

## Weißweine

DEUTSCHLAND

### **Riesling Chardonnay (Feinherb)**

2013 Peter Mertes (Pfalz)

Diese Cuvée aus Riesling und Chardonnay erinnert an Aromen von saftigen Zitrusfrüchten. Am Gaumen hinterlässt dieser Wein mit seiner feinen Säure ein angenehmes Mundgefühl und passt damit perfekt zu Fischgerichte, Vorspeisen und Salaten.

**0,2 l 3,50 €**

### **Riesling Classic (Trocken)**

2013 Andreas Oster (Pfalz)

Der Duft dieses Rieslings wird von Aromen geprägt, die an Zitrusfrüchte, Aprikose und einen Hauch exotischer Fruchtnoten erinnern. Am Gaumen zeigt dieser Wein eine feine und gut eingebundene Säure und harmoniert gut mit Fischgerichten, hellem Geflügel oder Pasta.

**0,2 l 3,50 €**

### **Riesling (Trocken)**

2013 Michael Schneider (Mittelrhein, Bopparder Hamm)

Ein typisch fruchtig mineralischer Riesling mit einer angenehmen Säure. Dieser Wein kann zu nahezu allen Gerichten gut getrunken werden und trifft damit fast jedermanns Geschmack.

**0,2 l 3,80 €**

### **Riesling (Feinherb)**

2014 Michael Schneider (Mittelrhein, Bopparder Hamm)

Ebenfalls vom Weingut Michael Schneider kann dieser halbtrockene Riesling aufgrund seiner etwas mildereren Note auch sehr gut zu etwas schärferen Gerichten getrunken werden.

**0,2 l 3,80 €**

### **Kerner (Trocken)**

2012 Weingut Diehl (Pfalz)

Der Kerner ist eine Kreuzung aus Rotem Trollinger und Riesling. Er wird allgemein als etwas trockener und säurehaltiger als der Riesling empfunden, ist aber trotzdem sehr rund und harmonisch. Ein eleganter, vollmundiger Wein, als Begleitung zu leichten Vorspeisen, sommerlichen Salaten, Spargel, Fisch, Geflügel, Kalb sowie Schnitt- und Frischkäse.

**0,2 l 3,80 €**

### **Chardonnay (Trocken)**

2012 H.J. Ernst (Rheingau)

Ein Chardonnay, der nach frischem Apfel, Melonen und exotischen Früchten schmeckt. Er ist leicht rauchig, erinnert ein wenig an Walnüsse und ist ein guter Begleiter für alle Gerichte.

**0,2 l 5,00 €**

### **Grauburgunder (Fruchtig)**

2014 H.J. Ernst (Rheingau)

Ein eleganter, spritziger, nicht zu kräftiger Wein, der gerne zu Fisch- und Geflügelgerichten, sowie Reh- oder Hasenbraten gewählt wird.

**0,2 l 5,00 €**

### **Riesling (Trocken)**

2015 Robert Weil (Rheingau)

Der Riesling aus dem bekannten Kiedricher Weingut Robert Weil wird gerne zu Fisch, Geflügel und Salaten getrunken und findet bei Weinkennern großen Anklang. Es besticht durch seine fruchtige, leicht mineralische Säure.

**0,2 l 5,50 €**

**0,75 l 18,00 €**

ÖSTERREICH

### **Riesling (Trocken)**

2015 Josef Dockner (Kremstal)

Ein klassisch säurehaltiger, fruchtiger Riesling, der zu allem passt. Insbesondere zu Salaten und hellem Fleisch oder Fisch harmoniert er gut.

**0,2 l 5,00 €**

SPANIEN

### **Parellada „Vina Sol“ (Trocken)**

2014 Miguel Torres (Katalanien)

Dieser Wein besticht durch seine saftigen Aromen von Melonen, Limetten und feinen Anklängen von Feuerstein. Er ist ein toller Begleiter an lauen Sommerabenden. Genießen Sie ihn z.B. zu Salaten, hellem Fleisch und anderen leichten Gerichten auf unserer Sommerterrasse.

**0,2 l 5,80 €**

**0,75 l 20,00 €**

AUSTRALIEN

### **Chardonnay (Trocken)**

2014 Lindeman's (Murray Darling)

Ein schwungvoller, belebender frisch-fruchtiger Wein mit einer gut eingebundenen Säure, die an tropische Früchte, Äpfel und Pfirsiche erinnert. Als Begleiter zu Hühnchen passt er ideal. Ebenso zu frischen Sommersalaten.

**0,2 l 5,00 €**

## **Flaschenweine Weiß**

DEUTSCHLAND

### **Riesling (Fruchtig)**

2015 Kloster Eberbach (Rheingau)

Der Riesling vom namhaften Kloster Eberbach hat eine angenehme Säure und ist fruchtig mineralisch. Er passt gut zu Geflügel, hellem Fleisch, Fisch und Salaten, kann aber auch sehr gut einfach so genossen werden.

**0,75 l 24,00 €**

## **Roséweine**

DEUTSCHLAND

### **Spätburgunder Weißherbst (Halbtrocken)**

2015 H.J. Ernst (Rheingau)

Ein frischer fruchtig beeriger Roséwein mit einer dezenten Süße. Genießen Sie ihn an einem schönen Sommerabend auf unserer Terrasse oder zu Pasta, Aufläufen, Gebrühtem, Fisch, Geflügel oder mediterranem Gemüse.

**0,2 l 3,80 €**

## Rotweine

### DEUTSCHLAND

#### **Dunkelfelder (Trocken)**

2012 Herbert Ziegler (Pfalz, Maikammer Mandelhöhe)

Dieser tiefdunkle Wein hat ein wunderbar kräftig harmonisches Aroma, das dezent an Vanille- und Holzöne erinnert. Er harmoniert perfekt zu Wildgerichten, Lamm, Rinderroulade oder Käse.

**0,2 l 5,50 €**

**0,75 l 18,00 €**

### ÖSTERREICH

#### **Zweigelt (Trocken)**

2013 Josef Dockner (Kremstal)

Der Zweigelt, eine Kreuzung aus Blaufränkisch und Saint Laurent ist weich, leicht bekömmlich und erinnert geschmacklich an reife Kirschen. Als Begleiter zu gegrilltem Fleisch mundet er sehr gut, ebenso bei der Sommerparty.

**0,2 l 5,50 €**

**0,75 l 18,00 €**

### SPANIEN

#### **Bobal „Espana Valencia“ (Lieblich)**

2014 Denominación de Origen (Valencia)

Ein lieblicher Rotwein, der durch seine Restsüße und die Aromen von roten Beeren gut zu Köse, Geflügel und Süßspeisen passt.

**0,2 l 3,50 €**

#### **Garnacha (Trocken)**

2014 Senorio de Unx (D.O. Navarra)

Der rot-violette Garnacha passt mit seinem intensiv-fruchtigen Charakter, welcher an Himbeere, Erdbeere, Veilchen und Karamell erinnert, sehr gut zu gegrilltem Fleisch und Fisch, Reis, Nudeln sowie Gartengemüse.

**0,2 l 3,80 €**

#### **Crianza (Trocken)**

2013 Senorio de Unx (D.O. Navarra)

Eine Cuvée aus Tempranillo und Garnacha mit einer tief bordeauxroten Farbe und rubinroten Schattierungen. Er hat ein fruchtiges Aroma von reifen Waldfrüchten und Beeren und im Gegensatz zum Garnacha auch würzige Spuren von Vanille. Durch die Reifung in ausgebrannten Eichenfässern ist er etwas rauchig. Genießen Sie ihn zu Wildgerichten, Eintöpfen oder gebratenem Fleisch.

**0,2 l 5,80 €**

**0,75 l 20,00 €**

### AUSTRALIEN

#### **Shiraz „Heritage Release“ (Trocken)**

2014 Wolfgang Blass (South Eastern Australia)

Ein vollmundiger kräftiger Wein. Er erinnert an Johannisbeere, Himbeere und Kirschen und hat eine leicht schokoladige und pfeffrig-würzige Note. Wir empfehlen ihn zu Fleischgerichten mit kräftigen Soßen, Lamm-, Ziegen- oder Wildfleisch und zu reifem würzigem Käse.

**0,2 l 5,80 €**

**0,75 l 20,00 €**

## Flaschenweine Rot

### ÖSTERREICH

#### **Cuvée „K+K“ (Trocken)**

2013 Kirnbauer (Burgenland)

Eine wunderbare Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot, Cabernet, Zweigelt und Syrah. Weinkennern ist dieser Wein aus dem Hause Kirnbauer als „kleines Phantom“ bekannt. Das Aroma von intensiven Brombeeren und Kirschen harmoniert schön zu feinen Nudelgerichten mit Oliven und Kapern. Durch den weichen und molligen Abgang können Sie das „kleine Phantom“ auch abends einfach so genießen.

**0,75 l 20,00 €**

### PORTUGAL

#### **Cuvée „Fabelhaft“ (Trocken)**

2014 Dirk Niepoort (Douro)

Dieser Wein ist sehr ausgewogen und zugänglich. Er symbolisiert Lebensfreude, gutes Essen, gute Freunde, das süße Leben...

Einfach ein fabelhafter Wein.

**0,75 l 28,00 €**

### SPANIEN

#### **Reserva (Trocken)**

2008 Senorio de Unx (D.O. Navarra)

Der Reserva aus dem Hause UNX ist lange im Eichenfass gereift und besteht aus Tempranillo und Garnacha. Durch die Reifung im Eichenfass hat er rauchige Röstaromen und ist leicht vanillig. Seine gut abgerundete, seidig glatte Note passt hervorragend zu Gebratenem, Gegrilltem, Wild und Eintöpfen.

**0,75 l 24,00 €**

#### **Garnacha POW (Trocken)**

2013 Monacayo Wines S.L. (Ainzón, Zaragoza)

Ein lange gereifter Wein mit fruchtig rotem Aroma und einer würzigen Note vom Eichenfass. Er schmeckt sehr gut zu Pizza oder beim Barbecue.

**0,75 l 24,00 €**

### FRANKREICH

#### **Bordeaux „Les Lauries“ (Trocken)**

2009 Edmond de Rothschild (Montagne-Saint-Emilion)

Ein voller, charakteristischer und komplexer Bordeaux mit kräftigem Körper und langem Finish. Er besteht überwiegend aus Merlot und zeigt die für die Region typische Fruchtfülle. Lassen Sie sich diesen Wein zu edlem Fleisch, Geflügel oder Käse schmecken.

**0,75 l 28,00 €**

#### **Bordeaux „Cru Bourgeois“ (Trocken)**

2004 Château Fontestean (Haut-Médoc, Saint-Saveur)

Die Weine vom Château Fontestean haben in den letzten Jahren viele Auszeichnungen erhalten. Dieser Bordeaux zeichnet sich durch ein fruchtiges Bukett und seine Vollmundigkeit aus.

**0,75 l 32,00 €**