



WEINKARTE

*„Der liebe Gott hat nicht gewollt,
dass edler Wein verderben sollt,
drum hat er auch zum Saft
der Reben den nötigen Durst
dazu gegeben.“* Johann Wolfgang von Goethe

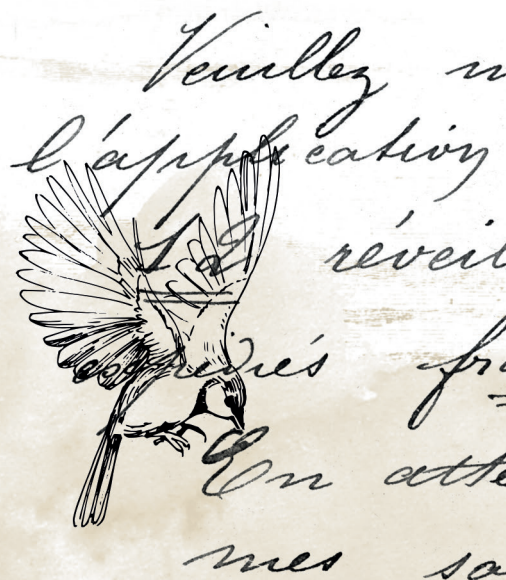


Für eine separate Allergen-Liste fragen Sie unser Personal.

Empfehlung des Hauses
Rarität

Weißwein

Weißer Burgunder „Löb“	0,2 l	8,50 €
Villa Hochdörfer	0,75 l	28,00 €
Deutschland / Pfalz		
Riesling „Freyburg 736“ 🍷	0,2 l	9,50 €
Weingut Bernard Pawis	0,75 l	31,00 €
Deutschland / Saale-Unstrut		
Müller Thurgau	0,75 l	30,00 €
Weingut Bernard Pawis		
Deutschland / Saale-Unstrut		
Goldriesling	0,2 l	10,00 €
Roths Gut	0,75 l	32,50 €
Deutschland / Sachsen		
Cuvée Meissenweiss	0,2 l	9,50 €
Roths Gut	0,75 l	31,00 €
Deutschland / Sachsen		
Helios 🍷	0,75 l	40,00 €
Roths Gut		
Deutschland / Sachsen		
Lugano „Imperiale“	0,75 l	50,00 €
Acienda Agricola Monte Cicogna		
Italien / Lombardei (Gardasee)		



Weißwein

Miraflors Blanc Frisant Cuvée	0,2 l	11,00 €
Domaine Lafage	0,75 l	35,00 €
Frankreich / Roussillon		
Bocchoris Blanc	0,75 l	60,00 €
Tianna Negre		
Spanien / Mallorca		
Torrentes	0,75 l	35,00 €
Bodega Catena Zapata - Alamos Wines		
Argentinien / Mendoza		
Sauvignon Blanc	0,2 l	12,00 €
Konrad Wines - Hole in the Water	0,75 l	39,00 €
Neuseeland / Marlborough		
Sauvignon Blanc	0,75 l	100,00 €
Cloudy Bay		
Neuseeland / Marlborough		
Chardonnay 🍷	0,75 l	110,00 €
Cloudy Bay		
Neuseeland / Marlborough		
Riesling Kiedrich Gräfenberg GG 🍷	0,75 l	200,00 €
Weingut Robert Weil		
Deutschland / Rheingau		



Roséwein



Miraflors Rosé Cuvée 🍷

Domaine Lafage

Frankreich / Roussillon

0,2 l 10,00 €

0,75 l 32,50 €

Pinotage

Delheim Wines

Südafrika / Stellenbosch

0,2 l 9,00 €

0,75 l 30,00 €

Sagnionvese „Furtivo“

Querceto di Castellina

Italien / Toskana

0,75 l 35,00 €

Lagrein 🍷

Weingut Alois Lagere

Italien / Südtirol

0,75 l 45,00 €

Dessertwein

Huxelrebe Spätlese 🍷

Weingut Borell-Diehl

Deutschland / Pfalz

0,1 l 5,50 €

0,75 l 25,00 €

Nivole 🍷

Cantina Michele Chiarlo

Italien / Piemont

0,375 l 35,00 €

Rotwein

Cuvée „Moritz“

Schloß Proschwitz

Deutschland / Sachsen

0,75 l

70,00 €

Pinot Noir

Weingut Borell-Diehl

Deutschland / Pfalz

0,2 l

10,00 €

0,75 l

32,50 €

Chianti Classico 🍷

Querceto di Castellina

Italien / Toskana

0,2 l

9,50 €

0,75 l

31,00 €

Primitivo

Weingut Jorche Antica Masseria

Italien / Apulien

0,2 l

10,00 €

0,75 l

32,50 €

Langhe Nebbiolo „Il Principe“

Cantina Michele Chiarlo

Italien / Piemont

0,75 l

70,00 €

Nebbiolo Barolo „Tortoniano“ 🍷

Cantina Michele Chiarlo

Italien / Piemont

0,75 l

170,00 €





Rotwein

Amarone della Valpolicella Weingut Zenato Italien / Veneto	0,75 l	110,00 €
Bocchoris Negre Tianna Negre Spanien / Mallorca	0,75 l	65,00 €
Saperavi 🍷 BEDOBA Georgien / Kachetien	0,2 l 0,75 l	14,00 € 45,00 €
Malbec Bodega Catena Zapata - Alamos Wines Argentinien / Mendoza	0,75 l	35,00 €
Shiraz Penfolds Australien / Südastralien	0,2 l 0,75 l	11,00 € 36,00 €
Pinot Noir 🍷 Cloudy Bay Neuseeland / Marlborough	0,75 l	150,00 €

Schaumwein

Müller-Thurgau & Elbling -	0,1 l	5,00 €
Flaschengärung 🍷	0,75 l	30,00 €
Weinhandwerk Meißen		
Deutschland / Sachsen		

Glera - Prosecco	0,1 l	7,50 €
Di Carlo	0,75 l	45,00 €
Italien / Venetien		

Champagner

Gosset Grand Reserve	0,75 l	160,00 €
Gosset Grand Rosé	0,75 l	180,00 €



Kleine Einführung in die Welt des Weins

AUSGEWÄHLTE REBSORTEN UND IHRE AROMEN

Jede Rebsorte prägt maßgeblich den Charakter eines Weins, sein Bukett und seine Textur:

Weißer Burgunder (Pinot Blanc)

überzeugt mit einer sanften, erfrischenden Säure und dezenten Aromen, die an Birne, Apfel, Zitrus und andere Früchte erinnern. Wurden die Reben in kühlen Regionen angebaut, zeigt sich sein Bukett von seiner besonders eleganten Seite.

Sauvignon Blanc bringt lebhaftes Aroma von Stachelbeere und Limette ins Glas. Dazu gesellen sich oft exotische Noten, die sich je nach Anbauregion von grasigen bis hin zu tropisch-fruchtigen Nuancen entwickeln.

Rotweine wie Pinot Noir (Spätburgunder) zeigen sich von ihrer eleganten, fruchtigen Seite mit Aromen von Kirschen und Beeren, während kräftigere Sorten wie Primitivo und Saperavi eher mit dunklen Früchten und würzigen Nuancen punkten.

Als bekannteste Rebsorte Deutschlands zeichnet sich der **Riesling** durch seine lebendige Säure und Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich und mineralischen Noten aus. Je nach Reifegrad und Terroir kann der Ausbau zu einem trockenen bis edelsüßen Bukett erfolgen.

Goldriesling gedeiht nur in den Weinbergen Sachsens und besticht durch sein feines, fruchtiges Aroma und seiner zarten Säure. Ein Genuss für Liebhaber leichter, frischer und harmonischer Weißweine.

BEKANNTE ANBAUGEBIETE – HERKUNFT UND STILISTIK

Jedes Anbaugebiet weist einzigartige Bedingungen auf, die sich geschmacklich im Wein widerspiegeln. Seine Herkunft verleiht dem Rebensaft damit seine unverwechselbare Identität.

Deutschland (Pfalz, Saale-Unstrut, Sachsen): Hier entstehen frische, lebendige Weißweine, geprägt von mineralischen Böden und einem gemäßigten Klima. Kenner schätzen die Region Sachsen für ihre eleganten, feingliedrigen Weißweine.

Frankreich (Roussillon):

Das sonnenreiche Klima im Süden Frankreichs bringt fruchtige, körperreiche Weine hervor, darunter auch frische Roséweine mit feinen Fruchtaromen.

Argentinien (Mendoza) und Neuseeland

(Marlborough): Sein kraftvolles Bukett verdankt der Malbec der an den Anden liegenden Region Mendoza. Hingegen verleiht das sonnige Marlborough dem Sauvignon Blanc und dem Pinot Noir sein unverkennbares, fruchtiges Aroma.

Italien (Toskana, Venetien, Apulien):

Italienische Rotweine wie Chianti und Primitivo begeistern durch ihre Struktur und intensive Aromen von reifen Früchten, Kräutern und Gewürzen. Weiße Sorten wie Lugana aus der Lombardei sind lebhaft und mineralisch.

Spanien (Mallorca):

Trockene Böden und das mediterrane Klima bilden die Grundlage für Weine, die sich durch intensive Aromen und eine ausgewogene Struktur auszeichnen.

Kleine Einführung in die Welt des Weins

AUSBAU UND REIFUNG – VOM FASS INS GLAS

Der Ausbau von Weinen in verschiedenen Gebinden nimmt entscheidenden Einfluss auf seine finalen Aromen. Während Edelstahltanks Frische und Fruchtigkeit bewahren, verleiht der Barrique-Ausbau in Holzfässern dem Wein sanfte Röstaromen und Noten von Vanille und Gewürzen. Rotweine wie Pinot Noir oder Primitivo profitieren dabei von einem tiefen und kraftvollen Bukett.komplexe Aromen.

SCHAUMWEINE UND CHAMPAGNER

Ob Sekt aus der Region, Prosecco oder Champagner, Schaumweine sorgen für prickelnde Frische, besonders bei festlichen Anlässe. Perlende Tropfen aus Sachsen, beispielsweise aus Müller-Thurgau, bestechen durch ihre Feinheit und Frische. Hingegen verführt ein Champagner durch die traditionelle Flaschengärung die Gaumen mit einem besonderen Aromenspiel aus Brioche und Zitrus.

SÜSSEGRAD – TROCKENE BIS EDELSÜSSE WEINE

Der Süßegrad eines Weins reicht von trocken bis hin zu edelsüß. Trockene Weine gelten als Begleiter herzhafter Speisen. Hingegen passen liebliche bis süße Weine, zum Beispiel eine Spätlese oder Auslese, hervorragend zu fruchtigen Desserts.

