



Gasthaus

Landauer

Genuss seit 1987

Landauer Straße 8 - 14197 Berlin

Telefon: 030-8217615 - email: Gasthaus-Landauer@web.de

www.Gasthaus-Landauer.de

Als Zahlungsmittel akzeptieren wir neben
Bargeld nur die EC-Karte mit Geheimzahl.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

We accept no credit cards! We ask for your understanding.

All prices get on in euro.

Tip is not included.

Qualität - Wir bieten Lebensmittel, denen Sie vertrauen können.

Wir wollen qualitativ hochwertige Lebensmittel preiswert anbieten. Lebensmittel - denen Sie vertrauen können, weil sie verantwortungsvoll hergestellt werden. Sie als unsere Gäste können sicher sein, dass die im Gasthaus Landauer verwendeten Lebensmittel von bester Qualität sind.

Suppen Soups

- Chili con carne** (A7, A12) 5,50
mexikanischer Bohneneintopf mit Hackfleisch und Sahne
Mexican bean stew with minced meat
- Zwiebelsuppe "Landauer"** (A1, A7, A12) 4,50
mit Croûtons und Käse überbacken
Onion soup "Landauer" gratinated with croûton and cheese
- Tomatensuppe** (A7, A9) 3,80
mit Basilikum und Sahnehäubchen
Tomatoe Soup with fresh basilicum

Herzhaftes zu Bier und Wein Hearty with beer and wine

- Im Bierteig gebackener Camembert** (A1, A3, A7) 6,80
mit Preiselbeeren und gebackenem Rucola
Camembert baked in beer batter served with cranberries and baguette
- Hausgemachte Eisbein-Sülze** (A3, A4, A9, A10) 7,80
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln
Brawn „home-made-style" served with salad cream and fried potatoes
- Bayerischer Leberkäs** (A1, A3, A6, A7, A10) 7,80
mit Spiegelei und Bratkartoffeln
Bavarian ground pork loaf served with fried eggs and fried potatoes
- Würzige Hähnchenflügel** (A9, A10) 6,80
knusprig ausgebacken mit einer pikanten Barbeque-Sauce
To nibble on: Crispy baked chicken wings with a tasty BBQ-Sauce
- Zarte Matjesfilets „Hausfrauen-Art"** (A3, A4, A7, A10) 9,50
Mild marinierte Matjes-Filets mit Butterkartoffeln und einer Sahnesauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken
Young herring fillets, mildly marinated, served with creamy apple, onion and cucumber sauce served with butter potatoes
- „Landauer-Blutwurstpfännchen"** (A3) 7,90
Gebratene Scheiben von luftgetrockneter Bauernblutwurst auf Bratkartoffeln mit Speck, Schmalz, Zwiebeln und Majoran; dazu Spiegelei
Dried black pudding sausage pan fried with onions, bacon, majoram and grease served on fried potatoes with fried egg
- Tatar** (A1, A3, A4) 13,50
reich garniert mit frischem Landbrot
Steak tartar - richly garnished and served with fresh rye bread

Salate Salads

Salat „Korsika“ (A7, A10, A12)	9,50
Bunter Salatteller mit würzigem Schafskäse und Kräuteroliven; dazu French Dressing <i>Salad with hearty sheep's milk cheese, herb olives and French Dressing</i>	
Mozzarella (A7)	7,90
mit Fleischtomaten, frischem Basilikum, Olivenöl und Balsamicoessig <i>Mozzarella with bush tomatoes, fresh basil, olive oil and balsam vinegar</i>	
Salat Hähnchenbrust (A3, A7, A10, A12)	10,50
Zarte Hähnchenbrust vom Grill auf einem bunten Salatteller mit frischem Obst; dazu French Dressing <i>Turkey breast from the grill on a plate of salads served with fresh fruit and French Dressing</i>	
Salat Scampi (A2, A7)	12,50
Sechs Garnelen vom Grill auf grünen Blattsalaten, angemacht mit Vinaigrette, Kirschtomaten, Oliven und Zwiebeln <i>Six prawns on a plate of tossed salad with Sauce Vinaigrette</i>	
Salat „Knuspermantel“ (A1, A3, A7, A10, A12)	10,80
Zarte Hähnchenbruststreifen im Knuspermantel gebacken auf bunten Salaten, angemacht mit French Dressing und pikanten Chili-Dip <i>Tender chicken breast strips fried in a crispy jacket served with tossed salad and a piquant chili dip</i>	
Salat „Ochsenfetzen“ (A7)	14,50
Drei dünne Scheiben von argentinischer Steakhüfte, kurz gegrillt, auf Rucolasalat mit Strauchtomaten und ländlichem Dressing <i>Three thin slices of Argentine beef-steak, lightly grilled on a hedge mustard salad with bush tomatoes and Country style dressing</i>	
Salat Zander (A1, A3, A4, A7, A10, A12)	12,90
Filet vom Zander, in Limettenbutter gebraten, auf verschiedenen Blattsalaten mit Strauchtomaten und Gurkenraspel; dazu French Dressing <i>Fillet of pike perch in lime butter served on a green salad with bush tomatoes and sliced cucumber and French Dressing</i>	
Kleiner gemischter Salat , Tomatensalat oder Gurkensalat - nur als Beilage	3,50
<i>Small tossed salad - served as a side dish</i>	

Zu den Salaten servieren wir Ihnen wahlweise:

Salads may be served with your choice of:

French-Dressing (A3, A7, A10, A12)	helles, cremiges Dressing aus Pflanzenöl, Eigelb, Weißwein, Sahne und Gewürzen <i>light, creamy dressing made from vegetable oil, egg yolks, white wine and herbs</i>
Sauce Vinaigrette (A7)	Essig-Öl-Dressing mit Zwiebeln, Kräutern, Schafskäse und Gewürzen <i>old balsam vinegar with onions, herbs, milk cheese and spices</i>
Ländliches Dressing (A7) <i>Country style dressing</i>	würziges Dressing aus Schmand, Kräutern, Zitrone und Gewürzen <i>tasty dressing made from sour cream, lemons, herbs and spices</i>

Nudeln und Spätzle Pasta and noodles

Sechs Garnelen (A2, A3)	14,50
mit einem Hauch Knoblauch in Olivenöl gebraten auf frischen, weißen Bandnudeln und mediterranem Gemüse <i>Six king prawns pan fried with olive oil and a touch of garlic on white ribbon noodles served with mixed mediterranean vegetables</i>	
Streifen von der Hähnchenbrust (A1, A3, A7)	11,90
auf frischen, weißen Bandnudeln mit einer milden Gorgonzolasauce und Brokkoli-Röschen <i>Strips of chicken fillet on white ribbon noodles with mild gorgonzola sauce and broccoli</i>	
Spaghetti „all arrabbiata“ (A1, A3, A9)	9,70
Spaghetti mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern, Speck und frischem Chili <i>Spaghetti with a hot sauce made from tomatoes, bacon, onions, parsley and fresh chili</i>	
Hausgemachte Käsespätzle (A1, A3, A7)	7,50
in Butter angebraten mit Kochschinkenstreifen, Kräutern und Röstzwiebeln <i>Home made Swabian cheese pasta "Spätzle" with ham strips, herbs and baked onions</i>	
Streifen vom Schweinefilet (A1, A3, A7)	12,90
auf frischen, weißen Bandnudeln mit einer Champignon-Sahne-Sauce <i>Strips of pork fillet on white ribbon noodles with creamy champignons sauce</i>	

Vegetarische Gerichte Vegetarian

Schwäbische Gemüse-Maultaschen (A1, A3, A7, A10, A12)	7,50
mit Zwiebelschmelze und gemischtem Salat mit French-Dressing <i>Stuffed Swabian pasta squares served with glazed onions and mixed salad with French Dressing</i>	
Zwei große Champignonköpfe (A3, A7, A10, A12)	7,90
gefüllt mit Blattspinat und mit Mozzarella und Gorgonzola überbacken; dazu bunt gemischtem Salat mit French-Dressing <i>Two large mushroom tops filled with spinach leaves and baked with mozzarella and mixed salad with French Dressing</i>	
Würziger Schafskäse (A7)	8,50
mit Tomaten, Zwiebeln, Kräuteroliven und Oregano überbacken; dazu Baguette <i>Piquant sheep milk cheese on tomatoes and onions baked with oregano, herb olives and baguette</i>	
„Gemüsepfanne“ (A7)	10,00
Mediterranes Grillgemüse mit gebackenen Kartoffelspalten und einem Kräuter-Dip <i>Lightly warmed mediterranean vegetable salad served with roasted potato cubes</i>	
Gefüllte Pesto-Gnocchi (A1, A3, A7)	9,50
mit Olivenöl, roten Zwiebeln, Tomatenwürfeln, Kräutern und Mozzarella in der Pfanne gebraten <i>Full Pesto-Gnocchi with olive oil, red onions, tomato cubes, herbs and mozzarella cheese in the frying pan roasted</i>	

Vom Grill und aus der Pfanne From the grill and the pan

Landauer Schnitzel

Schweineschnitzel „Wiener-Art“ (A1, A3, A7) 10,90

mit verschiedenem Gemüse, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln

Pork Schnitzel "Vienna style" with mixed vegetables, Hollandaise sauce and fried potatoes

Wiener-Schnitzel „XL“ (A1, A3, A7, A10) 17,90

Großes Schnitzel vom Kalbsrücken in der Butter-Pfanne gebraten

auf Landauer-Kartoffelsalat mit Artischocken und Preiselbeeren

Vienna Schnitzel "XL" Large veal schnitzel pan fried with special potato salad with artichokes and eggs

Schwein Pork

„Holzfäller-Steak“ (A7) 9,80

Saftig gegrilltes Schweinnackensteak mit Kräuterbutter, Zwiebeln und Bratkartoffeln

Grilled pork steak with herb butter, glazed onions and fried potatoes

Schweinemedallions „Landauer“ (A7) 14,50

Drei Medallions vom Schweinefilet im Schinkenmantel gebraten

auf Rahmwirsing; dazu gebackene Kartoffelwürfel

Three medallions of pork fillet in a farm ham jacket served with creamy savoy and deep roasted potato cubes

Schweinefilet à la crème (A1, A3, A7, A12) 14,50

Drei Medallions vom Schweinefilet mit frischen Rahmchampignon und hausgemachten Spätzle

Pork lions filled with creamy champignons and cheese pasta "Spätzle"

Schweinefilet gefüllt mit Mozzarella und Basilikum (A7, A8) 14,90

mit Mandelbrokkoli und gebackenen Kartoffelwürfeln

Pork lions filled with mozzarella and fresh basil served with almond broccoli and roasted potato cubes

Geflügel Poultry

Wir unterstützen eine Tierhaltung, die immer auf die Bedürfnisse der Nutztiere

eingeht da wir nur Tiere von solchen Lieferanten beziehen, die eine artgerechte Haltung nachweisen.

Daher verwenden wir beispielsweise nur Eier aus Bodenhaltung und lassen weder das Stopfen noch das

Lebendrupfen von Gänsen und Enten zu.

Zarte Hähnchenbrust in einer Mandelhülle (A1, A3, A7, A8) 12,50

Gebraten, mit pikanter Cognac-Sahnesauce, warmen Pfirsichspalten und buntem Basmati-Reis

Tender chicken breast pan fried in almond jacket with a creamy brandy sauce,

warm slices of peaches and butter rice

Rind Beef

Unser Rindfleisch kommt schon seit Jahren ausschließlich aus Argentinien. Dort leben sämtliche Zuchtrinder das ganze Jahr über auf den Weiden der fruchtbaren Pampas, die allein in Argentinien dreimal so groß ist wie Deutschland. Die Rinder ernähren sich ausschließlich von natürlichen, saftigen Futtergräsern. In diesem Lebensraum kommen die Tiere ohne Ställe, ohne Futterzusatzstoffe, ohne Tiermehl und ohne die Zugabe von Hormonen aus. Dies prägt den Geschmack des Fleisches.

Toast „Landauer“ (A1, A3, A7, A10, A12) 13,90

Ein kleines Hüftsteak vom argentinischen Angus-Rind, kurz gegrillt, auf Toast mit frischen Rahmchampignons und Salatbeilage mit French Dressing
A small rump steak from Argentine Black Angus beef lightly grilled and served with creamy champignons and a side salad with French Dressing

Herzhaftes Hüftsteak (A7) 15,90

vom argentinischen Angus-Rind mit geschrotetem Pfeffer, Kräuterbutter und Pommes frites
Hearty steak from Argentine Black Angus beef with ground pepper, herb butter and French fries

„Ochsenfetzen“ (A3, A6, A7, A9) 14,50

Dünne Scheiben von argentinischer Steakhüfte, kurz angebraten, mit Sauce Béarnaise auf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Thin slices of hearty steak from Argentine Black Angus beef, lightly grilled with béarnaise sauce and fried potatoes

Saftiges Rumpsteak vom argentinischen Angus-Rind (A3, A7, A10, A12) 17,90

mit typischen Fettrand, kräftig im Geschmack, mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und einem kleinen, gemischten Salat mit French Dressing
Tender rump steak from Argentine Black Angus beef served with baked potatoes and a small tossed salad

Pfeffersteak (A3, A7, A9, A10, A12) 18,90

Saftiges Rumpsteak vom argentinischen Angus-Rind mit typischen Fettrand, kräftig im Geschmack, mit einer Pfefferrahmsauce, Butterreis und einem kleinen, gemischten Salat mit French Dressing
Tender rump steak from Argentine Black Angus beef with a creamy pepper sauce, butter rice and a small tossed salad with French Dressing

„Berliner Pfanne“ (A3, A6, A7, A9) 15,90

Ein kleines Hüftsteak, ein kleines Schweinerückensteak und ein Filet von der Hähnchenbrust auf Bratkartoffeln mit grünen Bohnen, Grilltomate, Kräuterbutter und Sauce Béarnaise
A small rump steak, small pork steak and a fillet of chicken breast on fried potatoes with green beans, grilled tomato and herb butter served in a pan

Lamm Lamb

Unser Lammfleisch kommt ausschließlich aus Neuseeland, wo die Tiere das ganze Jahr im Freien leben und sich ohne Zugabe von Futtermitteln ausschließlich von Gras ernähren.

Lamm „Provencal“ (A7, A9, A12) 14,50

Zartes Lammfleisch aus der Keule mit provencalem Grillgemüse, Basmati-Reis und einer Thymian-Ingwer-Knoblauch-Sauce

Tender lamb meat from the club with grill vegetables, Basmati rice and thyme-ginger-galic-sauce

Lamm „Mediterran“ (A3, A7, A9, A12) 14,50

Zarter Lambraten mit einer Sauce aus Rotwein, schwarzen Oliven, sonnengetrockneten Tomaten, Knoblauch und Rosmarin; dazu grüne Bohnen und Gratin-Kartoffeln

Tender roast lamb with a sauce of red wine, black olives, solar-dry tomatoes, garlic, rosemary; in addition French beans and Gratin potatoes

Fisch und Meeresfrüchte Fish and Seafood

Wir sind uns der Bedrohung vieler Fischarten durch Überfischung in unseren Meeren bewusst und versuchen, keine Fische aus bedrohten Beständen einzukaufen. Wir kaufen weder Fisch noch Meeresfrüchte, die von IUCN oder dem WWF auf die rote Liste gesetzt wurden.

Filet vom norwegischen Fjordlachs (A1, A3, A4, A6, A7, A9, A12) 15,50

in Butter gebraten, mit Sauce Béarnaise, Butterkartoffeln und Blattspinat

Fillet of Norwegian fjord salmon fried in butter and served with béarnaise sauce, buttered potatoes and green salad

Filet vom Zander (A1, A4, A7) 14,90

gegrillt, mit Kräuterbutter, Dillkartoffeln und Gurkensalat

Fillet of pike-perch grilled and served with herb butter dill potatoes and cucumber salad

Sechs Garnelen (A1, A2, A3) 14,50

mit einem Hauch Knoblauch in Olivenöl gebraten auf frischen, weißen Bandnudeln und mediterranem Grillgemüse

Six king prawns pan fried with olive oil and a touch of garlic on white ribbon noodles served with mixed mediterranean vegetables

Norddeutscher „Pannfisch“ (A1, A3, A4, A7, A10) 12,50

Paniertes Schollenfilet, in der Butter-Pfanne gebraten,

auf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln; dazu Remouladensauce

Pan fried fish fillet on fried potatoes with bacon and onions, served with salad cream

Für unsere kleinen Gäste For our smaller guests

Kleines Schweineschnitzel (A1, A3, A7, A9, A10) 7,00
paniert, mit Pommes frites und Tomatenketchup
Small crumbed pork schnitzel served with French fries and ketchup

Spaghetti (A1, A3, A9) 5,00
mit hausgemachter Tomaten-Kräutersauce
Spaghetti with tomato sauce

Kleines Schollenfilet (A1, A3, A4, A7) 5,00
paniert mit Kartoffelpüree
Pan fried fish fillet with mashed potatoes

Kleine Portionen für den kleinen Hunger Small dishes

Salat „Korsika“ (A3, A7, A10, A12) 7,20
Bunter Salatteller mit würzigem Schafskäse und Kräuteroliven; dazu French Dressing
Salad with hearty sheep's milk cheese, herb olives and French Dressing

Salat Hähnchenbrust (A3, A10, A12) 7,90
Zarte Hähnchenbrust vom Grill auf einem bunten Salatteller mit frischem Obst;
dazu French Dressing
Turkey breast from the grill on a plate of salads served with fresh fruit and French Dressing

Streifen von der Hähnchenbrust (A3, A7) 8,90
auf frischen, weißen Bandnudeln mit einer milden Gorgonzolasauce und Brokkoli-Röschen
Strips of chicken fillet on white ribbon noodles with mild gorgonzola sauce and broccoli

Streifen vom Schweinefilet (A3, A7) 9,70
auf frischen, weißen Bandnudeln mit einer Champignon- Sahne-Sauce
Strips of pork fillet on white ribbon noodles with creamy champignons sauce

Wiener-Schnitzel „M“ (A1, A3, A7, A10) 13,20
Kleines Schnitzel vom Kalbsrücken in der Butter-Pfanne gebraten
auf Landauer-Kartoffelsalat mit Artischocken und Ei; dazu Preiselbeeren
Vienna Schnitzel "M" Medium veal schnitzel pan fried with special potato salad with artichokes and eggs

Lamm „Mediterran“ (A3, A7, A9, A12) 10,90
Zarter Lamnbraten mit einer Sauce aus Rotwein, schwarzen Oliven
sonnengetrockneten Tomaten, Knoblauch und Rosmarin; dazu grüne Bohnen und Gratin-Kartoffeln
*Tender roast lamb with a sauce of red wine, black olives, solar-dry tomatoes, garlic, rosemary;
in addition French beans and Gratin potatoes*

Zarte Hähnchenbrust in einer Mandelhülle (A1, A3, A7, A8) 9,40
Gebraten, mit pikanter Cognac-Sahnesauce, warmen Pfirsichspalten und buntem Basmati-Reis
*Tender chicken breast pan fried in almond jacket with a creamy brandy sauce,
warm slices of peaches and butter rice*

Filet vom norwegischen Fjordlachs (A1, A3, A4, A6, A7, A9, A12) 11,70
in Butter gebraten, mit Sauce Béarnaise, Butterkartoffeln und Blattspinat
*Fillet of Norwegian fjord salmon fried in butter and served with béarnaise sauce,
buttered potatoes and green salad*

Brotzeit Bread time

Bratenbrot „Landauer“ (A1, A7)	7,90
Dünne Scheiben vom kalten Schweinebraten mit geschmolzenen Zwiebeln auf frischem Landbrot; dazu Gewürzgurke und Meerrettich <i>Thin slices of roasted pork on rye bread with glazed onions, pickled cucumber and horsereddish</i>	
„Südtiroler Teller“ (A1, A7)	12,50
Luftgetrockneter Bauernschinken, würziger Ortlerkäse und herzhafter Weinkäse; dazu Butter und Landbrot <i>Tyrolean plate with farm ham and typical cheese, served butter and special bread</i>	
Käseauswahl (A1, A2)	12,50
milder Gorgonzola, herzhafter Weinkäse und würziger Parmesan mit Oliven; dazu Weißbrot, Landbrot und Butter <i>Selection of hearty cheeses with herb olives, bread and butter</i>	

Süßspeisen und Eis Sweets and Ice Cream

Drei gebackene Apfelscheiben (A1, A3, A7, A8)	5,00
mit Zimt, Honig und Vanilleeis <i>Three baked apple slices with cinnamon, honey and vanilla ice cream</i>	
„Schwarzwaldbecher“ (A7, A8)	6,50
Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten, Kirschwasser, Mandeln, Schokosauce und Sahne <i>Three balls vanilla ice-cream with hot forest fruits, Kirschwasser, almonds, Chocolate sauce and whipped cream</i>	
Crêpe „Alaska“ (A1, A3, A7)	5,50
Hauchdünner Eierkuchen, gefüllt mit heißen Waldbeeren und Vanilleeis <i>Thin pancake filled with vanilla ice creme served on hot forest fruits</i>	
Warmer, hausgemachter Apfelstrudel (A1, A3, A7, A8)	4,50
mit Vanilleeis und Sahne <i>Warm apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream</i>	
Kaiserschmarrn (A1, A3, A7, A8)	5,50
mit Mandeln, Rosinen und Vanilleeis <i>Scrambled pancake with vanilla ice cream, raisins and almond slices</i>	
Zwei hausgemachte Kartoffelpuffer (A1, A3)	4,00
mit Apfelmus <i>Two home-baked potato fritters with applesauce</i>	
Eierkuchen (A1, A3, A7) mit Zimt und Zucker	3,00
<i>Pancake with cinnamon and sugar</i>	
Eiskrem (A7) - Cremissimo Ice cream	je Kugel per ball 1,50
Vanille, Schokolade, Walnuss oder Erdbeere <i>vanilla - chocolate - walnut - strawberry</i>	
Portion Schlagsahne (A7)	1,00
<i>Whipped cream</i>	

Offene Schoppenweine (weiß)

- Deutschland -

Württemberg - Kellereigenossenschaft Heilbronn

2014 Riesling, trocken - Heilbronner Staufenberg 0,2 l 4,80
feinfruchtig mit dezenter Säure Fl. 1,0 l 21,00

Baden - Winzer-genossenschaft Bischoffingen am Kaiserstuhl

2014 „Bischoffingen Grauer Burgunder“ - trocken 0,2 l 4,60
reife Nussaromen, vital und markant, gute Harmonie in Substanz und Säure Fl. 1,0 l 20,00

Franken - Weingut Schmitts Kinder

2012 Randersacker Ewig-Leben Müller Thurgau - trocken 0,2 l 5,20
Harmonischer voller Körper Fl. 1,0 l 23,00

Nahe - Weingut Sonnenborner Hof

2014 Scheurebe trocken - „Sommerlocher Steinrossel“ 0,2 l 4,20
trocken und mineralisch - frisch, würzig und fruchtig Fl. 1,0 l 18,50

Pfalz - Weingut Bernhard Koch in Hainfeld

2014 Riesling - halbtrocken 0,2 l 4,50
fruchtig mit feiner Riesling-Blume Fl. 1,0 l 19,50

2014 Sylvaner - trocken 0,2 l 4,80
ein typischer Silvaner - saftig, herzhaft und ganz durchgegoren Fl. 1,0 l 21,00

2013 Weißer Burgunder - Qualitätswein trocken 0,2 l 5,20
schmelzig zarter Burgundertyp - beschwingt und leicht Fl. 1,0 l 23,00

- Österreich -

Domäne Wachau

2014 Grüner Veltliner Federspiel „Terrassen“ 0,2 l 5,50
frisch, fruchtig und bekömmlich mit dem typischen Veltliner-Pfefferl Fl. 0,75 l 19,50

- Italien -

Veneto - Villa Sandi

2014 Pinot Grigio Veneto I.G.T. - trocken 0,2 l 4,80
ein leichter Weißwein mit dem Duft von Akazie und Apfel, 100% Pinot Grigio Fl. 1,0 l 21,00

Veneto - Villa Sandi

2014 Chardonnay D.O.C. Piave 0,2 l 5,10
ein typischer Chardonnay - fruchtig und blumig mit feiner Säure Fl. 0,75 l 18,50

- Frankreich -

2014 Sauvignon Blanc « Les Tannes Tradition » 0,2 l 5,10
Domaines Paul Mas - Vin de Pays d'Oc Fl. 0,75 l 18,50
ein junger, lebendiger Sauvignon Blanc mit dem Duft von gelben Früchten und Gräsern

Offene Schoppenweine (rosé)

Baden - Winzergenossenschaft Bischoffingen am Kaiserstuhl

2013 Spätburgunder Rosé - trocken	0,2 l	4,80
Im Bukett ein feines Spiel nach Kirsch und Banane.	Fl. 1,0 l	21,00
Leicht und erfrischend im Geschmack und eine feine Gerbstoffnote unterstützt einen lebhaften Nachhall.		

Veneto/Italien - Weingut Villa Sandi

2014 Pinot rosa I.G.T. - 90% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco	0,2 l	5,10
ein feinfruchtiger, nach Blüten duftender u. harmonischer Spätburgunder als Rosé	Fl. 0,75 l	18,50

Offene Schoppenweine (rot)

- Deutschland -

Württemberg - Genossenschaftskellerei Heilbronn

2013 Trollinger Heilbronner Stiftsberg	0,2 l	4,50
hellrot mit leichtem Rubin, trocken, frisch und, fruchtig, kernig-herzhaft	Fl. 1,0 l	19,50

Pfalz - Weingut Bernhard Koch

2013 Spätburgunder Spätlese trocken	0,2 l	7,20
„Hainfelder Ordensgut“ - im Holzfass gereift	Fl. 0,75 l	26,00
ein Spitzen-Spätburgunder mit feinem Duft von reifen Süßkirschen und dunklen Waldfrüchten		

2013 Dornfelder - halbtrocken	0,2 l	4,80
geschmeidig, filigran und dunkelrot mit großer Aromenvielfalt	Fl. 0,75 l	17,00

- Österreich -

Burgenland - Weingut Günter & Regina Triebaumer

2013 Blaufränkisch Qualitätswein	0,2 l	7,20
purpur mit dunkellila Rand, Geruch nach Kirschen und schwarzem Pfeffer ,	0,75 l	26,00
dazu ein Hauch von Veilchen und Enzian, würzig-dicht, trocken, lebhaft-saftige Blaufränkisch-Frucht		

- Frankreich -

Languedoc

2014 Vin de Pays d'Oc „Le Ciel“	0,2 l	4,20
ein Cuvée aus Mourvèdre, Grenache, Merlot u. Syrah, mit dem Duft von Brombeeren	Fl. 1,0 l	18,00
und Kräutern, würzig und rund, feste Tannine - Domaines Paul Mas		

Bordeaux

2013 Baron Rothschild - Lafite, Bordeaux Rouge AOC	0,2 l	6,80
ein Cuvée aus Merlot und Cabernet-Sauvignon mit geschmeidigen Fruchtnoten	Fl. 0,75 l	24,00
von Cassis und roten Beeren, ein warmer, vollmundiger Bordeaux von fruchtiger Länge		

- Italien -

Venetien - Az. Vinicola Villa Sandi, Crocetta del Montello

2013 Merlot Veneto	0,2 l	4,80
Klassisch fruchtiger Merlot mit Kirsch- und Pflaumenduft, zart und zugänglich	Fl. 1,0 l	21,00

- Spanien -

2010 Viña Albali tinto - Reserva D.O. Valdepeñas	0,2 l	6,10
sehr zugänglicher Rotwein, der seine Harmonie durch eine 24monatige Reifung	Fl. 0,75 l	21,50
im Eichen-Barrique erhält, 100% Tempranillo, absolut trocken mit intensiven Noten von reifen Waldfrüchten		

2014 Quebrada tinto - D.O.C. Rioja - trocken	0,2 l	5,50
100% Tempranillo, frischer, unkomplizierter Wein mit deutlichen Aromen nach	Fl. 0,75 l	19,50
Kirsche und Waldfrüchten, fruchtig mit ausgeprägten Tanninen, Goldmedaille Mundus Vini - Wein für Profis und Liebhaber		

Flaschenweine

0,75 l

- Deutschland-

Rheingau - Schloss Vollrads

Schloss Vollrads, dessen Weinbaugeschichte bis ins Mittelalter reicht, baut auf seinen 55 ha großen Weinbergen ausschließlich Riesling-Reben an, die wohl die edelste Weinsorte Deutschlands ist.

weiß 2013 Schloss Vollrads - Riesling trocken Qualitätswein 29,50
#636 ein rassiger Riesling, trocken und leicht mit wenig Restsüße von einem der wohl bekanntesten Weingüter Deutschlands

Pfalz - Weingut Bernhard Koch - Hainfeld / südliche Weinstraße

der Geheimtipp unter den Pfälzer Winzern

weiß 2012 Riesling Réserve- trocken „Hainfelder Letten“ 36,50
#642 vorzügliche Frucht mit dem Duft von Pfirsich und Aprikose - Prädikatswein

weiß 2014 Grauburgunder Qualitätswein - trocken „Hainfeld“ 24,50
#643 schmelzig zarter Burgunder mit dichtem Körper aus vollreifen, von Hand selektiertem Lesegut - Prädikatswein

weiß 2013 Sauvignon Blanc Qualitätswein - trocken „Hainfeld“ 24,50
#644 hinreißende Aromatik von gelben Früchten, Grapefruit, Stachelbeere und reife Birne - Prädikatswein

weiß 2014 Gewürztraminer & Riesling - trocken Qualitätswein 26,50
#646 Die feine Säure des Rieslings und der blumige Duft des Traminers sorgen hier für ein exzellentes Geschmackserlebnis.

weiß 2014 Scheurebe Spätlese - „Flemlinger Vogelsprung“ 26,50
#640 sehr exotisch mit Limone, Grapefruit und schwarzer Johannisbeere im Duft- ein edler Süßwein

rot 2007 Cabernet Sauvignon - trocken 28,00
#651 kräftig und saftig mit dem Duft von Schokolade und Mokka, feines Säuregerüst und geschliffene Tannine

rot 2013 Cabernet Dorsa Qualitätswein - trocken 26,50
#650 Ist das Ergebnis einer Neuzüchtung, bei der Blaufränkisch und Dornfelder gekreuzt wurden. weich und samtig mit einer herben Würze, im Holzfass gereift

Franken - Bürgerspital zum Heiligen Geist / Würzburg VdP - Verband der Prädikatsweingüter

Diese großartige Stiftung wurde 1319 von Johannes von Steren für die alten Bürger Würzburgs gegründet.

weiß 2012 Würzburger Stein-Harfe - Riesling Kabinett- Frankenweinmedaille in Silber 32,50
#694 Eleganz und Subtilität der Frucht, die an reife Zitrus- und gar Tropenfrüchte erinnert

weiß 2009 „Gutswein“ Müller-Thurgau Qualitätswein trocken 21,50
#691 saftig und rund mit dem Duft von Melonen, fruchtig und blumig

weiß 2013 Würzburger Scheurebe - Kabinett feinherb 33,50
692 feinsten Duft von Johannisbeeren, florale Aromen

Nahe - Weingut Sonnenborner Hof - Wallhausen

ein traditionsreiches Familienweingut in Wallhausen, der größten Winzergemeinde an der Nahe

weiß 2013 Weißer Burgunder - Qualitätswein trocken 18,50
#638 eine wahre Fruchtbombe - spritzig frisch mit wenig Restzucker und dezenter Säure

rosé 2013 Spätburgunder Weißherbst „Wallhäuser Höllenpfad“ - halbtrocken 17,50
#639 ein Rosé-Klassiker mit feiner Burgunder-Frucht, rund, mild und säurearm

Jahrgangsänderungen bleiben vorbehalten, da gute Weine keine Massenprodukte sind.

Flaschenweine

0,75 l

- Spanien -

Rioja

Schon seit etwa 3000 Jahren wird im Norden Spaniens, in der Region Rioja, Wein angebaut. Der Name der Region ist abgeleitet vom Fluss Rio Oja, einem Nebenfluss des Ebro.

Bodega Marques de Cáceres - Cenicero Rioja Alta

Die Bodega, die erst 1970 gegründet wurde, gehört zu den traditionellsten der modernen Bodegas der Rioja. Die Crianza-Rotweine der Bodega reifen ca. 15 bis 18 Monate im kleinen Eichenfass und noch einmal 15 bis 18 Monate in der Flasche, bevor sie in den Ausschank gelangen.

rot 2011 Marques de Cáceres 24,90
#706 Vendimia Seleccionado D.O.Ca.- Crianza, ein ausgewogener, gehaltvoller und aromenreicher Rotwein

Bodega Marqués de Riscal - Elciego Álava

Die älteste Bodega der Rioja wurde 1860 vom Markgraf von Riscal gegründet. Hier entstanden die ersten in Barriquefässern ausgebauten Weine des Gebietes. Das Weingut arbeitet sehr qualitätsorientiert und baut ausschliesslich Reserva- und Gran Reserva-Qualitäten aus. Das Lesegut stammt nur aus Weingärten, die mindestens 20 Jahre alt sind, und wird in der Bodega nochmals von Hand sortiert.

rot 2011 Herederos del Marqués de Riscal - Reserva 37,50
#705 ein mächtiger, ausdrucksvoller und eleganter Rotwein mit Bordeaux-ähnlichem Charakter, mit filigraner Frucht - ein klassischer Reserva aus dem Rioja - mindestens 24 Monate im Barrique und weitere 12 Monate in der Flasche gereift

Rueda - ein kleines D.O. Anbaugebiet etwas westlich von Ribera del Duero

Rueda - das ist heute ein klingender Name für rassig-fruchtige Weißweine von eigenem Charakter.

weiß 2011 Viura Verdejo - Rueda blanco Bodegas Garci Grande 16,80
#707 ein fruchtiger, säurearmer und sonnenverwöhnter Weißwein mit Noten von Birnen, Citrus und Trauben

Flaschenweine

0,75 l

- Italien -

Toscana - Tenuta Il Poggione, Montalcino - Siena

Vergleichbar mit den Städten und Gemeinden im Bordeaux-Gebiet, zieht die Stadt Montalcino Weinfanatiker der ganzen Welt an. Dort, wo der Sangiovese grosso einfach nur Brunello genannt wird, wachsen die besten Rotweine Italiens. Die Weinberge von Il Poggione liegen im südwestlichen Gebiet der D.O.C.G. Region „Brunello di Montalcino“ rund um das Dorf Sant' Angelo in Colle. Il Poggione ist eines der größten Montalcino-Güter mit beständig guter Qualität.

rot	2008 Brunello di Montalcino D.O.C.G.	59,00
#665	ein tiefdunkler, voller, trockener Rotwein mit mildem Beerenduft, bei dem die lange Fassreife von mindestens drei Jahren und eine lange Flaschenlagerungszeit aus der vollen, kraftstrotzenden Tiefe dieses Weines ein bemerkenswertes Bukett hervorbringt	
rot	2013 Rosso di Montalcino D.O.C.	29,00
#664	ein kleiner „Brunello“, der nach 18 Monaten Reifung eine herzhaft-süffige Tanninsträhne noch hervorgehoben wird; 100 % Sangiovese mit 30 %igem Barriqueanteil. Laut Hugh Johnson ist Il Poggione der beste Rosso di Montalcino Erzeuger	

Piemont

Vinicola Casa Sant'Orsola / Langhe

rot	2008 Barolo »i Siglati« D.O.C.G.	30,00
#647	granatroter Wein mit feinen würzigen Tönen und deutlichen Akzenten von reifen Früchten extraktreich, robust und samtig - 100% Nebbiolo	

Cascina Lo Zoccolaio / Barolo

rot	2012 "Baccanera" Langhe Rosso D.O.C.	24,00
#429	eine elegante Komposition aus den autochthonen Rebsorten Barbera und Nebbiolo verbunden mit der internationalen Rebsorte Cabernet Sauvignon, geboren in der besten Lage von Barolo - ein vielfach prämiertes Wein im traditionellen, italienischen Stil mit feinen Holznoten und ausgewogener Struktur	
rot	2010 Pinot Noir "Re Noir"	26,00
#422	Dieser reinsortige Pinot Noir aus den berühmten Barolo-Lagen wird nur in bestimmten Jahren produziert. Würzig am Gaumen und lang im Abgang, tiefdunkel mit dem typischen Duft der Rebe und kräftigen Tanninen	
rot	2010 Barolo »Lo Zoccolaio« D.O.C.G.	50,00
#648	eine Wucht - von tiefem Granatrot über das Bouquet aus Holzwürze, Pflaumen und Kirsche bis hin zu dem samtigen Geschmack mit weichen Tanninen und einem denkwürdig langem Abgang	

Jahrgangsänderungen bleiben vorbehalten, da gute Weine keine Massenprodukte sind.

Flaschenweine

0,75 l

- Italien -

Veneto - Weingut Sartori, Negra - Verona

Im Jahre 1998 feierte das Haus Sartori sein 100-jähriges Firmenjubiläum. Mit ihrer langen Tradition gehört die Familie Sartori zu den bekanntesten Familienunternehmen der Region. Das Haus Sartori liegt inmitten der besten Lagen des Valpolicella in dem Dorf Negra bei Verona.

rot 2009 Bardolino D.O.C. „Vigneti Ruspa“ 18,90

#423 ein jugendlicher Rotwein, der auch leicht gekühlt gut schmeckt, hell rubine Farbe, feine Frucht nach Kirschen und Schattenmorellen mit zartem Bitterton - ein idealer Sommer-Rotwein auch zu leichtem Essen

rot 2013 "RV" Rosso Veronese I.G.T. 22,50

#656 Lebhaftes Granatrot, intensives und anhaltendes Bukett nach roten Früchten und Gewürzen. Am Gaumen ist der Wein körperreich, rund, gefällig, leicht trocken und samtig, mit harmonischem sanft-strukturiertem Körper.

rot 2009 Amarone „Corte Bra“ 65,00

#655 trocken, samtig, verführerisch und geschmeidig mit großem Duft, aus dem Recioto des Valpolicella, der aus ausgelesenen Trauben bereitet wird, die halb getrocknet werden, um hochkonzentrierte Frucht zu erreichen, die dann im folgenden Jahr einem langsamen Gärungsprozess unterzogen werden. Wird dieser Gärungsprozess bis zum bitteren Ende betrieben, so entsteht Amarone.

rot 2008 "Kay" Corvina Veronese I.G.T. 19,00

#685 Der "Kay" präsentiert sich fruchtig -nussig, erinnert etwas an Cabernet am Gaumen und besticht durch seine kräftige, dunkelrote Farbe. herzhafter, nicht zu schwerer Wein.- 100% Corvina

rot 2012 Vinicola Villa Sandi, Crocetta del Montello 19,50

#800 Cabernet Sauvignon del Piave D.O.C.

Im Glas eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase leicht erdige und vegetative Noten, die an grüne Paprika und frisch gemähtes Gras erinnern, dazu noch rote Johannisbeeren und etwas Kräuter. Am Gaumen dicht und voluminös mit fleischigem Körper. Die Tannine sind feinkörnig und gut ausbalanciert, ebenso die harmonisch integrierte Säure.- 100% Cabernet Sauvignon

Flaschenweine

0,75 l

- Frankreich -

Languedoc

rot 2007 „Mas de Mas Maury“-lieblich 27,50
#716 Ein vielschichtiger, samtweicher Wein, der ein verwöhnendes Frucht/Süße Verhältnis zeigt.
14 Monate im großen Eichenfass gereift - 100% Grenache - 17,50 Vol.%

Burgund/Bourgogne

weiß 2013 Chablis AOC „Vielles Vignes“ - Domaine Laroche 48,00
#720 kernig mit einem zarten Bukett - Chablis, die Heimat der berühmtesten Chardonnay-Weine der Welt

Loire

weiß 2012 Sancerre AOC, « Les Grandmontains » 38,00
#721 die beste Lage von Sancerre, rassig und elegant, 100 % Sauvignon blanc - Laporte, Saint-Satur

Bordeaux

rot 1996 Château Cissac - Haut Médoc Cru Bourgeois Superieur 69,00
#728 der Inbegriff eines kultivierten Médoc-Weines von einer wahren Noblesse - die erste Wahl für Bordeaux-Kenner, vitale Aromen nach Cassis, Blaubeeren und Tabak, am Gaumen ein festes Tanningefüge mit enorm feinen Geschmacksnuancen, 75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Petit Verdot, in großen, mehr als 100 Jahre alten Holzfässern wird dieser Wein vinifiziert

rot 2010 Château Peyre Lebade - Haut Médoc A.C. Cru Bourgeois 48,00
#717 ein vorzüglicher Cru Bourgeois mit der charakteristischen Bordeaux-Eleganz, äußerst ansprechende Frucht mit Anklängen von Cassis, Preiselbeeren, Zwetschgen, Minze und etwas Paprika, untermalt von einer dezenten Eichen-Holznote, 63% Cabernet Sauvignon und 37% Merlot

Domaines Barons de Rothschild (Lafite)

rot 2010 Moulin de Duhart Pauillac A.C.-Château Duhart-Milan Rothschild 65,00
#714 ein großer Bordeaux- das Bouquet ist hochfein, am Gaumen ist der Wein differenziert und vielschichtig und hat auch ordentlich Kraft zu bieten
51% Cabernet Sauvignon, 49% Merlot

Cahors

rot 2011 »Pigmentum« rouge - Malbec 19,50
#713 typische, dunkle, purpurrote Farbe, würzige, fruchtige Aromen von Kirsche, Pflaume und Brombeere gepaart mit Wacholder und Gewürznelken, feine Tannine - 100% Malbec

Cotes du Rhone

rot 2011 Chateauneuf-du-Pape - Domaine Porte Rouge 35,00
#725 ein kerniger, fest strukturierte Chateauneuf, 100% Grenache, ein Jahr Barrique mit feinen Aromen von Johannisbeere und Schwarzkirsche

Jahrgangsänderungen bleiben vorbehalten, da gute Weine keine Massenprodukte sind.

- Südafrika -

Südafrika hat seine Position unter den führenden Weinanbauländern der Welt erst Mitte der siebziger Jahre erlangt. Die Bedingungen für den Rebenanbau am Kap von Afrika sind so gut wie selten auf der Welt. Die natürlichen Voraussetzungen in den Küstenregionen um das Kap sind mehr als ideal. Optimale Hänge sind hier in jeder Himmelsrichtung zu finden. Die Wachstumsperiode umfasst 8 Monate, es gibt nie Frost oder Hagel, keinen Regen im Herbst und nur wenige Krankheiten, die in anderen Anbaugebieten schon eine Plage sind.

Stellenbosch - Simonsig Wine Estate

Simonsig Wine Estate zählt international zu den bekanntesten und meist prämierten Weingütern Südafrikas. Der Privatbesitz der Familie Malan umfaßt 300 ha am Simonsberg in Stellenbosch. Simonsig zeichnet sich durch ein hohes Qualitätsniveau sowohl bei Rot- als auch bei Weißweinen aus und ist Vorreiter für hochwertigen Pinotage ohne Barrique.

weiß	2013 Chenin Blanc	17,90
#767	Der gehaltvolle Chenin Blanc ist der weiße Parade-Wein des Weingutes; intensiver Duft von getrockneten Aprikosen und Honig wird von festem Schmelz und intensiver Mineralität begleitet, ein Ausnahme-Chenin Blanc aus dem Stellenbosch - 100% Chenin Blanc - 13,5 Vol.%	
rot	2012 Pinotage - die Rotweinrebe Südafrikas	24,00
#746	tiefdunkle Farbe, reife Geschmacksnoten nach Pflaume und Himbeere, weiche Tannine; Pinotage-Rebe ist eine Kreuzung aus Pinot Noir und Cinsault und wird vorwiegend in Südafrika kultiviert; Wine Spectator: 89 Punkte / Weinwelt 11/2001: 1. Platz der Verkostung Pinotage aus Südafrika	
rot	2013 Cabernet Sauvignon/Shiraz	24,50
#731	Fruchtbetonte Cabernet-Shiraz Cuvée mit deutlicher Röstaromatik, unterlegt mit feiner rotbeeriger Frucht, Zimt und leichte Zartbitterschokolade und zarter ausgewogenen Tanninstruktur. Intensiv und lange im Nachhall, beeindruckend die fein eingebundene natürliche Süße.	

- Argentinien -

Zorzal Wines -Province de Mendoza

Zorzal Wines etablierte sich 2008 mit hochwertigen Weinen im Markt. Das Weingut gehört Canadian Partners und den Michelini Brüdern. Die drei Brüder vereint die Leidenschaft mit Seele und Geist Weine zu machen.

rot	2013 Malbec "Terroir único"	21,50
# 762	leuchtendes Rot, zeigt in der Nase mineralische Aspekte-starker Beweis für kalkhaltige Böden Markante Tannine und langer Abgang, 100% Malbec	

- Chile -

Viña Los Vascos - vom Pionier zum Kultwein

Die Verdienste von Los Vascos um den chilenischen Weinbau sind beispiellos. Mit tatkräftiger Unterstützung von Château Lafite Rothschild haben die engagierten Chilenen erheblich dazu beigetragen, ihr Land an die Seite der großen Weinnationen zu stellen.

rot	2008 Los Vascos - Cabernet-Sauvignon	29,50
#761	Domaines Baron de Rothschild (Lafite) - Colchagua Valley ein reinsortiger Cabernet-Sauvignon, der von alten Reben hergestellt wird: intensives dunkel-rubin, weiche, wohlstrukturierte Tannine und elegante Aromen von Zartbitterschokolade und Kräutern bei nachhaltigem Abgang	

Viña Morandé - Maipo Valley

Pablo Morandé ist eine der großen charismatischen Persönlichkeiten, die den Weinbau in Chile maßgeblich beeinflusst haben. Er gilt als Entdecker des kühlen Casablanca Tales. Mit vielen internationalen Auszeichnungen zählt er zu den zehn besten Winzern Chiles. Seine unermüdliche Qualitätsorientierung vom Weinbau bis zur modernen Kellertechnik ermöglicht die Produktion von Weinen, die neue Trends reflektieren und innovative Menschen ansprechen.

rot	2011 Gran Reserva Carmenère	26,90
#765	Farbe: tief und intensives Rot mit violett Reflexe. In der Nase frisch und intensiver Frucht erinnert an Brombeeren und Heidelbeeren, mit würzige Töne an schwarzer Pfeffer, Zimt und gerösteten Kaffeebohnen. Im Geschmack ist fruchtig und komplex mit schwarzen Früchten, Gewürzen, Schokolade, erdigen Komponenten und Trüffel. Samtigen Tanninen.	

Jahrgangsänderungen bleiben vorbehalten, da gute Weine keine Massenprodukte sind.

- Australien -

Als vor mehr als 20 Jahren der australische Wein seinen Siegeszug durch die Weinwelt antrat, hielt man dies zunächst für eine kurze Modeerscheinung. Die Überraschung war groß, Cabernet, Shiraz, Pinot Noir und Chardonnay mit solch intensiver Frucht, Tiefe und Komplexität zu finden, die im Preis deutlich unter vergleichbaren Qualitäten aus Europa liegen. Heute sind die „Australier“ in jedem Weinregal eine willkommene Abwechslung und nicht mehr wegzudenken. Der Shiraz, Synonym für die von der Rhône bekannten Syrah-Rebe, ist Australiens „Gloria“: kräftige, langlebige Weine mit einer bestechenden Würze und Wucht.

Penfolds - Barossa Valley/South Australia

Das 1844 von Christopher Rawson Penfold in der Nähe von Adelaide gegründete Weingut hat unangefochten den ersten Platz in Australien. Seit der Gründung bürgt der Name Penfold für Beständigkeit und Qualität im Weinbau. In den 50er Jahren errangen Penfold's Erben internationale Bedeutung und wurden unter der Leitung des Kellermeisters Max Schubert als das führende Weingut Australiens angesehen. Schubert gelang es, einen Rotwein zu schaffen, der mit den feinsten Weinen aus Bordeaux sowohl in der Qualität als auch in der Langlebigkeit aufnehmen konnte. Seit den 80er Jahren konzentriert sich Penfolds auf die Entwicklung der Weißweine, insbesondere auf Chardonnay.

rot #784	2013 Coonawarra Bin 128 - Shiraz ein herausragender Shiraz mit reichem Duft nach Waldbeeren und Kirschen, feinen Tanninen und langem Abgang - 90 Punkte im Wine Spectator 08/2001	58,00
rot #782	2012 Winemakers Selection - Shiraz-Cabernet ein klassisches Beispiel für australischen Rotwein, körperreich mit ausdrucksvoller Frucht, feinem Duft von Eukalyptus und Schokolade, reifen Pflaumen und schwarzen Kirschen, großartiger Struktur und warmem, würzigem Abgang bei weichen Tanninen	22,00

- Kalifornien -

Esser Vineyards

Manfred Esser ist seit über 30 Jahren unermüdlich in der kalifornischen Weinszene tätig. Bekannt wurde er als Präsident von Cuvaison, einem hochrenommierten Erzeuger im Napa Valley. Der Traum des deutschen Wahl-Kaliforniers und seiner Familie aber war immer der eigene Wein. Mit Esser Vineyards ist dieser in Erfüllung gegangen. Die Weine bieten Genusswert, Qualität und Eleganz.

weiß #744	2012 Esser Vineyards - Chardonnay 100% Chardonnay - Hochfeiner und erfrischender Wein, er zeigt reichhaltige Aromen von Zitrusfrüchten, Ananas, Vanille und tropischen Früchten. Zur Hälfte wurde er im Barrique vergoren und erwarb dadurch seine sanfte, schmelzige Art. Anschließend reifte er noch etwa 6-8 Monate im Holzfass.	29,00
rot #432	2012 Esser Vineyards - Merlot 93%Merlot, 7%Pinot Noir - Geschmeidiger Rotwein mit verlockendem Duft nach roten Früchten, ergänzt um Andeutungen reifer Brombeeren, schwarzer Johannisbeere und dunkler Schokolade. Der Nachklang ist glanzvoll und lang. Seinen Feinschliff erhielt der Wein während der 5-monatigen Reife in amerikanischer Eiche.	29,00

Jahgangsänderungen bleiben vorbehalten, da gute Weine keine Massenprodukte sind.

Allergene müssen gekennzeichnet werden

Laut aktuellem Stand müssen die in der EU-Verordnung aufgelisteten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, deklariert werden.

Dabei handelt es sich um:

- A1. Glutenhaltiges Getreide
- A2. Krebstiere
- A3. Eier
- A4. Fische
- A5. Erdnüsse
- A6. Sojabohnen
- A7. Milch
- A8. Schalenfrüchte (Nüsse)
- A9. Sellerie
- A10. Senf
- A11. Sesamsamen
- A12. Schwefeldioxid und Sulphite
- A13. Lupinen
- A14. Weichtiere

- (1) enthält eine Phenylalaninquelle
- (2) Konserviert mit Konservierungsstoff Benzoesäure
- (3) PHB-Ester
- (4) Konserviert mit Konservierungsstoff Ameisensäure
- (5) Farbstoff
- (6) Künstlicher Aromastoff
- (7) coffeinhaltig
- (8) geschwefelt
- (9) chininhaltig

**Verachte nicht mich und die Meinigen,
betrachte zuvor Dich und die Deinigen,
findest Du ohne Fehler Dich,
dann komm und verachte mich.
Ich lach dazu und denk dabei,
kein Mensch auf der Welt ist fehlerfrei.**

**Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind.
Ihr Gasthaus-Landauer-Team
www.Gasthaus-Landauer.de**