

# Inhaltsverzeichnis

<b>Aperitifs - Alkoholfreie Cocktails</b>	Seite 02
<b>Qualitätsweine in 0,2l</b>	Seite 03
<i>Weißwein, Weißherbst - Rosé, Rotweine</i>	
<b>Unsere halben Flaschen</b>	Seite 04
<b>Flaschenweine 0,75l Baden – Bodenseeweingüter</b>	
<i>Weingut Kress, Überlingen</i>	Seite 05
<i>Weingüter Markgraf von Baden, Salem</i>	Seite 06
<i>Weingut Aufrecht, Meersburg</i>	Seite 07
<i>Weingut Geiger, Meersburg</i>	Seite 08
<i>Staatsweingut Meersburg</i>	Seite 09
<i>Weingut Clauß, Lottstetten/Nack</i>	Seite 09
<i>Weingut Schmidt aus Wasserburg am</i>	Seite 10
<i>Weingüter Clauß/Kress/Lanz/Vollmayer</i>	Seite 10
<i>Weingut Dr. Heger, Ihringen, Kaiserstuhl</i>	Seite 10
<i>Weingut Lanz, Nonnenhorn</i>	Seite 11
<i>Weingut Van Volxem</i>	Seite 11
<i>Weingut Dr. Bürklin Wolf aus Wachenheim an der Weinstraße</i>	Seite 11
<b>Flaschenweine 0,75l aus Italien</b>	
<i>Weißweine</i>	Seite 12
<i>Rotweine</i>	Seite 12
<b>Flaschenweine 0,75l aus Frankreich</b>	
<i>Weißweine</i>	Seite 15
<i>Rosé- und Rotweine</i>	Seite 16
<b>Flaschenweine 0,75l aus aller Welt</b>	
<i>Österreich</i>	Seite 17
<i>Spanien</i>	Seite 18
<i>Australien</i>	Seite 18
<i>Südafrika</i>	Seite 18
<b>Sekt</b>	Seite 19
<b>Champagner 0,75l &amp; Champagner 0,375l</b>	Seite 19
<b>Biere</b>	Seite 19
<b>Alkoholfreie Getränke</b>	Seite 20
<b>Tee</b>	Seite 21
<b>Digestive</b>	Seite 22
<b>Longdrinks</b>	Seite 23
<b>Zusatzstoffe</b>	Seite 24

## ***Aperitifs***

<i>Hausaperitif nach Jahreszeit</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Glas Prosecco</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Glas Schloss Meersburg Sekt Brut Flaschengärung Staatsweingut Meersburg</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Baron de Bodman Crémant de Loire Rose</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Glas Champagner Drappier Carte D'Or brut</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Kir Royal</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Belsazar Vermouth Rosé</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Portwein weiß / rot</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 6,70</i>
<i>Tio Pepe Sherry Palomino Fino</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Kress 18 - Der Erste</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Martini Bianco, Dry<sup>5</sup>, Rosso<sup>3</sup></i>	<i>5cl</i>	<i>€ 6,90</i>
<i>Pernod<sup>3</sup></i>	<i>5cl</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Cynar<sup>1,3</sup></i>	<i>4cl</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Campari<sup>3</sup> mit Soda oder Orangensaft mit Soda</i>	<i>4cl</i>	<i>€ 4,90</i> <i>€ 7,20</i>
<i>mit Orangensaft</i>		<i>€ 7,80</i>
<i>Hugo</i>		<i>€ 8,50</i>
<i>Aperol Spritz</i>		<i>€ 9,50</i>
<i>Lillet Wild Berry</i>		<i>€ 9,50</i>

## ***Alkoholfreie Aperitifs***

<i>Sanbitter<sup>3</sup> mit Soda</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 4,80</i> <i>€ 5,30</i>
<i>mit Orangensaft</i>		<i>€ 5,90</i>
<i>Cuvée</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 7,80</i>
<i>PriSecco Jörg Geiger, Schlat</i>		
<i>Martini Vibrante Tonic</i>		<i>€ 8,50</i>

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

*Alle unsere offenen Weine enthalten Sulfite*

### **Weißweine**

<u>Hagnauer</u>	Müller-Thurgau	halbtrocken	€ 7,90
Winzerverein Hagnau - Baden		trocken	€ 7,90
<u>Bodensee</u>	Grauburgunder	trocken	€ 8,30
Weingut Max Markgraf von Baden - Baden			
<u>Heger</u>	Grauburgunder	trocken	€ 8,60
Weingut Joachim Heger - Baden			
<u>Bodensee</u>	Weißburgunder	trocken	€ 8,30
Schlosskellerei Bodman - Baden			
<u>Mosbacher</u>	Riesling	trocken	€ 8,10
Weingut Georg Mosbacher - Pfalz			

### **Rosé/ Weißherbst**

<u>Überlinger</u>	Spätburgunder Rose		
Weingut Kress - Baden		trocken	€ 8,60
<u>Hagnauer</u>	Spätburgunder Weißherbst		
Winzerverein Hagnau - Baden		halbtrocken	€ 7,90

### **Rotweine**

<u>Hagnauer</u>	Spätburgunder	halbtrocken	€ 7,90
Winzerverein Hagnau - Baden		trocken	€ 7,90
<u>Heger</u>	Spätburgunder	trocken	€ 8,60
Weingut Joachim Heger - Baden			
<u>Kress</u>	Spätburgunder	trocken	€ 8,90
Weingut Kress Überlingen, Baden			
<u>Italien</u>			
Larinum Montepulciano d'Abruzzo		trocken	€ 8,50
Weingut Farnese - Abruzzan			
<u>Spanien</u>			
Tempranillo de la Selva		trocken	€ 8,90
Bodegas Ignacio Marin - Cariñena			
<b>Weißweinschorle/ Rotweinschorle</b>			€ 5,30

## **Unsere halben Flaschen**

### **Qualitätsweine aus Baden**

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

**2022 Weißburgunder, trocken** 0,5l 28, -

*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.*

**2023 Grauburgunder, trocken,** 0,5l 29, -

*Sortentypische fruchtige Nase nach gelben Früchten, strohgelb im Glas, mittlere Textur, am Gaumen saftig, frisch mit wiederum gelben Früchten, feiner Mineralität und Säure, der Abgang ist feingliedrig mit schönem Trinkfluß. Der schmeckt nicht nur im Urlaub.*

**2019 Muskateller, trocken** 0,5l 28, -

*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.*

**2019 Spätburgunder Rosé, trocken** 0,5l 29, -

*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.*

#### **Weingut Clauß aus Lottstetten/ Nack**

**2022 Müller-Thurgau, trocken** 0,5l 29, -

*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.*

**2023 Grauburgunder, trocken** 0,5l 29, -

*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**

- 2021 Müller-Thurgau, trocken** **39,-**  
*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.*
- 2023 Weißburgunder, trocken** **40,-**  
*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.*
- 2023 Grauburgunder, trocken** **41,-**  
*Ein üppiger, vollbusiger Burgunder. Die Reifung in der Flasche verleiht ihm einen weichen, gelbfruchtigen Schmelz, der den Gaumen ausfüllt und die Säure angenehm puffert.*
- 2023 Auxerrois, trocken** **44,-**  
*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.*
- 2023 Grauburgunder Reserve, trocken** **59,-**  
*Ein reiner Grauburgunder der Toplage Goldbach. Dieser Pinot Gris ist ein vollmundiger, rassiger Wein mit den Aromen von Zitrone, Birne und Quitte. Ein schmelziger Wein, der einen langen Nachhall hat. Als Empfehlung zu gebratenen Fisch- und Kalbsgerichten mit cremiger Soße.*
- 2022 Goldbach Chardonnay, trocken** **78,-**  
*Flüssiges Gold. Die von Haus aus kräftige Traube erfährt durch die Vergärung in edelsten Eichenfässern eine enorme geschmackliche Ergänzung. Es entsteht ein fulminanter Wein mit ausgeprägtem, geschmeidigem Körper. Aromen von Ananas, Orangen und gerösteten Maroni entfalten sich am Gaumen.*
- 2023 Spätburgunder Rosé, trocken** **42,-**  
*Ein frisches und fruchtiges 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.*

**2022 Spätburgunder, trocken** 42, -  
*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.*

**2020 Goldbach Pinot Noir, Barrique, trocken** 74, -  
*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, Gegrilltem, Schmorgerichten und Rindergerichten.*

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

**2023 Birnauer Weißburgunder, trocken** 39, -  
*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.*

**2023 Birnauer Grauburgunder, trocken** 39, -  
*Deutliche Noten von Ananas und Mango steigen, begleitet von einer leichten Nussnuance, in die Nase. Im Geschmack zeigt sich die intensive Würze des Birnauer Grauburgunder, die jedoch immer noch genügend Raum für die feine, elegante Frucht lässt. Grazil und rund hinterlässt der Wein einen schönen, harmonischen Eindruck am Gaumen.*

**2022 Bermatingen Spätburgunder, trocken** 43, -  
*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.*

**2020 Durbacher Schlossberg, Spätburgunder VDP, Erste Lage, trocken** 72, -  
*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**

- 2023 Müller-Thurgau, trocken** 38, -  
*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.*
- 2023 Seehaas, trocken** 39, -  
*Ein harmonisch – frischer Essensbegleiter, der auch hervorragend als Terrassenwein performt. Der Weissburgunder gibt zarte Blüten und etwas Körper. Der Rivaner unterstützt für aromatische Komplexität.*
- 2022 Scheurebe 470, trocken** 44, -  
*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.*
- 2023 Riesling, 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.*
- 2023 Rotling "Seegucker", 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.*
- 2023 Grauburgunder** 43, -  
*In der Nase dominiert gelber Apfel und vollreife Mirabelle. Am Gaumen finden wir neben etwas Akazie hauptsächlich Aromen von Aprikose und Honigmelone. Anhaltende Länge und Saftigkeit.*
- 2022 Grauburgunder & Chardonnay 1 Lilie, trocken** 53, -  
*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.*
- 2022 Spätburgunder "Sophia", trocken** 54, -  
*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.*

**2022 Spätburgunder "Isabel" 3 Lilien, trocken** 81, -  
*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**

**2023 Müller-Thurgau, trocken,** 39, -  
*Kräuterig, Apfel, Apfelschale, Hefe, Muskatblüte. Saftig, mit schöner Würze am Gaumen, feine Phenolik, gute Extrakt-dichte bei straffer, schlanker Struktur, gekonnt balanciert, eigenständiger »Cool-Climate«-Müller. Wenn noch etwas in der Flasche ist, gerne zum Essen.*

**2023 Weißburgunder, trocken,** 39, -  
*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.*

**2023 Muskateller, trocken** 39, -  
*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.*

**2023 Spätburgunder Rosé, trocken** 39, -  
*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.*

**2020 Spätburgunder, trocken** 47, -  
*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**

**2023 Weißburgunder, trocken** 37, -

*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.*

**2022 Rieschen Riesling, trocken,** 46, -

*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.*

**2021 Chorherrnhalde Chardonnay, Barrique, trocken** 48, -

*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.*

**2020 Spätburgunder, trocken** 39, -

*Dunkelrote bis violette Farbe im Glas. Neben eingekochter Frucht auch eine herb-würzige Kontur zeigt, die man mit allerlei Viktualien in Verbindung bringen kann. Passt gut zu Rinderrouladen, zur Entenbrust, zu frischem Ziegenkäse, gereiftem Weichkäse.*

## **Weingut Clauß aus Lottstetten - Nack**

**2023 Nacker Sauvignon Blanc Réserve Steinler, trocken** 39, -

*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.*

**2023 Nacker Weissburgunder Steinler, trocken** 39, -

*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.*

**2023 Erzinger Grauburgunder Kapellenberg, trocken** 39, -

*Vollmundige Aromen von gelbem Pfirsich und Noten von Grapefruit, die ihm einen rasanten Zug am Gaumen verleihen. Passt zu frischen Zucchini und Feta, eine Pasta oder einem Salat.*

**2023 Erzinger Blanc de Noir Kapellenberg, trocken** 39, -

*Im Edelstahl vergoren, um ihm Frische zu verleihen. Danach reift er im Barrique, das gibt ihm Würze und Komplexität. Seine feinen Gerbstoffe und die elegante, dezent hellrote Frucht machen ihn zum perfekten Begleiter von sommerlichen Salaten oder Antipasti.*

**2022 Nacker Spätburgunder Rosé Steinler, trocken** 39, -  
*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 herzlich und bleibt im Abgang lang präsent.  
Guter Begleiter zu würzigen Pasteten, italienischen Gerichten oder als Terrassenbegleiter.*

**2022 Nacker Spätburgunder Steinler, trocken** 39, -  
*Dieser klassisch ausgebaute Spätburgunder präsentiert sich im Aroma fruchtbetont mit Anklängen von kandierten Früchten und dunklen Beeren. Im Gaumen entfaltet er seine urwüchsig, kraftvollen Burgunderaromen.*

### **Weingut Schmidt aus Wasserburg am Bodensee - Baden**

**2023 Überflieger, trocken** 39, -  
*Anspruchsvolle Cuvée welche die Leichtigkeit des Müllers mit der Kraft des Burgunder und den Chardonnay vereint. Über die Hälfte wurde spontan im Barriqueausgebaut Die Weine stammen aus Schmidts besten Lagen. viel Schmelz, etwas Maracuja, Orangenzesten und Minze*

### **Weingüter Clauß/Kress/Lanz/Vollmayer - Baden**

**2021 Quartett, trocken** 82, -  
*Das Quartett, eine harmonische Cuvée aus den Weingütern Clauß, Kress, Lanz und Vollmayer. Dieser Wein vereint das einzigartige Terroir des Bodensees, mit der Finesse eines erstklassigen Burgunders. Jeder Winzer hat sein Bestes gegeben, indem er Trauben aus den besten Lagen, mit sorgfältiger Handarbeit und Hingabe geerntet hat. Nach 13 Monaten Reifezeit in französischer Eiche und weiterer Veredelung im Edelstahltank präsentiert sich dieser Wein ungefiltert, authentisch und voller Charakter. Ein Gemeinschaftsprojekt, welches die Leidenschaft und Liebe zur Region im Glas widerspiegelt. 75% Grauburgunder & 25% Sauvignier Gris.*

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

**2022 Ihringer Grauburgunder Barrique, trocken** 49, -  
*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.*

**2022 Ihringer Weißburgunder Barrique, trocken** 49, -  
*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 pochierem und gebratenem Fisch.*

**2018 Merdinger Bühl Spätburgunder, trocken** 51, -  
*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.*

**2018 Spätburgunder „Mimus“ Barrique, trocken** 68, -  
*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 Vollmayer aus Hilzingen am Hohentwiel - Baden**

**2023 Berglage Sauvignon blanc, trocken** 42, -  
*Der Sauvignon blanc bietet eine reiche Aromen Vielfalt sowie einen ausdrucksvollen Charakter. Insbesondere finden sich Aromen von Stachelbeere, kräutige Noten sowie ein Hauch von exotischen Früchten. Im Gaumen spiegelt ein Zusammenspiel von Terroir, Säure und Frucht. Speiseempfehlung: Seefisch und Schalentiere, asiatische Speisen, gewürztes Geflügel mit exotischer Gemüsevariation*

**2019 Cuvée Cabernet trocken – Berglage** 44, -  
*Eine Cuvée aus zwei charaktervollen Cabernet-Rebsorten, welches im großen Holzfass reifen durfte. Duftend nach dunklen Früchten die an schwarze Johannisbeere, Brombeere und Wildkirsche erinnern. Hinzu kommen leichte Anklänge von Lakritz und zarte Röstaromen. Im Gaumen würzig mit konzentrierten dunklen Beeren und einer feinen Tannin Struktur. Speiseempfehlung: Rind gegrillt oder geschmort, mediterrane Speisen, Wild, Lamm*

### **Weingut Van Volxem - Mosel**

**2021 Saar Riesling VDP.Gutswein** 48, -  
*Zartes strohgelb im Glas, feine Zitrusfrucht in der Nase. Leicht und frisch, geradlinig und knackig am Gaumen, zugleich lang und Nachhaltig im Finish. Eine unglaubliche Vitalität und ausgeprägte Mineralik, die der Wein den kargen Schieferböden verdankt. Die schöne erfrischende Säure macht den Saar Riesling zu einem unverzichtbaren Essensbegleiter zu Fischgerichten, Meeresfrüchten und Krustentieren. Und das bei nur 12 % Alkohol!*

### **Weingut Dr. Bürklin Wolf aus Wachenheim an der Weinstraße - Pfalz**

**2020 Riesling, trocken** 53, -  
*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**

**2023 Lugana Bulgarini, D.O.C. - Venetien** 39, -

*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.*

**2021 Gavi di Gavi, Pico Maccario, D.O.C.G. - Piemont** 43, -

*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.*

**2022 Pinot Grigio, Lis Neris, D.O.C. - Friaul** 41, -

*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**

**2023 Barbera D'Asti, Lavignone, Pico Maccario, D.O.C. - Piemont** 43, -

**2021** 1,5 l 89, -

*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.*

**2020 Barbera D'Alba, Enzoboglietti, D.O.C. - Piemont** 73, -

*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.*

**2020 Barolo Picco Macarrio, D.O.C.G. - Piemont** 59, -

*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.*

- 2022 Chianti Classico, Brancaia, D.O.C.G. - Toskana** 61, -  
 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.
- 2021 Tre, Brancaia - Toskana** 52, -  
 Der Brancaia Tre 2021 ist ein eleganter Rotwein mit einem weichen, fruchtigen Profil, das Aromen von Pflaumen, Schokolade und einer subtilen Orangenschalennote vereint. Sein mittlerer Körper und die erfrischende Säure machen ihn zu einem vielseitigen Begleiter für eine Vielzahl von Gerichten, von Pasta über helles Fleisch bis hin zu Fischgerichten.
- 2022 Le Volte, Ornellaia, I.G.T. - Toskana** 68, -  
 1,5l 124, -  
 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.
- 2018 & 2019 Brunello di Montalcino, Capanna, D.O.C.G. - Toskana** 78, -  
 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.
- 2018 Brunello di Montalcino, Pieve Santa Restituta - Gaja, D.O.C.G. - Toskana** 126, -  
 Der Pieve Santa Restituta Brunello besitzt eine sehr saubere, opulente Sangiovese-Frucht nach Pflaume und roten Beerenaromen, die in delikat würzige und florale Noten übergehen. Er besitzt am Gaumen eine hervorragende Dichte und Fülle, gestützt von einer sehr gut proportionierten Säure und festem Tannin.
- 2020 Amarone, Cavalchina Torre d'Orti, D.O.C.G. - Venetien** 89, -  
 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.
- 2019 Valpolicella Ripasso, Cavalchina Torre d'Orti, D.O.C. - Venetien** 77, -  
 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.
- 2020 Solane Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC - Santi- Venetien** 68, -  
 Der ausdrucksstarke 2020er Solane von Santi fasziniert mit intensiven Aromen von frischen roten Früchten, vor allem Kirsche, und weichen Vanillenoten. Am Gaumen voller Eleganz und Harmonie, feine süßliche Noten, weiche Tannine, würzige Noten (schwarzer Pfeffer), zarte Röstnoten.

**2017 Lucente, Luce della Vite, I.G.T. - Toskana**

72, -  
1,5l 132, -

*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.*

**2020 Montepulciano d'Abruzzo, Farnese Larinum, D.O.C. - Abruzzen**

39, -

*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.*

## **Unsere Empfehlung aus Italien**

**2020 Nero d'Avola, Cantina Alcesti, I.G.T. - Sizilien**

**49, -**

*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.*

**2022 Talò Primitivo di Manduria DOP. - Apulien**

**48, -**

*Die intensiven Aromen erinnern an Kirsche, Pflaume und Schwarze Johannisbeere. Noten von gedünsteten mediterranen Kräutern. Die Wärme der Primitivo-Traube ist deutlich zu spüren. Sehr weiches Tannin und dezente Röstaromen. Dieser Wein hat einen kräftigen Körper und ein fruchtiges Finale. Ideal zu Wild- und Lammgerichten.*

## **Flaschenweine weiß 0,75l aus Frankreich**

**2022 Pinot Blanc, Domaine Schlumberger, Appellation Alsace Contrôlée - Elsass** 42, -

*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*

## **Unsere Empfehlung aus Frankreich**

**2018 Chablis, Premier Cru, Baron Patrick - Burgund**

**77, -**

*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.*

**2023 Sancerre blanc, Comte La Fond, A.O.C. - Loire**

**68, -**

*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.*

**2021 Puligny Montrachet AOC - Domaine Jean Monnier & Fils**

**158, -**

*Dieser sortenreine französische Wein offenbart im Glas herrlich ausdrucksstarke Noten von Zitronen, Zitronengräsern, Grapefruits und Pink Grapefruit. Auf der Zunge zeichnet sich dieser ausgeglichene Weißwein durch eine ungemein samtige und leichte Textur aus.*

## **Flaschenweine rosé 0,75l aus Frankreich**

**2022 Tavel Rosé, E.Guigal, Appellation Tavel Contrôlée, A.O.C. - Rhône**

**41, -**

*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 Morchel-Rahm.*

## **Flaschenweine rot 0,75l aus Frankreich**

**2021 Gamay, Joseph Drouhin Brouilly, A.O.C. - Beaujolais** 49, -  
*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.*

**2019 Château La Couronne, Grand Cru, Saint-Emillion, Bordeaux** 84, -  
*Eine 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 Cassis Aromen. Wir empfehlen ihn zu gebratenem Wild wie Rehmedaillons mit Früchten.*

**2018 Château Chasse-Spleen, A.O.C. - Bordeaux Medoc** 94, -  
*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.*

**2020 Chateau Charmail Cru Bourgeois Exceptionnel- Bordeaux Medoc** 64, -  
*Der 2020 Château Charmail präsentiert sich mit reifen dunklen Pflaumen und Cassis, begleitet von feinen Backgewürzen und mineralischen Noten in der Nase. Am Gaumen zeigt er eine runde, mittel bis vollmundige Textur mit einer angenehmen Spannung im Gaumen. Die feinkörnigen Tannine und die lebendige Kirschfrucht sorgen für eine schöne Ausgewogenheit.*

**2020 Château Villars, A.O.C. - Bordeaux-Fronsac** 75, -  
1,5l 158, -  
*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.*

**2020 Santenay "La Comme", Lequin-Colin, Premier Cru - Burgund** 69, -  
*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.*

**2019 Châteauneuf-du-Pape, E. Guigal, A.C. - Côtes du Rhône** 83, -  
*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.*



**2018 Gigondas, E.Guigal, A.C. - Côtes du Rhône** 59, -  
*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.*

**2021 Segna de Cor, Domaine Roc des Anges, A.O.C. - Roussillon** 48, -  
*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**

**2023 Grüner Veltliner, Gerhard Markowitsch, D.A.C. – Carnuntum** 39, -  
*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.*

**2023 Grüner Veltliner Federspiel, Knoll, Niederösterreich Wachau** 69, -  
*Federspiel ist das berühmte Wachauer Mittelgewicht. Die Trauben stammen aus dem Ried  
Kreutles am Fuße des Loibenbergs mit seinen tiefgründigen Böden aus verwittertem Urgestein  
und Schwemmsand von der Donau.  
Obwohl etwas leichter als Knolls Smaragde, zeigt sich dieser gelbfruchtige Veltliner bereits  
stoffig und mit viel Schmelz. Sehr klar in der Nase mit reifen Fruchtaromen von Mirabellen,  
Golden Delicious Äpfeln, Holunderblüte, etwas Banane und einer leichten Rauchigkeit. Am  
Gaumen neben der zarten Extraktsüße und dem weichen Schmelz, etwas nasser Stein und eine  
erfrischende Zitrusfrische, die lange nachklingt*

**2023 Jakobi, Weingut Gross, D.A.C. - Steiermark** 41, -  
*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 Grapefruit Zesten.  
Passt am Fisch- & Geflügelgerichten, österreichische Küche sowie als Aperitif.*

### **Unsere Empfehlung aus Österreich**

**2018 RED-Landwein, Weingut Gernot Heinrich - Kamptal** 44, -  
*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.*

**2022 Rubin Carnuntum, Gerhard Markowitsch - Carnuntum** 47, -  
 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

**2022 Aalto, Ribero del Duero, Bodegas, D.O.** 89, -  
 1,5l 182, -

Dunkelviolette Farbe schimmert im Weinglas. Gekelert aus 100 % Tempranillotraube. Dieser satte, dichte Bodegas Aalto überzeugt mit überschwänglicher Intensität und seinem tiefgründigem Bouquet. Am Gaumen zeigt er Lakritze, Korinthen, Dörrpflaumen und Tabak. Genießen Sie diesen Wein zu kräftigem Braten mit würziger Beilage oder Kräuterkruste.

**2018 Corimbo, Ribero del Duero, Bodegas La Horra, D.O.** 69, -  
 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.

**2018 Rioja, Bodegas y Vinedos Artadi, Grupo Artadi** 68, -  
 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** 44, -  
 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

**2017 Les Coteaux Cabernet Sauvignon, Mont du Toit** 48, -  
 Im üppigen Bukett dieses 100% Cabernet sind Noten von reifen, saftigen Pflaumen und von Früchtekuchen prägend. Am Gaumen ist der Rotwein trocken und eindrucksvoll ausgewogen, mit großer Aromatiefe und -dichte und einer feinen Geschmeidigkeit. 18 Monate reifte in kleinen französischen Eichenfässern. 20% neuer Fässer kamen dabei zum Einsatz.

## **Sekt 0,75 l**

<i>Schloss Meersburg Sekt Brut Flaschengärung Staatsweingut Meersburg</i>		€ 53,00
<i>Hagnauer Secco blanc Winzerverein Hagnau</i>		€ 39,00
<i>Hagnauer Secco rosé Winzerverein Hagnau</i>		€ 41,00

## **Champagner 0,75 l**

<i>Drappier Carte D'Or, brut</i>		€ 99,00
<i>Ruinart, Rosé, brut</i>		€ 135,00
<i>Baron de Loire, Cremant Rosé, brut</i>		€ 68,00

## **Champagner 0,375 l**

<i>Laurent Perrier, La Cuvée, brut</i>		€ 52,00
<i>Ruinart Rosé, brut</i>		€ 74,00

## **Biere**

<b>Meckatzer vom Fass</b>		
<i>Export, Radler<sup>B, C</sup></i>	0,5 l	€ 5,20
	0,3 l	€ 4,60
<b>Fürstenberg vom Fass</b>		
<i>Pils Meckatzer<sup>B, C</sup></i>	0,4 l	€ 5,20
	0,2 l	€ 3,20
<i>Hefe<sup>B, C</sup></i>	0,5 l	€ 5,20
	0,3 l	€ 4,60

### **Biere aus der Flasche**

<i>Fürstenberg Hefe, dunkel<sup>B, C</sup></i>	0,5l	€ 5,20
<i>Kristallweizen<sup>B, C</sup></i>	0,5l	€ 5,20
<i>Meckatzer Hefeweizen, alkoholfrei<sup>B, C</sup></i>	0,5l	€ 5,20
<i>Meckatzer Pils, alkoholfrei<sup>B, C</sup></i>	0,33l	€ 4,80

## **Alkoholfreie Getränke**

### **Schlör Säfte**

<i>Johannisbeernektar (schwarz)</i>	0,25l	€ 3,90
<i>Orangen-, Apfel-, Traubensaft (rot)</i>	0,25l	€ 3,90
<i>Grapefruit-, Ananas-, Tomatensaft</i>	0,25l	€ 3,90
<i>Apfelschorle</i>	0,25l	€ 3,80
<i>Apfelschorle</i>	0,5l	€ 5,50
<i>Frisch gepresster Orangensaft</i>	0,25l	€ 9,00
<i>Seven up Zitronenlimonade<sup>5</sup></i>	0,2l	€ 3,50
<i>Pepsi-Cola<sup>2,3</sup>, Mirinda<sup>3,4</sup>, Cola-Mix<sup>2,3,4</sup></i>	0,2l	€ 3,50
	0,5l	€ 5,20
<i>Coca-Cola light<sup>2,3,8,10</sup></i>	0,33l	€ 4,50

### **Schweppes**

<i>Bitter Lemon<sup>1</sup>, Tonic Water<sup>1</sup>, Ginger Ale<sup>1,3</sup></i>	0,2l	€ 4,20
------------------------------------------------------------------------------------	------	--------

### **Thomas Henry**

<i>Tonic Water<sup>1</sup></i>	0,2l	€ 4,90
--------------------------------	------	--------

### **Gerolsteiner Mineralwasser**

<i>Sprudel, Medium, Naturell</i>	0,25l	€ 4,20
<i>Sprudel, Medium, Naturell</i>	0,75l	€ 8,30
<i>Ensinger Gourmet Bio</i>	0,5l	€ 6,40
<i>Tafelwasser Luisenquelle</i>	0,5l	€ 4,00

## **Warme Getränke**

<i>Tasse Kaffee</i>		€ 3,60
<i>Kännchen Kaffee</i>		€ 6,20
<i>Tasse heiße Schokolade<sup>A</sup></i>		€ 3,50
<i>Kännchen heiße Schokolade<sup>A</sup></i>		€ 5,80
<i>Espresso</i>		€ 3,80
<i>Doppelter Espresso</i>		€ 5,30
<i>Cappuccino<sup>A</sup></i>		€ 4,30
<i>Latte Macchiato<sup>A</sup></i>		€ 4,50
<i>Glas Tee</i>		€ 3,80
<i>Sorten siehe Teekarte</i>		
<i>Kännchen Tee</i>		€ 6,20
<i>Sorten siehe Teekarte</i>		

## **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.*

### *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 Menthol Gehalt.*

### *Kamille - Kräutertee*

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

### *Ayurveda - Herbs & Ginger*

*Aromatisch, herber Geschmack mit Ginger verfeinert.*

## **Kännchen Tee**

### *Wellness - Kräutertee*

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

### *Assam Barie - schwarzer Assam Tee*

*Extravaganter Brokente - kräftig, würzig, malzig.*

### *English Breakfast - schwarzer Ceylon tee - St. James*

*Ein dunkles typisches 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.*

### *Verveine - Kräutertee*

*Die aromatische Verbene entfaltet eine zarte Zitrusnote.*

### *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 Menthol Gehalt.*

### *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.*

## ***Digestifs & Spirituosen***

### **Obstbrände**

**2cl**

<i>Andelshofener Williams</i>		€ 5,50
<i>Andelshofener Obstler</i>		€ 5,50
<i>Aufricht</i>	<i>Grüne Walnuss</i>	€ 6,90
	<i>Sauerkirsche</i>	€ 6,90
	<i>Jonagold</i>	€ 6,90
<i>Clauß</i>	<i>Williams Edelgold</i>	€ 6,90
<i>Etter</i>	<i>Vieille Poire Williams</i>	€ 11,00
	<i>Zuger Kirsch</i>	€ 11,00
<i>Faude</i>	<i>Gurkengeist</i>	€ 9,00
	<i>Rote-Beete-Geist</i>	€ 9,00
	<i>Blutorange aus Sizilien</i>	€ 9,00
<i>Geiger</i>	<i>Quitte</i>	€ 6,90
	<i>Alte Zwetschge</i>	€ 8,50
	<i>Altes Obst</i>	€ 8,50
<i>Gierer</i>	<i>Haselnussgeist</i>	€ 8,40
	<i>Zibarte</i>	€ 9,50
<i>Senft</i>	<i>Willi Frucht</i>	€ 5,80
	<i>Cöxchen</i>	€ 6,20
	<i>Mirabelle</i>	€ 6,50
	<i>Himbeergeist</i>	€ 6,90

### **Liköre**

**2cl**

<i>Grand Marnier</i>		€ 4,50
<i>Senft</i>	<i>Haselnusslikör</i>	€ 6,50
	<i>Kaffeelikör</i>	€ 6,50
	<i>Zwetschgenlikör</i>	€ 6,50

### **Anisees**

**5cl**

<i>Pernod</i>		€ 6,50
---------------	--	--------

### **Aquavit**

**2cl**

<i>Malteser</i>		€ 5,50
<i>Linie</i>		€ 6,30

<b><u>Gin</u></b>	<b>4cl</b>	
<i>Senft Überlinger Gin „ÜberlinGIN“</i>		€ 8,00
<i>Senft Bodensee Dry Gin 2l</i>		€ 8,00
<i>Gin Sul Dry Gin</i>		€ 9,50
<b><u>Vodka</u></b>	<b>4cl</b>	
<i>Senft Barrique</i>		€ 12,00
<b><u>Rum</u></b>	<b>4cl</b>	
<i>Senft Rum</i>		€ 13,00
<b><u>Bitters</u></b>	<b>4cl</b>	
<i>Fernet Branca</i>		€ 6,50
<i>Ramazotti</i>		€ 6,50
<i>Averna</i>		€ 6,50
<b><u>Grappa</u></b>	<b>2cl</b>	
<i>Geiger Alter Marc</i>		€ 6,50
<i>Nonino Grappa di Moscato</i>		€ 7,90
<i>Nonino Grappa Riserva Antica Cuvée 5 years</i>		€ 9,40
<i>Berta Tre Soli Tre</i>		€ 15,00
<i>Berta Bric Del Gaian 2014</i>		€ 15,00
<b><u>Brandy &amp; Cognac</u></b>	<b>2cl</b>	
<i>Carlos I Imperial XO</i>		€ 13,50
<i>Remy Martin VSOP</i>		€ 8,50
<i>Frapin XO</i>		€ 15,00
<b><u>Whisky</u></b>	<b>4cl</b>	
<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>Long drinks</u></b>	<b>4cl + Filler</b>	
<i>Jack Daniels- Cola<sup>2,3</sup></i>		€ 9,50
<i>Senft Gin- Tonic Water<sup>l</sup> mit Thomas Henry Tonic Water<sup>l</sup></i>		€ 12,50
<i>Gin Sul - Tonic mit Thomas Henry Tonic Water<sup>l</sup></i>		€ 14,80

## ***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*
- A) Milch*
  - B) Hefe*
  - C) Gerste*

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