

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 Wildewiese Wäldern, FrischFisch aus dem Sorpetal, Honig aus „Kuhsschishagen“, 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

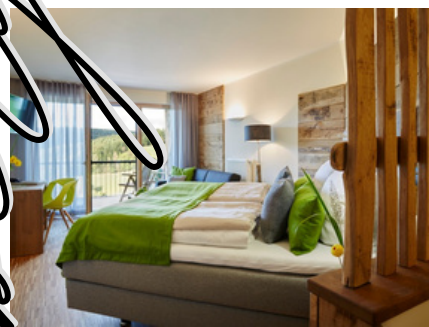
- besonders

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 Speisepalette





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 18,90

Rote Bete Carpaccio

mit Trüffelöl, Limettensaft,
frischem Grün 13,90

auf Wunsch mit Parmesanhobeln ~ plus 1,70

Garnelen



~ Chefkoch Franz-Josef liebt sie ~

in Knoblauchöl schonend zubereitet
mit Chili verfeinert, dazu Toastbrot 14,90

Burrata

~ zart schmelzender Edel-Mozzarella ~
auf Kirschtomaten mit Basilikumpesto 14,50



Määhh im Grünen Sauerländer Frischkäse
im Speckmantel gebraten, auf Blattsalaten mit
Sauerkirsch-Balsamico-Vinaigrette 15,00
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

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 28,50 

FRISCHFISCH

~ direkt aus dem Nachbardorf von
Forellenzucht Löhr aus Allendorf ~

Sorpe-Lachs von nebenan

~ auf der Haut gebraten ~
Sanft in Butter geschwenkt mit Salzkartoffeln
& knackigem Blattsalat 28,50 

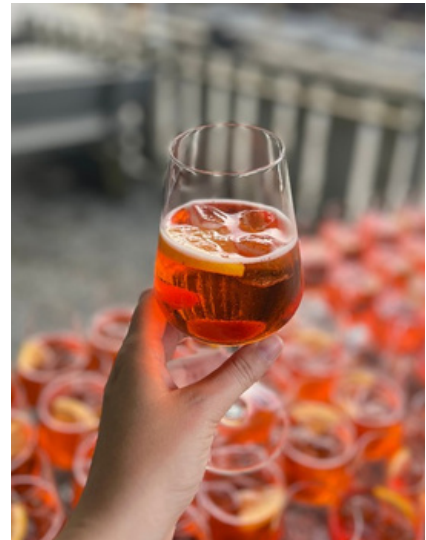
Zander aus'm Tal

Filet goldbraun gebraten, mit cremigem
Limetten-Risotto 28,50

IT IS APERITIF O'CLOCK






Steinbergs Sekt	0,1l	4,90
Aperol Spritz /	0,3l	
Aperol Lemon		8,90
Lillet Wildberry		8,90
~ virgin ~		7,90
Hugo		8,90
~ virgin ~		7,90
HopfenHugo ~ mit Landbier ~		8,90
BlackHugo ~ mit Johannisbeersaft		8,90






FIT & PFLANZLICH





Wildewiese Tagliatelle  
mit Kirschtomaten, Rucola, etwas Knoblauch 19,90
mit Parmesanhobeln und gerösteten
Pinienkernen ~ je +1,70 
~Chefin Marion nimmt immer doppelt
Pinienkerne~
mit Hähnchenbrustfilet +6
mit Burrata +5
~ zart schmelzender Edel- Mozzarella ~





Steinbergs Kartoffelrösti  
Pfannenrösti mit frischen Champignons,
Tomaten und Zucchini gebraten
direkt in der Pfanne serviert 20,90
auf Wunsch mit Käse überbacken 22,90 







Steinbergs Risotto 
mit Kirschtomaten und Rucola 19,90
dazu wahlweise:
mit Hähnchenbrustfilet +6
mit Burrata +5
~ zart schmelzender Edel- Mozzarella ~ 

Vitamin Stoß
Salatteller 6,50



Sauerländer Bowl (kalt) 
Knackiger Salat mit Couscous, Möhren,
Cashewkernen, Chiasamen und
Süßkartoffelwürfeln 17,50
wahlweise mit Mango oder Sauerkirsch-
Balsamico oder Yoghurt  - Dressing
dazu

- Falafel +4,50  
- Hähnchenbrustfilet +6,00
- gratinierter Ziegenkäse +4,00 
- Ofenkartoffel mit Kräuterquark +4,50 

WILDEWIESE RENNER VOM SAUERLÄNDER BORSTENVIEH

Unser Landmetzger Alex Jedowski aus Balve holt seine Schweine direkt beim Bauern in der Nachbarschaft. Du kannst dir sicher sein, ein gesundes 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 25,50

Die Sauerländerpfanne

...wenn der Sauerländer Feierabend hat, hatta ne ordentliche Pfanne verdient!!!
Schnitzel, Champignonsahnesoße, gebackener Knochenschinken, Bratkartoffeln, frisches Saisongemüse und Spiegelei in der Pfanne 24,90

Der Wildewieseteller

Drei Schweinemedallions auf Röstis mit Champignonsahnesoße, gekochtem Schinken und mit Käse überbacken 26,90

Sahneschnitzel

mit frischen Champignons in Rahm serviert mit Pommes frites 17,90

Paprikaschnitzel

nach ungarischer Art serviert mit Pommes frites 17,90





HIGH-PROTEIN-HELD

Zart im Biss,
schlank in den Kalorien, groß im Geschmack.

Cashew-Pesto-Huhn à la Wildewiese

gefüllt mit Basilikumpesto, knackigen
Cashewkernen & einem Hauch zartem
Mozzarella – dazu knusprige Kartoffelkrusteln
und Blattsalat 25,90



FÜR DIE KURZEN SAUERLÄNDER (NUR FÜR KINDER)

Bob, der Baumeister

Hähnchen-Crossies mit Pommes frites 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



Oder ihr bestellt: **Räuberteller**

Ihr 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! Nach deinen Wünschen gebraten.

Rumpsteak "Baussmann" 400g schwer

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

Dazu reichen wir getoastetes Brot und eine scharfe Soße 45,90

Als zusätzliche Beilage bieten sich an:
Kartoffelrösti oder Bratkartoffeln, plus 4,50

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 33,50

RindGenuss ~pur~ 230g

~Natur pur~

Dazu reichen wir Kräuterbutter und eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark 33,50

Wildewiese Kräuter Steak

~Unübertroffen~ 230g

Mit hausgemachter Wildkräuterbutter überbacken, dazu Pommes frites 33,50

Pfeffer-Filet 250g

auf einer Soße von grünem Pfeffer, mit Bauernröstis 43,50

Surf 'n' Turf 56,90

~ Ein toftes Treffen ~

Filetsteak (250g) aus dem Sauerland trifft Riesengarnelen Giant L '8/12' mit Oliven-Chili-Knoblauchöl, dazu Bauernröstis



How it's DONE



RARE
very red, cool center

MEDIUM RARE
warm, red center

MEDIUM
pink center


MEDIUM WELL
slightly pink center


WELL DONE
cooked throughout
no pink



DESSERT


Frozen Joghurt  
auf Mangopüree 6,90


Crème brûlée 
frisch karamellisiert 9,90

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

Vanilleeis in Wasabinusskruste 
mit Himbeermark 7,50

Caramel-Toffee-Eis  
mit Himbeermark 7,50

Nougattraum 
weißes Nougateis mit Schokoladensoße und
Nusskrokant
unter einer Sahnehaube 10,90

Herrencreme 
~ Einfach leckere Herrencreme essen ~
Vanille Pudding, ordentlicher Rum &
knackige Schokoraseln 5,90

Geheimtipp zum Teilen: Pancakes

Pancakes 11,50 

5 Pancakes gestapelt
wahlweise mit:

- Banane und Nusscreme
- Kirschen und weißer Schokoladensoße

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



@STEINBERGSWILDEWIESE

HEISSES ECK

	€
Cappuccino	4,00
Latte Macchiato	4,40
Milchkaffee	4,40
Pott Kaffee / Kakao	3,80
Espresso	2,90
Großes Glas Tee - exklusive Serie von Ronnefeldt	3,50

100% Organic | Vegan | Eco-friendly

English Breakfast, Very Early Grey, Green Dream,
Charming Camomile, Mindful Mint, Spice of Life
(Ingwer-Zitrone), Magic Africa (Rooibos-Kakao-Zimt),
Fruits of Joy (Papaya-Hibiskus), Himalayan Heaven
Darjeeling, Mountain High Kräutertee

COCKTAILS & LONGDRINKS

Aperol Spritz / Aperol Lemon	8,90
Lillet Wildberry	8,90
Hugo	8,90
~ gibt's auch alkoholfrei ~	7,90
HopfenHugo ~ mit Landbier	8,90
BlackHugo ~ mit Johannisbeersaft	8,90
Long Island Ice Tea 0,4l	13,50
Rum, Wodka, Gin, Tequila & Triple Sec Curaçao je 2cl, mit Coca Cola aufgefüllt	
~ Etwas für die Harten ~	

Caipirinha ~ erfrischend stark ~	11,90
Limette / brauner Rohrzucker / Cachaça	
Virgin Caipirinha	8,90
Mojito	11,90
Maracuja Mojito	11,90
Caipirol ~ erfrischend fruchtig ~	11,90
Limette / brauner Rohrzucker / Aperol	
Moscow Mule	11,90
Virgin Moscow Mule	8,90
Spirit je 4 cl + Filler	8,90
Bacardi Cola, Wodka Lemon, Jägermeister Fanta, Weinbrand Cola	





SAUERLAND = BIERLAND

~Bei uns gibt's vom Fass~

Vrisches Veltins, Grevensteiner Landbier, Diebels Altbier

	L	€
Original aus dem Glas	0,3	3,80
Aus gekühltem Steinkrug	0,4	5,00

Flasche Veltins alkoholfrei 0,33 3,70

Maisels Hefeweizen dunkel 0,5 5,40

Maisels Hefeweizen 0,5 5,40

alkoholfrei



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola¹⁹ / Cola Zero¹²³⁹¹² / 0,3 3,80

Saftschorle / Sprite / Fanta¹²³ /

Spezi¹²³⁹

Als größere Variante 0,4 5,00

Säfte

0,2 3,00

Orangensaft, Apfelsaft

Bananennektar, Kirschnektar, Mangonektar

Johannisbeernektar, Maracujanektar

Rhabarbersaft

Alle Säfte natürlich auch als Schorle 0,4 5,00

Kiba 0,4 5,00

Bitter Lemon¹⁰ / Ginger Ale / 0,2 3,50

Tonic Water

Malzbier¹ 0,33 3,80

Veltins Fassbrause 0,33 3,80

Zitrone oder Holunder

Rhodium Flasche Wasser 0,75 6,60

classic, medium oder still



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

GIN 4CL

Gordons Gin	6,40	Bombay Gin	7,00
Hendricks Gin	8,00	Monkey Gin	9,00
Sauerländer Gin	9,00		

(Sauerländer Edelbrennerei)

aufgefüllt mit Thomas Henry Tonic + 3,50
aufgefüllt mit Fever Tree Premium
Indian Tonic Water¹ +4,50

SPIRITUOSEN 2CL

Sambucca	2,90	Korn	2,50
Steinbergs		Strubbeliger	2,50
Apotheke	3,50	~ Weizenkorn mit	
~ altes Hausrezept		Boonekamp ~	
0.25 cl im			
Erlenmeyerkolben ~			

Unser
Tipp!

Wacholder	2,50	Tequila	2,90
Alter Schneider	2,50	Sauerländer	
Fernet Branca	3,20	Tropfen	2,90
Kümmerling	3,20	Averna	4,50
Underberg	3,20		
Ramazzotti 4cl	4,50		

Sasse Lagerkorn
Der einzige
deutsche VSOP
3,50

TIEFGEKÜHLTE

SPIRITUOSEN 2CL

Linie Aquavit	3,20	Eversbusch	2,90
Jägermeister	3,20	Ouzo	2,90

WODKA 4CL

Gorbatschow	5,20	Absolut	5,50
Moskowskaja	5,50	Belvedere	7,20





GRAPPA 2CL

Grappa d'oro	3,20
Grappa Chardonnay	4,50
Grappa Cleopatra di Poli	
Moscato oro	5,50
Calvados Papidoux	3,90
Calvados Chateau du Breuil	5,20



RUM 4CL

Captain Morgan	5,20	Bacardi	5,20
Don Papa baroko	7,50	Botucal	7,90
Havana Club	7,90		

WHISKY 4CL

Jim Beam	5,50
Jack Daniels	5,50
Johnnie Walker red	5,90
Johnnie Walker black	6,90
Chivas Regal	6,90
Tullamore Dew	6,90
Malt Glenmorangie	6,90
Malt Bunnahabhain	9,90
Unser deutscher Whisky:	
MC Raven Single Malt	9,90



WEINBRAND / COGNAC 2CL

Asbach Uralt	3,50
Carlos I Imperial x.o.	8,90
Cognac Remy Martin	5,50
VSOP Hennessy x.o.	16,90

DIGESTIFS AUS DER SAUERLÄNDER EDELBRENNEREI 2CL

Obstler	3,80
Williamsbrand	4,90
Kirschbrand	4,90
Bierbrand	4,90
Heugeist	4,90
Waldhimbeergeist	5,50
Schlehengeist	4,50
Möhrenbrand	5,50
Zwetschgenbrand	4,90
Zibärtele	6,90

LIKÖRE

Baileys ¹	4cl	5,90
Rotweinkelör	4cl	4,50
~ altes Hausrezept		
Berliner Luft ^{1 11}	4cl	4,50
Soester Ziehsele	2cl	3,20
Johannisbeerlikör	2cl	3,90
Weinberg-Pfirsichlikör	2cl	3,90
Drambuie ¹	2cl	4,50
Cointreau	2cl	4,50



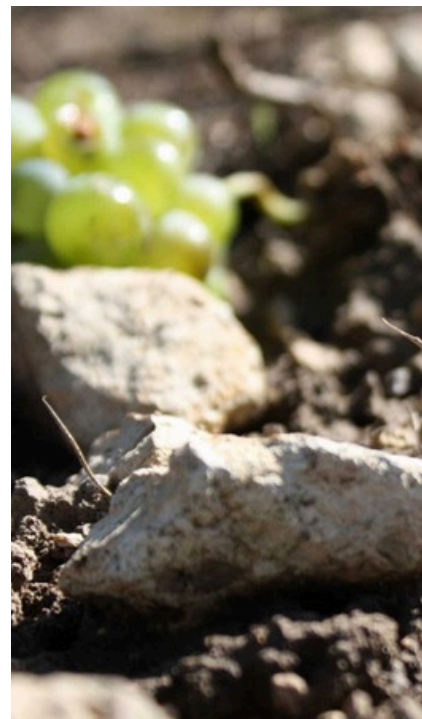
STEINBERGS-SHOP

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

Andenken, Accessoires & Mitbringsel
aus Wildewiese.

Von unserem leckeren Rotweinkelör
über stilvolle Deko bis hin zum
grasgrünen Frosch ist alles dabei.
Schaut doch einfach mal vorbei!





WEISSWEINE

0,25 l

STEINBERGS Grüner Veltiner

8,20

~ trocken ~

Vereinte Winzer Horitschon, Burgenland

Feine harmonische Würze, leichter Abgang

Weißburgunder

9,90

~ 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

10,90

~ Qualitätswein trocken ~

Weinhaus Heger, Baden, Deutschland

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

Chardonnay

11,90

~ Qualitätswein trocken ~

Weingut Ellermann- Spiegel, Pfalz, Deutschland

Warme Note von reifen Birnen und Mandel, präsenzte und harmonische Säure

Riesling

8,90

~ Qualitätswein halbtrocken ~

Forster Winzerverein, Pfalz, Deutschland

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

Silvaner

8,90

~ Kabinett lieblich ~

Weingut Jean Buscher, Rheinhessen, Deutschland

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

Rieslaner 0,1 l

6,90

~ 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 lecker!“

ROSÉWEINE

0,25 l

STEINBERGS Blaufränkisch Rosé

8,20

~ trocken ~

Vereinte Winzer Horitschon, Burgenland

Leichter, spritzig-frischer Rosé mit leuchtender Farbe

Rosalinde

9,90

~ halbtrocken ~

Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

Ein Cuvée aus Portugieser und Spätburgunder, mit Aromen von roter Johannisbeere, Himbeere und weiteren roten Früchten.

Am Gaumen herrlich fruchtig und süffig.

ROTWEINE

STEINBERGS Blaufränkisch

8,20

~ trocken ~

Vereinte Winzer Horitschon, Burgenland

Vollfruchtig, kräftig und dabei supersaftig

Montepulciano d'Abruzzo

10,50

~ trocken ~

Cantina Spinelli, Abruzzen, Italien

Duft nach Schattenmorellen, Mohn und Wacholder
Unglaublich geschmeidig, Tannin fast seidig

Primitivo IGT

10,90

~ 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

11,90

~ 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

8,90

~ Qualitätswein halbtrocken ~

Weingut Sonnenhof, Württemberg, Deutschland

Cuvée aus Trollinger und Lemberger, fruchtbetonte Beerenaromen, eleganter runder Geschmack, milde Säure.

Dunkelfelder

8,90

~ Qualitätswein lieblich ~

Weingut Raabe, Pfalz, Deutschland

Kräftiger Geschmack nach voller und süßer Frucht von Kirschen und Johannisbeere, tiefdunkle Farbe






FLASCHENWEINE

WEISSWEIN

STEINBERGS Grüner Veltliner 1,0 l 32,80
~ trocken ~

Vereinte Winzer Horitschon, Burgenland
Feine harmonische Würze, leichter Abgang

Blanc de Noir  28,90
~ 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 Zitrusfrüchten.
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
und Zitrone - 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

~ 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.

35,50

Valdelagunde Cuvée

~ 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.

29,50

Weißburgunder

~ 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.

30,50

Riesling alte Rebe

~ 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.

36,50

Sauvignon Blanc - Bio

~ 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.

29,50





FLASCHE NWEINE

ROTWEIN

Lemberger 28,50

~ Qualitätswein 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 Sauvignon 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 35,70

~ 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. Ein intensives Aroma nach Kirschlikör, begleitet von Nougat sowie reife Fruchtaromen von Johannisbeeren und Schwarzkirschen und feinen Röstaromen.



Primitivo di Manduria "Mandus" Pietra Pura, Apulien, Italien

35,50

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

69,90

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

32,00

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

33,00

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 unverwechselbarem 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.



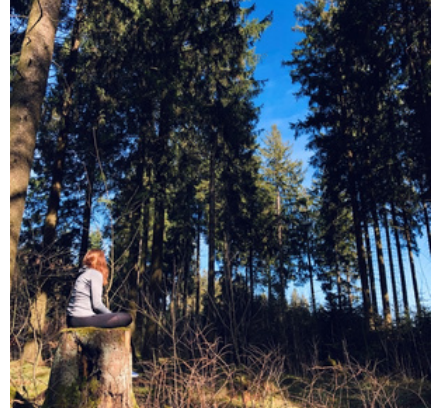
DU BEKOMMST GAR NICHT GENUG VON NACHHALTIGKEIT? WIR AUCH NICHT! #GRUENUNTERWEGS

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 CO₂ 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:

