



Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen!

**WIR LEGEN SEHR VIEL WERT AUF HANDWERK,
REGIONALITÄT UND AUTHENTIZITÄT UNSERER
SAISONALEN SPEISEN.**

Bis auf ein paar wenige Beilagen wie z. B. Pommes, Röstinchen und Kroketten, die man selbst nicht besser machen kann, sind unsere Speisen von unseren Köchen selbst zubereitet! Wir verzichten bewusst auf Convenience-Produkte um Ihnen beste Qualität und eine transparente Zutatenliste zu garantieren.

Ihre Familie Fischer und das gesamte "Schlosssteam"

Need translation?

Une traduction est-elle nécessaire ?

È necessaria la traduzione?



Google Store



App Store

Wussten Sie , dass Menschen positive Erfahrungen viel seltener teilen, als negative?

Sie hatten einen schönen Abend? Wir freuen uns über eine positive Bewertung.

Folgen Sie uns, oder abonnieren Sie unseren Newsletter, um keine Neuigkeiten zu verpassen:



SPARGELKARTE

Spargelzeit

VORSPEISEN UND SALATE


-  (v) SPARGELCREMESUPPE 7 €
-  LEBERSPÄTZLESUPPE 7 €
-  (vv) MARINIERTER GRÜNER SPARGEL mit Paprika-Hummus 14 €

ALS HAUPTGANG 23,50 €


GEMISCHTER SALATTELLER 7 €

SALATPLATTE mit Putenstreifen / Rinderstreifen 14 € / 18 €

HAUPTGÄNGE

-  PORTION TETTNER SPARGEL MIT ...
- (v)...braunen Butterbröseln, Ei, Kräuter und Kartoffeln 23,50 €
- (v) ...Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 23,50 €
- ...gekochtem Schinken und Käse überbacken, dazu Salzkartoffeln 23,50 €

ZUM SPARGEL DAZU:


-  Waldburger Backrauchschinken 8 €
- Putensteak natur 9 €
- Putensteak paniert 9 €
- Kleines Rindersteak 10 €

-  SELBSTGEMACHTE BANDNUDELN mit Spargelragout und Schinken 19 €

Änderungen vorbehalten!

(v) - vegetarisch (vv) - vegan

 = aus der Region

 = Bio

Unsere Salate sind natürlich auch vegetarisch/vegan möglich! Bitte sprechen Sie uns an!

... vom Spargelbauer Landerer in Tettngang-regionaler geht's nicht! und ganz frisch für Sie zubereitet

Aus regionalen Kartoffeln vom Kästle-Hof in Ostrach!



Genussmomente

SPEISENKARTE

HAUPTGÄNGE

*Fleischlos und lecker genießen
mit unseren pflanzlichen
und vegetarischen Gerichten*

(v) SPINATKÄSE-KNÖDEL mit Champignon-Lauchgemüse 16,50 €

(vv) KICHERERBSEN-THAI-CURRY mit Gemüse und Basmatireis 16,50 €
dazu ein Putensteak 10 €

Bärlauch aus Oma's Garten

ZANDERFILET GEBRATEN mit Lauch, dazu selbstgemachte
Bärlauch-Bandnudeln  25,50 €



WILDSCHWEINGULASCH mit Rahmwirsing und Krautspätzle 22 €

*Unsere Putenbrust kommt
aus der Region Bad Saulgau*

PUTENSCHNITZEL NACH WIENERART mit Pommes 16,50 €



SAHNEGESCHNETZELTES VON DER PUTE mit Röstinchen 16,50 €

*Buchmanns Landschwein: das
Beste aus Oberschwaben aus
artgerechter Tierhaltung von
ausgewählten Höfen!*



SCHWEINEFILET von Buchmann's Landschwein, mit Pfeffersauce und Kroketten 24 €



ZWIEBELROSTBRATEN mit gerösteten Zwiebeln und
selbstgemachten Spätzle 29 €

DESSERT

(v) PANNA COTTA mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott und selbstgemachtem
Erdbeer-Sorbet (im Glas serviert) 7 €

(v) SCHOKO-MOUSSE mit Kirsch-Kompott selbstgemachtes Kirsch-
Sorbet (im Glas serviert) 7 €

(v) ESPRESSO mit einer Kugel Vanilleeis 5 €

Änderungen vorbehalten!

(v) - vegetarisch (vv) - pflanzlich



= Zutaten aus der Region oder ein typisch regionales Gericht
= Bio



La dolce Vita

DESSERTS

3 KUGELN GEMISCHTES EIS ohne Sahne⁸ 8 €

3 KUGELN GEMISCHTES EIS mit Sahne⁸ 9 €

ESPRESSO mit einer Kugel Vanilleeis^{8,9} 5 €

*Unsere selbstgemachten
Desserts finden sie auf
der Hauptspeisenkarte!*

UNSERE EISBECHER

**3 KUGELN (2 KUGELN) VANILLEEIS 9 € / 8 €
MIT HEISSEN HIMBEEREN und Sahne⁸**

**NUSSKNACKER mit Eierlikör und Sahne 9,50 €
2 Kugeln Walnusseis, 1 Kugel Schokolade⁸**

**SCHWARZWALDBECHER mit je 1 Kugel Vanille, 9,50 €
Schokolade, Kirschsorbet, Kirschen, Kirschwasser und Sahne⁸**

RUM - KIRSCHEN mit einer Kugel Vanilleeis⁸ 6,50 €

*Unsere selbstgemachte
Eissorten machen wir aus
Früchten der Saison, fragen
Sie nach weiteren
Sorbetsorten!*

UNSERE SELBSTGEMACHTEN EISSORTEN

SORBETS 2,70 €

1 Kugel Blutorange

1 Kugel Erdbeer

1 Kugel Kirsch

SAHNEEIS 2,70 €

1 Kugel Karamell⁸

1 Kugel Eierlikör⁸

1 Kugel Baileys⁸

**WEITERE SELBSTGEMACHTE DESSERTS
FINDEN SIE AUF UNSERER SPEISENKARTE**



GETRÄNKEKARTE



FASSBIERE ALLGÄUER BRAUHAUS

Export	0,5 l	4,50 €	0,25 l	3,60 €
Radler	0,5 l	4,50 €	0,25 l	3,60 €
Büble Hefeweizen	0,5 l	4,50 €		
Colaweizen	0,5 l	4,50 €		
Russ	0,5 l	4,50 €		



Härle's Landzüngele 0,5 l 4,50 € 0,3 l 3,80 €
Regionales BioBier, nur in der Gastronomie erhältlich



Härle's Pils 0,3 l 3,80 €
naturtrüb und Bio

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Frucade Orangenlimo ^{1,3}	groß	4,50 €	klein	3,60 €
Frucade Cola ^{1,3,9}	groß	4,50 €	klein	3,60 €
Frucade Spezi ^{1,3,9}	groß	4,50 €	klein	3,60 €
Zitronenlimo	groß	4,50 €	klein	3,60 €
Schweppes Bitter Lemon ¹⁰		0,2 l		3,80 €
Cola light ^{1,3,9}		0,3 l		4,20 €



Holunderblütenlimo (selbstgemacht) 0,4 l 4,90 €
Der Sirup für unsere Holunderblütenlimo stammt vom Naturlandhof Heinzler in Pfullendorf



Seezüngele Rhabarber (Bio Limonade) 0,33 l 4,20 €



MINERALWASSER

Krumbacher medium	0,75 l	5,90 €	0,5 l	5,00 €
Krumbacher still	0,75 l	5,90 €	0,5 l	5,00 €



FLASCHENBIERE FARNY / CLAUSTALER

Farny Kristall-Weizen	0,5 l	4,50 €
Alt Kemptener Weiße Dunkel	0,5 l	4,50 €
Urbayrisch Dunkel	0,5 l	4,50 €
Farny Hefe alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
Claustaler Alkoholfrei	0,5 l	4,50 €

Mixgetränke aus Flaschenbieren 0,5 l 4,80 €

SÄFTE

Apfel ⁹, Orange,	klein ca. 0,25 l	3,40 €
Kirsch-, Multivitamin-,	groß ca. 0,4 l	4,20 €
Johannisbeeren- ⁹ und		
Maracujanektar		

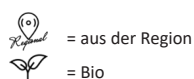


UNSER TAFELWASSER

still oder spritzig	klein ca. 0,5 l	3,50 €
	groß ca. 0,7 l	5,00 €



1 = Farbstoff
2 = Konservierungsstoff
3 = Antioxidationsmittel
9 = Koffein
10 = chininhaltig



GETRÄNKEKARTE



KAFFEE RÖSTEREI MONOKEL

Tasse Kaffee ⁹	3,10 €
Portion Kaffee ⁹	5,20 €
Tasse Kaffee Hag	3,10 €
Portion Kaffee Hag	5,20 €
Espresso ⁹	2,70 €
Doppelter Espresso ⁹	4,80 €
Cappuccino ^{8,9}	3,90 €
Latte Macchiato ^{8,9}	4,10 €

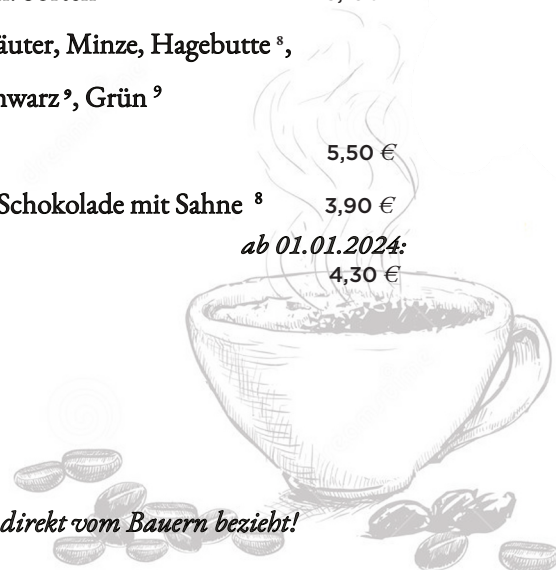
HEISSE GETRÄNKE

Tee in versch. Sorten	3,10€
Kamille, Kräuter, Minze, Hagebutte ⁸ , Früchte, Schwarz ⁹ , Grün ⁹	
Glühwein	5,50 €
Tasse heiße Schokolade mit Sahne ⁸	3,90 €

ab 01.01.2024:

ab 01.01.2024:
4,30 €

Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis ^{8,9}	4,50 €	5,00 €
--	--------	--------



... von der kleinen, privaten Rösterei Monokel aus Bodnegg, die ihre Bohnen direkt vom Bauern bezieht!

SPIRITUOSEN

APERITIF *Unsere Aperitifempfehlungen finden Sie auf den Aufstellern am Tisch!*

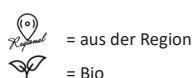
Sherry dry oder medium	17 % 5 cl	3,80€
Campari mit Soda oder Orange ¹	25 % 5 cl	5,90 €
Martini bianco oder dry / mit Tonic ¹⁰	15 % 5 cl	4,10 € / 6,50 €

GIN *Wir servieren 4 cl Gin mit 0,2 l Tonic Water* ¹⁰

Bombay Sapphire ¹⁰	40 %	8,00 €
Tanqueray Gin ¹⁰	47,3 %	8,00 €
Tanqueray Flor de Sevilla Orange Gin ^{1, 10}	41,3 %	8,00 €
ROKU Gin ¹⁰	43 %	8,50 €
Hendricks Summer Solstice Infused Gin ¹⁰	43,4 %	8,50 €
Monkey 47 Gin ¹⁰	47 %	8,50 €
FARNY Alpen Gin ¹⁰	40 %	8,50 €



1 = Farbstoff
8 = Milcheiweiß
9 = Koffein
10 = chininhaltig



SPIRITUOSEN

BITTER / KRÄUTER

Ramazzotti mit Zitrone und Eis 49% 2 cl 2,90 €

Averna mit Zitrone und Eis 40% 2 cl 2,90 €

 Farny Alpenglüher Allgäuer Kräuter 32% 2 cl 2,90 €

 Farny Allgäuer Weizenbierbrand 40% 2 cl 2,90 €

EDELBRÄNDE VOM BODENSEE

 Steinhauser Williams No. 1 38% 2 cl 5,90 €

 Steinhauser Himbeergeist 40% 2 cl 5,90 €

 Steinhauser Marille 33% 2 cl 5,90 €

 Steinhauser Haselnuss 40% 2 cl 5,90 €

 Steinhauser Elstar Apfelbrand 40% 2 cl 5,90 €

 Altes Zwetschge im Holzfass 40% 2 cl 5,90 €

 Aufrecht Jonagold Apfelbrand 40% 2 cl 5,90 €

GRAPPA UND MARC

...di Chardonnay Nonino 1 Jahr im Holzfass, 41% 2 cl 4,10 €

...di Amarone Barrique 42% 2 cl 6,50 €

...Stravecchia, Villa Mazzolini 38% 2 cl 3,20 €

 Aufrecht Tresterbrand aus Spätburgunder Trauben 38% 2 cl 4,90 €

WHISK(E)YS

Dimple 12 years 40% 4 cl 6,50 €


Gentleman's Jack Single Barrel 40% 4 cl 7,50 €

Jim Beam 40% 4 cl 5,50 €

Jameson Irish Whiskey 40% 4 cl 5,90 €

OBSTBRÄNDE

Schwarzwälder Kirschwasser 40% 2 cl 2,50 €


 Williams Birnenbranntwein 40% 2 cl 2,50 €

LIKÖRE

Marillenlikör ¹ 30% 2 cl 3,50 €

 Steinhauser Quittenlikör 25% 2 cl 3,50 €

 Böckle 20 Allgäuer Bierlikör 20% 2 cl 3,50 €

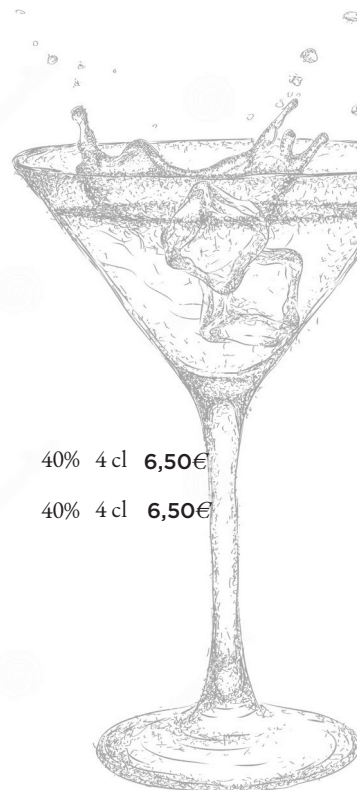
 Landerer Kirschlikör 25% 2 cl 3,50 €

 Steinhauser Pflaumenlikör 25% 2 cl 3,50 €



RUM

Botucal Reserva Exclusiva 40% 4 cl 6,50 €

 Steinhauser RUBO Rum 40% 4 cl 6,50 €






1 = Farbstoff
10 = chininhaltig


 = aus der Region
 = Bio

In Vino veritas

OFFENE WEISSWEINE

 **ESSLINGER SCHENKENBERG** ¹¹ 0,1l 3,90 € 0,2l 7,50 €
 Riesling, trocken, Weingut Clauß, Württemberg 0,75l 24 €
exotisch, erinnert etwas an Mango oder grüne Papaya, Säure deutlich vorhanden

  **VOLLMAYER MÜLLER THURGAU** ¹¹ 0,1l 3,50 € 0,2l 6,50 €
 trocken, Hohenthwieler Elisabethenberg, Bioweingut Vollmayer,
 Baden, Bodensee
zarter Muskatton und Frucht nach Aprikosen, grünen Äpfeln und zarten Kräutern

 **HAGNAUER BURGSTALL** ¹¹ 0,1l 4,50 € 0,2l 7,90 €
 Grauer Burgunder, trocken, Winzerverein Hagnau, 0,75l 27 €
 Baden, Bodensee
Tiefes Sonnengelb, klare Frucht, Schmelz und mineralische-nussigen Akzente, dienen dem Säurerückgrat

 **WEINSCHORLE WEISS** ¹¹ 0,25l 4,20 € 0,5l 6,50 €
 vom Müller Thurgau

 **WEINSCHORLE ROSÉ** ¹¹ 0,25l 4,90 € 0,5l 6,50 €
 vom Vollmayer Rotling

WEINSCHORLE ROT ¹¹ 0,25l 4,20 € 0,5l 6,50 €
 vom La Pergola Merlot


SCHAUMWEINE


 **SEKT "HAUSMARKE", TROCKEN** ¹¹ 0,1l 3,90 € 0,75l 23 €
 0,75l 30 €

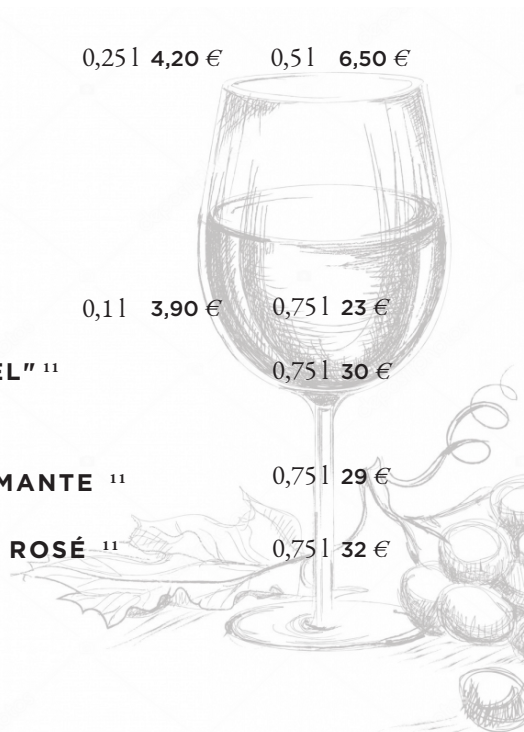
 **WINZERPROSECCO "SPANNERLANGER HANSEL"** ¹¹
 trocken, Lanz, Nonnenhorn, Bayerischer Bodensee

VALDO GRAN CUVÉE DE' PAI BRUT VINO SPUMANTE ¹¹ 0,75l 29 €

CRÉMANT AIMERY GRANDE CUVÉE 1531 BRUT ROSÉ ¹¹ 0,75l 32 €

 = aus der Region

 = Bio



OFFENE ROSEWEINE

In vino veritas



VOLLMAYER ROTLING ¹¹

0,1l 4,50 € 0,2l 7,90 €

Müller-Thurgau und Regent, trocken, Bioweingut
Vollmayer Hohentwiel, Baden, Bodensee

0,75l 27 €

*Die aktuellen
Jahrgänge unserer
offenen Weine
erfahren Sie von
unserem Service-
Mitarbeitern*

OFFENE ROTWEINE



NACKER SPÄTBURGUNDER ¹¹

0,1l 3,90 € 0,2l 7,50 €

trocken, Weingut Clauß, Baden, Bodensee

LA PERGOLA ¹¹

0,1l 3,50 € 0,2l 6,50 €

Merlot, AOC, Italien

LARIUM MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ¹¹

0,1l 3,90 € 0,2l 7,50 €

D.O.C. trocken, Ortona, Italien

würziges Aromenspiel, mit samtiger Frucht

*Unsere Empfehlung
zu Wildgerichten!*

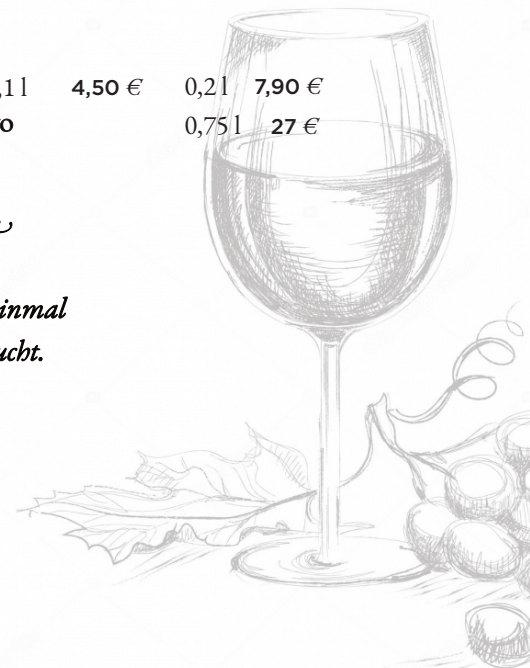
DOPPIO PASSO ¹¹

0,1l 4,50 € 0,2l 7,90 €

Salento I.G.T trocken, Apulien, Italien, Rebsorte: Primitivo

0,75l 27 €

*Der Wein wird nach der ersten Gärung noch einmal auf die
Schalen gegeben wird, um dort ein zweites Mal zu vergären.
Während dieses "doppio passo" entzieht er den Schalen noch einmal
Farbe und Aroma. Am Gaumen süßlicher Schmelz, viel Frucht.
Aromen von Pflaumen, Kakao und florale Noten. Würzig,
seidig, sehr elegant, nicht zu schwer. Sehr langer Nachhall.*



In Vino veritas

WEISSWEINE

- | | | | |
|--------|---|--|-------------|
| 2022ER |  | HAGNAUER BURGSTALL AUXERROIS ¹¹
Gelber Burgunder, trocken, Winzerverein Hagnau, Baden, Bodensee

<i>Das Bukett ist fein und dicht gewoben mit Anklängen von Apfel, Heublumen und frisch geschälter Walnuss. Am Gaumen elegant in Komposition und Ausdruck, schmeichelnd, die Säure als untermalender Partner.</i> | 0,75 l 30 € |
| 2022ER |   | VOLLMAYER BACCHUS ¹¹
feinherb, GUTSLAGE, Bioweingut Vollmayer Hohentwiel, Baden, Bodensee

<i>Eine Bukettsorte mit leichter Fruchtsüße. In der Nase sowie im Geschmack erinnert er an Holunderblüten sowie Weinbergspfirsich. Seine Leichtigkeit macht ihn zu einem sinnlichen Trinkvergnügen.</i> | 0,75 l 25 € |
| 2022ER |   | VOLLMAYER CHARDONNAY ¹¹
trocken, BERGLAGE, Bioweingut Vollmayer Hohentwiel, Baden, Bodensee



<i>Zartgelber Glanz und facettenreiche Aromen von reifer Williams Birne, Vanille und fein-fruchtige Würze. Eleganter Gaumen mit mineralischen Nuancen. Ein Kuss vom Holzfass verleiht ihm einen langen und würzigen Abgang mit einem zartem Schmelz.</i> | 0,75 l 36 € |
| 2022ER |  | NACKER SAUVIGNON BLANC ¹¹
trocken, Weingut Clauß, Nack, Baden, Bodensee

<i>Frankophiler Sauvignon Blanc, der teilweise im Tonneau-Fass ausgebaut wird, wodurch er auch seine Langlebigkeit erhält. Im Sauvignon Blanc steckt besonders viel Erfahrung und Terroir in der Flasche.</i> | 0,75 l 32 € |
| 2022ER |  | WEISSER MILAN ¹¹
trocken, Weingut Clauß, Nack, Baden, Bodensee

<i>Rebsorten: Weißburgunder, Müller-Thurgau und Sauvignon Blanc
 Der macht immer Spaß! Zu jeder Jahreszeit und zu jedem Anlass. Frisch und fruchtbetont, dazu hat er dieses gewisse Etwas.</i> | 0,75 l 29 € |
| 2022ER |  | AUFRICHTIG WEISS ¹¹
trocken, Weingut Aufricht, Meersburg, Baden, Bodensee

<i>Rebsorten: Riesling und Grauburgunder
 Genuss mit Dimension, hier schmeckt man Raum und Zeit. Ein cremiger Wein mit feinen Noten von Holunder und Steinfrüchten. Klar und brillant. Fruchtig und mild.</i> | 0,75 l 30 € |



 = aus der Region
 = Bio

In Vino veritas

WEISSWEIN

2022ER

**KALIMBULA** ¹¹

0,75l 34 €

trocken, Bioweingut Lanz, Nonnenhorn, Bayerischer Bodensee

*Rebsorten: Solaris mit Johanniter und Sauvignier Gris**Ein Cuvée mit Niveau und Trinkfreude. Seine tolle Frucht die und seine enorme Trinkfreude machen diesen Wein zu etwas ganz Besonderem*

ROSÉWEINE

2022ER

**SEEGUCKER** ¹¹

0,75l 27 €

trocken, QbA, Weingut Aufricht, Meersburg Baden, Bodensee

Weiß-, Grau- und Spätburgunder zeigen ihr ganzes Spektrum an Aromen und erfreuen mit purer Leichtigkeit, als auch mit ihrer Vielschichtigkeit und ihrem Facettenreichtum. Zart schimmernde Rosé-Farbe, Duft nach Frühlingslieder und edlem Muskat. Die Trauben stammen aus einer bevorzugten Lage mit Seeblick.

2022ER

**BAYERISCHER BODENSEE ROSÉ** ¹¹

0,75l 34 €

trocken, Bioweingut Lanz, Nonnenhorn, Bayerischer Bodensee

Er hat eine intensive Nase von Hagebutte, Waldbeeren und einer leichten Meeresbrise. Am Gaumen wird der dichte Fruchtkörper mit wunderbarer zurückhaltender Holznote ergänzt.

Unserer
Weinempfehlung finden
Sie auf dem Aufsteller
auf den Tischen! Fragen
Sie auch nach unseren
"Einzelflaschen"

ROTWEINE

2021ER

**AUFRICHTIG ROT** ¹¹

0,75l 30 €

Biowein, trocken, Weingut Aufricht Meersburg, Baden, Bodensee

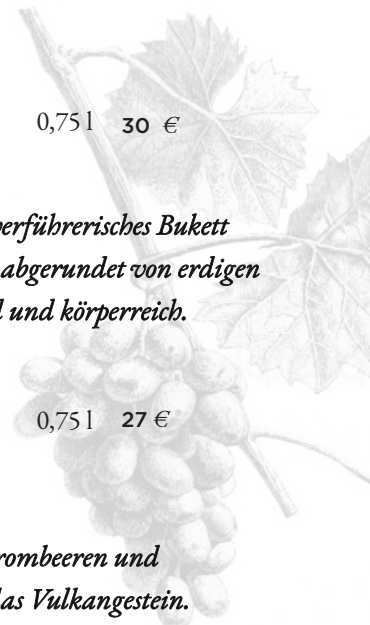
Cuvée aus Cabernet Sauvignon & Spätburgunder. Präsentiert ein verführerisches Bukett mit sinnlichen Anklängen von roten und schwarzen Früchten, wird abgerundet von erdigen Elementen wie Kräutern und Holz. Mit zarter Vanillenote. Mild und körperreich.

2019ER

**HÖHENRAUSCH 560 M** ¹¹

0,75l 27 €

trocken, Bioweingut Vollmayer, Hohentwiel, Baden, Bodensee

*Rebsorten: Dornfelder, Regent, Spätburgunder**Ein ausdruckstarkes Rotweincuvée mit Aromen von Waldbeeren, Brombeeren und Wildkirschen, und der klassischen Hohentwiel-Mineralität durch das Vulkangestein.*

In Vino veritas

ROTWEINE

2021ER

**BAYERISCHER BODENSEE ROT ¹¹**

0,75l 34 €

trocken, Bioweingut Lanz, Nonnenhorn, Bayerischer Bodensee

Cuvée von Pinotin und Cabertin durfte 2 Jahre in 228 Liter Fässer im Keller reifen. Der Wein ist von dunklen Früchten und Cassis geprägt. Am Gaumen hat er eine wunderschöne Würze mit einem sehr kraftvollen Körper.

2020ER

**BELEMNIT MERLOT "RÉSERVE" ¹¹**

0,75l 36 €

trocken, Weingut Clauß, Nack, Baden

Seine dunkelrote Farbe verspricht ein großartiges Aroma von Pflaumen und Kirschen. Durch seinen Ausbau im Barrique, gewinnt er eine angenehme Tannin Struktur, sowie Noten nach Vanille und getrockneten Früchten. Seine lebendige Säure macht den Merlot zu einem eleganten, vollmundigen Speisebegleiter.

2022ER

**P&P ROT GRAF NEIPPERG ¹¹**

0,75l 29 €

trocken, VDP Gutswein, WEingut Graf Neipperg, Württemberg

Rebsorten: Lemberger, Spätburgunder und Merlot.

In der Nase kräftige Aromen dunkler Schokolade, Gewürze und Brombeeren. Am Gaumen ist der kleine Anteil an Restzucker zu spüren, der aber wunderbar in die fruchtbetonte Cuvée eingebunden ist. Eine leichte Holznote wird von weichen Tanninen getragen. Ein unkomplizierter Rotwein, der viel Trinkfreude bereitet!

Fragen Sie auch nach unseren Restbeständen und "Einzelflaschen"

2019ER

I VINI DEL MARE BELVENTO ¹¹

0,75l 29 €

trocken, I. G. T. Sereno, Toscana, Italien

Cuvée aus den roten Rebsorten Syrah, Cabernet Sauvignon und Sangiovese.

Intensive, frische Aromatik von reifen Brombeeren, Heidelbeeren, Walderdbeeren, Sauerkirschen und Mittelmeer-Macchia, dazu Gewürznoten von Rosmarin, Thymian und grünem Pfeffer. Zum Teil im Barrique gereift.

Unsere Empfehlung zu Wildgerichten!

2021ER

DOPPIO PASSO ¹¹

0,75l 27 €

Salento I.G.T trocken, Apulien, Italien,

Rebsorte: Primitivo

Der Wein wird nach der ersten Gärung noch einmal auf die Schalen gegeben wird, um dort ein zweites Mal zu vergären. Während dieses "doppio passo" entzieht er den Schalen noch einmal Farbe und Aroma. Am Gaumen süßlicher Schmelz, viel Frucht. Aromen von Pflaumen, Kakao und florale Noten. Würzig, seidig, sehr elegant, nicht zu schwer. Sehr langer Nachhall.



In Vino veritas

ROTWEINE

2020ER

BARBERA D'ASTI LAVIGNONE ¹¹

0,75l 32 €

trocken, D.O.C.G., Pico Maccario, Piemont, Italien

Der Lavignone überzeugt durch seinen frischen, zugänglichen Duft nach reifen Pflaumen und Süßkirschen. Am Gaumen präsentiert sich der Barbera von Pico Maccario mit reifen, gut integrierten Tanninen, einer ausgeprägten Frucht nach roten Beeren und Kräutern und einem würzigen, fruchtbetonten Nachhall.

2019ER

RIPASSO VALPOLICELLA TORRE ¹¹

0,75l 35 €

trocken, D.O.C., Azienda Agricola Cavalchina, Venetien, Italien

Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella.

Die ausdrucksstarken Fruchtnoten und die Süße des aus frischen Trauben gewonnenen Produkts verbinden sich auf freundschaftliche Weise mit der Komplexität, dem Nerv und den würzigen Noten des Teils, der aus der Vinifizierung getrockneter Trauben gewonnen wird.

2020ER

FABULAS RIOJA CRÍANZA ¹¹

0,75l 28 €

trocken, DOC, Bodegas Larchago, Rioja, Spanien

Rebsorte: Tempranillo

Ein ausdrucksstarker Wein am Gaumen, sehr schmackhaft und voller Aromen. Sehr harmonisch mit eleganten und süßen Tanninen

2019ER

CHÂTEAU LA COURONNE GRAND CRU ¹¹

0,75l 44 €

trocken, St. Emilion, Bordeaux, Frankreich

Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Purpurrot, strahlend im Glas. Fruchttige Aromen, Waldbeeren, schwarzen Kirschen, florale Anklänge mit Veilchen Blüten, Gewürzen wie Nelke und Süßholz. Kräftiger Geschmack, vollmundig und rund. Die Säure ist lebhaft und harmonisiert mit den reifen Tanninen. Der Nachhall ist sehr lang und konzentriert.



*Fragen Sie auch nach
unseren Restbeständen
und "Einzelflaschen"*

Liebe Gäste,

seit 13. Dezember 2014 gilt die neue nationale Allergenverordnung. 14 Haupt-Allergene müssen nun auch in unverpackter Ware gekennzeichnet werden.

Bitte teilen Sie Service und Küche mit, dass Sie Allergiker sind, so wird bei der Zubereitung der Speisen besonders darauf geachtet. Trotz aller Bemühungen können immer winzig kleine Spuren von Allergenen vorhanden sein, wenn in einem Betrieb, wie unserem, viele verschiedene Produkte verarbeitet werden.

Eine Restaurantküche ist nun einmal kein Labor!

**ALLERGENE STOFFE KOMMEN BEI
UNS IN FOLGENDEM VOR:**

*Eine genaue Auflistung der
Zusatzstoffe in unserem
Speisenangebot können Sie
gerne einsehen. Bitte fragen
Sie unser Servicepersonal
danach.*

GLUTENHALTIGES GETREIDE: diverse Suppeneinlagen, Brot, Teigwaren, Bier, Krokettencuchen, Saure Linsen, Saure Kutteln, Fische nach Müllerin gebraten,

KREBSTIERERZEUGNISSE: Soßen, asiatische Würzpasten

EIER: Suppeneinlagen, Teigwaren, Knödel, panierte Gerichte

FISCHE: Fischgerichte

ERDNÜSSE: verschiedene Salate

SOJABOHNEN: Sojasoße, verschiedene Salate

MILCH/ LAKTOSE: Knödel, Rahm-/Sahnesoßen, Käse, Bratwürste, Kartoffelpüree/-gratin, Milch-/Sahneis, Desserts

SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE): verschiedene Salate, evtl. Desserts

SELLERIE: Suppen, Soßen, Wurstwaren

SENF: verschiedene Soßen

SESAMSAMEN: verschiedene Salate

SCHWefeldioxid und Sulfite (mind. 10 mg/kg oder Liter): Meerrettich, Senf, Weine

LUPINEN:

WEICHTIERE (MUSCHELN): verschiedene Asiatische Würzsoßen