

Unsere „offenen“ Weißweine

Deutschland

Hofgarten Blanc de Blanc, trocken

Weingut Gleichenstein

Rebsorten sind Weißburgunder, Müller-Thurgau und Muskateller, eleganter Duft nach weißen Blüten und exotischen Früchten.

Wir empfehlen dazu frische Sommersalate, Spargel und Fischgerichte.

0,2l 6,90 €

0,5l 17,00 €

Fusion Weißwein Cuvée, trocken

Weingut Hofmann, Rheinhessen

Hier vereinen sich Rheinhessen Weißer Burgunder, Scheurebe und Riesling von der Saar zusammen zu einem leichten unkomplizierten Cuveé.

Wir empfehlen diesen Wein Zu Pasta, Salaten und Spargel.

0,2l 6,40 €

0,5l 15,00 €

Müller-Thurgau, halbtrocken

Weingut Hiestand

Frisch, fruchtiger und würziger Geschmack. Es ist ein sehr ausgewogener, harmonischer Wein.

Wir empfehlen diesen Wein zu Fischgerichten, Geflügel und Sommersalate.

0,2l 6,00 €

0,5l 14,00 €

P.J.Valckenberg Riesling, trocken

Weingut P.J. Valckenberg, Rheinhessen

Rassig, klarer Wein. Ein ausgewogener Wein mit Pfirsich und Zitrus.

Wir empfehlen diesen Wein zu Fisch und hellem Fleisch.

0,2l 6,40 €

0,5l 15,00 €

Frankreich

Pinot Blanc Cuveé 69, trocken

Elsaß

Goldgelb im Glas. Honigmelone und gelbe Früchte umspielen die Nase.

Am Gaumen vollmundig und saftig.

Wir empfehlen diesen Wein zu Fischgerichten, Salaten und Ziegenfrischkäse.

0,2l 6,90 €

0,5l 17,00 €

Roséwein

Südafrika

Droesty Hof Rosé, trocken

Western Cape

Leuchtendes Rosé mit Aromen von Himbeeren und roten Johannisbeeren.

Am Gaumen würzig und frisch.

Diesen Wein können Sie zu knackigen Salaten,
Ziegenkäse oder Fisch genießen.

0,2l 6,00 €

0,5l 14,00 €

Unsere „offenen“ Rotweine

Österreich

Zweigelt, trocken

Weingut Gmeinböck

Kräftiges Kirsch-Rubinrot mit blumigen Anklängen.

Gute Würze und samtig im Abgang.

Wir empfehlen diesen Wein zu gegrilltem Fleisch vom Rind oder Lamm.

0,2l 6,40 €

0,5l 15,00 €

Italien

Sangiovese, trocken

Le Parc IGT Rubicone

Kräftiges Purpur im Glas. In der Nase ein Duft von Sauerkirschen und Pflaumen.

Am Gaumen harmonisch mit würzigem Abgang.

Diesen Wein können Sie zu gegrilltem Fleisch, Geflügel und Käse trinken.

0,2l 6,20 €

0,5l 14,50 €

Südafrika

Shiraz-Merlot, trocken

Drostdy-Hof Cape Red

Kräftiges Rubinrot, Aroma von Kirschen, Heidelbeeren und dunklen

Früchten, etwas Pfeffer am Gaumen, rund mit sanftem Tannin,

viel Frucht und leicht zugänglich.

Diesen Wein können Sie zum Lammfleisch, Geflügel und
Rohmilchkäse genießen.

0,2l 6,00 €

0,5l 14,00 €

Spanien

Vino Tinto de Emilion Valdon

Temperanillo und Merlot

Kräftiges Rubinrot, Aroma von dunklen Früchten und Pflaume.

Sehr fruchtig und würzig zugleich.

Diesen Wein können Sie zu herzhaften Speisen genießen.

0,2l 6,00 €

0,5l 14,00 €

Flaschenweine Weißwein

Deutschland

Unser Geheimtipp:

Hofmann Sauvignon Blanc
Weingut Hofmann, Rheinhessen

Intensive Aromen von Stachelbeeren, Holunder und grünem Spargel,
harmonisch mit langem Finale.
Empfehlung zu Fisch, Spargel und Ziegenkäse und kräftigen Speisen.
0,75l 28,00 €

Hofmann Scheurebe
Weingut Hofmann, Rheinhessen

Am Gaumen fruchtiges Säurespiel, exotische Fruchtkomponenten,
saftig-intensive Citrusnoten mit Spuren von weißer Johannisbeere.
Schönes Finale, komplex und mineralisch. **Empfehlen wir zu**
Fischgerichten, asiatische Gerichte und kräftigem Käse.
0,75l 25,00 €

Hofgarten Grauer Burgunder, trocken
Weingut Freiherr von Gleichenstein

Reifer Duft nach Äpfeln und Pfirsich, etwas Haselnuss. Am Gaumen
frisch und lebendig.
Passt zu pikanten- würzigen Gerichten, helles Geflügel und Weichkäse.
0,75l 27,00 €

Hofgarten Blanc de Blanc, trocken
Weingut Freiherr von Gleichenstein

Rebsorten sind Weißburgunder, Müller-Thurgau und Muskateller,
eleganter Duft nach weißen Blüten und exotischen Früchten,
leichter Abgang mit einer anregenden bitteren Note.
Wir empfehlen dazu frische Sommersalate, Spargel und Fischgerichte.
0,75l 24,00 €

Muskateller, trocken
Weingut des Graf Neipperg

Leuchtendes Grüngeld, frische und typische Muskateller Aromen von Litschi,
exotische Früchte und etwas Muskat. Am Gaumen klar mit einem edlen Säurespiel.
Wir empfehlen diesen Wein zu Salaten, Meeresfrüchten und Schalentieren. Auch zu
Spargelgerichten und Frischkäse.
Gault Millau Wein Guide 2015: Aufsteiger des Jahres!
0,75l 27,00 €

Deutschland

P.J.Valckenberg Riesling, trocken Weingut P.J. Valckenberg, Rheinhessen

Rassig, klarer Wein. Ein ausgewogener Wein mit Pfirsich und Zitrus.

Wir empfehlen diesen Wein zu Fisch und hellem Fleisch.

0,75l 22,00 €

Fusion Weisswein Cuvéé, trocken Weingut Hofmann, Rheinhessen

Hier vereinen sich Rheinhessen Weißer Burgunder, Scheurebe und Riesling von der Saar zusammen zu einem leichten unkomplizierten Cuvéé.

Wir empfehlen diesen Wein Zu Pasta, Salaten und Spargel.

0,75l 22,00 €

USA

Classic Chardonnay Weingut Beringer, Kalifornien

Helles Goldgelb mit fruchtbetontem Duft nach Mirabellen, Aprikosen und Orangenblüten. Balanciertes Mundgefühl mit fast süßlichem Touch, frischem Säurenerv und glasklarem Abgang. **Passend zu Geflügel, Meeresfrüchten oder gebratenem, hellem Fleisch.**

0,75l 26,00 €

Flaschenwein Roséwein

Südafrika

Drotsky Hof Rosé, trocken

Western Cape

Leuchtendes Rosé mit Aromen von Himbeeren und roten Johannisbeeren.

Am Gaumen würzig und frisch.

**Diesen Wein können Sie zu knackigen Salaten,
Ziegenkäse oder Fisch genießen.**

0,75l 21,00 €

Flaschenweine

Rotwein

Deutschland

2015 Hofmann „Dreiklang“ Cuveé **Weingut Hofmann, Rheinhessen**

Drei Rebsorten Regent, Cabernet Sauvignon und Merlot |
Aroma von dunklen Früchten von Himbeere bis etwas Leder und Lakritz |
Am Gaumen entwickelt er seinen mittleren Körper mit leichten Tanninen.

Empfehlenswert zu Geflügel, Lamm- und Wildgerichten.

0,75l 25,00 €

2016 Krebs Rot Gutswein Qualitätswein **Weingut Krebs, Pfalz**

In der Nase und am Gaumen dezente Cassisaromen, abgerundet mit einer
schmeichelnden Würzigkeit, die an Pfeffer und Kräuter erinnert.

Der Nachhall ist lang ohne zu kompliziert zu wirken.

Wir empfehlen diesen Wein zu Geflügel- und Lammgerichten.

0,75l 26,00 €

Österreich

2016 Carnuntum Cuveé **Weingut Markowitsch**

Drei Rebsorten: 80% Zweigelt, 10% Blaufränkisch, 10% Pinot Noir.
Rubinrot mit violetter Rand, im Duft erinnernd an Kirschen und Gewürzen,
leichte Röstnote, saftig und elegant am Gaumen.

Passend zu Geflügel, Pasta und Lammgerichten.

0,75l 27,00 €

Zweigelt, trocken **Weingut Gmeinböck**

Kräftiges Kirsch-Rubinrot mit blumigen Anklängen.

Gute Würze und samtig im Abgang.

Wir empfehlen diesen Wein zu gegrilltem Fleisch vom Rind oder Lamm.

0,75l 22,00 €

UNSER HAUSWEIN

Auch wenn die Sonne untergeht - am Gaumen geht sie wieder auf!
„Sand und Sonne“ - eine Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet
Sauvignon

Dunkles Rubingranat verzaubert mit blaubeerigen Akzenten, saftigen Weichseltönen,
dahinter duftige Veilchen und schwarze Johannisbeere.

Ein grandioser Wein für jeden Tag, gutes Essen und angeregte Gespräche.

0,75l 25,00 €

Italien

2015 Ripasso Valpolicella Classico, trocken
Tommasi Viticoltori, Venetien
Qualitätswein D.O.C

Intensives Rubinrot, reife Amarenakirschen, Schokolade und Vanille.
Saftige Frucht und geschmeidige Tannine.

Passt zu herzhaften Vorspeisen, Pasta, Pilzen und pikante Fleischgerichte.
0,75l 37,00 €

2012 Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.
Fattoria di Paterno

Drei Rebsorten: Sangiovese Grosso, Canaiolo, Trebbiano Toscano
Dieser Wein besitzt einen feinen, würzig-fruchtigen Duft.
Aromen nach Veilchen, reifen Früchten und Zedernholz.

Ein kraftvoller Begleiter zu Pasta mit Wildsauce und oder Ente.
0,75l 35,00 €

Sangiovese, trocken
Le Parc IGT Rubicone

Kräftiges Purpur im Glas. In der Nase ein Duft von Sauerkirschen und Pflaumen.
Am Gaumen harmonisch mit würzigem Abgang.

Diesen Wein können Sie zu gegrilltem Fleisch, Geflügel und Käse trinken.
0,75l 21,00 €

Spanien

2015 Taron 4m

Bodegas Taron, D.O.Ca. Rioja

Zwei Traubensorten: Tempranillo und Mazuelo. Aroma würzig mit
Noten von reifem Obst und rotbeerigen Früchten.
Frisch mit leicht süsslichen Tanninen.

Passt gut zu Geflügel, Pasta, gegrilltem Fleisch und Käse.
0,75l 24,00 €

Vino Tinto de Emilion Valdon
Tempranillo und Merlot

Kräftiges Rubinrot, Aroma von dunklen Früchten und Pflaume.
Sehr fruchtig und würzig zugleich.

Diesen Wein können Sie zu herzhaften Speisen genießen.
0,75l 21,00 €

Australien

2016 Shiraz Diamond Collection, trocken
Rosemount Estate, South Eastern Australia

Leuchtendes Rubinrot, fruchtige Aromen von Maulbeeren,
Cassis mit schöner Würze. Am Gaumen saftig mit reifen Tanninen,
gut strukturiert, mit mittellangem Finale. Ein frischer, lebendiger Shiraz.
Passend zu gegrilltem Steak und Lammfleisch.

0,75l 24,00 €

Argentinien

2016 Cabernet Sauvignon Andeluna 1300

Andeluna Cellars, Tupungato Mendoza

Kräftiges Purpur, Aromen von reifen, schwarzen Früchten, schwarzem Pfeffer und Schokolade; am Gaumen ausgewogen, rund, gut strukturiert, mit süßlichen Tanninen, mit Frische und guter Säure.

Zu luftgetrocknetem Schinken, Rindfleisch und gebratenem Rehrücken zu genießen.

0,75l 25,00 €

Südafrika

2014 Cabernet Sauvignon, trocken

Neethlingshof, Stellenbosch

Tiefes Rubinrot, intensive Aromen von Cassis und Brombeere, Noten von Kakao und dunkler Schokolade. Am Gaumen mit gut eingebundenen Tanninen.

Passend zu Wildgerichten und Lammbraten.

0,75l 28,00 €

Shiraz-Merlot, trocken

Drostdy-Hof Cape Red

Kräftiges Rubinrot, Aroma von Kirschen, Heidelbeeren und dunklen Früchten, etwas Pfeffer am Gaumen, rund mit sanftem Tannin, viel Frucht und leicht zugänglich.

Diesen Wein können Sie zum Lammfleisch, Geflügel und Rohmilchkäse genießen.

0,75l 21,00 €

2015 Alles Verloren Tinta Barocca

Swartland

Tiefdunkles Purpur mit Aromen von Cassis und Brombeergelee, reife Früchte, gut strukturiert mit langem Abgang.

Wir empfehlen diesen Wein zu geschmortem Wild und gebratenem Geflügel.

0,75l 29,00 €

2015 Malbec

Neethlingshof, Stellenbosch

Der Malbec präsentiert sich mit Noten von Veilchen, Eiche und Schokolade sowie feinen Gewürzen.

Außerdem hinterlässt er ein samtiges und weiches Gefühl am Gaumen.

Dieser Wein passt zu dunklem Fleisch, Geflügel und Käse.

0,75l 28,00 €