

## ***Inhaltsverzeichnis***

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b><i>Aperitifs - Alkoholfreie Cocktails</i></b>              | <i>Seite 02</i> |
| <b><i>Qualitätsweine in 0,2l</i></b>                          | <i>Seite 03</i> |
| <i>Weißwein, Weißherbst - Rosé, Rotweine</i>                  |                 |
| <b><i>Unsere halben Flaschen</i></b>                          | <i>Seite 04</i> |
| <b><i>Flaschenweine 0,75l Baden - Bodenseeweingüter</i></b>   |                 |
| <i>Weingut Kress, Überlingen</i>                              | <i>Seite 05</i> |
| <i>Weingüter Markgraf von Baden, Salem</i>                    | <i>Seite 06</i> |
| <i>Weingut Aufrecht, Meersburg</i>                            | <i>Seite 06</i> |
| <i>Weingut Geiger, Meersburg</i>                              | <i>Seite 07</i> |
| <i>Staatsweingut Meersburg</i>                                | <i>Seite 08</i> |
| <i>Weingut Clauß, Lottstetten/Nack</i>                        | <i>Seite 09</i> |
| <i>Weingut Lanz, Nonnenhorn</i>                               | <i>Seite 09</i> |
| <b><i>Flaschenweine 0,75l aus Baden</i></b>                   |                 |
| <i>Weingut Huber, Malterdingen</i>                            | <i>Seite 10</i> |
| <i>Weingut Dr. Heger, Ihringen, Kaiserstuhl</i>               | <i>Seite 10</i> |
| <b><i>Flaschenweine 0,75l aus Deutschland</i></b>             |                 |
| <i>Weingut Wegeler, Oestrich/Winkel</i>                       | <i>Seite 11</i> |
| <i>Weingut Grans-Fassian</i>                                  | <i>Seite 11</i> |
| <i>Weingut Dr. Bürklin Wolf, Wachenheim an der Weinstraße</i> | <i>Seite 11</i> |
| <b><i>Flaschenweine 0,75l aus Italien</i></b>                 |                 |
| <i>Weißweine</i>  | <i>Seite 12</i> |
| <i>Rotweine</i>   | <i>Seite 12</i> |
| <b><i>Flaschenweine 0,75l aus Frankreich</i></b>              |                 |
| <i>Weißweine</i>  | <i>Seite 14</i> |
| <i>Rosé- und Rotweine</i>                                     | <i>Seite 15</i> |
| <b><i>Flaschenweine 0,75l aus aller Welt</i></b>              |                 |
| <i>Österreich</i>   | <i>Seite 16</i> |
| <i>Spanien</i>  | <i>Seite 17</i> |
| <i>Australien</i>   | <i>Seite 17</i> |
| <i>Südafrika</i>  | <i>Seite 18</i> |
| <b><i>Edelsüße Weine – Dessertweine</i></b>                   | <i>Seite 18</i> |
| <b><i>Sekt</i></b>  | <i>Seite 19</i> |
| <b><i>Champagner 0,75l &amp; Champagner 0,375l</i></b>        | <i>Seite 19</i> |
| <b><i>Biere</i></b>   | <i>Seite 19</i> |
| <b><i>Alkoholfreie Getränke</i></b>                           | <i>Seite 20</i> |
| <b><i>Warme Getränke</i></b>                                  | <i>Seite 20</i> |
| <b><i>Tee</i></b>   | <i>Seite 21</i> |
| <b><i>Digestive</i></b>                                       | <i>Seite 22</i> |
| <b><i>Longdrinks</i></b>                                      | <i>Seite 23</i> |
| <b><i>Zusatzstoffe</i></b>                                    | <i>Seite 24</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><br><i>Secco rosé</i>                                    | <i>0,1l</i> | <i>€ 5,90</i>  |
| <i>Glas Riesling Sekt</i><br><i>Brut Flaschengärung</i><br><i>Sektkellerei Reinecker</i> | <i>0,1l</i> | <i>€ 6,50</i>  |
| <i>Baron de Bodman</i><br><i>Crémant de Loire rosé</i>                                   | <i>0,1l</i> | <i>€ 7,50</i>  |
| <i>Glas Champagner</i><br><i>Laurent Perrier, La Cuvée, brut</i>                         | <i>0,1l</i> | <i>€ 10,00</i> |
| <i>Kir Royal</i>   | <i>0,1l</i> | <i>€ 10,00</i> |
| <i>Lustau Sherry Jarana very dry</i>   | <i>5cl</i>  | <i>€ 4,50</i>  |
| <i>Sherry Don Nuno dry</i>   | <i>5cl</i>  | <i>€ 4,50</i>  |
| <i>Sherry Cream</i>  | <i>5cl</i>  | <i>€ 4,50</i>  |
| <i>Vermut Rosé</i>   | <i>5cl</i>  | <i>€ 7,50</i>  |
| <i>Portwein weiß / rot</i>   | <i>5cl</i>  | <i>€ 4,70</i>  |
| <i>Martini Bianco, Dry<sup>5</sup>, Rosso<sup>3</sup></i>                                | <i>5cl</i>  | <i>€ 4,90</i>  |
| <i>Campari<sup>3</sup> mit Soda oder Orangensaft</i>                                     | <i>4cl</i>  | <i>€ 5,20</i>  |
| <i>Pernod<sup>3</sup></i>  | <i>5cl</i>  | <i>€ 5,00</i>  |
| <i>Cynar<sup>1,3</sup></i>   | <i>4cl</i>  | <i>€ 4,90</i>  |

## ***Alkoholfreie Aperitifs***

|   |             |   |
|---|-------------|---|
| <i>Sanbitter<sup>3</sup></i><br><i>mit Soda</i><br><i>mit Orangensaft</i> | <i>0,1l</i> | <i>€ 4,00</i><br><i>€ 4,70</i><br><i>€ 4,90</i> |
| <i>Cuvée</i><br><i>PriSecco Jörg Geiger, Schlat</i>                       | <i>0,1l</i> | <i>€ 7,00</i>                                   |
| <i>Ipanema Cocktail</i>   | <i>0,2l</i> | <i>€ 7,50</i>                                   |

## **Qualitätsweine im 0,2l Ausschank**

### **Weißweine**

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

### **Rosé/ Weißherbst**

|                             |                          |             |        |
|-----------------------------|--------------------------|-------------|--------|
| <u>Überlinger</u>           | Spätburgunder Rose       |             |        |
| Weingut Kress - Baden       |                          | trocken     | € 5,50 |
| <u>Hagnauer</u>             | Spätburgunder Weißherbst |             |        |
| Winzerverein Hagnau - Baden |                          | halbtrocken | € 5,50 |

### **Rotweine**

|  |               |             |        |
|--|---------------|-------------|--------|
| <u>Hagnauer</u>                        | Spätburgunder | halbtrocken | € 5,70 |
| Winzerverein Hagnau - Baden            |               | trocken     | € 5,70 |
| <u>Heger</u>                           | Spätburgunder | trocken     | € 5,70 |
| Weingut Dr. Heger aus Ihringen - Baden |               |             |        |
| <u>Kress</u>                           | Spätburgunder | trocken     | € 6,30 |
| Weingut Kress Überlingen, Baden        |               |             |        |
| <u>Italien</u>                         |               |             |        |
| Larinum Montepulciano d'Abruzzo        |               | trocken     | € 6,20 |
| Weingut Farnese - Abruzzan             |               |             |        |
| <u>Spanien</u>                         |               |             |        |
| Tempranillo de la Selva                |               | trocken     | € 6,20 |
| Bodegas Ignacio Marin - Cariñena       |               |             |        |
| <b>Weißweinschorle/ Rotweinschorle</b> |               |             | € 4,30 |

## **Unsere halben Flaschen**

### **Qualitätsweine aus Baden**

#### **Weingut Thomas Geiger aus Meersburg am Bodensee**

**2018 Weißburgunder, trocken** 0,5l 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.*

**2018 Muskateller, trocken** 0,5l 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.*

**2018 Spätburgunder Rosé, trocken** 0,5l 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.*

**2018 Spätburgunder, trocken** 0,5l 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**

**2018 Müller-Thurgau, trocken** 0,5l 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.*

**2018 Grauburgunder, trocken** 0,5l 24,-

*Typisch untypischer Grauburgunder. Die Nase erinnert sofort an grüne Bananen und reife Ananas, was aber im Mund passiert ist toll - frisch, elegant, eine feine Säure und am Gaumen eine Phenolik, die Lust auf ein zweites Glas macht. Was will man mehr! Ein Genuss zu Kalb, Bodenseefischen und leichten Vorspeisen und Hauptgerichten.*

## **Flaschenweine 0,75l aus Deutschland**

### **Qualitätswein aus Baden**

#### **Weingut Kristin und Thomas Kress aus Hagnau - Überlingen am Bodensee**

**2018 Müller-Thurgau, 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.*

**2018 Weißburgunder, 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.*

**2018 Grauburgunder, 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 Auxerrois, 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, 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.*

**2018 Spätburgunder, 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.*

**2016 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.*

### **Weingüter VDP Markgraf von Baden vom Bodensee**

**2017 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.*

**2013 Durbacher Schlossberg, Spätburgunder VDP, Erste Lage, trocken** **59,-**  
*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**

**2018 Müller-Thurgau, trocken** **29,-**  
*Typischer Müller-Thurgau, trocken, spritzig, fruchtig und aromabeton. 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.*

**2018 Scheurebe „Ob' dem See“, 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.*

**2018 Riesling, trocken** 39,-  
*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.*

**2018 Rotling "Seegucker", trocken** 34,-  
*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.*

**2018 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.*

**2016 Spätburgunder "Sophia", 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.*

**2014 Spätburgunder "Isabel" 3 Lilien, 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, trocken,** 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, trocken** 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, trocken** 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.*

**2018 Spätburgunder, trocken** 39,-  
*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**

**2018 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.*

**2018 Rieschen Riesling, trocken,** 39,-  
*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**

**2018 Sauvignon Blanc, 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.*

**2018 Weißburgunder, 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.*

**2018 Spätburgunder Rosé, 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.*

### **Weingut Lanz aus Nonnenhorn am Bodensee - Baden**

**2018 Cabernet Blanc, trocken** 34,-  
*Vielschichtiger komplexer Cabernet aus Sauvignon und Resistenzpartnern. Erinnert an grüne Paprika & vollreife Stachelbeeren. Trinkt sich filigran und leichtfüßig, fordert den Gaumen dennoch heraus. Braucht würzige Essenspartner. Empfehlung zu Currys, pikanten Gerichten wie Aufläufe und Eintöpfe.*

### **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.*

## **Weingut Heger aus dem Kaiserstuhl - Baden**

- 2017 Riesling „Oktav“, 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.*
- 2017 Grauburgunder „Vitus“ 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 Weißburgunder „Vitus“ 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.*
- 2015 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.*
- 2015 Spätburgunder „Mimus“ 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 Wegeler aus Rheingau - Mosel**

- 2014 Geheimrat „J“ Riesling, Spätlese trocken** 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 Berg Schlossberg Riesling, VDP Großes Gewächs, trocken** 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.*

**2017 Doctor Riesling, VDP Großes Gewächs, trocken** **89,-**

*Klares helles Strohgelb. Sehr kleine Einzellage, Steilhang von 125 - 200m über NN.  
Weicher cremiger Duft nach gelbem 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 aus Fassian - Mosel**

**2017 Riesling „Mineralschiefer“, 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 - Pfalz**

**2016 Riesling, trocken** **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 0,75l aus Italien**

**2017 Lugana Bulgarini, D.O.C. - Venetien** **34,-**  
*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.*

**2018 Gavi di Gavi, Pico Maccario, 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, 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.*

## **Flaschenweine rot 0,75l 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 langanhaltend am Gaumen.  
Hervorragend zu gebratenem Kalbskotelett mit Salbei oder Risotto mit Steinpilzen.*

**2013 Barolo Il Merli, 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.*

- 2016 Chianti Classico, Brancaia, D.O.C.G. - Toskana** 49,-  
*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.*
- 2017 Le Volte, Ornellaia, I.G.T. - Toskana** 49,-  
1,5l 99,-  
*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.*
- 2014 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** 69,-  
*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.*
- 2017 Lucente, Luce della Vite, I.G.T. - Toskana** 64,-  
1,5l 119,-  
*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.*
- 2016 Montepulciano d'Abruzzo, Farnese Larinum, D.O.C. - Abruzzo** 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 0,75l 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*

**2014 Chablis, Premier Cru, Baron Patrick - Burgund** 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 0,75l 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. Trinken Sie ihn zu gebratener Dorade, Seeteufel oder Kalbsfilet mit Morchelrahm.*

## **Flaschenweine rot 0,75l 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.*
- 2016 Château La Couronne, Grand Cru, Saint-Emillion, Bordeaux** 79,-  
*Ein Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Eine dunkelrote Farbe mit violetten Farbnuancen. Ein Wein mit viel Frucht und schönen Holzaromen. Es spiegeln sich im Wein Geschmäcker von schwarzen Oliven, Tabak und Kräuter. Im Finale glänzt er mit Cassisaromen. Wir empfehlen ihn zu gebratenem Wild wie Rehmedallions mit Früchten.*
- 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, A.O.C. - Bordeaux-Fronsac** 69,-  
*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 Chassagne-Montrachet, Domaine J.-M. Morey, A.C. - Burgund** 74,-  
*Ein 100 % Pinot noir, 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.*
- 2015 Santenay "La Comme", Lequin-Colin, Premier Cru - 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.*

- 2013 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.*
- 2015 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 ihn zu Rinderschmorbraten mit Tagliatelle oder Hasenrücken mit Maronen.*
- 2014 Segna de Cor, Domaine Roc des Anges, 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 0,75l aus aller Welt**

### **Österreich**

- 2018 Grüner Veltliner, Gerhard Markowitsch, D.A.C. – Carnuntum** **34,-**  
*Schimmernd gelbe Farbe im Glas. Ein reiner Grüner Veltliner, typisch österreichisch. Ein zupackender und offenherziger 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, D.A.C. - Steiermark** **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** **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 - 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.** 79,-  
 1,5l 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.

**2014 Corimbo, Ribero del Duero, Bodegas La Horra, D.O.** 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.

**2016 Rioja, Bodegas y Vinedos Artadi, Grupo Artadi** 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 Viognier, Vineyard Yalumba – South Australia** 39,-

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***

**2016 Cabernet Sauvignon, Fleur du Cap - Coastal Region** **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,-**  
**5cl** **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.*

**2017 Durbacher Ölberg, Gewürztraminer Auslese, Baden** **59,-**  
**5cl** **7,50**

*100% Gewürztraminer mit einer strohgelben Farbe. Ein sensationeller Wein nicht zu süß, fruchtige Aromen von Honigmelone, reifen Feigen, Wildrose und Muskatnuss. Im Geschmack Vanille-, Karamell-, und Honigaromen, die mit einer schönen Restsüße und einer dezenten Säure harmonieren. Eignet sich wunderbar als Aperitif, Digestif, Begleiter zu süßen Desserts.*

**2015 Ruländer Beerenauslese, Bestes Fass, Achkarrer Schlossberg, Kaiserstuhl** **69,-**  
**5cl** **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.*

## **Sekt 0,75 l**

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

## **Champagner 0,75 l**

|   |         |
|---|---------|
| <i>Laurent Perrier, La Cuvée, brut</i>    | € 95,00 |
| <i>Laurent Perrier, Rosé, brut</i>        | € 95,00 |
| <i>Baron de Loire, Cremant Rosé, brut</i> | € 54,00 |

## **Champagner 0,375 l**

|  |         |
|--|---------|
| <i>Laurent Perrier, La Cuvée, brut</i> | € 42,00 |
| <i>Laurent Perrier, Rosé, brut</i>     | € 62,00 |

## **Biere**

|                             |                       |       |        |
|-----------------------------|-----------------------|-------|--------|
| <b>Fürstenberg vom Fass</b> | <i>Export, Radler</i> | 0,4 l | € 3,80 |
|                             |                       | 0,2 l | € 2,50 |
|                             | <i>Pils</i>           | 0,4 l | € 3,90 |
|                             |                       | 0,2 l | € 2,60 |
|                             | <i>Hefe</i>           | 0,5 l | € 3,90 |
|                             |                       | 0,3 l | € 2,80 |

### **Biere aus der Flasche**

|   |                       |       |        |
|---|-----------------------|-------|--------|
| <i>Fürstenberg</i>                      | <i>Hefe, dunkel</i>   | 0,5l  | € 3,90 |
|   | <i>Kristallweizen</i> | 0,5l  | € 4,10 |
| <i>Erdinger Hefeweizen, alkoholfrei</i> |                       | 0,5l  | € 4,10 |
| <i>Köstritzer Schwarzbier</i>           |                       | 0,5l  | € 4,20 |
| <i>Becks Pils, alkoholfrei</i>          |                       | 0,33l | € 3,90 |

## **Alkoholfreie Getränke**

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| <b>Schlör Säfte</b> Johannisbeernektar (schwarz)                                 | 0,25l | € 2,70 |
| Orangen-, Apfel-, Traubensaft (rot)  | 0,25l | € 2,70 |
| Grapefruit-, Ananas-, Tomatensaft  | 0,25l | € 2,80 |
| Apfelschorle   | 0,25l | € 2,70 |
| Apfelschorle   | 0,5l  | € 4,80 |
| Frisch gepresster Orangensaft  | 0,25l | € 6,70 |
| Seven up Zitronenlimonade <sup>5</sup>   | 0,2l  | € 2,60 |
| Pepsi-Cola <sup>2,3</sup> , Mirinda <sup>3,4</sup> , Cola-Mix <sup>2,3,4</sup>   | 0,2l  | € 2,80 |
|  | 0,5l  | € 4,90 |
| Coca-Cola light <sup>2,3,8,10</sup>  | 0,33l | € 3,50 |
| <b>Schweppes</b>   |       |        |
| Bitter Lemon <sup>1</sup> , Tonic Water <sup>1</sup> , Ginger Ale <sup>1,3</sup> | 0,2l  | € 2,90 |
| <b>Thomas Henry</b>  |       |        |
| Tonic Water <sup>1</sup>   | 0,2l  | € 3,50 |
| <b>Gerolsteiner Mineralwasser</b>  |       |        |
| Sprudel, Medium, Naturell  | 0,25l | € 3,20 |
| Sprudel, Medium, Naturell  | 0,75l | € 7,00 |
| Randegger Ottilienquelle Gourmet   | 0,5l  | € 5,40 |

## **Warme Getränke**

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Tasse Kaffee              | € 2,70 |
| Kännchen Kaffee           | € 4,80 |
| Tasse heiße Schokolade    | € 2,70 |
| Kännchen heiße Schokolade | € 4,80 |
| Espresso                  | € 2,60 |
| Doppelter Espresso        | € 4,30 |
| Cappuccino                | € 2,90 |
| Latte Macchiato           | € 3,10 |
| Glas Tee                  | € 2,70 |
| Sorten siehe Teekarte     |        |
| Kännchen Tee              | € 4,80 |
| Sorten siehe Teekarte     |        |
| Irish Coffee              | € 9,40 |

## **Glas Tee**

### **Morgentau - Grüner Tee aus China**

*Die Faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und fruchtigem Mango-Zitrusgeschmack*

### **Wellness - Kräutertee**

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

### **Assam Barie - schwarzer Assamtee**

*Extravaganter Brokenteer - kräftig, würzig, malzig.*

### **Darjeeling - Summer Gold - Schwarzer Blatt-Tee aus Indien**

*Ein eleganter Tee mit köstlichem Muskat-Aroma - diese Sommerpflückung für Teeenießer, die es kräftiger mögen.*

### **Pfefferminze - Kräutertee**

*Pfefferminztee erfrischt und entspannt durch seinen natürlichen Mentholgehalt.*

### **Kamille - Kräutertee**

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

### **Sweet Berries - aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack**

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

## **Kännchen Tee**

### **Wellness - Kräutertee**

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

### **Classic Green - Fannings aus Indien**

*Einbesonderer Teeenuss: Klassischer Grüner Tee mit frischer grasiger Note, gepaart mit dezenter Süße.*

### **Assam Barie - schwarzer Assamtee**

*Extravaganter Brokenteer - kräftig, würzig, malzig.*

### **English Breakfast - schwarzer Ceylontee - St. James**

*Ein 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 Plantagentee 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.*

### **Darjeeling - Summer Gold - Schwarzer Blatt-Tee aus Indien**

*Ein eleganter Tee mit köstlichem Muskat-Aroma - diese Sommerpflückung für Teeenießer, die es kräftiger mögen.*

### **Pfefferminze - Kräutertee**

*Pfefferminztee erfrischt und entspannt durch seinen natürlichen Mentholgehalt.*

### **Ayurveda - Herbs & Ginger**

*Aromatisch, herber Geschmack mit Ginger verfeinert.*

### **Sweet Berries - aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack**

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

### **Fruity Camilone - Kamille**

*Aromatisierter Früchtetee mit Kamille*

### **Rooibos Cream Orange - aromatisierter Kräutertee**

*Der wohltuende Südafrikaner mit vollmundigem Geschmack unterstützt mit zarter Vanille.*

## ***Digestife & Spirituosen***

|                                 |                              |        |
|---------------------------------|------------------------------|--------|
| <b><u>Obstbrände</u></b>        | <b>2cl</b>                   |        |
| <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>Alte Mirabelle</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>Vieille Orange</i>        | € 8,00 |
| <i>Burgunderhof</i>             | <i>Himbeergeist</i>          | € 9,50 |
| <b><u>Liköre</u></b>            | <b>2cl</b>                   |        |
| <i>Grand Marnier</i>            |                              | € 3,50 |
| <i>Senft Zwetschge</i>          |                              | € 4,50 |
| <i>Senft Orange</i>             |                              | € 4,50 |
| <b><u>Anisees</u></b>           | <b>5cl</b>                   |        |
| <i>Pernod</i>                   |                              | € 5,00 |
| <b><u>Aquavit</u></b>           | <b>2cl</b>                   |        |
| <i>Malteser</i>                 |                              | € 3,00 |
| <i>Linie</i>                    |                              | € 3,50 |
| <b><u>Gin</u></b>               | <b>4cl</b>                   |        |
| <i>Hendricks</i>                |                              | € 9,00 |
| <i>Senft Gin</i>                |                              | € 9,00 |

|   |                     |         |
|---|---------------------|---------|
| <b><u>Vodka</u></b>                                       | <b>4cl</b>          |         |
| <i>Senft Barrique</i>                                     |                     | € 9,00  |
| <b><u>Rum</u></b>   | <b>4cl</b>          |         |
| <i>Senft Rum</i>  |                     | € 9,00  |
| <b><u>Bitters</u></b>                                     | <b>2cl</b>          |         |
| <i>Fernet Branca</i>                                      |                     | € 3,50  |
| <i>Ramazotti</i>  |                     | € 3,50  |
| <i>Averna</i>   |                     | € 3,50  |
| <b><u>Trester/ Marc/ Grappa</u></b>                       | <b>2cl</b>          |         |
| <i>Geiger Alter Marc</i>                                  |                     | € 6,00  |
| <i>Heger Grauburgunder Trester</i>                        |                     | € 4,00  |
| <i>Senft Bodensee Marc Selektion</i>                      |                     | € 5,00  |
| <i>Nonino Grappa di Moscato</i>                           |                     | € 4,50  |
| <i>Nonino Grappa Riserva Antica Cuvée 5 years</i>         |                     | € 7,50  |
| <b><u>Cognac</u></b>                                      | <b>2cl</b>          |         |
| <i>Remy Martin VSOP</i>                                   |                     | € 5,00  |
| <b><u>Weissbrand</u></b>                                  | <b>2cl</b>          |         |
| <i>The Wolf</i>   |                     | € 7,50  |
| <b><u>Whisky</u></b>                                      | <b>4cl</b>          |         |
| <i>Tullamore Dew 10 years</i>                             |                     | € 9,00  |
| <i>Oban 14 years</i>                                      |                     | € 12,00 |
| <i>Lagavulin 16 years</i>                                 |                     | € 12,00 |
| <i>Senft Bodensee Malt Whisky</i>                         |                     | € 10,50 |
| <i>Senft Bodensee Whisky Likör</i>                        |                     | € 9,50  |
| <b><u>Longdrinks</u></b>                                  | <b>4cl + Filler</b> |         |
| <i>Bacardi- Cola<sup>2,3</sup></i>                        |                     | € 7,00  |
| <i>Jack Daniels- Cola<sup>2,3</sup></i>                   |                     | € 7,00  |
| <i>Senft Gin- Tonic Water<sup>1</sup></i>                 |                     | € 11,50 |
| <i>Hendricks Gin- Tonic Water<sup>1</sup></i>             |                     | € 11,50 |
| <i>Gin Tonic mit Thomas Henry Tonic Water<sup>1</sup></i> |                     | € 12,50 |

## ***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*

*Alle Weine auf dieser Getränkekarte sind geschwefelt und Weizenbiere enthalten Weizen.*