

# WEINMENÜ / WINE MENUE



## APERITIF & SCHAUMWEINE

„CRÉMANT DE LOIRE“ BLANC,  
Chateau - Langlois

5,50 / 35,00

„CRÉMANT DE LOIRE“ ROSÉ,  
CHATEAU - LANGLOIS

5,50 / 35,00

SALMON CHAMPAGNER, BRUT  
100% MEUNIER

11,00 / 79,00

BOLLINGER CHAMPAGNER SPECIAL CUVÉE,  
BLANC

99,00

BOLLINGER CHAMPAGNER SPECIAL CUVÉE,  
ROSÉ

130,00

## DIGESTIF & VERDAUUNGSSCHNAPS

NUSBAUMER STEIGE OBSTBRÄNDE

Framboise  
Mirabelle  
Williams Birne  
Zwetschge  
Alte Pflaume

2CL/ 5,00

TRESTER

Pisco Gran Control

2CL/ 3,50

Grappa Poli Morbida

2CL/ 5,00

# WEISSWEIN DEUTSCHLAND

## **„BERRY WHITE“ PARKER BOWLES**

**Weingut Katharina Wechsler, Rheinhessen**

Ein geschmeidiger, süßiger Wein mit Aromen von weißem Pfirsich.

**4,70 / 28,00**

## **2016 „HAUS KLOSTERBERG“ RIESLING - TROCKEN**

**Weingut Markus Molitor, Mosel**

Ein Lagencuvée aus den verschiedenen Weinbergen von Markus Molitor.

Aromen von Grünem Apfel, Zitruszesten, Reineclaude, Quitte und Zitronenmelisse. Er zeigt eine präsenze, aber gut eingebundene Säure und wickt rund und harmonisch.

**5,30 / 32,00**

## **2016 „CHARTA“ RIESLING - TROCKEN**

**Weingut Wegeler VDP, Rheingau**

„Charta“ ist eine rheingauer Markenbezeichnung und steht für Rieslinge besonderer Qualität und Tradition. Es werden ausschließlich die vollreifsten Trauben aus den besten Lagen verwand. Er präsentiert sich fruchtig und rassig.

**5,50 / 33,00**

## **2016 „SOMMERACHER KATZENKOPF“ WEISSBURGUNDER - TROCKEN**

**Weingut Max Müller 1, Franken**

Extrakt und Fülle reifer gelber Früchte aus dem warmen Katzenkopf. Schlanke Figur trotz opulenter Saftigkeit.

**6,50 / 39,00**

## **2013 GEHEIMRAT „J“ RIESLING, LAGENCUVEÉ - SPÄTLESE - TROCKEN**

**Weingut Wegeler VDP, Rheingau**

Nach dem Prinzip der großen Chateaux in Bordeaux, die keine Lagenbezeichnungen verwenden, verstehen die Kellermeister im Hause Wegeler den „Geheimrat J“ als Erstgewächs.

Große Weine, aus bis zu 15 Erstegewächse - Weinbergen, bilden die Grundlage der Assamblage eines jeden Jahrganges dieses Spitzenweines.

**59,00**

## **2015 PINOT BLANC - TROCKEN**

**Weingut Molitor, Mosel**

Ein mineralisch, saftiger Weissburgunder. Aromen von Birne, roter Apfel und Wiesenblumen.

**6,00 / 36,00**

## **2015 „DEEP BLUE“ BLANC DE NOIR**

**Weingut Tesch, Nahe**

Geschickte Balance zwischen Gerbstoffen, Mineralität und Frucht, im Nachhall glänzt er mit trockener und burgundertypischen Geschmeidigkeit.

**39,00**

# WEISSWEIN DEUTSCHLAND

## 2016 „EIGENART“ SILVANER - TROCKEN

**Weingut Max Müller 1, Franken**

Intensives gelbfruchtiges Bukett, herkunftsgeprägt und kompromisslos.  
Zarte Röstnoten, Würze und Druck machen den „eigenartigen“ Silvaner zu dem was er ist.  
Behutsam im neuem Halbstückfass ausgebaut.

**59,00**

## 2014 „GAISBÖHL“ RIESLING G.C. QBA

**Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz - Deidesheim**

Eine „Grand - Cru“ mit einem Brillant - goldenen Erscheinungsbild. Am Gaumen präsentiert er sich mit kandierter Ananas, roten Äpfeln mit Noten von Muskat und Koriander.  
Große Dichte mit rassicem Nerv und mineralischem Rückrat.

**99,00**

## 2014 „AB OVO“ SILVANER - TROCKEN

**Rainer Sauer VDP, Franken**

VOM EI, URSPRÜNGLICH, VON ANFANG AN. Ein ausgesprochen mineralischer Silvaner.  
Aromen von Wiesenkräuter und reifer Birne. Ausgebaut im 900l Betonei.

**60,00**

## 2016 „ESCHERNDORFER LUMP“ VDP ERSTE LAGE, RIESLING - TROCKEN

**Rainer Sauer VDP, Franken**

Ein frischer, eleganter Riesling aus bester Lage. Feine Aromen von Pfirsich und Aprikose.  
Die Mineralität des Muschelkalks spiegelt sich deutlich wieder.

**43,00**

## 2017 MÜLLER THURGAU - TROCKEN

**Rainer Sauer VDP, Franken**

Zartes hellgelb mit grünen Reflexen. Aromen von Stachelbeeren und exotischen Früchten.  
Trinkfreudig mit gut eingebundener Säure.

**5,30 / 35,00**

## 2016 CHARDONNAY - TROCKEN

**Mackus Schneider, Pfalz**

Ein frischer Chardonnay mit feinem Schmelz und mineralischer Note.  
Weich und mild mit Aromen von Banane und Guave.

**43,00**

# WEISSWEIN ÖSTERREICH

## 2016 GRÜNER VELTLINER STEINFEDER

Weingut Knoll, Wachau

Helles gelbgrün in der Farbe, sehr elegant, geschmeidig und wunderschön ausbalanciertes Spiel zwischen Frucht und Säure.

42,00

## 2015 SAUVIGNON BLANC - TROCKEN

Weingut Tement - Südsteiermark

Das Bukett zeigt Aromen von Stachelbeeren, Cassis & Grapefruit. Am Gaumen frisch und rassig mit viel Frucht. Finessenreich und lange nachhallend.

45,00

## 2015 GELBER MUSKATELLER

Weingut Lackner - Tinnacher, Steiermark

Klassische Aromenvielfalt dieser Bukettrebe von Passionsfrucht und Holunderblüte, gradlinig und leicht.

42,00

# WEISSWEIN FRANKREICH

## 2015 „MADEMOISELLE DE TRACY“ POUILLY FUMÉ AOC

Château de Tracy, Loire

Ein Duftstrauß von Zitrusfrüchten, Blumen, Birnen, Haselnüssen und Mirabellen.

55,00

## 2014 „TÊTE DE CRU“ POUILLY FUISSÉ

Château Fuissé, Burgund

Mandeln, Feuerstein, kraftvoll und körperreich.

60,00

## 2014 CHASSAGNE MONTRACHET

Domaine Michel Niellon, Burgund

Im Herzen der „Côte de Beaune“ gelegen, bestes Lesegut. Komplexe Frucht, körperreich, cremig und geschmeidig am Gaumen.

115,00

# ROSÉWEIN DEUTSCHLAND

## 2016 PINOT NOIR ROSÉ - TROCKEN

Balthasar Ress, Rheingau

Fruchtiger Roséwein mit feinem Säurespiel und Aromen von Erdbeeren und Cassis.

5,00 / 30,00

# ROTWEIN DEUTSCHLAND

## 2014 „SIMPLY RAD“ PARKER BOWLES ROTWEINCUVEÉ

(Dornfelder, Syrah, Cabernet Sauvignon Merlot)

**Weingut Stefan Meyer, Pfalz**

Ein Duft - und Aromenstrauß dunkler Früchte und Beeren.

(Pflaume, Brombeeren, Schwarzkirsche)

**4,70 / 28,00**

## 2014 „KREUZ & QUER“ ROTWEINCUVEÉ

(Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Mitos, Cabernet Franc)

**Weingut Spiess, Rheinhessen**

Pflaume, Sauerkirsche, schwarzer Pfeffer. Bekömmlich und weiche Tannine.

**5,00 / 30,00**

## 2014 „R“ MERLOT QBA - TROCKEN

**Weingut Spiess, Rheinhessen**

Eine spür- und schmeckbar vollendete Harmonie molliger Tannine, eleganter Gewürznoten und aromatischer Früchte.

Ein breites Spektrum an Trinkgenuss mit nachhaltigem & vollendetem Abgang.

**49,00**

## 2011 „HASENSPRUNG“ SPÄTBURGUNDER QBA

**Weingut Spiess, Rheinhessen**

Ein kräftiger und eleganter Spätburgunder. Ausgebaut im Barriquefass.

Aromen von eingekochten Kirschen und getrockneter Pflaume.

**65,00**

## 2013 „INK“ ROTWEINCUVEÉ

(Cabernet Franc & Meunier, Syrah, St. Laurent, Spätburgunder)

**Weingut Friedrich Becker Junior, Pfalz**

Samtig - weich, eine Symbiose dunkler Waldbeeren.

(schwarze Johannesbeeren, Brombeeren, Schwarzkirsche)

**4,90 / 29,00**

## 2014 PINOT NOIR - TROCKEN

**Weingut Dr. Bürklin - Wolf, Pfalz**

Ein wunderbar ausgewogener Pfälzer Spätburgunder. Aromen von Kirschen, Roten Johannesbeeren,

etwas dunkle Schokolade, Taninstruktur im mittleren und ausgewogenen Bereich.

**6,50 / 40,00**

## 2015 „ARRAS“ ROTWEINCUVEÉ

**Weingut Müller - Dr. Becker, Rheinhessen**

Sehr dunkles Rubinrot, großes Duftvolumen nach Brombeere und Schwarzkirsche. Samtig und reif.

**6,00 / 36,00**

**2014 „ROTER SATZ“ ROTWEINCUVEÉ**

(Portugieser, St. Laurent, Cabernet Sauvignon)

**Weingut Rings, Pfalz**

Reife Nase nach Sauerkirschen und dunklen Beeren, dezente Pfeffernote.  
Sehr saftig am Gaumen, mit weichen Tanninen und ausbalancierter Säure. Unfiltriert.

**45,00**

**2015 FRÜHBURGUNDER QBA - TROCKEN**

**Weingut Stefan Meyer, Pfalz - Rhodt**

Rubinrote Farbe, reife Frucht nach schwarzen Johannesbeeren und Brombeeren.  
Dezente Würze, weiche Säure und füllige Tannine.

**35,00**

**2014 ST. LAURENT QBA - TROCKEN**

**Weingut Stefan Meyer, Pfalz**

Fruchtbetont mit frischer Gerbstoffnote, angenehme und weiche Tannine im Nachhall mit einer schönen Säure.

**39,00**

**2015 SYRAH KLOSTERPFAD QBA - TROCKEN**

**Weingut Stefan Meyer, Pfalz**

Weißer, schwarzer Pfeffer in der Nase mit einer angenehmen Holznote.  
Eine sehr konzentrierte Würze gepaart mit weichen Tanninen.

**69,00**

## **ROTWEIN ÖSTERREICH**

**2014 BLAUFRÄNKISCH VOM KALK**

**Weingut Markus Altenburger, Burgenland**

Dunkles rubinrot, Weichsel und Brombeere mit einem Anflug von Mineralität.  
Vollmundig mit präsenter, aber gut eingebundener Säure.

**40,00**

**2013 PANNOBILE BARRIQUE**

(Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent)

**Weingut Paul Achs, Burgenland**

Das Wort Pannobile setzt sich zusammen aus den Worten Pan = Pannonische Tiefebene und Nobile = die nobelsten Trauben der Region. Rote Pannobile sind das Edelste an roten Trauben auf die Flasche gefüllt. Es ergibt sich eine Bandbreite von Tiefgang, Eleganz und Aromen (Brombeeren, Schwarzkirschen, Heidelbeeren, Veilchen, Pflaumen, dunkle Schokolade & Zedernholz)

**74,00**

# ROTWEIN FRANKREICH

## 2014 „FIGURE LIBRE FREESTIL“ ROTWEINCUVEÉ

[Syrah, Grénache, Cab. Franc, Carignan, Cinsault]

**Domaine Gayda, Languedoc**

Saftige Aromen von Sauerkirsche, Johannesbeeren und Kirschen.

**6,20 / 39,00**

## 2012 „MARGAUX“ ROTWEINUVEÉ

**Domaine Schröder & Schýler, Bordeaux**

Vollmundig und kräftig in Struktur und Erscheinungsbild. Etwas Pfeffer, mittlere bis kräftige Tannine.

**59,00**

## 2013 „BOURGOGNE“ PINOT NOIR

**Domaine Méo - Camuzet, Burgund**

Dunkle und intensive Noten von Kirschen und dunkler Schokolade. Geschmeidig und elegant.

**62,00**

# ROTWEIN ITALIEN

## 2015 CORVINA DI VERONA

**Weingut Tinazzi, Valpolicella**

Ein kräftiger, tiefdunkler Wein mit erdigen, schwarzbeerigen und würzigen Aromen wie Nelken. Ausgeprägte Tanninstruktur

**6,50 / 39,00**

## 2012 VINO NOBILE DE MONTEPULCIANO

[Sangiovese]

**Weingut Poliziano, Toskana**

Feinstes Beeren - und Veilchenaroma, saftige und intensive Frucht von kräftigen Kirschen, Himbeeren und Johannesbeeren. Geschmeidig auf der Zunge, viel Schmelz mit einem nachhaltigen, seidigen Schlusslicht.

**49,00**

# ROTWEIN SPANIEN

## 2013 „SOLMARENO“ RIOJA CRIANZA DOC

**Acetey, Rioja**

Dunkelbeerig, 12 Monate in amerikanischer Eiche gereift. Angenehme Frucht und feine Holznote.

**4,60 / 28,00**