

# Sehr geehrte Gäste

Gestatten Sie uns ein Wort zu unserem 800°C Southbend Ofen und zu unseren Fleischsorten „US Steaks“ und „Dry Aged“

## Die dunkle Kruste

Gegrillt werden unsere Steaks ab 250g in einem aus den USA importierten Spezialofen von **Southbend**, der das Fleisch bei 800°C schockerhitzt. Dadurch erhalten die Steaks ihren Saft im Inneren. Die hohe Temperatur lässt das Fett an der Außenseite des Steaks karamellisieren, wodurch eine unglaublich schmackhafte, aber dunkle Kruste entsteht.

## USDA Prime Beef

**PRIME** ist die höchste Stufe, mit der US Beef vom US Department für Landwirtschaft (USDA) ausgezeichnet werden kann. Prämiert wird nur das Rindfleisch, das die in den USA geltenden höchsten Qualitätsmerkmale für Rindfleisch erfüllt:

*Perfekte Marmorierung, größtmögliche Zartheit, Saftigkeit und bester Geschmack!*

Nur 1 % der Gesamtproduktion erhält diese Auszeichnung!

Die strenge Einhaltung der traditionellen Rinderzuchtmethode bürgt für die Spitzenqualität der US Beef Rassen Angus (Elite aller Steakrinder) und Hereford.

Die Tiere verbringen acht Monate auf den Weiden Nebraskas und South Dakotas. Anschließend siedeln sie in sogenannte Feedlots um, wo sie mindestens 5 Monate mit Mais gefüttert werden, was dazu führt, dass sich im Muskelfleisch Fett ablagert. Die farblichen Unterschiede zwischen Fett und Muskelgewebe lassen ein ausgeprägtes Marmorierungs-Muster erkennen. Dem Mais verdankt das Fleisch auch seinen aromatischen, runden Geschmack.

Das US Beef ist natürlich nicht mit Hormonen behandelt (**NotHormoneTreatedCattle**) und stammt von den besten Rindern des „Wilden Westens“.

Die zweithöchste von acht Stufen trägt den Namen **CHOICE**. Wir servieren Ihnen Prime oder Choice (nach Verfügbarkeit).

## Dry Aged Beef

„Gut Ding will Weile haben...“

Nach alter traditioneller Handwerkskunst wird das Fleisch des Weiderindes am Knochen für mindestens 28 Tage bei 95 % Luftfeuchtigkeit und 2 Grad Celsius auf den Punkt gereift. Beim dry aging wird das Muskeleiweiß durch fleischeigene Enzyme zersetzt, sodass das Fleisch am Ende noch schmackhafter und zarter wird. Dank der dicken eingetrockneten äußeren Fettschicht, die vor der Zubereitung entfernt wird, geht dem Fleisch dabei keine Feuchtigkeit verloren.

**Reifeverfahren:** Es gibt zwei Arten der Fleischreifung: Das klassische Reifungsverfahren im Vakuum (wet aging) und die Trockenreifung (dry aging). Trocken gereiftes Fleisch hat einen intensiveren vollmundigen Fleischgeschmack. In Deutschland wurde bis vor 30 Jahren in heimischen Metzgereien trocken gereift – diese Methode verlangt viel Erfahrung. Und genau deshalb ist gut gereiftes Fleisch heute so selten!


Seele und Geist dieses Restaurants sind, Sie mit höchstmöglicher Qualität zum bestmöglichen Preis zu verwöhnen. Alle Mitarbeiter sind bemüht, Ihnen eine angenehme Atmosphäre zu schaffen. Sollten Sie dennoch Anlass zu einer Beanstandung haben - bitte sprechen Sie mit uns!

**Ihr Pfefferkorn-Team**

## Vorspeisen

**Tomatensuppe 4,<sup>90</sup>**  
mit Gin und Sahnehaube

**Maiscrèmesuppe 5,<sup>90</sup>**  
mit Garnelenfleisch und Chili

 **Bruschetta „Pfefferkorn-Style“ 6,<sup>50</sup>**  
mit gegrillten Zucchini, Tomaten, Rucola, Oliven, geriebenem  
Parmesan, Olivenöl und Kräutern


**Carpaccio vom argentinischen Rind 10,<sup>90</sup>**  
mit Olivenöl, Rucola, gehobeltem Parmesan, Pinienkernen  
und Baguette

**Lachstatar auf Wakame-Algensalat 9,<sup>90</sup>**  
mit Chili und Baguette

**Vorspeisenplatte für „Zwei“**  
2 Garnelen, Lachstatar, Carpaccio, Bruschetta,  
und Baguette  
ab 2 Personen      pro Person      13,<sup>90</sup>

**Vorspeisenplatte „Spezial“ 21,<sup>90</sup>**  
mit Manchego-Käse, Pata Negra Schinken, Chorizo  
und Baguette

## Salate

 **Salat „Mediterran“ 11,<sup>50</sup>**  
Bunter Salat mit Schafskäse, Oliven,  
Zwiebeln

**Salat „Niçoise“ 11,<sup>90</sup>**  
Bunter Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven,  
Zwiebeln

**Leicht & Fit 12,<sup>50</sup>**  
Bunter Salat mit Poulardenbrust-Streifen

**Salat „Filet“ 14,<sup>90</sup>**  
Bunter Salat mit Rinderfilet-Streifen

**Wahlweise mit hausgemachtem Joghurt-Dressing oder Trüffel-Vinaigrette**

### **Für unsere kleinen Gäste bieten wir:**

Fast jedes Gericht als halbe Portion zum halben Preis!  
Gerne erfüllen wir auch, soweit möglich, weitere Wünsche Ihrer Kinder

## USDA certified Beef aus Nebraska



### US Round (Choice)

Hüftsteak – das Magere

Regular Cut	250g	24,00
-------------	------	-------

### US Hanging Tender (Choice)

Butchers Filet - Der Geheimtipp

Regular Cut	350g	34,90
-------------	------	-------

Wir braten es Englisch/Medium

### US New York Strip Loin (Prime)

Rumpsteak – Das Steak mit dem Fettrand

Regular Cut	350g	39,00
John Wayne Cut	500g	49,00

### US Tenderloin (Choice)

Rinderfilet - das Beste

Lady`s Cut	250g	42,00
President Cut	350g	52,00

## Dry Aged Beef aus Irland



Diese ausgewählten Stücke reifen am Knochen bei niedriger Luftfeuchtigkeit. Das Ergebnis dieser Reifekunst ist ein besonders zartes Fleisch und ein unverwechselbarer Geschmack.

### Dry Aged Roastbeef

Rumpsteak – Das Steak mit dem Fettrand

Regular Cut	350g	37,90
Gentlemen Cut	500g	46,90

### Darf es auch etwas Besonderes sein?

Sprechen Sie uns auf unser aktuelles „Special-Steak-Angebot“ an!

Wählen Sie Ihr Steak, wie Sie es am liebsten mögen. Sollten Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak medium gegrillt.

#### Englisch

Außen leicht gebräunt  
Farbe im Kern: dunkelrot

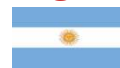
#### Medium rare, englisch medium

Stärker gebräunt als englisch  
Farbe im Kern: dunkelrot

#### Medium

Schöne knusprige Kruste  
Farbe im Kern: rosa

## Premium Black Angus aus Argentinien



### Roastbeef

Rumpsteak – Das Steak mit dem Fettrand

Regular Cut	250g	24,90
Gaicho Cut	350g	31,90

### Rib-Eye-Steak

Rib-Eye – Das Steak mit dem Fettauge

Regular Cut	350g	29,50
Gaicho Cut	500g	38,50

### Filetsteak

Rinderfilet – das Beste

Small Cut	160g	22,50
Regular Cut	250g	31,90
Gaicho Cut	350g	40,50

### Beilagen

Kleiner Beilagensalat	3,90
Großer Beilagensalat	5,90
Pommes frites	3,00
Süßkartoffel Pommes frites	4,50
Rosmarinkartoffeln	3,50
Kartoffelecken	3,00
Ofenkartoffel	3,90
Mediterranes Pfannengemüse	4,00
Blattspinat	3,50
Schmorzwiebeln	3,00
Kräuterbutter	2,00
Sauce Béarnaise	3,00
Braune Pfeffersauce	3,00
Gorgonzolasauce	3,90

**Alle Steaks servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter und separaten Steaksaucen**

**Alle Gewichtsangaben sind ca.-Angaben und beziehen sich auf das Rohgewicht**

#### Medium well, medium durch

Schöne knusprige Kruste  
Farbe im Kern: leichtes rosa


#### Well done, durch

Stark gebräunte Kruste  
Farbe im Kern: zwischen grau und braun, kein Saft



## US Burger ca. 280g

aus bestem US Beef. Wir grillen Ihren Burger im Kern „medium“. Selbstverständlich können Sie Ihren Burger auch „durch“ oder „englisch“ gebraten bestellen.

<b>Pepper Burger</b> (ohne Brötchen) auf brauner Pfeffersauce, Sauce Béarnaise, Pommes frites	13, <sup>50</sup>
<b>Classic Burger</b> im Brioche-Brötchen mit Salat, Schmorzwiebeln, Tomate, Mayonnaise, hausgemachte BBQ-Sauce, Chili-Ketchup und Pommes frites	14, <sup>50</sup>
<b>Cheese Burger</b> im Brioche-Brötchen mit Salat, frischen Zwiebeln, Chili-Knoblauch- Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Manchego-Käse und Pommes frites	15, <sup>50</sup>
<b>Chili Cheese Burger</b> (scharf) wie Cheese Burger, mit Jalapeños	16, <sup>90</sup>
 <b>Veggieburger</b> Spinat-Käse-Patty im Brioche-Brötchen mit Salat, frischen Zwiebeln, Chili-Knoblauch-Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Manchego-Käse und Pommes frites	11, <sup>50</sup>
<b>„Double“</b> mit einem zweiten 280g-Patty	zzgl. 9, <sup>90</sup>
Sie möchten Ihren Burger mit Süßkartoffel Pommes frites?	zzgl. 1, <sup>50</sup>

## Variationen vom Black-Angus

<b>Filetstreifen „Parisienne“</b> Rinderfilet-Streifen auf mediterranem Pfannengemüse mit Madeirajus und Rosmarinkartoffeln	19,90
<b>3 Filetmedaillons</b> auf Madeirajus mit Blattspinat, confierten Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln	20, <sup>50</sup>
<b>Texanisches Steak „High Chaparral“ (ca. 160g)</b> gegrilltes Rumpsteak mit brauner Pfeffersauce, Sauce Béarnaise, Grilltomate Mais und Kartoffelecken	23,90
<b>Rumpsteak „Gorgonzola“ (ca. 160g)</b> mit Gorgonzolasauce, dazu mediterranes Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln	23, <sup>90</sup>
<b>Pariser Pfeffersteak (ca. 160g)</b> Filetsteak mit brauner Pfeffersauce, Sauce Béarnaise, Pommes frites und Beilagensalat	26, <sup>90</sup>
<b>Steakteller (ca. 400g)</b> Filetsteak, Rumpsteak, Rib-Eye und Hüfte, dazu eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark	32, <sup>50</sup>

Wünschen Sie ein größeres Steak?

pro 100g Rumpsteak zzgl. 7,<sup>50</sup>      pro 100g Filetsteak zzgl. 9,<sup>90</sup>

Alle Gewichtsangaben in dieser Karte sind ca.-Angaben und beziehen sich auf das Rohgewicht.

**Sind Sie Allergiker? Sprechen Sie uns an. Gerne reichen wir Ihnen unsere Allergenspeisekarte.**






## Fisch

<b>Gebrautes Lachsfilet in Salbei-Limettenbutter</b> mit Blattspinat, confierten Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln	18, <sup>90</sup>
<b>Gegrillte Gambas</b> (6 Stück, ohne Schale) in Kräuterbutter und Knoblauch mit Chili-Knoblauch-Aioli und Baguette	19, <sup>90</sup>

## Schnitzel & Kikok Maispouardenbrust

<b>Ratsherren Schnitzel</b> mit Spiegelei, Sauce Béarnaise, mediterranem Pfannengemüse und Kartoffelecken	13, <sup>90</sup>
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> vom Schwein, mit Pommes frites und Beilagensalat	12, <sup>90</sup>
<b>Paprikaschnitzel</b> mit Paprikasauce, Sauce Béarnaise, Pommes frites und Beilagensalat	13, <sup>50</sup>
<b>Gegrillte Kikok Maispouardenbrust</b> dazu Kräuterbutter, eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark und Beilagensalat	16, <sup>90</sup>
<b>Gegrillte Kikok Maispouardenbrust</b> auf Madeirajus mit Blattspinat, confierten Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln	16, <sup>90</sup>

## Vegetarisch Vegan

 <b>Shakshuka</b> orientalischer Tomaten-Paprikatopf mit Knoblauch, Spiegelei, Schafskäse, Rosmarinkartoffeln und Olivenbrot	12, <sup>90</sup>
 <b>Mediterrane Gemüseplatte</b> Paprika, Kirschtomaten, Zucchini, Champignons mit Manchego-Käse bestreut, auf Tomatensauce mit Rosmarinkartoffeln	12, <sup>90</sup>
 <b>Veggieburger</b> Spinat-Käse-Patty im Brioche-Brötchen mit Salat, frischen Zwiebeln, Chili-Knoblauch- Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Manchego-Käse und Pommes frites	11, <sup>50</sup>
 <b>Mediterrane Gemüseplatte Vegan</b> Paprika, Kirschtomaten, Zucchini, Champignons auf Tomatensauce, mit Rosmarinkartoffeln	11, <sup>50</sup>
 <b>Shakshuka Vegan</b> orientalischer Tomaten-Paprikatopf mit Knoblauch, Oliven, Rucola, Olivenbrot und Rosmarinkartoffeln	11, <sup>50</sup>

# *Dessert*

*Minicrêpe  
mit Panna cotta crème und Himbeermousse gefüllt  
und Crème Vanilla Eis*

*6,50*

*Hausgemachte „Rote Grütze“ (mit Alkohol)  
von Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren  
und Kirschen mit flüssiger oder geschlagener Sahne*

*5,50*

*Warmer Brownie  
auf hausgemachter „Rote Grütze“ mit Schlagsahne*

*6,50*

*Warmer „Wiener Apfelstrudel“  
mit Crème Vanilla Eis und Schlagsahne*

*6,50*

*Warmer spanischer Mandelkuchen  
mit Crème Vanilla Eis und Schlagsahne*

*6,50*

*Verschiedene Sorten Torten von unserem Kuchenbuffet*

*3,30*

*Verschiedene Sorten Eiscrème*

*1,30 pro Kugel  
0,70 Portion Sahne*

## Cocktails

### Nur aus Markenprodukten

<b>Pimm`s No.1</b>	6,90
Pimm`s, Zitrone, Orange, Gurke, Ginger Ale	
<b>Caipirinja</b>	6,90
Cachaça, Limette, Rohrzucker, Lime Juice	
<b>Mojito</b>	6,90
Weißer Rum, Limette, Soda, frische Minze	
<b>Pina Colada</b>	6,90
Weißer Rum, Kokos, Sahne, Ananassaft	
<b>Tequila Sunrise</b>	6,90
Tequila, Zitronensaft, Grenadinesirup, Orangensaft	
<b>Swimming Pool</b>	7,90
Vodka, weißer Rum, Blue Curaçao, Sahne, Kokos, Ananassaft	
<b>Gin Basil Smash</b>	7,90
3-facher Gin, Limettensaft, Saft aus frischem Basilikum, Rohrzucker	
<b>Long Island Ice Tea</b>	8,90
Vodka, Gin, Tequila, weißer Rum, Cointreau, Coca Cola, Zitronensaft	

## Cocktails

### ohne Alkohol

<b>Virgin Mojito</b>	5,90
Tonic <sup>4</sup> , Limette, Minzblätter, Rohrzucker	
<b>Virgin Colada</b>	5,90
Ananassaft, Kokos, Sahne	
<b>Jamaica Fruit</b>	5,90
Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadinesirup	
<b>American Dream</b>	5,90
Blue Curaçao (alkoholfrei), Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft, Sahne	

### Mixed

VW Vermouth & Williams	4,30
Bacardi Cola	4,30
Gin Tonic	4,80
Vodka Lemon	4,80
Whisky Cola	4,80

## Apéritifs

Sherry, trocken	2,90
Campari bitter <sup>1</sup> , Soda	3,10
Campari bitter <sup>1</sup> , Orange	4,50
Cinzano bianco	2,90
Prosecco	4,50
Aperol Spritz	5,50
Aperol Orange	4,50
Hugo	5,50

## Biere vom Fass <sup>5</sup>

Brinkhoff's No1 0,3l	2,90
Brinkhoff's No1 0,5l	4,40
Hövels 0,3l	2,90
Hövels 0,5l	4,40
Allgäuer Büble Weissbier 0,5l	4,40
Allgäuer Büble Banane 0,5l	4,60
Alsterwasser mit Sprite 0,3l	2,90
Alsterwasser mit Sprite 0,5l	4,40

## Biere aus der Flasche <sup>5</sup>

Berliner Weiße rot/grün (im Sommer)	3,50
Brinkhoff's No1 alkoholfrei 0,33l	2,80
Allgäuer Büble Weissbier alkoholfrei 0,5l	4,40
Malzbier 0,33l	2,50

### Craft Biere, siehe Sonderkarte

## Schorlen, Säfte & Limo

Apfelsaft naturtrüb 0,2l	2,50
Orangen, Tomaten-Nektar 0,2l	2,50
Maracujasaft 0,2l	2,90
Maracujaschorle 0,2l	2,50
Maracujaschorle 0,4l	4,20
Bio Rhabarberschorle von Proviant 0,33l	3,50
Bio Apfelschorle von Proviant 0,33l	3,50
Bio Orangenlimonade von Proviant 0,33l	3,50

## Alkoholfreie Getränke

<b>Flasche</b>	<b>0,2l</b>
	2,20



Apollinaris Selection 0,25l	2,20
Apollinaris Selection 0,75l	5,20
Vio Stilles Wasser 0,25l	2,20
Vio Stilles Wasser 0,75l	5,20
Tonic <sup>4</sup> , Lemon <sup>3</sup> , Ginger Ale	2,50

<b>Flasche</b>	<b>0,33l</b>
	3,30



## Warme Getränke

Café Crème <b>100% Arabica</b>	2,40
Pott Café Crème <b>100% Arabica</b>	3,40
Espresso	2,10
Cappuccino	2,80
Große Tasse heiße Schokolade	3,00
Milchkaffee	2,80
Doppelter Espresso	3,10
Latte Macchiato	3,00

## Gin

	<b>2cl</b>
Granit Bavarian (Deutschland)	5,00
Xellent Edelweiß (Schweiz)	5,00
The Botanist (Islay, Schottland)	5,00

## Whisky

	<b>4cl</b>
Dimple 12y	7,00
Jack Daniels	7,00
Ardbeg 10y	9,50
Glenfiddich Solera 15y	9,50
Lagavulin 16y	11,00

## Spirituosen

	<b>2cl</b>
Sambuca	2,50
Ramazotti	2,50
Grappa	3,00
Westenpörter	2,00
«Fürst Bismarck »	2,00
Vodka, russisch	2,50
Bacardi	2,50
Gordons Gin	2,50
Malteser	2,50
Ruhrstädter Linie-Aquavit	2,50
Aalborg Jubiläums-Akvavit	2,50
Fernet-Branca	2,00
Underberg	2,00
Jägermeister	2,00
Baileys	2,20
Williamsbirne <small>Offiziell SCHLÄDERER SCHWARZWÄLDER HALBSÜßBREMEREI</small>	3,00
Remy Martin V.S.O.P	3,50

## Craft Biere, Weine, Grappa und edle Brände siehe Sonderkarte

1 Farbstoff 2 koffeinhaltig 3 chininhaltig  
4 konserviert mit Benzoesäure  
5 Biere enthalten Gerste



## **Weißwein** **0,2 l**

<b>Baden</b>	<b>Durbacher Kochberg, Grauer Burgunder, Q.b.A.</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft rassig, charaktervoll, typisch	<b>5,90</b>
<b>Pfalz</b>	<b>Chardonnay "Vier Jahreszeiten" Q.b.A.</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Vier Jahreszeiten Winzer eG. frischer Geschmack, feine Frucht, sehr ausgewogen	<b>5,90</b>
<b>Elsaß</b>	<b>Riesling, A.O.C</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Cave Coopérative de Ribeauvillé frisches Bouquet, zarte Säure	<b>5,90</b>
<b>Elsaß</b>	<b>Andante, A.O.C</b>	
Halb- trocken	Erz. Abf.: Cave Coopérative de Ribeauvillé Traube: Gewürztraminer und Muscat fruchtiges Aroma, leicht und süffig	<b>5,90</b>
<b>Italien</b>	<b>Pinot Grigi o Grave del Friuli DOC</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Casa Vinicola Antonutti leicht, frisch, fruchtig, erlesene Qualität	<b>5,90</b>

## **Roséwein** **0,2 l**

<b>Baden</b>	<b>Durbacher, Spätburgunder Weißherbst, Q.b.A.</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft fruchtig, vollmundig, saftig	<b>5,40</b>

## **Rotwein** **0,2 l**

<b>Italien</b>	<b>Sangiovese Rubicone IGT</b>	
Halbtrocken	Contessa Carola - Region Apulien Ein halbtrockener Sangiovese, hat dezente Tannine und weist eine angenehme Restsüße auf, Duft von Veilchen, Gewürze, Kirschen, Himbeeren und Pflaumen. Schmeckt zumeist nach schwarzer Johannisbeere. Kräftig, aber samtig, warm und harmonisch.	<b>6,50</b>
<b>Baden</b>	<b>Pinot Noir, Spätburgunder, Q.b.A.</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft edler Duft nach reifen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren	<b>6,50</b>
<b>Bordeaux</b>	<b>Château Haut Pognan - Bordeaux Superieur</b>	
Trocken	Vieilly en fûts de chêne, Château Abzug Appellation Bordeaux superieur contrôlée. fruchtiges Bouquet, runder geschmeidiger Körper	<b>6,50</b>
<b>Italien</b>	<b>Merlot „Baronie Coraldo“ IGT-Cantine Santa Ninfa</b>	
Trocken	Intensiv Rubinrot, hervorragende Struktur mit eleganten Tanninen und bezauberndem Abgang Reich und elegant	<b>6,50</b>

## **Sekt und Champagner**

<b>Geldermann Rosé Piccolo</b>	<b>8,50</b>
<b>Geldermann Rosé 0,75 l</b>	<b>35,00</b>
<b>Geldermann Carte Blanche Piccolo</b>	<b>8,50</b>
<b>Geldermann Carte Blanche 0,75 l</b>	<b>35,00</b>
<b>Taittinger Brut Reserve 0,75 l</b>	<b>69,00</b>



## Weißwein (Flasche)

<b>Italien</b>	<b>Dianthà Bianco Terre Siciliane IGT</b>	<b>0,75 l 19,90</b>
Mild	Azienda Carlo Pellegrino – Region Sicilia - Italien Wunderbar leichte Sommercuvée aus Grecanico und Malvasia Bianca. Hell Strohgelb präsentiert sich der Wein im Glas. Das Bukett ist elegant und fruchtig, erinnert an Zitrusfrüchte, Pfirsich und Glyzine. Mit ganz leichtem Perlage mundet der Wein ungemein frisch und spritzig, abgerundet durch die angenehm leichte Restsüße der Malvasia Traube.	
<b>Deutschland</b>	<b>J.R. Junior</b>	<b>0,75 l 31,90</b>
Trocken	Erz. Abf.: Weingut Josef Rosch Riesling, feine Frucht nach Apfel und Birne mit einem Anflug von Aprikosen. Animierende Cocktailfrucht sowohl nach Kern- als auch Steinobst. Zarte Fruchtsüße, sehr verspielt, schlanker Körper mit festem Rückrat, sehr präzise und eindringlich. Eine Spur Mineralität am Gaumen, die im Abgang immer mehr an Intensität gewinnt. Nicht enden wollende Frucht.	
<b>Pfalz</b>	<b>Chardonnay "Vier Jahreszeiten" Q.b.A.</b>	<b>0,75 l 19,90</b>
Trocken	Erz. Abf.: Vier Jahreszeiten Winzer eG. Anspruchsvoll, geschliffene Säure. Fein gegliedert, fruchtiger Chardonnay mit Duft nach Zitrusfrüchten, würziger Nachhall. Im Geschmack voll Eleganz und Harmonie. Der Extraktreichtum und die gut strukturierten Fruchtsäuren geben dem Wein eine große Zukunft.	
<b>Italien</b>	<b>Pinot Grigio Grave del Friuli DOC</b>	<b>0,75 l 19,90</b>
Trocken	Erz. Abf.: Casa Vinicola Antonutti Der Pinot Grigio von Antonutti aus dem Friaul unterstreicht eindrucksvoll, warum diese Rebsorte die Genießer so begeistert. Ein üppiger Duft nach Honigmelonen, Nüssen und Birnen geht nahtlos über in einen fülligen und schmelzigen Geschmack mit feinen Frucht-, Blüten- und Mandelnoten. Italienischer Frühsommer forever.	
<b>Italien</b>	<b>Lugana I Frati DOC</b>	<b>0,75 l 34,90</b>
Trocken	Azienda Agricola Ca dei Frati – Lombardia Rebsorte: Trebbiano di Lugana Ein Klassiker unter den Lugana-Weinen - und einer der besten. Im Geschmack kraftvoll, beeindruckt durch seine elegante, feinfruchtige Art. Lebendige Säure und noble Mineralität, sowie eine feine Feuerstein-Note bezeichnen diesen spitzen Weißwein.	
<b>Italien</b>	<b>Tormaresca Chardonnay Puglia IGT</b>	<b>0,75 l 19,90</b>
Trocken	Erz. Abf.: Tormaresca Rebsorte: Chardonnay Dieser reinsortige Chardonnay ist ein lebhafter, erfrischender Wein, mit einem Bouquet von reifen Birnen und Äpfeln. Dieser ausdrucksvolle Weißwein zeigt seinen mittleren Körper mit honigtönigen, vanilligen Nuancen und einem unaufdringlichen Stil	
<b>Italien</b>	<b>Cayega DOCG</b>	<b>0,75 l 27,90</b>
Trocken	Erz. Abf.: Roereo Arneis Rebsorte: Arneis Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Erinnert an Kamille, reifen Birnen und frischer Frucht. Angenehm trocken, voll und harmonisch hinterlässt er im Abgang einen wohlgefälligen Eindruck, der an Mandeln erinnert.	

## **Weißwein (Flasche)**

<b>Spanien</b>	<b>Sauvignon Blanc / Rueda</b>	<b>0,75 l 30,90</b>
	Erz. Abf.: José Pariente	
Trocken	Rebsorte: Sauvignon Blanc	
	Glänzendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen, intensive Sauvignon-Nase mit Aromen von Stachelbeeren, tropischen Früchten (Maracuja), Gras und Paprika. Am Gaumen lebhaft erfrischend mit rassischer Säure, saftig aromatischer Zitrusfrucht und fast pfeffrig-pikanten Noten von grüner Paprika, sehr saftig, elegant und frisch mit klarer Struktur und schöner Länge	

## **Roséwein (Flasche)**

<b>Italien</b>	<b>Ciro Rosato DOC</b>	<b>0,75 l 19,90</b>
	Azienda Agricola Librandi	
Mild	Rebsorte: 100% Gaglioppo	
	Leuchtend korallfarben mit zarten Violettnuancen. In der Nase frische Fruchtnoten, vor allem Erdbeere und Himbeere, aber auch blumige Anklänge von Rosen- und Akazienblüten. Am Gaumen sehr fruchtbetont, dabei angenehm frisch mit feiner Säurestruktur und feinen, samtweichen Tanninen.	

## **Rotwein (Flasche)**

<b>Frankreich</b>	<b>Château Haut Pougnan - Bordeaux Superieur</b>	<b>0,75 l 21,90</b>
	Vieilly en fûts de chêne, Château Abzug	
Trocken	Appellation Bordeaux superieur contrôlée.	
	Fruchtiges Bouquet, runder geschmeidiger Körper	
<b>Italien</b>	<b>Salice Salentino Riserva DOC</b>	<b>0,75 l 24,90</b>
	Consorzio Produttori Vini di Manduria	
Trocken	Farbe: intensives Rubinrot	
	Duft: fruchtige Duftnoten nach Kirschen und Himbeeren in harmonischer Begleitung von Holz-Nuancen und Vanille.	
	Geschmack: am Gaumen hinterlässt er einen samtweichen Nachgeschmack mit weichen und gleichzeitig anhaltenden Tanninextrakten.	
<b>Italien</b>	<b>Chianti Classico DOCG „Piecorto“</b>	<b>0,75 l 27,90</b>
	Azienda Agricola Gastone Stefanelli	
Trocken	Rebsorte: Sangiovese	
	Funkelndes Rubinrot mit Violettschimmer, einladende Nase mit Kirschnoten und Holunderbeeren, im Hintergrund nach Tabak. Zeigt sich am Gaumen überaus fein und elegant, strömt ruhig dahin, feinkörniges geschliffenes Tannin, tiefgründig und sehr anhaltend.	
<b>Italien</b>	<b>Montepulciano „Tatone“ DOC</b>	<b>0,75 l 27,90</b>
	Azienda Agricola Terra d'Aligi	
Trocken	Rebsorte: Montepulciano	
	Rubinrot mit purpurnem Schimmer, intensiver und anhaltender Geruch, fruchtig, nach überreifen und teils getrockneten roten Beeren mit Zwetschgennoten und süßlich-würzigen Aromen. Im Mund überreife rote Frucht, perfekt eingebundene Säure und geschmeidige Tannine.	

## **Rotwein (Flasche)**

<b>Italien</b>	<b>Primitivo di Manduria DOC</b>	<b>0,75 l 27,90</b>
Trocken	Contessa Carola Rebsorte: 100% Vermentino Intensives, leuchtendes Rubinrot, komplexes, breites und fruchtiges Bouquet nach Kirschkonfitüre mit Nuancen von Zwetschgen und Tabakblättern. Ein betörender, körperreicher, vollmundiger und edler Wein mit Aromen von Kakao, Tabak, Vanille, Waldbeeren, Pflaumen und Kirschen.	
<b>Italien</b>	<b>Achelo Cortona DOC Syrah</b>	<b>0,75 l 39,90</b>
Trocken	Antinori La Braccasca Farbe: tiefes Rubinrot mit Violetten Reflexen Mit dem Achelo hat man einen jungen, reinsortigen Syrah zur Seite. Nach einer dreimonatigen Reifeperiode in Barriques und zwei bis drei Monaten auf der Flasche präsentiert er sich mit einem intensiv-fruchtigen Aroma, einer guten Struktur und einem langen, langen Nachhall.	
<b>Italien</b>	<b>Cannonau di Sardegna Riserva „ Corash “ DOC</b>	<b>0,75 l 37,90</b>
Trocken	Cantina Sociale della Vernaccia Rebsorte: Cannonau Farbe: dunkles Rubin Von schwarzer Schokolade, Edelhölzern und Lakritze geprägtes Nasenbild. Weicher Auftakt, abgelöst von einer köstlichen Aromatik nach Brombeeren und Heidelbeeren, dezente Kräuternote in schöner Balance mit einer gut stützenden Säure, sehr kraftvoll, exzellente Tannine.	
<b>Chile</b>	<b>Cordillera</b>	<b>0,75 l 47,90</b>
Trocken	Rebsorte: Carignan Erzeuger: Miguel Torres Farbe: intensives, dunkles Rubinrot Duft: in der Nase reife dunkle Beeren und feine Kräuteraromen unterlegt mit den würzigen Rauch und Röstnoten der Eiche und einem Hauch Vanille. Vollmundig, weit und vielschichtig entwickelt sich die aromatische Frucht und Würze des Bouquets nach und nach auch am Gaumen, gestützt von festem, doch sanft eingebundenem Tannin, frischer Säure, rund und harmonisch mit schöner Länge und leicht kräuterwürzigem Nachhall von Lorbeer und Minze	
<b>Italien</b>	<b>Ronchedone</b>	<b>0,75 l 49,00</b>
Trocken	Rebsorten: Marzemino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon Erzeuger: Ca dei Frati – Region Lombardei Ausbau: 14 Monate im Barrique und 10 Monate Flaschenreifung Farbe: Intensives Rubinrot Duft: In der Nase wirkt dieser Wein intensiv und betörend mit deutlichen Noten von Waldbeeren, Amarenakirschen und schwarzen Johannisbeeren unterstützt von feinsten Gewürznuancen. Geschmack: trocken, saftig, seidig und harmonisch. Die milden und weichen Tannine umhüllen den Alkohol und tragen so zu einer selten erlebten Finesse und Eleganz mit einem schier endlosen Finale bei.	

## **Rotwein (Flasche)**

<b>Italien</b>	<b>Amarone DOCG Villa La Mattarana – Veneto</b>	<b>0,75 l 49,00</b>
Trocken	Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara Farbe: dunkles Purpurrot Duft: Vielfalt von Aromen wie schwarze Beeren, Kirschen, Veilchen und Dörripflaumen Geschmack: intensiver Körper und kraftvolle Struktur mit milder, reifer Säure und runden Tanninen Ausbau: 24 Monate in großen Holzfässern.	
<b>Frankreich</b>	<b>Madiran Plénitude</b>	<b>0,75 l 54,90</b>
Trocken	Produteurs Plaimont Rebsorte: 80% Tannat & 20% Cabernet Sauvignon Ein Wein von tief rubinroter Farbe, an der man die Reichhaltigkeit des Weines erkennen kann. Im Duft ebenfalls reichhaltig und komplex. Aromen von schwarzer Johannisbeere und Brombeere vermischen sich harmonisch mit Noten von Kakao und geröstetem Brot. Schwenkt man den Wein etwas im Glas, kommen Noten von Tabak und schwarzem Pfeffer hinzu. Im Mund präsentiert er sich konzentriert und mit schmelzigen, für die Rebsorte Tannat typischen, präsenten Tanninen, die den Charakter des Weines zum Ausdruck bringen: eine außergewöhnliche Fülle und Komplexität.	
<b>Italien</b>	<b>Barolo DOCG Dacapo – Piemont</b>	<b>0,75 l 59,00</b>
Trocken	Rebsorte: 100% Nebbiolo Farbe: tiefrot mit Granat-Reflexen. Duft: Trockenblumen, Leder, Waldfrüchte und Tannin-herbes Bouquet Geschmack: ein intensives, dichtes Aroma mit einem Anflug von schwarzen Kirschen. Würzige Noten im Abgang. Ausbau: 36 Monate in kleinen Holzfässern und 6 Monate Flaschenverfeinerung.	
<b>Australien</b>	<b>Max's Shiraz &amp; Cabernet</b>	<b>0,75 l 64,90</b>
Trocken	Erzeuger: Penfolds Farbe: tiefes, dunkel glänzendes Purpurrot. Auch am Gaumen dominiert die dunkle Frucht mit reifen Sauerkirschen, Brombeeren und Schwarzen Johannisbeeren neben feinen Noten von Kräutern und Gewürzen, einer kräftigen Prise Pfeffer und zarten Anklängen von Crème brûlée (Butterkaramell, Vanille). Die Frucht dominiert bis ins Finale und macht Maxs Shiraz Cabernet zu einem angenehm zugänglichen Wein, der gleich bei Handelsfreigabe maximal köstlichen Trinkgenuss bereitet.	
<b>Italien</b>	<b>Brunello DOCG Ugolforte – Toscana</b>	<b>0,75 l 79,00</b>
Trocken	Rebsorte: Sangiovese Grosso Farbe: leuchtendes, dunkles Granatrot Duft: zeigt zunächst Noten nach Unterholz und getrockneten Pilzen, dann feine rote Beerenfrucht, im Hintergrund dann Gewürznelken. Geschmack: am Gaumen geschmeidig und voluminös. Anklang an Kirschen, etwas Zwetschken, anhaltend. Ausbau: 36 Monate im Barrique und 12 Monate auf der Flasche	

## **Grappa**

**2 cl.**

### **1. Grappa in Marsala Fässern gereift – Dellavalle**

**€ 7,50**

Durch eine zehnjährige Reifung des Spitzengrappas - von der Barbera-Weintraube gewonnen - und im Wasserbad in kleinen Destillierkolben destilliert, reift der Grappa anschließend 6 Jahre in 30 Hl Allier Holzfässern und 2 Jahre in benutzten Marsala Barrique.

Trester: 100% Barbera aus dem Monferrato-Gebiet

Geruch: zart, elegant, kräftig mit Geruch von Vanille, Haselnuss und Holz, würzig nach Feige, Heidelbeere, Honig und mit einer Marsala-Note.

Geschmack: im Geschmack sehr harmonisch mit kräftiger und eleganter Struktur, nach vergorenen Früchten und mit feiner Süße.

Sehr lange Beständigkeit mit vollem Eindruck

Farbe: braun – gold

### **2. Grappa in Whisky Fässern gereift – Dellavalle**

**€ 7,50**

Durch eine zehnjährige Reifung des Spitzengrappas - von der Barbera-Weintraube gewonnen - und im Wasserbad in kleinen Destillierkolben destilliert, reift der Grappa anschließend 6 Jahre in 30 Hl Allier Holzfässern und 2 Jahre in benutzten Whisky casks.

Im Duft entwickelt er den klassischen Torfgeruch von Whisky und der Geschmack ist folglich äußerst nachhaltig.

Trester: 100% Barbera aus dem Monferrato-Gebiet

Geruch: zart, elegant, mit starkem Geruch von Torba und Holz

Geschmack: extrem fein im Geschmack mit Anklängen von Whisky, harmonisch mit kräftiger und eleganter Struktur

Farbe: braun – gold

### **3. Grappa di Moscato Barrique Villa Isa – Dellavalle**

**€ 3,90**

Trester: Moscato aus Piemont

Destillation: die Trester werden nach traditioneller Methode getrennt und diskontinuierlich in kleinen Brennblasen gebrannt. So wird eine sanfte Behandlung der Trester und damit das Erhalten der ursprünglichen Aromen gewährleistet.

Verfeinerung: sein endgültiges Aroma und seine Würze erhält der Grappa durch die anschließende Lagerung in Barriques aus Französischer Eiche und in Fässern aus Slowenischer Eiche.

Geruch: fein und elegant, weich, harmonisch.

Die Holzfassreife lässt den Grappa weich und lang ausklingen.

Farbe: hellbraun

**4. Grappa Riserva Magnum - Distilleria Zanin** € 3,90

Der Grappa Riserva Magnum wird aus dem Trester verschiedenster Trauben gewonnen und anschließend destilliert. Die Verfeinerung erfolgt in nicht weniger als 48 Monaten in Slowenischen Eichenfässern.

Es entsteht ein Grappa mit einem wunderbaren Bernsteinton, gespickt mit goldenen Reflexen. Er duftet herrlich klar, sanft und fruchtig. Im Geschmack zeigt er ebenfalls eine fruchtige Note, und zwar von roten Früchten, er ist delikater und harmonischer. Auch im Nachhall ist er von guter Dauer, seidig und mit würzigen Noten versehen.

Farbe: braun – gold

**5. Grappa di Chardonnay Villa Isa - Dellavalle** € 3,50

Trester: Chardonnay aus Piemont

Verfeinerung: 6 Monate in Inox Behältern

Geruch: fein und elegant mit Trestergeruch, leicht würzig, sehr harmonisch, weich mit Erinnerungen an Aromen von Himbeeren und Kirschen.

Farbe: hell, transparent und glänzend

**Amaro Elisir D’Erbe – Dellavalle** € 2,90

Kräuterlikör aus 70 verschiedenen Sorten Kräuter hergestellt

***Edle Brände von Ziegler*** ***2 cl.***

**Williams-Birnen-Brand** € 7,50

Frucht/Obstsorte: Williams-Christ-Birnen, Kernobst

Herkunft: Wallis (CH), Vinschgau (Südtirol), Steiermark (A)

Die besten Williams-Christ-Birnen wachsen auf den Höhenlagen des Wallis, im Vinschgau und in der Steiermark. Hier sind sie bei der Reifung großen Temperaturschwankungen ausgesetzt, so dass sich ihr außergewöhnlich würziges und duftiges Aroma entwickeln kann.

Das Ergebnis ist ein Brand voller Dichte und Fruchtigkeit.

Tief, geschmeidig mit hocharomatischer Würze.

Geschmack: glatt und elegant im Abgang, lang und fruchtig, weich und mild, rassige Kraft, hocharomatisch.

Geruch: sortentypisches Fruchtroma, leicht blumig, zart duftend, fruchtig frisch

Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 14 kg Birnen

## **Schlehenbrand**

**€ 9,50**

Frucht/Obstsorte: Schlehe, Kleinsteinobst

Herkunft: Franken

Geerntet von den Zapfenpflückern. Diese kleinen, fast schwarzen Schlehen wachsen an dornigen Büschen und werden nach den ersten Nachtfrosten geerntet. Durch den Frost baut sich die Gerbsäure ab. Die geringe

Alkoholausbeute wird jedoch mit einem grandiosen Destillat belohnt.

Herb-süß mit einem kräftigen Anteil Marzipan. Duftig und wild zugleich.

Geschmack: glatt und elegant im Abgang, lang und fruchtig, weich und mild,

rassige Kraft, hocharomatisch.

Geruch: sortentypisches Fruchtaroma, leicht blumig, zart duftend, fruchtig frisch.

Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 26 kg Schlehen

## **Waldhimbeergeist**

**€ 7,50**

Frucht/Obstsorte: Waldhimbeeren, Beerenobst

Herkunft: Plattensee, Ungarn

Für diesen Geist werden die kleinen herb-süßen Waldhimbeeren verwendet, die in den Wäldern um den Plattensee wachsen. Starkes natürliches Aroma.

Hochintensiver Beerenduft mit feinen Nuancen des Waldbodens.

Reintöniger Geschmack mit großem Fruchterlebnis.

Geschmack: glatt und elegant im Abgang, lang und fruchtig, weich und mild, rassige Kraft, hocharomatisch.

Geruch: sortentypisches Fruchtaroma, leicht blumig, zart duftend, fruchtig frisch.

Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 3 kg Himbeeren

## **Zwetschgenbrand**

**€ 7,50**

Frucht/Obstsorte: Pflaume/Spätzwetschge, Steinobst

Herkunft: Franken

Die fränkischen Spätzwetschgen schmecken am besten, wenn sie in voller Reife geerntet werden. Erst dann sind sie perfekt, um daraus unseren Zwetschgenbrand zu destillieren. Obwohl oft verkannt, ist dieser Brand ein Erlebnis voller Kraft und Finesse.

Saftige, fruchtige Aromen voller Duft und Eleganz.

Geschmack: glatt und elegant im Abgang, lang und fruchtig, weich und mild, rassige Kraft, hocharomatisch.

Geruch: sortentypisches Fruchtaroma, leicht blumig, zart duftend, fruchtig frisch.

Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 15 kg fränkische Spätzwetschgen.



*Alkohol ist der Feind des Menschen.  
Doch bereits in der Bibel steht  
geschrieben: “Du sollst auch deine  
Feinde lieben!”*

*Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat, darin zu  
wohnen.*

*Winston Churchill (1874-1965)*

*Das Essen ist einer der vier Zwecke des  
Daseins. Welches die anderen drei sind,  
darauf bin ich noch nicht gekommen.*

*Charles de Montesquieu (1689-1755)*