

LIEBE GÄSTE,

auch im Bereich der Getränke verfolgen wir konsequent unser Konzept: gute Produkte vom See und vom Umland. Unsere kleine Auswahl Perl- und Schaumweinen ergänzen wir um Spezialitäten aus Apfel und Birne von der Manufaktur Jörg Geiger. Aber auch unsere Biere, Säfte und Spirituosen stammen überwiegend aus der Region.

Im Bereich der Weine gehen wir dabei einen besonders spannenden Weg: neben den SeeWeinen vom Bodensee & der näheren Umgebung finden Sie aus dem gesamten Alpenraum und dem Süden Deutschlands unsere BergWeine von Bergen, Hängen und Hügeln, sämtlich spontan vergoren und so absolut individuell und authentisch. Zudem bieten wir Ihnen noch 2 weitere Weingüter mit einer besonderen Verbindung zu Friedrichshafen – doch lesen und trinken Sie selbst.

SEEWEIF MIT KONZEPT.

Der Bodensee gilt nicht als »großes« Weinbaugebiet und genießt deshalb unter Weinkennern keinen besonderen Ruf. Das mag auch daran liegen, dass der Seewein etwas von einer Diva hat: Er kommt nicht zu Ihnen, empfängt aber gerne Besuch; die Winzer rund um den See verkaufen den meisten Wein über den eigenen Hof und auf den meisten Weinkarten steht er im Umkreis von nicht mehr als 40 Kilometern.

Auch das Mikroklima rund um den See ist eine Herausforderung für Winzer und Reben. Höhenlage und Feuchtigkeit machen es ihnen nicht leicht, Weine mit Geschmack und Identität, Typizität und Terroir zu produzieren. Wir widmen unser Konzept jenen engagierten Winzern rund um den See, aus drei Staaten oder neun „Weinbauländern“, deren Weine sich abheben vom Durchschnitt, den man üblicherweise im anonymen Viertele »schlotzt«. Das »Schlotzen« macht Spaß und ist lebensfrohe regionale Tradition. Uns jedoch geht es um jene Weine, die den See und seine spezielle Vielfalt in besonders authentischer Machart präsentieren.

In der ersten Hälfte der Weinkarte finden Sie eine wohlüberlegte Auswahl von SeeWeinen bekannter Platzhirsche, aber auch engagierter Nebenerwerbswinzer, die Sie in dieser besonderen Zusammenstellung nirgend wo sonst finden; die faszinierende Vielfalt der Weine von allen Seiten des Ufers. Machen Sie von Fischbach aus im Uhrzeigersinn eine önologische Reise rund um den Bodensee.

BERGWEIN MIT KONZEPT.

Reben, die auf Hängen und an Hügeln gedeihen bringen Weine hervor, die »anders« schmecken. Dort müssen die Reben tiefer wurzeln als in der fruchtbaren Ebene. Deshalb schmecken diese Weine intensiver, sie besitzen mehr Dichte und - weil sie traditionell handwerklich ausgebaut werden - auch faszinierenden Herkunftscharakter.

Uns interessieren vor allem Weine aus traditionell »langsamem« Ausbau im Keller und aufwendiger Handarbeit im Weinberg. Weil ihre Weinberge nicht mit Maschinen zu bearbeiten sind und ihre Reben nicht mit konventioneller Agrarchemie behandelt werden, können sie nicht »billig« sein. Viele stammen aus biologisch zertifiziertem Anbau.

Unsere Winzer verzichten zudem im Keller auf Enzyme und die üblichen Eingriffe zur Schönung und Stabilisierung, sowie auf synthetische Reinzuchthefen, sie vergären wie früher mittels natürlich vorhandener wilder Umgebungshefen »spontan« und lassen dem fertigen Wein anschließend viel Zeit auf der Hefe. So entstehen unverwechselbar expressive Weinoriginale, die Herkunft und Charakter wagen.

Sie alle schmecken nach mehr, als dass sie nur »fruchtig« duften; sie werden aus regional verwurzelten Rebsorten gekeltert und wir hoffen, dass sie Ihnen in ihrer selbstbewussten Regionalität so viel Freude und Genuss bereiten, wie sie uns Spaß bei der Auswahl gemacht haben.

SPIRITUOSEN MIT KONZEPT.

Besondere Beachtung sollten sicher auch die Auswahl von 13 Bränden & Geisten Christoph Kellers aus der Stählemühle im Hegau finden – was er destilliert ist schichtweg Weltklasse und dennoch in unserer Auswahl konsequent regional – vom Hegau bis nach Vorarlberg.

Sollten Sie Fragen, Anregungen oder Wünsche haben, wir beraten Sie sehr gerne. Wir wünschen Ihnen eine genussreiche Zeit im Restaurant, einem schwäbischen Landgasthof mit einigen kulinarischen Überraschungen...

Ihre Familien Maier & Fennel

PERL- UND SCHAUMWEINE

 0,1l  0,75l

- | | | |
|------|--|----------------|
| 2013 | FRESH – MÜLLER-THURGAU PERLWEIN TROCKEN | 3,90 € 23,00 € |
| ○ | <i>Thomas Geiger – Meersburg – Baden – Deutschland</i> | |
| 2013 | SCHLOSS SALEM SEKT EXTRA TROCKEN | 4,50 € 26,00 € |
| ○ | <i>Markgraf von Baden – Baden – Deutschland</i> | |
| o.J. | CLAIRETTE DE DIE „TRADITION“ | 28,00 € |
| ○ | <i>Domaine Poulet & Fils – Drôme – Frankreich</i> | |

Ein süßlicher Schaumwein. Tiefgründiger, würziger und intensiver Duft nach Muskatnuss und Gewürzen, nach Zitrusaromen, Pfirsich, Rosenblüten. feine Blasen sorgen für köstliche Frische im Mund, viel weniger süß, als man in Anbetracht ihres expressiven Muskateller-Duftes erwarten würde.

- | | | |
|------|--|---------|
| 2010 | PINOT ROSÉ BRUT | 30,00 € |
| ● | <i>Weingut Susanne & Berthold Clauß - Lottstetten / Nack – Baden – Deutschland</i> | |
| 2011 | PROSECCO SPUMANTE D.O.C.G. „VECCHIE VITI“ - RUGGERIE | 39,00 € |
| ○ | <i>Ruggeri & C. - Via del Pra' – Fontana - Valdobbiadene (TV) – Italien</i> | |

Prosecco ist nicht gleich Prosecco. Was in den letzten Jahren an Prosecco aus Trauben zwischen dem Ural und dem Mittelmeer auf Flasche gefüllt wurde, war nur durch viel Kohlensäure erträglich. Seit sich Italien seinen Prosecco im Ursprung schützen ließ, ist Schluss mit dem Billigfusel. Jetzt wird Prosecco erwachsen und seriös. Das Haus Ruggeri keltert aus den ältesten Reben der Region, die auf teilweise atemberaubend steilen vulkanischen Terrassen stehen, einen höchst seriösen, trotzdem aber unbeschwert fröhlichen, zu jeder Tages- und Nachtzeit vortrefflich zu genießenden Prosecco, der ungewöhnlich nachhaltige Substanz, erdigen Duft und sanften Körper auf die Zunge spült. Für die angenehmen Stunden des Tages, trocken, seriös und authentisch.

SPEZIALITÄTEN VON APFEL & BIRNE

 0,1l  0,75l

- | | | |
|------|--|---------|
| o.J. | SCHWÄBISCHER KIR | 21,00 € |
| ○ | <i>Manufaktur Jörg Geiger - Schlat / Göppingen – Württemberg – Deutschland</i> | |

Boskoop-Apfelwein mit frischen schwarzen Johannisbeeren vermählt, über mehrere Tage ausgezogen, prickelnd auf die Flasche gefüllt, so entfaltet sich der ausdrucksvolle, üppige Geruch der Johannisbeeren in Kombination mit einem rassigen, herben Geschmack.

- | | | |
|------|--|----------------|
| o.J. | RISECCO „FRÜHLINGSDUFT“ – ALKOHOLFREIER APFELCOCKTAIL | 3,80 € 22,00 € |
| ○ | <i>Manufaktur Jörg Geiger - Schlat / Göppingen – Württemberg – Deutschland</i> | |

... hergestellt aus dem Saft von handverlesenen alten Apfelsorten der Streuobstwiesen des Albvorlands, kombiniert mit dem Direktsaft der Erdbeere, frischer Waldmeister, abgezapften Holunderblüten und erlesenen Gewürzen.

- | | | |
|------|--|---------|
| o.J. | SCHWÄBISCHER CIDER MILD | 23,00 € |
| ○ | <i>Manufaktur Jörg Geiger - Schlat / Göppingen – Württemberg – Deutschland</i> | |

Obstschaumwein aus alten Birnen- und Apfelsorten. Bereits 1856 wurde von Eduard Lucas beschrieben: „Beim Cider ist jene angenehme Mischung von Süßigkeit, Säuerlichkeit und lieblicher Herbe das Wünschenswerte“. – Nur 4,5% vol. Alkohol und 5 g Säure.

- | | | |
|------|--|---------|
| o.J. | RISECCO „CUVÉE NO. 11“ – ALKOHOLFREIER APFELCOCKTAIL | 24,00 € |
| ○ | <i>Manufaktur Jörg Geiger - Schlat / Göppingen – Württemberg – Deutschland</i> | |

Saft von unreif geernteten Boskoop Äpfeln, Ruchgras, Eichenlaub, Indianernessel, Jasminblüten, Vanille, sowie weitere ausgesuchte Gewürze.

- | | | |
|------|--|----------------|
| o.J. | SCHAUMWEIN AUS DER OBSTSORTE „CHAMPAGNER BRATBIRNE“ TROCKEN | 5,80 € 34,00 € |
| ○ | <i>Manufaktur Jörg Geiger - Schlat / Göppingen – Württemberg – Deutschland</i> | |

Ausdrucksvolle klare Birnfrucht in der Nase, gut eingebundene, appetitanregende Gerbstoffstruktur in einem ausgewogenen Verhältnis zur Restsüße (Restzucker 19 g) machen dieses Cuvée zum idealen Apéro und zum meistgetrunkenen prickelnden Solo der Champagner Bratbirne.

- | | | |
|------|--|---------|
| o.J. | SCHAUMWEIN AUS DER OBSTSORTE „CHAMPAGNER BRATBIRNE“ MAGNUM | 68,00 € |
| ○ | <i>Manufaktur Jörg Geiger - Schlat / Göppingen – Württemberg – Deutschland</i> | |

SEEWEIFE

Weingut Peter Hornstein

NONNENHORN – BAYRISCHER BODENSEE / WÜRTTEMBERG – DEUTSCHLAND



0,11



0,75l

- 2012 Elbling Nonnenhorner Sonnenbichl Qualitätswein trocken 18,00 €
- 2008 Gewürztraminer Nonnenhorner Sonnenbichl Qualitätswein Spätlese halbtrocken 25,00 €

BREGENZ – VORARLBERG – ÖSTERREICH

- 2011 Grüner Veltliner Bregenzer Sonnenufer Qualitätswein trocken 22,00 €

Weingut Schmidt

WASSERBURG – BAYRISCHER BODENSEE / WÜRTTEMBERG – DEUTSCHLAND



0,11



0,75l

- 2012/13 Riesling Wasserburger Weinhalde Qualitätswein 23,00 €
- 2013 Sauvignon Blanc Wasserburger Weinhalde Qualitätswein 23,00 €
- 2012 Grauburgunder Wasserburger Weinhalde Qualitätswein 25,00 €
- 2011 Spätburgunder Wasserburger Weinhalde Qualitätswein 30,00 €
- 2013 Müller-Thurgau Wasserburger Weinhalde Qualitätswein **Magnum 1,5l** 40,00 €
- 2012 Riesling Wasserburger Weinhalde Qualitätswein **Magnum 1,5l** 46,00 €
- 2011 Spätburgunder Wasserburger Weinhalde Qualitätswein **Magnum 1,5l** 60,00 €

Weingut Josef Möth

BREGENZ – VORARLBERG – ÖSTERREICH



0,11



0,75l

- 2012 Welschriesling Neu Amerika Qualitätswein 24,00 €
- 2013 Grüner Veltliner Neu Amerika Qualitätswein 31,00 €
- 2012 Brigantium Neu Amerika Qualitätswein 36,00 €
- 2012 Grüner Veltliner Neu Amerika Qualitätswein **Magnum 1,5l** 45,00 €
- 2011 Brigantium Neu Amerika Qualitätswein **Magnum 1,5l** 60,00 €

Weingut Franz Nachbaur

RÖTHIS – VORARLBERG – ÖSTERREICH



0,11



0,75l

- 2012 Chardonnay Qualitätswein 4,10 € 24,00 €
- 2012 Rheinriesling Qualitätswein 24,00 €
- 2011 Blauburgunder Qualitätswein 33,00 €

Weingut Jakob Schmid – Kaspar Wetli

BERNECK – SANKT GALLEN – SCHWEIZ



0,11



0,75l

- 2013 Freisamer Qualitätswein 29,00 €
- 2011 Sélection (*Pinot Noir & Blaufränkisch*) Barrique 33,00 €
- 2012 6tus Pinot Blanc 34,00 €
- 2011 Burgwein (*Zweigelt & Merlot & Pinot Noir*) Barrique 36,00 €
- 2011 Gamaret (*Gamay & Reichensteiner*) 36,00 €

Weingut Engelhof

HOHENTENGEN / HOCHRHEIN – BADEN – DEUTSCHLAND



0,11



0,75l

- 2011 „Heflie“ Gutedel Qualitätswein trocken 18,00 €
- 2011 Weißburgunder Hohentengener Oelberg Spätlese trocken 22,00 €
- 2012 Chardonnay Hohentengener Oelberg Qualitätswein trocken 22,00 €
- 2010 „Laura“ Rotwein Cuvée (*Cabernet MitoS & Pinot Noir*) Qualitätswein trocken 29,00 €
- 2009 Pinot Noir Reserve Barrique Qualitätswein trocken 35,00 €

Weingut Susanne und Berthold Clauß

LOTTSTETTEN / NACK – BADEN – DEUTSCHLAND



0,1l



0,75l

- 2012 Müller-Thurgau „Wildfang“ Belemnit Qualitätswein trocken 22,00 €
- 2010 Spätburgunder Nacker Qualitätswein trocken 24,00 €
- 2012 Sauvignon Blanc Nacker Qualitätswein trocken 26,00 €
- 2012 Spätburgunder Rosé Nacker Qualitätswein trocken 26,00 €
- 2010 Spätburgunder CB Barrique Belemnit Qualitätswein trocken 31,00 €
- 2010 Frühburgunder CB Barrique Belemnit Qualitätswein trocken 34,00 €
- 2009 Urbanus Pinot Noir Qualitätswein trocken 45,00 €

Weingut Rebholz

RADOLFZELL – BADEN – DEUTSCHLAND



0,1l



0,75l

- 2012 Spätburgunder Blanc de Noirs Qualitätswein trocken 3,80 € 22,00 €
- 2011 Böhlinger Spätburgunder Auslese trocken 33,00 €

Markgraf von Baden

SALEM – BADEN – DEUTSCHLAND



0,1l



0,75l

- 2012 Birnauer Bacchus VDP Ortswein, trocken 20,00 €
- 2011 Gailinger Schloss Rheinburg Weißburgunder VDP Erste Lage trocken 26,00 €
- 2011 Gailinger Schloss Rheinburg Auxerrois VDP Erste Lage trocken 26,00 €
- 2011 Bermatinger Leopoldsberg Spätburgunder VDP Erste Lage trocken 31,00 €
- 2010 Bermatinger Leopoldsberg Spätburgunder „Fidelitas“ VDP Erste Lage trocken Barrique 36,00 €

Weingut Thomas Geiger

MEERSBURG – BADEN – DEUTSCHLAND



0,1l



0,75l

- 2012 Müller-Thurgau Qualitätswein halbtrocken 19,00 €
- 2012 Muskateller Qualitätswein trocken 22,00 €
- 2012 Grauburgunder Föhrenberg Edition Qualitätswein trocken 23,00 €
- 2013 Spätburgunder Rosé Edition Qualitätswein trocken 22,00 €
- 2011 Spätburgunder Edition Qualitätswein trocken 28,00 €

Weingut Robert und Manfred Aufricht

MEERSBURG / STETTEN – BADEN – DEUTSCHLAND



0,1l



0,75l

- 2012 Grauburgunder Meersburger Sonnenufer Qualitätswein trocken (**halbe Flasche 0,375l**) 12,00 €
- 2012 „Seegucker Rotling Meersburger Sonnenufer Qualitätswein trocken (**halbe Flasche 0,375l**) 12,00 €
- 2012 Spätburgunder Meersburger Sonnenufer Qualitätswein trocken (**halbe Flasche 0,375l**) 12,00 €
- 2012 Grauburgunder Meersburger Sonnenufer Qualitätswein trocken 23,00 €
- 2012 Blauer Lemberger Qualitätswein trocken 24,00 €
- 2012 Sauvignon Blanc Meersburger Sonnenufer Qualitätswein trocken 28,00 €
- 2012 „Ob dem See“ Scheurebe Qualitätswein trocken 28,00 €
- 2012 Riesling „1 Lilie“ Meersburger Sonnenufer Qualitätswein trocken 32,00 €
- 2010 Frühburgunder Qualitätswein trocken 34,00 €

Seegut Kristin Kress

HAGNAU / ÜBERLINGEN – BADEN – DEUTSCHLAND



0,1l



0,75l

- 2012 Müller-Thurgau Qualitätswein saftig 20,00 €
- 2013 Grauer Burgunder Qualitätswein trocken 23,00 €
- 2013 Auxerrois Qualitätswein trocken 25,00 €

BERGWEINE

Österreich



0,1l



0,75l

- 2011 GEMISCHTER SATZ – WEINGUT ROSI SCHUSTER – BURGENLAND 25,00 €

Ein echter gemischter Satz aus 14 uralten weißen Rebsorten, von denen es die meisten nicht mehr gibt. Gemeinsam gepflanzt, trotz unterschiedlichster Reife gemeinsam geerntet, zusammen gekeltert. Zeitreise in die Vergangenheit. Von einem Hügel am Neusiedlersee. Salzig und trocken, hefig originell in Duft und Geschmack, erinnert an großes Burgund und ist doch mutig eigenständig.

- 2011 BLAUFRÄNKISCH – WEINGUT ROSI SCHUSTER – BURGENLAND 26,00 €

Hannes Schuster ist Shooting Star der jungen Winzerszene Österreichs. Seine Weine sind weder dick, noch fett, noch mollig weich, sie sind präzise das Gegenteil: rassig, schlank, kühl und avantgardistisch trinkfreudig. Sein Blaufränkisch aus großem Jahrgang stammt von Hängen hoch über Rust am Neusiedler See und verblüfft durch seidige Finesse und mutig selbstbewusste eigenständige Stilistik mit Graphit, Lorbeer, Wacholder und kühler Frucht im Duft und unverfälscht samtig kerniger Struktur im Mund. Perfekt zu Wild aller Art und zu deftigen Gemüsegerichten.

- 2011 „TO“ – WEINBAU VELICH – APETLON – BURGENLAND 27,00 €

Die Hügel, von denen dieser schwergerisch aromatische Weißwein stammt, sind wenige Zentimeter hoch, prägen Stil und Charakter dieses Weißweines vom See aber entscheidend, liegen sie doch in einer spektakulär schönen Urlandschaft mitten im Naturpark Neusiedlersee, umgeben von Salzlaken und einem ornithologischen Paradies nahe der Grenze zu Ungarn. Welschriesling, Sauvignon Blanc und Chardonnay, die typischen Rebsorten der Region, in seltener Liaison. Heinz Velichs »TO«, auf Ungarisch »See«, macht den Seewinkel und sein Naturerlebnis schmeckbar.

- 2012 GRÜNER VELTLINER „KREUTLES“ – WEINGUT VEYDER-MALBERG – WACHAU 28,00 €

Paradigmenwechsel in der Wachau. Weg von hohem Alkohol und Monsterstatur hin zu Charakter und urwüchsiger Trinkfreude. Peter Malberg hat die alten Trockenmauerterrassen, die die Wachau zu einem der schönsten Flusstäler der Welt machen, mühsam zu neuem Leben erweckt. Weinhandwerk ohne Maschine und ohne Technik. Sein »Kreutles« ist feinstes Wachauer Grüner Veltliner: Pfeffrig würzig, präzise kristallin, süffig und trinkfröhlich, bioseriös und authentisch trocken. Bravouröse Qualität, provokant trockene Avantgarde. Zu deftigen regionalen Gerichten, ob Fisch oder Fleisch, der Idealpartner mit Anspruch und unverwechselbarer Ausstrahlung.

- 2010 GELBER MUSKATELLER „VOM OPOK“ – WEINGUT SEPP MUSTER – STEIERMARK 28,00 €

Uralte Rebsorte, deren aromatische Expressivität neben den Bienen auch schon die Römer schätzten, floral gelbwürzig und stets ein wenig »laut«. Auf den steilen Hanglagen der Steiermark trocken und ungeschminkt realisiert von Naturweinwinzer Sepp Muster. Demeter® zertifiziert und »langsam« in jeder Hinsicht. Braucht Zeit auf der Flasche und Zeit im Glas. Spontan vergoren, lange auf der Hefe gereift. Entspannend anders im Mundgefühl, dicht auf der Zunge, unaufdringlich duftig und beruhigend aromatisch. Sinnliche Wohltat in leiser Bescheidenheit. Zu lustvoll würzigen Gerichten und gutem Käse.

- 2010 ROTWEIN „STEIRERLAND“ – WEINGUT SEPP MUSTER – STEIERMARK 29,00 €

Würziger Zweigelt und duftender Wildbacher aus maximal natürlicher Weinbereitung. Von Sepp und Maria Musters steilen Lagen der Steiermark. Süffig charmanter Rotwein, dessen schmelzig samtige Gerbstoffe avantgardistisch kühl und frisch agieren im Mund, raffiniert in der Aromatik, pur im Charme und seriös in der Struktur. Charakter und Persönlichkeit abseits ausgetretener Pfade, mehr Frucht als Gerbstoff, eher lang als breit im Mund und unaufgeregt lebendig im Trunk. Zu Wild und dunklem Fleisch geschmeidiger Idealbegleiter, zu hartem Käse und gegrilltem Fisch das reine Vergnügen.

- 2010 BLAUFRÄNKISCH MORIC „RESERVE“ – VELICH – APETLON – BURGENLAND 46,00 €

Der edelste Blaufränkisch des Marktes. Roland Velich ist der Grand Seigneur des Blaufränkisch. Kein anderer Winzer produziert ähnlich seidige und vornehme, feine und erfrischend »andere« Blaufränkisch. Seine Reserve ist Legende. Die Trauben stammen von Lagen in Lutzmannsburg und liefern einen raffiniert kühlen, in den Gerbstoffen ungewöhnlich seidig agierenden Blaufränkisch besonderer aromatischer Ausstrahlung, sensibel, fein und edel, durchzogen von erfrischender Säure, die ihm enorme Länge verleiht. Großer Wein.



0,1l



0,75l

Slowenien

- 2008 SAUVIGNON BLANC »OPOKA« – WEINGUT MARJAN SIMCIC – DOBROVO 60,00 €

Slowenischer Wein, Exot auf dem Markt. Dabei hat slowenischer Wein viel zu bieten als Mittler zwischen Ost und West. Während wir dem Schwefel vertrauen als Konservierungsmittel, setzt der Osten auf die Kraft der Beerenschalen. Hier ein auf der Maische vergorener Sauvignon Blanc der Spitzenklasse. Unglaublich dicht im Mundgefühl, mit der perfekt gebändigten Kraft der Gerbstoffe, aber auch schwebend filigran und ätherisch in den Aromen, die so ganz anders, weil nachhaltiger, wirken, als in konventionell bereitetem Weißwein. Spannend anders, unbedingt zu dekantieren. Zu kräftigem Fisch.

- 2008 MERLOT »OPOKA« – WEINGUT MARJAN SIMCIC – DOBROVO 72,00 €

Merlot. Mehr oder weniger spannende oder aber langweilige Weltrebsorte. Auf den lehmigen Kalkhängen Sloweniens gedeiht Merlot auf ganz eigene Art und Weise: Expressiv im Aroma, intensiv im Geschmack, kühl und samtig im Mundgefühl. Hier kann man die spannend frische Würze nicht überreif geernteten Merlots erleben, unglaublich lange am Gaumen nachklingend, faszinierend vielschichtig im Mundgefühl und provozierend prägnant im Duft. Keine weichgespülte Schmusepackung, sondern selbstbewusste Weinpersönlichkeit. Zu dunklem Fleisch und Geflügel.

Italien



0,11



0,75l

- 2011 SOAVE CLASSICO SUPERIORE "CASTELCERINO" – VICO & FILIPPI – SOAVE 22,00 €
Berühmter Weißwein Italiens, aber auch meistgequälte Weinkreatur des Stiefels. Herkunftscharakter pur in einem herausragend gelungenen Bio-Exemplar. Unverfälscht, faszinierend authentisch, nackig und ehrlich im Charakter. Vulkanböden sorgen für herblich rauchigen Charakter, knochentrocken im Trunk, mit feinem Räucherspeck und reifem Apfel in Duft und Geschmack. Ideal zu Räucherfisch und Fisch an hellen Saucen, Käse. Regionaler Weißwein mit Charakter und Ausstrahlung. Einer wie keiner. Echter Soave.
- 2012 VERNATSCH „ALTE REBEN“ – FRANZ GOJER – BOZEN – SÜDTIROL 4,30 € 25,00 €
Vernatsch steht wie keine andere für Südtirol und wurde doch in den letzten 30 Jahren heftig als minderwertig bekämpft. Erst jetzt entdeckt man sie, die bei uns Trollinger heißt, wieder, interpretiert sie aus niedrigen Erträgen anspruchsvoll und hochwertig neu und findet so zu ureigener regionaler Identität. Franz und Florian Gojer produzieren auf steilen Hängen in Karneid einen famosen Vernatsch von alten Reben. Erfrischend spröde im Trunk, filigran in Tannin und Säure, ideal zu deftiger regionaler Kost.
- 2011 VALPOLICELLA CLASSICO - AGRICOLA CA LA BIONDA-VALPOLICELLA - VENETO 25,00 €
Trocken, karg und kühl, von steilen Kalklagen im Valpolicella; transparent in der Farbe mit rubinroten Reflexen, von erfrischend trockener Säureader durchzogen, deutlich spürbare Mineralität, magere und kühle Struktur, wenig körperreich, dafür aber duftig und aromatisch komplex. Die Rebsorten Corvinone und Oseleta stehen auf steilen Terrassen. Ein Valpolicella, der Geschmorte und deftige Regionalkost perfekt zu begleiten versteht. Authentische Qualität, die hoffen lässt für eine Region, die schon fast abgeschrieben war.
- 2012 ROERO ARNEIS - CASCINA LUISIN – BARBARESCO – PIEMONTE 26,00 €
Arneis, eine uralte weiße Rebsorte des Piemont. Hier knochentrocken und fast neutral riechend und schmeckend aus traditionell handwerklichem An- und Ausbau von steilen Kalklagen in der Nähe von Barbaresco. Arneis ist keine edle Rebsorte, sondern eine typische Regionalsorte: Zitrusduftig und schlank im Charakter, pikant in der Säure, eher würzig als fruchtig auf der Hefe im traditionellen Holzfass ausgebaut, cremig aber knackig frisch im Trunk und ohne Bitterkeit im Nachklang. Ein Weißwein, der klare Struktur braucht in der begleitenden Speise, passt perfekt zu fettigen Gerichten und Süße im Essen sollte man meiden.
- 2012 „RESERVE DE LA CONTESSA“ – TENUTA MANINCOR – KALTERN – SÜDTIROL 26,00 €
Manincor. Hand aufs Herz. Südtiroler Modellbetrieb in biodynamischer Bewirtschaftung. Brillantes »Making«, avantgardistisches »Growing«. Internationale Stilistik, authentisch Südtiroler Seele. Eine in sich ruhende, entspannt wirkende Cuvée auf der Basis von Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Sanft und mild auftretend, aber mineralisch präzise agierend; strahlend reintönig im Charakter, erstaunlich universell im Einsatz. Ein Weißwein ohne Ecken und Kanten, der auch den anspruchsvollen Gaumen charaktervoll verwöhnt. Die Zukunft Südtirols.
- 2011 NEBBIOLO D´ALBA - CASCINA LUISIN – BARBARESCO – PIEMONTE 28,00 €
Markanter Regionalcharakter von berühmter Hanglage. Nebbiolo ist tief verwurzelt in der deftigen Küche des Piemonts. Für sich getrunken ein unattraktiver, spröder Bursche mit trockener, säuerlich wirkender Gerbstoffpräsenz. Der Anti-Merlot sozusagen, gutem Pinot Noir ähnelnd, fragil und spröde tanninbeladen und morbide im Charakter. Zum passenden Gericht aber entwickelt Nebbiolo ungeahnte Fähigkeiten. Da beweist er süß wirkende Länge am Gaumen und raffiniertes Spiel und seine spröde Art verwandelt sich auf wunderbare Weise in animative Frische und reife, spröde Fülle am Gaumen.
- 2012 SAUVIGNON BLANC „KARNEID“ – FRANZ GOJER – BOZEN – SÜDTIROL 29,00 €
Südtiroler Wein ist bekannt und beliebt, doch wenn man genau hinsieht, gleicht einer dem anderen, weil nicht die Herkunft, sondern die Technik im Keller Stil und Geschmack dominiert. Das ist bei Franz und Florian Gojer anders. Ihr Sauvignon Blanc von einer der kühlestes Lagen Südtirols hoch über dem Etschtal hat es in sich. Seine 14 Vol. % spürt man kaum und sein tiefgründiges Bukett signalisiert strahlende Frische, mehr Würze als Frucht und urwüchsig kühle Kraft.
- 2010 TEROLDEGO ROTALIANO „FORADORI“ – ELISABETTA FORADORI - TRENTO 29,00 €
Unverwechselbarer Charakter. Die uralte autochthone Rebsorte, liefert einen der eigenständigsten Rotweine Italiens. Seine weiche, kühle, würzige Gerbstoffstruktur, die in milder Säure steckt, prägt ihn unverkennbar. Teroldego besitzt legendäres Alterungspotential und ist in Stil und Charakter einmalig. Elisabetta Foradoris Teroldego ist Legende. Schwarz in der Farbe, dicht in den Gerbstoffen, so fein und nobel, so kühl und angenehm samtig, dass man staunt. Duftet nach schwarzem Pfeffer, Lorbeer, Wacholder, Graphit, Tinte und dunklen Beeren und besitzt ein eigenartig weiches, samtiges Mundgefühl mit Gerbstoffen, die seidig und nobel wirken, wie man sie in keinem anderen Rotwein der Welt findet. Zu kurzgebratenem oder gegrilltem roten Fleisch.
- 2011 "RÉSERVE DEL CONTO" ROSSO –TENUTA MANINCOR – KALTERN - SÜDTIROL 31,00 €
Südtirol erfindet sich seit ein paar Jahren neu und Michael Graf Enzenberg gehört mit seiner Tenuta „Manincor“ zu den Wegbereitern in der Region. Bioanbau, traditionelle Methoden der Weinbereitung und ausgefallen hochwertige Qualität haben ihm großen Ruf eingebracht als Spitzenbetrieb neuer Generation in Südtirol. Aus Lagrein, Cabernet und Merlot keltert er, in kleinen Holzfässern vergoren und gereift, seine persönliche gräfliche Reserve. Samtig, würzig, fruchtbeladen und eindrucksvoll mundfüllend. Großer Rotwein aus Südtirol.
- 2011 MALVASIA DOC CARSO - AZ. AGR. ZIDARICH – CARSO – TRIEST 44,00 €
Malvasia. In Italien nach wie vor eine der meistangebauten weißen Rebsorten. Ihre Anfälligkeit gegenüber Oxidation kompensiert Benjamin Zidarich durch lange Einmischung der Trauben. »Naturwein« also, ungewohnt, unfiltriert, maischevergoren. Dadurch werden Antioxidantien aus den Traubenschalen ausgelöst, der Wein besitzt also spürbare Gerbstoffe, die ihm Haltbarkeit, Geschmack und Körper sowie exzellente Entwicklungsfähigkeit vermitteln. Ganz in der alten Tradition des Ostens, ein echter »Naturwein« oder »Orange wine«. Sehr aromatisch und sehr im Duft, vielschichtig und ungewohnt auf der Zunge, aber ausgesprochen spannend im Trunk; nach wenigen Schlucken gewöhnt man sich an ihn und genießt einen Weißwein expressiven Charakters und mysteriöser Ausstrahlung.

Schweiz

 0,11  0,751

- 2010 PINOT NOIR RESERVE - CHRISTIAN HERMANN – FLÄSCH - GRAUBÜNDEN 62,00 €
Sensibel extrahierter Pinot Noir wertvollster Gerbstoffqualität. Seidig mundfüllend, dicht gepackt, reif geerntet und voluminös inszeniert. Ungewohnt für Pinot Noir, typisch für ihn. Tatsächlich suchen seine Pinots ihresgleichen. Er verarbeitet seine Trauben mittels eines speziellen Verfahrens, das ihm außergewöhnlich strukturierte Weine beschert, die er in kleinen Holzfässern zu rarer Finesse und Dichte erzieht. Die Pinot Reserve steht selbstbewusst für sich im breiten Spektrum der zickigsten aller roten Rebsorten.
- 2012 CHARDONNAY „HERMANN“ CHRISTIAN HERMANN – FLÄSCH - GRAUBÜNDEN 63,00 €
Chardonnay wie aus alten Zeiten: Dicht und saftig, weich und opulent geprägt vom Ausbau im neuen Holzfass. Moden kommen, Moden gehen. Auch im Wein. Christian Hermann zelebriert seinen legendären Chardonnay auf mutig zeitlose Art und Weise. International im Stil, aber sehr persönlich in Ausführung und Machart. Kraftvoll schleicht er auf Samtpfoten in betörender Fülle und saftigem Schmelz über die Zunge. Das kann so geschmeidig nur bester Chardonnay. Zu herzhaft feinen Gerichten regionaler Prägung.
- 2012 PINOT NOIR „H“ - CHRISTIAN HERMANN – FLÄSCH - GRAUBÜNDEN 95,00 €
Man glaubt es kaum, doch es geht noch mehr Pinot Noir im Glas: »H«. Christian Hermanns Reserve der Reserve. Enorme Dichte kennzeichnet diesen raffiniert orientalisch duftenden Pinot Noir, der in speziellen, besonders kleinen Holzfässern ausgebaut wurde und selbst große Burgunder das Fürchten lehrt. Seidiger und konzentrierter kann Pinot Noir kaum sein, rauchig und speckig in Duft und Geschmack, dicht gestrickt, fein verwoben, perfekt ausbalanciert und samtig wie wenige. Meditationswein.

Frankreich

 0,11  0,751

- 2011 MIGMATITE VIN DE PAYS – DOMAINE LA MADONNE – CÔTE DE FOREZ – LOIRE 4,10 € 24,00 €
Ein zart wirkender Rotwein von merkwürdig weicher, kühler und schwebend mineralisch gewürzter Struktur im Mund, die keinerlei Breite aufweist, sondern lang und frisch wirkt. Nur 11 Vol. %, schlank, rassig, kühl und pikant frisch im Trunk, sehr ungewohnt, fast fremd, und doch sehr spannend. Riecht nach Graphit, Lorbeer, Wacholder und frisch gespitztem Bleistift, fast karg, und passt insofern perfekt zu deftiger, etwas fetter Küche, verträgt aber keinerlei Süße im begleitenden Gericht. Wer ihn wagt, gewinnt.
- 2011 CHARDONNAY ARBOIS »EMPREINTE« - STÉPHANE TISSOT – JURA 31,00 €
Aus dem Jura im Osten Frankreichs. Kalkböden an sanften Hügeln und Hängen. Säure, straffe Präzision, ungewohnte Attacke, die vielleicht regionalste Art, Chardonnay zu genießen. Duftet nach Äpfeln und Birnen, nach Teig und Hefe, schmeckt anders ungewohnt, trinkt sich aber köstlich frisch und entspannt lebendig. Stéphane Tissot, Biodynamik-Winzer mit Kultstatus, steht für Persönlichkeit im Glas und ein Maximum an Charakter. Für Neugierige und Suchende. Zu deftiger Regionalküche und hochwertigen Hartkäsen.
- 2011 VIOGNIER »LA ROSINE« - STÉPHANE OGIER – NORDRHONE 34,00 €
Wenig bekannte, aber spannende weiße Rebsorte der Nordrhône. Mit der niedrigsten Säure aller weißen Rebsorten weltweit. Exotisch würzig im Duft, ungewohnt weich und cremig mundfüllend im Trunk. Gelbe Aromen, reife Aprikose und Melone, orientalische Würze, absolut exotisch und ungewohnt. In den 80iger Jahren kurz vor dem Aussterben, erst kürzlich wiederentdeckt, heute Inbegriff regionaler Authentizität. Zu hochwertigem Käse und zu Fisch an hellen Saucen. Verträgt auch Schärfe.
- 2011 SYRAH »LA ROSINE« - STÉPHANE OGIER – NORDRHONE 34,00 €
Große rote Rebsorte der nördlichen Rhône. Hier agiert niedriger Alkohol in erfrischend feiner und raffinierter Säure, die den Wein lang und ultrafein über die Zunge zieht. Ungewohnte Frische im Trunk, würzig, geschliffen und edel, elegant und seidig. Neues Rotweinparadigma von steilen Hängen hoch über dem Rhôneetal. Granitböden, rauchig und speckig, Veilchen, schwarze Oliven, eingehüllt in wohlthuenden Schmelz. Der junge Stéphane Ogier gehört zu den besten Winzern der Nordrhône.
- 2011 RIESLING GRAND CRU »PFERSICHBERG« - PAUL GINGLINGER – ELSASS 35,00 €
Die Winzer des Elsass befinden sich seit Jahren auf der Suche nach Identität. Dass es unverwechselbar elsässische Eigenart gibt, beweist der junge Michel Ginglinger. Sein großer Riesling vom »Pfersichberg« beweist Grand Cru-Niveau. Klassisch seine würzige Nase nach Stein und Wildkräutern, gepaart mit reifem Kernobst. Ein warmer Typus. Ausladend aber gekonnt gezähmt, mineralisch, rassig trocken (6 g/l RZ) und von bestechender Eleganz und rarer Intensität. Großer Elsässer Riesling, spontan vergoren, natürlich ausgebaut.
- 2011 TROUSSEAU »SINGULIER« ROUGE - STÉPHANE TISSOT – JURA 36,00 €
Kennen Sie »Trousseau«? Nein, kein Filmregisseur, sondern eine uralte, kaum noch angebaute rote Rebsorte aus dem französischen Jura. Ein Wein aus dem Rebsortenmuseum. Kaum Farbe, zartes Rot, aber, welch Überraschung, geballte Ladung an Gerbstoffen, die sich auf die Zunge entlädt. Regionalcharakter pur. Perfekt zu deftigen geschmorten Fleischgerichten. Ein erwachsener Rotwein mit viel Charakter, schockierend fast in seinem Mut zur Eigenart. Schön, dass es so etwas in unserer glatten Weinwelt noch gibt.
- 2011 POUILLY FUISSÉ “LES REISSES” –ROBERT DENOGENT – MACON - BURGUND 39,00 €
Im wenig beachteten südburgundischen Maconnais spielt Robert-Denogent auf Augenhöhe mit den berühmteren und teureren Weißweinen der Côte d’Or. 65 Jahre alte Reben, die durch niedrige Erträge für kraftvolle Konzentration sorgen. Ein aufregend guter Chardonnay. Schieferboden verleiht ihm sanfte Mineralität, macht ihn lebendig und rassig, lässt ihn über die Zunge tänzeln und zugleich dicht verwoben erscheinen. Feine Säure fügt die divergierenden Elemente zu einem Chardonnay der Oberklasse zusammen.
- 2011 MARSANNAY ROUGE – GRASSES TÊTES –S. PATAILLE – BURGUND 49,00 €
Richtig seriöser Burgunder der Oberliga aus biodynamischem Anbau. Dichte, samtig frische, edle Gerbstoffe. Dunkle Würzaromen in reifer Beerenpracht, feuchte Erde mit Cassis, nicht opulent, eher druckvoll, schlank und mächtig zugleich. Intellektuelle Rasse im Nachklang. Eindrucksvoll, was hier geboten wird an süßer Reife. Nicht süß und schwer wie die neue Generation der Übersee-Pinots, sondern in der Balance von Süße und Säure, von Körper und Rasse. Pinot Noir von einem der besten jungen Winzer Burgunds.

Deutschland



0,1l



0,75l

- 2012 GUTEDEL „HEUGUMBER“ - WEINGUT ZIEREISEN - BADEN 18,00 €
Guter Wein darf ganz simpel sein, wenn er so ehrlich und natürlich daherkommt wie Hanspeter Ziereisens köstlicher Gutedel. In Frankreich und der Schweiz heißt die Rebsorte »Chasselas«. Fast neutral im Charakter und doch eigenständig selbstbewusst, auf den wilden Hefen vergoren, lange auf der Hefe im Holzfass gereift und deshalb so trinkfröhlich wie bekömmlich, so simpel wie schmackhaft und zudem seinen Preis so wert, dass es die pure Freude ist, ihn zu genießen. Die fröhliche Weinseele Badens.
- 2012 RIESLING VDP.GUTSWEIN - WEINGUT BEURER – KERNEN - WÜRTTEMBERG 20,00 €
Jochen Beurer ist Demeterwinzer, bewirtschaftet seine Reben also biodynamisch. Gezielte Begrünung, aufwendige Boden- und permanente Laubarbeit auf erstaunlich steilen und steinigten Lagen im Remstal. Die bringen einen begeisternd kräuterwürzigen Riesling hervor, der mit saftiger Säure und lebendiger Struktur unverkennbar Württemberg ins Glas zaubert. So duftet in Deutschland kein anderer. Keine Frucht sondern Würze, und auf der Zunge Saft, Kraft, Schmelz. Puristisch reines Vergnügen.
- 2012 MÜLLER-THURGAU TR. - LANDBAU KRAEMER – AUERNHOFEN - FRANKEN 21,00 €
Stephan Kraemer ist Biobauer. Er baut vor allem Getreide an. Auf nur 2 Hektar frönt er seinem Hobby Wein. Auf steilen Muschelkalk-Lagen hoch über dem Taubertal entsteht dieser betörend gelungene, stoffig trockene Müller-Thurgau, der die geschundene Rebsorte auf neues Niveau katapultiert. Spontan vergoren in Edelstahl, im Keller maximal natürlich umgesetzt. Angenehm würzig und fast salzig in der Nase, geschmeidig edel in der Säure und sensationell nachhaltig im Mundgefühl. Ein echtes kleines Weinwunder im Glas.
- 2012 WEISSBURGUNDER „HERRENSTÜCK“ - HOLGER KOCH – BICKENSOHL - BADEN 24,00 €
Holger Koch war einst Kellermeister bei Franz Keller, heute gehört er zur Biowein-Avantgarde Badens und produziert stilistisch selbstbewusst feine, ehrlich trockene Weiß- und Rotweine. Spontan vergoren, maximal schonend lange auf der Hefe in großen und kleinen Holzfässern ausgebaut, offenbaren sie den Charakter und die Würze des Kaiserstuhls. Aus bester Lage hier sein markant von der Rebsorte geprägter, feiner, rassischer Weißburgunder.
- 2012 RIESLING „KIESELSANDSTEIN“ - WEINGUT BEURER - WÜRTTEMBERG 30,00 €
Jochen Beurer beweist, was Bioanbau, spontane Vergärung im Keller sowie viel Zeit im Ausbau bewirken können: Intensität und Kraft in rarer Harmonie. Von einer seiner steilsten Lagen stammt dieser atemberaubend intensive Riesling, den man Württemberg kaum zutraut: Ausdrucksstark mundfüllend, enorme Persistenz am Gaumen, kühle Kräuterwürze bis unter die Hutschnur und perfekte Balance im Mundgefühl. Da entsteht Lust auf mehr. Beurers Handschrift ist in ihrer Stilistik in Württemberg tatsächlich einzigartig.
- 2011 WEISSBURGUNDER „KALMIT“ - WEINGUT SVEN LEINER – ILBESHEIM - PFALZ 33,00 €
Sven Leiner hat sich binnen weniger Jahre einen exzellenten Ruf erworben, obwohl er aus der „armen“ Südpfalz kommt, wo er auf kargen Kalkböden straffe, ungemein präzise Weißweine produziert, wie man sie so kaum kennt. Am kleinen Kalmit entsteht sein Natur-Weißburgunder. Purer Kalk, Hanglage, im 500l-Holzfäß ohne jeden Eingriff maximal natürlich realisiert, unfiltriert gefüllt. Strahlend präziser Weißburgunder, der an Burgund erinnert. Frische Säure, kalkige Spur auf der Zunge, knochentrocken, begeisternd natürlich.
- 2010 GRAUBURGUNDER »MUSBRUGGER« - WEINGUT ZIEREISEN - BADEN 34,00 €
Grauburgunder vom südlichsten Weinberg Badens. Hanspeter Ziereisen wagt Charakter wie wenige andere in der Region. Gelb in der Tönung, weich und »fett« im Geschmack ohne breit und simpel zu sein. Die Kraft der Burgunderfamilie, gepaart mit der Sanftheit der Rebsorte, gewürzt mit riskanter Weinbereitung und natürlichstem Ausbau. Ein großer Grauburgunder, der sich allen Klischees entzieht und Maßstäbe setzt. Perfekt zu anspruchsvoller vegetarischer Küche, Fisch und Fleisch an Saucen.
- 2011 PINOT NOIR „SONDEREDITION - HOLGER KOCH – BICKENSOHL - BADEN 36,00 €
Badischer Spätburgunder? Nein, Pinot Noir aus Baden! Der Unterschied macht's! Hochwertige kleinbeerige Klone liefern das zartduftige Ausgangsmaterial für diesen unfiltriert abgefüllten Bio-Pinot Noir vom Kaiserstuhl. Helle Farbe und zartes Mundgefühl, intensiv beerig im Geschmack, sensibel würzig in den Gerbstoffen. Duft gepaart mit Saft und Kraft aus dem Holzfass. Die Leichtigkeit des Seins im Glas, raffiniert »leise« Kammermusik, die Aufmerksamkeit fordert, um die Zwischentöne zu erleben.
- 2011 CUVÉE ANNA ROTWEIN BARRIQUE - WEINGUT SEEGER – LEIMEN - BADEN 36,00 €
Thomas Seeger aus dem nördlichsten Zipfel Badens hat schon dreimal den deutschen Rotweinpreis gewonnen. Seine Rotweine haben Saft und Kraft und widerlegen das Vorurteil, Deutschland könne keinen Rotwein, mit dem ersten Schluck nachhaltig. Seine »Cuvée Anna« besteht aus Spätburgunder, Lemberger und Schwarzriesling und wirkt wie Samt auf der Zunge, also kühl und frisch und dabei harmonisch geschmeidig wie Kaschmir, kombiniert mit Seide. Hat Farbe, Kraft und Ausstrahlung und bietet großes Trinkvergnügen.
- 2010 PINOT NOIR OELBERG - HENDRIK MÖBITZ - BADEN 48,00 €
Ein Chemiker als ambitionierter Hobbywinzer, der den arrivierten der Zunft die Latte hoch legt. Der routinierte und weitgereiste Verkoster setzt Maßstäbe mit seinem »Oelberg«-Pinot Noir: Dicht gewirkt in der Struktur, zart in der Farbe, potent in den Gerbstoffen, enorm lang am Gaumen. Burgund lässt grüßen. Rasse mit Klasse. Derartig hohes Niveau ist in Baden die Ausnahme. Aus dem kleinsten Keller Badens, so rar wie preislich ambitioniert, nummerierte Flaschen.
- 2011 BLAUFRÄNKISCH RÉSERVE – ST. ANTHONY – RHEINHESSEN 52,00 €
Nahe Nierstein liegt eine der besten Lagen Deutschlands: Der Rote Hang. Eine spektakuläre Steillage auf rotem Tonschiefer, die einstmals großen Ruf genoss und jetzt wieder die verdiente Aufmerksamkeit erfährt. Hier hat Felix Peters ein spannendes Experiment mit dem Blaufränkisch gestartet. In Württemberg fällt sie leicht und »harmlos« aus. Hier gelingt sie anspruchsvoll dicht und seidig im Mundgefühl, dunkel und intensiv und wohlduftend komplex im Bukett. Ein spannender Rotwein, der für Furore sorgt.

FRIEDRICHSHAFEN-CONNECTION

Weingut Herzog von Württemberg



LUDWIGSBURG – WÜRTTEMBERG – DEUTSCHLAND

0,1l

0,75l

Das Schloss Friedrichshafen gelangte im Zuge der Säkularisierung 1806 in den Besitz des Königreichs von Württemberg. In den Jahren 1823 bis 1830 erfolgte der Umbau zur königlichen Sommerresidenz. Das Weingut Herzog von Württemberg betreibt im Schloss Friedrichshafen eine Vinothek in der sie ihre Weine aus den Spitzenlagen Württembergs präsentiert und vertreibt.

- 2013 Silvaner „Schloss Monrepos“, trocken 19,00 €
- 2013 Stettener Brotwasser Riesling, trocken 24,00 €
- 2011 ATTEMPTO Rotwein-Cuvée (*Lemberger, Cabernet, Spätburgunder*) trocken 25,00 €
- 2009 Lemberger Maulbronner Eiflingerberg, Großes Gewächs trocken 42,00 €

Erste Markgräfler Winzergenossenschaft



SCHLIENGEN-MÜLLHEIM – BADEN – DEUTSCHLAND

0,1l

0,75l

Schon bei der Weltfahrt des Zeppelins 1929 wusste man erlesene Speisen und Getränke zu schätzen. So ist es nicht verwunderlich, dass den Passagieren der LZ 127 schon ein hervorragender Wein aus Müllheim kredenzt worden ist. Im Andenken an die Pioniere der Luftfahrt erstrahlt die Wein- und Sekt-Edition "Graf Zeppelin" im Glanz vergangener und kommender Tage...

- 2012 Graf Zeppelin Pinot blanc, trocken 24,00 €
- 2011 Graf Zeppelin Pinot noir, trocken 26,00 €

KAFFEE & HEISSE SCHOKOLADE

Wir beziehen unsere Kaffee aus einer kleinen, traditionsreichen Kaffeerösterei auf der Insel Lindau im Bodensee. Dort, in der südlichsten Kaffeerösterei Deutschlands, werden für Sie täglich frisch verschiedenen Kaffeespezialitäten geröstet. KAFFEE HENSLER hat sich höchster Qualität verpflichtet und pflegt noch die handwerkliche Tradition des Kaffeeröstens.

Tasse Kaffee ⁹ (auch koffeinfrei)	2,60 €	Espresso Macchiato ⁹	2,30 €
Große Tasse Kaffee ⁹	3,80 €	Cappuccino ⁹	2,90 €
Espresso ⁹ (auch koffeinfrei)	2,10 €	Latte Macchiato ⁹	3,30 €
Espresso ⁹ mit einer Kugel Vanilleeis	2,70 €	Große Tasse Milchkaffee ⁹	4,60 €
Doppelter Espresso ⁹	3,00 €	Becher Kakao mit Sahne	2,80 €

TEEAUSWAHL

Unser Teehändler ALTHAUS verbindet höchster Produktqualität mit modernen Produktionsmethoden und Jahrtausende alte Tradition mit neuen Teekompositionen. Ausgewählt werden die Teesorten von einem der renommiertesten Tea-Taster in Deutschland. Alle losen Tees servieren wir Ihnen im Kännchen.

SCHWARZE TEES & OOLONG

KÄNNCHEN

Darjeeling Puttabong	<i>Feines, blumiges und ein wenig süßes Aroma – First Flush</i>	3-5 Min.	3,90 €
Assam Meleng GFBOP	<i>Assam Broken – besticht durch sein volles und kräftiges Aroma.</i>	3-5 Min.	3,90 €
Superior Oolong Jin Huang	<i>Ein Oolong der absoluten Spitzenklasse mit einem Hauch von Nuss.</i>	3-5 Min.	5,80 €

GRÜNE TEES - PUR & AROMATISIERT

Jasmine Ting Yuan	<i>Viele Blattspitzen, Jasminblüten geben einen vollen Körper.</i>	2-3 Min.	3,60 €
Sencha Senpai	<i>Hellgrüne Tassenfarbe aus gleichmäßigen Blättern, delikat-würziger Geschmack.</i>	2-3 Min.	3,90 €
Ginseng Flight of Dragon	<i>Mischung feinster Grünteas, fruchtige Aromen, süße Schärfe.</i>	2-3 Min.	4,40 €

KRÄUTER- & FRÜCHTETEES

Bayrische Minze	<i>Frische Pfefferminze mit einem angenehmen und vitalisierenden Geschmack.</i>	5-6 Min.	3,40 €
Kamillenblüte	<i>Kamillenblüten höchster Qualität mit mildem, entspannendem Trinkgenuss.</i>	4-5 Min.	3,40 €
Ginger Breeze	<i>Angenehm, frischer Geschmack dieser ayurvedischen Mischung.</i>	4-6 Min.	3,40 €
Essence of Fruit	<i>Acai, Heidelbeere, Granatapfel und Cranberry mit hohem Anteil Antioxidantien.</i>	4-6 Min.	3,40 €

BIERE

BRAUEREI LEIBINGER, RAVENSBURG

0,3 l Export vom Fass	3,00 €
0,5 l Export vom Fass	3,90 €
0,3 l Pils vom Fass	3,00 €
0,3 l Zeppelinbier vom Fass	3,00 €
0,5 l Zeppelinbier vom Fass	3,90 €
0,3 l Helles Hefeweizen vom Fass	3,00 €
0,5 l Helles Hefeweizen vom Fass	3,90 €
0,5 l Kristallweizen (Flasche)	3,90 €
0,33 l Alkoholfreies Pils (Flasche)	3,00 €
0,5 l Hefe alkoholfrei <i>Seeweisse</i> (Flasche)	3,90 €
0,3 l Radler	3,00 €
0,5 l Radler	3,90 €

MINERALWASSER

TEINACHER MINERALWASSER

0,33 l Teinacher Gourmet medium oder still	2,80 €
0,50 l Teinacher Gourmet medium oder still	3,80 €
0,75 l Teinacher Gourmet medium oder still	5,20 €

SÄFTE & SCHORLEN

LINDAUER BODENSEE FRUCHTSÄFTE

0,2 l Naturtrüber Apfeldirektsaft	2,80 €
-----------------------------------	--------

Dieser Streuobst-Apfelsaft ist eine Initiative des BUND Naturschutz in Bayern und wird zu 100% aus ungespritztem Streuobst der Region Bodensee-Allgäu gewonnen.

0,2 l Rhabarber- oder Johannisbeernektar	2,70 €
0,2 l Orangen- oder Tomatensaft	2,70 €
0,2 l Saftschorle	2,40 €
0,4 l Saftschorle	4,00 €
0,4 l Holunderblütenschorle (mit Sirup)	3,80 €

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

0,2 l Fanta ^{1,8} oder Coca-Cola ^{1,8,9}	2,40 €
0,33 l Coca-Cola light ^{1,8,9,12}	2,90 €
0,2 l Spezi ^{1,8,9}	2,40 €
0,4 l Spezi ^{1,8,9}	3,90 €
0,2 l Schweppes Bitter Lemon ¹⁰	2,80 €
0,2 l Schweppes Tonic Water ^{8,10,13}	2,80 €
0,4 l Zitronenlimonade	2,80 €

SEEZÜNGLE

BRAUEREI CLEMENS HÄRLE, LEUTKIRCH

0,33 l Birne, Träuble oder Kirsche	3,00 €
------------------------------------	--------

„Ein einzigartiges alkoholfreies Erfrischungsgetränk schwäbischer Gerste, hervorragenden Früchten vom Bodensee und Wasser von der Adelegg. Und dies alles in streng kontrollierter Bio-Qualität.“

LONGDRINKS

Whiskey-Cola ^{1,8,9}	6,80 €
Wodka Orange	6,80 €
Gin Tonic ^{8,10,13}	8,50 €

Zubereitet mit Monkey 47 Gin aus dem Schwarzwald, dem mehrfach ausgezeichneten besten Gin der Welt!

APERITIFS

0,20 l Kir (trockener Weißwein mit Crème de Cassis)	4,50 €
0,20 l Kir Royal (Sekt mit Crème de Cassis)	5,50 €
0,20 l Veneziano (Sekt mit Aperol)	5,50 €
0,20 l Hugo (Sekt, Holunderblüte, Limette, Minze)	5,50 €
0,20 l Aperol Sprizz	5,50 €
5cl Martini bianco oder rosso	4,30 €
4cl Campari ³ mit Organgensaft / Soda	4,80 €
4cl Pernod	4,50 €
5cl Sherry medium oder cream	3,90 €

WHISKY & WHISKEY

	4 cl
Jack Daniel's Sour Mash	6,80 €
Jim Beam Kentucky Straight Bourbon	6,80 €
Old Douglas Scotch Whisky	5,80 €
Esquire 12 Years Scotch Whisky	6,80 €
Dimple 12 Years Blended Scotch	8,50 €

GRAPPE, MARC & TRESTER

	2 cl
Il Grappalino 5 Jahre, Engelhof Hohentengen	4,80 €
Lie de Vin Weinhefebrand Engelhof, Hohentengen	4,80 €
Marc 10 Jahre gelagert, Thomas Geiger, Meersburg	4,80 €
Flugwasser, Seegut Kress, Hagnau	6,20 €
Grappa Stravecchia, Marzadro, Italien	4,80 €
La Trentina, Grappa Morbida, Marzadro, Italien	4,80 €
Unterthurner Gewürztraminer, Marling, Italien	4,80 €
Unterthurner Burggräfler, Marling, Italien	4,80 €
Unterthurner Lagrein dunkel, Marling, Italien	4,80 €
Grappa Nonino Riserva Antica Cuvée, Italien	6,80 €

WEINBRÄNDE

	2 cl
Engelhof XO Weinbrand, Hohentengen	5,50 €

PORT

	5 cl
Charly's Likörwein, Weingut Rebholz, Radolfzell	6,20 €

13 OBSTBRÄNDE

VON CHRISTOPH KELLER, STÄHLEMÜHLE, EIGELTINGEN



2cl

Im Jahr 2004 übernahm Christoph Keller das Anwesen Stählemühle und hat in den letzten Jahren viele Anstrengungen unternommen, die Traditionsdestillerie von einer bäuerlichen Kornbrennerei in eine experimentelle Brennerei für Edelobstbrände der Spitzenklasse zu verwandeln. Seit 2006 produziert er feinste Destillate aus regionalen Obstsorten – allesamt in individuell gebrannten Kleinstauflagen von 10 bis maximal 500 Flaschen.

Zur Verwendung kommt ausschließlich sortenreines Obst der Spitzenqualität, aus biologischem Anbau, vollreif geerntet, händisch verlesen und gereinigt. Die Brenn- und Maischeverfahren werden sorgfältig nach alten Rezepturen durchgeführt. Alle Brände sind von unverfälschtem, fruchtreinem und regionaltypischem Aroma und zählen zu absoluten Weltklasse der Destillationskunst.

Christoph Keller glaubt nicht nur an den „Geist der Frucht“, sondern auch an deren „Seele“. Der Genuss seiner Destillate ist daher mehr als nur ein fruchtiges Geschmackserlebnis – es ist das Erlebnis, unter einem Obstbaum zu stehen und den gesamten Kreislauf der Frucht – Wachstum, Blüte, Reife bis hin zu ihrer Verwesung – im konzentrierten Moment eines einzigen Schlucks zu erfahren.

Stählemühle Edelbrände sind Spirituosen der Spitzenklasse von geprüfter Qualität, hergestellt von Individualisten, denen handwerkliche Tradition und die Liebe zur Natur noch etwas bedeuten, sensorische Raritäten für Liebhaber edelster und seltener Obstbrände.

NO. 164 HEGAUER MAIWIPFELGEIST VON FRISCHEN FICHTENSPROSSEN 7,50 €

Dieser Maiwipfelgeist ist eine traditionelle Spezialität von frisch getriebenen Fichtensprossen, geerntet am 13. Mai, dem Tag des heiligen Servatius, 60 Tage lang warm mazeriert und anschließend schonend destilliert, nach überlieferter Rezeptur in Handarbeit hergestellt. Äußerst bekömmlich und magenschonend, wohltuend wärmend und anregend. mit den süßen Aromen des jungen Harzes, den kräftigen Noten des Waldbodens und der frühlommerlichen Frische der grünen Fichtennadeln. Eine Rarität aus dem Hegau!

NO. 187 WILDE KORNELKIRSCHEN VON SCHLOSS LANGENSTEIN 11,50 €

Während in Österreich der „Dirndlbrand“ zu den höchstpreisigen Klassikern der Obstbrände gehört, ist er in Deutschland fast vergessen – genauso wie die wilden Sträucher und Bäume der Kornelkirsche, die hierzulande fast völlig ausgestorben sind. Unsere Kornelkirschen stammen aus den Wäldern rund um Schloss Langenstein: Charaktertypisch, leicht säuerlich, wild, im Aroma zwischen Steinobst und Waldbeere angelegt, aber sehr eigen und unnachahmlich! Ein absolutes Spitzendestillat für Wildobstfreunde

NO. 226 SCHWÄBISCHER HÄGEGEIST VOM HAGEBUTTENMARK 8,50 €

Wild wachsende Hagebutten von der Schwäbischen Alb, von Hand im Winter 2010 gepflückt, sorgfältig gesäubert und von den Nüsschen befreit, zu Hägemark verarbeitet, mit ganzen Früchten 20 Tage mazeriert und schonend destilliert, ergeben einen Hetscherl-Geist, der durch sein aus-gewogenes Gleichgewicht von fruchtiger Süße und wilder Herbe besticht und die typischen Aromen der Rosa canina in perfekter Harmonie vereint.

NO. 254 KAREMELLMALZBRAND AUS DEM AKAZIENFASS 9,00 €

2012 haben wir 120 Flaschen eines jungen Karamellmalzbrandes auf die Flasche gezogen, destilliert aus karamellisiertem Rauchmalz und ein Jahr lang im Akazienfass gelagert. Ein klassischer »New Make«, der aber schon mit großem Schottischen Whisky mithalten kann! Schöne Toffee-Noten, große Malzaromen und rauchiges Holz mit leichten Vanilletönen ergeben einen wunderbar eleganten Brand, der jeden Kaminabend versüßt!

NO. 267 HEGAUER WALNUSSEGEIST VON GERÖSTETEN WALNUSSKERNEN 7,50 €

Zu diesem Geist aus reifen Münchhöfer Walnusskernen ist nun wirklich nicht viel zu sagen: knackig, nussig, ausgereift! Ein Spitzendestillat für besondere Gelegenheiten, destilliert nach überlieferter Rezeptur aus unseren eigenen, händisch geknackten, gut abgetrockneten, vollaromatischen Walnüssen.

NO. 279 SCHATTENMORELLE VOM SPITTELSBERG 8,50 €

Die »Schattenmorellen« als edelste und älteste aller Sauerkirschenarten stammen vom Ludwigshafener Spittelsberg, der vielleicht besten Obstbaulage am ganzen Bodensee. Ein zum See hin abfallender Südhang verwöhnt die Kirschbäume mit unendlich viel Sonne und die im See gespeicherte Wärme sorgt für ausgeglichene Nachttemperaturen. Aus den baumfallend geernteten Früchten der südlichsten Baumreihe gewinnen wir dieses Destillat! Ein Sauerkirschwasser, vollfruchtig, charmant, finessenreich!

NO. 319 HEGAUER PALMISCHBIRNE 8,50 €

Die Palmischbirne ist eine schwäbische Mostbirne, die auf Streuobstwiesen in ganz Württemberg anzutreffen war. Denn auch wenn die Palmischbirne nur sehr kurzzeitig lagerfähig ist und deshalb vielerorts durch neuere Züchtungen verdrängt wurde, ist ihr Geschmack doch einzigartig: Süßherb, würzig, mit vollen Birnennoten. Für die Brennerei eignet sich die Palmischbirne wie kaum eine andere, was auch unser Destillat von Hegauer Palmischbirnen aus Wahlwies am Bodensee beweist. Lassen Sie sich einmal auf schwäbisch verführen!

NO. 325 HEGAUER WALDHIMBEERBRAND 13,00 €

Es wird ausschließlich echte Waldware, (kleine, wild in den Hegauer Wäldern gewachsene Himbeeren) verwendet. Diese besitzen ein ausgeprägtes Aroma, typische Himbeernoten, gepaart mit der erdigen Schwere des Waldbodens und dem Geschmack wild wachsender Kräuter und Sträucher. Weniger süßlich und gefälliger als übliche Himbeergeiste, schwerer, dichter und wesentlich komplexer. Eben ein Destillat von echten Waldbeeren, die diesen Wald auch schmecken lassen!

NO. 347 VORARLBERGER HEIDELBEERE VOM ALPENRHEIN 9,00 €

Wir haben echte Vorarlberger Heidelbeeren, die auf den sauren Böden des Alpenrheintals gedeihen, importiert. Eine extrem schonende Destillation mit zwei Geistkörben, die einjährige Reifung in unserem Keller und die Vermählung mit dem extrem weichen Wasser des Schwarzwaldes verleihen diesem Brand ein unwiderstehliches Aroma, das nach Wald, Berg, Beere und Heide zugleich schmeckt. Ein absolutes Muss für jeden Liebhaber außergewöhnlicher Brände!

NO. 354 KONSTANTINOPLER APFELQUITTE 9,00 €

Diese sehr alte Sorte besticht durch ihr feinsäuerliches und hocharomatisches Fruchtfleisch, das seinen betörenden Geschmack freilich nur nach einer gewissen Lagerzeit voll entfalten kann. Kühl und langsam vergoren und schonend destilliert verkörpert dieses Destillat die Essenz, das innerste Geheimnis der Quitte und weckt den Klang einer Erinnerung an eine Geschmackserfahrung, die wir alle kennen, mit einer Mixtur von Gewürznoten, einem voluminösen Körper und lang anhaltender Persistenz!

NO. 378 ZIBÄRTLE VOM SPITTELSBERG – VIEUX RÉSERVE 9,00 €

2008 geerntet und gebrannt, konnte diese Vieux Reserve des Zibärtle vom Spittelsberg dreieinhalb Jahre in unserem Reifekeller ausreifen. In dieser Zeit geschehen mit dem Destillat wahre Wunder: durch den Sauerstoff symmetrisieren sich Alkoholmoleküle, der Brand wird harmonischer, runder, was den Eindruck eines „milden“ – aber immer noch komplexen – Mundgefühl erzeugt.

NO. 520 TRESTER VOM SCHWÄBISCHEN HOLUNDERWEIN IM AKAZIENFASS 11,50 €

Absolute Rarität aus Holunderweintrester aus den Löwensteiner Bergen!. Goldmedaille der Destillata 2013. »Komplex-aromatisch, interessant und aussagekräftig; auch am Gaumen eindeutig und mit zarten Edelbitter-Schokolade-Tönen akzentuiert; sehr ausgewogen und beständig!«

NO. 571 HAGNAUER MUSKATELLER IM AKAZIENFASS 13,00 €

Muskateller vom Weingut Manfred Aufricht, Silbermedaille der Destillata 2013. Urteil der Jury: »Gut balancierte Trester-Holz-Aromatik mit typisch würzigen Komponenten; am Gaumen kompakt mit jugendlichen Pikanzen und feurigen Spitzen, die lange nachklingen!«

WEITERE OBSTBRÄNDE



OBSTHOF FAHR, FRIEDRICHSHAFEN	2cl
Obstler (40%)	2,60 €
Williams Christ Birne (40%)	2,90 €
Zwetschgenwasser (40%)	2,90 €
Himbeergeist (40%)	2,90 €
Kräuterschnaps (40%)	2,90 €

THOMAS GEIGER, MEERSBURG

Cöxle (38%)	4,30 €
Zwetschgenbrand (40%)	4,30 €
Quittenbrand (40%)	4,30 €

WEINGUT REBHOLZ, RADOLFZELL

Bodensee Haferpflaume (40%)	3,80 €
Bodensee Zibarten (40%)	4,20 €
Schlehengeist (40%)	4,40 €

WEITERE BRÄNDE & GEISTE & WASSER

Marillenbrand (40%), Seegut Kress	4,30 €
Zwetschgenwasser (40%), Brennerei Kölle	2,90 €

LIKÖRE & KRÄUTER



WEINGUT REBHOLZ, RADOLFZELL	2cl
Eierlikör Kirsch (18%)	3,80 €
Sauerkirschlikör (18%)	4,00 €
Pflaumenlikör (18%)	4,00 €
Brombeerlikör (18%)	4,00 €
Bailey's	3,80 €
Amarula	3,50 €
Drambuie	3,40 €
Benedictine	3,40 €
Grand Marnier	3,40 €
Amaretto di Saronno	3,40 €
Cynar	4cl 3,80 €
Ramazotti	4cl 3,80 €
Fernet Branca	2cl 3,50 €
Averna	4cl 3,80 €
Campari	4cl 4,80 €
Wodka	4cl 4,80 €
Monkey 47 Gin (47%)	4cl 7,40 €