

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Genießen Sie unsere regionale Küche

Holzfüllersteak 300 Gramm Rumpsteak

mit Bratkartoffeln, frischem Marktgemüse
und Salatteller

23,90 €

Verschiedene Lendchen (Schwein & Rind)

nach Jäger Art mit frischem Marktgemüse,
Kroketten, Pommes frites und Salatteller

21,90 €

Bœuf Stroganoff vom Rinderfilet

mit Hausmacher Spätzle und Salatteller

21,90 €

Filetsteak vom Rind nach Gärtnerin Art

mit feinem Gemüse umlegt, Spiegelei,
Kroketten, Pommes frites und Salatteller

22,90 €

Schweinerückensteak mit Knoblauch,

Knoblauch Aioli, Bratkartoffeln und Salatteller

14,90 €

für 2 Personen

Chateaubriand, doppelte Portion Rinderfilet

am Stück gebraten mit Pilzen, Bearner Soße,
frischem Marktgemüse, Pommes frites,
Kroketten und Salatteller

48,50 €

Filetplatte Art des Hauses mit Pommes frites,

frischem Marktgemüse, Kroketten und Salatteller

39,00 €

VORSPEISEN

Genießen Sie unsere regionale Küche



Regionale Produkte

Unter der Leitung von Karl und Jens Schmitt sorgen die Köche der „Rose“ für Ihr leibliches Wohl. Die Auswahl bester Produkte hat oberstes Gebot: Gemüse, Kräuter und Obst kommen aus eigenem Garten oder von nahe gelegenen Bauernhöfen.

Suppen

Hausmacher Wurstsuppe	4,50 €
Markklößchensuppe	4,50 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	4,50 €
Ungarische Gulaschsuppe	4,80 €
Odenwälder Leberknödelsuppe	4,50 €
Rinderkraftbrühe mit Ei	4,00 €

Kalte Vorspeisen

Vorspeisenteller mit Delikatessen von Land und Meer	10,50 €
Gänseleber-Mousse mit Portwein verfeinert auf Bruschetta mit Butter und Toast	7,50 €
Kartoffelreibekuchen mit Räucherlachs	9,50 €
Vorspeisenportion	
Tatar mit Eigelb dazu, Butter und Brot	9,50 €

Warme Vorspeisen

½ Dutzend Weinbergschnecken in feiner Kräuterbutter mit Toast	5,90 €
- als Dutzend	9,90 €
Garnelen im Kartoffelmantel mit Knoblauch Aioli, Salatgarnitur, Butter & Toast	8,50 €
Hüttentaler Ziegenkäse auf karamelisierten Tomaten, gratiniert mit Rosmarin-Honig mit Toast	8,50 €
Königin-Pastete, gefüllt mit Kalbfleischragout	5,50 €

FLEISCH

Genießen Sie unsere regionale Küche



Auch Fleisch und Fisch stammen aus eigener Zucht oder ausgesuchten Erzeugern. Unser Meeresfisch kommt frisch vom Markt. Während der Wildsaison servieren wir Ihnen echte Odenwälder Wildspezialitäten. „Bio“ ist bei uns also schon lange selbstverständlich.

Vom Schwein

Schweineschnitzel, paniert	8,00 €
Kochkäse-Schnitzel	10,00 €
Schweinesteak mit Zwiebeln	9,00 €
Schweinesteak mit Kräuterbutter	9,00 €
Schweinesteak nach Jäger Art	9,00 €
Schweinesteak nach Zigeunerart	9,00 €
Schweinesteak mit Pfefferrahmsauce	9,00 €
Schweinefilet nach Zigeuner Art	11,00 €
Schweinefilet mit frischen Kräuterseitlingen	12,50 €
Jägertopf (Schweinefilet in Pilzrahmsauce), Hausmacher Spätzle und Salat	16,00 €



Vom Rind

Rumpsteak mit Zwiebeln	14,90 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter	14,90 €
Rumpsteak mit frischen Kräuterseitlingen	16,50 €
Wiener Rostbraten (dünnes Rumpsteak mit Zwiebeln und Soße)	14,90 €
Rumpsteak Provenciale (mit Tomate, Kräutern und Gorgonzola überbacken)	16,50 €
Rinderfilet mit frischen Kräuterseitlingen	18,90 €
Rinderfilet mit grünem Pfeffer und Ei	17,90 €
Rinderfilet mit Zwiebeln	17,90 €
Rohes Tatar mit Ei, reichlich garniert, mit Butter und Brot	11,90 €
Tatar nach Wunsch gebraten mit Röstzwiebeln	11,90 €



FLEISCH

Genießen Sie unsere regionale Küche



Vom Kalb

Kalbssteak, Natur	12,90 €
Kalbssteak in Rahmsoße	15,50 €
Kalbssteak nach Jäger Art	15,50 €
Kalbssteak Art des Hauses (mit Kalbfleischragout überbacken)	15,90 €
Kalbssteak mit Kräuterseitlingen	15,90 €
Kalbssteak Wiener Art	14,90 €
Cordon bleu (mit Schinken ¹ & Käse gefülltes Kalbsschnitzel)	16,90 €



¹ mit Nitritpökelsalz

Dazu empfehlen wir

1 Gemischter Salat	3,90 €
1 Portion Kartoffelsalat	3,30 €
1 Portion Pommes frites	3,50 €
1 Portion Hausmacher Krokette	3,50 €
1 Portion Hausmacher Spätzle	3,50 €
1 Portion Hausmacher Knödel	3,50 €
1 Portion Bratkartoffeln	4,00 €
1 Portion frisches gemischtes Marktgemüse	5,00 €
1 Portion Reis	3,50 €

VEGETARISCH & SALATE

Genießen Sie unsere regionale Küche



Die Auswahl bester Produkte hat oberstes Gebot: Gemüse, Kräuter und Obst kommen aus eigenem Garten oder von nahe gelegenen Bauernhöfen.

Vegetarisch / Vegan

Großer Gemüseteller mit Champignons, Kroketten und Salatteller	10,90 €
Käsespätzle mit Salatteller	8,90 €
Feine Bandnudeln mit Kräuterseitlingen à la creme mit Salatteller	12,50 €
Gebackener Schafskäse mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch, Butter und Toast	9,50 €
Beyond-Burger mit gegrilltem Gemüse, Pommes und Salat	12,50 €
Burger auf Wunsch gerne auch vegan	



Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unseren
Saisonalen veganen Gerichten.

Salate

Griechischer Salat mit Schafskäse, Blattsalaten, Peperoni, Butter und Toast	9,50 €
Großer Salatteller mit Schinken und Käsestreifen, gekochtem Ei, Butter und Toast	8,50 €
Tonissalat, Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebel mit geriebenem Schafskäse fein mit Olivenöl und Essig abgeschmeckt (nicht im Winter)	9,50 €
Salat mit gebratenen Putenstreifen, von der „Label Rouge“* Freilandpute mit Butter und Toast	12,50 €



** „Label Rouge“ Geflügel: Die Tiere stammen aus bäuerlichen
Kleinbetrieben, Fütterung ohne Gentechnik und aus der Region,
unbegrenzter Auslauf, robuste langsam wachsende Rassen,
hervorragende Fleischqualität und Geschmack.*

DESSERT & KINDERGERICHTE

Genießen Sie unsere regionale Küche



Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien können unangenehme bis lebensbedrohliche Folgen haben, deshalb ist es Betroffenen wichtig zu wissen, was im Essen steckt. Das haben wir verstanden! Egal ob Unverträglichkeit oder Allergie: Sprechen Sie mit unserem Küchenchef, wir finden eine sichere, genussvolle Lösung.

Für unsere kleinen Gäste

Einzelne Bratwurst	2,50 €
Kleines Schnitzel	4,90 €
Hausgemachte „Label-Rouge“* Puten Nuggets mit Cocktailsoße und Pommes	6,50 €
Kleine Portion Käsespätzle	4,00 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	4,50 €

Außerdem können Sie die meisten Gerichte der großen Karte auch als Kinderportion bestellen.

** „Label Rouge“ Geflügel: Die Tiere werden in kleinen Gruppen aufgezogen, Fütterung ohne Gentechnik und aus der Region, unbegrenzter Auslauf, robuste langsam wachsende Rassen, hervorragende Fleischqualität und Geschmack.*

Dessert

Kinderbecher (2 lustig garnierte Bällchen Eis)	3,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne	5,00 €
Kaiserschmarren mit Pflaumenkompott, Vanilleeis und Sahne	6,90 €
Heiße Himbeeren, Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Himbeergeist und Sahne	6,50 €
Warmes Schoko-Törtchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahne	6,90 €
Hausgemachtes Zimteis mit Armagnac-Pflaumen und Sahne	6,90 €
Dunkle Mousse au chocolat mit Fruchtsoße	6,50 €
Sorbetteller mit 2erlei Hausgemachtem Sorbet	7,50 €
Affogato al espresso, Kugel Vanilleeis mit Espresso	5,00 €

VESPER

Genießen Sie unsere regionale Küche



Deftige Vespergerichte

mit Bauernbrot

Nicht nur die „große Küche“ wird in der „Rose“ geboten. Ebenso berühmt sind wir für unsere echte Hausmacher Wurst, den Odenwälder Kochkäse und unseren selbst gekelterten Apfelwein.

Oberflockenbacher Bauernplatte ⁴ (Hausmacher Wurst, hausgemachter Schinken ^{1,4} und Handkäse)	7,50 €
Odenwälder Handkäse mit Butter und Musik	5,50 €
Hausmacher Kochkäse mit Butter und Musik	5,90 €
Wurstsalat ⁴ mit Salami und Käsestreifen	7,50 €
Strammer Max, Schinkenbrot ¹ mit 2 Spiegeleiern	8,50 €
Russische Eier ³ auf hausmacher Kartoffelsalat	7,50 €
Hausmacher Bratwurst mit Brot	5,50 €
Hausmacher Bratwurst mit Sauerkraut und Brot	6,50 €
Hausmacher Leberknödel auf Sauerkraut	7,50 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	7,50 €

¹ mit Nitritpökelsalz, ³ mit Konservierungsstoff (in der Mayonnaise),

⁴ mit Süßungsmittel (in Gurken)

GETRÄNKE

Odenwälder Bier & Fairtrade Kaffee



Ob Schmucker Bier aus der Odenwälder Brauerei oder Darboven Fairtrade Kaffee- und Espressobohnen: Auch bei den Getränken ist uns wichtig woher die Erzeugnisse stammen.

Aperitif

Hugo 25 cl	4,50 €
<i>Spritziger Aperitif mit Prosecco, Holunderblütensirup, Minze und Eis</i>	
Helga 25 cl	4,50 €
<i>Die Schwester von Hugo mit Himbeeren, Minze und Eis</i>	
Fritz Spritz ^{3,4} 25 cl	3,00 €
<i>Odenwälder Apfelwein mit einem Schuss Aperol, frischer Minze und Eis</i>	
Aperol Spritz ^{3,4} 25 cl	4,50 €
<i>Der italienische Sommerhit mit Aperol, Prosecco und Soda.</i>	
Martini, rot oder weiß 5 cl	4,50 €
<i>Aus Wermut-Kraut hergestellt. Es wird seit der Antike als Heilpflanze eingesetzt.</i>	
Sherry Dry, Sherry medium, 5 cl	3,20 €
<i>Schon im Mittelalter war Sherry ein überaus beliebtes Getränk, heute ist Sherry einer der berühmtesten Aperitifweine der Welt.</i>	
Gin Tonic ⁴ 20 cl	6,50 €
<i>Wir haben mehrere Gins und Tonicwater zur Auswahl</i>	
San Bitter alkoholfrei mit Orange und Eis	3,50 €

³ mit Farbstoff, ⁴ enthält Chinin

Sekt & Champagner

Sekt 0,7 l

Cuvée Rose Sekt trocken	13,50 €
Glas Cuvée Rose Sekt trocken 0,1 l	3,50 €
Riesling Winzer-Sekt Weingut Mesel/Pfalz	21,00 €
SchrieSecco Qualitätsperlwein der Laune macht!	13,50 €

Champagner, für ganz besondere Anlässe

Moët de Chandon Imperial 0,75 l	65,00 €
Hausmarke Champagner 0,75 l	28,50 €

Schmucker Bier vom Fass

„Brauerei des Jahres“ Goldener Ehrenpreis

Meister Pils – goldener DLG Preis. Strahlendes Weißgold leuchtet aus dem Glas, darüber thront ein schneeweißes, welliges Haupt.	0,2 l	2,30 €
Export – silberner DLG Preis. Ein süffiges, leicht malzaromatisches Vollbier mit einer nicht ausgeprägten Bittere.	0,3 l	2,60 €
Schwarzbier – silberner DLG Preis. Durch den Einsatz von dunklem Spezialmalz und Röstmalzbier bekommt diese Bierspezialität seinen Charakter.	0,4 l	2,90 €
	Steinkrug 0,5 l	3,70 €
Kellerbier – goldener DLG Preis. Immer mehr Bierliebhaber schätzen diese Spezialität die noch Bierhefe und Eiweißstoffe beinhaltet.	1 l	7,20 €
Odenwälder Landbier – Naturtrübe Bier-Spezialität, angenehm vollmundig mit einer milden Bittere. Seine beeindruckende Geschmacksfülle harmoniert bestens mit der leichten Malz Note. Funkelt bernsteinfarben durch das Glas und wird von einem festen, weißen Schaum gekrönt.		
Ab Jetzt: Alle Biere vom Fass im nostalgischem 0,5 l Schmucker Steinkrug		3,70 €

Flaschenbiere

Export, Meister Pils und Alkoholfreies Pils, Alkoholfreies Malzbier	0,5 l	2,60 €
Kristallweizen, Hefeweizen hell & dunkel	0,5 l	3,70 €
Alkoholfreies Weizenbier	0,5 l	3,50 €



Die Schmucker Brauerei wurde 1780 gegründet und ist eine traditionsreiche und regional starke Biermarke. Die hervorragende Qualität der Biere wird unter anderem durch das exzellente Brauwasser mit 1 Grad deutscher Härte erreicht. Jährliche DLG-Prämierungen in Gold beweisen die besondere Sorgfalt unserer Brauer. Privat-Brauerei Schmucker erhält 2008 den Bundesehrenpreis für Bier. Das ist die höchste deutsche Qualitätsauszeichnung für Bier.

Alkoholfreie Getränke

0,2 Liter

Cola ^{2,3}	2,50 €
Cola light ^{1,2,3}	2,50 €
Orangenlimonade ^{3,5}	2,50 €
Zitronenlimonade	2,50 €
Mineralwasser	2,30 €
Flasche Mineralwasser (0,7 l)	3,60 €
Orangensaft	2,50 €
Apfelsaft/Maracujanektar, Johannisbeernektar, Kirschnektar	2,50 €
Apfelsaft Schorle/Maracujanektar, Johannisbeernektar, Kirschnektar	2,40 €
Bitter Lemon ⁴	2,40 €

¹ mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle, ² enthält Coffein ³ mit Farbstoff, ⁴ enthält Chinin

Kaffee & Co.

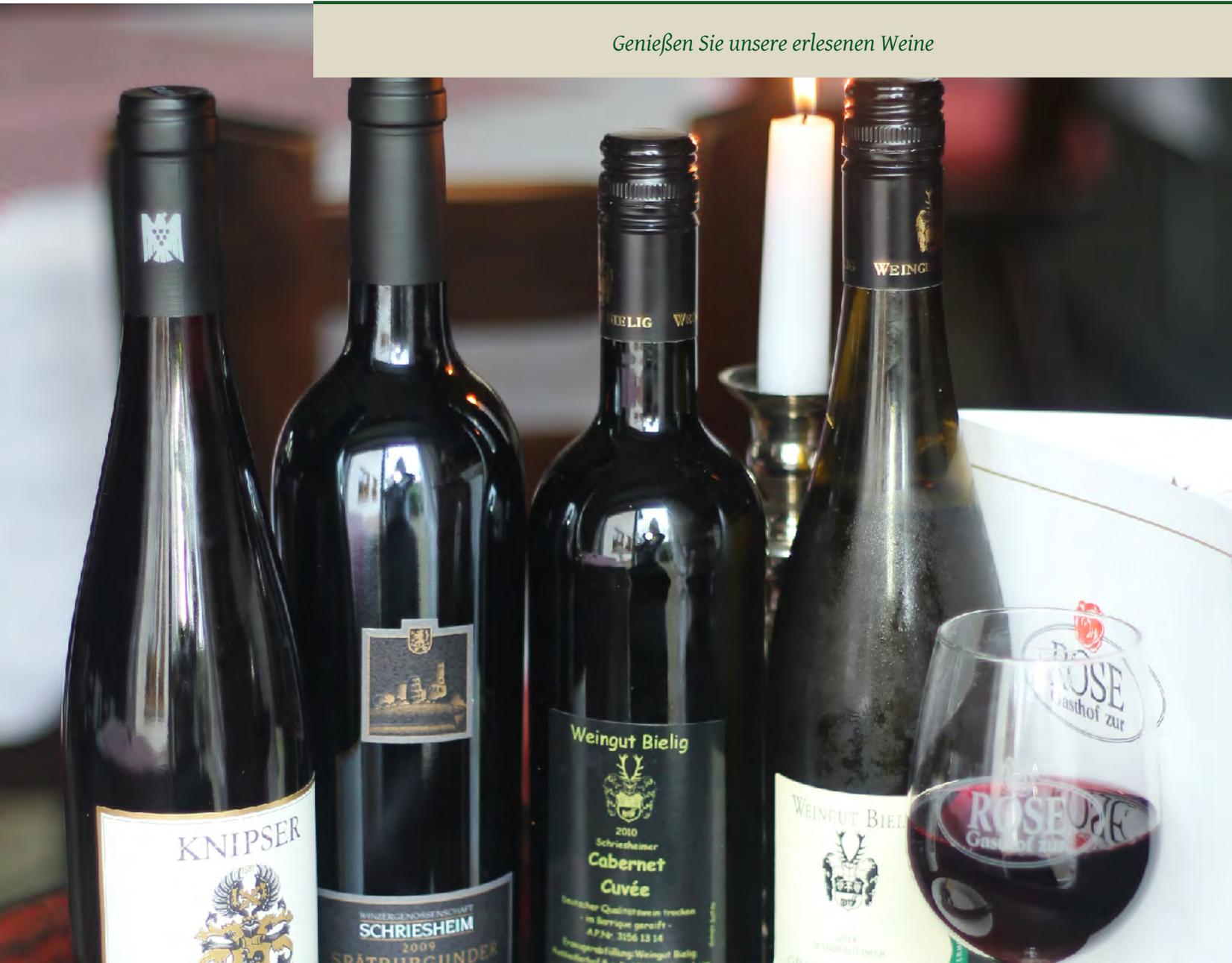
Wir verwenden ausschließlich Darboven Fairtrade Kaffee- und Espresso bohnen.

Tasse Darboven Fairtrade Kaffee	2,60 €
Kännchen Kaffee Darboven Fairtrade	4,40 €
Espresso Darboven Fairtrade	2,60 €
Cappuccino, Latte macchiato, Espresso macchiato, Milchkaffee	3,10 €
Cappuccino mit Sahne	3,40 €
Kalte/heiße Schokolade	2,50 €
Tee (Pfefferminze, Hagebutte, Schwarz & Kamille)	2,50 €
Kännchen Tee	3,30 €
Tee mit Rum	3,90 €
Grog	3,00 €
Heißer Apfelwein/Glühwein	2,50 €



WEIN

Genießen Sie unsere erlesenen Weine



Ein guter Tropfen

Neben unserem selbst gekelterten Apfelwein führen wir eine große Auswahl an qualitativen und exklusiven Weinen von regionalen Weingütern ebenso wie von renommierten Weinanbaugebieten aus der ganzen Welt.

Offene Qualitäts Weißweine 0,25 l

Baden

Weingut Bielig

Schriesheimer Riesling, trocken 3,20 €
„mit herrlichen Aromen nach Pfirsich, Aprikose und Honigmelone“

Schriesheimer Silvaner, trocken 2,80 €
„fruchtig, harmonisch, bekömmliche Säure“

Winzergenossenschaft Schriesheim

Schriesheimer Rittersberg Riesling, trocken 3,20 €
„feiner Rieslingduft mit einer eleganten Säure“

Weißer Burgunder trocken 3,60 €
Die harmonisch eingebundene fruchtige Säure macht ihn zu einem sehr ansprechenden, gefälligen, nachhaltigen Weißen Burgunder

Grauer Burgunder trocken 3,80 €
lebendiger, frischer, fruchtiger Wein, mit einer harmonischen Säure im Gaumen herrliche Fruchtaromen

Von anderen badischen Winzern

Müller-Thurgau, kabinett halbtrocken

Weingut Teutsch Schriesheim 3,60 €
„zartwürzig, blumig, mild“

Ihringer Grauer Burgunder, trocken 3,60 €
„Frisch und schlank mit Aromen nach Apfel, Nüssen und Melone“

Durbacher Klingelberger Riesling, trocken 4,80 €

Rheinhessen

Weingut Klaus Keller VDP Winzer aus Flörsheim-Dalsheim 5,70 €

Weißer Burgunder, Weingut Klaus Keller Rheinhessen
„Deutschlands Winzer des Jahrzehnts“, so die einzigartige Auszeichnung des Gault Millau!

Riesling, feinherb, Weingut Klaus Keller 5,50 €

Pfalz

Johannishof Riesling, trocken, Weingut Knipser, Laumersheim 5,30 €
Das Bukett dieses perfekten Alltagsweines bezaubert mit klarer und geradliniger Rieslingfrucht. Nach vorn drängen sich Noten von knackigen Äpfeln, Zitrusfrüchten und Weinbergspfirsich. Mineralische Anklänge vom dichten Pfälzer Boden gesellen sich hinzu.



Sauvignon Blanc Osterberg, trocken, Weingut Dietrich, Großkarlbach 4,90 €
Da ist den Pfälzern ein Sauvignon Blanc mit frischen, klaren Aromen nach grünem Apfel, Zitrone und Maracuja gelungen. Fruchtig, saftig, feinwürzig und mit einer kühlen Mineralität.

Chardonnay & Weißer Burgunder, trocken, Weingut Dietrich, Großkarlbach 4,90 €
Elegant-frischer Weißwein, Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay. Neben Aromen von Birne, Quitte, Haselnuss und Butter hat er auch weiche und schmelzige Nuancen und einen vollmundigen Abgang.

Riesling & Sauvignon blanc, trocken, Weinhof Dietrich 4,90 €
Ein Duo, das Hand in Hand von den Großkarlbacher Weinbergen direkt in dein Glas spaziert

UNSERE WINZER AUS DER REGION

Genießen Sie unsere erlesenen Weine



Weingut Bielig

Georg Bielig gründete 1994 im Alter von 18 Jahren sein eigenes Weingut und bewirtschaftet es heute im Nebenerwerb zusammen mit seiner Frau Eva. Hauptberuflich ist er Kellermeister bei einem anderen Weingut der Badischen Bergstraße. Angefangen hat er als „Garagenwinzer“ mit 25 Ar, heute stehen 4,5 Hektar in Ertrag. Seine Weinberge liegen in den Schriesheimer Lagen Kuhberg und Staudenberg, im Dossenheimer Ölberg und im Heidelberger Heiligenberg. Er baut Riesling (1 Hektar), Müller-Thurgau und Weißburgunder an, aber auch Grauburgunder, Silvaner, Roten Muskateller und Gewürztraminer. Dazu rote Sorten wie Spätburgunder, Lemberger, Cabernet Sauvignon, Merlot, Dornfelder oder Cabernet Mitos. Rote Sorten nehmen die Hälfte der Rebfläche ein. Die Top-Rotweine werden im Holz ausgebaut, auch der Weißburgunder kommt ins Holz. Das Weingut Bielig ist jährlich im Weinguide Eichelmann.

Odenwälder Apfelwein

Von Odenwäldern Streuobstwiesen

Apfelwein/Schorle 0,25 l	2,10 €
Apfelwein/Schorle 0,5 l	3,20 €
Apfelwein/Schorle 1 l	6,50 €

Offene Qualitäts Rotweine 0,25 l

Baden

Weingut Bielig



Merlot, trocken	6,00 €
Schriesheimer Lemberger, trocken, Weingut Bielig	3,60 €



Winzergenossenschaft Schriesheim

Schriesheimer Rittersberg Spätburgunder, trocken	3,60 €
<i>„vollmundig, samtig, fruchtige Aromen nach Kirschen und Brombeeren, samtig, nachwirkend im Abgang“</i>	

Von anderen badischen Winzern

Lützelsachsener Rittersberg Spätburgunder, halbtrocken	3,30 €
<i>Der rubinfarbene Spätburgunder präsentiert sich samtig und vollmundig und erinnert im Duft an dunkle Waldfrüchte.</i>	



Pfalz

Johannishof Rotwein, trocken, Weingut Knipser, Laumersheim	5,80 €
<i>Die Basis-Rebsorten Cabernet und Dornfelder werden durch wechselnde Anteile anderer Rotweinsorten ergänzt.</i>	
Clavis, trocken, Weingut Dietrich, Großkarlbach	5,90 €
<i>Der Clavis wird nicht gemacht, er entsteht! Fruchtig, würziges Aroma; Pflaume, schwarze Johannisbeere, Zeder, Vanille. Seidig weiche Tannine, langer Abgang. Das Geheimnis seiner Finesse liegt in der Assemblage, der Komposition aus Merlot und Cabernet Dorsa.</i>	
Dornfelder, trocken, Pfalz	3,40 €

UNSERE WINZER AUS DER REGION

Genießen Sie unsere erlesenen Weine

WINZERGENOSSENSCHAFT



SCHRIESHEIM

Winzergenossenschaft Schriesheim

Schon 1930 wurde die Winzergenossenschaft Schriesheim, damals mit 27 Mitgliedern, gegründet. Heute gehören ihr mehr als 200 Winzer aus Schriesheim und seinen Nachbargemeinden, wie Leutershausen, Großsachsen und Dossenheim, an und machen sie zu einem der größten Anbieter von Weinen der Badischen Bergstraße.

Für die Menschen hier gehört die Weinkultur seit Jahrhunderten ganz einfach dazu, meistens in Verbindung mit dem Anbau von Obst, Beeren oder Tabak. Die Wingerte und die Leidenschaft für den Wein werden von Generation zu Generation weitervererbt. In den kleinen, liebevoll gepflegten Parzellen sind Massenerträge kein Thema – hier wird sorgsam und im Einklang mit der Natur gewirtschaftet.

Rosé 0,25 l

Baden

Schriesheimer Rittersberg Spätburgunder Weißherbst 3,60 €

„frisch, fruchtig, harmonische Säure, im Gaumen nach Erdbeeren und Himbeeren“



Pfalz

Blauer Portugieser, halbtrocken, Weingut Dietrich 3,40 €

Weißherbst mild, lieblich, wertvoll

Johannishof Rosé, trocken, Weingut Knipser 5,40 €

Fein schmelziger Genuss, ideal für laue Sommerabende. Der Rosé Johannishof trocken vom Weingut Knipser in Gutswein-Qualität kommt mit einem zarten lachsrosa Ton ins Glas und präsentiert in der Nase erfrischende Noten roter Früchte wie Granatapfel und rote Johannisbeere. Am Gaumen zeigt er sich trocken und frisch, mit lockerbeerigen Fruchtaromen. Ein unkomplizierter Terrassenwein, passend zu leichten Salaten oder Fischgerichten, aber auch zu Obst mit Joghurt.

Weißherbst & Rosé Flaschen 0,75 l

Baden

Schriesheimer Rittersberg Pinot noir rosé, trocken WG Schriesheim 14,80 €

im Duft feinfruchtige Aromen nach reifen, gelbfleischigen Früchten und mit einer Zitrus-Note

Schriesheimer Merlot Rosé Weingut Bielig 14,00 €

Dieser Merlot Rosé überzeugt mit nicht gehauer Frucht dominanz, kräftigem Volumen und sehr harmonisch-vollmundigem Finale.

Spätburgunder Rosé, trocken und halbtrocken, Weingut Teutsch 16,50 €

Pfalz

Fumé 28,50 €

Rose Fume – ein kräftiger Rosé aus dem Hause Knipser. Die Trauben sind eine Selektion der besten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot Trauben. Ein Rosé mit Tiefgang, dem es auch gut tut, wenn er vorher etwas dekantiert wird.

Clarette Rosé, trocken, Weingut Knipser, Laumerheim 21,50 €

Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, diverse Cabernet-Kreuzungen. Beim Cuvée Rosé handelt es sich um einen knackig-fruchtigen Sommerwein mit hohem Spaßfaktor. Wird seit Jahren regelmäßig im Gault Millau Weinguide als einer der besten deutschen Rosés gelobt.

UNSERE WINZER AUS DER REGION

Genießen Sie unsere erlesenen Weine



Weingut Knipser

Knipser – ein Name, den zahllose Weinliebhaber und Weinexperten, aber auch Neulinge direkt mit herausragendem Wein und uneingeschränkter Qualität assoziieren. Das Weingut Knipser in der Pfalz gehört zu den besten Weingütern Deutschlands – Höchstbewertungen von Eichelmann, Gault Millau und dem Feinschmecker sind die zu Papier gebrachten Auszeichnungen für das Ausnahmeweingut.

Werner und Volker Knipser haben den Betrieb in den 1980er Jahren erfolgreich von einem klassisch landwirtschaftlichen Mischbetrieb in eines der besten deutschen Weingüter umgewandelt. Durch verstärkte Neuanpflanzungen, auch internationaler Rebsorten, und dem Ausbau im Barrique hat Familie Knipser es geschafft, eine feste Größe auf dem deutschen und weltweiten Wein-Parkett zu werden. Bereits seit 1993 ist das Weingut Knipser Mitglied beim VDP, dem Verband deutscher Prädikatsweingüter, und setzt auf strengen Qualitätsweinbau. Eine intensive Ertragsreduzierung, welche sich an internationalen Spitzenerzeugern orientiert, trägt dafür Sorge. Unterstützt werden die Knipser-Brüder seit 2005 von Werners Sohn Stephan Knipser, der sein Können vor allem im Keller zeigt.

Deutsche & Internationale Flaschen Weißweine 0,75 l

Winzergenossenschaft Schriesheim

Schriesheimer Kuhberg Riesling Kabinett, trocken	13,90 €
<i>„Aromen von Apfel und Grapefruit mit feiner Rieslingsäure“</i>	
Schriesheimer Rittersberg Weißer Burgunder Kabinett, trocken	13,90 €
<i>„harmonisch, fruchtige Säure, mild im Abgang, im Duft nach Äpfel und Birnen“</i>	
Schriesheimer Rittersberg Grauer Burgunder Kabinett, trocken	13,90 €
<i>„kräftiger, frischer Wein, harmonische Säure, feine Aromen nach Äpfeln, Mirabellen und Honigmelonen“</i>	
Schriesheimer Rittersberg Grauer Burgunder Spätlese, trocken	19,90 €
<i>„Komplexer, nachhaltiger Wein, weiche Säure und frischem Kernobst im Geschmack“</i>	
Schriesheimer Sauvignon blanc, trocken exklusive Serie	22,50 €
<i>Goldmedaille des Badischen Weinbauverbandes, „Vollmundig, nachhaltig, pikant fruchtiger Säure und den sortentypischen Aromen nach Cassis und grüner Paprika.“</i>	

Weingut Bielig Schriesheim

Schriesheimer Chardonnay, trocken	14,40 €
<i>Die reifen Chardonnaytrauben wurden von Hand gelesen. Ausschlaggebend für den Lesezeitpunkt sind der Geschmack der Trauben und die Konzentration der Aromen.</i>	
Schriesheimer Grauburgunder, trocken	13,60 €
<i>Diese Trauben stammen von kleinbeerigen Grauburgunder Varietäten aus dem Gewann Holderbusch im Schriesheimer Kuhberg. Ein lehmiger Löss bestimmt hier den Boden.</i>	
Sylvaner trocken Barrique	19,50 €
<i>Eine ungewöhnliche Sylvanerkreation bestehend aus einem maischevergorenem und im Barriquefass gereiftem Spitzenwein.</i>	
Souvignie Gris	15,50 €
<i>Eine neugezüchtete, pilzwiderstandsfähige Rebsorte. Der Wein präsentiert sich sehr feinfruchtig mit dem Duft nach süßlichen Früchten. Mit einer anregenden Säure umspielt er den Gaumen.</i>	
Schriesheimer Staudenberg »Fuder Nr. 1« Holzfassausbau Riesling trocken	15,50 €

Weingut Teutsch, Hirschberg-Leutershausen

Riesling trocken	16,50 €
Weißwein Bergstraßen Cuveé	14,50 €
<i>Cuveé der typisch Bergsträßer Rebsorten Sylvaner, Weißburgunder und Riesling.</i>	

Pfalz

Weingut Knipser aus Laumersheim VDP

Laumersheimer Kapellenweg Riesling Kabinett, trocken, Weingut Knipser 18,50 €

Riesling würzig, mineralisch, trocken mit einer animierenden Fruchtsäure, tropischen gelben und grünen Früchten. Der Abgang ist mineralisch, leicht adstringierend und feinwürzig. Ein trockener Riesling mit viel Frucht und langem Atem!

HPB Riesling, trocken 18,50 €

Ein knochentrockener Zechwein den wir bis 2007 exklusiv für einen Freund des Hauses produziert haben. Daher auch die Bezeichnung HPB – ein Namenskürzel. Dieser restlos durchgegorene Riesling zeichnet sich auch durch eine knackige Säure aus. Puristisch und kompromisslos mit feiner Apfel- und Pfirsichfrucht.

Chardonnay & Weißburgunder, trocken, Weingut Knipser 26,00 €

Die Trauben für diesen Wein stehen bereits überwiegend gemeinsam im Weinberg. Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder wird im Edeltank ausgebaut und betont dadurch bewusst die Frucht der Burgunder-Sorten. Der Chardonnay liefert dabei die Würze, der Weißburgunder steuert Kraft und Schmelz bei.

Grauburgunder trocken, Weingut Knipser 23,50 €

Dieser Grauburgunder stammt aus zwei Lagen die von einer mächtigen Lössauflage geprägt sind. Im Untergrund befindet sich Kalkgestein. Der Wein zeichnet sich durch eine belebende Säure aus mit Fülle und Schmelz sowie einer gehaltvollen Frucht und Burgunderart mit langem Nachhall.

Sauvignon blanc, trocken 26,00 €

Weingut Knipser 2018 Sauvignon Blanc Weißwein hier im Online Shop bestellen und zu Hause genießen. Der Weingut Knipser Sauvignon Blanc ist ein brillanter Weißwein. Der Sauvignon Blanc ist trocken und fruchtig und passt wunderbar zu Spargel, Meeresfrüchten oder sommerlichen Gerichten. Der Knipser Sauvignon Blanc gehört zu den beliebtesten Weißweinen im Weingut in Laumersheim.

Gelber Orleans trocken, Weingut Knipser 28,50 €

Das Weingut Knipser vinifiziert nur wenige Flaschen des Knipser Gelber Orleans trocken, der aus der seltenen Rebsorte Gelber Orleans hergestellt wird. Weine aus der Rebsorte Gelber Orleans verfügen über eine sehr kräftige und ausdrucksstarke Fruchtsäure. Sein Bukett und sein Geschmack punktet mit Aromen von grünen, reifen Äpfeln vereint mit frischer Würze. Eine besondere Rarität für alle Weißweinliebhaber!

Weingut Dietrich Großkarlbach

Riesling & Sauvignon Blanc, trocken 14,70 €

Ein Duo, das Hand in Hand von den Großkarlbacher Weinbergen direkt in dein Glas spaziert: die Cuvée aus Riesling und Sauvignon Blanc vom Weinhof Dietrich. Ein perfekter Wein für alle, die sich oft nicht entscheiden können, welche der beiden Weißwein-Sorten sie wählen sollen! Das Zusammenspiel bringt die Frische und Spritzigkeit des Riesling mit der vollmundigen Frucht des Sauvignon Blanc zusammen und schlägt damit zwei Fliegen mit einer Klappe. Lecker!

Chardonnay & Weißer Burgunder, trocken 14,70 €

Elegant- frische Weisswein Cuvée aus Weissburgunder und Chardonnay. Neben Aromen von Birne, Quitte, Haselnuss und Butter hat er auch weiche und schmelzige Nuancen und einen vollmundigen Abgang.

Sauvignon Blanc, trocken 14,70 €

Sehr sortentypischer Sauvignon Blanc mit frischen, klaren Aromen nach grünem Apfel, Zitrone und Maracuja. Fruchtig, saftig, feinwürzig und mit einer kühlen Mineralität versehen. Da ist den Pfälzer Brüdern Arnd und Gerrit Dietrich ein toller „Sortentyp“ gelungen.

Dietrich Im Großen Garten Riesling Gold 28,00 €

Spontan vergoren, wilder Duft nach Frühlingskräutern, Marille, reifer Apfel, ein Hauch von Honig. Kraftvoll und druckvoll am Gaumen. Braucht Zeit und damit Luft zum atmen.

Rheinhessen: Weingut Klaus Keller.

Kein anderes Weingut hat in den letzten 10 Jahren für solch ein positives Aufsehen gesorgt.

Riesling, trocken, Weingut Klaus Keller 22,50 €

Aufgrund der sehr guten Wasserversorgung der Böden zeigten sich die jungen Reben der großen Lagen in wahrer Hochform. The New York Times: : „Kellers Riesling verzaubert – er zeigt die große mineralische Seele der Riesling-Traube“ Gerstl, CH: „Da riecht man so richtig den Fels heraus, so duftet ein Riesling der Spitzenklasse. Der Riesling vom Keller ist schon seit Jahren immer ein sicherer Wert, aber dieser übertrifft alles Bisherige, 18/20P.“

Elsass

Riesling Waldweg, trocken, Spitz et Fils, Blienschwiller 15,50 €

Er unterscheidet sich deutlich zu unserem heimischen Riesling, er ist deutlich fruchtiger und nicht sehr säurebetont. Sehr zu empfehlen für Genießer, die sich sonst nicht an einen Riesling aufgrund der Säure trauen! Mon amour - Die Frucht, die Harmonie! Sie werden ihn über alles lieben! Dies ist ein Riesling par excellence !

Deutsche Rotweine 0,75 l & 1,5 l Magnum

Baden

Winzergenossenschaft Schriesheim

Schriesheimer Rittersberg Spätburgunder, trocken 13,50 €

Schriesheimer Rittersberg Spätburgunder Spätlese, trocken 24,50 €

„Dieser Spätburgunder wurde aus besten, handverlesenen Trauben gekeltert und mit großer Sorgfalt im Barriquefass ausgebaut. Goldene Medaille des badischen Weinbauverband & silberne Auszeichnung „Der große Internationale Weinpreis Mundus vini“

Schriesheimer Kuhberg Spätburgunder „Selection“ Barrique 2x Gold 32,50 €

Schriesheimer Rittersberg St. Laurent im Barrique gereift 18,50 €

Weingut Bielig

Schriesheimer Spätburgunder, trocken 13,50 €

Ein Spätburgunder von handverlesenen, vollreifen Trauben. Besitzt eine tief saftige, dunkle Beerenfrucht mit komplexer Würze; er ist fein und elegant. Aus den Gewannen Breite Kammer und Ganswingert im Schriesheimer Kuhberg.

Schriesheimer Merlot 18,00 €

– im Holzfaß gereift, Weingut Bielig

Von Trauben aus dem Gewinn Schriesheimer Staudenberg und aus dem Gewinn Kehlacker im Schriesheimer Kuhberg. Der Boden ist von lehmigem Löss geprägt.

Schriesheimer Pinot Noir 22,50 €

»Pirschgang« Rotweincuvée Holzfassausbau 22,50 €

Cuvée aus Spätburgunder und Dornfelder. In diesem Wein stecken Kraft und Frucht.

Schriesheimer Lemberger, trocken 33,00 €

– im Barrique gereift, Weingut Bielig

Ein Lemberger von handverlesenen, vollreifen Trauben, die im offenen Bottich 14 Tage lang vergoren wurden. Die malolaktische Gärung fand spontan im Barrique statt. Der Wein wurde 12 Monate in neuen Barriquefässern ausgebaut. Der Lemberger besitzt eine intensive Frucht nach dunklen Beeren und feinen Röstaromen und einen Hauch von Vanille.

Baden

Durbacher Kochberg Spätburgunder Rotwein Kabinett 22,00 €

Hex vom Dasenstein Spätburgunder „Alte Reben“ 18,50 €

An ausgewählten, weit über zwanzig Jahre alten Rebanlagen reifen die Trauben für diesen wunderbar vollmundigen Burgunderwein. Im Mund ist er vielschichtig, saftig und ganz trocken, bei guter Säure und sehr elegant eingebundenen Tanninen. Ein großer Burgunder.

Pfalz

Weingut Dietrich, Großkarlbach

Clavis, trocken 22,00 €

Der Clavis wird nicht gemacht, er entsteht! Fruchtig, würziges Aroma; Pflaume, schwarze

Johannisbeere, Zeder, Vanille. Seidig weiche Tannine, langer Abgang. Das Geheimnis seiner Finesse liegt in der Assemblage, der Komposition aus Merlot und Cabernet Dorsa.

Exklusiv für uns hergestellt:

Großkarlbacher Osterberg Merlot & Cabernet Sauvignon Gold 27,50 €

24 Monate im Eichenholzfass gereift

Weingut Knipser Laumersheim

5 Sterne im Eichelmann, 5 Trauben im Gault Millau & 5 im Feinschmecker.

Blauer Spätburgunder, trocken, Weingut Knipser 28,00 €

Der Blaue Spätburgunder wurde von der Weinwirtschaft bereits mehrmals als Sieger in der Kategorie Deutscher Rotwein gekürt. Der „Feinschmecker“ bezeichnet den Blauen Spätburgunder als einen komplexen Rotwein, der äußerst elegant und kraftvoll ist.

„Kalkmergel“ Spätburgunder Spätlese, trocken 29,90 €/1,5l 62,00 €

Feine Cuvée bester Spätburgunder Spätlesen aus vom Kalkmergelgestein geprägten Weinbergen, wobei der Löwenanteil aus der Spitzenlage Großkarlbacher Burgweg stammt. Weiterhin erfolgte ein sorgfältiger Ausbau in Barriques. Gault Millau 88P

Merlot & Cabernet Sauvignon, trocken 32,50 €

Spektakulär das Bukett, welches sich aus wilden Erdbeeren, Kirschlikör, Baumharz, getoastetem Pumpernickel und nicht zuletzt einem eleganten Kräuter-Mix (Salbei, Eibisch, Thymian, Minze) präsentiert. Die fruchtigen und kräutrigen Noten treten auch geschmacklich hervor und werden durch Akzente von schwarzen Walbeeren und Zedernholz optimal ergänzt. Das lange Finale beschert uns ein herrliches Aroma von gegrillter roter Paprika und praller Kirsche.

Cuvée Gaudenz, Weingut Knipser 22,50 €

Die Basis-Rebsorten Cabernet und Dornfelder werden durch wechselnde Anteile anderer Rotweinsorten ergänzt. Der Wein reift etwa ein Jahr in gebrauchten, älteren Barriquefässern und überzeugt mit deutlichen Noten von Cassis und anderen roten Früchten.

Der Name GAUDENZ ist eine Hommage an einen Vorfahren der Familie Knipser.

Cuvée X, Weingut Knipser 64,90 €

Das Flaggschiff des Hauses ist dann ein Knipser Rotwein und hört auf den Namen Cuvée X – eine Cuvée, die im klassischen Bordeauxstil erzeugt wird.

Kirschgarten Spätburgunder GG Großes Gewächs, trocken 64,90 €/1,5l 125,00 €

Erste urkundliche Erwähnung 1654 „im Kirschgarthen“. Hier steht massiver Kalkfels an. Gault Millau Weinguide 93 Punkte (Top Ten) „Süßlicher Duft, geleehaft verdickte Frucht roter Beeren, finessenreich und kühl, große Spannung beim Zusammentreffen von Frucht und Mineralität, energiegeladen.“ Eichelmann 91 Punkte

JancisRobinson.com: 18/20 Punkte Würtz-Wein.de: „Wahnsinnig animierender Wein, perfekt ausbalanciert, großartige Säure – ein Superlativ jagt den anderen. Irre!“

Weingut von Winning

Win Win Rot VDP, Weingut von Winning 29,50 €

Cuvée aus Spätburgunder, Dornfelder, Cabernet Sauvignon, Merlot, Lemberger und Cabernet Cubin

Rheinhessen

Weingut Huff Nierstein Gault Millau „Einer der stärksten Betriebe im Roten Hang“,

Stuart Pigott 3 Eichelmann „Eine durchweg stimmige Kollektion!“*

Frühburgunder 29,50 €

Rotweitraum mit schwarzer Cassisnote, Brombeeren und Himbeeren

Spätburgunder - trocken 32,50 €

im Holzfass gereift komplex mit verspielter Würze

Tres Vites, trocken 19,50 €

Cuvée aus Cabernet Dorio, Spätburgunder und Portugieser

Weingut Keth, Offstein

Saint Laurent trocken 19,50 €

Dichte Finesse und Vielschichtigkeit voll Fülle und Eleganz

Franken

Iphöfer Kalb Acolon im Barrique gereift Goldene Krone 13% 18,00 €

Internationale Rotweine 0,75 l

Frankreich Bordeaux

2007er Saint-Émilion Grand cru Château Vieux Larmande 12,5% 40,00 €

2008er Saint-Émilion Grand cru Vieux Château Pelletan 12,5% 40,00 €

2011er Château Haut-Goujon Pomerol Cuveé Merlot & Cabernet Sauvignon 40,00 €

2011er Château Viramon Saint-Émilion Grand Cru Réserve Prestige 45,00 €

2009er Pic Saint Loup - Domaine de Sigalière - Les Ammonites 14% 29,50 €

Pic Saint Loup Weine gehören zur kleinen Weinelite der besten Weine des gesamten

Languedoc! Syrah (65%), Grenache (25%), Carignan (10%)

Languedoc

Château Quartironi de Sars „Haut Coup de Foudres“ 21,00 €

Domain du Grand Arc Cuvée des Quarante Rouge – Corbiers 14,5% 21,00 €

Côtes du Roussillon 2017 Chateau de Rombeau Elise Vieilles 16% 28,50 €

Unser Lieblingsfranzose

Italien

Nebbiolo d'Alba Sot Pelasso aus Italien/Piemont 28,50 €

Surani Primitivo di Manduria DOC Costarossa 14,50% 21,40 €

Der Surani Primitivo di Manduria DOC Costarossa zeigt Aromen von roten Früchten, ist würzig mit einem guten, runden Körper und weichem Tannin. Für uns ein absoluter Bilderbuch-Primitivo!

Luna Argenta Negroamaro Primitivo 18,50 €

Amarone Movabo 15,5% 36,00 €

Einer der edelsten Rotweine Italiens. Die Trauben, werden bis 4 Monate getrocknet. Dabei verlieren sie mindestens ein Drittel ihres Gewichtes. Dadurch verdichten sich die Extrakte und bilden intensive Aromen.

Österreich

Leo Hillinger Zweigelt Neusiedlersee, Österreich 20,90 €

Hillinger in Bestform: „Wunderbar fruchtiger Zweigelt mit Aromen nach Weichseln, Sauerkirschen und zarter Schokolade. Cremig, geschmeidig und üppig!“

Spanien

Faustino I Gran Reserva Rioja 85% Tempranillo,
10% Graciano, 5% Mazuelo 30,90 €

Dunkles Purpurrot. Duftet nach Vanille und dunkler Schokolade. Weich und voll im Auftakt.

Vina Real Crianza D.O. Ca. Rioja 26,50 €

Das nennt man mal Tradition. Denn nicht nur, dass dieser Erzeuger bereits seit 1879 existiert, auch die Linie »Viña Real« erblickte schon in den 1920er Jahren das Licht der Welt.

Chile

MontGras Cabernet Sauvignon

– Syrah Colchagua Valley Barrique 14,5% 26,00 €

Dass ein chilenisches Weingut zu den höchstprämierten Gütern der Welt zählt, ist erstaunlich. Allein im Jahr 2002 hatte damals MontGras zwei der höchsten Auszeichnungen der Weinwelt auf sich vereint.

Digestif

Klare

Hauseigener Obstler (Jahrgang 1983)	2 cl	2,50 €
Hauseigener Mirabell	2 cl	2,50 €
Kirschwasser	2 cl	2,50 €
Waldhimbeergeist	2 cl	2,50 €
Williams mit Williamsbirne Obsthof Volk	2 cl	2,60 €
Jubiläums Akvavit	2 cl	2,80 €
Malteser	2 cl	2,50 €
Ouzo	2 cl	2,50 €
Korn Fürst Bismarck	2 cl	2,50 €

Bitter

Odenwälder Bub	2 cl	2,50 €
Fernet-Branca	2 cl	2,50 €
Ramazzotti	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Underberg	2 cl	2,50 €
Averna	2 cl	2,50 €

Cognac, Scotch, Whisky & Co

Asbach Uralt	2 cl	2,50 €
Barcardi	2 cl	2,50 €
Hennessy	2 cl	4,60 €
Jack Daniels	2 cl	3,50 €
Lagavulin 16 Jahre	2 cl	8,50 €
Jim Beam	2 cl	2,50 €
Vieille Pruné (alte Pflaume)	2 cl	3,50 €
Calvados	2 cl	2,50 €
Remy Martin VSOP	2 cl	2,70 €
Baileys, Creme Likör	2 cl	2,90 €

Ziegler Brände

Ziegler Alte Zwetschge <i>Zwetschgenbrand im Holzfass gereift</i>	2 cl	8,50 €
Ziegler Quittenbrand	2 cl	8,50 €
Ziegler NO 1 Wildkirsch <i>für 0,7 l werden 15 kg Wildkirschen benötigt</i>	2 cl	11,50 €



Grappa

Grappa Hausmarke	2 cl	2,40 €
Nonino Grappa Merlot	2 cl	4,50 €
Nonino Grappa im Barrique gereift	2 cl	4,50 €

Mixgetränke

Laternechen	1 Lit.	12,50 €
Hütchen	20 cl	5,00 €
<i>der Klassiker aus den 70ern, Cola-Asbach auf Eis im Schwenker serviert</i>		
Jacky-Cola Jack Daniel's Whiskey mit Cola	20 cl	5,00 €
Wodka-Lemon	20 cl	5,00 €

Unsere Preise sind einschließlich Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.

CATERING

Möchten Sie zu Hause oder an einem anderen Ort feiern und trotzdem nicht auf unsere kulinarischen Köstlichkeiten verzichten? Wir bieten Ihnen unseren Catering-Service an und liefern alles zu Ihrem gewünschten Ort.

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung.