



Wir begrüßen Dich herzlich im Schlosskeller!

Zwischen Schlossmauern und Gipfelblick,
zwischen Butteraroma und Bergkräutern
beginnt unsere kleine Liebesgeschichte.

Zwischen uns und DIR.

Denn hier isst du nicht irgendwo.
Du isst mitten im Allgäu.
Und zwar so, wie es dir gefällt.

Bei uns gibt es keinen Einheitsbrei und keine Systemgastronomie.
Wir kochen mit gelerntem Handwerk, echter Expertise und ziemlich
viel Leidenschaft.

Wir lieben unsere Heimat und die Menschen, die hier leben. Deshalb
beziehen wir unsere Produkte wann immer möglich aus der Region.

Aber auch in der Liebe sollte man ehrlich sein:
Wenn das Original woanders einfach besser schmeckt, darf es auch
mal ein kleiner Seitensprung sein.
Am Ende entscheidet bei uns der Geschmack.

Unser Team ist dabei so bunt wie unser Dorf:
gelerntes Handwerk in der Küche, Herzmenschen im Service und
echter Allgäuer Charme.

Unkompliziert. Professionell. Herzlich.
Und manchmal ein kleines bisschen frech.

Also mach's dir gemütlich.
Vielleicht wird es nur ein Essen.
Vielleicht Liebe auf den ersten Biss.

SCHÖN, DASS DU DA BIST.

Never ending Lovestory

Manche Liebesgeschichten beginnen mit einem Blick.
Unsere meistens mit Hunger.

FIRST DATE

KÜRBISBRUSCHETTA

Eingelegter Kürbis trifft auf
Ziegenfrischkäse-Espuma
und kandierte Walnüsse.
Süß, cremig, knackig –
könnte was Ernstes werden.

10.90

TATAR VON STECKRÜBE & APFEL



Mit Meerrettichcreme.
Sieht vielleicht nicht nach
deinem üblichen
Beuteschema aus – könnte
dich aber überraschen.

10.50

WARM-UP

PASTINAKEN- CREMESUPPE



Fein, cremig und mit
Pinienkernen und
Petersilienöl veredelt.

7.50

PILZCONSOMMÉ

Kräftige Pilzconsommé
mit getrüffelten
Geflügelklößchen

7.90

GREEN FLAG

BULLENFUTTER



Knackiger Salat vom Acker &
Kräuter vom Hang

7.50

DU WILLST MEHR? KÖNNEN WIR VERSTEHEN:

dazu kleines Rumpsteak

+ 8

dazu kleines Wolfsbarschfilet

+ 6

dazu Ofenkürbis

+ 5



**Damit bekommt Peter jeden Gast
rum: Kürbisbruschetta**



Never ending Lovestory

FREUNDSCHAFT PLUS

SALAT WOLFSBARSCH

Knackiger Salat mit
gebratenem
Wolfsbarschfilet und
Kerbelbutter.

24.90

SALAT STEAK

Knackiger Salat mit zart
gegrilltem Rumpsteak
und Kräuterbutter.

Ziemlich
befriedigend – vertrau.

26.90

SALAT HÄHNCHEN

Mit gebackenem
Hähnchenbrustfilet
und Preiselbeeren.

20.50

*Zu allen Salaten servieren wir
Baguette aus dem Schlossofen.*

Küchenchef Manu empfiehlt:
*Salat Wolfsbarsch – weil Meer
geht immer.*



FÜR UNSERE KLEINEN SCHLOSSGEISTER

LEO LAUSEMAUS

Handgehobelte Spätzle mit
feiner Bratensauce

4.90

PAW PATROL

Goldbraun gebackene
Pommes mit Ketchup.

4.90



HEIDI UND PETER

Kässpätzln mit gerösteten
Zwiebeln.

7.50

DONALD DUCK

Gebackenes
Hähnchenschnitzel mit
goldbraunen Pommes.

8.90

“OLAF DER SCHNEEMANN“

Kugel Vanilleeis mit Sahne,
Smarties & Schokosauce

3.50

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Never ending Lovestory

Ganz ohne Fleisch – aber nicht ohne Lust.

POTENTE PFLANZENPOWER

KARTOFFELGNOCCHI 
Mit Salbei und Birnenchutney.
18.90

PUMPKIN LOVE 
Ofenkürbis mit
Kernölvinaigrette, wilden
Kräutern und allerlei Gutem
aus unserem Garten.
17.50

DIE VEGAN-WUCHT 
Veganer Cheeseburger mit
Veef-Patty, cremigem
Krautsalat und Pommes frites.
19.50

OHNE MUH UND MÄH

PINKY RISOTTO 
Cremiges Risotto mit
Roter Bete und Kürbis.
18.50

LUXUS PRALINE 
Erbsenhack-Praline auf
geröstetem Blumenkohl-
püree mit Trüffel.
23,90

**Christinas Traumtyp ist eine
10/10, denn er bestellt:**

Die Pumpkin Love



Bei Lebensmittelunverträglichkeiten spricht uns bitte an!
Unser Service- und Küchenpersonal wird euch gut beraten.

Never ending Lovestory

JETZT WIRD'S ERNST
Unsere Bestseller aus der Schlossküche

LANGZEITBEZIEHUNG

DER ZWIEBELBOSS

Rosa gebratenes Rind,
original Allgäuer Kässpatzn
und Zwiebeln bis zum
Abwinken.

29.90

WILDSCHWEIN- SALTIMBOCCA

Mit Wildjus, geröstetem
Blumenkohlpüree und
Karottenstroh.

26.50

GESCHMORTE RINDERROULADE

Über Nacht schonend gegart,
mit Rahmwirsing und
Butterspätzle.

Manche Dinge werden
einfach besser, wenn man
ihnen Zeit gibt.

24.90

WOLFSBARSCH

Zartes Wolfsbarschfilet auf
Rote-Bete-Risotto mit
Meerrettichschaum.

27.90

SCHNELLE NUMMER

RUMPSTEAK 200 G

Rosa gebraten, mit Trüffeljus,
Grillgemüse und
Pommes frites.
Außen heiß. Innen rosa.

33.50

WILDER BURGER

Pulled Hirsch im Brioche Bun
mit Preiselbeeren,
Portweinzwiebeln, Bergkäse,
cremigem Krautsalat und
Pommes frites.

Ein bisschen wild darf er
schon sein.

21.50

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

Mit Rotkrautcreme und
Kartoffel-Birnen-Gratin.

28.50

Michis Red Flag:

Der Zwiebelboss



Never ending Lovestory

Du könntest jetzt vernünftig sein und aufhören. Aber seit wann entstehen gute Geschichten aus vernünftigen Entscheidungen?

HAPPY END

CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNE

Flambierte Zuckerkruste,
cremiges Inneres und feiner
Vanilleduft.

8.90

AMERICAN PIE

Apfelkuchen in Texturen ;-)
Mürbteigcrumble, Apfel-Zimt-
Kompott und Haselnusseis.

8.50

MANDEL-KARAMELL- PARFAIT ?

Mit Zwetschgenröster und
Vanillesahne.

9.50

VANILLE SMASHED HOT CHOCOLATE

Zwei Kugeln Vanilleeis,
übergossen mit heißer
Schokolade zum
Selbstaufgießen & Sahne.
Das perfekte Vorspiel!

7.90

Dennis

NEVER ENDING LOVESTORY:

Mandel-Karamell-Parfait



EISKALTE AFFÄRE

STEIRER-EIS

Hausgemachtes Vanilleeis mit
Kernöl & karamellisierten
Kürbiskernen

6.90

AFFOGATO AL PISTACCHIO

Vanilleeis mit Pistaziencreme,
gehackten Pistazienkernen
und Espresso.

/vegan möglich

7.50

SCHLOSSLIEBE

Vanilleeis, heiße Himbeeren &
Sahne. Passt immer rein.

/vegan möglich

7.90

SORBETS

Schmelzen in deinem
Bauchnabel. 

2.90

Auch mit Sekt oder Wodka.

Zum Lockerwerden. 😊

AFFOGATO

Geiler Espresso aus feinsten
Bohnen und Vanilleeis. /vegan
möglich

5.90

Never ending Lovestory

Pssst ... das bleibt unter uns.

Wenn unsere Toiletten Geschichten erzählen könnten, wüsstet ihr,
wie aphrodisierend unser Essen anscheinend sein kann.

Sagen wir mal so:
Hier ging es schon öfter heiß her.



Wir lieben unsere Klos auch. Aber ganz ehrlich: Es gibt
romantischere Orte.

Deshalb verraten wir euch exklusiv unsere
10 ROMANTISCHSTEN PLÄTZE IN BAD HINDELANG
Für Sonnenuntergänge. Heimliche Küsse. Zweite Dates.
Oder Dinge, die uns nichts angehen. 😊

DER SCHMUGGLERSEE AN DER WIEDHAGALPE

DIE NUSCHE RICHTUNG GEILENBERG

DIE KANZEL AM JOCHPASS

DER SCHLEIERFALL IN BAD OBERDORF

DAS HIRSCHBACHWÄLDCHEN IN BAD HINDELANG

LIEBENSTEIN – DER NAME VERPFLICHTET 😊

WILDFRÄULEINSTEIN IN HINTERSTEIN

DER ZINKEN IN UNTERJOCH

DER FLOSCHEN – UNTERJOCH

DAS RATHAUS-PAVILLON
(WENN WIR GESCHLOSSEN HABEN ;-)

Das Leben ist zum Lieben da.
Schön, dass ihr euch heute für den Schlosskeller entschieden habt.

Peter & das Schlosskeller-Team

Getränke Karte

Alkohlfreie Getränke

WASSER NATURELLE,
MEDIUM, SPRITZIG
0,25 L 2.90
0,50 L 4.60

COCA COLA, FANTA,
MEZZO MIX,
0,33 L 3.90

COCA COLA ZERO,
FANTA ZERO,
0,33 L 3.90

7UP
0,20 L 3.10

0,40 L 4.30

FUZE TEE ZITRONE
ODER PFIRSICH
0,33 L 4.50

BITTER LEMON
& TONIC WATER
0,20 L 3.30

Hausgemachte Limonaden

MARACUJA MINZE
LIMONADE
0,40 L 5.50

ZITRONEN BASILIKUM
LIMONADE
0,40 L 5.50

JOHANNISBEER
INGWER LIMONADE
0,40 L 5.50

ERDBEER RHABARBER
LIMONADE
0,40 L 5.50

HOLUNDERBLÜTE
RHABARBER LIMONADE
0,40 L 5.50

HOLUNDERBLÜTE
QUITTE LIMONADE
0,40 L 5.50

Hat es dir bei uns gefallen? ★★★★★
Dann freuen wir uns sehr über deine
5-Sterne-Bewertung auf Google.

Als kleines Dankeschön verlosen wir
regelmäßig unter allen
5-Sterne-Bewertungen einen
Genussabend für
zwei Personen im Schlosskeller.
Vielen Dank für deine Unterstützung –
sie hilft uns sehr! ❤️



SCAN ME

Getränke

Karte

Biere vom Fass

OBERDORFER HELL	
0,30 L	3.90
0,50 L	4.60
RADLER	
0,30 L	3.90
0,50 L	4.60
BÜBLE EDELWEISSBIER	
0,30 L	4.10
0,50 L	4.90
ZITRONEN WEIZEN	
0,30 L	4.10
0,50 L	4.90
COLA WEIZEN	
0,30 L	4.10
0,50 L	4.90

Biere aus der Flasche

BÜBLE URBAYRISCH DUNKEL	
0,50 L	4.60
ALS RADLER	
0,50 L	5.70
TEUTSCH PILS	
0,30 L	3.90

Biere aus der Flasche

BÜBLE BAYRISCH HELL ALKOHOLFREI	
0,50 L	4.60
ALS RADLER	
0,50 L	5.70
ALT KEMPTNER WEISSE	
0,50 L	4.90
ALS ZITRONEN WEIZEN	
0,50 L	6.00
BÜBLE WEISSBIER ALKOHOLFREI	
0,50 L	4.90
ALS COLA ODER ZITRONENWEIZEN	
0,50 L	6.00
ERDINGER WEISSBIER LEICHT	
0,50 L	4.90
ALS COLA ODER ZITRONENWEIZEN	
0,50 L	6.00

Getränke

Karte

Aperitifs

EIN SCHLÜCKCHEN BIER 0,10 L	1.40
GLAS PROSECCO (CA`BOLANI) 0,10 L	4.90
SEKT MIT HOLUNDERBLÜTE 0,10 L	5,90
SANDMAN SHERRY 4 CL	5.50
MARTINI (BIANCO) 5 CL	5.90

Etwas Spritziges...?

APEROLSPRITZ 0,20 L	7.50
HUGO 0,20 L	7.50
SARTISPRITZ (MANGO, BLUTORANGE, MARACUJA) 0,20 L	7.50
MARACUJA MINZE- SPRITZ 0,20 L	7.50
JOHANNISBEER- INGWERSPRITZ 0,20 L	7.50
ERDBEER RHABARBER- SPRITZ 0,20 L	7,50
LIMONCELLO SPRITZ DI FIORI 0,20 L	7.50
KIR ROYAL 0,10 L	5.50
FLASCHE PROSECCO (CA´BOLANI) 0,75 L	32.00

Getränke

Karte

Alkoholfreie Drinks

GLAS SEKT 0,10 L	4.50
SEKT MIT HOLUNDERBLÜTE 0,10 L	6.30
JOHANNISBEER INGWERSPRITZ 0,20 L	7.90
LIMONCELLO SPRITZ DI FIORI 0,20 L	7.90
HUGO 0,20 L	7.90

Alte Prinz Schnäpse

WILLIAMS BIRNE 2 CL	4.00
ALTE MARILLE 2 CL	4.00
ALTE HIMBEERE 2 CL	4.00
ALTE HASELNUSS 2 CL	4.00
ALTER APFEL 2 CL	4.00
ALTE ZWETSCHGE 2 CL	4.00
ALTE KIRSCHKE 2 CL	4.00

Digestifs

OBSTLER 2 CL	3.50
TURRA ENZIAN 2 CL	3.50
SAMBUCA 2 CL	3.50
FERNET BRANCA 2 CL	3.50
ESSACHER LUFT 2 CL	3.00
SCHLOSSGEIST 2 CL BRENNEND SERVIERT	4.00
BAILEYS IRISH CREAM (1, 8, 9) 4 CL	4.90
RAMAZOTTI 4 CL GERNE AUF EIS & MIT ZITRONE	4.90
JÄGERMEISTER 4 CL	4.90

Getränke Karte

Cognac

REMY MARTIN 4 CL	6.90
HENNESSY VS 4 CL	6.90
MONNET VSOP 4 CL	7.90

Grappa

GRAPPA CELLINI 2 CL	3.50
GRAPPA AMARONE 2 CL	6.50

Rum

HAVANNA CLUB (7 JAHRE) 4 CL	7.90
DOS MADERAS RUM (10 JAHRE) 4 CL	9.50
KIRK AND SWEENEY DOMINICAN RUM 4 CL GRAND RESERVA	9.50

Whiskey

TOMINTOUL TLÀTH 4 CL	6.50
WRITER´S TEARS 4 CL	6.90
TOMINTOUL (10 JAHRE) 4 CL	8.50
GLENFIDDICH (12 JAHRE) 4 CL	8.80
TOMINTOUL (16 JAHRE) 4 CL	11.50

Getränke Karte

Kaffee und weitere Heißgetränke

ESPRESSO	2.30
ESPRESSO DOPPIO	3.90
ESPRESSO MACCHIATO	2.50
AMERICANO (MEHR AROMA ALS KAFFEE)	3.30
CAPPUCCINO	3.30
MILCHKAFFEE	3.80
LATTE MACCHIATO	3.80
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	3.70

Tees

PFEFFERMINZE	2.50
KAMILLE	2.50
EARL GREY	2.80
FRÜCHTETEE	2.80
ROOIBOS VANILLE	2.80

Alle unsere Kaffees sind auch
mit Mandelmilch erhältlich



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM!



Du möchtest keine neue Speisekarte, saisonalen Gerichte,
kreativen Kreationen oder besonderen Aktionen mehr verpassen?
Oder einfach einen Blick hinter die Kulissen werfen und über den
Alltag unseres Teams schmunzeln?
Dann folge uns auf Instagram – wir freuen uns auf dich! ❤️

Getränke

Karte

Weine

offene Weißweine (1/4 l)

Grüner Veltliner 7.50

– Niederösterreich
herb spritzig, schön klar im Geschmack.
Der "Kann-man-immer-bestellen"-Wein.
Frisch, unkompliziert und genau richtig zu Glasnudelsalat, Burger oder oder wenn du einfach mal einen schlechten Tag wegtrinken möchtest.

Weissburgunder 7.50

– Württemberg
fruchtig-blumig, aber nicht süß.
Ein sanfter Begleiter zu Sommerlachs und Pfifferlingen.

Pinot Grigio 7.50

– Italien
leicht, frisch, entspannt.
Der Alleskönner unter unseren Weißweinen.
Geil zu Conchiglie mit Hähnchen & Pfifferlingen. Ein echter Lichtblick für die, die Urlaub dringend nötig hätten.

Chardonnay 7.90

– Frankreich
mild-spritzig, schön süffig.
Auch stimmig zum Heuschwein und Rumpsteak.

offene Rotweine (1/4 l)

Blauer Zweigelt 7.50

– Niederösterreich
gemütlich, fruchtig, nicht zu schwer.
Bestellst du den Zwiebelboss? Dann bestell den hier gleich mit.

Spätburgunder 7.50

– Weingut Tesch
mild, fruchtig.
Erstes Date? Dann könnte das dein Wingman sein. Charmant, entspannt und macht Gespräche erstaunlich einfach.

Merlot Cabernet 7.50

– Frankreich
kirschig, fruchtig, angenehme Tiefe.
Perfektes Match zum Steak.

Bacca Nera 7.90

– Italien
kirschig, beerig und dabei sehr charmant.
Der George Clooney unter den Weinen. Süsse Träume garantiert!

Getränke

Karte

Weine

offene Roseweine (1/4 l)

Zweigelt Rose 7.20
– Niederösterreich
sommerlich, fruchtig.
Für alle, die sich nicht zwischen
Weißwein und Rotwein entscheiden
möchten. Sommerlich, fruchtig und
wie gemacht für einen Abend mit
Freunden.

Syrah Rose 7.50
– Frankreich
süffig, locker, leicht.
Perfekt für lange Gespräche auf der
Schlosskeller-Terrasse. Oder zum
Lästern. Wir urteilen nicht.

Dessertweine (5 cl)

Portwein 6.90
Noval Black
Sag mir, dass du Stil hast,
ohne mir zu sagen, dass du Stil hast.

Süßwein 6.90
„Beerenauslese“
Süß, goldig.
Wie flüssiges Dessert. Der perfekte
Abspann eines perfekten Dinners.

Alkoholfreie Weine Weingut Schloss Affaltrach

JUNGSPUND ROT 6.90
- FRISCH 0,25 L
Der Rotwein für alle, die keinen
Alkohol brauchen, um lustig zu sein.
Wir bewundern euch übrigens.

JUNGSPUND WEISS - 6.90
FROMM 0,25 L
Jede Menge Geschmack. Für alle,
die morgen früh fit sein müssen.

JUNGSPUND ROSE - 6.90
FRÖHLICH 0,25 L
Der Name ist Programm. Leicht,
fruchtig und macht gute Laune,
ohne dass morgen jemand bereut,
was er heute Nacht getextet hat.

Wein Karte

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE

Cuvée Tagtraum | 24.90

Weingut Ellermann-Spiegel – Pfalz

Assemblage aus Weissburgunder und Auxerrois.

Am Gaumen frisch, saftig, klar; tolles Spiel, feine Restsüße, dichte Frucht, aromatisch, elegant. Intensiver, langanhaltender Duft von Birne, Mango, Grapefruit, Mandarine, mit Hauch von Mandel- und Rosenblüte.

Rebsorten: Weißburgunder, Auxerrois | Alkoholgehalt: 12,0%

Grauburgunder | 24.90

Weingut Ellermann-Spiegel – Pfalz

Klar, hell mit leicht rosafarbenen Reflexen.

Duft nach Mirabellen, Mango, Birne und saftigem Apfel.

Am Gaumen sehr saftig und fruchtbetont – maximaler Genuss.

Rebsorte: Grauburgunder | Alkoholgehalt: 13%

Pecorino Vino Bianco DOC Abruzzo | 26,50

Weingut Fosso Corno – Abruzzo, Italien

Pecorino („uva delle pecore“): benannt, weil Schafe auf dem Weg zum Stall an den Rebstöcken Trauben naschten.

Brillante gelbe Farbe, fruchtig-blumiger Duft.

Trocken, frisch, gute Struktur, langanhaltende Mineralnoten.

Rebsorte: Pecorino | Alkoholgehalt: 13,0%

Weinviertel DAC Ried Himmelreich | 27,90

Weingut Kölbl – Weinviertel, Österreich

Helles Grüngelb, silberfarbene Reflexe.

Zarte Kräuterwürze, tabakig; feine gelbe Tropenfrucht

(Ananas, Mango), Mandarine im Hintergrund.

Saftig, elegant; feine Fruchtsüße, frisch strukturiert, mineralisch; Länge und Reifepotenzial.

Rebsorte: Grüner Veltliner | Alkoholgehalt: 13%

Wein

Karte

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE

auvignon Blanc | 28.90



Weingut Oberhofer – Pfalz

Aroma von exotischer Maracuja, fruchtiger Stachelbeere und knackig-grüner Paprika. Spritzige Frische und langanhaltende Aromen – Solo wie auch als Speisebegleiter.

Rebsorte: Sauvignon Blanc | Alkoholgehalt: 12,5%

BIO DE-ÖKO-003 | vegan

Lugana "Mandolara" DOC | 29.50

Weingut Le Morette – Gardasee, Italien

100% Turbiana (Weinberge am südlichen Gardasee).

Hell, leuchtend strohgelb mit grüngoldenen Reflexen.

Trocken und frisch, weich-harmonisch; delikates, angenehmes und charakteristisches Bukett.

Rebsorte: Turbiana | Alkoholgehalt: 12,5%

Deep Blue | 34.50

Weingut Tesch – Nahe

Wo sich vor über 20 Mio. Jahren Haie tummelten, stehen heute Spätburgunder-Reben – Basis dieses besonderen Weißweins. Gehaltvoll, aber nicht schwer: feine Gerbstoffe, Mineralität und Frucht. Im Abgang trocken, burgundertypisch geschmeidig.

Rebsorte: Spätburgunder | Alkoholgehalt: 12,5%

Rueda D.O. "Tresolmos" Verdejo Classic | 30.90

Weingut Bodegas Garciarevalo – Rueda, Spanien

Ausgereift, mit feinen floralen Duftnoten.

Vollmundig mit Anklängen tropischer Früchte und anhaltendem Finale. Ein Wein mit Persönlichkeit.

Rebsorte: Verdejo | Alkoholgehalt: 13,0%

Wein Karte

FLASCHENWEINE

ROSÉWEINE

Cuvée Windrose | 24,90

Weingut Ellermann-Spiegel – Pfalz

Temperaturkontrolliert im Edelstahltank ausgebaut, mit Zeit auf der Feinhefe.

Fruchtbetonte Nase: Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen; dazu Minze, Thymian, etwas Nelke und Rosen.

Am Gaumen füllig, saftig, frisch; toller Schmelz, elegant und lange nachhallend.

Rebsorten: Spätburgunder, Cabernet Sauvignon | Alkoholgehalt: 13,0%

Bardolino Chiaretto Classico DOC | 26,50

Weingut Le Morette – Gardasee, Italien

Rosa Farbe, harmonisch-blumiges Bukett.

Trocken, würzig, sehr angenehm; frisch, fruchtig und lang anhaltend. Feine Noten von Sauerkirsche und Johannesbeeren im Bouquet.

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara | Alkoholgehalt: 12,3%

Orsus Rosé Cerasuolo d'Abruzzo DOC | 26,50

Weingut Fosso Corno – Abruzzen, Italien

Aus typischen Trauben der Region Abruzzo hergestellt.

Lebhaft, hellrosa Farbe; frisches Bukett mit feinen, fruchtigen Noten. Gut ausgewogen, sehr angenehm, frisch und fruchtig – mediterrane Genussmomente.

Rebsorte: Montepulciano d'Abruzzo | Alkoholgehalt: 12,5%

Wein Karte

FLASCHENWEINE

Rotweine

Blaufränkisch Ried Galgenberg | 28,90

Weingut Kölbl – Weinviertel, Österreich
Rubinrote Farbe; trocken; reife dunkle Beerenfrucht,
dezente Kräuterwürze. Gut integrierte Tannine; saftig,
dichter Körper mit finessenreichen Fruchtnoten.
Feines Säurespiel im langen Abgang.
Rebsorte: Blaufränkisch | Alkoholgehalt: 13,0%

Spätburgunder T | 29,50

Weingut Tesch – Nahe
Im Edelstahltank ausgebaut.
Nase: Himbeeren, Kirschen, Johannisbeeren; erdige Noten
und Veilchen. Am Gaumen saftig, mittelmäßig, samtig;
charmant und lang anhaltend.
Rebsorte: Spätburgunder | Alkoholgehalt: 12,5%

Lagrein Trentino DOC | 32,50

Weingut Endrizzi – Trentino, Italien
Rubinrote Farbe.
Elegante Aromen von Veilchen und Waldbeeren.
Voll und harmonisch; bringt das alpine Terroir
bestens zum Ausdruck.
Rebsorte: Lagrein | Alkoholgehalt: 12,5%

Morellino di Scansano DOCG | 32,50

Weingut Serpaia di Endrizzi – Maremma, Toskana, Italien
Intensiv rubinrot; vielschichtiges Bukett mit Veilchen,
Kirschen und Waldfrüchten.
Am Gaumen harmonisch, weich, warm; weiche
Tannine und gute Struktur. Langanhaltender Nachgeschmack.
Rebsorte: Sangiovese | Alkoholgehalt: 13,0%

Wein Karte

FLASCHENWEINE

Rotweine

Teroldego Rotaliano | 32,50

Weingut Endrizzi – Trentino, Italien
Intensiv rubinrot; lang anhaltender Geschmack nach Himbeeren und Brombeeren. Weich und geschmeidig, mit langem Abgang. Teroldego: heimische Rebsorte der Rotaliana Ebene („Tiroler Gold“), gilt als „Prinz“ der Trentiner Weine.

Rebsorte: Teroldego | Alkoholgehalt: 12,5%

Cabernet Sauvignon & Merlot trocken | 32,90



Weingut Oberhofer – Pfalz

Cabernet Sauvignon: Kraft & konzentrierte Frucht;

Merlot: Geschmeidigkeit & Frische.

Granatfarben und komplex; feine Röstaromen, wilde Pflaumen und Cassis im langen Abgang.

Rund und weich – volles Potential.

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot | Alkoholgehalt: 13,0%

BIO DE-ÖKO-003 | vegan