



*Liebe Gäste,*

*wir freuen uns, dass Sie bei uns im Restaurant Ihren  
Abend ausklingen lassen.*

*Unser Weinkeller bietet Ihnen Schmankerl aus den  
vielen Weinländern Europas.*

*Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend und guten  
Appetit.*

*Ihre Familie Stemp  
und das gesamte Service- & Küchenteam*

*Das Stemp\*\*\*\*S Wellnessresort  
Goldener Steig 24  
94124 Büchlberg  
Tel.: 08505 9167900  
[www.das-stemp.de](http://www.das-stemp.de)  
[info@das-stemp.de](mailto:info@das-stemp.de)*

Alle Weine auf unserer Karte sind Qualitätsweine!

## **Inhaltsverzeichnis**

Aperitif	3
Schaumwein	4
Offene Weine	5 – 6

## **Weißwein**

Deutschland	7 – 10
Österreich	10 – 12
Italien	12 – 13
Frankreich	14

## **Roseweine** 15

## **Rotwein**

Deutschland	16 – 18
Österreich	19 – 20
Italien	20 – 22
Frankreich	22 – 23
Spanien	24

## **Süßwein** 24

Biere	25
-------	----

Alkoholfreie Getränke	26
-----------------------	----

## Aperitif

<b>Aperol Sprizz</b> Aperol / Sekt / Soda	6,50 €
<b>Hugo</b> Limettensaft / Holundersirup / Sekt / Soda / Minze	6,50 €
<b>Maracuja Sprizz</b> Maracujasirup / Sekt / Soda	6,50 €
<b>Martini Sprizz</b> Martini Bianco / Ginger Ale / Sekt / Limette	6,50 €
<b>Bellini</b> Pfirsich / Sekt / Soda	6,50 €
<b>Rossini</b> Erdbeere / Sekt / Soda	6,50 €
<b>Campari Milano</b> Campari / Cranberry Saft / Sekt	7,20 €
<b>Lillet Vive</b> Lillet / Tonic Water / Gurke / Minze / Erdbeere	6,80 €
<b>Lillet Wildberry</b> Lillet / Russian Wildberry / Beeren	6,80 €
<b>Ramazotti Rosato Tonic</b> Ramazotti Rosato / Tonic Water / Limette	6,90 €
<b>Ramazotti Rosato Mio</b> Ramazotti Rosato / Sekt / Basilikum	6,90 €
<b>Ramazotti Lemon</b> Ramazotti Rosato / Bitter Lemon / Zitrone / Minze	6,90 €

# Schaumwein

<b><u>Deutschland</u></b>	<b>0,75l</b>
<b>Golden Nugget extra dry, Sektkellerei J. Oppmann, Franken</b> Pfirsich, feine Frucht, ausgewogenes Säurespiel	<b>59 €</b>
<b>2018 Petit Adler brut, Weingut Franz Keller Schwarzer Adler, Baden</b> Noten von Zitrus, Maracuja, Aprikose, dezent Mandel und Honig	<b>35 €</b>
<b>Schloss Trier (alkoholfreier Sekt), Sekthaus Layat, Mosel</b> Erdbeeren, spritzig – ohne Alkohol	<b>19 €</b>
<b>Graf Artos Beerenperlwein „Stemp-Edition“ halbtrocken</b> Aus Beeren hergestellt – Duft nach Erdbeeren, feine Säure	<b>14 €</b>
<b><u>Italien</u></b>	
<b>Prosecco Villa die Fiori Vino Frizzante DOC</b> Aromen von Zitrone und Apfel, spritzig frisch, dezente Säure	<b>24 €</b>
<b>2020 Millesimato Prosecco DOC brut, San Simone, Friaul</b> Feine Aromatik von Äpfeln, Birne, Aprikosen und Zitrusfrucht, lebhaft Säure	<b>32 €</b>
<b>2019 Perlae Prosecco rose Millesimato DOC brut, San Simone, Friaul</b> Frischfruchtig von Blau- und Waldbeeren, zitrisch, feine Perlage	<b>28 €</b>
<b>2019 Moscato d’Asti DOCG</b> <b>Azienda La Burdinota, Piemont</b> Leicht, spritzig, frisch, feine Süße, Noten von Aprikose und Zitrusfrüchten	<b>29 €</b>
<b><u>Frankreich</u></b>	
<b>2014 Blanc de Blancs brut, Louis Roederer, Champagne</b> Chardonnay – Aromen von kandierter Zitrusfrucht, Frühlingsblumen, Mandel, Schokolade, frisch und zugleich große Weichheit	<b>135 €</b>
<b>2015 Rose brut, Louis Roederer, Champagne</b> Chardonnay, Pinot Noir – Beeren, reife Zitrusfrüchte, geröstete Kakaobohnen	<b>127 €</b>
<b>2012 Millésime Grand Cru brut Collection Mémoire, Lallier, Champagne</b> Pinot Noir, Chardonnay – Aromen von Zitrusfrucht, weißen Blüten und Honig	<b>120 €</b>
<b>Champagner Autréau de Champillon Premier Cru Brut</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Aromen von Haselnuss und Honigkuchen	<b>78 €</b>
<b>Cremant de Loire brut AC, Louis Vernant</b> Chenin Blanc, Chardonnay – würzig ausgewogen, viel Finesse, feinperlig	<b>39 €</b>

## Offene Weißwein

0,25 l

**No° 1 Riesling trocken** 6,90 €  
**Winzer von Erbach, Rheingau**  
Pikante Frucht, milde Säure

**No° 2 Grauburgunder trocken** 6,80 €  
**Weinhaus Franz Hahn, Pfalz**  
Reife Frucht: Birnen, Äpfel, Pfirsich, Mango, Ananas

**No° 4 „Schlawiner Weiß“ Silvaner & Scheurebe halbtrocken** 6,70 €  
**Weingut Abthof, Rheinhessen**  
schwarzer Johannisbeere, wenig Säure

**No° 5 Grüner Veltliner trocken** 6,50 €  
**Helenental Kellerei, Weinviertel**  
Würzig, Birne, Apfel, frische Säure

**No° 6 Südtiroler Weißburgunder DOC trocken** 7,20 €  
**Kellerei Kaltern, Südtirol**  
kernige Säure, fruchtbetont

## Offene Rosewein

**No° 21 Blauer Zweigelt rosé trocken** 6,60 €  
**Helenental Kellerei, Weinviertel**  
rotbeerige Nuancen, zitrisch

## Offene Rotweine

0,25 l

**No° 11 Portugieser halbtrocken**

6,70 €

**Hambacher Schlosskellerei, Pfalz**

Fruchtiger Duft und vollmundig im Geschmack

**No° 12 Zweigelt trocken**

7,20 €

**Helenental Kellerei, Weinviertel**

Fruchtig, samtig und trocken.

0,25 l

**No° 13 Merlot IPG trocken**

6,50 €

**Cantina Domus Vini, Veneto**

Rote Beerenfrucht, angenehmes Tannin

**No° 14 Kalterersee Classico Vernatsch DOC trocken**

6,80 €

**Kellerei Kaltern, Südtirol**

Kirsche und Himbeere, etwas Bittermandel

# Weißwein Deutschland

<b>Franken</b>	<b>0,75 l</b>
<b>No° 138</b> <b>2020 Iphöfer Bacchus Kabinett halbtrocken VDP Ortswein</b> <b>Weingut Hans Wirsching</b> Fruchtig-aromatischer Genuss, saftig, vollmundig fein	<b>24 €</b>
<b>No° 139</b> <b>2020 Iphöfer Kronsberg Scheurebe Alte Reben trocken VDP Erste Lage</b> <b>Weingut Hans Wirsching</b> Großartiges Aromenspiel exotischer Früchte wie Mango, Maracuja, Grapefruit, Zitronenmelisse, kräftiges Aroma und harmonischer Geschmack	<b>44 €</b>
<b>No° 140</b> <b>2020 Blanc de Blancs</b> <b>Weingut Hans Wirsching</b> Cuvée aus Riesling, Silvaner und Weißburgunder – fruchtig, wunderschön duftig von exotischen Früchten mit gleichermaßen frischer Säure	<b>32 €</b>
<b>No° 141</b> <b>2018 Sister.Act Silvaner trocken</b> <b>Weingut Hans Wirsching</b> Vielschichtig, komplex mit Aromen von Wildkräutern, Birne, Melone	<b>46 €</b>
<b>No° 143</b> <b>2019/ 2020 Escherndorfer Lump Spätburgunder weiß gekeltert trocken</b> <b>VDP 1. Lage</b> <b>Weingut Rainer Sauer</b> Duft von Johannisbeeren, Himbeere, seidiger Geschmack mit burgundischer Cremigkeit sowie geschmeidiger Säure	<b>29 €</b>
<b>No° 144</b> <b>2020 Freiraum Silvaner trocken VDP Gutswein</b> <b>Weingut Rainer Sauer</b> Aromen von exotischen Früchten, elegant mit Druck am Gaumen	<b>26 €</b>
<b>No° 145</b> <b>2019 Silvaner AB OVO</b> <b>Weingut Rainer Sauer</b> Im Betonei gereift – geprägt von Wiesenkräutern, reifer Birne, würziger Nachhall	<b>27 €</b>
<b>No° 146</b> <b>2020 Kerner trocken VDP Gutswein</b> <b>Weingut Rainer Sauer</b> Frische Aromen von Weinbergspfirsich, Zitrus, straff und zugleich sehr aromatisch	<b>28 €</b>

0,75 l

**No° 106**

**2018/ 2019 Escherndorfer Lump Riesling Spätlese trocken**

**27 €**

**Weingut Clemens Fröhlich**

Intensive Aromen von Honigmelone, Kräuter, Stachelbeere mit ausgewogenem Säurespiel

## **Rheingau**

**0,75 l**

**No° 103**

**2020 Hochheim Königin Victoriaberg Riesling VDP 1. Lage trocken**

**43 €**

**Weingut Joachim Flick**

Filigran, elegante und kristallklare Aromatik reifer Äpfel und Mirabellen.

## **Pfalz**

**No° 102**

**2020 BIO Riesling trocken**

**29 €**

**Weingut Bassermann-Jordan**

Elegant, fruchtig, mit interessantem Säurespiel

**No° 119**

**2020 Cuvée Blanc – Riesling, Sauvignon Blanc & Scheurebe**

**27 €**

**Weingut Dr. Bürklin-Wolf**

Intensiv duftende Nase von exotischen Früchten und Zitrus, frische Säure

**No° 128**

**2020 Weißburgunder trocken VDP Gutswein**

**28 €**

**Weingut Dr. Bürklin-Wolf**

Exotische Fruchtaromen gepaart mit feiner, leichter Würze, Säure perfekt eingebunden

## **Nahe**

**No° 104**

**2019/ 2020 Scheurebe feinherb**

**32 €**

**Weingut Emmerich-Koebernik**

Vollmundig, harmonisch, Aromen von Stachelbeeren und Veilchen

## **Rheinhessen**

**No° 109**

**2019/ 2020 Qvinterra Grauer Burgunder trocken VDP Gutswein**

**32 €**

**Weingut Kühling-Gillot**

Würzig-florale Noten mit nussigen Aromen und gelben Früchten



0,75 l

**No° 101**

**2016 Oppenheim Riesling trocken VDP Ortswein**

**39 €**

**Weingut Kühling-Gillot**

Hoher Kalkanteil der Böden verleiht eine fast minzige Frische, die sich perfekt mit dem reifen Körper paart; intensive Pfirsichfrucht

**Mosel**

0,75 l

**No° 108**

**2018 Mühlheimer Johannesberg Riesling Spätlese feinherb**

**35 €**

**Weingut Bottler**

Pfirsich, Apfel, Zitrus und Heu, lebendig und ausgewogen

**No° 112**

**2020 Riesling Faß 6 Senior halbtrocken**

**49 €**

**Weingut Peter Lauer**

Exotische Frucht, zitrisch, schönes Süße-Säure-Spiel

**No° 123**

**2018/ 2019/ 2020 Erdener Treppchen Riesling Kabinett feinherb**

**47 €**

**Weingut Markus Molitor**

Pfirsich, Exotik, dezente Firn-Note, ausgewogenes Süße-Säure-Verhältnis

**Baden**

**No° 124**

**2019 Oberbergener Bassgeige Grauburgunder VDP Erste Lage**

**33 €**

**Weingut Franz Keller Schwarzer Adler**

Duftige Noten von Mandel, Butter und Nuss, kräftiger Körper, rassiges Bouquet

**No° 125**

**2018/ 2019 Oberbergener Bassgeige Krähen**

**56 €**

**Grauburgunder GG VDP Große Lage**

**Weingut Franz Keller Schwarzer Adler**

Nussiger Duft mit gelbfruchtigen und leicht pflanzlichen Aromen, feine Säure und gewisser Schmelz

**No° 126**

**2019 Oberbergener Bassgeige Chardonnay VDP Erste Lage**

**33 €**

**Weingut Franz Keller Schwarzer Adler**

Krätige Noten gepaart mit feinen Walnussaromen sowie Vanille, reifer Apfel

**Saale-Unstrut** 0,75 l

**No° 107**

**2020 Weißer Hey** 35 €

**Weingut Hey**

Cuvee aus Silvaner, Weißburgunder & Riesling – intensive Fruchtnoten von Banane, Exotischen Früchten mit frischer Säure

## **Württemberg**

**No° 142**

**2020 Steinwiege Sauvignon Blanc** 32 €

**Weingut Schnaitmann**

Erinnert an eine Blumenwiese im Frühling gepaart mit feinen Fruchtaromen von gelben Früchten wie Äpfel, Birnen und Pfirsich; saftige Säure

## **Weißwein Österreich**

### **Weinviertel**

**No° 118**

**2018/ 2020 „Stemp-Genussmomente“ Gemischter Satz trocken** 29 €

**Helenental Kellerei**

Weißburgunder, Chardonnay, Grüner Veltliner - weiße Blüten, Wiesenkräuter

**No° 120**

**2021 Schafberg Gelber Muskateller trocken** 25 €

**Weingut Bannert**

Holunderblüten, Zitrus mit frischer Säure

**No° 132**

**2020 Neuland Welschriesling trocken BIODYNAMISCH** 29 €

**Herbert Zillinger**

Würziger, fruchtiger Nuancen, lebendige Säure

### **Kremstal**

**No° 111**

**2018/ 2019 Kremstal DAC Reserve** 47 €

**Kremser Wachtberg Grüner Veltliner trocken**

**Winzer Krens**

Mächtig, fruchtig-würzig, Falstaff 91 Punkte

<b>Wagram</b>	<b>0,75 l</b>
<b>No° 110</b>	
<b>2019 Frühroter Veltliner trocken</b>	<b>26 €</b>
<b>Weingut Bauer</b>	
fruchtig, zartes Birnenaroma, saftig und komplex	
<b>Wien</b>	
<b>No° 135</b>	
<b>2020 Wiener Gemischter Satz DAC Bisamberg</b>	<b>42 €</b>
<b>Weingut Fritz Wieninger</b>	
Weißburgunder, Grauburgunder & Chardonnay – Birne, Dörrobst mit dezenten Hefenoten, finessreich strukturiert mit salziger Mineralität	
<b>Thermenregion</b>	<b>0,75 l</b>
<b>No° 114</b>	
<b>2019/ 2020 Gemischter Satz trocken</b>	<b>28 €</b>
<b>Weingut Krug</b>	
Sauvignon Blanc, Grüner Veltliner & Welschriesling – blumig, fruchtbetont, schönes Frucht-Säurespiel	
<b>No° 115</b>	
<b>2018/ 2020 Chardonnay Reserve trocken</b>	<b>33 €</b>
<b>Weingut Krug</b>	
Äpfel, Birnen, Nüsse, exotische Früchte	
<b>No° 151</b>	
<b>2017 DIE VERSUCHUNG Pinot Gris</b>	<b>44 €</b>
<b>Weingut Krug</b>	
Finessreicher Grauburgunder mit nussigen Aromen und feinem Holztouch	
<b>Keller No° 116</b>	
<b>2019 Ried Rasslerin – Rotgipfler trocken</b>	<b>33 €</b>
<b>Weingut Krug</b>	
Würzige Fruchtfülle, pikante Kräuterwürze, exotische Frucht	
<b>Südsteiermark</b>	
<b>No° 133</b>	
<b>2019 Gamlitzer Gelber Muskateller trocken</b>	<b>46 €</b>
<b>Weingut Gross</b>	
Vollfruchtig von Birne, Pfirsich dazu Minze, am Gaumen eine faszinierende Würze	

**No° 134** **0,75 l**  
**2018 Ehrenhausen Morillon Startin** **46 €**  
**Weingut Gross**  
Walnüsse, reife Birne, würzig-mineralische Noten, harmonisch und zugleich druckvoll

**No° 152**  
**2020 Kitzack-Sausal Gelber Muskateller Südsteiermark DAC** **35 €**  
**Weingut Wohlmuth**  
Feine Muskatnote, Holunderblüten, weiße Tropenfrucht und frischer Säurebogen

## **Wachau**

**No° 136**  
**2020 Grüner Veltliner Federspiel** **39 €**  
**Weingut Rudi Pichler**  
Mandarine, Grapefruit, reife Marille mit ausgeprägter weißer Pfeffer-Note

**No° 137**  
**2020 Grüner Veltliner Smaragd Hochrain** **69 €**  
**Weingut Rudi Pichler**  
Intensive Fruchtnoten von Apfel, Weinbergspfirsich, feine Kräutrigkeit, finessreiche Säurestruktur

**No° 153**  
**2019 EDEL WEISS Chardonnay Rosalia DAC** **35 €**  
**Domaine Pöttelsdorf**  
Cremiger Chardonnay mit dezenter Holzaromatik, kandierte Früchte, Honig und etwas Bratapfel

## **Weißwein Italien**

### **Piemont**

**No° 121**  
**2016/ 2017/ 2018 „Sorino“ Gavi di Gavi DOCG trocken** **43 €**  
**Cascina Radice**  
Weich, elegant, leichter und lebendiger Fruchtcharakter

### **Lombardei**

**No° 113**  
**2020 Frati Lugana DOC trocken** **39 €**  
**Ca dei Frati**  
Mineralische, lebendige Frische, helle Frucht, Zitrus

**No° 117** **0,75 l**  
**2020 Lugana DOC trocken** **36 €**  
**Cantina Bulgarini**  
Noten von Pfirsich, Aprikose, frisch, würzig

## **Südtirol**

**No° 127**  
**2018 Südtiroler Weißburgunder DOC trocken** **35 €**  
**Kellerei Kurtatsch**  
Intensive Frucht mit mineralischer Komponente

**No° 149**  
**2020 Soll Pinot Grigio DOC** **34 €**  
**Kellerei Kaltern**  
Noten von reifen Birnen, Nüssen, Zuckermelone und etwas Vanille,  
dezente Holznoten

**No° 150**  
**2020 Dellago Weißburgunder** **35 €**  
**Kellerei Bozen**  
Eleganter und gleichermaßen kraftvoller Burgunder mit frischer angenehmer Säure. Aromen von  
Äpfeln, Birnen, weißer Pfirsich und mineralische Noten

**No° 122**  
**2018/ 2020 Sauvignon DOC trocken** **33 €**  
**Kellerei Kurtatsch**  
Ausgewogen und saftig mit intensiven Stachelbeernoten

## **Abruzzen**

**No° 131**  
**2020 Pecorino Terre di Chieti IGP trocken** **28 €**  
**Tenuta Ulisse**  
Intensiv fruchtiger Wein mit ausbalanciertem Frucht-Säure-Spiel

# Weißwein Frankreich

0,75 l

## Loire

**No° 147**

**2020 Sancerre**

**42 €**

**Domaine Bailly-Reverdy**

Typischer Sauvignon Blanc mit feinnerviger Säure und lebendigem Stachelbeer- und Cassis Aroma

## Burgund

**No° 148**

**2020 Bourgogne Aligoté**

**32 €**

**Joseph Drouhin**

Frisch und aromatisch – frische Trauben, leichte Rauchigkeit

**No° 129**

**2019 Chablis Le Classique AOP**

**49 €**

**Pascal Bouchard**

Feinfruchtig von grünem Apfel und Zitrus, feine Säure, schöne Mineralität

**No° 105**

**2018 Meursault**

**93 €**

**Joseph Drouhin**

Komplexes Bouquet von Honig, Haselnuss, Kamille, herrlich seidig und rund  
Unglaublich langer Nachhall mit Aromen von gelben Pflaumen und Mandel

## Rhône

**No° 130**

**2020 Viognier vin Pays d'Oc**

**35 €**

**Vignobles Michel Gassier, Rhône**

Würzig, mit fruchtiger Exotik und frischer Säure

## Rosewein Deutschland

0,75 l

No° 301

2020/ 2021 Trollinger rosé fruchtig süß

23 €

Heuchelberg Weingärtner, Württemberg

Duft nach reifen Himbeeren und süßen Kirschen, angenehme Süße

No° 302

2020 Spätburgunder rosé feinherb

29 €

Weingut Bottler, Mosel

Süßkirschen, Himbeeren, Brombeeren, ein rotes Fruchtbouquet erwartet Sie

## Rosewein Österreich

No° 303

2020 Rosé vom Zweigelt trocken

32 €

Weingut Jurtschitsch, Kamptal

Blumig, angenehme Säure, feine Kirsch- und Waldbeerenaromen

No° 304

2020 „Stemp Genussmomente“ Zweigelt rosé trocken

29 €

Helenental Kellerei, Weinviertel

Rote Beeren, delikaten Säure, frisch und saftig

## Rosewein Italien

Keller No° 306

2020 K Rose IGT – Cabernet, Merlot, Blauburgunder

27 €

Kellerei Kaltern

Hellrubinrot im Glas, fruchtige Nuancen von Himbeeren und Kirschen

## Rosewein Frankreich

Keller No° 305

2017/ 2018/ 2019 Côtes de Provence AC trocken

34 €

Château Montaud, Provence

Fruchtig, kräftig, elegant, dezente Aromen von Lavendel

# Rotwein Deutschland

0,75 l

## Franken:

**No° 206**

**2018 Domina trocken**

**27 €**

**Staatlicher Hofkeller**

Domina ist eine Kreuzung der Rebsorten Portugieser und Spätburgunder.  
Rote Beerenfrucht mit samtigen Tanninen

## Rheinhessen

**No° 201**

**2017/ 2018 Cuvée „Blutsbrüder“ trocken**

**37 €**

**Weingut Karl May**

Merlot, Cabernet Sauvignon, Dornfelder - Vollmundig, Aroma von Paprika, Blaubeeren, Rauch und Leder

**No° 202**

**2015/ 2016 AUFTAKT Monarch trocken**

**29 €**

**Weingut Abthof**

Kompakte, dichte Beerenaromatik gepaart mit feiner Tanninstruktur.

## Pfalz:

**No° 204**

**2018/ 2019/ 2020 Cuveé FINA Spätburgunder & Merlot halbtrocken**

**24 €**

**Hambacher Schlosskellerei**

Frucht und Ausdruck im Duft. Weich, rund und harmonisch im Geschmack.

**No° 205**

**2017/ 2019 „Linemops“ trocken**

**22 €**

**Weinhaus Franz Hahn**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Mitos – rote Beerenfrucht, dezente Kräuterwürze, dunkle Bitterschokolade, elegante Röstaromen

## Baden

**No° 203**

**2019 Oberbergener Bassgeige Spätburgunder VDP 1. Lage trocken**

**56 €**

**Weingut Franz Keller Schwarzer Adler**

Fruchtigkeit gepaart mit feinen würzigen Noten, am Gaumen frische Säure und weiches Tannin



0,75 l

**No° 207**

**2017 Malterdinger Spätburgunder trocken VDP Ortswein**

**47 €**

**Weingut Bernhard Huber**

Fruchtig, kraftvoll und ausgewogen

## **Rheingau**

**No° 214**

**2018 GB Rouge Spätburgunder trocken**

**32 €**

**Weingut Georg Breuer**

Aromen von Kirschen, Schokolade, reife Tannine, dezente Röstaromen

## **Württemberg**

**No° 221**

**2015 Neipperg VDP Ortswein Spätburgunder trocken**

**39 €**

**Weingut des Grafen Neipperg**

Vollreife Aromatik von roten Beeren, gepaart mit dezenter Säure und perfekt gebundenen Tanninen

**No° 230**

**2018 Steinwiege Lemberger trocken VDP Gutswein**

**32 €**

**Weingut Rainer Schnaitmann**

Wilde Kräuter, Zimt, Wachholderholz, Cassis, Brombeere, kraftvoll und elegant

**No° 242**

**2019 Lämmle Lemberger GG VDP Großes Gewächs**

**95 €**

**Weingut Rainer Schnaitmann**

Gewürznoten wie Bourbon, Vanille, Tannennadeln, Veilchen, Kaffee, Cassis, Kirschen, vielschichtig, mit samtigen reifen Tanninen und dichtgewobener Struktur

**No° 223**

**2019 Trollinger Alte Reben**

**39 €**

**Weingut Rainer Schnaitmann**

Intensive Fruchtaromen von Sauerkirsche, Schlehe, Walderdbeere, dezent Wacholder; lebendige Säure und griffige Tanninstruktur

**No° 262**

**2018 Gündelbacher Wachtkopf Blaufränkisch \*S\* trocken**

**32 €**

**Weingut Sonnenhof**

Fruchtige Noten von schwarzen Johannisbeeren gepaart mit frischer Minze, perfekt gebundene Tannine

0,75 l

**No° 261**

**2019 Fellbacher Trollinger Alte Reben trocken**

**29 €**

**Weingut Aldinger**

Fruchtigkeit gepaart mit feinen würzigen Noten und Bittermandel, am Gaumen frische Säure und weiches Tannin

## **Saale-Unstrut**

**No° 249**

**2018 Breitengrad 51 Zweigelt trocken**

**49 €**

**Weingut Hey**

Aromen von Vanille, Zimt, Lakritz, dunkle Beeren, weiches Tannin mit perfekt gebundener Säure

**No° 252**

**2017 Naumburger Spätburgunder VDP Ortswein**

**33 €**

**Weingut Hey**

Noten von Vanille, Beeren und Schokolade; frische Säure mit samtigem Tannin

# Rotwein Österreich

0,75 l

## Weinviertel

**No° 208**

**2015 Glatt & Verkehrt Blauer Zweigelt Barrique trocken**

**54€**

**Winzer Kreams**

Ein absoluter Ausnahme-Zweigelt mit dezent noble Holzinsatz.

**No° 212**

**2017/ 2020 „Stemp Genussmomente“ Blauer Zweigelt trocken**

**29 €**

**Helenental Kellerei**

Dezente Aromatik von schwarzem Pfeffer und feiner Würze

## Burgenland

**No° 209**

**2018 Blaufränkisch „Goldberg“ trocken**

**44 €**

**Weingut J. Heinrich**

Samtig, leichte Würze, harmonisch, Aromen von Kirschen und Zwetschgen

**No° 237**

**2017/ 2018 Zweigelt Leithakalk**

**42 €**

**Weingut Kollwentz**

Herzhafte Säure, Fruchtaromen von Pflaumen, Cassis, Kräuterwürze

**No° 238**

**2017 Eichkogel Cuvee aus Blaufränkisch & Zweigelt**

**53 €**

**Weingut Kollwentz**

Dunkle Herzkirschen, schwarze Waldbeeren, dezente Tabaknuancen, reife Tannine

**No° 240**

**2018 Blaufränkisch hochberc**

**95 €**

**Weingut Gesellmann**

Typisches Bukett von Waldbeeren, Kirschen gepaart mit schönen Würznoten, markante Tannine und dichte Struktur

## Thermenregion

**No° 210**

**2015/ 2019 „CUVEE CLASSIC“ Zweigelt & Merlot trocken**

**28 €**

**Weingut Krug**

Duftspiel von Kirschen und Beeren, samtige Säure und angenehme Tanninstruktur

	<b>0,75 l</b>
<b>No° 211</b>	
<b>2015/ 2017/ 2019 Eichkogel Zweigelt Reserve trocken</b>	<b>33 €</b>
<b>Weingut Krug</b>	
Saftige Schwarzkirschrucht, Würze und zarter Rauchigkeit	
 <b>Carnuntum</b>	
<b>No° 231</b>	
<b>2019 Rubin Carnuntum Zweigelt trocken</b>	<b>35 €</b>
<b>Weingut Gerhard Markowitsch</b>	
Kirschen, dunkle Beeren, füllig mit einem Hauch von Schokolade	
<b>No° 232</b>	
<b>2017 Redmont trocken</b>	<b>45 €</b>
<b>Weingut Gerhard Markowitsch</b>	
Zweigelt, Blaufränkisch & Merlot – unwiderstehliche dunkelbeerige Aromatik gepaart mit wunderbarer Fruchtsüße	
 <b><u>Rotwein Italien</u></b>	
<b>Südtirol</b>	
<b>No° 216</b>	
<b>2017/ 2018/ 2019 Südtiroler Lagrein DOC trocken</b>	<b>39 €</b>
<b>Kellerei Kurtatsch</b>	
Saftig, würzig mit feinkörnigem Tannin und frischer, saftiger Säure	
<b>No° 263</b>	
<b>2018 Campaner Cabernet Sauvignon Riserva DOC</b>	<b>34 €</b>
<b>Kellerei Kaltern</b>	
Reife Brombeeren, Kirschen, Schokolade mit kräftigen Tanninen	
<b>No° 245</b>	
<b>2020 Perl Lagrein DOC</b>	<b>34 €</b>
<b>Kellerei Bozen</b>	
Intensives Rubinrot, Aromen von Veilchen, dunkle Beeren, würzig und Kakaonoten	
<b>No° 244</b>	
<b>2020 St. Magdalener Classico Huck am Bach DOC</b>	<b>29 €</b>
<b>Kellerei Bozen</b>	
Cuvée aus Vernatsch und Lagrein – blumige Aromen gepaart mit Kirschen, Himbeeren, Marzipan	

<b>Trentin</b>	<b>0,75 l</b>
<b>No° 213</b> <b>2013/ 2016 Lauro Barrique trocken</b> <b>Weingut Gino Pedrotti</b> Cabernet France, Merlot – volles, rundes Bouquet mit rotbeerigen Noten	<b>48 €</b>
<b>Veneto</b>	
<b>No° 219</b> <b>2017 Bral - Barrique trocken</b> <b>Weingut Casetto,</b> Corvina, Cabernet Sauvignon, Merlot –reifen Früchten, Vanille, kräftig am Gaumen	<b>45 €</b>
<b>No° 248</b> <b>2019 Caldá Rone IGP</b> <b>Weingut Le Caldane</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese – Kräftig, Noten von Brombeere und Kirsche	<b>47 €</b>
<b>Piemont</b>	
<b>No° 215</b> <b>2017/ 2019 „Bricco Crea“ Barbera d´Asti DOCG trocken</b> <b>Tenuta la Tenaglia, Piemont</b> Vollmundig, würzig, ausbalanciertes Süße-Säure-Verhältnis	<b>33 €</b>
<b>Toscana</b>	
<b>No° 234</b> <b>2019 Le Volte Dell´ Ornellaia</b> <b>Ornellaia</b> Intensive Nuancen von roten Beeren, Rosenblättern; am Gaumen dichtes Tannin und lebendige Säure	<b>49 €</b>
<b>No° 222</b> <b>2018 Brancaia Tre</b> <b>Cantina Brancaia</b> Cuvée aus Sangiovese, Merlot & Cabernet Sauvignon – Nuancen von Pflaumen, Schokolade und Orangen, kraftvoll am Gaumen	<b>32 €</b>
<b>No° 236</b> <b>2019 Brancaia Chianti Classico</b> <b>Cantina Brancaia</b> Sangiovese & ein kleiner Anteil Canaiolo – Aromen frischer Kirschen, roter Johannisbeeren, Rauchige Noten, kräftiges Tannin, frische Säurestruktur	<b>39 €</b>

## **Abruzzen**

0,75 l

**No° 218**

**2019 Montepulciano d´Abruzzo DOCG trocken**

**33 €**

**Tenuta Ulisse, Crechhio, Abruzzen**

Aromen von roten Beeren und Schwarzkirsche, Karamellnoten, dunkler Schokolade

## **Apulien**

**No° 220**

**2017 Primitivo di Salento IGT trocken**

**34 €**

**Weingut Az. Masseria Capoforte**

Voller Körper, samtige Textur, Aromen von schwarzen Früchten

**No° 217**

**2019/ 2020 TANK 32 Primitivo Appasimento IGT trocken**

**27 €**

**Azienda Camivini**

Süßkirschen, getrockneten Früchten wie Datteln, Feigen und Rosinen

## **Rotwein Frankreich**

### **Burgund**

**No° 241**

**2017 Gevrey-Chambertin**

**97 €**

**Joseph Drouhin**

Kirsche, Waldbeeren, Süßholz, weiche Gewürze, perfekte Ausgewogenheit zwischen Säure und Tannin

**No° 253**

**2016 Côte de Nuits Villages**

**57 €**

**Joseph Drouhin**

Würzige Aromen von Lakritz sowie reife Kirsche, komplexe Struktur, geschmeidiger Abgang

### **Bordeaux:**

**No° 256**

**2013 Château de Pez, Saint-Estéphe**

**79 €**

Dunkel Beeren, Schwarzkirsche, wunderbare Balance zwischen lebendiger Säure und süßer Frucht, reife, weiche Tannine

**No° 257** **0,75 l**  
**2016 Château de Pez, Saint-Estéphe** **87 €**  
Schwarze Johannisbeeren, Kirsche, Lakritz, ein Hauch Mineralität, Komplexität mit weichen Tanninen

**No° 260**  
**2018 Château Batailley 5éme Cru Classé, Pauillac** **95 €**  
Dunkle Beeren, zarte florale Anklänge, würzige Noten

**No° 259**  
**2017 Espérance de Château Trotanoy, Pomerol** **139 €**  
Fruchtiges Bouquet von saftigen Kirschen, Schokolade, ausgeprägte Gewürz Aromatik

## **Rhône**

**No° 254**  
**2019 Côtes du Rhône „Saint Esprit“** **26 €**  
**Delas Frères**  
Syrah & Grenache verleihen dem Wein eine tiefe Farbe mit Aromen von Beerenfrüchten, Veilchen und Lakritze

**No° 239**  
**2019 Crozes-Hermitage „Les Launes“** **47 €**  
**Delas Frères**  
Syrah par excellence – Cassis, Pflaume mit einem Hauch Veilchen

**No° 224**  
**2016/ 2018 La Pigna Cotes du Rhône-Villages A.P. trocken** **24 €**  
**Les Grandes Serres, Rhône**  
Grenache, Syrah –typischen pfeffrigen Syrahnoten, begleitet von Nadelholz und Minze sowie dunkle Beerenfrucht

## **Languedoc**

**No° 225**  
**2020 „Rondeur“ Appassimento IGP feinfruchtig** **29 €**  
**La Grange**  
Grenache, Syrah, Mourvedre – schwarze Johannisbeeren, Rosinen, Rosmarin & Thymian

**Auch als Magnumflasche Jahrgang 2020 erhältlich (1,5 l)** **53 €**

## Rotwein Spanien

	0,75 l
<b>No° 226</b> <b>2018/ 2019 Vino Tinto DO halbtrocken</b> <b>Bodegas Finca de Zalameña, La Mancha</b> Syrah, Cabernet Sauvignon – intensives Veilchen- und Beerendaroma	<b>19 €</b>
	0,75 l
<b>No° 228</b> <b>2014/ 2015 „Anciano“ Tempranillo DO trocken</b> <b>Bodegas Navalon, Valdepenas</b> Intensiv, einladende Frucht, reife Kirschen, Brombeermarmelade, dunkle Schokolade	<b>23 €</b>
<b>No° 229</b> <b>2005/ 2010 Gran Reserva Tempranillo DO trocken</b> <b>Bodegas Muriel, Rioja</b> Weich, nachhaltig, Aromen von Waldbeeren, Vanille und Waldhonig	<b>56 €</b>

## Süßweine

	0,375 l
<b>No° 401</b> <b>2016 Petit Guiraud, Bordeaux</b> Blumig, fruchtige Noten von Grapefruit, Passionsfrucht, Ananas mit deutlicher Restsüße	<b>46 €</b>
<b>No° 402</b> <b>2018 Iphöfer Kronsberg Scheurebe Beerenauslese</b> <b>Weingut Hans Wirsching, Franken</b> Hochprämiertes Süßwein aus Bayern: konzentriertes Bukett und großartiges Aromenspiel von reifem, gelbem Steinobst, exotischen Früchten, edelste Beerensüße in Kombination mit lebendiger Säure	<b>96 €</b>



## Verschiedene Biersorten

	0,3 l	0,5 l
Hutthurmer Helles	3,70 €	4,20 €
Hutthurmer Pils vom Faß	3,70 €	4,20 €
Hutthurmer Weizen vom Faß	3,70 €	4,20 €
Hutthurmer Radler Sauer	3,40 €	3,70 €
Hutthurmer Radler	3,40 €	3,70 €
Hutthurmer Dunkelbier	3,70 €	4,20 €
Weizen-Cola	3,50 €	3,80 €
Ruß (Weizen mit Zitronenlimo)	3,50 €	3,80 €
Hutthurmer Radler Naturtrüb	3,60 €	
Hutthurmer Leichtes Weizen		4,20 €
Hutthurmer Alkoholfreies Weizen	4,20 €	
Hutthurmer Dunkles Weizen		4,20 €
Alkoholfreies Bier	3,90 €	
Alkoholfreies Radler	3,90 €	
Karamalz		3,70 €
Cola-Bier		3,80 €

<b>Kupfer Spezial Winkler Bräu</b>	4,90 €
<b>Kupfer Radler Winkler Bräu</b>	4,90 €
<b>Hopfenklang Partitur 1</b>	0,7 l
	14,80 €
Ein limitiertes Starkbier der Bier-Kultur-Region Niederbayern!	
Ein harmonisches Klangspiel für Zunge, Gaumen und Nase.	
<b>Goaß-Maß mit doppeltem Kirsch</b>	1,0l
	12,90€

## Alkoholfreie Getränke

Krumbach Flasche Wasser medium	0,75 l	4,90 €
Krumbach Flasche Wasser still	0,75 l	4,90 €
	0,5l	0,2 l
Wasser mit Kohlensäure	2,50 €	1,70 €
Wasser ohne Kohlensäure	2,00 €	1,50 €
Orangenlimonade (1, 2)	3,50 €	2,70 €
Zitronenlimo (2)	3,50 €	2,40 €
Cola (1, 2, 4)	3,50 €	2,40 €
Spezi (1, 2, 4)	3,50 €	2,40 €
Apfelsaft (1, 2)	3,50 €	2,40 €
Orangensaft (2, 3)	3,50 €	2,40 €
ACE-Saft (2,3)	3,70 €	2,60 €
Holundersaft (2, 3)	3,50 €	2,40 €
Johannisbeersaft (2)	3,50 €	2,40 €
Maracujasaft (1, 2)	3,70 €	2,60 €
Ananassaft (1,2,3)	3,70 €	2,60 €
Traubensaft (1,2,3)	3,70 €	2,60 €
Kirschsft (1,2,3)	3,70 €	2,60 €
Himbeerlimonade (1,2,3)	3,70 €	2,60 €
Schiwasser (1,2,3)	3,70 €	2,60 €
Kräuter Limonade (1, 2)	3,70 €	2,60 €
Ginger Ale (1, 2)	3,70 €	2,60 €
Bitter Lemon (1, 2, 3, 6)	3,70 €	2,60 €
Saftschorle groß	0,5 l	3,60€
Saftschorle klein	0,2 l	2,50 €
Cola light (1, 2, 4)	0,33	3,40 €

(1 = Farbstoff; 2 = Konservierungsmittel; 3 = Antioxidationsmittel;  
4 = Koffeinhaltig; 6 = Chininhaltig)