



RESTAURANT BAR

Weinkarte

Liebe Gäste und Weinliebhaber-/Innen,

die Weinwelt ist riesig und oftmals scheint sie unüberschaubar. Aus dieser Vielfalt haben wir für Sie eine Weinauswahl zusammengestellt, die neben Bekanntem auch edle Tropfen beinhaltet, die es sich zu entdecken lohnt.

Wir setzen dabei bewusst auf Weine aus Deutschland und Europa und verzichten somit bewusst auf Produkte, die per Flugzeug, oder Containerschiff transportiert werden. Auch achten wir bei der Auswahl darauf, wie die Weine bereitet werden und bieten Ihnen eine Vielzahl an Weinen an, die biologisch oder sogar biodynamisch erzeugt werden.

Abgestimmt auf unsere Küche ist sicher auch für Sie etwas dabei. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Auswählen und genießen. Bei Fragen ist unser Team gerne mit einer Empfehlung behilflich.

Herzlichst, Ihre Gastgeber


Sebastian Weiss


Markus Boßlet


und Team



RESTAURANT BAR

Inhaltsverzeichnis

- 1 Prickelndes**
- 2 Easy drinking**
- 4 Zu Salat und Vorspeisen**
- 5 Zu Fisch und Me(h)er**
- 6 Für Fleischliebhaber**
- 9 Besonderes**
- 12 Reiner Wein – Vin Naturel**



Prickelndes

Champagner

Pol Roger Brut Reserve (12,5 % vol)

Champagne Pol Roger, Champagne, Frankreich

Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Mit seiner perfekten Balance und beeindruckend langem Finish empfiehlt er sich als Dauergast bei jedem Weinkenner. Die Klasse von Pol Roger ist schon lange kein Geheimnis mehr, insbesondere auf der Insel. Wen es interessiert: **dieser handgerüttelte Champagner wurde bei Kate und Williams Hochzeit serviert.**

0,1 l

0,75 l

12,00 €

85,00 €

0,375 l

49,00 €

Veuve Cliquot Rosé Champagner (12 % vol)

Champagne Veuve Cliquot LVMH, Champagne, Frankreich

Rebsorten: Pinot Noir, Petit Meunier - Kupfer-orange Farbe. Ein aus-

druckstarkes Bouquet mit Aromen von Erdbeere und sehr reifen Wald-erdbeeren. Ein vollmundiger, strukturierter, weiniger Gaumen von anhaltender Frische. Länge und Charakter definieren diesen Champagner.

99,00 €

Schaumwein aus Deutschland

Rheingau Riesling Ohlig b.a. Brut (12,5 % vol)

Sektellerei OHLIG GmbH und Co. KG, Rheingau, Deutschland

Rebsorte: Riesling - Dieser edle Rheingauer Tropfen aus

hochwertigen Riesling-Weinen präsentiert sich körperreich mit einer sehr mineralischen Note und überzeugendem fruchtig-herben Aroma.

7,50 €

45,00 €

Secco blanc feinherb (11,5 % vol)

Markus Meier, Markt Nordheim, Franken, Deutschland

Rebsorte: Riesling - Frisch-fruchtig, mit feiner Frucht, einer gut

gepufferten Säure und tollem Schmelz. Gelbe, reife Früchte sowie florale Noten. Dieser frische Secco passt hervorragend als Aperitif und als Begleiter zu leichten Vorspeisen.

5,00 €

35,00 €

Schaumwein aus Österreich

Raumland Rosé Prestige Brut 2012 (12 % vol)

Christoph Hoch, Wachau, Österreich

rosé - petillant naturel - Ohne Zusatz von Hefen, demeter zertifiziert.

Ganz nach Christoph Hoch's Philosophie ist der Rose Rurale eine Kombination aus verschiedenen Rebsorten und Chargen. Der Wein ist trocken, mit niedrigem Alkoholgehalt und einem Kohlensäuredruck von unter 3 bar. Um den Durst zu löschen, um das Feuer zu entfachen!

8,50 €

49,00 €

Schaumwein aus Italien

Prosecco Spumante DOC Brut

Casa Gheller (Villa Sandi) Valdobbiadene, Veneto, Italien

Rebsorte: Glera - Super frischer und spritziger Spumante mit sehr

subtiler, feiner und seidiger Perlage. Auf einem perfekten Süße/Säure-Spiel überzeugen frische Aromen nach Äpfeln, reifen Birnen und exotischer Melone. Ein grandioser Spumante aus reifen und gesunden Trauben, ein perfektes Handwerk aus dem Veneto.

6,00 €

38,00 €



RESTAURANT BAR

Easy drinking



Weißwein	0,1 l	0,75 l
Ruppertsberger Riesling feinfruchtig QbA (9,5% vol) Ruppertsberger Weinkeller Hoheburg eG., Pfalz Rebsorte: Riesling - Ein harmonischer, mild ausgebauter Riesling. Die vorhandene Frucht bietet Trinkspaß mit angenehmer Süße und wenig Säure.	3,60 €	21,00 €
Riesling Liter Liebe 2018 (12,5 % vol) 1,0 l Flasche Weingut Jürgen Andres, Pfalz Rebsorte: Riesling - Ein frischer, knackiger Riesling mit sortentypischer Säure. Mineralisch mit Duft nach gelben Früchten und Limette. Im Weinberg kommt ausschließlich organischer Dünger zum Einsatz, naturnahe Bewirtschaftung.	2,80 €	25,00 €
Grauburgunder trocken 2018 (12,5 % vol) Frederik Janus, Herxheimer Honigsack, Pfalz Rebsorte: Grauburgunder - Ein schlanker Grauburgunder, der mit Frische und Frucht (gelbes Kernobst, Williams, Quitte) viel Trinkfluss bietet. Moderate Säure macht ihn zum Vorzeige-easy drinking Wein.	3,50 €	21,00 €
R Blanc nature trocken 2018 (12 % vol) Weingut Seckinger, Pfalz, Deutschland Rebsorte: Cuvée aus Gewürztraminer, Weißburgunder, Sauvignon Blanc Easy trinking für Liebhaber von Naturals und die die es werden wollen. Nach dem Ausbau wurde der Wein unfiltriert und ohne Schwefelzugabe gefüllt. Er duftet blumig und kräutrig, sowie nach hellen Beerenfrüchten. Leicht gekühlt und mit etwas Luft macht der R Nature Blanc großen Spaß.	5,70 €	33,00 €
Catulliano Lugana DOP 2018 (12,5 % vol) Az. Agr. Pratello, Lombardei, Italien Rebsorte: Trebbiano di Lugana - Am Gaumen präsentiert der feine Weißwein das volle Programm: Fruchtig, frisch, zartbitter, süß und leicht säuerlich verteilt sich der Lugana im Mund und hinterlässt dank seiner tollen Balance einen bleibenden Eindruck.	7,10 €	41,00 €
Sauvignon Blanc 2018 (12,5 % vol) Weingut Sander, Rheinhessen, Deutschland Rebsorte: Sauvignon Blanc - Auch wenn er sich trocken nennt, hier kommen eher die Freunde/innen der gelben Frucht auf Ihre Kosten. Ein Obstkorb gepaart mit der Sauvignon typischen Frische machen diesen Wein zu einem Trinkspaß par excellence.	5,00 €	29,00 €



RESTAURANT BAR

Easy drinking



Roséwein

0,1 l

0,75 l

Liter Liebe Rosé feinherb 2018 (11 % vol) 1,0 l Fl.

2,80 €

25,00 €

Weingut Jürgen Andres, Pfalz

Rebsorte: Portugießer, Schwarzriesling

So ein süffiger Rosé – WOW!

Schmeckt nach Erdbeeren und Himbeeren, hat eine ganz milde Säure, man will sofort eine Sommerparty starten.

Rotweine

Tradición tinto 2018 (14% vol)

6,60 €

38,00 €

Artadi S.A., Laguardia, Rioja, Spanien

Rebsorte: Tempranillo

Der Tradición zeigt eine wunderbare frische Saftigkeit und Floralität, wie man sie in dieser Ursprünglichkeit nur selten findet.

Die markante, aber feine Säure bietet viel Trinkfluss und Spaß auf hohem Niveau.

Kirchenpfad Spätburgunder 2016 (13,5 % vol)

32,00 €

Weingut Carl Ehrhard, Rüdesheim, Rheingau, Deutschland

Rebsorte: Spätburgunder

Dieser Spätburgunder wird nicht nur Freunde extrem trockener

Rotweine begeistern. Er zeigt sich mit überraschend

anregender Wirkung, ist kräftig und gehaltvoll, ohne müde zu machen.

Passt auch ausgezeichnet zu Lamm, Ente oder Gans.

Rosso Leggero 2018 (11% vol)

47,00 €

Weingut Pranzegg, Bozen, Südtirol, Italien

Rebsorten: Lagrein | Schiava | Trollinger | Vernatsch | Merlot

Vin naturel

Er duftet kurz nach dem Öffnen des Kronkorkens deutlich nach roten Beeren. Johannisbeere und Erdbeere.

Es ist ein wunderbarer Wein für gesellige Anlässe mit Freunden.

Man kann ihn leicht gekühlt einschenken, braucht ihn nicht groß

zu belüften und kann ihn entweder so oder zur leichten

Frühlings- und Sommerküche trinken. Einfach schön!

Montepulciano d'Abruzzo 2016 (13,5 % vol)

4,40 €

25,00 €

Citra Sistina, Abruzzen, Italien

Rebsorte: Montepulciano d'Abruzzo

Der Citra Sistina Montepulciano d'Abruzzo DOC ist konzentriert mit schöner Komplexität. In der Farbe rubinrot.

Mit kräftigem und fruchtigem Bouquet nach Kirschen, gemischt mit dem Duft nach Gewürzen, Veilchen und Lakritz.

Der Wein hat viel Struktur, Fülle und kann sowohl jung getrunken werden als auch wunderbar reifen.



RESTAURANT BAR

Vorspeisenbegleiter



Weißwein

0,1 l

0,75 l

Gelber Muskateller feinherb 2018 (12 % vol)

Weingut Jürgen Andres, Pfalz

Rebsorte: Muskateller

Der vornehme Duft nach Blüten und Ananas erfreut die Sinne. Im Mund bietet der Wein feine Muskatnoten und eine präsenzte Säure. Die vollmundigen Aromen des Muskatellers feinherb kommen insbesondere in Kombination **mit einem Salat mit gebackenem Ziegenkäse zur Geltung. Generell ist der Wein durch die milde Säure ein idealer Salatbegleiter.**

24,00 €

Weißburgunder Michelsberg 2017 (14 % vol)

Weingut Sander, Rheinhessen, Deutschland

Rebsorte: Weißburgunder

Im Duft klare, reife und zugleich frische Frucht nach Birne, Orangenschale und Holunderblüte, unterlegt von Noten nach Vanille und geröstetem Sesam. Am Gaumen durch seine ausgewogene Fruchtsäure sehr zugänglich, herrlich füllig, mit viel Schmelz. Dadurch **toll zu Gemüse, aber auch Salaten und Burrata.**

6,80€

39,00 €

Toledana Gavi di Gavi DOCG 2016 (13 % vol)

La Toledana Az. Agr., Piemont, Italien

Rebsorte: Cortese

Gavi ist eben nicht gleich Gavi. Oft banal und auf Masse getrimmt, tanzt der Toledana völlig aus der Reihe. Die Reben für diesen Wein wachsen auf über 350m Höhe, was Ihnen Ausdruck und Tiefe verleiht. Im Geschmack dominieren der mineralische Schmelz und etwas Zitrusfrucht. Wunderbar **zu Salat mit Ziegenkäse, aber auch zu den Chili-Garnelen ein prima Begleiter.**

6,20 €

36,00 €

Furmint 2017 (12 % vol)

Günter und Regina Triebaumer, Neusiedler See, Österreich

Rebsorte: Furmint

Eine der ältesten Rebsorten, lange vergessen oder nur als Tokaj süß ausgebaut. Nun endlich auch trocken wieder verstärkt in der Weinwelt. Er duftet nach Apfel-Birnen-Quitte, Stachelbeere. Man schmeckt Zitrusfrüchte und dadurch tendiert er zu einer Fruchtbitterkeit im Finish, ohne unangenehm zu werden. **Passt prima zum Grillgemüse und zur Tomatensuppe.**

39,00 €



RESTAURANT BAR

Zu Fisch und Me(h)er



Weißwein

0,1 l

0,75 l

Seckinger Chardonnay R 2018 (12 % vol)

5,70 €

33,00 €

Weingut Seckinger, Pfalz, Deutschland

Rebsorte: Chardonnay - Straff, salzig, null Gramm Fett, ein bisschen wild und puristisch - ungeschminkter Chardonnay! Jonas Seckinger zeigt was in Chardonnay steckt, weit abseits von Vanille-Butter-Plätzchen-Aromatik. erinnert im Stil an Weine aus dem französischen Jura - und das aus der Pfalz! Naturbelassen, ohne Zusätze und Eingriffe vinifiziert. Nicht zu kalt und im großen Glas genießen!

Perfekt zum Lachs, zu Grillgemüse, ein toller Begleiter der Pizze Salmone und Gambero Rosso. Begrenzt verfügbar.

Les Tannes en Occitanie 2018 (12,5 % vol)

19,00 €

Les Domaines Paul Mas, Languedoc-Roussillon, Frankreich

Rebsorte: Sauvignon Blanc - Südfrankreich ist für diese Rebsorte einsteigerfreundlich. Schlanker Körper, leckere frischfruchtige Noten, wenig Säure. Eine typische Südfrankreichbrise im Glas. **Ein Gläschen zu Fisch und Meeresfrüchten. Oder 2, oder 3.....Santé!**

Pazo Pondal 2015 (12,5 % vol)

5,30€

30,00 €

Bodega Pazo Pondal, Rias Baixas, Galicien, Spanien

Rebsorte: Albariño - hier kommt der spanische Norden. Bereits beim ersten Duft aus dem Glas spürt man die Herkunft aus Meeresnähe. Durch die Art des Ausbaus erhält er enorme Struktur ohne die Frische und Säure zu verlieren. Salzig und mineralisch ist er ein perfekter Begleiter **zu Fisch, Meeresfrüchten, Grillgemüse, Vegetarischem.**

Marktbreiter Sonnenberg Silvaner tr. 2016 (12,5 % vol)

28,00 €

Markus Meier, Franken, Deutschland

Rebsorte: Silvaner - deutscher Klassiker, klare Fruchtaromatik bei ausgeprägter Mineralität und Rassigkeit – Lebenscharakter, das ist Franken, das ist Keuper und von Meier. **Er ist der perfekte Essensbegleiter bei deftigem, fettreichen Fisch und zur Pizza Prosciutto Crudo.**

Roséwein

Lauffener Roséwein QbA halbtrocken 2016 (12 % vol)

30,00 €

Lauffener Weingärtner eG, Württemberg, Deutschland

Rebsorte: Weißherbst - Der jugendlich-frische Vertreter der fruchtigen Lauffener Weine! Lachsfarben liegt er im Glas und geizt nicht mit optischen Reizen. Harmonisch begegnen sich Fruchtsäuren und dezente Aromen zu einem halbtrockenen Trinkvergnügen.

Rotwein

Majas Rouge 2017 (13 % vol)

6,00€

35,00 €

Domain de Majas, Roussillon, Frankreich

Rebsorte: Carignan - Nie Rotwein zu Fisch! Unfug. Dieser rote aus dem Süden Frankreichs ist wie gemacht zu gegrilltem Fisch oder auch kräuterigen, mediterranen Küche. Er ist biologisch erzeugt und bietet fruchtig-frischen Trinkgenuss mit einer pfefferigen, kräuterigen Note. Und das eben auch zum Fisch. Genuss geht über Konvention.



RESTAURANT BAR

Für Fleischliebhaber



Weißwein

0,1 l

0,75 l

Pinot Blanc 2017 (12 % vol)

8,90 €

51,00 €

Weingut Forgeurac, St. Leon, Baden, Deutschland

100% Weißburgunder

Charmanter Alleskönner für Genießer, die nichts anstrengendes und kompliziertes haben wollen und dennoch einen hohen Anspruch an Frische und Qualität im Wein haben. Schmelzig, frisch und fruchtig schmeckt er solo oder auch als Essenbegleiter und für **anspruchsvoll Gewürztes mit Chili und Curry**.
Toll zu hellem Fleisch und Geflügel, wie unserem Honighähnchen.

Riesling Alte Reben 2017 (11,5 % vol)

62,00 €

VdP Weingut Knebel, Winnigen, Mosel, Deutschland

100% Riesling

Endlich mal ein Wein, der zu recht den Namen Alte Reben trägt! Die Rieslingstöcke für diesen Wein sind 60-70 Jahre alt und stehen ausschließlich in Steillagen. Saftigkeit, exotischer Pfirsich und Rauchigkeit – hier spürt man schon Kraft und Dichte.

Am Gaumen mit feiner Mineralik.

Diese schöne Kombination ergibt einen strukturierten Trinkwein,

ideal zu unserer gebratenen Blutwurst, aber auch zu gegrilltem Gemüse und asiatisch Gewürztem.

Saumur Blanc 2018 (12 % vol)

82,00 €

Domaine Guiberteau, Saumur, Loire, Frankreich

100% Chenin Blanc

Romain Guiberteau genießt in Frankreich den Ruf, einer der großen Meisterwinzer der Loire zu sein.

Seine Weißweine aus der Rebsorte Chenin Blanc und seine Rotweine aus Cabernet Franc stehen für die Loire wie keine anderen.

Die Magie der Rebsorte Chenin Blanc.

Zur Geflügelleber oder zur Wachtelbrust unschlagbar.

Grüner Veltliner Terrassen Federspiel 2016 (13 % vol)

4,90 €

28,00 €

Domäne Wachau, Wachau, Österreich

Rebsorte: Grüner Veltliner

Der Name Federspiel steht für die typische

Eleganz des Grünen Veltliners, der in dieser Qualitätsstufe

sehr spannende Weißweine hervorbringt. Diesen großen

Klassiker Österreichs fermentiert die Domäne Wachau in Edelstahl tanks.

Er eignet sich gut als Speisebegleiter zu Schnitzel, Geflügel und asiatisch Gewürztem, generell zu hellem Fleisch und zu unseren Chili-Garnelen.



RESTAURANT BAR

Für Fleischliebhaber



Rotwein

0,1 l

0,75 l

Blaufränkisch Hochäcker 2016 (12,7% vol)

Franz Weninger, Burgenland, Österreich

6,90 €

40,00 €

1,5 l Magnum

87,00 €

Rebsorte: Blaufränkisch

Die Lage Hochäcker gehört zu den ältesten

Rieden in Horitschon. Die Rebstöcke im Alter von 40 Jahren bringen

hier zu jeder Ernte Trauben höchster Qualität. Rotbeerige Frucht, feine

Waldbeeren, zarte Anklänge nach Kirsche, Gewürzen und Tabak.

Am Gaumen frisch strukturiert.

Steakliebhaber werden diesen Wein lieben,

es geht nur anders, nicht besser.

Franz Weninger arbeitet biodynamisch, Demeter zertifiziert.

Suculé DOC Barbera d'Alba 2015 (14,5% vol)

42,00 €

Lo Zoccolaio, Piemont, Italien

Rebsorte: Barbera

Ein opulenter Barbera-Wein mit Klasse,

gehaltvoll und dicht von intensiver rubinroter Farbe.

Das Bouquet fruchtig nach schwarzen

Johannisbeeren, im Geschmack sehr gehaltvoll mit einem

Hauch Schokolade. Der Abgang sehr lang und fruchtbetont.

Perfekt zu Wild, geschmortem Rindfleisch,

Pasta mit Fleisch, aber auch zu Spaghetti Aglio e Olio.

Tio Uco 2016 (14 % vol)

5,70 €

33,00 €

Alvar de Dios Hernandez, Kastilien und Leon, Spanien

Rebsorte: Tinta de Doro (Tempranillo Variante), Garnacha

Tio Uco ist ein Rotwein der Rebsorte Tinta de Toro und Garnacha

von drei Weinbergen, etwa 750 Meter über dem Meeresspiegel, auf

meist sandigen Böden. Die Weinlese erfolgt von Hand.

Die Abfüllung erfolgt ohne Klärung oder Filtration.

Er ist ein angenehm eleganter, saftiger und fruchtiger Rotwein.

Passt hervorragend zu Geschmortem,

Lamm oder Pasta mit Fleisch. Auch solo.

Mas de Mas Grés de Montpellier AOC 2013 (14,5 % vol)

53,00 €

Les Domaines Paul Mas, Languedoc-Roussillon, Frankreich

Rebsorten: Mouvèdre, Syrah, Grenache

So kann das Languedoc schmecken. Diese opulente Cuvée aus

Mourvedre, Syrah und Grenache duftet nach würziger

Buschlandschaft, der Garrigue, in der wilde Kräuter und Rosmarin

wachsen. Mit fülligem, warmem Mundgefühl und wundervoller Länge

passt der Franzose optimal

zu Lamm, Rindfleisch, Wild, Hartkäse oder auch Früchtekuchen.



RESTAURANT BAR

Für Fleischliebhaber



Rotwein

0,1 l

0,75 l

Pinot Noir Baden 2017 (13 % vol)

Weingut Forgeurac, St. Leon, Baden, Deutschland

100% Pinot Noir

Im französischen heißt die Schmiede „la Forge“, daher auch der Name „Forgeurac“! Pinot Noir ist die große Leidenschaft und Burgund das große Vorbild. Die Weinbergarbeit erfolgt dementsprechend biodynamisch. Ein spaßiger Begleiter mit Eleganz und Tiefe **zu feinem Rind und Gans.**

51,00 €

Primitivo die Manduria "Mandus" 2017 (14 % vol)

Pietra Pura, Apulien, Italien

Rebsorte: Primitivo

Der Mandus Primitivo di Manduria von Pietra Pura, aus dem Hause Rocca delle Macie hat ein dunkles Kirschrot. Der Geschmack ist geprägt durch süßlich anmutende Tannine und dazu eine harmonisch eingebundene Vanillenote. Ein Primitivo di Manduria mit samtig weichem und intensivem Finale. Versteht sich **sehr gut mit Gegrilltem, generell rotem Fleisch, besonders mit orientalischen Gewürzen.**

6,20 €

36,00 €

Côtes du Rhône 2015 (14 % vol)

E. Guigal, Rhône, Frankreich

Rebsorte: Cuvée aus Syrah, Grenache, Mourvedre

Tiefdunkles Rot, in der Nase frische rote Beerenfrüchte und Gewürze. Am Gaumen vollmundig, ziemlich dicht und intensiv gebaut, mit viel dunkler Kirschfrucht und samtigen Tanninen. Langer Abgang mit vollem Körper und aromatischer Intensität. Hervorragender Begleiter zu Schweinsschnitzel, ebenso passend zu sommerlichen Picknicks sowie zu Pizza und Pasta.

5,00 €

29,00 €



Besonderes...

Weißwein

0,75 l

Kirschgarten Weißburgunder GG* 2016 (14 % vol) **VdP Weingut Knipser, Pfalz, Deutschland**

71,00 €

Rebsorte: Weißburgunder

Der Wein verführt mit einem betörenden Duft von Gelbfrucht und Kräutern. Saftige Aromen von Birnen, Aprikosen und Orangen, sowie Mineralität, Finesse und Schmelz vollenden den belebenden Genuss. Mit diesem köstlichen Profil zeigt der Laumersheimer Kirschgarten Weißburgunder VDP Großes Gewächs trocken eindrucksvoll, dass Weingut Knipser zu Recht zu den besten Erzeugern der Welt zählt: Die Höchstwertungen von allen wichtigen Kritikern: 5 Feinschmecker-Fs, 5 Gault&Millau-Trauben und 5 Eichelmann-Sterne sprechen für sich.

Riesling Stromberg GG* 2016 (12,5 % vol) **VdP Weingut Schäfer-Fröhlich, Nahe, Deutschland**

95,00 €

Rebsorte: Riesling

Über diese Komplexität bei messerscharfer Klarheit kann man nur ins Schwärmen kommen. 2016 ist der Stromberg der größte Charmeur unter den Großen Gewächsen von Schäfer-Fröhlich. Er bezaubert auch in jungen Jahren schon mit Aromen nach Steinobst und cremigen Zitrusnoten. Ein toller Wein aus einem Guss, der einfach Freude macht. Toller Genusswein, auch perfekt zu Kalb, Pizza und Pasta.

Chablis 1er Cru Fourchaume AOC 2017 (12,5 % vol) **Jean Durup Pere et Fils, Chablis, Burgund, Frankreich**

69,00 €

Rebsorte: Chardonnay

Dies ist ein trocken ausgebauter und sortenreiner Chardonnay Weißwein aus der 1er Cru Lage Fourchaume in der Weinregion Chablis. Für viele die edelsten weißen Burgunder, bieten sie doch eine Mischung aus exotischer Frucht und glasklarer Mineralität und Frische. Durch die belebende, aber nicht unangenehme Säure, lässt sich dieser Wein solo genauso schön trinken, wie zum Beispiel als Begleiter zu hellem **Fisch, Muscheln und Meeresfrüchten oder unseren leckeren Pizze Carpaccio und Crema.**

*GG = Großes Gewächs, höchste Klassifikation des VdP, Verband deutscher Prädikatsweingüter



RESTAURANT BAR



Besonderes...

Rotwein

0,75 l

Cuvée X 2009 (14,2 % vol.)

89,00 €

VdP Weingut Knipser, Pfalz, Deutschland

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Ein deutscher Spitzenrotwein vom Pfälzer Ausnahmeweingut Knipser.

Ein Paradebeispiel was in Deutschland möglich ist, wenn echtes Knowhow mit Leidenschaft verbunden wird. Er schmeckt so täuschend echt nach Bordeaux, eher elegant als mächtig. Seidiges Mundgefühl, sehr elegant und rassig, feiner Rösttouch, herbes Tannin, rote Paprika, Blaubeere, guter Biss. Dieser Wein hat einfach alles!
Zum Steak, Lamm oder einfach zum Genuss!

Saumur rouge 2017 (13 % vol)

69,00 €

Domaine Guiberteau, Saumur, Loire, Frankreich

Rebsorte: Cabernet Franc

Ein reinsortiger Cabernet Franc von 50 bis 80 Jahre alten Reben.

Die international noch immer viel zu wenig beachtete, große rote Rebsorte der Loire, gehört zu den großen Gewinnern des Klimawandels und Romain Guiberteau zelebriert ihr faszinierendes Potential in Bestform. Niedrige Erträge sorgen trotzdem für Wucht und Konzentration, für saftige Kraft und samtige Dichte in feinkörnigen Gerbstoffen, die lange und am Gaumen nachklingen.

Absoluter Lieblingswein, einmal getrunken, wird man ihn lieben.

Besonders zu rotem kurz gebratenem Fleisch.

Lagrein Riserva Furggl DOC 2016 (13,5 % vol)

65,00 €

Peter Zemmer, Südtirol, Italien

Rebsorte: Lagrein

Dieser ausdrucksstarke Rotwein präsentiert sich als kompakter und sehr konzentrierter Wein, mit ausgeprägtem Sortencharakter.

Das vielfältige Bouquet besticht durch Aromen von Veilchen, Bitterschokolade, Waldbeeren, Lakritze und Vanille.

Am Gaumen zeigt er seine ausgeprägte Struktur mit weichen Tanninen, die perfekt mit den Fruchtnoten harmonisieren und in ein langes, anhaltendes Finish führen. Ein herrlich samtiger Genießerwein der **zu rotem Fleisch zur Hochform aufläuft, aber auch großartig zu Pizza Carpaccio oder Mille Miglia.**

Chateau Haut Rocher 2012 Saint Emilion Grand Cru (14,5 % vol)

74,00 €

Chateau Haut Rocher, Bordeaux, St. Emilion, Frankreich

Rebsorten: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Dichte Granatfarbe. Ein eleganter Wein, in dem die Aromen aus Frucht und dem Holzausbau gut miteinander verbunden sind.

Gibt man ihm etwas Zeit an der Luft, gewinnt er noch an Komplexität und Fülle. Ein kraftvoller Wein mit weichen, rassigen Tanninen, schöner Amplitude und guter Länge und Eleganz.

Sanfter Schmeichler zu Kurzgebratenem wie Rumpsteak und Geschmortem.
Auch solo ein Genuss.



Besonderes...

Rotwein

0,75 l

Barolo "Lo Zoccolaio" DOCG 2009/2010 (14 % vol.)

82,00 €

Lo Zoccolaio, Piemont, Italien

Rebsorte: Nebbiolo

Ein Klassiker ist der Barolo Lo Zoccolaio, mit reifer Frucht und intensivem Gewürzduft, wie er nur selten anzutreffen ist.

Das Etikett zeigt einen Lebensbaum als Symbol für das Weingut Lo Zoccolaio. Der extrem reduzierte Ertrag führt zu einer kräftigen Farbe, der Ausbau in neuen Barriques rundet den Wein harmonisch ab. Die deutlich hohen Extraktwerte sorgen für einen körperreichen Genuss mit angenehmem, langem Abgang.

Sein Lagerpotential ist enorm. Empfiehlt sich **zu exquisiten Gerichten wie edlen Braten, Schmorbraten, reifem Käse und Edelpilzkäse.**

Brunello di Montalcino DOCG 2009 (14 % vol)

75,00 €

Il Poggione, Montalcino, Italien

Rebsorte: Sangiovese Grosso

Brunello di Montalcino ist das Ergebnis der feinsten Spielart mit der Sangiovese Traube. Dieser Wein zeigt eine tolle, rubinrote Farbe und duftet ganz zurückhaltend nach Rosen, Veilchen und den für Sangiovese typischen Kirschen.

Er ist nicht "marmeladig", aber zeigt komplexe, ausgeprägte fast süßliche Fruchtaromen wie dunkle Beeren und leicht gedörnte Pflaumen mit balsamischen Noten. Ein fülliger Körper, elegante Tannine machen ihn zu einem großen Italiener.

Zu rotem Fleisch, Wild oder auch solo.

"Noi" Colli di Rimini DOC 2007/10/11 (13,5 % vol)

67,00 €

San Patrignano, Coriano, Romagna, Italien

Rebsorten: Sangiovese , Cabernet Sauvignon, Merlot

Dieser kraftvolle Rotwein

wird aus Trauben hergestellt, die auf den Hügeln im Hinterland von Rimini wachsen. Im Geschmack zeigt er sich angenehm wohlschmeckend, ausgewogen und elegant, mit festen und runden Tanninen am Gaumen.

Der würzige, runde und harmonische Geschmack macht diesen Italiener zu einem **idealen Begleiter zu Wild im Ofen zubereitet, aber auch zu Rind- und Schweinefleisch.**

Chateauneuf-du-Pape 2014

66,00 €

Domaine Porte Rouge, Chateauneuf-du-Pape, Frankreich

Rebsorten: Cuvée aus Grenache, Mourvedre, Syrah

Der Wein der Päpste.

Geschichtsträchtige Region für hervorragende Rotweine.

Die offene Maischegärung und der Ausbau in Tonneaux lassen reine, tiefgründige Aromen und viel Würze entstehen.

Das volle Mundgefühl wird von einer guten Tanninstruktur getragen.

Ein Kraftprotz, der hervorragend zu Geschmortem passt.



RESTAURANT BAR

Reiner Wein – Vin Naturel

Naturweine werden anders vinifiziert als herkömmliche Weine und unfiltriert, ungeschönt und/oder ohne Zugabe von Schwefel abgefüllt. Deshalb können die Weine Trub, Schlieren oder Ablagerungen von der Hefe aufweisen und unterscheiden sich in Geruch und Geschmack mitunter deutlich von konventionell erzeugten Weinen. Die Winzer arbeiten biologisch bzw. meist biodynamisch und sind oft sogar Demeter zertifiziert. In der Praxis bedeutet das den kompletten Verzicht auf Reinzuchthefen, Herbizide und Fungizide.



Weißwein

0,75 l

Tonsur 2015 (12,5 % vol)

49,00 €

Weingut Pranzegg, Bozen, Südtirol, Italien

100% Cuvée aus Müller-Thurgau, Pinot Blanc, Chardonnay, Silvaner
Ein charaktervolle wie verspielte Weisswein-Cuvée à la Martin Gojer.
Mittleres Gelbgold. Aromen von gelben Birnen, Wiesenkräutern,
Nüssen und Wacholder. Feiner Säurebogen, dezente Gerbstoffe,
cremig am Gaumen. Ein Individualist wie der Martin ...

Unbedingt zu unserer Spinat Malfatti probieren!

Kolfok Querschnitt weiß 2017 (12 % vol)

45,00 €

Kolfok, Neckenmarkt, Burgenland, Österreich

Rebsorte: Cuvée aus Grüner Veltliner, Chardonnay, Muskat
Der Name „Querschnitt“ ist Programm, denn dieser Stoff repräsentiert
die burgenländische Rebsorten- und Bodenvielfalt wie kein Zweiter.
Eine Spaßcuvée, die sich perfekt als Tischwein eignet. Mit moderater
Säure und eher floralen, duftigen als würzigen Aromen ausgestattet.
So geht Burgenland, traditionell und trotzdem zeitgemäß.

Zum Ziegenkäsen ebenso wie zur Geflügelleber und Pizza Carpaccio.



RESTAURANT BAR



Reiner Wein – Vin Naturel

Rotwein

0,75 l

Campill 2015/2016 (12% vol)

60,00 €

Weingut Pranzegg, Bozen, Südtirol, Italien

Rebsorte: Vernatsch

Vernatsch wie Sie ihn nicht kennen.

Versprochen! Ein Wein, wie ein massiver alter Holztisch mit Gebrauchsspuren vorheriger Generationen, der zum geselligen Verweilen einlädt. Sein bloßes, leicht knorriges, doch freundliches Wesen ist ein Willkommensgruß. Die quietschfidele Säure des Weins lässt ihn ungebremst die Kehle hinunter rauschen.

Empfehlung zu Wurzelgemüse, Forelle, Kalbfleisch, Pilze, Tagliatelle mit Trüffel, zu unseren Spaghetti Tomate und zur Pizza. Ein echter Allrounder.

Kolfok Querschnitt rot 2017 (12,5 % vol)

48,00 €

Kolfok, Neckenmarkt, Burgenland, Österreich

Rebsorte: Cuvée aus Blauburger, Syrah, Zweigelt

Die Beeren stammen aus einer alten Zweigelt Anlage und werden zum Teil mit Kohlensäuremaisung im

Tank (Maceration Semi-Carbonique) und dann im großen Fuderfaß

zu Ende gegoren. Diese Methode bringt eine lebhaft Fruchtigkeit in diesen verspielten Wein. Authentisch, unprätentiös und voller Energie.

Sauerkirsche, Gewürze wie Pfeffer und florale Düfte verströmt das animierende Bukett. Am Gaumen süffig, schlank und saftig.

Mutige Vinifikation und läuft, und läuft und läuft.

Der perfekte „Wohlfühl-Wein“. **Am besten leicht gekühlt zu Salami und deftigen Vorspeisen genießen.**

Paquita 2017 (12,5 % vol)

69,00 €

Sistema Vinari - Elio Cedo, Mallorca, Spanien

Rebsorte: Cuvée aus Callet, Mantonegro und Mourvèdre

Chateau Paquita

ist ein Rotwein, der durch Sistema Vinari in Felantix auf Mallorca hergestellt wird. Die Herstellungsmethode beinhaltet viel

Liebe zum Detail, viel Know-how und wird ausgemacht durch den Verzicht auf zusätzliche önologische Produkte. Während der

Gärung werden die Trauben sehr fein mit den Händen

zerquetscht und daraufhin in 500-Liter-Fässer umgefüllt.

Die Rebsorten werden verschnitten und ruhen 3 Monate in Fässern und 6 Monate in Flaschen. Chateau Paquita ist

ein Wein zum genießen, perfekt leicht gekühlt (12-14 Grad) zu gegrilltem Fleisch.



RESTAURANT BAR



Diese Weine sind aktuell nicht verfügbar

Jahrgänge können nach Verfügbarkeit abweichen
Zusatzstoffinfo an der Theke
Stand 12.2019