

VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

- 01 **Tomatensüppchen**
mit Sahnehäubchen und gebackenen Mozzarellakugeln am Spieß mit frischem Basilikum 5,90
- 02 **Bruschetta**
Weißbrotscheiben mit fruchtigen Tomatenstückchen in Olivenöl, frischem Basilikum
und etwas Knoblauch 4,90
- 03 **Gebackener Camembert**
mit gebackener Ananas, Preiselbeeren, Toast und Butter 7,50
- 04 **Gemischter Antipastiteller**
Fenchelsalami, Peperoni gefüllt mit Thunfisch, gegrillte Paprika, Oliven,
eingelegte Artischocken etc. (kleine Änderungen vorbehalten)..... 9,50
- 05 **Tomate-Mozzarella-Schiffchen**
mit hausgemachtem Basilikumöl (mit Mozzarella di Buffola 8,50) 5,90
- 06 **Flammkuchen „Elsässer Art“**
mit Speck und Zwiebeln 7,90
- 07 **Flammkuchen „Mediterrane Art“**
mit Cherrytomaten, Mozzarella und Rucola 8,90
- 08 **Salat der Saison**
mit Thunfisch, Wiesen-Champignons und Cherrytomaten 13,90
- 09 **Salat der Saison**
mit gebratenem Hähnchenfilet, Wiesen-Champignons und Cherrytomaten 13,90

PASTA (NUDELGERICHTE)

- 10 **Penne**
mit mediterranem Gemüse in Tomatensauce 8,90
- 11 **Raviolini**
gefüllt mit Ricotta-Spinat auf Tomatensauce mit Cherrytomaten und Parmesankäse 10,90
- 12 **Raviolini**
gefüllt mit Steinpilze in Salbeibutter mit frischem Parmesankäse 11,90



Restaurant ♦ Eventlocation

IM STADTGARTEN

HAUPTGERICHTE

-
- 15 Hähnchenfilet**
auf Weißweinsauce mit saisonalem Gemüse und Rosmarin-Drillinge **16,90**
 - 16 Kalbspaillard mit Waldpilzsauce**
auf frischem saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln..... **19,90**
 - 17 Wienerschnitzel**
vom Kalb mit Butterröstkartoffeln und Salat **18,90**
 - 18 Rumpsteak**
vom Black Angus Rind mit Pfeffersauce und Pommes frites und Salat..... **19,90**

SÜSSES

-
- 19 Apfel-Kirsch-Crumble**
mit Vanillesauce **4,90**
 - 20 Armer Ritter**
vom französischem Brioche (warm) mit Vanillesauce und frischem Obst **5,90**
 - 21 Kuchenauswahl** **3,50**
-



Restaurant ♦ Eventlocation

IM STADTGARTEN

WARME GETRÄNKE

Caffee Creme**	2,50
Filterkaffee**	2,10
Kännchen Kaffee**	4,00
Heiße Milch	1,90
Mit Honig	2,40
Heiße Zitrone	2,10
Mit Honig	2,60
Tee Glas	2,30
Earl Grey, Darjeeling, Früchte, Pfefferminz, Hagebutte	
Pfefferminze mit frischer Minze, saisonal	2,80
Koffeinfreier Kaffee Tasse	2,10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apollinaris 0,25 l	2,30
Apollinaris 0,75 l	5,50
San Pelegrino 0,25 l	2,50
San Pelegrino 0,75 l	6,50
Coca Cola**, Fanta, Sprite 0,25 l	2,50
Schweppes	
Bitter Lemon***, Tonic Water, Ginger Ale 0,2 l	2,70
Saft-Schorle 0,2 l	2,50
Apfelsaft 0,2 l	2,50
Orangensaft 0,2 l	2,90
Bananensaft 0,2 l	2,90
KiBa 0,2 l	3,00
Faßbrause Fl.	2,70
Gingerino*/San Bitter*	2,00

BIERE

Stauder	0,3 l 2,40	0,5 l 3,90
Diebels	0,3 l 2,40	0,5 l 3,90

Erdinger Biere

Hefeweizen, Kristall, alkoholfrei 0,5 l	3,90
Stauder alkoholfrei Fl 0,33 l	2,70
Tut Gut Malzbier Fl 0,33 l	2,70
Berliner Weiße* Fl. 0,33 l	3,90

SPIRITUOSEN

Obstler	2,80
Williams Birne	2,80
Fürst Bismark	2,80
Linie Aquavit	3,00
Malteser Aquavit	3,00
Jubiläums Aquavit	3,00
Ramazotti 4 cl	3,00
Averna 4 cl	3,00
Genever	2,50
Fernet Branca 4 cl	3,00
Asbach	2,50
Sambuca	2,50
Grappa	2,50
Killepitsch	2,50
Martell Cognac	4,00
Calvados	3,00
Martini weiß 5 cvl	3,00
Johnnie Walker Red label	3,00
Pastis Ricard	3,00
Tequila	3,00
Campari	2,80
Aperol	2,50

Mit Farbstoff* // Koffeinhaltig * // Chininbaltig ***

WEINKARTE



WEISSWEINE

Pinot Grigio DOC Jermann

Frisch und raffiniert, mit einer leicht würzigen Nase. Am Gaumen ist er voll und üppig und erinnert mit seinen nussigen Nuancen an die herrlich delikaten Pinots.

In der Farbe klar hellgelb, frisch und samtig im Bukett, trocken und elegant im Geschmack.

0,1l 3,90 EUR / 0,2l 6,90 EUR / Flasche 23,90 EUR

Grauburgunder Tina Pfaffmann

Erdig, etwas breiter als der fruchtige Weissburgunder, voluminös spricht dieser Wein, und das ist er auch. Seine Cremigkeit und sein Alkoholgehalt lassen ihn wuchtig wirken. Das darf ein Grauer Burgunder aber auch sein.

Dafür lieben ihn viele Leute und durch seine natürliche Kohlensäure die er aus der Gärung und unserer schonenden Verarbeitung mitbringt, schmeichelt er auch etwas, denn flunkern kann ja auch sehr sympathisch sein.

0,1l 2,80 EUR / 0,2l 5,60 EUR / Flasche 18,90 EUR

Riesling „Herzglück“ Tina Pfaffmann

...mit noch mehr Herz zum etwas feinfruchtigerem und dezent eleganten Riesling, der viele Herzen höher schlagen lässt. Durch seine feine Säure, die Lebendigkeit und sein unglaubliches Aroma, animiert dieser Wein zum Essen oder einfach für einen schönen Abend und vieles mehr...

0,1l 3,90 EUR / 0,2l 6,10 EUR / Flasche 20,50 EUR

Lugana Montesor Campo Valentino

Der Campo Valentino zeigt sich im Glas von heller strohgelber Farbe mit goldenen Reflexen. Das intensive, schöne Bukett präsentiert Aromen von Feldblumen, Citrusfrüchten und einen Hauch von Birne. Ein frischer und fruchtiger Wein, am Gaumen angenehm trocken.

0,1l 2,30 EUR / 0,2l 4,50 EUR / Flasche 12,90 EUR

WEINKARTE



Sauvignon DOC Auszeichnung: 2 schwarze Gläser im Gambero Rosso
Le Monde
Grave dei Friuli Agricola

Leuchtendes strohgelb, mit viel Glanz. Geruch: Charakteristisch und elegant mit einer fruchtigen Note von Apfel, Banane, Vanille und einem wohlriechenden Aroma weißer Blüten. Geschmack: Extrem Frisch und lebendig, sehr angenehm und mit optimaler Länge des Abgangs. Empfehlung: Als Aperitif, zu Vorspeisen sowie Pasta- und Reisgerichten auf Fischbasis.

0,1l 2,90 EUR / 0,2l 5,50 EUR / Flasche 18,90 EUR

Chardonnay Auszeichnung: Mundus Vini „Silber“
IGT Corte Giara

Feines intensives strohgelb mit goldfarbenen Reflexen. In der Nase intensives Bukett mit blumigen Noten und pikanter Frucht. Der Chardonnay aus Venetien ist aufgrund seiner ausgeprägten Frucht einer der beliebtesten Weine Italiens. Er ist unkompliziert und kann daher bei fast allen Gelegenheiten gereicht werden.

0,1l 2,30 EUR / 0,2l 4,50 EUR / Flasche 14,90 EUR

Friulano Auszeichnung: 1 schwarzes Glas im Gambero Rosso
DOC Agricola Le Monde

Strohgelb mit Tendenz zum Grünlichen. Geruch: Fein, delikater, intensiv charakterisiert durch fruchtige und blumige Noten. Geschmack: Am Gaumen frisch, trocken, weich, samtig und ausgeprägt aromatisch. Sehr rund mit guter Säure. Empfehlung: Perfekt als Aperitif, passt gut zu Suppen, Brühen und salzigen Fischgerichten.

0,1l 2,90 EUR / 0,2l 5,50 EUR / Flasche 18,90 EUR

Regaleali bianco Auszeichnung: 2 schwarzes Glas im Gambero Rosso/ 88 Parker Punkte
IGt Tasca d'Almerita

Ein klassischer Weißwein, der die drei sizilianischen Rebsorten Inzolia, Grecanico und Catarratto hervorragend miteinander verbindet. In einem hellen Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen, in der Nase zeigen sich Aromen reifer Zitrusfrüchte leicht und bekömmlich, von hervorragender Balance mit ganz zarter Säure. Mit dem Geruch nach Apfel, weißem Pfirsich und Pampelmuse..

0,1l 2,90 EUR / 0,2l 5,50 EUR / Flasche 18,90 EUR

WEINKARTE



Brezza Bianco dell' Umbria IGT Giorgio Lungarotti

Der perfekte Sommerwein: Der Brezza Bianco IGT aus Umbrien aus Italien ist ein schlanker und frischer Weißwein. Die Cuvée aus den Rebsorten Pinot Grigio, Grechetto und Chardonnay harmonisiert ideal. In der Nase des modernen Weins zeigen sich bereits die schönen fruchtigen Aromen von Ananas, Apfel, Papaya und Zitrone. Auch der deutliche Kohlensäuregehalt des Brezza tut sein Übriges dazu, dass der Wein die Herzen der Weintrinker im Sturm erobert.

0,1l 2,30 EUR / 0,2l 4,50 EUR / Flasche 14,90 EUR

Südtiroler Pinot Grigio Auszeichnung: 2 schwarzes Glas im Gambero Rosso 2010 ,Muri Gries' DOC 2011

Klosterkellerei Muri Gries, Südtirol (Bozen)

Die Farbe des Grauburgunder ist strohgelb mit intensiven grünen Reflexen. Der Geruch erinnert an reife Williamsbirne, Minze, Melisse und schwarzen Tee. Im Geschmack kraftvoll strukturiert, gehaltvoll und mit leicht bitterem, langem Abgang.

0,1l 2,90 EUR / 0,2l 5,50 EUR / Flasche 18,90 EUR

Chardonnay IGT Jermann

Der Wein hat eine strohgelbe, leuchtende Farbe mit grünlichem Glanz, eine intensive, fruchtige Duftnote, leicht aromatisch.

Er passt zu Fischsaucen der traditionellen und neuen Küche, Krustentieren und Gemüsecremesuppen

0,1l 3,90 EUR / 0,2l 6,90 EUR / Flasche 23,90 EUR

ROSEWEINE

Brezza rose IGT Giorgio Lungarotti

Wie sein weißes Pendant ist der Brezza Rosato aus Umbrien ein Wein, der Ihnen die Sonne und den Sommer Italiens direkt ins Glas bringt: Fruchtig-frisch, herrlich aromatisch und von einer strahlenden Rosé-Farbe.

In der Nase und am Gaumen zeigen sich beim Brezza Rosato betörende Aromen von tropischen Früchten, Zitrusnoten und eine spritzige, aber unaufdringliche Säure. Erfrischend und aromatisch – so wie ein Sommerwein sein muss!

0,1l 2,30 EUR / 0,2l 4,50 EUR / Flasche 14,90 EUR

WEINKARTE



Regaleali rose

Auszeichnung: 88 Parker Punkte

IGT Tasca d'Almerita

Regaleali le Rosé, ein süffiger Wein aus Sizilien vom Graf Tasca d'Almerita, dessen Weine weltweit mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet wurden. In diesem Regaleali Rosé aus der sizilianischen Rebsorte Nerello Mascalese spürt man die Leidenschaft und Hingabe mit der die Winzer ihre seit über hundertfünfzig Jahren bestehende Erfahrung in der Weinproduktion widmen. Sehr eigenständige Nase mit jung-fruchtigem Aroma, kühler Mineralität und eleganter Frucht, dabei saftig, dicht und gut strukturiert. Passt sehr gut zu Gegrilltem, hellem Fleisch, Pasta und allen Vorspeisen.

0,1l 2,70 EUR / 0,2l 4,50 EUR / Flasche 14,90 EUR

ROTWEINE

Corte Giara IGT 2011

Merlot-Corvina Veneto

Sattes Rubinrot. Frucht-, Kräuter- und Gewürzbouquet mit Noten nach Mandeln, Brombeere, schwarzer Johannisbeere und Tabak. Von großer Struktur, mit ausgeprägten, weichen Tanninen für einen langen, persistenten(1.) Abgang. Schmeckt zu allen gekochten Fleischgerichten; zu Braten; zu Eiern mit schwarzen Trüffeln; zu Ziegenlammbraten; zu Tartar; zu weichen Käsesorten.

0,1l 2,30 EUR / 0,2l 4,50 EUR / Flasche 14,90 EUR

Nero d'Avola „Linteo“

Cantine Minini

Nero d'Avola wird fast ausschließlich auf der Insel Sizilien kultiviert und ist nach der gleichnamigen Stadt Avola in der Provinz Syracusa benannt.

Duftet nach Kirschen und roten Beeren. Voller Körper, dezente Säure, weiche Tanine(2). Angenehmer runder Abgang. Passt zur italienischen Küche, pikant gewürzten Speisen, Fleischgerichten und Käse.

0,1l 2,30 EUR / 0,2l 4,50 EUR / Flasche 14,90 EUR

WEINKARTE



Leonardo Chianti Auszeichnung: 1 schwarzes Glas im Gambero Rosso **DOC "Riserva" 2008 Leonardo**

Nero d' Avola wird fast ausschließlich auf der Insel Sizilien kultiviert und ist nach der gleichnamigen Stadt Avola in der Provinz Syracusa benannt.

Duftet nach Kirschen und roten Beeren. Voller Körper, dezente Säure, weiche Tanine{2}. Angenehmer runder Abgang Passt zur italienischen Küche, pikant gewürzten Speisen, Fleischgerichten und Käse.

0,1l 3,90 EUR / 0,2l 6,10 EUR / Flasche 20,50 EUR

Lagrein DOC **Klosterkellerei Muri Gries**

Dieser im großen Holzfass ausgebaute Lagrein beeindruckt uns mit seiner Fülle, enormen Dichte und seinem unvergleichlichen Aroma. Die Harmonie, geprägt von der Eleganz und der Balance der Gerbstoffe macht ihn zu einem idealen Speisebegleiter. Der Lagrein ist von kräftiger, granatroter Farbe. Sein Geruch erinnert an Veilchen, Schokolade und Gewürznelken, einladend offen und vielschichtig. Der Geschmack ist geprägt von Bittermandeltönen, weichen Gerbstoffen und einer rustikalen Eleganz.

0,1l 3,10 EUR / 0,2l 5,50 EUR / Flasche 18,90 EUR

Rosso di Montalcino 2010 **DOCG da Vinci**

Dieser Rosso di Montalcino von Leonardo da Vinci präsentiert sich als großer Rotwein, sauber ausgebaut, klar mit einer perfekten Struktur machen aus diesem Wein eine Klasse für sich. Tiefes und intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase intensiv und nachhaltig, mit feiner und fülliger Stoffigkeit, nach Kirschen, Brombeeren und Johannisbeeren duftend, zarte Gewürztöne. Am Gaumen Körper und Struktur von guter Intensität und beachtlicher Nachhaltigkeit, ausgewogenes Tannin, Nuancen von Kakao, Kirschkonfitüre und Vanille. Langes Finale.

0,1l 4,90 EURO / 0,2l 7,90 EUR / Flasche 25,90 EUR

Cabernet Sauvignon Barrique Auszeichnung: 2 schwarzes Glas im Gambero Rosso **Campo Madonna** **Veneto IGT Giacomo Montresor** Auszeichnung: 2 schwarzes Glas im Gambero Rosso

Der Cabernet Sauvignon funkelt in einem intensiven Rot. Das Bukett zeigt sich sehr charakteristisch mit Noten von Veilchen, Moschus und Unterholz. Der Campo Madonna Veneto IGT von Giacomo Montresor ist ein rassiger Rotwein, sehr körperreich, samtig und mit Aromen von Himbeeren und Morcheln. Dieser Rotwein ist besonders zu rotem Fleisch, Wild und reifem Käse zu empfehlen. Er sollte vor dem Genuss dekantiert werden.

0,1l 4,90 EUR / 0,2l 7,90 EUR / Flasche 25,90 EUR

WEINKARTE



Cygnus Tasca d`Almerita Auszeichnung: 2 schwarzes Glas im Gambero Rosso **Sizilien Tasca d`Almerita**

Der Name ist eng mit der Tradition der Familie Tasca verbunden. Dieser Wein mit dem Namen Cygnus („der Schwan“) wurde Richard Wagner gewidmet, der, inspiriert durch die Schwäne, die den See bewohnten, 1881 im Garten der Villa Tasca in Palermo, den dritten Akt des „Parzival“ beendete. Aus den beiden Rebsorten Nero d`Avola und Cabernet Sauvignon aus den antiken Weinbergen werden die Eigenschaften des sizilianischen Weins und der herbe Charakter der internationalen Rebsorte gezogen. Intensives Granatrot die Farbe, ein tolles Bouquet, dass an Brombeeren, Kirschen, Tabak und Vanille erinnert. Der Geschmack ist geschmeidig, wenig und süßlich. Ein toller Wein der zu Pasta- und Risottogerichten, gegrilltem Fleisch und Wildragout paßt.

0,1l 4,90 EUR / 0,2 l 7,90 EUR / Flasche 25,90 EUR

Brunello di Montalcino 2006 **DOCG da Vinci**

Tiefes, wenig transparentes Rubinrot von enormer Konsistenz. In der Nase intensiv und nachhaltig, sehr fruchtig nach schwarzer Kirsche und leichten Gewürznoten, insbesondere nach schwarzem Pfeffer. Am Gaumen frisch und fruchtig nach dunklen Waldbeeren, angenehm und intensiv, gut ausbalanciert mit langem und nachhaltigem Abgang und sehr weichen Tanninen.

0,1l 7,40 EUR / 0,2 l 13,90 / Flasche 47,90 EUR

Amarone Valpolicella DOC 2009 **Corte Giara**

70% Corvina Veronese, 30 % Rondinella

Amarone della Valpolicella von ALLEGRINI CORTE GIARA- Die trockene Version des Recioto della Valpolicella ist der Amarone, dessen Name von Amaro abstammt. Hingegen des öligen, edelsüßen Reciotos, ist der Amarone trocken, wuchtig, samtig, von beeindruckender Struktur und Komplexität.

Der Wein wird aus ausgesuchten Trauben gewonnen, die halb getrocknet werden, um hochkonzentrierte Fruchtnoten zu erlangen, die dann im neuen Jahr nach der Ernte einem langen und langsamen Gärungsprozess unterzogen werden. Ein Monument italienischer Weinkultur.

0,1l 6,90 EUR / 0,2 l 10,90 / Flasche 37,00 EUR

WEINKARTE



SPUMANTE/CHAMPAGNER

Spumane Prosecco di Valdobbiadene Trevise DOC Brut Azienda Ganfranco Follador

Gekeltert aus der Pinot Nero DOC Traube in weiß vinifiziert. In der Farbe hell strohgelb. Im Geschmack weich mit einem lieblichen Abgang. Ideal als Aperitif und ein feiner Begleiter zu allem

0,1l 5,90 EUR

Champagner Brut Bouche Cuvée Reserve

Die Cuvée Réserve Brut ist eine klassische Assemblage(5) aus den 3 Traubensorten der Champagne Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Er hat eine schöne, goldgelbe Farbe. Feine-mäßig schnell aufsteigende Perlen und einen feinen klaren Schaum. Einen leichten Duft von Brioche Geschmack mit einem Hauch von Zitronenaroma ,eingelagerten Früchten und Pralinen.

0,1l 9,00 EUR

Montresor - Rosé Royal Spumante Brut

Helles Rosa mit zarten Orangereflexen, lebendiges Mousseux.(4). In der Nase feine Anklänge an Waldbeeren, leichte florale Noten. Am Gaumen herrlich saftige Textur, getragen von einer frischen Säurestruktur, mineralischer Kern mit Zirrus- und Kirscharomen im Finish. Ein feiner Aperitif! Im 16. Jahrhundert wanderte ein Teil der Familie Montresor aus dem Chateau de Montresor im Loire-Tal aus und ging nach Italien, Verona und begann Wein anzubauen. Giacomo Montresor begann in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts Wein abzufüllen und zu verkaufen, heute führen seine Nachkommen diese Tradition fort.

0,1l 5,90 EUR

WEINKARTE



LEGENDE

1. dauerhaft, andauernd

2. Wein

Der Gehalt an Tanninen und ihre Struktur sind ein ausschlaggebender Faktor für die Qualität eines Weines. Teils wird irrtümlich angenommen, dass Rotweine abhängig vom Tanningehalt länger oder weniger lang haltbar seien. Tannin verhindert zwar die Oxidation des Weines, was heutzutage aber auch durch Zugabe von Kaliumdisulfit (Kaliumpyrosulfit) erreicht werden kann. Es verleiht dem Wein eine charakteristisch rauhe Note von Trockenheit, die sogenannte Adstringenz. Tannin wird auch aus Eichenfässern auf Wein übertragen (Barrique), wenn diese nicht weingrün gemacht wurden. Jedoch fördert die Sauerstoffzufuhr auch die Polymerisation mit Anthocyanen, so dass der Tanningehalt des Weines nach dem Barrique-Ausbau meist geringer ist als vorher. Der Tanningehalt eines Weines entscheidet weniger über die Lagerfähigkeit, als vielmehr über dessen Lagerbedürftigkeit: Im Laufe der Flaschenreife polymerisieren die Tannine mit Anthocyanen zu nicht adstringierend wirkenden, langkettigen Molekülen. Die Adstringenz des Weines geht dabei stetig zurück, wodurch sich der Wein angenehmer trinken lässt. Voraussetzung dafür ist das Vorhandensein einer ausreichenden Konzentration von Anthocyanen (Farbstoffen).

Die Önologie kennt heute über 30 verschiedene Tannine. Manche sind für die Qualität des Weines von Bedeutung, andere werden als ungünstig eingestuft. Grundsätzlich spielen Tannine bei Rotweinen eine größere Rolle als bei Weißweinen, da mit den Farbstoffen immer auch Gerbstoffe aus den Beerenhäuten extrahiert werden. Späte Weinlese und hohe physiologische Reife sorgen für reifere und als weich empfundene Tannine. Unreife Gerbstoffe hingegen schmecken grün, aggressiv und pelzig.

3. Das **Bouquet** oder **Bukett**, der Geruch eines Weines im Glas, ist ein Kriterium bei der Qualitätsbeurteilung. Das Wort Bouquet kommt aus dem Französischen und bedeutet **Blumenstrauß**. Allgemein wird damit ein angenehmer Duft bezeichnet.

4. Die französische Bezeichnung „Champagne“ ist markenrechtlich geschützt. Andere Schaumweine müssen nach deutschem Lebensmittelrecht, je nach Herstellung und Herkunftsland, als Sekt bezeichnet werden. Durch Flaschengärung hergestellte Schaumweine heißen in Frankreich und in Luxemburg **Vin Mousseux** oder Crémant, in Spanien Cava, in Italien Spumante Metodo Classico, in Deutschland Winzersekt und in Österreich Hauersekt, sofern die Grundweine aus einem einzigen Winzerbetrieb stammen und von diesem selbst oder in einer Erzeugergemeinschaft hergestellt worden sind.

Mousseux = (kräftiges Schäumen)

5. **Assemblage** = Collage [Zusammenstellung]