



IHRE WEINKARTE

BIOLAND- WEINGUT HÖFFLIN, BADEN

Das Weingut Matthias Höfflin auf dem Schambachhof liegt mitten im bezaubernden Schambachtal, einem paradiesischen Kleinod im Naturgarten Kaiserstuhl. Matthias Höfflin führt sein Weingut bereits in der zweiten Bio-Generation. Seit 1974 erzeugt der Bioland-Betrieb Weine, deren Charakter von der Natur geprägt ist. Das Weingut Höfflin setzt traditionelle Reben ein. Seine Kulturen sind den örtlichen Bedingungen angepasst. Die Trauben wachsen widerstandsfähig und gesund, ihr Aroma spiegelt den Boden und das Klima der Region wieder. Matthias Höfflin pflegt seine Rebflächen ganzheitlich. Im gesunden Weinberg bilden Boden, Flora und Fauna ein natürliches Gleichgewicht. Am Schambacher Hof gewährt man dem Wein mindestens ein Jahr zur Entfaltung - zahlreiche Auszeichnungen sprechen für sich. Matthias Höfflin schreibt eine Kolumne zum Thema Wein für die Zeitschrift „Die Bioküche“.

SEKT

Plopp* prickelnder roter Traubensaft, **alkoholfrei** aus Merlot und Monarch gekeltert, fruchtig frisch mit intensiven Cassisnoten **0,75 l 24,50 Euro**

WEISSWEIN

2014er Caprice* UNSER HAUSWEIN **0,75 l 22,50 Euro**
Cuveé aus Johanniter, Chardonnay und Gewürztraminer, erfrischendes fruchtiges Bouquet

2011er Sauvignon Blanc- S Prestige Fumè-S Meisental* **0,75 l 34,50 Euro**
Barrique vergoren und 11 Monate im Fass belassen, sehr harmonischer, komplexer Sauvignon mit vielen Facetten

2012er Auxerrois- S Brentensaul Kabinett trocken* **0,75 l 32,00 Euro**
der sanftere Bruder des Weißburgunders, eine Kreuzung aus Weißburgunder und Heunisch, verspielte Aromenvielfalt in der Nase, gelbe Früchte, Quitte, Honig und Mandel

2011er Souvignier Gris Kabinett* **0,75 l 23,50 Euro**
trocken, intensives Bouquet, Aromanuancen von Honig, Melone und gelben Früchte

* aus kontrolliert biologischem Anbau
Wir behalten uns Jahrgangsänderungen vor.



ROTWEIN

| | | |
|---|----------------|-------------------|
| 2008er Spätburgunder Prestige Biegarten* trocken, Barriqueausbau, dunkle Fruchtaromen, dichte Strukturen und herrlich ausbalanciert | 0,75 l | 52,50 Euro |
| 2009er Spätburgunder Schambach* im Holzfass ausgebaut, hat ein leichtes rubinrot mit blauen Nuancen, Aromen von roten Beeren und Früchten | 0,375 l | 26,50 Euro |

WEINGUT WILHELMSHOF, SIEBELDINGEN, PFALZ

Das Weingut Wilhelmshof hat hervorragende Voraussetzungen für deutsche Spitzenprodukte: Familie Roth, allesamt diplomierte Önologen, sammelte Erfahrungen in der ganzen Welt und besitzt 18ha Rebfläche in besten Lagen der Südpfalz. Wichtig ist der Familie die naturnahe Bearbeitung ihrer Weingärten. Kompost und Stroh, bodenlockernde Grünpflanzen, organischer Dünger, radikale Ausdünnung der vorhandenen Trauben sorgen für ausgezeichnete Qualitäten.

WEISSWEIN

| | | |
|---|---------------|-------------------|
| 2015er Multi Kult Kabinett Erfrischender Blanc de Noirs Weißwein | 0,75 l | 34,50 Euro |
| 2015er Weißburgunder Kabinett Siebeldingen im Sonnenschein, trocken, weich, überraschende Beerenfrucht | 0,75 l | 25,50 Euro |
| 2015er Riesling Kabinett Frankweiler Kalkgrube, trocken, gelber Apfel, würziger Unterton von Ingwer | 0,75 l | 25,50 Euro |

ROSÉWEIN

| | | |
|--|---------------|-------------------|
| 2014er Spätburgunder Rosé Kabinett trocken Feiner Duft nach Kirsche und Erdbeere, mit milder Säure und harmonischem Abgang. | 0,75 l | 24,50 Euro |
|--|---------------|-------------------|

ROTWEIN

| | | |
|---|---------------|-------------------|
| 2010er Wilhelmshof Rondo Siebeldinger Königsgarten, Spätburgunder, Cabernet Dorsa | 0,75 l | 26,50 Euro |
|---|---------------|-------------------|

* aus kontrolliert biologischem Anbau
Wir behalten uns Jahrgangsänderungen vor.



WEINGUT BORREL DIEHL, PFALZ

Die sanften Hügel am Rande des Pfälzer Waldes sind durch ihre geographische Lage, der Bodenbeschaffenheit und der klimatischen Bedingungen ein Paradies für Reben. Seit über vier Jahrzehnten baut Familie Borrel hier nun schon Wein an und die hier vorkommenden Bodenarten Buntsandstein, Löß-Lehm und Muschelkalk prägen maßgeblich den Charakter ihrer Weine.

Niedrige Erträge und hohe Anforderungen an die Traubengüte sind selbst gesetzte Ziele. Deshalb ist die sehr zeitintensive Handlese, bei der die Trauben je nach Reifegrad sortiert werden, für die Familie eine Selbstverständlichkeit.

SEKT

| | | |
|---|--------|------------|
| 2014er Chardonnay Brut Ein perliger Hochgenuss | 0,75 l | 29,50 Euro |
| 2014er Pinot Rose Brut Cuvée aus Spätburgunder und Weißer Burgunder | 0,75 l | 28,50 Euro |
| 2014er Weißburgunder extra Brut Knackiger trockener Spitzensekt | 0,75 l | 28,50 Euro |

WEISSWEIN

| | | |
|--|--------|------------|
| 2015er Chardonnay Kabinett trocken Dieser Wein verströmt Noten von Honig, Blüten und Melone im Duft. Am Gaumen ist er erfrischend und elegant mit salziger Mineralität, feiner Säurestruktur und lang anhaltendem Nachhall | 0,75 l | 26,50 Euro |
| 2015er Grauer Burgunder Kabinett trocken Dieser Wein hat wunderbar fruchtige Aromen von Apfel, Birne und Walnuss. Eine gut ausbalancierte Struktur gestaltet den Abgang sehr angenehm. | 0,75 l | 25,50 Euro |
| 2015er Weißer Burgunder Kabinett trocken Ein duftiger, klassischer Pinot Blanc. Er besitzt eine hellgelbe Farbe, einen zarten Duft und eine feinrassige Säure. | 0,75 l | 25,50 Euro |

* aus kontrolliert biologischem Anbau
Wir behalten uns Jahrgangsänderungen vor.



| | | |
|--|--------|------------|
| 2015er Auxxerois Kabinett trocken Erinnern Sie sich an den Duft einer frisch gemähten Blumenwiese? Fruchtiger Wein mit niedriger Säure. | 0,75 l | 25,50 Euro |
| 2014er Grauer Burgunder Spätlese trocken Ein feinfruchtiges Burgunderbukett mit frischen Grapefruit- und Mandelnoten schmeichelt der Nase. Am Gaumen zeigt sich unser Grauburgunder mit einer cremig-fülligen Textur, eleganter Säurestruktur, viel Finesse und langem Nachhall. | 0,75 l | 32,50 Euro |
| 2015er Chardonnay vom Muschelkalk trocken Ein herzhaft trockener, mit einer enormen inneren Dichte versehener erstklassiger Chardonnay. Die Böden Der Muschelkalk Parzellen verleihen diesem großen Wein Kraft und struktur. Das betörende Aroma strömt aus dem Glas direkt in die Nase und der Kopf sag sofort: mehr davon... | 0,75 l | 39,50 Euro |
| 2014er Grauer Burgunder Alte Reben Spätlese trocken Saftige, feine Frucht mit Anklängen von Weinbergspfirsich und Aprikose. Trotz seiner dezenten Säure ist er am Gaumen vibrierend und mit einer mineralischen Frische ausgestattet die darauf wartet den neugierigen Gaumen zu beglücken.. | 0,75 l | 32,50 Euro |
| ROTWEIN | | |
| 2013er Spätburgunder trocken Eleganter dichter Körper, mit Aromen von reifen Waldbeeren und leichtem Mokka | 0,75 l | 26,50 Euro |
| 2014er Saint Laurent trocken Dieser Wein begeistert durch seinen Duft von vollreifen Kirschen. Im Mund hinterlässt er ein Gefühl von zarten Kräutern, Lakritze und frisch gestoßenem weißem Pfeffer. | 0,75 l | 32,50 Euro |
| 2014er Cabernet Sauvignon trocken Im wahrsten Sinne des Wortes ein Highlight was dem Weingut Borell Diehl mit seinem 2012er Cabernet Sauvignon gelungen ist. Intensiv schwarzrot in der Farbe, Aromen von Cassis, Waldbeeren, Schokolade und Tabak sowie eine unglaubliche Konzentration an Geschmack mit maskulin anmutenden Tanninen. Ein Wein für Kenner. | 0,75 l | 32,50 Euro |

* aus kontrolliert biologischem Anbau
Wir behalten uns Jahrgangsänderungen vor.



2014er Jean Borell trocken

0,75 l

29,50 Euro

Dieser leckere Basiscuvée zeigt eindrucksvoll eine markante Brombeer-Heidelbeer- und Cassisfrucht. Der Gaumen schmeckt einen Bestens eingebundenen kaum spürbaren Holzeinsatz. Ein absolut Harmonischer Wein, dessen Tannine hervorragend die dezente Säure und famose Frucht der eingesetzten Rebsorten umspielen.

WEINGUT KNIPSER, PFALZ

Das Weingut KNIPSER ist seit 1876 in Laumersheim als Familienbetrieb ansässig und liegt im Norden der Vorderpfalz. Die Weinberge befinden sich in Laumersheim, Großkarlbach und Dirmstein mit einer gesamten Rebfläche von 40 Hektar. Das Weingut KNIPSER ist seit 1993 Mitglied im „VDP – Die Prädikatsweingüter“ und Gründungsmitglied des Deutschen Barriqueforums. Es ist mehrfacher Gewinner des Deutschen Rotweinpreises der Zeitschrift „VINUM“ sowie Winzer des Jahres 1996 der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ und Winzer des Jahres im „Gault Millau“ Weinguide.

WEISSWEIN

2011er Kirschgarten Weissburgunder GG

0,75 l

76,50 Euro

großes Gewächs, mit feinen Röstaromen, unterlegte Apfelfrucht, feine Kräuterwürze, sehr attraktives Bouquet

2009er Sauvignon Gris Auslese

0,75 l

79,50 Euro

trocken und dezentes Aroma
passt gut zu Fisch und hellem Fleisch

2015er Gewürztraminer & Riesling

0,75 l

32,50 Euro

selektive Handlese, traditionelle Cuvée die häufig nicht deklariert wird, von alters her, geben die Kellermeister dem Gewürztraminer gerne eine gewisse Menge Riesling dazu, dadurch erlangt der Wein seine frische Säure wieder, aromatisch in Duft und Geschmack, dominiert aber weiterhin der Gewürztraminer mit seiner an Litschi und Rosenblüten erinnernden Art

ROTWEIN

2012er Gaudenz

0,75 l

32,50 Euro

* aus kontrolliert biologischem Anbau
Wir behalten uns Jahrgangsänderungen vor.



trocken, Cuvée aus Dornfelder und Cabernet, mit deutlichen Cassisnoten, reift 12 Monate in gebrauchten französischen Eichenfässern

WEINGUT ÖKONOMIERAT REBHOLZ, PFALZ, DEMETER

Die Winzerfamilie Birgit und Hansjörg Rebholz führt eine Familiengeschichte fort, die bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht. Seither und auch künftig wird weder angereichert noch entsäuert, weil beides den Charakter verdirbt. Die qualitativ hochwertigen Böden bilden die Grundlage. Die Früchte werden von Hand geerntet, dann, wenn die meisten ihre Ernte schon lange eingefahren haben. Die Weinberge werden seit 2005 nach ökologischen Richtlinien (Demeter) bewirtschaftet. Durch Verwendung von pflanzlichen Mitteln werden die Rebstöcke auf natürlichem Wege gestärkt und wirken so abhärtend, dass natürliche Ökosystem bewahrend und die Umwelt schonend.

WEISSWEIN

| | | |
|---|--------|------------|
| 2015er Riesling* Kompakte, herb-mineralische Würze in der Nase, gelbe Pfirsiche, etwas Hefe. Im Mund dann klare, direkt Art, animierende Kräuterwürze, sehr süffig und pikant, guter Abgang. | 0,75 l | 34,50 Euro |
| 2015er Weisser Burgunder* trocken, erfahren Sie die Vielfalt tropischer Früchte, vor allem Noten von Maracuja, Papaya, Pampelmuse und Wassermelone, in einem Spiel von feinen Nuancen des Hibiskus | 0,75 l | 33,50 Euro |
| 2015er Grauer Burgunder* trocken, intensive/ elegante Aromen von Zitrusfrüchten in einem klassischen Spiel von Mandelblüte und Mandarine | 0,75 l | 34,50 Euro |
| 2012er Birkweiler Riesling , Vom Rotliegenden* trocken, das Zusammenspiel von würzigen, mineralischen und teilweise rauchigen Aromen, die vom Rotschieferboden herkommen und den fruchtigen Steinobstaromen von der Rebsorte, einmalig spannend | 0,75 l | 55,00 Euro |
| 2011er Kastanienbusch GG Riesling* fruchtige Vielfalt in der Blume, elegante Nuancen von Pfirsichen, Quitten, Aprikosen und reifen, saftigen Äpfeln, der etwas rauchige Abgang verleitet zum intensiven Harmonisieren mit frischen Kräutern | 0,75 l | 89,00 Euro |

* aus kontrolliert biologischem Anbau
Wir behalten uns Jahrgangsänderungen vor.

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt. und Service



ROSÉWEIN

2014er Spätburgunder Rosé Kabinett trocken 0,75 l 29,50 Euro
Zart duftend und feinfruchtig ist dieser Wein ein toller Speisenbegleiter für die leichte Küche.

WEINGUT A. CHRISTMANN, PFALZ

Eines der besten Weingüter Deutschlands, in der 7. Generation bewirtschaftet. Die Familie Christmann legt größten Wert darauf, die authentischen Eigenheiten ihrer Weingärten so herauszuarbeiten, dass sie „schmeckbar“ werden. Ein harmonisches Gleichgewicht zwischen Mensch und Natur, der Verzicht auf Insektizide, Herbizide und synthetische Fungizide, sind für die Familie selbstverständlich. Vor allem setzen Christmanns auf Handarbeit. Das Ergebnis kann man gleich hier schmecken.

WEISSWEIN

2013er Weißburgunder* VDP. Gutswein 0,75 l 32,00 Euro
trocken, eine feine Frucht und einer animierenden Säure – Struktur, ein Wein für jeden Tag und jeden Anlass

2013er Grauburgunder* VDP. Gutswein 0,75 l 32,00 Euro
trocken, dieser Grauburgunder wurde aus vollreifen Trauben der Weinberge in Gimmeldingen und Ruppertsberg gekeltert, mit typischer Komplexität, Duft nach reifen Birnen, erfrischend und belebend

ROTWEIN

2011er Spätburgunder* VDP. Gutswein 0,75 l 39,50 Euro
trocken, nach einem einjährigen Barriquelager in mehrfach belegten Fässern, ist dieser Wein nur zart vom Holz geprägt, ungeschönt und unfiltriert zeigt er die Pinot Noir typische Eleganz und Filigranität

2011er Saint Laurent* VDP. Gutswein 0,75 l 38,00 Euro
trocken, ein Wein von guter Struktur, schöner rubinroter Farbe, Schmelz und Länge, intensiver Duft nach Waldfrüchten, komplexe Fruchtigkeit und seidige Tannine

* aus kontrolliert biologischem Anbau
Wir behalten uns Jahrgangsänderungen vor.



WEINGUT FRIEDRICH BECKER, PFALZ

Das Weingut befüllt seine Flaschen seit 1973 und beklebten sie mit dem Füchschenetikett, das in sehr kurzer Zeit zum Markenzeichen geworden ist. Für alte Freunde dieser Weine und inzwischen für viele Weinkenner in der Welt, steht dieses Label für einen sehr eigenständigen Weintyp von kompromisslos hoher Qualität. Insbesondere unsere Rotweine und darunter die Spätburgunder zählen seit Jahren zum Besten, was hierzulande erzeugt wird. Der Gault-Millau bewertet seine Leistung mit 4 von 5 möglichen Träubchen.

ROSÉWEIN

2014er „Petit Rose“ trocken

0,75 l

29,50 Euro

Das dunkle Lachsrosa des Petit Rosé weckt die Gedanken an fruchtige Himbeeren, die sich im Aroma des Weines mit Erdbeeren, Cassis und vollreifen Süßkirschen verbinden. Der erste Schluck ergänzt dieses fruchtige Gaumenspiel mit dezenten Noten fein säuerlicher Zitrone, die mit einem schlanken und unkomplizierten Körper erfrischt. Die leichte, feine Säure brilliert im Gesamtbild, das durch den lockeren und leichten Abgang mit einem Hauch von Fruchtigkeit komplettiert wird.

ROTWEIN

2011er Spätburgunder“B“

0,75 l

45,50 Euro

Im Glas blitzt der Spätburgunder B in einem klaren Rubinrot mit dunklen Reflexen. Der Wein hat einen feinen Duft von Waldbeeren, Tabak und Gewürzen. Der Körper wirkt kraftvoll und strukturiert mit feiner Röstaromatik.

* aus kontrolliert biologischem Anbau
Wir behalten uns Jahrgangsänderungen vor.



WEINGUT DR. WEHRHEIM, PFALZ

„Modischen Trends folgen wir nicht“ ist eine Aussage der Familie Wehrheim. Drei Generationen arbeiten in diesem Gut und produziert wird Wein aus ökologischem Anbau, der so schonend und natürlich wie möglich erfolgt. Mit sorgsamem Einsatz modernster Technik und viel Geduld bei der Entwicklung optimaler Flaschenreife vermeidet der Winzer den Verlust von Aromen oder Charaktereigenschaften der gewachsenen Weine. Den Rotweinen geben Sie genügend Reifezeit, bevor sie zum Verkauf angeboten werden. Dr. Werheims Weine sind Ergebnis harter Arbeit in Weinberg und Keller, dem sorgfältigen Umgang mit der Natur und Resultat der klimatischen Bedingungen. Kraft, Energie und Inspiration für die Arbeit schöpfen Sie aus der Harmonie der Familie.

WEISSWEIN

| | | |
|--|---------------|-------------------|
| 2012er Riesling 1. Gewächs, Birkweiler Taschberg* | 0,75 l | 65,00 Euro |
| trocken, der Birkweiler Taschberg Riesling zeigt im Duft und am Gaumen eine klare mineralische Frucht perfekt ausbalancierte Säure unterstützt den lang anhaltenden Abgang, ein Wein so geschmeidig wie Seide | | |

* aus kontrolliert biologischem Anbau
Wir behalten uns Jahrgangsänderungen vor.



| WINZER DIGESTIFS | 2 cl | 4 cl |
|---|------------------|-------------------|
| Trester*, 42 % vom Bioland Weingut Höfflin, aromatisch, würziger Tresterbrand | 5,90 Euro | 11,00 Euro |
| Trester vom Spätburgunder*, 42 % vom Bioland Weingut Höfflin, 7 Jahre im Holzfaß gereift, knackig und vollmundig | 6,90 Euro | 12,00 Euro |
| Weinbrand vom Gewürztraminer* vom Bioland Weingut Höfflin, 14 Jahre Holzfasslagerung, weich abgerundet, sehr harmonischer Abgang | 7,90 Euro | 13,90 Euro |
| Himbeerlikör*, 18 % vom Bioland Weingut Höfflin, fruchtiger, intensiver Himbeerlikör mit voller roter Färbung vom Kaiserstuhl | 4,10 Euro | 7,50 Euro |
| Erdbeerlikör*, 18 % vom Bioland Weingut Höfflin, die pure Erdbeere!! | 4,10 Euro | 7,50 Euro |
| Himbeergeist*, 42 % vom Bioland Weingut Höfflin, hocharomatisch und klar | 6,90 Euro | 12,50 Euro |
| Erdbeergeist*, 42 % vom Bioland Weingut Höfflin, unglaublich erdbeerig | 6,90 Euro | 12,50 Euro |
| Williams Christ Birne*, 42 % vom Bioland Weingut Höfflin, state of the art | 7,90 Euro | 13,90 Euro |
| Apfelbrand*, 42 % vom Bioland Weingut Höfflin, selten gelungenes Aroma | 7,90 Euro | 13,90 Euro |
| Riesling Hefebrand, 42 % vom Weingut A. Christmann, feiner hochklassiger Hefebrand | 5,50 Euro | 9,50 Euro |

* aus kontrolliert biologischem Anbau
Wir behalten uns Jahrgangsänderungen vor.



UNSERE WINZER DIGESTIFS

| | 2 cl | 4 cl |
|--|-----------|------------|
| Obstler aus Äpfeln und Birnen 42 % vom Weingut Borell Diehl | 4,50 Euro | 8,00 Euro |
| Williams Christ Brand 42 % vom Weingut Borell Diehl | 4,50 Euro | 8,00 Euro |
| Mirabellenbrand 42 % vom Weingut Borell Diehl | 4,50 Euro | 8,00 Euro |
| Ingwergeist 42% vom Weingut Borell Diehl | 7,50 Euro | 14,00 Euro |

HOCHWERTIGER WEINESSIG

Weinessig, verfeinert mit Quitte und Zwetschge, eignet sich nicht nur für besondere Salatdressings, sondern ebenso für den Liebhaber bekömmlicher Digestifs. Der feine Weinessig wird aus der fruchtigen Scheurebe gewonnen und kommt dann in Lagerfässern, um in Ruhe zu reifen. Weinessig regt die Verdauung an, ist gut für die Haut und fördert die Funktion der Bauchspeicheldrüse.

| | 2 cl | 4 cl |
|--|-----------|------------|
| Scheurebe Eisweinessig, 7 % vom Bioland Weingut Höfflin, Süße, verbunden mit Säure harmonisiert diesen Weinessig | 7,90 Euro | 13,90 Euro |
| Scheurebe Weinessig mit Zwetschgen, 7 % vom Bioland Weingut Höfflin, deutliche Zwetschgen- noten verfeinern diesen Weinessig | 4,50 Euro | 8,10 Euro |
| Scheurebe Weinessig mit Quitte, 7 % vom Bioland Weingut Höfflin, Scheurebe und Quitte, eine Verbindung die Freude macht | 4,50 Euro | 8,10 Euro |

* aus kontrolliert biologischem Anbau
Wir behalten uns Jahrgangsänderungen vor.



WHISKY

| | | |
|---|-----------|-----------|
| Glenmorangie Highland Single Malt, 40 % | 5,90 Euro | 9,90 Euro |
| Jim Beam, Bourbon Whiskey, 40 % | 4,50 Euro | 8,10 Euro |
| Jack Daniels, Tennessee Whiskey 40 % | 4,50 Euro | 8,10 Euro |
| Marker's Mark Bourbon Whiskey, 45 % | 5,90 Euro | 9,90 Euro |

DIGESTIFS

| | | |
|---|-----------|-----------|
| Ramazotti Kräuterlikör, 30 % | 3,00 Euro | 5,00 Euro |
| Jägermeister Kräuterlikör, 35 % | 3,00 Euro | 5,00 Euro |
| Muli68, regionaler Kräuterlikör aus Potsdam, 38% | 3,50 Euro | 6,00 Euro |
| Schladerer Williams-Birne, 40 % | 4,50 Euro | 8,00 Euro |
| Schladerer Obstwasser, 40 % | 4,50 Euro | 8,00 Euro |

* aus kontrolliert biologischem Anbau
Wir behalten uns Jahrgangsänderungen vor.