

Unsere Weinkarte:

...kleine, ausschließlich familiäre Weingüter, die wir alle persönlich kennen und probiert haben und die eines gemeinsam haben: eine starke Philosophie hinter Ihren Weinen.

Hanspeter Ziereisen, Efringen- Kirchen, Markgräflerland

Purist, Charakterkopf, wurzelecht und trotzdem Kosmopolit: so könnte man Hanspeter Ziereisen beschreiben, der mit großer familiärer und freundschaftlicher Basis eines der besten und authentischsten Weingüter Badens im Süden des Markgräflerlands betreibt.

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

Biobetrieb seit 1974, oberhalb Bötzingens im Naturschutzgebiet Schambachtal gelegen: hierhin kehrte Matthias Höfflin 1987 als 20-jähriger nach der Ausbildung zurück und gründete auf dem elterlichen Hof sein Weingut. Bio war, ist und bleibt dabei sein Leitgedanke, die Entwicklung der letzten 20 Jahre bemerkenswert so wie seine Weine: authentisch und leidenschaftlich.

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

Lernte sein Handwerk bei Bernhard Huber, studierte anschließend in Geißenheim, bevor er 1999 ein kleines Weingut in Köndringen samt einiger hervorragender Parzellen in der Lage Staufener Schloßberg erwarb: geprägt von Ihrem Terroir erzeugt Achim Jähnisch hier jedes Jahr ohne viel Aufsehen und mit Geduld und 100% Handarbeit Weine mit ganz eigener Handschrift.

Zalwander, Köndringen, Breisgau

2002 von einem Schwaben und einem Württemberger gegründet, wird das Weingut von Odin Bauer, hauptberuflich Kellermeister des Weinguts Freiherr von Gleichenstein, in seiner Freizeit geführt. Auf ca. 1 ha baut Bauer Spätburgunder, Lemberger & Grauburgunder an, kompromisslos und puristisch sind die Weine, charakterstark und terroirbezogen auf die Flasche gebracht.

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

Alteingesessener Familienbetrieb im Zabergäu, unweit der badischen Grenze, den Rainer Wachtstetter Anfang der 90er übernahm und voll auf den Weinbau ausrichtete. Er gehört mittlerweile zu den besten Winzern Württembergs, wofür vor allem seine Rotweine, insbesondere der Lemberger verantwortlich sind. Wachtstetter ist ein Traditionalist, der den heimischen Betrieb dennoch kontinuierlich modernisiert und auf hohem Niveau etabliert hat.

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

2007 gegründet und mittlerweile 2,1 ha groß, werkeln hier zwei Idealisten, die den Kompromiss ebenso schätzen wie der Teufel das Weihwasser: Sven Enderle und Florian Moll sind gelernte Winzer, betreiben das kleine Weingut gemeinsam und begleiten Ihre Weine eher als dass sie gemacht werden: alte Reben, alte Terrassenlagen, Spontangärung, keine Filtration, keine Schönung und kein Pumpen des Weins, abgezogen wird erst bei Abfüllung, einfach alles, nur nicht langweilig!

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

Küsste das elterliche Weingut im Rotweinort Ingelheim wach: als passionierte Jägerin kategorisiert sie ihre Weine in Kaliber, und auch ansonsten ist sie sehr konsequent: durch und durch Weine, auch die Weißen, die auf den Punkt gebracht sind, klar, unverstellt, gradlinig und immer spannend, ohne je fett zu werden.

Aperitif

€

Cuvée Nr. 11 – alkoholfreier Secco - Manufaktur Jörg Geiger, Schlat bei Göppingen	0,1l	4,00
Hägensherry - aus Hagebutten Fam. Thomas Rabel, Owen, Württemberg	5 cl	3,50
Belsazar, Vermouth d´Alemagne, dry oder Rosé Vermouth aus badischen Weinen, Kräutern & Edelbränden aus Staufen	5 cl	4,-
Wildling von Einsiedel Birnschaumwein brut, traditionelle Flaschengärung Jörg Geiger, Schlat, Württemberg	0.1l	4,50
Hofcuvée brut 2013 badischer Winzersekt Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl pur oder aromatisiert	0.1l	4,50

derzeit im offenen Ausschank

-aus der 0,75 l- Flasche-

0,1 l 0,25 l 0,75 l

Weisswein

Gutedel ‚Bildstöckle‘ Heitersheimer Maltesergarten QbA trocken ´15
Thomas Walz

Heitersheim, Markgräflerland 3,30 6,60 19,50

Im Heitersheimer Maltesergarten auf Lehmlöß gewachsen, biologisch bewirtschaftet, klassischer Ausbau im Stahl: viel Frische, dezente Mineralik etwas Kernobst, sehr gradlinig, lebendig

Sylvaner vom Ton QbA trocken ´14

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz 4,- 8,- 24,-

Schwerer lehmhaltiger Boden, selektive Handlese, Ausbau im Stahltank, saftige schlanke Frucht, fleurale Aromen, angenehme Würze, sehr elegant, langer Abgang

Sauvignon blanc QbA trocken ´15

Weingut Hermann

Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl 3,50 7,- 21,-

Auf Lößböden bei Schelingen gewachsen, Ausbau im Stahltank, saftige frische Frucht (Stachelbeere, Johannisbeere), mineralische Noten, dezenter Schmelz und Frische

Rotwein

Spätburgunder Kaliber 12 QbA trocken ´14

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen 3,70 7,40 22,-

Kalkmergel & Löß.Lehm, 14-tägige Maischegärung, 12 monatiger Ausbau im großen Holzfass: Sauerkirsch, vegetabile Noten, etwas Pfeffer, verspielt, vielschichtig, zart & charmant

‚Beryll‘ Rotweincuvée QbA trocken ´13

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg 4,50 9,- 27,-

Aus Zweigelt & Lemberger, in gebrauchten Barriques ausgebaut: viel Würze, Pflaume, etwas Cassis, Pfeffer, dezent Eiche, vielschichtig elegant, mittlerer Körper, schöne Länge

Offene Weine

-unsere Standards aus der Literflasche-

Weiss

	0,1 l	0,25 l
Gutedel QbA Heitersheimer Maltesergarten Weingut Zotz, Heitersheim	1,90	3,80
Gutedel QbA trocken Weingut Heinemann Scherzingen, Markgräflerland	2,--	4,00
Grauburgunder QbA trocken Weingut Salwey Oberrotweil, Kaiserstuhl	2,50	4,90
Riesling QbA trocken Varnhalter Sonnenberg WG Varnhalt, Ortenau	2,20	4,40

Rosé

Spätburgunder Weissherbst QbA WG Sasbach, Kaiserstuhl	2,20	4,40
--	------	------

Rot

Spätburgunder QbA WG Bischoffingen, Kaiserstuhl	2,10	4,20
Spätburgunder QbA trocken WG Sasbach, Kaiserstuhl	2,20	4,40
Weinschorle vom Qualitätswein		2,50

Weisswein

€

Gutedel

„Heugumper“ Gutedel Landwein trocken ´13
Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 17,-
Jurakalk, Spontangärung im großen Holz, 12 Monate Hefelager. Leicht, belebend, dezente Frucht, gradlinig und mit viel Frische

„Bildstöckle“ Heitersheimer Maltesergarten QbA trocken ´15
Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland 19,50
Im Heitersheimer Maltesergarten auf Lehmlöß gewachsen, biologisch bewirtschaftet, klassischer Ausbau im Stahl: viel Frische, dezente Mineralik etwas Kernobst, sehr gradlinig, lebendig

„Flaggschiff“ QbA trocken ´15
Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland 21,50
Lößlehmböden, langes Hefelager und Holzfassausbau: vielschichtig, zarte gelbe Frucht, viel Spiel und Finesse, dezenter Schmelz

„Steingröble“ Gutedel Tafelwein trocken ´13
Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 23,-
Jurakalk, Spontangärung, 11 Monate im großen Holz, Feuerstein, Kernobst, Reife und viel Druck

Riesling

„Typ 1“ QbA trocken ´13
Weingut Danner, Durbach, Ortenau 19,50
Granitverwitterung, Stahltank, klar, mineralisch-fruchtig, schöne Länge

QbA trocken ´12
Andreas Bieselin, Ettenheim, Breisgau 20,-
Lehm-Löß & Muschelkalk, Edelstahl, saftig reife Frucht, weich, charmant

QbA trocken ´14
Simon Huber, Gengenbach, Ortenau 20,-
Granitverwitterungsböden oberhalb Gengenbachs, klassische Vergärung im Stahltank, langer Ausbau auf der Feinhefe: schlank, zarte gelbe Frucht, Mineralik und Spiel, macht Laune

Buntsandstein QbA trocken ´13
Peter Siener, Birkweiler, Pfalz 20,50
Buntsandstein, Spontangärung, Edelstahl, saftig, frisch, dezent kräutrig, schlank

Nussriegel QbA trocken ´14
Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz 21,50
Sandige Einzellage, alte Reben, Hefelager bis Ende März, gelbfruchtig, schlank, verspielt

Staufener Schloßberg „Kapellenstück“ QbA trocken ´15
Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland 22,-
Mineralischer Muschelkalk in Steillage, langes Hefelager, schlank, mineralisch, zartfruchtig, elegant

€

Kalkstein QbA trocken ´15 Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen Kalkboden, kleiner Ertrag, späte Lese, 24h Maischestandzeit, Spontangärung, Ausbau in 25% großem Holz & 75% Edelstahl, 6 Monate Feinhefelagerung: reife gelbe Frucht, kalkige Mineralik	23,-
Leinsweiler Sonnenberg QbA trocken ´13 Peter Siener, Birkweiler, Pfalz Kalkiger Mergel, Lese Ende Oktober, Spontangärung, saftige reife Frucht, Körper und Schmelz	24,-
'Typ 2' QbA trocken ´13 Weingut Danner, Durbach, Ortenau Granitverwitterung, großes Holzfass, langer Hefeausbau: saftig, fruchtig, straff, fokussiert	24,50
Feigenwäldchen Buntsandstein QbA trocken ´15 Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau Buntsandstein & Rotliegendes, alte Reben, sehr mineralisch, frisch, saftige gelbe Frucht, etwas Kräuter, schöne Balance, Länge und Saftigkeit	25,-
„Brand“ Grand Cru AOC trocken ´07 Francois Baur, Turckheim, Elsaß Granit, Südlage Biodynamisch, 10 Monate im Holz, mineralisch, körperreich, vielschichtig, saftig	27,50
Pfaffenhofener Hohenberg „Glaukos“ GG QbA trocken ´13 Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg Gipskeuper und Schilfsandstein, Südlage, duftig, intensiv, gelbe zarte Frucht, Spiel und Länge	30,-
Kastanienbusch „Schiefer“ QbA trocken ´15 Peter Siener, Birkweiler, Pfalz Roter Schiefer, alte Reben, kleiner Ertrag & späte Lese: vielschichtig, exotische Früchte & Pfirsich, saftig, dicht, straffe Mineralik, viel Druck & etwas Schmelz im Abgang, braucht Luft	32,50
Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese trocken ´07 Fritz Haag, Brauneberg Mosel Schiefer, klassisch ausgebaut, schlank, mineralisch, reife Noten, weiche Mineralik, viel Spiel	33,-
Stolzenberg GG QbA trocken ´14 Heymann-Löwenstein, Winnigen, Mosel Nach Süden ausgerichtet, 20 bis 70% Hangneigung, nur 1,5 Hektar groß. Graubrauner, sandiger Devonschieferboden, nobel, zugänglich, gelbe Frucht, etwas Zitrus, dez. Schmelz, geschmeidig	34,-
Saulheimer Hölle QbA trocken ´15 Winzerhof Thörle, Saulheim, Rheinhessen Kalkiger Lehm & Kalkmergel, Südlage, Maischestandzeit, Spontangärung, 50% Holz, 50% Edelstahl, 6monatiges Hefelager, straff, finessenreich, gelbe Frucht, mineralisch,	35,-
„Rheinstoff“ Schlossabfüllung ´14 Chateau Schembs, Worms-Herrnsheim, Rheinhessen Druckvoll, mineralisch, viel Eleganz, saftige Frucht (Johannisbeere, Stachelbeere), feine Mineralik im Abgang, Länge und Finesse	41,50

€

Weissburgunder

Selektion S QbA trocken ´10

Fritz Keller, Oberbergen, Kaiserstuhl 0,375 l 18,50
 Vulkanverwitterungsboden und Basalt, selektioniert, 12 Monate gebrauchtes Barrique, Vanille, Toast, weiche Frucht, viel Schmelz, schöne Länge

„Gneis“ QbA trocken ´15

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau 21,-
 Glottertäler Eichberg, Einzellage Wissereck, Granitverwitterung, Edelstahl Spontangärung, mineralisch, fleural, saftige Frucht, schlank

Lösslehm QbA trocken ´14

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau 23,50
 Löß-Lehm, großes Holzfass, saftige Frucht, salzig, sehr klar, feine Säure, feste Struktur, auf den Punkt

„Rosenberg“ QbA trocken ´14

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz 24,-
 Muschelkalk, Ertragsreduzierung, langsamer Ausbau, gelbe Frucht, Mineralik, Tiefe, Schmelz

„Wächtelberg“ Prestige QbA trocken ´13

Mattias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 26,-
 Alte Rebanlagen, Lößböden, biologisch bewirtschaftet, spontan vergoren, langes Hefelager, unfiltriert abgefüllt: elegant, geschliffen, weicher Körper, dezente Frucht, Schmelz im Abgang

„Aigi“ QbA trocken ´14

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau 28,-
 Glottertäler Eichberg, Einzellage Wissereck, Granitverwitterungsboden, 6-stündige Pressung, Spontangärung im Edelstahl, druckvoll, mineralisch, zarte Frucht, vielschichtig, lang & elegant

„Mandelberg“ QbA trocken ´13

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz 28,-
 Muschelkalk, ertragsreduziert, Spontangärung, 500l_Holz & Edelstahl, auf der Feinhefe bis Juli, kräftig elegant, mineralisch, Kernobst, Haselnuss, weiche Säure, Schmelz im Abgang, 89 GM

Ilbesheimer „vom Landschneckenkalk“ QbA trocken ´12

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz 29,-
 Landschneckenkalk mit Mergel & Lehm, vollreif geerntet & handselektioniert, Stahltank, Körper, gelbe Frucht, Schmelz, elegant im Abgang, lang

Ilbesheimer Kalmit GG QbA trocken ´14

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz 36,50
 Landschneckenkalk mit Mergel & Lehm, selektive Handlese, kontrollierte Gärung, Stahltank, feine Mineralik, viel Biss, exotische Frucht, viel Druck & Eleganz, enorme Länge, 92 GM

Grauburgunder

Selektion S QbA trocken ´10

Fritz Keller, Oberbergen, Kaiserstuhl 0,375 l 18,50
 Vulkanmverwitterungsböden & Basalt, selektioniert, 12 Monate gebrauchtes Barrique, vollmundig, nussig, Toast, Schmelz & Länge

€

QbA trocken ´14
Simon Huber, Gengenbach, Ortenau 20,-
Lössböden, klassische Gärung, Kernobst, frische Mineralik, straff, dezenter Schmelz im Abgang

„Steinkreuz“ QbA trocken ´14
Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland 23,-
Granitverwitterungsboden, Ertragsreduziert, klassische Vergärung, langer Ausbau auf der Feinhefe im gebrauchten Holz: mineralisch frisch, Kernobst & etwas Röstaromen, dezente Säure, viel Spiel

Tafelwein trocken ´13
Zalwander, O. Bauer, Köndringen, Breisgau 27,50
Lehm-Löß, gebrauchtes Piece, ungeschönt, unfiltriert, vollmundig, Birne, Nüsse, Mineralik, Schmelz, enorme Länge, braucht Luft, dann WOW, 91 GM

„Lösswand“ Spätlese trocken ´14
Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl 27,50
Über 45-jährige Reben, Lößboden, ertragsreduziert, 6-monatiger Ausbau im 500 l-Faß auf der Feinhefe: Vanille- & Röstaromen, Kernobst (Birne), Schmelz & Körper, viel Druck

„Musbrugger“ Tafelwein trocken ´12
Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 28,-
40-jährige Reben, Korbpresse, Spontangärung, 22 Monate im großen Holz, unfiltriert, voller Körper, Kernobst, Röstaromen, Eleganz, Schmelz, Länge

„Jaspis“ Alte Reben Tafelwein trocken ´08
Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 39,-
50-jährige Reben auf Kalk, Spontangärung, 18 Monate im Holz, unfiltriert, voller Körper, ausladendes Bouquet, Extrakt, reifes Kernobst, Röstaromen, Vanille, enormer Schmelz, tief, lang, elegant 92 GM

Chardonnay

QbA trocken ´15
Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland 24,-
Granitverwitterungsboden, altes Holz, langes Hefelager, schlank, dezentes Kernobst, schöne Mineralik, viel Spiel, kühle Eleganz

„Typ 3“ QbA trocken ´12
Weingut Danner, Durbach, Ortenau 27,50
Granitverwitterungsböden, Spontangärung & 2-jähriger Ausbau im Barrique, stoffig, mineralisch, vielschichtig, Röstaromen, Kernobst, Schmelz, enorme Länge

Sinzheimer Altenberg QbA trocken ´15
Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau 27,50
Grusig-steiniger Lehm-Löß, Barrique: Komplexe Würze, sehr gekonnter Holzeinfluss, fein und elegant, straffer Körper, viel Spiel, origineller, terroir-affiner, dezidiert "nicht-internationaler" Stil.

€

Birkweiler Mandelberg QbA trocken ´15
 Peter Siener, Birkweiler, Pfalz 28,-
 Muschelkalk, spontan vergoren, gebrauchte Barriques: Kernobst, Schmelz, Brioche, feine Säure, terroirbezogen, schöne Länge, weicher, nicht fetter Abgang

*** QbA trocken ´15
 Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl 28,50
 Vulkangestein, neues & gebrauchtes Barrique, vollmundig, dezente Säure, sehr jung, reife gelbe Früchte, Brioche, Röstaromen, viel Spiel & Eleganz, braucht Luft, Schmelz im Abgang

„Hard“ Tafelwein trocken ´12
 Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen 34,-
 Kalk, Spontangärung, 22 Monate Hefelager in 10% neuen & 90% gebrauchten Barriques, reifes Kernobst, Feuerstein, Brioche, dezente Säure, Schmelz, Terroirbezogen

Weissweincuvées

1.6 Weissburgunder & Chardonnay QbA trocken ´15
 Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz 20,50
 Lössböden, Stahltank, Birne, viel Frische, Substanz & Balance, dezenter Schmelz

Weiß & Grau trocken ´15
 Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau 22,-
 Halb Weiß-, halb Grauburgunder, auf Lehm-Löß gewachsen, mehrere Tage Maischestandzeit, ohne Vorklärung im alten Holzfass vergoren, 10 Monate Ausbau auf der Vollhefe, unfiltriert & ungeschönt: Steinobst, etwas Himbeere, Grapefruit, griffig-mineralisch mit frischer lebendiger Säure

Weiß & Grau QbA trocken ´15
 Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen 22,-
 Weiss & Grauburgunder, separat & teilweise im gebrauchten Barrique, saftige gelbe Frucht, gute Balance, dezenter Schmelz und viel Charme

Weissburgunder & Chardonnay QbA trocken ´15
 Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl 22,-
 Vulkangestein mit Lößauflage, klassisch im Stahl und gebrauchten Holz, gradlinig-schlank, gelbe reife Frucht, schöne Säure, viel Spiel, dezenter Schmelz im Abgang

Wein 2 Grauburgunder & Chardonnay QbA trocken ´11
 Andreas Biesel, Ethenheim, Breisgau 27,-
 40% Grauburgunder, 60% Chardonnay, Löß mit Muschelkalk & Buntsandstein, Spontangärung, teilweise Barriqueausbau, kräftig, reifes Kernobst & exotische Früchte, Vanille Röstaromen, im Abgang, Mineralik und Schmelz, dezent erdige Noten, Länge

White Wedding Kaliber 21 QbA trocken ´14
 Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen 27,-
 Weissburgunder, Viognier, Chardonnay & Riesling, auf Kalkmergel, Muschelkalk & Löß-Lehm gewachsen, statische Sedimentation, Vergärung im Edelstahl & teilweiser Ausbau im Barrique: drahtig-straft, Kernobst, etwas Schmelz, schöne Säure, vielschichtig, lebendig

Chateau Schembs Landwein ´09
 Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen 48,-
 Riesling, Weissburgunder & Chardonnay, lt. Eichelmann beste Weissweincuvée Deutschlands !

€

verschiedene Sorten

Viognier QbA trocken ´14 Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz	25,-
Alte Rebsorte von der Rhone, spät geerntet, Spontangärung & Ausbau in gebrauchten Barriques, Battonage, körperreich, fleural, reife gelbe Frucht, etwas nussig, Schmelz & Länge	
Sylvaner vom Ton QbA trocken ´14 Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz	24,-
Schwerer lehmhaltiger Boden, selektive Handlese, Stahltank, saftige Frucht, Kräuteraromen, angenehme Würze, langer Abgang	
„Achat“ Kerner QbA feinherb ´12 Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg	24,-
Stoffig-mineralisch, spürbare Restsüße, exotische Früchte, etwas Schmelz, sehr trinkfreudig	
Sauvignon blanc QbA trocken ´15 Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl	21,-
Lößböden, Stahltank, saftige frische Frucht, mineralische Noten, etwas Schmelz, gute Säure	
Sauvignon blanc QbA trocken ´15 Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz	21,50
7-Lagen-Cuvée, Stahltank, prägnante saftige gelbe Frucht, etwas Zitrus, dezente Mineralik, etwas fleurale Noten, viel Spiel, frische Abgang	
Sauvignon blanc QbA trocken ´16 Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen	21,50
Kalkige Lage mit Lehm-Löß in Ortsnähe, 24 h Maischestandzeit, 90% Edelstahl & 10% gebrauchtes Holz, 3 Monate Hefelager, frisch, mineralisch, Stachelbeere & Cassis, etwas Brennessel	
Sauvignon blanc 'Fumé' QbA trocken `15 Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz	27,50
7-Lagen-Cuvée aus der Mittelhardt, kleiner Ertrag, vollreif geerntet, gemahlen und gepresst, Spontangärung in neuen und gebrauchten Barriques, Ausbau auf der Feinhefe im Stahl, saftige Frucht, viel Struktur, dezente Mineralik, Körper voll, weich, schöne Säure, etwas Rauch im Finish	
Sauvignon blanc ‚Baer‘ QbA trocken ´13 Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz	54,-
Skelettreicher Buntsandstein, alte Anlagen, selektioniert, Spontangärung, 18 Monate auf der Feinhefe in 500l Holzfässern und Betoneiern, stoffig, komplex, feinwürzig, reifes Kernobst, Röstaromen, voller Abgang, viel Druck, top of Sauvignon blanc in Deutschland, braucht Luft	

€

Rosé

Spätburgunder Rosé QbA trocken ´14

Bian, Andreas Biesel, Ettenheim, Breisgau 22,-
Löß mit Muschelkalk, 7-10 Tage mazeriert, Spontangärung in gebrauchten Barriques, saftige Beerenfrucht, florale Noten, dezente Mineralik, Schmelz & Charme

Rose de Noirs trocken ´12

Zalwander, O. Bauer & E. Lehmann, Köndringen, Breisgau 22,-
Lehm-Löß, altes Holz, vielschichtig, dezente Mineralik, Beerennoten, Orangenschalen, etwas Creme, lebendige Säure, viel Spannung & schöne Tiefe

Rotwein

Spätburgunder

Pinot Noir QbA trocken ´14

Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl 21,-
Vulkanverwitterungsböden, Holzfass, klassischer Ausbau, dunkle Kirsche, Gewürze, stoffig

QbA trocken ´14

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland 21,-
Kalkiger Gneisboden, Ganztraubenpressung, langsame Vergärung im gebrauchten Fass: sehr reintonig, Sauerkirsch, Beerentöne, etwas Graphit, dezente Frische, Röstaromen,

Kaliber 12 QbA trocken ´14

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen 22,-
Kalkmergel & Löß-Lehm, 14-tägige Maischegärung, 12 monatiger Ausbau im großen Holzfass: Sauerkirsch, vegetabile Noten, etwas Pfeffer, verspielt, vielschichtig, zart & charmant

´Tschuppen´ Tafelwein trocken ´14

Hanspeter Ziereisen Efringen-Kirchen, Markgräflerland 23,-
Jurakalk mit Löss, Spontangärung, entrappt, 6-wöchige Maischestandzeit, 20-monatiger Ausbau in gebrauchten Barriques, unfiltriert, Schwarzkirsch, reife Tannine, dezente Mineralik, elegant

´Typ 2´ QbA trocken ´11

Weingut Danner, Durbach, Ortenau 23,50
Gneis, nicht entrappt, maceration carbonique, Holzfassausbau: schlanker Typ, sehr trinkig, Sauerkirsch, etwas Kräuter, straffe Mineralik, viel Frische, sehr stimmig

´roter Porphy´ QbA trocken ´14

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau 27,-
Vulkangestein, gebrauchte Barriques: volle, saftige Nase, straffer Körper, Würze, dunkel Beerenfrucht, sehr gut ausbalanciert, Frische & Längen im Abgang

		€
„Breitenacker“ QbA trocken ´11	0,375 l	15,-
Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl		28,50
Lehm-Lößböden, über 40 Jahre alte Reben, biologisch, 12 Monate Barrique, unfiltriert, dunkle Beeren, Röstaromen, Gewürze, zarte Gerbstoffe, viel Eleganz, dezenter Schmelz		
„Dachsberg“ QbA trocken ´13		
Peter Siener, Birkweiler, Pfalz		29,-
Skelettreicher Buntsandstein & Rotschiefer, rote Waldbeeren Noten von Rosmarin, reife Kirsche, etwas Frische, schlank, verspielt, samtiger Abgang		
„Liaison“ trocken ´15		
Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau		29,-
Buntsandstein & Muschelkalk, Spindelpresse, Spontangärung, biologische Bewirtschaftung, keine Filtration, keine Schönung, kein Pumpen, Dunkle Beeren & Kräuter, schlank, elegant, eigen		
„Talrain“ Landwein trocken ´14		
Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland		30,-
Auf Kalk & eisenhaltigem Lehm in fast 500 m Höhe gewachsen, spontan vergoren und für 20 Monate in gebrauchten 225 l-Fässern ausgebaut, keine Schönung oder Filtration		
Pinot Noir QbA trocken ´14		
Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland		32,-
Gneis & Muschelkalk, alte Reben, kühle Gärung, ca. 18 Monate in neuen & gebrauchten Barriques, dezente Nase, schlank, knackige Frucht, Würze, sehr straff, mineralisch, Eleganz & Länge		
„Arzheimer vom Kalk“ QbA trocken ´12		
Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz		32,-
Kalk, Mergel & Löß, entrappt, 12 Monate Barrique, kräftig, Würze, dunkle Beeren, mineralisch Lang		
„Le Petit“ Pinot Noir Riehener Schlipf ´14		
Jost & Ziereisen, Riehen, Basel-Stadt		35,-
Kalk & Lößlehm, spontan auf der Maische vergoren, 5 Wochen Maischestandzeit, anschließend 18-monatiger Ausbau im großen Holz, ohne Schönung oder Filtration abgefüllt: schlank, finessenreich		
„Typ 3“ QbA trocken ´09		
Weingut Danner, Durbach, Ortenau		36,50
Gneis, 50% Rappen, Spontangärung im Barrique, unfiltriert, viel Spannung, dicht, Kraftvoll, Würze, dunkle Kirsche, straffe Mineralik, entwickelt sich im Glas		
Kaliber 36 QbA trocken ´13		
Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen		36,50
Sand & Muschelkalk, 14 Tage Maischegärung, 12 Monate Ausbau im großen Holz & Barrique, unfiltriert: dicht, vielschichtig, dunkle Frucht, Gewürze, Graphit, viel Spannung, Länge, Eleganz		
„Kastanienbusch“ QbA trocken ´09		
Peter Siener, Birkweiler, Pfalz		38,-
Buntsandstein & Kalkmergel, kleiner Ertrag, Spontangärung neue & gebrauchte Barriques, dunkles Kirschtrot, saftige Frucht, dicht, voller Körper, dennoch elegant, lang & samtig		
„Rhini“ Tafelwein trocken ´11		
Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland		39,-
Jurakalk mit eisenhaltigem Lehm, 6-wöchige Maischestandzeit, 18 Monate in 30% neuen & 70% gebrauchten Barriques, unfiltriert, dunkle Beeren, dicht & straff, Würze, reife Tannine & Länge		

€

„Aigi“ QbA trocken ´11

O. & M. Frey, Denzlingen, Breisgau

39,-

Gneisverwitterungsböden, Glottertäler Eichberg, Einzellage Wissereck, teilweise alte Reben, entrappt, im Barrique kalt vergoren, Ausbau im neuen Holz, viel Spannung, frische, reife Frucht, komplex, mineralisch, straff, enorme Tiefe, Eleganz & Länge

„Cantus Avis“ QbA trocken ´11

Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

39,-

Vulkangestein, alte Reben, teilweise mit Rappen, 10-tägige Kaltmazeration, 18 Monate im Piece, Extrakt, Kraft, dunkle Frucht, viel Druck & Würze, tief, vielschichtig, lang

„Vom Schiefer“ Pinot Noir Landwein Rhein trocken `14

Heymann-Löwenstein, Winnigen, Mosel

40,-

Auf Devonschiefer an der Mosel gewachsen, von Hanspeter Ziereisen im Markgräflerland spontan vergoren und im gebrauchten Holz ausgebaut: schlank, frisch, kühle Eleganz, Mineralik

„Biegarten“ QbA trocken ´11

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

42,-

Lehm-Löß, alte Reben, selektioniert, spontan vergoren, neues & gebrauchtes Barrique, unfiltriert abgefüllt: Dichte, saftige Frucht, Gewürze, Schmelz, viel Druck, volle Nase, langer Abgang

„Harte  Erde“ QbA trocken ´11

Zalwander, O. Bauer, Köndringen, Breisgau

42,-

Muschelkalk & etwas Löß, alte Reben, kleiner Ertrag, neues & gebrauchtes Holz, unfiltriert, Schlehe, Schwarzkirsich, etwas Tabak, würzig, stoffig, Länge

„Hölle“ QbA trocken ´14

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

42,-

Warme Lage mit Muschelkalk, alte Reben, sehr kleiner Ertrag, bis zu 30-tägige Spontangärung, keine Filtration, 20 Monate Barriqueausbau, dunkle reife Frucht, Rauch, Druck, Länge & Eleganz

„Sonnenberg“ QbA trocken ´14

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

42,-

Tiefgründiger Lößlehm, Spätburgunder wie aus dem Burgund; rote und kühlere Früchte. Filigrane Aromen von Johannisbeere, Himbeere, Heidelbeere und Cassis; kräftige Würze und viel Extrakt.

„Jaspis“ Landwein trocken ´11

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

51,-

Jurakalk, über 45-jährige Reben, 10-wöchige Maischestandzeit, Spontangärung, 20 Monate in 1x gebrauchten Barriques, unfiltriert, dicht, dunkle Kirschfrucht, Würze, enorme Länge, 93 GM

Chateau Schembs Landwein trocken ´09

Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen

48,-

100 % Pinot Noir, Alte Reben sehr kleiner Ertrag, selektioniert & in neuen & gebrauchten Barriques ausgebaut, 4 Jahre Flaschenreife: dicht, sehr vielschichtig, unheimliche Tiefe und Länge

„Le Grand“ Pinot Noir Rieheiner Schlipf ´14

Jost & Ziereisen, Riehen, Basel-Stadt

64,-

Kalk & Lößlehm, spontan auf der Maische vergoren, 5 Wochen Maischestandzeit, anschließend 18-monatiger Ausbau im großen Holz, ohne Schönung oder Filtration abgefüllt: schlank, finessenreich

€

verschiedene Sorten

Samtrot QbA trocken Gugglingen ´13

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

22,-

Ertragsschwache Mutation des Schwarzrieslings, ausgeprägte Beerennase, saftig, weich, samtig

St. Laurent Kaliber 16 QbA trocken ´13

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

24,-

Kalkmergel & Löß-Lehm, 14 Tage Maischegärung, 12 Monate Ausbau im großen Holz & Barrique, dicht, extraktreich, füllig & vielschichtig

St. Laurent Birkweiler Mandelberg QbA trocken ´13

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

24,-

Muschelkalk, Spontangärung, Barrique, dunkle Beerenfrucht, viel Power, aber samtig weich, Tabak, etwas Gewürze, langer, warmer Abgang sehr samtige Gerbstoffe im Nachhall

St. Laurent Reserve QbA trocken ´14

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

26,-

Lehmlöß, tiefdunkel, saftige Beerenfrucht, klar, gradlinig, feste Struktur, saftig feiner Abgang

Lemberger QbA trocken ´09

Zalwander, Odin Bauer, Köndringen, Breisgau

27,-

Lehmlöß, klassischer Ausbau mit möglichst wenig Technik, neues & gebrauchtes Barrique, dunkle, saftige Frucht, würzig, präsenzte Gerbstoffe, schöner Abgang

Frühburgunder ‚Kalkstein‘ QbA trocken ´15

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

25,-

Muschelkalk, 10 Monate in alten Barriques, unfiltriert, Waldfrucht, etwas Minze, sortentypisch klar

Cabernet Sauvignon QbA trocken, Sasbacher Rote Halde ´11

WG Sasbach, Kaiserstuhl

29,-

Vulkangestein, kleine Parzellen, selektioniert, 12 Monate Barrique, sortentypisch Cassis & Kirsche, samtige Gerbstoffe, Kräuternoten, erdig, voll, dezente Frische im Abgang

‚Gestad‘ Syrah Landwein trocken ´12

29,-

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

Jurakalk, 8-wöchige spontane Maischegärung, 18-monatiger Ausbau in ¼ neuen und ¾ gebrauchten 225 l-Fässern: satter Beerenduft (Cassis, Brombeere), Pfeffernoten, etwas Eukalyptus

Lemberger ‚Junges Schwaben‘ Pfaffenhofer Hohenberg VDP erste Lage ´12

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

39,-

Schilfsandstein und Gipskeuper, 25-tägige Maischestandzeit, Ausbau in 30% neuen & 70% gebrauchten Barriques, unfiltriert, dicht, dunkel stoffig, satte Beerenfrucht, Gewürze, Viel Druck

Lemberger Glaukos QbA trocken, Pfaffenhofer Hohenberg Großes Gewächs ´12

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

39,-

Schilfsandstein, lange Maischestandzeit, überwiegend gebrauchtes Barrique, tiefdunkle Frucht, etwas zurückhaltend, Graphit, Lakritz & Pfeffer, samtig, im Abgang druckvoll, lang

Syrah Tafelwein trocken ‚Jaspis‘ ´10

0,375 l

28,50

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

52,-

Jurakalk, selektioniert, 7-wöchige Maischestandzeit, Spontangärung, 20 Monate in 50% neuen und 50% gebrauchten Barriques, unfiltriert, Johannisbeere, Cassis, Holzwürze, medizinale Aromen und Pfeffer, sehr kompakt, stimmig, viel Eleganz und Länge, 92 GM

€

Rotweincuvées

„Filius“ Rotweincuvée QbA trocken ´14

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

21,-

Dornfelder, Cabernet und Syrah, Vulkangestein und Lehm-Lößböden, klassisch vergoren, neuen & gebrauchte Barriques, sehr dunkle Farbe, Cassis und Schwarzkirschen, erdige Noten, etwas Leder, jugendlich druckvoll, enorme Länge

Purpel Jam QbA trocken ´14

Chateau Schembs, Worms-Herrnsheim, Rheinhessen

21,-

Spätburgunder, Lemberger & Schwarzriesling, 24 Monate großes Holzfass, dunkle saftige Beerenfrucht, weiche Tannine, viel Spiel und Trinkfluß, langer, samtig-weicher Abgang

Merlot Spätburgunder QbA trocken ´14

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

22,-

Lehm-Löß & Granitverwitterungsböden, gebrauchtes Barrique, saftige dunkle Frucht, weich, warm

„Z“ QbA trocken ´12

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

26,-

65% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet franc, 10% Syrah, gemahlen, 2-wöchige Maischestandzeit, 12 Monate Barriqueausbau, sehr dicht, farbintensiv, dunkle Beere, Kakao, Tannine, Druck & Länge

Browning Baby Kaliber 20 QbA trocken ´12

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

27,-

15% Spätburgunder; 0% Dornfelder, 85% Geheimnis, 14 Tage Maischegärung, 12 Monate Ausbau im großen Holz & Barrique, kräftig, saftig-herb, Frucht- & Gewürz, Graphit, Schokolade, Länge & Druck

Rufus Prestige QbA trocken ´13

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

27,-

Merlot, Cabernet Sauvignon, Regent & Monarch, Lehm-Löß, biologisch, Spontangärung, Barrique, dunkle Beeren, samtig-lang, etwas Schoko, dezente Säure, schöne Länge und Balance

„Beryll“ QbA trocken ´13

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

27,-

Zweigelt & Lemberger, in gebrauchten Barriques ausgebaut: Würze, Pflaume, etwas Cassis, Pfeffer, dezent Eiche, vielschichtig elegant, mittlerer Körper, schöne Länge

„Ernst Combé“ QbA trocken ´13

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

27,-

Lemberger, Merlot, Cabernet Cubin & Syrah, Gipskeuper & Schilfsandstein, Barriqueausbau, dunkle Beeren, viel Druck, samtige Gerbstoffe, etwas Leder, viel Stoff & Länge

„Zahir“ QbA trocken ´12

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

54,-

65% Cabernet franc, 30% Merlot und 5% Cabernet Sauvignon, Skelettreicher Buntsandstein, ertragsreduziert, Spontangärung auf der Maische in Holzbottichen, 14-monatiger Ausbau in überwiegend neuem Holz, dunkle Beeren, Tabak, Graphit, vielschichtig, tanninstark, druckvoll

„Granat“ QbA trocken ´11

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

58,-

Zweigelt, Merlot und Cabernet franc, dunkel, tanninstark, säuregerahmt und enorm gut balanciert, Tabak und dunkle Beerennoten, etwas Kräuter, Röstaromen, unheimliche Tiefe und viel Druck im Abgang, 92 GM

€

restsüße & edelsüße Weine

Spätburgunder Weissherbst Auslese, Sasbacher Rote Halde ´13

WG Sasbach, Kaiserstuhl 0,5 l 19,50

Zartfruchtig beerige Auslese mit schöner, weicher Säure, viel Spiel, schlanke Süße im Abgang

Riesling Auslese Sasbacher Limburg ´13

WG Sasbach, Kaiserstuhl 0,5 l 20,50

Sehr duftig-frischer Riesling mit prägnanter gelber Frucht, schöne Säure-Süße-Balance, weicher fruchtiger Abgang mit viel Spiel und Leichtigkeit

Sauvignon blanc Sweetheart QbA ´15

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz 0,5 l 21,50

Knackig frischer Süßwein mit unheimlicher Aromafülle: sehr vielschichtig-mineralisch, jede Menge exotische Früchte, frische Säure, volles Mundgefühl, enorme Aromadichte bei 7,5% Vol.

Müller-Thurgau Auslese ´14

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl 0,5 l 25,-

Sehr schlanke Auslese mit ausgeprägt gewürzter Nase, grasige Noten, dezente Frucht und schönes Süße-Säurespiel, im Abgang frisch, eher schlank

Spätburgunder Rosé Auslese ´14

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl 0,5 l 25,-

Beerenduftig frische Auslese mit Noten von Erdbeere und etwas Pflaume, jugendlich restsüß, ohne schwer zu sein, sehr weicher, langer Abgang

Ruländer Auslese ´03

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 0,375 l 24,-

Durch Sonne und Wind rosinenartig konzentrierte Grauburgundertrauben aus dem Hitzesommer 2003, nach 13 Jahren Reife, dicht, weich, mit Honignoten und dezenter Restsüße (34,2 g / l)

Gewürztraminer Spätlese ´12

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland 25,-

Lehm-Löß und Muschelkalk, klassisch ausgebaut im Stahl: sortentypisch blumige Nase, etwas Gewürze, weich, aromatisch, reife Frucht, im Abgang etwas Zitrus, dezente Restsüße

Spätburgunder Rosé Beerenauslese ´13

Andreas Bieselin, Ettenheim, Breisgau 0,5 l 27,50

Betörend intensive Nase nach, Rosen, Hyazinthen und Veilchen, im Mund weich, zarte Süße, getragen von jugendlicher Frische, sinnlich-zarter Abgang, dezente Kräuter im Nachhall

Riesling ‚Passion‘ Landwein ´06

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz 0,375 l 33,-

Getrocknete Trauben, spontan vergoren und für 10 Jahre im Glasballon ausgebaut: Balance zwischen Süße & Säure, dicht, konzentriert, Orangenzesten, reife Noten, unheimliche Länge

Müller-Thurgau Trockenbeerenauslese, Sasbacher Limburg ´01

WG Sasbach, Kaiserstuhl 0,375 l 36,-

elegante TBA mit dezenter Botrytis, getrocknete Blüten, etwas Vanille & Karamell, viel Schmelz, lang

Sekt

Hofcuvée brut ´13

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

23,--

unsere Hausmarke, klassischer Winzersekt aus Flaschengärung, mit leicht fruchtiger Note und belebender gut eingebundener Säure, dezente Hefe

‚Wildling von Einsiedel‘ Birnenschaumwein brut

Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Württemberg

23,50

aus einer alten Birnensorte in traditioneller Flaschengärung hergestellter Schaumwein, fruchtig charmant, mit klaren, saftig-schaligen Birnenaromen und weicher Säure

Chardonnay & Spätburgunder brut ´14

Peter Siener, Birkweiler Pfalz

25,-

Auf der Maische spontan vergoren, anschließend im Champagnerverfahren hergestellt: knochentrocken, körperreich, dezente rote Frucht, Brioche, Schmelz, viel Eleganz & Länge

Mineralwasser

		€
Peterstaler	0,25 l	2,20
Peterstaler still	0,50 l	3,60
Peterstaler medium	0,50 l	3,60
Peterstaler	0,75 l	4,20

Säfte

Orangensaft Direktsaft	0,2 l	2,50
Apfelsaft naturtrüber Direktsaft aus dem Klettgau	0,2 l	2,40
Bio-Pflaumenektar	0,2 l	2,50
Bio-Birnensaft naturtrüb	0,2 l	2,50
Bio-Traubensaft rot	0,2 l	2,50
Johannisbeerektar	0,2 l	2,50
Kirschektar	0,2 l	2,50
Multivitaminsaft	0,2 l	2,50
Saftschorle	0,2 l	2,00
	0,4 l	3,60

Alkoholfreies

Seezüngle
Bio-Limonade vom Bodensee
Brauerei Clemens Härle, Leutkirch

Birne	0,33 l	3,00
Träuble (Johannisbeere)	0,33 l	3,00
Kirsche	0,33 l	3,00

Bier vom Fass

		€
Rothaus Pils	0,25 l	1,90
	0,4 l	3,00
Rothaus Hefeweizen	0,3 l	2,40
	0,5 l	3,30

Flaschenbiere

Rothaus Tannenzäpfle	0,33 l	2,50
Rothaus Pils	0,5 l	3,00
Rothaus Pils alkoholfrei	0,33 l	2,50
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,30

Spirituosen

Wechselndes Angebot von Edelbränden
in unserem „Giftschrank“

oder

Die „Einfachen“ von der Elztal Brennerei Weis

Weinhefebrand	2 cl	2,00
Obstwasser	2 cl	2,00
Topinambur	2 cl	2,00
Kirschwasser	2 cl	2,30
Himbeergeist	2 cl	2,30
Williams Christ-Birnenbrand	2 cl	2,30
Kräuter klar	2 cl	2,30

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,30
Portion Kaffee	4,40
Espresso	2,30
Cappuccino	2,60
Milchkaffee	2,60
Heisse Schokolade mit Sahne	2,80
Glas Tee offen, Tee Peter, Freiburg	2,30
Portion Tee offen, Tee Peter, Freiburg	4,60
Glas Tee mit Rum	3,50
Grog	2,80
Glühwein	3,50