuhl / Baden

2017 Oktav Riesling, trocken 34,-
Zart goldgelb mit brillanten Reflexen leuchtet er im Glas. Das Aroma duftet nach reifem Weinbergpfirsich, Mirabellen, Maracuja sowie Mandarine und hat eine salzig mineralische Note. Saftig & feinwürzig mit einer Mineralität, die an Birne, Apfelmose erinnert. Hervorragend zu leichter Frühlingsküche, Kalbsgerichten und leichten Käsesorten.

2016 Vitus Grauburgunder Barrique, trocken 44,-
Ein Grauburgunder aus dem Barrique. Schön aufgefächerte Frucht nach Birnenkompott und gelben tropischen Früchten. Gut integrierte kandierte Zitrusfrüchte bereichern das Aroma. Feine Fülle und guter Trinkfluss sowie ganz feine Würze im Nachhall. Als Speisenbegleiter universell einsetzbar, zu Pasta & hellen Fisch- und Fleischgerichten.

2017 Vitus Weißburgunder Barrique, trocken 44,-
Reiner Weißburgunder aus dem Barrique. Anklänge von Mandeln, weißem Nougat, Zitronencreme, Vanille, gelben Melonen. Zum Nachhall hin nimmt die mineralische Würze etwas zu und leitet in ein Finish mit Noten von Mirabellenkompott und Vanillekipferl über. Serviervorschlag: Hervorragender Weißwein zu pochiertem und gebratenem Fisch.

2013 Merdinger Bühl Spätburgunder, trocken 39,-
Kräftige rote Farbe. 100 % Spätburgunder. Schlanker Duft nach hellen Süßkirschen, jungen roten Johannisbeeren mit kalkig-rauchiger Mineralität. Schlanker Fruchtkörper, mildes Tannin. Feines Säurespiel, harmonisch, mild und zugänglich im Charakter. Als Essensbegleiter zu kräftigen Fleischgerichten, Wildbegleiter & verschiedenen Käsesorten.

2013 "Mimus" Spätburgunder Barrique, trocken 49,-
Dunkle kaminrote Farbe. 100 % Spätburgunder, 16 Monate im Eichenfass. Elegantes Bukett nach roten Johannisbeeren, Hagebutten, Wildkirschen, Cranberries sowie Anklängen von Backgewürzen, edler Schokolade und subtil rauchiger Mineralität. Zu anspruchsvoller Fleischküche mit Röstaromen und Rosmarin oder feinem Wildgeflügel.

Weingut Zähringer aus Heitersheim bei Müllheim

2016 Johanniter, Weingut Zähringer, trocken, aus biologischen Anbau 29,-
Leuchtend gelbe Farbe im Glas. Reiner Johanniter, eine Kreuzung aus Grauburgunder & Riesling. Kräftige reife Aromen von Apfel, Mandarinen, Quitte, frischem Limonenduft sowie zarte Kräuternoten, reif & füllig im Gaumen, erfrischende Fruchtsäure mit feinem Nachklang. Passt gut zu Meeresfrüchten und kräftigem Fisch sowie zu Pilz- und vegetarischen Gerichten.

Weingut Wegeler aus Rheingau/ Mosel Qualitätswein

2014 Geheimrat „J“ Riesling, Spätlese trocken, Rheingau 49,-
Er zeigt sich in klarem Gelb mit feinsten grünlichen Glanzlichtern durchzogen im Glas. Aromen, die an reife Riesling Trauben, Schiefer, Botritistrauben und geröstete Haselnuss erinnern. Auf der Zunge trocken feinfruchtig, mineralisch, kompakt, straff, stringent und klar. Ein großer Essensbegleiter zu Meeresfischen, Kalbsgerichten und cremigen Suppen.

2017 Großes Gewächs Riesling Berg Schlossberg, trocken, Rheingau 69,-
Ein großes Gewächs vom Riesling. Ein sattes gelb im Glas mit leichten grünlichen Reflexen. Fester, kräuteriger, nussig-hefiger, deutlich mineralischer Zitrus-Steinobstduft. Reife, saftige, leicht süßliche Frucht. Frische Säure, mürber Gerbstoff, dicht & fest, sehr guter Abgang. Zum Aperitif, leichte Fischgerichte und Gerichte vom Kalb, leichte Käsesorten.

2016 Großes Gewächs Doctor Riesling, trocken, Mosel 89,-
Klares helles Strohgelb. Sehr kleine Einzellage, Steilhang von 125 - 200m über NN. Weicher cremiger Duft nach gelben Steinobst, reifen Rieslingtrauben, Apfelmost & Hefe. Ausgereifte Säure packen fest zu. Frische langer Nachhall. Jahrzehnte lagerbar. Ganz großes Kino zu Fisch, Meeresfrüchte oder einfach solo trinken.

Weingut Grans-Fassian Mosel Qualitätswein

2017 Mineralschiefer Riesling, trocken 49,-
Ein schönes Gelb im Glas. Süd-Ost-Steillage. Ein reiner Riesling. Apfel und Grapefruit steigen in die Nase! Frisch & klar, zeichnet sich der Riesling durch seine lebendige Mineralität aus. Knackig-saftiger Essensbegleiter, typische Rieslingsäure. Der Wein harmoniert perfekt zu Fisch und Meeresfrüchten, wie auch zu kräftigen Speisen.

Weingut Dr. Bürklin Wolf aus Wachenheim an der Weinstraße

2016 Riesling, trocken, Qualitätswein, Pfalz 49,-
In der Nase sehr frisch mit Aromen von grünem Apfel, Limone und einer leicht floralen Note. Saftige Säure, feine Mineralität, schlank, lebendig und unkompliziert. Schöne feine Birne, Haselnussaromatik, ein bisschen Zitronengras, Assam Tee, Kamille, weiße Blüten. Schmeckt zur kalten und leichten Sommerküche, zu Geflügel oder Fischgerichten.

Flaschenweine Weiß 0,75 l aus Italien

2016 Gavi di Gavi, Villa Sparina, D.O.C.G., Piemont **39,-**
*Ein reiner Cortese. Wird auch Chablis Italiens genannt. Im Glas eine strohgelbe Farbe, das Bukett duftet sortentypisch zitrusfruchtig mit Anklängen nach grünen Äpfeln. Am Gaumen ist der Wein sehr erfrischend mit einer lebhaften Säure.
Passt gut zu leichterer Küche, Salat, Antipasti, hellem Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse.*

2016 Pinot Grigio, Lis Neris, Gris, D.O.C., Friaul **39,-**
*100 % Pinot Grigio. Er besticht mit einem leuchtenden Gelbgrün im Glas. In der Nase zeigen sich anschließend Aromen von Vanille, Aprikose und eine feine, rauchige Note. Dieser Wein besitzt eine feinfruchtige, lebendige Fülle & perfekt eingebundene Holznoten.
Ein guter Begleiter zu Antipasti, gegrilltem mediterranem Gemüse & kräftigem Geflügel.*

2017 Lugana "Il Sestante", Tommasi, D.O.C. Venetien **44,-**
*Der Lugana strahlt in intensivem Hellgelb mit der Sonne um die Wette. Im Bukett Aromen süßer Pfirsiche. Rund, ausbalanciert und langanhaltend am Gaumen. Zarte Anklänge nach Honig und etwas Apfel komplettieren das Genuss-Erlebnis.
Ein schöner Sommerwein, der perfekt zur leichten, mediterranen Küche passt.*

Flaschenweine Rot 0,75 l aus Italien

2016 Barbera D'Asti, Lavignone, Pico Maccario, D.O.C., Piemont **39,-**
1,5 l **79,-**
*100 % Barbera. Kräftiges rubinrot im Glas. Das Bukett wird geprägt von dunklen Kirschen, Pflaumen und roten Beeren. Am Gaumen ist er eindrucksvoll und komplex, er besitzt eingebundene Tannine, große Harmonie, eine gute Struktur und eine feine Würze
Passt hervorragend zu Wildgerichten, Schmorgerichten und cremigen Käse.*

2015 Barbera D'Alba, Enzoboglietti, D.O.C., Piemont **69,-**
*100 % Barbera. Kräftiges dunkelrot im Glas. Im Barrique ausgebaut, besitzt er Schmelz und Saftigkeit. Sein Bukett wird von roten Früchten, vor allem Kirsche, dominiert, aber auch leicht herbe Töne sind merklich vorhanden. Sehr lang anhaltend am Gaumen.
Hervorragend zu gebratenem Kalbskotelett mit Salbei oder Risotto mit Steinpilzen.*

- 2013 Barolo Il Merli, Weingut Virna, D.O.C.G, Piemont** **54,-**
Kräftig rubinrot mit Granatfarben. Ein reiner Nebbiolo mit fruchtigen Noten und Nuancen von Vanille, Kakao und Gewürzen. Weitere Aromen sind Tabak, Bitterschokolade und Anklänge von Veilchen. Ein feiner Barolo mit Struktur und Charakter. Wunderbar zu gebratener Taubenbrust, Rehrücken mit Preiselbeeren und dunklem Fleisch.
- 2014 San Giusto A Rentennano, Chianti Classico, D.O.C.G., Toskana** **44,-**
100 % Sangiovese. Rubinrot im Glas. Rauchiger Kirschduft, Trüffel, Leder & Trockenpflaume; tiefgründige, feinwürzige Frucht, vollreife Himbeeren, mineralische Note. Am Gaumen intensiv, komplex; rassig und elegant. Sehr puristisch. Schmeckt zu Vegetarischem, Rindfleisch, Wild, Schwein, Lamm, Käse, Pasta & Pizza.
- 2016 Le Volte , Ornellaia, I.G.T., Toskana** **44,-**
50 % Sangiovese, 40 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon. Intensives Rot im Glas Die Nase ist intensiv fruchtig mit einem Hauch von Beeren und süßen Gewürzen. Konzentration und Struktur. Tannine vorhanden, aber gut integriert und glatt. Zu Steaks oder Filet vom Rind, kräftigen Käse und Desserts mit Beeren.
- 2012/13 Brunello di Montalcino, Capanna, D.O.C.G., Toskana** **64,-**
100 % Sangiovese. Dunkelrot im Glas. Er duftet wunderbar würzig nach mediterranen Kräutern und Minze. Er gibt sich dabei sehr direkt und überrascht später durch Finesse und Körper am Gaumen. Runde, süße Frucht die sich geschickt mit etwas Vanille mischt. Servierempfehlung: Zu Wildgerichten, Gegrilltem vom Rind, gereiftem Peccorino-Käse.
- 2015 Amarone, Cavalchina Torre d'Orti, D.O.C.G., Venetien** **84,-**
Eine unglaublich dichte, fast undurchdringliche rote Farbe. Aus den Trauben Corvina, Rondinella, Molinara & Oselata. In der Nase schwarze Beerenfrucht, intensive Würznoten, Pfeffer, Lakritze. Saftige Aromen von Kirschen und reifen Pflaumen, Noten von Gewürzen. Ein eindrucksvoller Essenswein zu kräftigen Fleisch- und Wildgerichten.
- 2016 Valpolicella Ripasso, Cavalchina Torre d'Orti, D.O.C., Venetien** **54,-**
Bestehend aus Corvina, Rondinella, Corvinone. In der Nase üppige Schwarzkirschen, Nuancen von Schokolade, Mandeln, Hauch von Lakritze. Am Gaumen sehr schöne Kombination von frischer Kirschfrucht mit den reiferen Aromen von Rosinen, Zimt und Pflaumen. Empfehlung zu Wildgerichten, Schmorgerichten, reifen und cremigen Käse.
- 2016 Lucente , Luce della Vite, I.G.T.** **54,-**
1,5 l **109,-**
Assemblage aus 75 % Merlot und 25 % Sangiovese. Er zeigt sich im Glas in einem dunklen Purpurrot mit violetter, fast schwarzem Kern. Das Bouquet beinhaltet Schwarzkirschen, dunkle Waldfrüchte, Pflaume und Bitterschokolade. Am Gaumen Röstnoten. Zu Rindergerichten, gegrilltem Lamm und Schmorgerichten, mittelkräftigen Käse.

2015 Montepulciano d'Abruzzo, Farnese Larinum, D.O.C., Abruzzen 29,-
100 % Montepulciano. Ein komplexes, dichtes Ziegelrot. Dieser kompakte, saftige Montepulciano d'Abruzzo besticht durch kräftige Aromen von Waldbeeren, gepaart mit Anklängen von Vanille. Anschließend folgt ein dichtes Fruchtbouquet am Gaumen mit würzigem Finale. Serviervorschlag zu Wildgerichten mit Preiselbeeren, kurzgegrilltem Rind und Hartkäse.

2016 Nero d'Avola, Cantina Alcesti, I.G.T., Sizilien 44,-
Intensives Rubinrot aus reiner Nero d'Avola Traube. Samtig und weich mit einem Anklang von roten Früchten, erinnert an die edlen Hölzer, in denen der Wein reift. Trocken, vollmundig und harmonisch, wobei sich das Bukett im Geschmack bestätigt. Begleitet am besten rotes Fleisch mit fruchtigen Komponenten, Wild und gealterten Käse.

2013 Primitivo Salento Rosso, Terre del Grico, I.G.T., Apulien 44,-
Dieser Wein läuft schwer und gemächlich mit tiefdunkler Farbe und rubinroten Rändern ins Glas. Die Nase duftet nach Cassislikör, Kirschmarmelade, Pflaumenkompott, schwarzem Pfeffer, Eukalyptus, Minze, Brom-, und Himbeerlikör und -marmelade. Eignet sich hervorragend zu dunklem Fleisch, Geschmortem, reifem cremigem Käse.

Flaschenweine Weiß 0,75 l aus Frankreich

2016 Pinot Blanc, Domaine Schlumberger, Appellation Alsace Contrôlée, Elsass 24,-
Goldgelb funkelt der Wein im Glas. Reife Honigmelonen und gelbe Früchte umspielen die Nase, bevor er am Gaumen seinen saftig-vollmundigen Glanz entfaltet. Verwitterte Rotsandsteinböden machen ihn zu einem terroirbetonten und dennoch feinfruchtigen Klassiker. Gekühlt zum Aperitif, hervorragend zur asiatischen Küche sowie leichten Sommersalaten

2015 Chardonnay, René Lequin-Colin, A.O.C., Burgund 34,-
Sonnengelbe Farbe spiegelt sich im Glas wieder. Ein typischer Charonnay aus dem Burgund. Feine Frucht, markanter Körper, elegante Säure, zurückhaltendes aber deutliches Holz. Er bringt den Hauch Barrique mit, der dem Wein seine Cremigkeit verleiht. Gut zu Austern, cremigen Soßen, Weißfischen aus dem Bodensee und dem Meer.

2014 Chablis, Premier Grand Cru, Baron Patrick, Chablis 69,-
Der Wein leuchtet strohgelb mit grünen Reflexen im Glas. Ein Duft von reifen, gelben Früchten, Blüten und Zitrus dominiert die Nase. Im Mund geprägt von mineralisch fruchtigen Aromen; reife Säure sorgt für Finesse. Ein typischer Chablis mit seiner großen Eleganz. Trinken Sie diesen Weißwein zu Austern oder Steinbutt mit Weißweinsauce.

2017 Sancerre blanc, Comte La Fond, A.O.C., Loire 59,-
Dunkle strohgelbe Farbe. Komplett aus Sauvignon Blanc Trauben gekeltert. Komplexe Nase nach rotem Pfirsich, Holunderblüten und Zitrus. Am Gaumen dominieren Aromen von Mango und Litschi und intensive mineralische Töne. Ein Weißweinklassiker der Loire. Überzeugend. Passt vorzüglich zu Ziegenkäsen oder Meeresfrüchten mit Zitronengrassauce.

Flaschenweine Rosé 0,75 l aus Frankreich

2016 Tavel Rosé, E.Guigal, Appellation Tavel Contrôlée, A.O.C., Rhône 39,-
*Eine lachsrosa Farbe. Aus 50% Grenanche, 30% Cinsault, 10% Clairette Blanche, 5% Syrah & 5% andere Rebsorten. Besticht mit seinem Duft nach Kirschen und roten Beeren und seiner würzigen, kräftigen Art. Ein Klassiker der südlichen Rhône mit viel Substanz und Struktur, der hervorragend altern kann.
Trinken Sie ihn zu gebratener Dorade, Seeteufel oder Kalbsfilet mit Morchelrahm.*

Flaschenweine Rot 0,75 l aus Frankreich

2015 Gamay, Joseph Drouhin Brouilly, A.O.C., Beaujolais 44,-
*Eine leuchtende, rubinrote Farbe mit lila Reflexen. Intensive Aromen von Kirsche und Veilchen bestimmen das Bukett. Am Gaumen überzeugt der Joseph Drouhin Brouilly mit einer vollmundigen Fruchtfülle, belebenden & beerigen Fruchtsäure, feinherber Nachhall.
Leicht gekühlt zu Geflügelpasteten, dunklem Fleisch in Rahmsauce und würzigem Frischkäse.*

2015 Château Chasse-Spleen, A.O.C., Bordeaux-Medoc 89,-
*Eine satte rubinrote Farbe. Cuvétiert aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot. Besticht durch klumpige, mittelkräftige Aromen von Cassis, Erde und Gewürzen. Zeichnet sich durch eine kräftige Persönlichkeit am Gaumen aus und endet mit moderatem Tannin.
Passend zu gegrilltem, gebratenem dunklem Fleisch, kräftigem Käse.*

2011 Château Bernateau, Grand Cru, Bordeaux-St. Emillion 89,-
*Kräftige rote Farbe mit fliederfarbenen Akzenten. Wird cuvétiert aus Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon. Er fasziniert mit dem Duft reifer Früchte, mittlerem Körper und sanften Tanninen. Die dezenten Holznoten machen ihn zu etwas Besonderem.
Wir empfehlen ihn zu Schmorgerichten und zu kross gebackenen Wildgerichten.*

2011 Château Villars, Château Villars, A.O.C., Bordeaux-Fronsac 49,-
*Schöne rote Farbe mit lila farbenen Akzenten. Wird hergestellt aus 73% Merlot, 18% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon. Ein fruchtiger Wein mit dunklen Früchten wie Brombeeren, Kirschen, Pflaumen, Leder und Würze. Gut eingebundene Tannine.
Empfehlung als Aperitif, zu Wurstwaren, Rotem Fleisch, Geflügel, Wild.*

- 2015 Domaine J.-M., Morey, Chassagne–Montrachet, A.C., Burgund 74,-**
 Ein 100 % Pinot noir (Spätburgunder) mit Lagerungspotential. Dunkelrote Farbe im Glas. Feinwürziger Pinot-Duft nach roten Früchten, reife, geschmeidige Tannine und markante Struktur. Besitzt Aromen von Granatapfel, Kirsche, dunklen Waldbeeren und Zimt. Unsere Empfehlung zu Wildgerichten, Taube, gereiften cremigen Käse.
- 2014/15 Santenay “La Comme”, I. Cru, R. Lequin-Colin, Burgund 54,-**
 Kräftige dunkelrote Farbe im Glas. 100 % Pinot noir. Schwarze Kirsche, dunkle Johannisbeere, Himbeere und ein Hauch von Veilchen. Zu den köstlichen Aromen gibt es eine schöne Dichte, die ein sehr rundes Mundgefühl mit einem eleganten Finale gibt. Gut ausbalanciert. Zu reduzierten Saucen, kräftigen Speisen vom Rind und würzigem Käse.
- 2012 Châteauneuf-du-Pape, E.Guigal, A.C. Cotes du Rhône 74,-**
 Kräftige rote Farbe. Verschnitt aus 50% Grenache, 5% Mourvedre, 40% Syrah, 5% Andere. Duft nach Schwarzkirschen und Pfeffer, am Gaumen animalisch, Kräuter, Röstaromen, reife Pflaumen, kräftig, mit markanter Tanninstruktur. Ein Wein, der erst am Anfang ist. Ideal zu Hirschrücken mit Johannisbeersauce oder geschmortem Rinderbraten.
- 2013 Gigondas, E.Guigal, A.C. Cotes du Rhône 54,-**
 Dunkelrote Farbe. Eine Assemblage aus 50% Grenache, 25% Mourvedre und 25% Syrah Kraftvolle Intensität nach rauchigen Kräutertönen, eine hinreißende Frucht nach Kirschen, Cassis und Heidelbeere. Umwerfende Fülle von Süße und sehr gut eingebundener Säure. Trinken Sie diesen Wein zu Rinderschmorbraten mit Tagliatelle oder Hasenrücken mit Maronen.
- 2014 Domaine Roc des Anges, Segna de Cor. A.O.C., Roussillon 44,-**
 Tiefrote Farbe. Ein Verschnitt aus Carignan, Syrah und Grenache. Ausladender Duft von schwarzen Beeren, enorme Frucht, feinste Röstaromen, sehr rund. Gut eingebundene Tannine. Trotz seiner Würze und Kraft erstaunlich weich im Abgang. Zu Kalb kurz gebraten, Rindfleisch kurz gebraten, Schwein, Wild kurz gebraten.

Flaschenweine 0,75 l aus aller Welt

Österreich

- 2017 Grüner Veltliner, Schloss Gobelsburg, D.A.C., Kamptal 34,-**
 Schimmernd gelbe Farbe im Glas. Ein reiner Grüner Veltliner, typisch österreichisch. Ein zupackender und offener Wein. Mit frischen und floralen Aromen, wie Granny Smith Apfel, dem bekannten „Pfefferl“, Lindenblüten und exotischen Früchten. Empfehlung zu Salaten, dem bekannten Wiener Schnitzel und leichten Vorspeisen.

- 2017 Jakobi, Weingut Gross, Steiermark, D.A.C.** **34,-**
*Hellgelbe Farbe im Glas. 100 % Sauvignon Blanc. Typischer Österreicher.
 Duftet nach grünen Beeren wie zum Beispiel Stachelbeere, Paprika und einem Hauch
 Holunder. Schlank am Gaumen, animierend, erinnert im Abgang an Grapefruitzesten.
 Passt am Fisch- & Geflügelgerichten, österreichische Küche sowie als Aperitif.*
- 2014 RED Landwein, Weingut Gernot Heinrich, Kamptal, Österreich** **39,-**
*Im Glas ein intensives Rot. Besteht aus Zweigelt, St. Laurent und Blaufränkisch.
 Sehr typische kräftige Kirscharomatik mit etwas Pflaume, leicht erdig. Ein unkomplizierter
 Tischwein, der immer und überall zu trinken ist.
 Passend zu Pastagerichten, leichteren Hauptgerichten und mittelhartem Käse.*
- 2016 Rubin Carnuntum, Gerhard Markowitsch, Niederösterreich-Carnuntum** **39,-**
*100 % Zweigelt. Dieser Rotwein aus Österreich besitzt ein tiefes Rubinrot, einen prägnanten
 Duft nach Kirschen, Weichseln und dunklen Beeren. Am Gaumen ist der Markowitsch Rubin
 Carnuntum weich und füllig mit einem kräftigen und beerigen Abgang.
 Serviervorschlag: Bester Begleiter zu Wildspeisen, Rindfleischvariationen und Weichkäsen*

Spanien

- 2016 Aalto, Ribero del Duero, Bodegas, D.O., Spanien** **79,-**
1,5 l **159,-**
*Dunkelviolette Farbe schimmert im Weinglas. Gekeltert aus 100 % Tempranillotraube.
 Dieser satte, dichte Bodegas Aalto überzeugt mit überschwänglicher Intensität und seinem
 tiefgründigem Bouquet. Am Gaumen zeigt er Lakritze, Korinthen, Dörripflaumen und Tabak.
 Genießen Sie diesen Wein zu kräftigem Braten mit würziger Beilage oder Kräuterkruste.*
- 2012 Corimbo, Ribero del Duero, Bodegas La Horra, D.O., Spanien** **59,-**
*Eine dunkle kräftige und violette Farbe im Glas. Ein reiner Tempranillo.
 Eine Aromatik von schwarzer Johannisbeere, Kirsche, kräuterigen Nuancen von Majoran,
 Zistrose und Lavendel. Das Holz ist sehr gut integriert. Die Tannine sind jung aber weich.
 Als Empfehlung zu geräuchertem Schinken, gegrilltem rotem und dunklen Fleisch.*
- 2014/16 Rioja, Bodegas y Vinedos Artadi, Grupo Artadi, Spanien** **59,-**
*100 % Tempranillo. Im Glas steht er in einem nahezu blickdichten, intensiven Purpurrot. Er
 duftet verführerisch süß und fruchtig nach reifen Kirschen, frisch geröstetem Kaffee, Pralinen,
 Brombeergelee und Amarenakirschen. Hier zeigt sich die unverkennbare Artadi-Eleganz.
 Unsere Empfehlung zu Gerichten vom Grill, dunklem Fleisch und reifem Käse.*

Australien

2016 Yalumba, Viognier, Samuel Smith, Australien **29,-**
100 % Viognier. Hellgelb in der Farbe. Offenbart ein verführerisches Bukett von reifen Pfirsichen, gelben Äpfeln, Aprikosen und Grapefruit. Am Gaumen eine schöne, Viognier-typische Aromatik. Schlank, elegant und mit einer milden, harmonisch integrierten Säure. Ideal zu Fischgerichten, Meeresfrüchten und Speisen mit Reis.

Südafrika

2013 Wine of Origin Coastal Region, Fleur du Cap, Südafrika **39,-**
Ein reiner Cabernet Sauvignon mit rubinroter Farbe im Weinglas. Fruchtig und würzig mit tollen Aromen von roten und schwarzen Beeren, Tabak und Schokolade. Im Mund fühlt er sich wunderbar weich und samtig an. Dazu kommt seine gut eingebettete Tanninstruktur. Passend zu Wildgerichten mit fruchtigen Komponenten oder einfach zum solo trinken.

Edelsüße Weine

2014 Chateau Roumieu Sauternes, Bordeaux, Frankreich **49,-**
5 cl 6,-
Ein Sauternes mit einer goldgelben Farbe aus 89 % Sémillion, 10 % Sauvignon, 1 % Muscadelle. Ein intensives Bukett von Birnen & Zitrusfrüchten. Am Gaumen elegant und äußerst komplex mit leichten Honig- & Pfirsichtönen. Im Abgang eine angenehme Lemonennote. Eignet sich hervorragend zum Aperitif oder als Begleiter von Süßspeisen.

2015 Goldbacher Müller-Thurgau, Beerenauslese, Weingut Kress Hagnau **69,-**
5 cl 9,50
100 % Müller- Thurgau vom See. Eine goldgelbe Farbe. Die edelsüße Beerenauslese aus unserer Top-Lage in Goldbach beeindruckt mit ihrer vollreifen Saftigkeit. Der kraftvolle Süßwein mit seinen bezaubernden Aromen ist eine Spezialität für besondere Anlässe. Zur Enten- oder Gänsestopfleber, zum Aperitif, zum Dessert, besonders einer Crème Brûlée.

2015 Goldbacher Riesling, Auslese, Weingut Kress Hagnau **59,-**
5 cl 8,50
100 % Riesling vom Bodensee. Knallgoldgelbe Farbe. Mit seinem süßen, feinen und saftigen Geschmack zergeht unsere Riesling Auslese auf der Zunge und hinterlässt einen Hauch von Honigsüße am Gaumen. Das »Grand Finale« eines schmackhaften Menüs. Als Empfehlung zu Enten- oder Gänsestopfleber und zu cremigem Käse.

Alkoholfreie Getränke

<i>0,25 l Johannisbeernektar (schwarz)</i>	€ 2,70
<i>0,25 l Traubensaft (rot)</i>	€ 2,70
<i>0,25 l Orangensaft</i>	€ 2,70
<i>0,25 l Apfelsaft</i>	€ 2,70
<i>0,25 l Grapefruitsaft</i>	€ 2,80
<i>0,25 l Ananassaft</i>	€ 2,80
<i>0,25 l Tomatensaft</i>	€ 2,80
<i>0,25 l frisch gepresster Orangensaft</i>	€ 6,70
<i>0,25 l Seven up Zitronenlimonade ⁵⁾</i>	€ 2,60
<i>0,2 l Schweppes – Bitter Lemon¹⁾, Tonic Water¹⁾, Ginger Ale^{1,3)}</i>	€ 2,90
<i>0,25 l Pepsi-Cola^{2,3)}, Mirinda^{3,4)}, Cola-Mix^{2,3,4)}</i>	€ 2,80
<i>0,5 l Pepsi-Cola^{2,3)}, Mirinda^{3,4)}, Cola-Mix^{2,3,4)}</i>	€ 4,90
<i>0,25 l Coca-Cola light^{2,3,8,10)}</i>	€ 2,80
<i>0,5 l Coca-Cola light^{2,3,8,10)}</i>	€ 4,90
<i>0,33 l Coca-Cola zero^{2,3,8,10)}</i>	€ 4,20
<i>0,25 l Apfelschorle</i>	€ 2,70
<i>0,5 l Apfelschorle</i>	€ 4,80
<i>0,25 l Gerolsteiner Sprudel</i>	€ 3,20
<i>0,75 l Gerolsteiner Sprudel</i>	€ 7,00
<i>0,25 l Gerolsteiner Sprudel - Medium -</i>	€ 3,20
<i>0,75 l Gerolsteiner Sprudel - Medium -</i>	€ 7,00
<i>0,25 l Gerolsteiner Sprudel - Naturell -</i>	€ 3,20
<i>0,75 l Gerolsteiner Sprudel - Naturell -</i>	€ 7,00
<i>0,5 l Randegger Ottilienquelle Gourmet</i>	€ 5,40
<i>0,25 l Eistee, Zitrone ^{2,4)}</i>	€ 2,40
<i>0,5 l Eistee, Zitrone ^{2,4)}</i>	€ 4,10

Sekt 0,75 l

<i>Riesling Sekt Brut Flaschengärung Sektellerei Reinecker</i>	€ 38,00
<i>Prosecco Borgo Molino Cuvée Extra dry</i>	€ 36,00
<i>Hagnauer Secco blanc Winzerverein Hagnau</i>	€ 31,00
<i>Hagnauer Secco rosé Winzerverein Hagnau</i>	€ 31,00

Champagner / Cremant 0,75 l

<i>Roederer Brut</i>	€ 62,00
<i>Roederer Brut Rosé</i>	€ 95,00
<i>Baron de Loire, Cremant Rosé, brut</i>	€ 54,00

Champagner 0,375 l

<i>Roederer brut blanc de blanc</i>	€ 42,00
<i>Roederer brut rosé</i>	€ 62,00

Biere

<i>0,4 l Fürstenberg Export vom Fass</i>	€ 3,80
<i>0,25 l Fürstenberg Export vom Fass</i>	€ 2,50
<i>0,4 l Fürstenberg Pils vom Fass</i>	€ 3,90
<i>0,2 l Fürstenberg Pils vom Fass</i>	€ 2,60
<i>0,5 l Fürstenberg Hefeweizen vom Fass</i>	€ 3,90
<i>0,3 l Fürstenberg Hefeweizen vom Fass</i>	€ 2,80
<i>0,5 l Fl. Fürstenberg Hefeweizen dunkel</i>	€ 3,90
<i>0,5 l Fl. Erdinger Hefeweizen alkoholfrei</i>	€ 4,10
<i>0,5 l Fl. Fürstenberg Kristallweizen</i>	€ 4,10
<i>0,5 l Fl. Köstritzer Schwarzbier</i>	€ 4,20
<i>0,3 l Fl. Becks Pils alkoholfrei</i>	€ 3,90
<i>0,4 l Radler</i>	€ 3,70
<i>0,2 l Radler</i>	€ 2,50

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	€ 2,70
<i>Kännchen Kaffee</i>	€ 4,80
<i>Tasse heiße Schokolade</i>	€ 2,70
<i>Kännchen heiße Schokolade</i>	€ 4,80
<i>Espresso</i>	€ 2,60
<i>Doppelter Espresso</i>	€ 4,30
<i>Cappuccino</i>	€ 2,90
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,10
<i>Glas Tee</i> <i>Sorten siehe Teekarte</i>	€ 2,70
<i>Kännchen Tee</i> <i>Sorten siehe Teekarte</i>	€ 4,80
<i>Grog, 4 cl Rum</i>	€ 4,30
<i>Glühwein</i>	€ 4,80
<i>Tee mit Rum</i>	€ 4,60
<i>Heiße Zitrone</i>	€ 4,50
<i>Irish Coffee</i>	€ 9,40

Glas Tee

Black to Relax - Entkoffeinierter Schwarzer Tee

*Ein spritziger Sumatratee, besonders schonend entkoffeiniert.
Bei vollem Aroma ein leichter, teinfreier Genuss, so richtig zum Entspannen.*

English Breakfast - Schwarzer Ceylontee

Ein ganz dunkler, typischer Ceylon von herber Fülle und prickelndem Flavour aus dem Uva District.

Pfefferminze - Kräutertee

Pfefferminztee erfrischt und entspannt durch seinen natürlichen Mentholgehalt.

Kamille - Kräutertee

Kamillentee wirkt wohltuend und beruhigend, er schmeckt typisch herb-aromatisch.

Verbena - Kräutertee

Ein ungewöhnlicher Tee mit hohem Gehalt an ätherischen Ölen und feinem Zitronengeschmack.

Red Berries - aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack

Süße Aromen reifer Beeren schenken diesem Tee den wertvollen Fruchtgenuss des Sommers.

Lemon Sky ® - aromatisierter Früchtetee mit Zitronengeschmack

Die Frische-Explosion von Frucht: spritzig, erfrischend, zitronig zugleich.

Roibosh Vanilla - aromatisierter Kräutertee

Zarte Vanille unterstützt den vollmundigen Geschmack dieses wohltuenden, südafrikanischen Kräutertees

Kännchen Tee

Jungpana - schwarzer Darjeelingtee

Ein Spitzengewächs von blumiger Eleganz und köstlichem Aroma.

Assambarie - schwarzer Assamtee

Extravaganter Brokente – kräftig, würzig, malzig.

English Breakfast - schwarzer Ceylontee – St. James

Dunkler, typischer Ceylon von herber Fülle und prickelndem Flavour

Earl Grey - aromatisierter schwarzer Darjeelingtee

Zarter Tee, mit dezentem Aroma der Bergamotte

Greenleaf - grüner Darjeelingtee

Eleganter Plantagente aus dem indischen Hochland mit ausgeprägt feinblumigem Aroma.

Sweet Berries - aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack

Eine überraschend beerige Komposition aus kräftigen Fruchtstücken und echten Säften.

Wellness - Kräutertee

Der coole und vitalisierende Kräutertee mit Roibosh und frisch-frechen Ingredienzien wie Minze und Anis.

Digestife & Spirituosen

Obstbrände 2cl

<i>Andelshofener Obstwasser</i>		€ 2,50
<i>Andelshofener Williams</i>		€ 2,50
<i>Aufricht</i>	<i>Grüne Walnuss</i>	€ 6,00
	<i>Sauerkirsch</i>	€ 6,00
	<i>Zwetschge</i>	€ 6,00
	<i>Jonagold</i>	€ 6,00
<i>Geiger</i>	<i>Quitte</i>	€ 4,50
	<i>Alte Zwetschge</i>	€ 6,00
	<i>Altes Obst</i>	€ 6,50
<i>Senft</i>	<i>Williams Christ Birne</i>	€ 4,00
	<i>Cöxchen</i>	€ 3,50
	<i>Mirabelle</i>	€ 4,50
	<i>Himbeergeist</i>	€ 4,50
<i>Gierer</i>	<i>Williams</i>	€ 6,00
	<i>Haselnussgeist</i>	€ 6,00
<i>Etter</i>	<i>Haselnüssli Geist</i>	€ 7,50
	<i>Sizilianische Orange</i>	€ 7,50

Liköre 2cl

<i>Grand Marnier</i>		€ 3,50
<i>Senft Zwetschge</i>		€ 4,50

Anisees 5cl

<i>Pernod</i>		€ 5,00
---------------	--	--------

Aquavit 2cl

<i>Malteser</i>		€ 3,00
<i>Linie</i>		€ 3,50

Gin 4cl

<i>Hendricks</i>		€ 9,00
<i>Senft Gin</i>		€ 9,00

Vodka 4cl

<i>Senft Barrique</i>		€ 9,00
-----------------------	--	--------

<u>Rum</u>	4cl	
<i>Senft Rum</i>		€ 9,00
<u>Bitters</u>	2cl	
<i>Fernet Branca</i>		€ 3,50
<i>Ramazotti</i>		€ 3,50
<i>Averna</i>		€ 3,50
<u>Trester/ Marc/ Grappa</u>	2cl	
<i>Nonino Grappa di Moscato</i>		€ 4,50
<i>Grappa Riserva Antica Cuvée 5 years</i>		€ 7,00
<i>Geiger Alter Marc</i>		€ 6,00
<i>Heger Grauburgunder Trester</i>		€ 4,00
<i>Senft Bodensee Marc Selektion</i>		€ 5,00
<u>Cognac</u>	2cl	
<i>Remy Martin VSOP</i>		€ 5,00
<u>Weißbrand</u>	2cl	
<i>The Wolf</i>		€ 7,50
<u>Whisky</u>	4cl	
<i>Tullamore Dew</i>		
<i>Oban 14 years</i>		€ 12,00
<i>Glenfiddich 12 years</i>		
<i>Lagavulin 16 years</i>		€ 12,00
<i>Senft Bodensee Malt Whisky</i>		€ 10,50
<i>Senft Bodensee Whisky Likör</i>		€ 9,50
<u>Longdrinks</u>	4cl + Filler	
<i>Bacardi- Cola</i>		€ 7,00
<i>Jack Daniels- Cola</i>		€ 7,00
<i>Senft Gin- Tonic Water</i>		€ 11,50
<i>Hendricks Gin- Tonic Water</i>		€ 11,50

Zusatzstoffe

- 1) chininhaltig*
- 2) koffeinhaltig*
- 3) mit Farbstoff*
- 4) mit Antioxidationsmittel*
- 5) mit Konservierungsstoff*
- 6) mit Geschmacksverstärker*
- 7) mit Phosphat*
- 8) mit Süßungsmittel*
- 9) geschwärzt*
- 10) enthält Phenylalaninquelle*