STEINBERGS

NATUR PUR IN WILDEWIESE

~ Gelebte Gastlichkeit am Ende der Welt ~

Steinbergs Speisekarte

Kräuter und Frische stehen für Wildewiese – Genuss.
Viele Produkte kommen direkt von Sauerländer Wiesen und Wäldern zu uns in die Küche:

Sauerländer Weiderind von nebenan, Wild aus Wildewiese Wäldern, FrischFisch aus dem Sorpetal, Honig aus „Kuhschisshagen“, Sauerländer Borstenvieh, Oma Ursels Kuchen aus eigenem Backofen, Steak, Wild und regionale Leckereien, aber auch vegetarische und vegane Gerichte.

...und überall wo es passt mit viel frischen Kräutern.

- vegetarische Gerichte
- vegane Gerichte
- besonders klimafreundliche Gerichte

Wir haben unsere Speisen sorgfältig zusammengestellt - bei Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,50€.
Die Symbol-Übersicht Allergene findet ihr in einer separaten Karte, bitte sprecht uns einfach an!

Täglich - und immer frisch und herzlich!

Unsere Gastfreundschaft länger genießen...
Übernachtet in unserem NaturHotel.

VORNEWEG - FLÜSSIG UND HEIß

Die gute Kraftbrühe

~die Königin der Suppen~
nach altem Rezept köchelt unsere Kraftbrühe stundenlang auf dem Herd
bei uns mit Markklößchen 8,40

Zwiebelsuppe

mit Käse überbacken 8,40
auf Wunsch ohne Käse

TomatenTraum 8,40

VORNEWEG UND FEST

Carpaccio vom Sauerländer Weiderind

an Rucola Salat mit Parmesanhobeln und Pinienkernen 18,50

Rote Bete Carpaccio

mit Trüffelöl, Limettensaft, frischem Grün und Landbrot 12,90
auf Wunsch mit Parmesanhobeln ~ plus 1,70

Garnelen

~ Chefkoch Franz–Josef liebt sie ~
in Knoblauchöl schonend zubereitet
mit Chili verfeinert, dazu Toastbrot 14,50

Burrata

~ zart schmelzender Edel-Mozzarella ~
auf Kirschtomaten mit Basilikumpesto 13,40

Määhh im Grünen Sauerländer Frischkäse

im Speckmantel gebraten, auf Blattsalaten mit Sauerkirsch-Balsamico-Vinaigrette 13,40
alternativ als vegetarische Variante mit Honig gratiniert

SAUERLÄNDER KULT

Wildewiese Max
Sauerländer Knochenschinken auf Landbrot, mit etwas Kartoffelsalat und zwei Spiegeleiern 14,00

Steinbergs Hausplatte
Schnittchen mit hausgemachten Wurstsorten und Knochenschinken
etwas Kartoffelsalat und Spiegelei 14,00

IT IS APERITIF O'CLOCK

Steinbergs Sekt	0,1l	4,60
Traubensecco	~ virgin ~	5,60
Aperol Spritz / Aperol Lemon		7,90
Lillet Wildberry		7,90
	~ virgin ~	6,90
Hugo		7,90
	~ virgin ~	6,90
HopfenHugo ~ mit Landbier ~		7,90
Blackhugo ~ mit Johannisbeersaft		7,90

WILD - MEHR BIO GEHT NICHT

Wildragout „Schlubber Bruch“
~ nach altem Rezept von Förster Vetter aus heimischem Revier, mit Schokolade und Johannisbeergelee abgeschmeckt ~
mit Kartoffelklößen und Rotkraut 25,50

FRISCHFISCH

~ von der Forellenzucht Löhr ~

Lachsforellenfilet aus dem Sorpetal
~ auf der Haut gebraten ~
mit zerlassener Butter, Kartoffelpüree und Blattsalat 26,90

Zanderfilet
auf Tagliatelle, Rucola, Knoblauch und Kirschtomaten 25,50

OHNE FLEISCH

Wildewiese Tagliatelle

mit Kirschtomaten, Rucola, etwas Knoblauch 19,90
mit Parmesanhobeln und gerösteten Pinienkernen ~ je plus 1,70
~Chefin Marion nimmt immer doppelt Pinienkerne~

Steinbergs Semmelknödel

mit veganer Petersilienbutter und geschmorten Tomaten, dazu Blattsalat 19,90

Steinbergs Kartoffelrösti

Pfannenrösti mit frischen Champignons, Tomaten und Zucchini gebraten,
direkt in der Pfanne serviert 19,90
auf Wunsch mit Käse überbacken 21,30

Vitamin Stoß
Salatteller 6,20

Steinbergs Risotto

mit Kirschtomaten und Rucola, dazu wahlweise:

- Burrata ~ zart schmelzender Edel-Mozzarella 21,30
- Hähnchenbrustfilet 22,30

Sauerländer Bowl (kalt)

Knackiger Salat mit Couscous, Möhren, Cashewkernen, Chiasamen und Süßkartoffelwürfeln 15,60
wahlweise mit Sesam-Soja- oder Mango-Dressing
dazu

- Falafel 19,90
- Hähnchenbrustfilet 21,30
- gratinierter Ziegenkäse 19,90
- Ofenkartoffel mit Kräuterquark 19,90

WILDEWIESE RENNER VOM SAUERLAND BORSTENVIEH

Unser Landmetzger Alex Jedowski aus Balve holt seine Schweine direkt beim Bauern in der Nachbarschaft. Sie können sich sicher sein, ein glückliches Sauerländer Borstenvieh auf dem Teller zu haben.

Das Bergsteak

~ mit original Höhlenkäse aus der Atta-Höhle ~
saftiges Schweinerückensteak mit Senf-Zwiebel-Kruste und Bergkäse gratiniert, dazu Bratkartoffeln und Blattsalat 23,90

Himmel und Erde

~ Himmel ist das lecka! ~
gebratene Blutwurst, geschmorte Apfelringe Kartoffelstampf und Gewürzgurke 18,90

Der Wildewieseteller

drei Schweinemedaillons auf Röstis mit Champignonsahnesoße, gekochtem Schinken und mit Käse überbacken 23,90

Die Sauerländerpfanne

...wenn der Sauerländer Feierabend hat, hatta ne ordentliche Pfanne verdient!!!
Schnitzel, Champignonsahnesoße, gebackener Knochenschinken, Bratkartoffeln, frisches Saisongemüse und Spiegelei in der Pfanne 22,30

Sahneschnitzel

mit frischen Champignons in Rahm
serviert mit Pommes frites 16,30

Paprikaschnitzel

nach ungarischer Art
serviert mit Pommes frites 16,30

GESUNDES FEDERVIEH

Der Überflieger unter den Fleischsorten!
Es schmeckt nicht nur gut, es ist auch gesund und eiweißreich!

Gebratenes Huhn im Süden
mit Ananas und Pfirsich in Currysahnesoße serviert mit Kartoffelkrusteln 19,90

FÜR DIE KURZEN SAUERLÄNDER (NUR FÜR KINDER)

Bob, der Baumeister
Hähnchen-Crossies mit Pommes frites und Currysoße 8,90

Olafs Schnitzel
mega leckeres Schnitzel
mit Apfelmus und Pommes frites 8,90

Kleiner Italiener
Bandnudeln mit Tomatensoße 8,90
auf Wunsch mit Parmesan ~ plus 1,70

Trolls-Teller
Kartoffelpüree mit Sauerländer Gemüse
auf Wunsch mit Bratensoße 8,90

oder ihr bestellt: **Räuberteller**
und bekommt von uns die „Raub“ Materialien und klaut bei eurer Familie das Leckerste vom Teller! 0,00

WILDEWIESE STEAKS VOM WEIDERIND

sind legendär – und haben natürlich auf Sauerländer Weiden gegrast!

Rumpsteak "Baussmann" 400g schwer

Herr Baussmann aus Rönksen fordert, dass ein Rumpsteak ein richtiges Stück Fleisch sein muss und hier isses!

Dazu reichen wir getoastetes Brot und eine scharfe Soße 44,60

als zusätzliche Beilage bieten sich an:
Kartoffelrösti oder Bratkartoffeln, plus 3,90

Rumpsteak "Schomberg" 230g

Der Hausberg von Sundern, Finnentrop und Plettenberg liegt mit 648 Höhenmetern direkt vor unserer Haustür.

Mit einem „Berg“ von gerösteten Zwiebeln, einfach am besten passen dazu unsere Bratkartoffeln 32,40

RindGenuss ~pur~ 230gr

~Rumpsteak vom Sauerländer Weiderind - nach Ihren Wünschen gebraten~

dazu reichen wir Kräuterbutter und eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark 32,40

Wildewiese Kräuter Steak

~Natur pur - unübertroffen~ 230gr

mit hausgemachter Wildkräuterbutter überbacken dazu Pommes 32,40

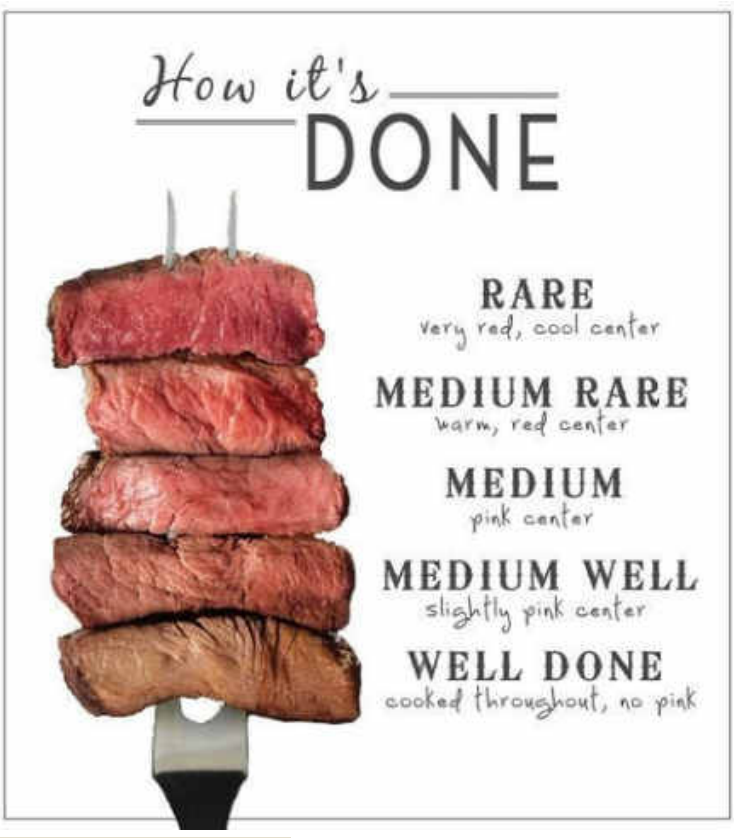
Pfeffer-Filet 250gr

auf einer Soße von grünem Pfeffer, mit Röstis 41,40

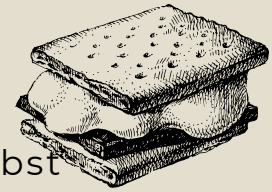
Surf ‘n‘ Turf 54,90

~ Ein toftes Treffen ~

Filetsteak (250gr) aus'm Sauerland trifft Riesengarnelen Giant L ‘8/12‘ mit Oliven-Chili-Knoblauchöl, dazu Bauernrösti



DESSERT



S'Mores ~kleines TischEvent für 2~
Röste dir deine Marshmallows selbst
Keks & Schokolade 15,00

Frozen Joghurt
auf Mangopüree 6,60

Crème brûlée 8,90
frisch karamellisiert

Schokoladenküchlein
mit cremigem Kern, dazu Vanilleeis
Sahne und Mangopüree 10,90

Vanilleeis in Wasabinusskruste
mit Himbeermark 6,60

Caramel-Toffee-Eis
mit Himbeermark 6,60

Nougatbecher
weißes Nougateis mit Schokoladensoße und Nusskrokant
unter einer Sahnehaube 9,90

Cheesecake
auf Himbeerspiegel 8,90

Geheimtipp zum Teilen: Pancake

Pancake 10,50
5 Pancakes gestapelt
wahlweise mit:

- Banane und Nutella
- Kirschen und weißer Schokoladensoße

Du gefällst uns!
Lust auf noch mehr Bilder und Informationen?
Folg uns auf Instagram!

@STEINBERGSWILDEWIESE

HEISSES ECK

	€
Cappuccino	3,60
Latte Macchiato	3,90
Milchkaffee	3,90
Pott Kaffee / Kakao	3,50
Espresso	2,90
Großes Glas Tee - exklusive Serie von Ronnefeldt	3,30

100% Organic | Vegan | Eco-friendly
Englisch Breakfast, Very Early Grey, Green Dream, Charming Camomile, Mindful Mint, Spice of Life (Ingwer-Zitrone), Magic Africa (Rooibos-Kakao-Zimt), Fruits of Joy (Früchtetee mit Papaya-Hibiskus)

COCKTAILS & LONGDRINKS

Aperol Spritz / Aperol Lemon	7,90
Lillet Wildberry	7,90
Hugo	7,90
~ gibt's auch alkoholfrei ~	6,90
HopfenHugo ~ mit Landbier	7,90
BlackHugo mit Johannisbeersaft	7,90
Long Island Iced Tea 0,3l	11,90

Rum, Wodka, Gin, Tequila
& Triple Sec Curaçao je 2cl, mit Coca Cola aufgefüllt

~ Etwas für die Harten ~

Caipirinha ~ erfrischend stark ~	9,90

Limette / brauner Rohrzucker / Cachaça

Virgin Caipirinha	7,90
Mojito	9,90
Maracuja Mojito	9,90
Caipirol ~ erfrischend fruchtig ~	9,90

Limette / brauner Rohrzucker / Aperol

Moscow Mule	9,90
Virgin Moscow Mule	7,90
Spirit je 4 cl + Filler	9,90

Bacardi Cola, Wodka Lemon, Jägermeister Fanta, Weinbrand Cola

SAUERLAND = BIERLAND

	L	€
Grevensteiner Landbier ~ vom Fass ~	0,3	3,50
aus gekühltem Steinkrug	0,4	4,60
Vrisches Veltins ~ vom Fass ~	0,3	3,50
aus gekühltem Steinkrug	0,4	4,60

natürlich gibt es alle Varianten wie:
Radler[2] - Alster[13] - Pils-Cola[139] - Pils- Schuß[1] - Alt-Schuß[1] - Halb & Halb[1]
sowie Spezialitäten wie Krefelder,
Weizen mit Banane und vieles mehr ...

Diebels Alt ~ vom Fass ~	0,3	3,50
Flasche Veltins alkoholfrei	0,33	3,50
Maisels Hefeweizen dunkel	0,5	5,00
Maisels Hefeweizen Hell, Alkoholfrei	0,5	5,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola[19] / Cola Zero[123912]/ Apfelsaftschorle / Sprite / Fanta[123] / Spezi[1239]	0,3	3,50
als größere Variante	0,4	4,60
Säfte	0,2	3,00

Orangensaft / Apfelsaft
Bananennektar, Kirschnektar, Mangonektar
Johannisbeernektar, Maracujanektar
Rhabarbersaft

Alle Säfte natürlich auch als Schorle	0,4	4,50
Kiba	0,4	5,00
Bitter Lemon[10] / Ginger Ale / Tonic Water	0,2	3,20
Malzbier[1]	0,33	3,50
Veltins Fassbrause Zitrone oder Holunder	0,33	3,50

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel,12) enthält eine Phenylalininquelle

GIN TONIC

Gordon Gin	7,00	Bombay Gin	7,80
Hendricks Gin	8,80	Monkey Gin	9,90
Sauerländer Gin (Sauerländer Edelbrennerei)	9,90		

~ aufgefüllt mit Thomas Henry Tonic ~

SPIRITUOSEN 2CL

Sambucca 2,70

Steinbergs Apotheke 3,20

~ altes Hausrezept 0.25 cl im Erlenmeyerkolben ~

Unser Tipp!

Korn 2,20

Strubbeliger 2,20

~ Weizenkorn mit Boonekamp ~

Wacholder	2,20	Jägermeister	2,90
Alter Schneider	2,20	Tequila	2,90
Fernet Branca	2,90	Sauerländer Tropfen	2,90
Kümmerling	2,90	Averna	4,00
Underberg	3,20		
Ramazzotti 4cl	4,00		

TIEFGEKÜHLTE SPIRITUOSEN 2CL

Jubiläums Aquavit	3,20	Eversbusch	2,70
Linie Aquavit	3,00	Malteser	3,20
		Ouzo	2,70

WODKA 4CL

Gorbatschow	3,00	Absolut	4,00
Moskowskaja	3,90	Belvedere	6,80

GRAPPA / BRÄNDE 2CL

Grappa d'oro	2,70
Grappa Chardonnay	4,00
Grappa di Cleopatra / Moscato oro Poli	4,70
Calvados Papidoux	3,50
Calvados Chateau du Breuil	4,70
Remy Martin	4,20

RUM 4CL

Captain Morgan	4,50	Bacardi	4,20
Don Papa baroko	7,00	Botucal	7,70
Havana Club	7,50		

WHISKY 4CL

Jim Beam	5,20
Jack Daniels	5,20
Johnnie Walker red	5,60
Johnnie Walker black	6,60
Chivas Regal	6,60
Nikka Whisky The Barrel	12,60
Tullamore Dew	6,60
Malt Glenmorangie	6,60
Malt Bunnahabhain	9,60
Unser deutscher Whiskey: MC Raven Single Malt	9,60

WEINBRAND / COGNAC 2CL

Asbach Uralt	3,50
Carlos I Imperial x.o.	8,60
Cognac Remy Martin	5,00
VSOPHenessy x.o.	16,60

DIGESTIFS AUS DER SAUERLÄNDER EDELBRENNEREI 2CL

Obstler	3,20
Williamsbrand	4,20
Kirschbrand	4,20
Bierbrand	4,20
Heugeist	4,20
Waldhimbeergeist	4,90
Schlehengeist	3,60
Möhrenbrand	4,90
Zwetschgenbrand	4,20
Zibärtle	6,60

LIKÖRE

Baileys	4cl	5,60
Rotweinlikör	4cl	4,00
~ altes Hausrezept ~		
Berliner Luft	4cl	4,00
Soester Ziehsel	2cl	2,90
Johannisbeerlikör	2cl	3,20
Weinberg-Pfirsichlikör	2cl	3,20
Drambuie	2cl	4,20
Cointreau	2cl	3,80

STEINBERGSSHOP

~ Bei uns an der Rezeption ~
täglich geöffnet bis 22 Uhr

Andenken, Accessoires & Mitbringsel aus Wildewiese.
Von unserem leckeren Rotweinlikör über DIY Deo bis hin zum grasgrünen Frosch ist alles dabei.
Schaut doch einfach mal vorbei!

WEISSWEINE

0,25 l

STEINBERGS Grüner Veltiner 7,50

~trocken ~

Vereinte Winzer Horitschon, Burgenland

feine harmonische Würze, leichter Abgang

Weißburgunder 8,20

~ Qualitätswein trocken ~

Weingut Keth, Rheinhessen, Deutschland

voller, saftiger und fruchtiger Weißwein. Die animierende und feingliedrige Fruchtsäure sorgt für ein geniales "prickeln" auf der Zunge

Grauburgunder 8,20

~ Qualitätswein trocken ~

Weinhaus Heger, Baden, Deutschland

Grauburgunder wie er sein sollte, duftet nach Birne und Quitte, im Geschmack kräftig und würzig

Chardonnay 11,20

~ Qualitätswein trocken ~

Weingut Ellermann- Spiegel, Pfalz, Deutschland

warme Note von reifen Birnen und Mandel
präsente und harmonische Säure

Riesling 7,70

~ Qualitätswein halbtrocken ~

Forster Winzerverein, Pfalz, Deutschland

Kombination von feinen Grapefruit- und Zitrusaromen harmonischer Süße und Säure, von fruchtiger Lebendigkeit geprägt

Silvaner 7,70

~ Kabinett lieblich ~

Weingut Jean Buscher, Rheinhessen, Deutschland

Wein mit dezenter, feiner und klarer Frucht mit nussigen Aromen, pikant und konzentriert

Rieslaner 0,1 l 6,30

~ Auslese süß ~

Weinmanufaktur Ellermann-Spiegel, Pfalz Deutschland

Diese liebliche Rieslaner-Auslese ist ein edler Süßwein. Die Auslese zeigt in der Nase intensive und komplexe Aromen von Litschi und
Passionsfrucht. Am Gaumen spürt man eine wunderbar animierende Säurestruktur gepaart mit einer großen geschmacklichen Tiefe.
„Nicht nur zu Desserts, einfach lecka!“

ROSÉWEINE

0,25 l

STEINBERGS Blaufränkisch Rosé 7,50
~ trocken ~
Vereinte Winzer Horitschon, Burgenland
leichter, spritzig-frische mit leuchtender Farbe

Rosalinde 8,80
~ halbtrocken ~
Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz
Dieser Pfälzer Rosé, ein Cuvee aus Protugieser und Spätburgunder, begesitert mit Aromen von roter Johannisbeere , Himbeere und weiteren roten Früchten. Am Gaumen herrlich fruchtig und süffig.

ROTWEINE

STEINBERGS Blaufränkisch 7,50
~ trocken ~
Vereinte Winzer Horitschon, Burgenland
vollfruchtig, kräftig und dabei supersaftig

Montepulciano d'Abruzzo 8,20
~ trocken ~
Cantina Spinelli, Abruzzen, Italien
Duft nach Schattenmorellen, Mohn und Wacholder
Unglaublich geschmeidig, Tannin fast seidig

Primitivo IGT 8,80
~ trocken ~
Collezione || Mio, Italien
Typisch ist der fruchtige Charakter dieses Weines mit leicht würzigen Akzenten. Er ist dabei frisch und saftig, erinnert im Duft an dunkle Kirsche und zeigt ganz leichte würzige Noten.

No Name Rotwein-Cuvée 11,20
~ Qualitätswein halbtrocken ~
Weinmanufaktur Ellermann-Spiegel, Pfalz, Deutschland
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurent und Spätburgunder, leuchtet rubinrot, Duft nach roten Paprika, Minze, Johannisbeere, weiche, harmonische Fruchtigkeit, eleganter Abgang

Trollinger mit Lemberger 8,20
~ Qualitätswein halbtrocken ~
Weingut Sonnenhof, Württemberg, Deutschland
Cuvée aus Trollinger und Lemberger, fruchtbetonte Beerenaromen, eleganter runder Geschmack, milde Säure.

Dunkelfelder 8,20
~ Qualitätswein lieblich ~
Weingut Raabe, Pfalz, Deutschland
kräftiger Geschmack nach voller und süßer Frucht von Kirschen und Johannisbeere, tiefdunkle Farbe

FLASCHENWEINE
WEISSWEIN

STEINBERGS Grüner Veltiner 1,0 l 29,00

~ trocken ~

Vereinte Winzer Horitschon, Burgenland

feine harmonische Würze, leichter Abgang

Blanc de Noir 27,50

~ Qualitätswein trocken ~

Weingut Hochdörffer, Pfalz

Weißwein aus roten Trauben? – Das geht!
mitteltiefes Gelb, Aromen von Ananas, Maracuja und Melone mit einem Hauch Holunderblüte, erfrischend und elegant mit fruchtigem Finish

Tagtraum Weißwein 27,50

~ Cuvée Qualitätswein feinherb ~

Weinmanufaktur Ellermann-Spiegel, Pfalz

Cuvée aus Weißburgunder & Auxerrois
Feinsaftig & weich, Aromen von weißen und roten Blüten, Zitrusfrüchten, würzig mit Schmelz und herrlich süffigem Abgang

Riesling 29,50

~ Gutswein trocken ~

Weingut Thörle, Rheinhessen

Der Wein duftet himmlisch nach frischen Pfirsichen und knackigen Äpfeln gepaart mit leckeren Citrusfrüchten. Am Gaumen ist er belebend mit einer perfekt ausgeprägten Mineralität und feinen Fruchtnoten.

Winklerberg Grauer Burgunder 49,50

~ Qualitätswein trocken ~

VDP. Erste Lage Weingut Dr. Heger, Baden

Duft nach reifen Birnen, Pflaumen, frischen Weinbeeren Zitrus - perfekt eingewobene Fruchtsäure, Würze und Kraft

Retzbacher Silvaner 29,50

~ Qualitätswein trocken ~

Weingut Christine Pöstler, Franken

Hier spiegelt sich Mineralität und Kraft des Muschelkalkbodens wieder. Muskulös, aber dennoch sehr klar und schön saftig, präsentiert er heimische Fruchtnuancen von Apfel und Birne - genau wie sie ein Silvaner braucht.

Lugana Doc 33,50

~ trocken ~

Lombardei, Italien

Die Nase ist geprägt von blumigen und fruchtigen Noten, mit leicht würzigen Anklängen, die an Wacholderbeeren, Golden Delicious Apfel und Williamsbirne erinnert. Am Gaumen zeigt sich eine leichte Mineralität, wenig Säure und die typische Note von Pfirsich und weißen Rosenblättern.

Valdelagunde Cuvée 29,50

~ trocken ~

Bodegas Petro Escudero, Rueda, Spanien

Ausgeprägte Aromen von Pfirsich, Aprikose und Ananas, gepaart mit den typischen kräutigen Noten der Verdejo-Art sind am Gaumen präsent. Gleichzeitig zeigt der Cuvée sich fruchtig, würzig, etwas vanillig, mit viel Schmelz und balancierter Säure. Ein Teil des Weines wurde im Barrique vergoren.

Weißburgunder 30,50

~ Gutswein trocken ~

Weingut Andreas Männle, Baden

Dieser elegante Vertreter der weißen Burgundersorte besticht durch seine frische florale Art und filigrane Frucht. Am Gaumen finden sich zarte Aromen von Birne, Apfel, Ananas und Zitrusfrüchten: ein finessenreicher, frischer Wein, der sich durch seine milde Säure als idealer Essensbegleiter anbietet. Er eignet sich sowohl zu Fisch und Meeresfrüchten als auch zu hellem Fleisch.

Riesling alte Rebe 36,50

~ Qualitätswein trocken ~

Weingut Trenz, Rheingau

Die Reben für diesen Wein sind über 40 Jahre alt und brachten einen besonderen Riesling hervor: In der Nase und am Gaumen zeigen sich wunderbare Fruchtaromen von rotem Apfel, feiner Kräuternote und einem Hauch Steinobst. Trotz der angenehmen Süße-Säure-Balance schmeckt der Wein weiterhin trocken.

Sauvignon Blanc - Bio 29,50

~ Qualitätswein trocken ~

Weingut Matthias Keth, Rheinhessen

Dieser Sauvignon Blanc duftet nach Stachelbeeren und grünem frischen Gras. Ein rassig-erfrischender Wein mit einer wunderbar reifen Säure und klarer Stachelbeer-Grapefruit-Frucht. Er hinterlässt ein vollmundiges prickelndes Gefühl im Mund.

FLASCHENWEINE
ROTWEIN

Lemberger 28,50

~ Qualtätswein trocken ~

Weingut Sonnenhof, Württemberg

Am Gaumen sehr fruchtige Aromen von Sauerkirschen, dazu Brombeere und schwarze Johannisbeere. Der Abgang ist leicht herb und die würzigen Nelkenaromen aus der Nase treten wieder hervor. Mit seiner vollmundigen Art passt er sehr gut zu dunklem Fleisch wie Wild oder Rind mit würziger Soße.

Ancients Temps Grande Reserve 30,50

~ Cabernet Sauviginon Merlot ~

Producteurs Réunis Cébazan, Languedoc, Frankreich

Im Glas tief dunkelrot mit violetten Nuancen. Im Duft Aromen von schwarzen Beeren und Pflaumen mit Noten vom Holzausbau (vor allem grüne Paprika, Vanille und Toffee). Sehr üppig, aber dennoch weich im Geschmack - mit rundem Tannin, reifer Saftigkeit und langem Nachhall.

STEINBERGS Blaufränkisch 1,0l 27,50

~ trocken ~

Vereinte Winzer Horitschon, Burgenland

Vollfruchtig, kräftig und dabei supersaftig

No Name Rotwein-Cuvée 33,50

~ Qualitätswein trocken ~

Weinmanufaktur Ellermann-Spiegel, Pfalz, Deutschland

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurent und Spätburgunder - leuchtend rubinrot, Duft nach roten Paprika, Minze, Johannisbeere - weiche, harmonische Fruchtigkeit, eleganter Abgang

Spätburgunder Kalkstein 36,50

~ Qualitätswein trocken ~

Weingut Thörle, Rheinhessen

sehr intensive Aromen von wilden Waldbeeren und Schattenmorellen, Hauch von Minze, frische Säure und mit endlos langem salzig-mineralischen Abgang. Kalkstein pur!

Merlot Roter Lehm 39,50

~ Qualitätswein trocken ~

Weingut Lergenmüller, Pfalz, Deutschland

exzellente Beerennote, Kirsche und exotische Düfte. Ein insgesamt wunderbar tiefgreifendes und ausbalanciertes Erlebnis mit feinem und harmonisch langem Finale.

Baccanera DOC 36,50

~ trocken ~

Langhe Rosso

Lo Zoccolaio, Piemont - Italien

Cuvée bestehend aus Barbera, Merlot, Nebbiolo und Cabernet Sauvignon. Wuchtig im Duft mit reichlich Holz, Frucht und Würze. Im Mund volumenreich, mit leicht pikanter Säure, mineralisch, lang anhaltend und mit reifem Tannin ausgestattet.

Châteauneuf du Pape 46,50

~ trocken ~

Domaine Porte Rouge, Rhose-Frankreich

Ein kerniger und gut strukturierter Châteauneuf-du-Pape. In der zeigt sich ein intensives Aroma nach Kirschlikör, begleitet von Nougat sowie reife Fruchtaromen von Johannisbeeren und Schwarzkirschen und feinen Röstaromen.

Primitivo di Manduria “Mandus“ 33,50

Pietra Pura, Apulien, Italien

leckerer vollmundiger und insgesamt sehr weicher Rotwein mit dezenten Holznoten, süßlich anmutenden Tanninen und dazu eine harmonisch eingebundene Vanillenote, fruchtige Noten von Sauerkirsche und Cassis, gelungener runder Wein.

Barolo „Serralunga d´Alba“ 55,50

~ trocken ~

Lo Zoccolaio, Piemont, Italien

Rubinrote Farbe, die in hell scheinendes Granatrot spielt. Intensives Bouquet mit elegant fruchtigem Aroma, Gewürznoten und einem Hauch von Leder. Der Geschmack ist weich, den Gaumen umschmeichelnd, harmonisch und warm, gleichzeitig fehlt es nicht an Säure und dezenten Tanninen.

Lan Rioja Reserva 37,50

~ trocken ~

Bodegas Lan, Rioja, Spanien

Nach 15-monatiger Reifung in amerikanischen und französischen Barriques, wurde dieser Wein zwei Jahre in der Flasche gereift. Dichtes und glänzendes Kirschrot. Elegante Aromen, die an Früchte und feine Holznoten erinnern. Im Geschmack samtig, körperreich mit angenehmem Ausklang.

SEKT - CHAMPAGNER - ALKOHOLFREI

Tradition - Brut 69,50

Massin & Fils, Rémy

Ein ausdrucksvoller und fruchtiger Champagner, voller blumiger Aromen, mit einer wunderbar weichen und ausgewogenen Struktur und schönem Charakter. Feine Perlage und lang anhaltendes Finale.

Traubensecco 33,50

Sekthaus Raumland, Rheinhessen

Im Raumland Traubensecco stecken alle Aromen einer frisch gepressten, aromatischen Bacchus Traube. Ohne pasteurisieren, nur durch Filtern und Kohlensäure haltbar gemacht. Die Alternative zu alkoholfreiem Sekt.

Steinbergs Haussekt 31,50

Schlosskellerei Affaltrach, Obersulm-Affaltrach

Große Sekte sind fundierte Kleinarbeit: Jede Cuvée ist mit unendlicher Geduld durch die erfahrenen Hände unserer Kellermeister gegangen. Das Resultat sind Sekte mit unverwechselbaren Sortencharakter und feinem Mousseux: Juwelen württembergischer Sektkultur! Würziges Bukett, milde und feine Süße!

ALKOHOLFREIE WEINE

Chardonnay Bio 0,75l 18,50

~ halbtrocken ~ weiße Traube ~

Carl Jung

Ein klarer, fruchtiger Wein, der typisch für diese Traube ist. Dieser Wein hat einen langen Nachgeschmack und das Bouquet erinnert an grüne Äpfel, Zitrusfrüchte und Ananas.

Merlot Bio 0,75l 18,50

~ halbtrocken ~ rote Tr~

Carl Jung

Hergestellt aus biologisch erzeugtem Merlot-Wein. Kräftig in der Farbe, angenehmer Tanningehalt, mit Aromen von Schwarzkirsche, beerig, würzig und harmonisch.

DU BEKOMMST GAR NICHT GENUG VON NACHHALTIGKEIT? WIR AUCH NICHT! #GRUENUNTERWEGS

Gemeinsam gestalten wir die Welt neu!
Allein kann jeder Einzelne bereits viel bewirken, und wir setzen uns mit Leidenschaft dafür ein, die Gastronomie zu verändern und zukunftsweisende Standards für Fairness und Verantwortung zu etablieren.
Unsere Maßnahmen zur Nachhaltigkeit:

- Holzpellets & BHKW, Photovoltaik in Umsetzung
- E-Ladesäulen
- Naturnahe Gartengestaltung
- Reduzierung von Stromverbrauch durch LEDs & energieeffiziente Geräte
- Digitale Buchhaltung – nahezu papierloses Arbeiten
- Work-Life-Balance / Arbeitszeit ist Lebenszeit
- Digitales Mitarbeitermanagementtool
- Ökologische Baumaterialien / Niedrigenergie-Effizienzhotel
- Verzicht auf verpackte Lebensmittel
- begrünte Dachfläche
- Umweltbewusstsein – nicht nur reden, sondern handeln
- Regionaler Einkauf – kurze Transportwege – beste Ware
- Saisonal orientierte Speisekarte
- Respektvoller Umgang mit Ressourcen & Lebensmitteln
- Einsatz von natürlichen Reinigungsmitteln / Essig, Natron, Gallseife
- Ausbildung toller Fachkräfte – aus der Region – für die Region

Unsere Nachhaltigkeitsstrategie entwickeln wir kontinuierlich weiter, denn es gibt keinen Planeten B.

Wie können wir bei unserer Essenswahl mithelfen, das Klima zu schützen?
Institute arbeiten bereits seit Jahren an der Berechnung der Fußabdrücke von Lebensmitteln. Es liegt auch uns an dieser Stelle völlig fern, mit dem erhobenen Zeigefinger, alle beeinflussen zu wollen. Jedoch gibt es Leitlinien, an denen man sich orientieren kann, möchte man sich möglichst nachhaltig ernähren. Neben einer fleischarmen Ernährung und reduzierten Milchprodukten heißt es an dritter Stelle: Regionale und saisonale Produkte kaufen. Vor allem bei saisonalem Konsum lässt sich extrem viel CO_2 einsparen.
Natürlich kommen nicht alle unsere Produkte aus der Region oder vom Bauern nebenan, aber der größte Teil eben schon. In unserer Speisekarte haben wir unsere klimafreundlichsten Gerichte mit einer markiert.
Eine gute Informationsseite findest du unter: