



Liebe Gäste,

***seit 1968 begrüßen wir Sie als Gastgeber in unserem Restaurant
Wir möchten Sie begeistern und Ihnen
einen schönen Aufenthalt in unserem Restaurant bieten,
der Ihnen in guter Erinnerung bleiben soll!***

***Falls Sie dennoch einmal eine Anmerkung oder eine Reklamation
haben, scheuen Sie nicht, unseren Service anzusprechen, damit
wir sofort reagieren können.***

***Wir freuen uns über Ihren Besuch
und wünschen Ihnen guten Appetit***

Familie Grimm und das Brunnenhof-Team

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT:



**Dry Aged von „Fleisch Pur“ aus Sailauf ^(5,14)
pro 100g Fleischrohgewicht 14,00 €
entweder als Rumpsteak oder als Rib Eye**

**mit Kräuterbutter, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
Wählen Sie hierbei Ihre Fleisch-Gewichtsklasse selbst aus:**

WIR ARBEITEN AUSSCHLIEßLICH MIT DEUTSCHEM RINDFLEISCH
DER URSPRUNG ZUR ENTWICKLUNG UNSERER RINDFLEISCHREIFUNG LIEGT IN
DER ÜBERLEGUNG, EIN NACHHALTIGES PRODUKT MIT EINZIGARTIGEN
EIGENSCHAFTEN HERZUSTELLEN. IN DEN LETZTEN JAHRZEHNEN HAT
RINDFLEISCH VON INTERNATIONALER HERKUNFT DEN DEUTSCHEN MARKT
EROBERT. WIR HABEN NUN DEN BEWEIS ANGETRETEN, DASS DEUTSCHES
RINDFLEISCH DEM INTERNATIONALEN VERGLEICH STANDHÄLT. DIE LÖSUNG
FANDEN WIR IN EINEM „DRY AGED“- PROZESS MIT ZUSÄTZLICHER
REIFEVOLLENDUNG IM FETTMANTEL. DAS ERGEBNIS IST UNGLAUBLICH UND
STEHT NUN DEM HEIMISCHEN MARKT ZUR VERFÜGUNG.

WIR GARANTIEREN PUREN FLEISCHGENUSS, EINZIGARTIG UND NATURBELASSEN
MIT SCHÜTZENDEM REIFEVERFAHREN.

WIR HABEN IMMER EIN LÄCHELN FÜR SIE ÜBRIG



APERITIF EMPFEHLUNG

*Pêche „Royal“
Chardonnay Sekt mit Pfirsichlikör
Glas 0,1L EUR 4,90*

NUR SONNTAGS UNSER AZUBI-MENÜ

***Rotkrautstrudel mit Weinbrand
auf Orangen-Apfelmus mit Mandelblättchen***

***Rollbraten vom Reh - Sous vide gegart
Pflaumen-Rotwein-Marinade mit Rote Beete Püree
und Pommes Dauphine***

***Crème Caramel
unter einem Zuckerdom mit Minz-Sorbet***

Menüpreis EUR 28,50

***Genießen Sie das Menü
von unseren Auszubildenen, für Sie entwickelt und gekocht!***

APERITIF

<i>Sherry Sandeman Medium Dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Sherry Sandeman Fino Secco</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Portwein Niepoort Dry White</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Portwein Delaforce Fine Ruby Port</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Campari Soda</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>5 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Pernod Soda</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,00 €</i>

KLASSIKER

<i>Aperol Sprizz</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis</i>		
<i>Hugo</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Prosecco, Holundersirup, Soda, Limette, frische Minze, Eis</i>		
<i>Martini Bianco / Rosso / Dry</i>	<i>5cl</i>	<i>4,90 €</i>

SEKT, PROSECCO & CHAMPAGNER

<i>Schlosskellerei Affaltrach</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Chardonnay Sekt, brut</i>		
<i>Prosecco Frizzante DOC Triviso</i>		
<i>Colli del Soligo</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Schlosskellerei Affaltrach</i>	<i>0,75 l</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Chardonnay Sekt, brut</i>		
<i>Prosecco Frizzante DOC Triviso</i>		
<i>Colli del Soligo</i>	<i>0,75 l</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Prosecco Di Valdobbiadene</i>	<i>0,75l</i>	<i>31,00 €</i>
<i>Pommery Brut Royal</i>	<i>0,75 l</i>	<i>63,00 €</i>

VORSPEISEN

Großer Salat (A,D,F,G,H,I,J,K,L,M,4,6,14,15)	6,90 €
Blattsalate mit Kirschtomaten, Karottenraspeln und Croûtons und Hausdressing	
zusätzlich mit gebratenen Pilzen und frischen Kräutern	11,90 €
Trilogie vom Lachs (A,C,D,F,G,H,I,J,K,L,M,4,6,14,15)	13,50 €
Hausgeräucherter Lachs, Lachstatar mit Crème fraîche, mit Jack Daniels & Roter Beete gebeizter Lachs, dazu Grüne Sauce und Baguette	

SUPPEN

Tagessuppe (BEI SERVICE BZW. KÜCHE ERFRAGEN)	5,50 €
Kräftige Leberknödelsuppe (A,D,G,J,K)	6,00 €
mit Pfannkuchenstreifen, Schnittlauchröllchen und Wurzelgemüse	

FISCHGERICHTE

Spessartforelle aus dem Hafenlohrtal (C,D,G,I,J,K,4,6,14,15)	18,50 €
„Müllerin Art“	
mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Salat	
Zanderfilet auf Balsamico-Linsen (C,D,J,15)	
mit Kartoffelperlen und Safranschaum	19,50 €

Zusatzstoffe:

1: Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe 3. Natrium-oder Kaliumnitrit 4. Antioxidationsmittel 5. Geschmacksverstärker 6. Schwefeldioxid / Sulfite;7. E579 oder E585 bei geschwärzten Oliven 8. E901 904 oder E914 auf Oberfläche von gewachsenen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen 9. E338 -E341, E450-E452 bei Fleischerzeugnissen mit Phosphat 10. Süßungsmittel 11. Tafelsüßer:E420, E421, E953, E965, E966, E967, 12. E262, E331 mit Stabilisatoren 13. E472c Emulgatoren 14. Verdickungsmittel, 15. Säuerungsmittel

BRUNNENHOF-KLASSIKER

Hausgemachte Wildbratwurst ^(G,J,K,3,4,10,14) **10,90 €**
mit Cranberry-Kartoffelpüree mit Specksauerkraut



Klöße vom Fregolar Sarda Risotto ^(A,D,G,I,J,K,4,6,14,15) **14,50 €**
auf feinem Ratatouille, mariniertes Rucola



Hokkaido-Kürbis-Risotto mit gebratener Zucchini und geschmortem Radicchio **14,50 €**

Fränkischer Malzbierbraten ^(A,G,I,J,K,2,6,14,15) **14,50 €**
mit hausgemachten Kartoffelknödeln und frischem Wirsinggemüse

Paniertes Jägerschnitzel ^(A,D,F,G,H,I,J,K,L,M,4,6,14,15) **14,90 €**
mit frischen Champignons, Kartoffelkroketten und kleinem Salat

Rosa gebratenes Schweinefilet auf Rahmwaldpilzen, ^(A,D,G,J,K,14) **18,50 €**
glasierten Babykarotten und Bandnudeln

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Schalottensauce, ^(A,G,J,K,14) **27,50 €**
Kartoffelgratin und gebratenem Hokkaido-Kürbis

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken ^(A,D,G,H,I,J,K,2,4,6,14,15) **21,50 €**
mit Bratkartoffeln, kalt angerührten Preiselbeeren, und Gurkensalat mit Meerrettich

Rosa gebratenes Hirschkotelett unter der Dörrobstkruste ^(A,D,G,I,J,K,2,6,14,15) **28,50 €**
mit Pfifferlingsauce, Rotkrautstrudel und Schupfnudeln

Hubertusteller mit frischem Wild aus Spessart und Odenwald: ^(A,D,G,H,J,K,14) **20,50 €**
Zarter Hirschkalbsbraten und herzhaftes Wildragout mit frischen Waldpilzen, hausgemachtem Rotkraut und Haselnussespätzle

Allergene:

A.: Eier **B.** Erdnüsse **C.** Fisch (Anchovis und Kaviar) **D.** Gluten (Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer) **E.** Krebstiere / Krusten- und Schalentiere **F.** Lupine **G.** Milch **H.** Schalenfrüchte **I.** Schwefeloxid E 220 bis E 228 **J.** Sellerie **K.** Senf **L.** Sesam **M.** Soja **N.** Weichtiere

Tagliata vom IBP USA Flanksteak ^(G,I,K,4,6,14,15)
unter der Tomatenkruste
mit kleinem Salatteller und Bratkartoffeln

23,90 €

Das US Beef IBP

Die Rinder für das in die EU exportierte Rindfleisch werden 120 bis 150 Tage mit Getreide gefüttert. Der zarte, feine Geschmack von US-Rindfleisch hebt sich deutlich vom Fleisch der meist nur mit Gras gefütterten Rinder aus Europa und Südamerika ab. Ausgewählte Zuchtsorten sichern die konstante Qualität des Fleisches, im Gegensatz zur europäischen Praxis, die durch Sortenvielfalt Qualitäts-schwankungen erzeugt. Die Marmorierung, der intramuskuläre Fettanteil im mageren Fleisch, zeichnet die Qualität des Fleisches aus. Die Marmorierung erhöht die Schmackhaftigkeit und lässt das Fleisch zarter, saftiger und aromatischer werden.

Gebackenes Landuro-Kotelett mit Feldsalat ^(G,I,K,4,6,14,15)
in Himbeervinaigrette und getrüffeltem Kartoffelstampf

18,50 €

Deutsches Landuro-Schwein

Das Landuro-Schwein ist eine Kreuzung aus dem Duroc und dem deutschen Edellandschwein. Seine Herkunft liegt in Thüringen. Die Landuro-Schweine werden rein pflanzlich, mit hohem Getreideanteil gefüttert und wachsen in heimischen bäuerlichen Betrieben auf.

Das Landuro-Schwein zeichnet sich durch fleischige Schultern, einen muskulösen Rücken und eine wohlgeformte Brust aus. Die genetische Eigenschaft, intramuskuläres Fett im Muskel einzulagern, liefert eine unvergleichliche Fleischqualität. Die weichen Fettlinien im Fleisch sorgen für außergewöhnlich saftigen Genuss. Ein Merkmal, das man sonst nur bei alt eingesessenen Schweinerassen findet.

Brunnenhof Brotzeitbrettl ^(G,I,K,2,3,4,5,14)
Kalter Braten, Schwartenmagen, Bergkäse, Gewürzgurke
Salami, Brotkorb

pro Pers. 12,50 €

Dessert:

New York Cheesecake ^(A,D,G,H,4,11,13,14,15,16)
Mango Sorbet und Pflaumenragout

8,50 €

Weißer Valrhona-Schokoladenkuchen ^(A,D,G,H,11,13)
mit flüssigem Kern und Blutorangensorbet

10,50 €

HEISSE GETRÄNKE

<i>Tasse Kaffee</i>	2,60 €
<i>Espresso</i>	2,30 €
<i>Doppelter Espresso</i>	4,00 €
<i>Espresso Macchiato</i>	2,50 €
<i>Cappuccino</i>	3,50 €
<i>Milchkaffee</i>	3,80 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,80 €
<i>Pott Schokolade mit geschäumter Milch</i>	3,50 €
<i>Glas Tee Erlesener Ronnefeldt Sorten</i>	3,00 €

OBSTBRÄNDE / LIKÖRE AUS DER REGION

<i>Ziegler Obstbrand</i>	2cl	6,00 €
<i>Ziegler Wildkirsch No. 1</i>	2cl	12,00 €
<i>Spessarter Wildsautropfen</i>	2cl	3,00 €
<i>Dirker Feldzwetschge</i>	2cl	4,00 €
<i>Dirker Mirabelle</i>	2cl	4,50 €
<i>Dirker Waldhimbeere</i>	2cl	4,50 €
<i>Dirker Williams</i>	2cl	4,50 €
<i>Dirker Haselnussgeist</i>	2cl	5,50 €

ÜBERREGIONALE EDELBRÄNDE

<i>Landenhammer Waldhimbeergeist</i>	2cl	6,00 €
<i>Vallendar Weinbergpfirsich</i>	2cl	5,50 €

Apfelwein

<i>Apfelwein (pur, gespritzt)</i>	0,25l	2,50 €
	0,5l	4,00 €

HOPFEN UND MALZ

<i>Goldspecht vom Fass</i>	<i>0,4l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Spessart Brauerei</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Pils vom Fass</i>	<i>0,4l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Spessart Brauerei</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Specht dunkel vom Fass</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Spessart Brauerei</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Alkoholfreies Pils</i>	<i>Fl. 0,33l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Spessart Brauerei</i>		
<i>Hefeweizen vom Fass</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Weihenstephaner Brauerei</i>		
<i>Hefeweizen dunkel</i>	<i>Fl. 0,5l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Weihenstephaner Brauerei</i>		
<i>Alkoholfreies Hefeweizen vom Fass</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Weihenstephaner Brauerei</i>		
<i>Vitamalz</i>	<i>Fl. 0,33l</i>	<i>3,50 €</i>

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>Elisabethen Quelle</i>	<i>Fl. 0,25l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Bio Mineralwasser</i>	<i>Fl. 0,75l</i>	<i>4,70 €</i>
<i>Pur, Medium, Spritzig</i>		
<i>Cola, Cola Light, Fanta, Sprite, Spezi</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,50 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Thomas Henry Tonic Water</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Schwarzer Johannisbeernektar</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Saftschorlen</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,50 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,80 €</i>

LIKÖRE / GRAPPA

<i>Grappa Marzadro Diciotto Lune</i>	<i>2cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Baileys</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Sambuca Molinari</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>

GIN

<i>Bombay Sapphire</i>	<i>4cl</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Tanqueray No.10</i>	<i>4cl</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Monkey 47 Schwarzwald Gin</i>	<i>4cl</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Ferdinand Saar Gin</i>	<i>4cl</i>	<i>9,50 €</i>
<i>wir servieren den Gin mit Thomas Henry Tonic water</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,20 €</i>

WHISKY

<i>Chivas Regal 12 years</i>	<i>4cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>4cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Glenmorangie Highlands 10 years</i>	<i>4cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>The Glenlivet</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Talisker 10 years</i>	<i>4cl</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Slyrs Bavarian</i>	<i>4cl</i>	<i>8,80 €</i>

WODKA UND AQUAVITE

<i>Absolute Wodka</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Adler Berlin Wodka</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Grey Goose Wodka</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>wir servieren den Wodka mit Thomas Henry Tonic water</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>

RUM

<i>Havana Club 3 Jahre</i>	<i>2cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Pyrat XO</i>	<i>2cl</i>	<i>4,40 €</i>

WEINBRAND /COGNAC /BRANDY

<i>Martell VSOP 5</i>	2cl	4,50 €
<i>Martell XO</i>	2cl	10,00 €
<i>Carlos I Brandy</i>	2cl	3,50 €
<i>Calvados Papidoux Fine</i>	2cl	5,50 €
<i>Hennessy</i>	2cl	8,00 €

WEISSWEINE & WEISSHERBST IM AUSSCHANK

	0,1 L	0,2 L
<i>Bacchus Kabinett halbtrocken</i> <i>Weingut Martin, Homburg am Main</i>	2,80 €	4,20 €
<i>Riesling D.Q trocken</i> <i>Steinklinge Oberlauda</i> <i>Weingut Johann August Sack, Lauda, Tauberfranken</i>	3,50 €	5,20 €
<i>Müller - Thurgau QbA, trocken</i> <i>Weingut Wengerter, Erlenbach, Franken</i>	3,20 €	4,90 €
<i>Silvaner trocken</i> <i>DIVINO Nordheim, Nordheim, Franken</i>	3,50 €	5,20 €
<i>Weißburgunder trocken</i> <i>Weingut Wengerter, Erlenbach, Franken</i>	3,60 €	5,50 €
<i>Grauburgunder</i> <i>Weinkellerei Louis Guntrum, Nierstein, Rheinhessen</i>	3,80 €	5,90 €
<i>Spätburgunder Weißherbst Q.b.A.</i> <i>Leonard Müller, Müllheim, Baden</i>	3,00 €	4,50 €
ROTWEINE IM AUSSCHANK	0,1 l	0,2 l
<i>Simsalabim Cuvée</i> <i>Ellermann-Spiegel, Pfalz</i>	3,50 €	5,20 €
<i>Domina, Consilium, halbtrocken</i> <i>DIVINO Nordheim, Nordheim, Franken</i>	3,50 €	5,20 €
<i>Spätburgunder trocken</i> <i>Weingut Wengerter, Erlenbach, Franken</i>	3,70 €	5,60 €
<i>Montepulciano I.G.T trocken</i> <i>Veneto, Italien</i>	3,00 €	4,50 €
<i>Bordeaux Superieur, Frankreich</i>	3,80 €	5,90 €

WEINEMPFEHLUNG AUS FRANKEN UND TAUBERFRANKEN

FRANKEN WEISSWEINE FLASCHEN 0,7 l

2016 Juventa

Rivaner, feinherb

Weingut Divino, Nordheim, Franken

18,50 €

Easy drinking ist das Motto dieses Weißweines. Die dezente Säure ist perfekt eingebunden und seine unbeschwerte Art machen ihn zu einem echten Alltagswein. Aromen von Birne, Pfirsich und Limette verwöhnen dabei nicht nur die Nase.

2017 Weißburgunder QbA

AWC Silbermedaille, trocken

Weingut Wengerter, Erlenbach, Franken

20,00 €

Reife Ananas, dezente Nussaromen mit leichter Reife unterlegt, harmonische Mundfülle

2018 Der Wilde „WildWildWhite“

Cuvée aus Silvaner, Müller-Thurgau und Bacchus

Andreas Weigand, Iphofen

22,00 €

Wild und sehr fruchtig! Ein beliebter Weißweincuvée vom Aufsteiger des Jahres aus den Rebsorten Silvaner und Bacchus, gepaart mit einer spritzigen und lebhaften Note. Wunderbar klar und frisch, ein süffiger Wein für alle Gelegenheiten.

2016 Johanniter, trocken

Weingut Roth, Franken

23,00 €

Diese seltene deutsche Rebsorte zaubert einen schlanken Weißwein ins Glas. In der Nase präsentiert er sich mit Aromen von exotischen Früchten, am Gaumen überzeugt er durch seine Mineralität und Frische. Ein Wein der Lust auf den nächsten Schluck macht.

2016 Ludaer Altenberg

Silvaner Alte Reben, trocken

Weingut Johann August Sack, Luda, Tauberfranken

27,00 €

Aromatischer Duft nach reifer Banane und Apfel. Im Geschmack würzig, mit einer ausgeprägten Mineralität.

FRANKEN ROSÉWEINE FLASCHEN 0,7 l

2016 Juventa

Rotling, feinherb

Weingut Divino, Nordheim, Franken

18,50 €

Der Rosé verströmt einen Duft von süßen roten Früchten. Am Gaumen wirkt er sehr rund und harmonisch und seine knapp 14 Gramm Restsüße wirken dabei überhaupt nicht aufdringlich. Fans von etwas leichteren und Restsüßen Weinen werden begeistert sein.

2017 Königshofen Kirchberg

Zweigelt, Cuvée Rosé, trocken, Gutswein

Weingut Johann August Sack, Lauda, Tauberfranken

26,00 €

Feine, würzige Aromen von heimischen Gartenkräutern bestimmen die Aromatik dieses exotischen Rosés. Ein Rosé mit mediterranem Charakter.

FRANKEN ROTWEINE FLASCHEN 0,7 l

2017 Laudaer Altenberg

Schwarzriesling, trocken

Weingut Johann August Sack, Lauda, Tauberfranken

27,00 €

Dieser Schwarzriesling ist geprägt von intensiven Aromen dunkler, heimischer Früchte.

2017 Königshofen Kirchberg

Dornfelder, feinherb

Weingut Johann August Sack, Lauda, Tauberfranken

27,00 €

Für Liebhaber von samtigen Rotweinen, die mit einer dezenten Süße den Gaumen schmeicheln ist dieser Rotwein wie geschaffen. Dieser Dornfelder duftet nach dunklen heimischen Waldfrüchten. Abgerundet wird das Bouquet mit einem Hauch von Vanille. Im Geschmack ist der Wein weich und samtig.

2018 Röttinger Feuerstein

Spätburgunder, trocken

Weingut Jürgen Hofmann, Röttingen, Franken

28,00 €

Leichter, eleganter Rotwein mit großer Harmonie. Dieser Spätburgunder liegt nur kurz im großen Holzfass und behält dadurch seine Frische und Fruchtigkeit. Aromen von Kirsche und eine leichte Würzaromatik runden diesen Spätburgunder ab. Generell präsentieren sich die Weine von Jürgen Hofmann sehr feingliedrig und elegant. Die Mineralität aus den Böden des Röttinger Feuerstein und eine klare Frucht stehen jederzeit im Vordergrund.

WEISSWEINE FLASCHEN 0,7 l

- Weingut Kaufmann Rheingau Riesling Bio trocken QbA, Rheingau 24,00 €**
Klassischer Rheingauer Bio Riesling, so wie er sein muss. Strahlend, elegant und saftig, mit sanftem Duft von Aprikose und Pfirsich sowie einem Hauch frischer Kräuter. Im Gaumen knackige, lebhaft frische und Frucht mit Präzision und Charakter, mit einem Wort: Rheingau Feeling pur!
- Weingut Bassermann – Jordan Sauvignon Blanc, Pfalz 29,00 €**
Mehr elegante Frische geht nicht! Der saftige und aromatische Sauvignon aus einem der ältesten und besten Weingüter Deutschlands begeistert mit deutlichen Anklängen von Grapefruit und Stachelbeeren, dabei spritzig und voller Vitalität.
- Dr. Bürklin Wolf Riesling Premier Cru, Pfalz 39,00 €**
Der Hoheburg P.C. Riesling: ein Obstkorb voller Aromen nach Pfirsich, Aprikose, Mango, aber auch wundervoll mineralische Noten, vollmundige Fülle und Dichte; erfrischendes Säuregerüst mit saftigem Schmelz, animierend und lang.
- Weingut Martin Korrell Weißburgunder trocken, Nahe 23,00 €**
Das Bouquet mit einem schönen, floral-fruchtigen Duft, der an sonnengereifte gelbe Früchte erinnert. Reife Birne und süßer Weinbergspfirsich zeigen sich hier besonders. Am Gaumen dann herrlich beschwingt, aber auch ausgewogen und wunderbar feingliedrig.
- Weingut Van Volxem Schiefer Riesling, Saar 26,00 €**
Ein Spitzen-Wein, der durch moderaten Alkohol, verführerische Frucht und einen geradezu nicht enden wollenden Trinkfluß zum fröhlichen Zechen verleitet. Bei aller Finesse im Mund entfaltet der Schiefer Riesling auch Aromen von Quitte, Marillen und erinnert in seiner Textur an einen reifen Sauvignon Blanc. Ein Referenzriesling der Saar: Authentisch, mineralisch, rassig, strahlend-präzise!
- Stagard Grüner Veltiner "Urban" Bio-Vegan, Kremstal, Österreich 23,00 €**
Bio, Vegan und lecker! Von einem der jungen Wilden in Österreich präsentiert sich dieser unkomplizierte und frische Weißwein mit grüngelber Farbe und strahlend klarem Ausdruck im Glas. In der Nase nach gelbem Apfel und feiner Würze mit zarten Nuancen nach Grapefruit und Limette.
- Pasini San Giovanni IL LUGANA DOC Gardasee, Italien 27,00 €**
Einer der besten und bekanntesten Lugana Weine Italiens. Er zeigt sich mit deutlicher, klarer Frische, dabei saftig mit feiner Mineralität und ausgewogenen, vielschichtigen Fruchtaromen. Ein sehr ansprechender, begehrter Wein vom Gardasee.
- Rafale Chardonnay I.G.P. D'OC Languedoc- Roussillon, Frankreich 16,00 €**
Feine und zarte Aromen von weißen Früchten und Zitrus definieren diesen bekannten Weißwein aus Südfrankreich. Am Gaumen ausgewogen, deutlich frisch und klar im Abgang.
- Sancerre La Chatellenie Joseph Mellot, Loire, Frankreich 36,00 €**
Herrlich mineralischer Spitzen-Weißwein, vollmundig mit den typischen Aromen des Loire-Sauvignons nach reifen, frischen Zitrusfrüchten. Dabei nachhaltig und ausfüllend, ein international bekannter Spitzenwein mit Anspruch und Klasse.

ROTWEINE FLASCHEN 0,7 l

- Weingut Knipser Cuvée "Gaudenz", Pfalz** **27,00 €**
Deutlicher Cassis, am Gaumen weich, nach dunklen Beeren wie Brombeere und schwarzer Johannisbeere. Sanfte Anklänge von eingekochten Pflaumen, dabei mit einer schönen mineralischen frischen, Paprikawürze unterlegt. Wunderbar harmonisch, elegant, mit saftigem Biss und eleganter Struktur.
- Weingut Knipser Cuvée "X", Pfalz** **59,00 €**
Einer der großen Rotweine in Deutschland. Vollmundiges Aroma von Cassis mit reifen Schwarzkirschen, einem sanften Hauch nach Tabak und Kaffee sowie dunkler Schokolade. Fülliger, umschmeichelnder Körper. Der Ausklang zeigt sich als langanhaltendes und erinnerungswürdiges Finale, der die Liebe zum guten Wein genussvoll zum Ausdruck bringt.
- Thomas Hensel Cuvée Aufwind Cabernet, St. Laurent, Pfalz** **26,00 €**
In dichtem Purpurrot glitzert dieses Kult-Cuvée im Glas. Anfangs kühl und jung, mit deutlichen Paprika-Anklängen verrät er seinen hohen Cabernet Sauvignon-Anteil. Im Mund offenbart der Cuvée seine ganze Fruchtigkeit mit Noten von reifen dunklen Kirschen, saftigen Zwetschgen und einem Hauch von rotem Pfeffer. Kraftvoll und geschmeidig, wohl ausbalanciert, zeigt es sein ganzes Potenzial.
- Karl May „Blutsbruder“ Cuvée Osthofen, Rheinhessen** **28,00 €**
Der rote Blutsbruder Cuvée wurde aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Dornfelder erzeugt. Der Wein zeigt Aromen von Cassis, Brombeeren, Pflaume und Kakao, gepaart mit samtigen Tanninen. Im Glas erreicht er eine gehaltvolle Komplexität, perfekt als harmonische Ergänzung zu allen gut gewürzten Speisen oder einfach so zum Entspannen.
- Primitivo „di Manduria SUD“ Apulien, Italien** **25,00 €**
100 Prozent selektierter Primitivo. Das Bouquet ist kräftig und erinnert an Pflaumen, Oliven, Feigen und schwarze Kirschen. Außerdem zeigen sich Nuancen von Gewürzen und cremiger Vanille. Am Gaumen finden sich viel süße Früchte mit einem Hauch von Kräutern auf Vanille und schwarzen Johannisbeeren bis zu saftigem Granatapfel.
- Barolo Mauro Molino DOCG Piemont, Italien** **49,00 €**
Nachhaltiger „Bilderbuch Barolo“ vom Spitzenwinzer Mauro Molino aus dem Piemont. Dunkelrot nach Brombeeren und Heidelbeeren, mit leichten Schokonoten, dabei feinfruchtig und vielschichtig mit eleganten Tanninen. Zu allen gebratenen und geschmorten Fleischgerichten der ideale Begleiter.
- Rafale Syrah I.G.P. D'OC Languedoc- Roussillon, Frankreich** **16,00 €**
Saftige, blumige Aromen, dabei weich und rund mit viel süffiger Frucht. Genussvoller, ausgewogener und mittelkräftiger Wein mit sortentypischem Nachhall.
- Château Martinon Bordeaux Superieur, Frankreich** **19,00 €**
Weicher, runder und süffiger Bordeaux mit samtigen Tanninen und ansprechender Frucht nach dunklen Kirschen und reifen Beerenfrüchten. Ein perfekter Allrounder mit unkompliziertem Charakter aus dem Herzen des Bordeaux.
- Château Cantenac St.Emilion Grand Cru ,Frankreich** **40,00 €**
Ausgezeichneter Bordeaux vom familiengeführten Château Cantenac aus St. Emilion. Hoher Merlotanteil, der den Wein geschmeidig macht, elegant und ausdrucksvoll, dabei ausgewogen und entwickelt. Ein würdiger Vertreter der begehrten französischen Grand Cru Weine. Ein echter Geheimtipp!
- Rioja Castroviejo Tempranillo D.O., Spanien** **18,00 €**
Dieser leckere, trockene Rioja überzeugt mit einem bunten Bouquet von Kirschen und Veilchen. Er zeigt eine feine, ausbalancierte Frucht und bringt den beliebten spanischen Tempranillo-Geschmack unverfälscht zum Ausdruck.