STEINBERGS

NATUR PUR IN WILDEWIESE

~ Gelebte Gastlichkeit am Ende der Welt ~

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 Wildewieser 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.

Steinbergs Speisekarte

HERZLICH WILLKOMMEN BEI STEINBERGS

Unsere Gerichte von 11:30 - 17:30 Uhr
Wir wünschen schöne Stunden in Wildewiese und guten Appetit!

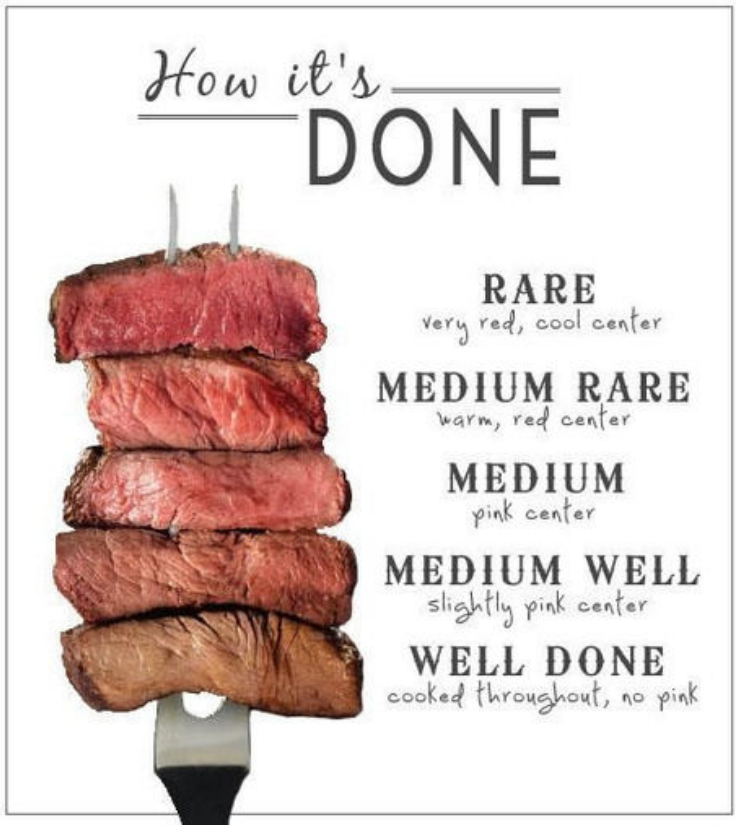
Das Bergsteak
~mit original Höhlenkäse aus der Atta-Höhle~
saftiges Schweinerückensteak mit Senf-Zwiebel-Kruste & Bergkäse gratiniert, dazu Bratkartoffeln und Blattsalat 23,90

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

Paprikaschnitzel
nach ungarischer Art
serviert mit Pommes frites 16,30

Vitamin Stoß
Salatteller 6,20

Wildgulasch "Schlubber Bruch"
~nach altem Rezept von Förster Vetter aus heimischem Revier~
mit Schokolade und Johannisbeergelee abgeschmeckt, dazu servieren wir Kartoffelklöße und Rotkraut 25,50



Pfeffersteak 230gr 32,40
~Rumpsteak vom Sauerländer Weiderind - nach Ihren Wünschen gebraten~
auf einer Soße von grünem Pfeffer, mit Pommes frites

RindGenuss ~pur~ 230gr
~Rumpsteak vom Sauerländer Weiderind - nach Ihren Wünschen gebraten~
dazu reichen wir Kräuterbutter und eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark 32,40

NUR VON 11.30 - 14 UHR

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

Steinbergs Sauerbraten
~ Leckerer als sonst wo im Sauerland ~
mit Kartoffelklößen und Rotkohl 23,40

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

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

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 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

FÜR ZWISCHENDURCH

Rinderkraftbrühe
~ die Königin der Suppen ~
nach altem Rezept köchelt unsere Kraftbrühe stundenlang auf dem Herd
bei uns mit Markklößchen – Suppenteller 8,40
Für ordentlich Kraft im großen Suppentopf 11,00

Tomatensuppe
Suppenteller 8,40
im großen Suppentopf 11,00

Erbsensuppe mit Bockwurst 10,50

Portion Pommes 4,50
dazu Dips: Mayo, Ketchup, Asia Mayo je 0,70

Portion Süßkartoffelpommes 5,50
dazu Dips: Mayo, Ketchup, Asia Mayo je 0,70

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

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

Burrata
~zartschmelzender Edel-Mozzarella~
auf Kirschtomaten mit Basilikumpesto 13,40

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

Steinbergs Krüstchen Schnitzel auf Toast
mit Champignonsahnesoße und Spiegelei
Salatgarnitur 16,30

DAS GEHT DOCH IMMER

Riesen - Windbeutel

passen fast immer

~ Vorsicht riesig!! ~

Früchte - Traum - Beutel

~ unser Vitamin Stoß ~

viel Windbeutel, viel Sahne, viele frische Früchte und Vanilleeis 8,90

Windbeutel mit Preiselbeersahne 6,60

Windbeutel natur mit viel Sahne 5,50

Windbeutel Schomberg

viel Sahne, viele heiße Kirschen und als i- Tüpfelchen Vanilleeis 8,90

Geheimtipp zum Teilen: Pancake

Pancake 10,50

5 Pancakes gestapelt wahlweise mit:

- Banane und Nutella
- Kirschen und weißer Schokoladensoße

Kuchen

natürlich selbstgemacht

Bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot.

Besonders beliebt "Ursels Streuselkuchen vom Blech"

Apfel-Streusel

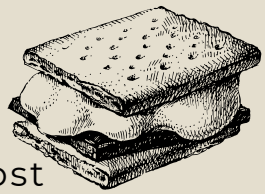
mit Sahne Stück 4,30

Kirsch oder Pflaumen-Streusel

je nach Saison

mit Sahne Stück 4,30

LECKEREIEN



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

Gemischtes Eis
mit Sahne (4 Kugeln) 7,80

Früchte - Becher
Vanille- und Erdbeereis mit vielen Früchten
und Sahnehaube 9,90

Bananen Split
Vanilleeis, Banane, Schokosoße und
Sahnehaube 9,90

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

Frozen Joghurt
auf Mangopüree 6,60

Vanilleeis in Wasabinusskruste
mit Himbeermark 6,60

Caramel-Toffee-Eis
mit Himbeermark 6,60

Cheesecake
auf Himbeerspiegel 8,90

Eisschokolade 7,90
kalter Kakao mit
Vanilleeis und Sahne

Eiscafé 7,00
kalter Café mit
Vanilleeis und Sahne

Crème brûlée 7,90
frisch karamellisiert

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

@STEINBERGSWILDEWIESE

HEISSES ECK

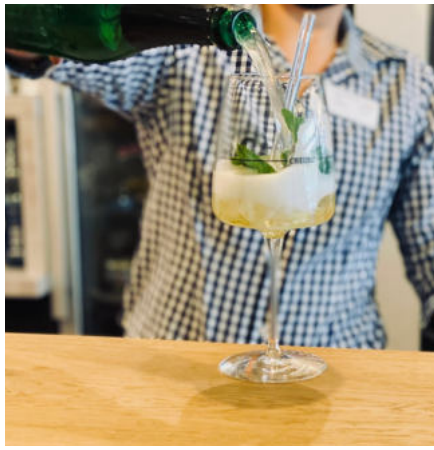
	€
Cappuccino	3,60
Latte Macchiato	3,90
Milchkaffee	3,90
Pott Kaffee / Kakao	3,50
Espresso	2,90
Großes Glas Tee - exklusive Serie von Ronnefeldt	3,30

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 Ice 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	0,5	5,00
Hell, Alkoholfrei		

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	0,33	3,50
Zitrone oder Holunder		

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

Unser Tipp!

~ altes Hausrezept 0.25 cl im Erlenmeyerkolben ~

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

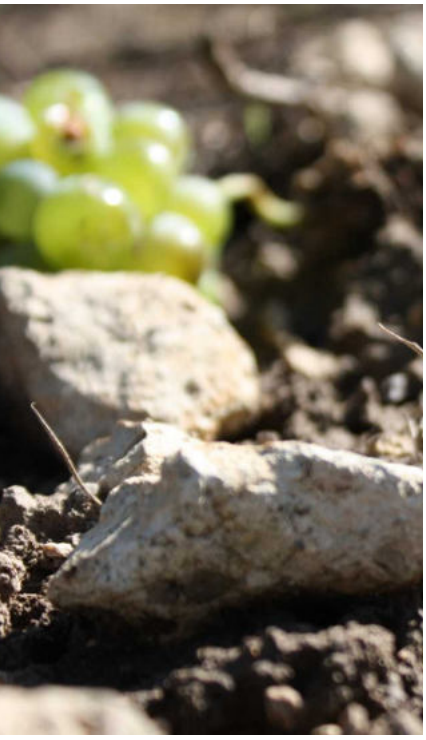
LIKÖRE

Baileys	4cl	5,60
Rotweinlikör	4cl	4,00
~ altes Hausrezept - besonders bei Frauen beliebt ~		
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

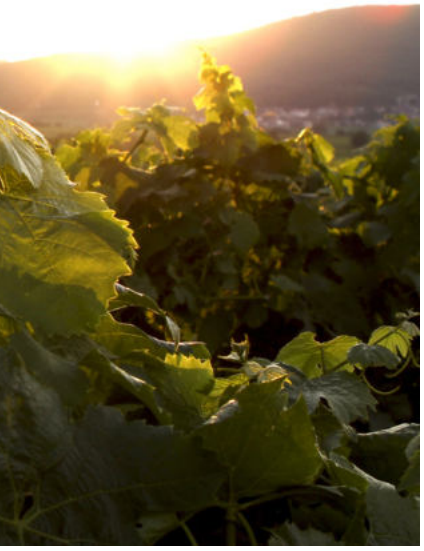
Rubinrote Farbe, die in hell scheinendes Granatrot spielt. Intensives Bouquet mit elegant fruchtigem Aroma, Gewürznoten und einem Hauch von Leder. Der Geschmack ist weich, den Gaumen umschmeichelnd, harmonisch und warm, gleichzeitig fehlt es nicht an Säure und dezenten Tanninen.

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 ~ weißte 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 Traube ~

Carl Jung

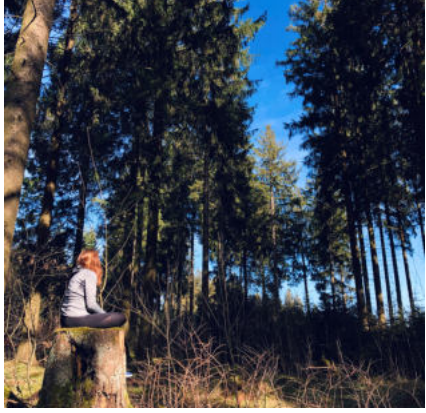
Hergestellt aus biologisch erzeugtem Merlot-Wein. Kräftig in der Farbe, angenehmer Tanningehalt, mit Aromen von Schwarzkirsche, beerig, würzig und harmonisch.

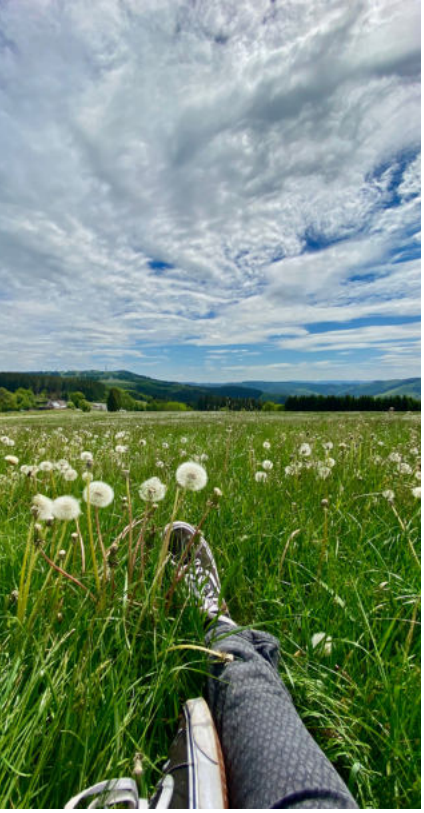
DU BEKOMMST GAR NICHT GENUG VON NACHHALTIGKEIT? WIR AUCH NICHT! #GRUENUNTERWEGS

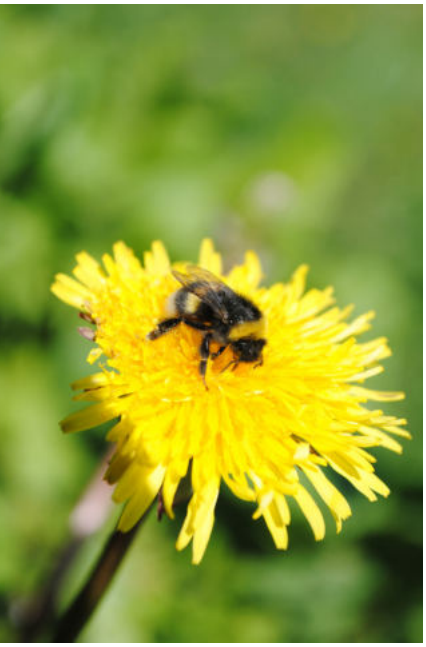
Gemeinsam gestalten wir die Welt neu!
Allein kann jeder Einzelne bereits viel bewirken, und wir setzen uns mit Leidenschaft dafür ein, die Gastronomie zu verändern und zukunftsweisende Standards für Fairness und Verantwortung zu etablieren.
Unsere Maßnahmen zur Nachhaltigkeit:

- 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 unserer 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: