

# tischlein\*

*deck dich*

## HEIßGETRÄNKE

|   |        |
|---|--------|
| <i>Kaffee</i>                                   | € 3,30 |
| <i>Espresso</i>                                 | € 2,50 |
| <i>Espresso macchiato</i>                       | € 2,70 |
| <i>Doppelter Espresso</i>                       | € 4,70 |
| <i>Doppelter Espresso macchiato</i>             | € 4,90 |
| <i>Cappuccino</i>                               | € 3,90 |
| <i>Cappuccino groß</i>                          | € 4,90 |
| <i>Cortado</i>                                  | € 3,90 |
| <i>Latte Macchiato/Milchkaffee</i>              | € 4,40 |
| <i>heiße Schokolade</i>                         | € 3,90 |
| <br>  |        |
| <i>Tee (verschiedene Sorten)</i>                | € 3,20 |
| <i>frisch gebrühter Minztee mit/ohne Ingwer</i> | € 4,50 |

*Alle Kaffeegetränke sind auch entkoffeiniert und mit laktosefreier Milch oder Hafermilch erhältlich (Aufpreis je € 0,80).*

*Wenn man es hinstellte und sprach: „Tischchen, deck dich“, so war das gute Tischchen auf einmal mit einem sauberen Tüchlein bedeckt, und stand da ein Teller und Messer und Gabel daneben und Schüsseln mit Gesottenem und Gebratenem, soviel Platz hatten, und ein großes Glas mit rotem Wein leuchtete, dass einem das Herz lachte.*

*Brüder Grimm*

# tischlein\*

deck dich

## BIERE & APFELWEIN

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| <i>Starnberger Hell vom FASS</i>              | 0,3l  | € 3,90 |
|   | 0,5l  | € 5,50 |
| <i>Krombacher Pils vom FASS</i>               | 0,3l  | € 3,90 |
|   | 0,4l  | € 4,90 |
| <i>Krombacher Radler</i>                      | 0,3l  | € 3,90 |
|   | 0,4l  | € 4,90 |
| <i>Krombacher Pils alkoholfrei</i>            | 0,33l | € 3,90 |
| <i>Krombacher Hefeweizen/auch alkoholfrei</i> | 0,5l  | € 5,20 |
| <i>Apfelwein Rapp´s vom FASS</i>              | 0,25l | € 2,90 |
|   | 0,5l  | € 5,00 |

## SOFTGETRÄNKE

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| <i>Taunusquelle Medium/Taunusquelle Naturell</i>  | 0,25l | € 3,50 |
|   | 0,75l | € 7,90 |
| <i>Coca Cola/Fanta/Cola Zero/Mezzo Mix/Sprite</i>   | 0,2l  | € 3,50 |
|   | 0,4l  | € 5,00 |
| <i>Fuze Tea</i><br><i>(Pfirsich/Zitrone)</i>  | 0,33l | € 4,20 |
| <i>Rapp´s</i><br><i>Apfelsaft/Orangensaft/Rhabarbersaft</i>   | 0,2l  | € 3,20 |
|   | 0,4l  | € 5,00 |
| <i>Johannisbeersaft/Maracujasaft</i>  |       |        |
| <i>Schweppes</i><br><i>Bitter Lemon<sup>10</sup>, Ginger Ale<sup>1,2</sup>, Indian Tonic Water<sup>10</sup></i> | 0,2l  | € 3,20 |

# tischlein\*

deck dich

## OFFENE WEINE

### SCHAUMWEINE

Weingut Feudi di San Marzano (Apulien / Italien)

#### **Liboll Spumante Rosé Extra Dry**

Farbe: zartes Rosa

Nase: Orangenblüte, Grapefruit, Granatapfel

Gaumen: intensiv, frisch, herzhaft, trockener Abgang, lang anhaltende Perlage

Passt: Aperitif, leichte Vorspeisen, Meeresfrüchte

0,1 l € 6,80

Flasche € 38,00

Caves Canals Canals (Barcelona / Spanien)

#### **Canals Canals Cava brut – Gran Reserva Brut Nature**

50% Parellada, 30% Macabeu und 20% Xarello.

Farbe: blasses Gelb mit grünen Reflexen

Nase: Zitrus, Kräuter, Anis

Gaumen: fruchtig&frisch, weiße Frucht, aromatische Kräutern

Passt: Aperitif, kaltes Fleisch, Salat, Pasta, Dessert

0,1 l € 7,50

Flasche € 40,50

§47 Alkoholfreie Weine

#### **Cuveé Rosé Mousseux -entalkoholisert-**

100 % Merlot

Nase: Beerenfrüchte, Sommerblüten Gaumen: fruchtig&spritzig

Passt: Aperitif

0,1 l € 8,00

Flasche € 42,00

## WEIßWEINE

### DEUTSCHLAND

Weingute Tina Pfaffmann(Pfalz/Deutschland)

#### **Barfuß – Grauburgunder & Weißburgunder**

60% Grauburgunder, 40% Weißburgunder

Farbe: blasses Gelb

Nase: fruchtige Birne, Quitte, Apfel, ein Hauch Sternfrucht

Gaumen: erdig, frisch, saftig fruchtig

Passt: leichte Speisen, solo, kurzgebratenes Fleisch, intensive Fischgerichte

0,1 l € 4,20

0,2 l € 7,90

Flasche € 26,50

# tischlein\*

*deck dich*

Weingut Spreitzer (Rheingau/Deutschland)

## **Blanc de Noirs**

Farbe: blass mit rosa Reflexen

Nase: kühl mit gelben Kirschen, Kernobst, Pfirsich und Ananas

Gaumen: kräftig und elegant, feine Mineralität, frisches Kernobst, gelbe Kirsche. Mineralisches Finale

Passt: Antipasti, dunkles&helles Fleisch, Pasta

0,1 l € 4,50

0,2 l € 8,60

Flasche € 27,90

Weingut Markus Schneider, Ellerstadt (Pfalz, Deutschland)

## **Riesling, trocken**

Farbe: sattes Gelb

Nase: reifes Kernobst, Zitrusfrucht, exotische Noten

Gaumen: trocken, frisch, spritzig. Frische Obstnoten, reife Säure

Passt: deftige Speisen, Fisch, gekochtes Fleisch

0,1 l € 4,50

0,2 l € 8,60

Flasche € 27,90

Max Pfannebecker (Rheinhessen/Deutschland)

## **Sauvignon Blanc, trocken**

Farbe: Goldgelb

Nase: Zitronig, Hauch von Maracuja und weißem Brot

Gaumen: fruchtiges Säurespiel, floral, reife exotische Fruchtkomponenten, saftige Citrusnoten mit Spuren Quitte

Passt: Fisch, Meeresfrüchte, Ziegenkäse, grünes Gemüse

0,1 l € 4,20

0,2 l € 8,00

Flasche € 27,40

Weingut Bassermann Jordan (Pfalz/Deutschland)

## **Chardonnay**

Farbe: intensives Hellgold

Nase: expressiv & tropisch: Zitrus, Banane

Gaumen: feinfruchtig, Granny Smith Apfel, Melone, cremig

Passt: Solo, helles Fleisch, Fisch

0,1 l € 4,60

0,2 l € 8,70

Flasche € 28,00

Weingut Rings (Pfalz / Deutschland)

## **Weiß**

Muskateller

Farbe: sattes Gelb

Nase: Grapefruit, Stachelbeere, Kräuter

Gaumen: exotische Aromen, angenehme Mineralität. guter Schmelz mit fruchtig-blumigen Noten

Passt: Pasta, gebratenes helles Fleisch, Meeresfrüchte

0,1 l € 4,10

0,2 l € 8,00

Flasche € 26,90

# tischlein\*

*deck dich*

§47 Alkoholfreie Weine

## **Blanc de Blanc -entalkoholisiert-**

100 % Chardonnay

Nase: gelbe Äpfel, Stachelbeere, Melone, Banane Gaumen: schmelzig

Pass: würzige Gerichte Salate, Spargel

0,1 l € 4,50

0,2 l € 8,50

Flasche € 27,50

## **ITALIEN**

Weingut Forchir (Friaul /Italien)

### **Forchir - Sauvignon Blanc**

Farbe: Strohgelb mit zarten grünlichen Reflexen

Nase: grüner Apfel, Birne, Zitrusfrüchte

Gaumen: Frucht mit Noten von Melone und Ananas, Anklänge von Tomatenblatt, Salbei und Holunder

Pass: aromatisches Gemüse, PFischgerichte, würzige Küche

0,1 l € 4,00

0,2 l € 7,90

Flasche € 26,50

Cantina F.lli Zeni (Bardolino, Lombardei/Italien)

### **Lugana**

Farbe: helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Nase: intensiv fruchtig, blumig-elegantes Bouquet, Aprikose, Zitrusfrüchte, dezent Nuss, Butter, Akazie

Gaumen: frisch, elegant, mittelmäßig im Geschmack, angenehme Säure

Pass: als Aperitif, Kalb, Fisch, Salat, Käse, Obst

0,1 l € 5,90

0,2 l € 11,50

Flasche € 39,00

## **ÖSTERREICH**

Weingut R&A Pfaffl (Stetten, Österreich)

### **Grüner Veltliner "vom Haus"**

Farbe: strahlend klar, gelb grünliche Reflexe

Nase: schöne Würze, knackiger Apfel

Gaumen: sehr fruchtig, elegant, Pfeffer, Zitrus, Kräuter

Pass: Salat, asiatische Küche, würzige Gerichte

0,1 l € 4,00

0,2 l € 7,60

Flasche € 26,00

# tischlein\*

deck dich

## FRANKREICH

Domaine de Ménard (Gascogne, Frankreich)

### *Cuvée Marine*

Colombard, Sauvignon Blanc, Gros Manseng

Farbe: blassgelb

Nase: Zitrus, exotische Frucht

Gaumen: Kräuterwürzige Aromen

Passt: Salat, Fisch, Meeresfrüchte

0,1 l € 4,00

0,2 l € 7,60

Flasche € 26,00

## ROSÉWEINE

## DEUTSCHLAND

Weingut Philipp Kuhn (Pfalz/Deutschland)

### *Rosé, trocken*

Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder

Farbe: Himbeer-Rosa

Nase: Zitronenmelisse, Limette, Stachelbeere, Rhabarber, knackig & animierend

Gaumen: Grapefruit, Rhabarber, frischer Pfirsich, saftig & leichtfüßig

Passt: Pasta, helles Fleisch, Kräuter

0,1 l € 4,10

0,2 l € 8,00

Flasche € 27,00

## FRANKREICH

Domaine du Paternel (Provence/Frankreich)

### *Côtes de Provence*

Grenache, Cinsault

Farbe: blass Rosa

Nase: komplexe Fruchtaromen

Gaumen: exotisch, an Blüten erinnernde Aromen, elegante Struktur und mineralischer Abgang

Passt: solo, mediterrane Gerichte, gegrillter Fisch

0,1 l € 6,50

0,2 l € 12,50

Flasche € 40,00

## ITALIEN

Weingut Feudi di San Marzano (Apulien / Italien)

### *Tramari Rose di Primitivo*

Farbe: zartes Rosa

Nase: Himbeere, Kirsche, rote Grapefruit

Gaumen: elegant & ausgewogen, animierendes Frucht-Säure-Spiel

Passt: Vorspeisen, Fisch, Käse

0,1 l € 4,20

0,2 l € 7,80

Flasche € 26,90

# tischlein\*

deck dich

## ROTWEINE

### DEUTSCHLAND

Weingut Markus Schneider, Ellerstadt (Pfalz, Deutschland)

#### **Ursprung**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser

Farbe: strahlendes Rubinrot

Nase: Cassis, Zwetschge, Paprika, Zeder, Grafit, Minze, Pfeffer

Gaumen: rote Beeren, Cassis, Kräuter, Schokolade, leichte Tannine

Pass: Lamm, Schmorgerichte, Dessert

0,1 l € 4,70

0,2 l € 9,20

Flasche € 31,00

Max Pfannebecker (Rheinhessen, Deutschland)

#### **Spätburgunder**

Farbe: sattes Rot, rostfarbene Reflexe

Nase: Beeren, feine Würze

Gaumen: Süßkirschen, rote Beeren, Marzipan, lebendige junge Tannine

Pass: Rind, Kalb, Wild

0,1 l € 4,20

0,2 l € 7,90

Flasche € 26,90

### ITALIEN

Titola Strozzi (Chianti/Italien)

#### **Chianti Colli Senesi**

Farbe: tief rubinrot

Nase: dunkle Beeren & Früchte

Gaumen: vollmundig & saftig, trocken & griffig

Pass: Pasta, kurz gebratenes Fleisch

0,1 l € 4,00

0,2 l € 7,90

Flasche € 26,50

Weingut Feudi di San Marzano (Apulien / Italien)

#### **Primitivo Sud**

Nase: Kirsche, Muskat, Zimt

Mund: Pflaume, Kirsche, kräftig & langer frischer Abgang

Pass: dunkles Fleisch, Käse, gegrilltes Gemüse

0,1 l € 4,30

0,2 l € 8,50

Flasche € 28,90

# *tischlein\**

*deck dich*

## **FRANKREICH**

Château Nicot (Bordeaux / Frankreich)

### ***Bordeaux AOC***

Cabernet Sauvignon, Merlot

Farbe: tiefrot mit rostroten Reflexen

Nase: Cassis, schwarze Johannisbeere, Brombeere

Gaumen: kräftige Gerbstoffe, reife Tannine, Veilchen, Kirsche, Zedernholz

Passt: Rind, Schwein, Trüffel, Pasta

*0,1 l € 4,00*

*0,2 l € 7,80*

*Flasche € 26,00*

## **SPANIEN**

El Coto de Rioja S.A. (Oyon/Spanien)

### ***El Coto***

Tempranillo

Farbe: dunkles Granatrot

Nase: reife, rote Früchte, Brombeere

Gaumen: samtige Tannine, rote Früchte, Vanille

Passt: Fisch, Pasta, Reis, Chorizo

*0,1 l € 3,80*

*0,2 l € 7,00*

*Flasche € 23,90*

*Für Neuigkeiten und Eindrücke folgt uns gerne bei Instagram*

***@tischleinfrankfurt***



**@TISCHLEINFRANKFURT**

*Ihr plant eine Veranstaltung?*

*Firmenfeier, Taufe, Kommunion, Geburtstag, Hochzeit?  
Sprecht uns gerne an.*



# tischlein\*

deck dich

## FLASCHENWEINE

### SEKT/SCHAUMWEIN/CAVA/CHAMPAGNER

#### ITALIEN

Weingut Feudi di San Marzano (Apulien / Italien)

##### ***Calce***

Intensive strohgelbe Farbe, die leicht ins Goldene übergeht, mit besonders feiner und anhaltender Perlage. Der Duft ist intensiv und komplex, die typischen Aromen dieser Rebsorte kommen klar zum Vorschein: Ginsterblüte, exotisches Obst, kandierte Zitrusfrüchte. Im Hintergrund erkennt man den unverwechselbaren Duft, der auf die lange Veredelungszeit auf den Hefen zurückgeht. Eine säurehaltige saftige Note, unterstützt von der spritzigen und zugleich weichen Perlage rundet das Geschmackserlebnis ab.

*Flasche € 49,00*

Weingut Bellavista (Lombardei/Italien)

##### ***"Alma" Franciacorta Gran Cuvee DOCG brut***

Feines Brioche empfängt die Nase, begleitet von Honigmelone und reifer Kiwi. Am Gaumen feine Kräuter, Zitrusfrüchte und ein feines Aroma von Cantaloupe-Melone. Mundfüllend und mit beeindruckender aromatischer Tiefe. Feine Perlage, am Gaumen eine wunderbar eingebundene Frucht und zarter Schmelz, harmonisch lang und tief.

*Flasche € 65,00*

Weingut Ferrari (Trentino / Italien)

##### ***Maximum Brut Rose Trento DOC***

Zartes Bouquet von roten Beeren und Hefe und ein würziger und komplexer Abgang. Im Mund von großer Eleganz und perfektem Geschmack, Waldbeeren mit einer würzigen Note und ein nachhaltiges Finale mit milden Tanninen und feiner Hefe.

*Flasche € 69,00*

#### FRANKREICH

Billecart Salmon, (Mareuil-sur-Ay / Frankreich)

##### ***Champagner Billecart Salmon Brut Reserve***

Wir zitieren Rakhshan Zhouleh, einen der renommiertesten Sommeliers in Deutschland, der im FEINSCHMECKER folgendes zum Billecart Salmon Brut Réserve sagte: "Ein Tanz der Düfte, florale und zugleich gelbe Steinfrüchte in der Nase. Feine Perlage und glänzendes, zartes, appetitliches Gelb. Am Gaumen saftig und lebhaft. Marille mit zartwürzigem Pinot-Aroma. Feierlicher Nachhall".

*Flasche € 80,00*

Billecart Salmon, (Mareuil-sur-Ay / Frankreich)

##### ***Champagner Billecart Salmon Brut Rosé***

Billecart-Salmon bewahrt das Geheimnis dieses herausragenden Rosé Champagners bereits seit sieben Generationen und perfektioniert gleichzeitig die aus der Gründerzeit geerbten Vinifikationsmethoden. Die Assemblage des Billecart-Salmon Brut Rosé besteht aus Chardonnay, Pinot Meunier und als Rotwein ausgebautem Pinot Noir. Die delikaten Perlen sorgen für nachhaltigen Schaum. Der Gaumen ist einladend und fein ziseliert und bietet Noten roter Früchte und Zitrusaromen. Der Angriff ist direkt und gepflegt, es folgt die großartige Frische des Champagners, das Finale wird von herrlichen Himbeerakzenten begleitet.

**0,75 l** *Flasche € 120,00*

# tischlein\*

deck dich

## WEIßWEINE

### DEUTSCHLAND

Weingut Philipp Kuhn , Laumersheim (Pfalz/Deutschland)

#### ***Grauer Burgunder „vom Löss“***

Kraftvoll, mit großer Opulenz und mit ungewöhnlich viel reifer Frucht passt er zu vielen Gelegenheiten. Wunderbare mineralische Noten verbinden sich mit einer cremigen, feinen Burgunderfrucht: Überreife Aprikose, Walnuss, getrockneter Apfel, süße Litschiis und im Abgang eine intensive gelbe Frucht. Ein perfektes Spiel mit einer milden, schmeichelnden Säure. Kraft mit weichem Charakter und höchster Eleganz.

*Flasche € 39,50*

Weingut Knipser (Pfalz / Deutschland)

#### ***Pinot Gris Fumé***

Ein komplexer Grauburgunder mit überzeugendem Mundgefühl. "Durch den Verzicht auf die malolaktische Gärung", so die Laumersheimer, "präsentiert sich der Wein bei aller Kraft frisch und zeigt auch eine fruchtige Komponente. So finden sich bereits im Duft feine Anklänge von Birne, Quitte und Banane. Am Gaumen gesellen sich auch Noten von Nüssen, Apfelkompott, Butter-scotch und Räucherspeck dazu."

*Flasche € 59,00*

Weingut Dönnhoff (Nahe / Deutschland)

#### ***Weißburgunder***

Cornelius Dönnhoffs Weißburgunder zeigt sich elegant und unheimlich animierend. Strahlende Farbe deutet seine Klasse schon an, am Gaumen offenbart er sich vollständig als grandioser Wein: er schmeckt glasklar und intensiv, ist trocken und schlank, zeigt feine Mineralität und schönen Schmelz. Dönnhoffs Burgundersorten stehen auf Terroirs mit höherem Lehmenteil, der Boden ist nicht zu karg und versorgt die Reben gut mit Wasser. Der Weißburgunder zeigt sich entsprechend fein und doch fesselnd und alles andere als leichtgewichtig. Helle Kernobstaromen und dezente Mineralität finden in ihm zu einem schönen Gleichgewicht, er bleibt lang am Gaumen. Durchgegoren, charaktervoll und dabei doch mineralisch elegant – fabelhafter Essensbegleiter.

*Flasche € 39,50*

Weinhaus am Nil, (Pfalz/Deutschland)

#### ***Kallstadter Sauvignon blanc***

Der Sauvignon Blanc, gereift in einem 500l Eichen-Holzfass, präsentiert sich mit einer leichten zitronengelben Farbe. Im Duft von Holunderblüte und reifen Früchten wie Apfel und gelbem Steinobst spiegelt sich die Ausbauart wider.

Am Gaumen besticht er mit Aromen von Pfirsich und Maracuja und leichten Holznoten. Der Geschmack überzeugt durch die Paarung von weichen gereiften Noten und einer harmonischen Säure.

*Flasche € 39,00*

Weingut Knewitz , (Rheinessen/Deutschland)

#### ***Weißburgunder & Chardonnay "Weth & Welz"***

Chardonnay und Weißburgunder kommen in dieser Cuvée für einen feinen Weißwein zusammen. Chardonnay bietet seine Ausdruckskraft und Präsenz mit saftig-fruchtigen Aromen, Weißburgunder sorgt für Finesse und leichte Frische. Ein sanfter Kräuterton, etwas feine Säure - auch am Gaumen hält all das mit der Frucht sehr schön die Balance

*Flasche € 39,00*

# tischlein\*

*deck dich*

Weingut Philipp Kuhn (Pfalz/Deutschland)

## **Riesling Grosskarlbacher Burgweg**

Diese Riesling Trauben entstammen aus alten Rebstöcken in der VDP. ERSTEN LAGE (Premier Cru) „Burgweg“. Die Erträge liegen bei 40 ha/hl. Nach langsamem, mehrwöchigem Fermentieren mit natürlichen Hefen im Edelstahltank, lagert der Wein bis kurz vor der Abfüllung auf der Hefe. Ein feingliedriger, gelbfleischiger Pfälzer Riesling mit viel Würze und einem hohen Maß an Mineralität. Die intensive Würze, die Fülle an Mineralität sowie gelben Aromen entstammen aus dem felsigen Kalkstein auf dem diese alten Rebstöcke stehen. Intensive Düfte nach Weinbergpfirsich, Aprikose, werden untermalt mit Noten von nassem Stein und feinem Kräutergewürz. Dieser Duft setzt sich im Geschmack fort und wird abgerundet durch die typisch salzige Note des Nordpfälzer Kalksteins.

*Flasche € 59,00*

Gut von Beiden (Pfalz/Deutschland)

## **Scheurebe**

Wenige Rebsorten haben eine vergleichbare Tradition mit der Pfalz wie die Scheurebe. Damals eher süß oder feinherb ausgebaut haben wir uns für den modernen, trockenen Ausbau entschieden. In der Nase springen sehr vegetative Noten von Stachelbeere und Heu. Im weiteren Verlauf kommen eher die tropischen Düfte wie Mango und Pfirsich. Am Gaumen dominiert eher die Frucht und wird von einer perfekt eingebundenen Süße sehr lange getragen.

*Flasche € 28,00*

## **ITALIEN**

Weingut St. Michael Eppan (Südtirol/Italien)

## **Sauvignon Blanc, Sanct Valentin**

Im Jahr 1989 wird der berühmteste Wein unseres Weinguts geboren. Seit über 30 Jahren reift der Sauvignon Sanct Valentin in ausgewählten Parzellen an den Hängen des Mendelgebirges heran. Das Ergebnis: ein komplexer Wein erster Güte. Dank seiner verführerischen Fruchtnoten, seiner unvergleichlichen Mineralität und seines langen Nachhalls ist er seit jeher der wichtigste Vertreter der Linie Sanct Valentin und auch einer der meist prämierten Weißweine Italiens. Ein expressiver Sauvignon-Duft nach grüner Paprika, Tomatenblättern und etwas Stachelbeere. Dazu eine wunderbar grasige Note, bei der man an nasse Brennnessel denken muss. Am Gaumen dann füllig, aber trotzdem elegant, sehr aromatisch mit knackiger Säure und geschmeidigem Körper. Im Mund steht zunächst wieder die grüne Aromatik im Vordergrund, geprägt durch Granny Smith-Apfel und Limettenabrieb.

*Flasche € 75,00*

Weingut Feudi di San Marzano (Apulien / Italien)

## **EDDA**

Schon der Duft dieses strohgelben, mit goldenen Reflexen ausgestatteten Weins ist außergewöhnlich und einladend. 'Edda' verströmt intensive Noten von Sommerblüten, reifen und saftigen Birnen und Pfirsichen, Minze und Vanille. Man erkennt unschwer den Ausbau im Holzfass, doch das Holz ist subtil und elegant eingebunden. Am Gaumen ist der Weißwein aus dem Salento üppig und cremig, dabei allerdings gleichzeitig von Frische und lebendiger Mineralität geprägt. Die feine Frucht, die Eleganz und Klarheit begleiten diesen Wein bis ins lange Finale.

Was für eine Entdeckung und was für ein besonderes Vergnügen!

*Flasche € 37,00*

# tischlein\*

*deck dich*

Argiolas (Sardinien/Italien)

## **Costamolino - Vermentino**

Der Argiolas Costamolino Vermentino DOC präsentiert sich in der Nase mit Aromen von Mango und Melone, reifen Zitronen, und leichte Pfingstrosennuancen. Am Gaumen ist der Argiolas Costamolino Vermentino DOC vollmundig und Präsent mit einer angenehmen Frische und Mineralität. Der Argiolas Costamolino Vermentino DOC ist sehr schön ausgeglichen mit passender Struktur, einer vielfältigen und tollen Gaumenaromatik mit einem aromatischen Abgang. Der Argiolas Costamolino Vermentino DOC ist ein voller Weisswein mit Kraft und Struktur. Perfekt zu mediterranen Vorspeisen, unkomplizierten leichten Nudelgerichten und gegrilltem Fisch.

*Flasche € 39,50*

Donnafugata (Sizilien/Italien)

## **La Fuga Chardonnay**

Der Donnafugata La Fuga Chardonnay Sicilia DOC präsentiert sich mit einem eindrucksvollen Bouquet von Aromen exotischer Früchte wie Ananas, Zitrusfrüchten und reifer Bananen. Am Gaumen ist der Donnafugata La Fuga Chardonnay Sicilia DOC mineralisch, mit einer schönen Säure und einem lebendigen Charakter. Der Donnafugata La Fuga Chardonnay Sicilia DOC passt hervorragend zu gegrillten Krustentieren, pikanten Vorspeisen und Fischgerichten.

*Flasche € 39,00*

Donnafugata (Sizilien/Italien)

## **Zibibbo Lighea**

Zibibbo hat einen unglaublichen, sehr prägnanten Duft. Der erste Eindruck: wild und ungestüm. Beim zweiten Reinriechen stellt man fest, das ist ein unglaubliches Potpourri an unterschiedlichsten Aromen: Aprikosenkompott, Quittenbrot, Ananas, Litschi, Honigmelone und dazu Orangenblüten. Am Gaumen ein leichter, exaltierter, wild gestikulierender Weißwein, der perfekt als Aperitif auf der Terrasse passt. Mit jedem Schluck wird er feiner, bis man am Ende auch seine mineralischen Noten wahrnimmt. Am besten direkt aus dem Kühlschrank servieren.

*Flasche € 45,00*

## **ÖSTERREICH**

Weingut Artner, (Höflein, Österreich)

## **MASSIVE A. [WEISS]**

Würzige, intensive Nase nach reifen gelben Früchten, mineralisch, sehr ausgewogen und fein strukturiert. Sehr elegant mit viel Kraft. Quitte und Honigmelone dominieren im Geruch, gefolgt von Röstaromen. Dicht und fein strukturiert mit schier endlosem Abgang. Sehr schöne Weißweinalternative zu Steaks und Co.

*Flasche € 56,00*

***Ihr habt Wein-Wünsche für Eure Veranstaltung?  
Sprecht uns an!***

# tischlein\*

deck dich

## FRANKREICH

Maison Jean Pierre Auvigue Macon (Burgund, Frankreich)

### ***Solutré – The Rock, Chardonnay***

Die Böden um das Dorf Solutré zeichnen sich durch einen hohen Anteil von Kalk und Mergel mit vereinzelt Toninseln aus. Auf diesem Untergrund gedeiht der Chardonnay besonders gut und findet ideale Bedingungen für einen vielschichtigen und komplexen Wein. Nach der Lese und dem Ausbau im Stahltank werden die Trauben bis zur Abfüllung für acht Monate auf der Hefe belassen. Im Glas mit intensivem Goldgelb, zeigt der Macon-Solutré aus dem Haus Auvigue bereits im Bukett Aromen nach gereifter Honigmelone, Maracuja und Noten von Zitronenmelisse. Am Gaumen finden wir erneut eine gereifte Exotik, nun auch mit Anklängen von Orangenzeste. Die Säure präsentiert sich perfekt eingebunden, im Nachhall legt sich ein feiner Schmelz an den Gaumen.

*Flasche € 49,00*

Domaine du Paternel (Provence/Frankreich)

### ***Blanc de Blancs Cassis***

Der Domaine du Paternel Blanc de Blancs AOC Cassis ist eine Cuvée aus 38% Clairette, 31% Marsanne, 27% Ugni Blanc und 4% Bourboulenc von den ton- und kalkhaltigen Böden in den Steillagen der Appellation Cassis. In der Nase entwickelt sich ein intensiver Duft nach Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Im Gaumen dominieren komplexe Zitrusnoten mit mineralischer Frische und einem langen Abgang. Die besondere Qualität dieses Weißweins von Domaine du Paternel lässt sich nur schwer beschreiben, aber so viel sei gesagt... wer ihn einmal probiert hat, will ihn auf jeden Fall immer wieder haben.

*Flasche € 55,00*

## ROSÉWEINE

## FRANKREICH

Chateau Saint-Roch (Roussillon/Frankreich)

### ***Le Rosé***

Duftet nach roter Frucht, Erdbeere und Brombeere, sowie einem Hauch von Kräutern. Am Gaumen ist der Wein saftig, belebend und sehr balanciert. Auch hier zeigen sich wieder eine Fülle an roten Früchten, die von Aromen nach Zitrusfrüchten begleitet werden. Die herrliche Balance aus Säure und Süße sorgt für einen angenehmen Trinkfluss.

*Flasche € 30,90*

# tischlein\*

*deck dich*

## ROTWEINE

### DEUTSCHLAND

Weingut Markus Schneider, Ellerstadt (Pfalz, Deutschland)

#### ***Black Print***

Die Rotwein-Cuvée des berühmten Pfälzer Winzers hat eine tiefdunkle Farbe und duftet unglaublich komplex nach Kirschen, Brombeeren, Lakritz und Bitterschokolade, kombiniert mit Noten von frischen Gewürzen und Paprika. Im Geschmack ist der Black Print äußerst vielschichtig, konzentriert und druckvoll, mit langanhaltender Frische und angenehmen Holznoten.

*Flasche € 49,00*

Weingut Knipser (Pfalz Deutschland)

#### ***Cuvée X***

Der klassischen Cuvée aus Bordeaux nachempfunden, besteht dieser Wein aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot im Stil eines Medoc. Die Weingut Knipser Cuvée X kommt ohne Restzucker aus, ist also absolut trocken. Der Zuckerwert liegt hier bei 0,1 g/l. Weniger geht nicht.

Die Cuvée überzeugt mit würzigen Aromen von Cassis, Tabak, Kaffee und Zeder. Die Cuvée X zeigt eine klare rote Frucht und ist dezent würzig. Der Rotwein zeigt eine gute Konzentration und fein eingebundene Tannine. Die Struktur des Weines ist kräftig und harmonisch und wirkt sehr elegant. Der Abgang ist lang und man spürt noch lange die feinen Röstaromen, die durch die medium getoasteten Barriquefässer in den Wein gelangen. In diversen Weinführern knackt die Cuvée X regelmäßig die 90 Punkte Marke.

*Flasche € 89,00*

### ITALIEN

Weingut Feudi di San Marzano (Apulien / Italien)

#### ***Primitivo Sessantanni***

Die Königsklasse des Primitivo! Feudi di San Marzano verfügt dort über sehr alte Reben, die für diesen Pracht-Primitivo reserviert sind. Sie stehen auf Terra Rossa-Böden und liefern einen bouquetreichen, gehaltvoll-dichten, komplexen und geschmeidigen Rotwein mit Noten von Pflaumen, Kirschen, Waldbeeren, Tabak, Kakao und Vanille. Reifte 12 Monate in französischen Barriques.

*Flasche € 52,50*

Weingut Feudi di San Marzano (Apulien / Italien)

#### ***Susumaniello „Susco“ IGP Salento***

In der Nase blumig und fruchtig mit balsamischen Noten, die Farbe ist ein intensives Rubinrot.

Mund ein strukturierter, eleganter Wein mit interessanter Säure und gutem Abgang.

San Marzano Susco Susumaniello wird zu 100 % aus Susumaniello-Trauben hergestellt. Der Boden der Weinberge besteht hauptsächlich aus einer sandigen Lehmstruktur mit vielen Steinen. Die Trauben werden Mitte September geerntet. Der Wein reift für 6 Monate in französischer und amerikanischer Eiche.

*Flasche € 39,80*

***Ihr habt Wein-Wünsche für Eure Veranstaltung?  
Sprecht uns an!***

# tischlein\*

deck dich

Weingut Feudi di San Marzano (Apulien / Italien)

## **„F“ Negroamaro Salento**

Im Glas leuchtet der Wein mit deinem dunklen Purpurrot. Der Geruch ist sehr vielschichtig und präsentiert sich mit Gewürznoten und Aromen von Waldbeeren und Kirschkonfitüre. Im Mund wirkt dieser Negroamaro auf der einen Seite sehr kräftig, auf der anderen Seite aber auch weich und harmonisch. Im Abgang sehr lang und mit feinen Tanninen ausgestattet.

*Flasche € 51,00*

Donnafugata (Sizilien/Italien)

## **Sedàra**

Cuvee aus Nero d'Avola, Merlot, Syrah & Cabernet

Das ist ein Rosso, wie ihn die Italiener lieben! Rubinrot und mit fruchtigem Duft, der Aromen von Brombeeren und Heidelbeeren zusammen mit einer zarten Würze aus dem Glas aufsteigen lässt. Am Gaumen präsentiert er sich gut strukturiert mit weichen Tanninen und frischer Frucht.

*Flasche € 37,90*

Donnafugata (Sizilien/Italien)

## **Mille e una notte**

Cuvee aus Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah und andere Trauben

Die Lese erfolgt per Hand in Kisten und sorgfältiger Auswahl der Trauben am Weinberg. Die Weinlese für Mille e una Notte begann Ende August mit Syrah und endete in der ersten Septemberdekade mit der Ernte von Nero d'Avola und Petit Verdot.

Mille e una Notte 2018 präsentiert ein vielschichtiges Bouquet, das sich durch Noten von roten und schwarzen Beerenfrüchten, zarten balsamischen Anklängen und angenehmen Vanillenuancen auszeichnet. Im Mund ist er weich und umhüllend, von ausgezeichneter Struktur und mit reifen und raffinierten Tanninen. Es schließt mit einer bemerkenswerten Länge. Der Flaggschiff-Rotwein von Donnafugata bestätigt sich als Ikone für Stil und Eleganz.

*Flasche € 98,00*

Aziende Agricole Planeta (Sizilien/Italien)

## **Syrah**

Das Aromenspektrum dieses ausdrucksvollen Syrah reicht von Pfeffer, Sandelholz, Zimt und Rosmarin über Heidelbeere, Brombeere und Kaffee bis hin zu einem besonderen Feigen-Ton. Mundfüllende, samtige Tannine tragen das barocke Geschmackserlebnis in einen langen Nachhall.

*Flasche € 55,80*

Tenuta dell'Ornellaia, Toskana/Italien

## **Le Volte dell'Ornellaia**

Le Volte zeigt sich purpurrot mit intensiver Nase von roten Früchten, Gewürzen, etwas Kaffee sowie Aromen von Holunder und dunkler Schokolade. Gut ausbalanciert, mit harmonischem Tannin. Wieder verbindet sich in Le Volte, dem Einstiegswein der Tenuta dell Ornellaia, die Ausdruckskraft der Sangiovese-Traube, die dem Wein Fülle verleiht, mit der Struktur und Komplexität der Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot aufs Beste. Die Vinifikation wurde separat in kleinenahltanks vollzogen, um dem jeweiligen Charakter der verschiedenen Rebsorten in den Gärungsphasen Rechnung zu tragen. Auf die alkoholische Gärung folgte die malolaktische Gärung, wiederum in Stahl. Der 10 Monate lange Ausbau erfolgte zum Teil in 2-4 Jahre alten Barriques in Drittbelegung, welche zuvor mit dem Ornellaia belegt waren, und zum anderen Teil in Zementtanks, um ein perfektes Gleichgewicht zwischen Tanninstruktur und Ausdruck der Frucht zu erhalten

*Flasche € 59,00*

# tischlein\*

*deck dich*

Cantina Sociale die Santadi (Sardinien/Italien)

## ***Carignano del Sulcis Superiore „Rocca Rubia“ Riserva DOC***

Im intensiven Bukett erlebt man vielfältige Aromen von Waldbeeren, Schattenmorellen, getrockneten Früchten, Süßholz, Vanille, Leder, Lakritze und mediterranen Wildkräutern. Das eigenständige Duftbild wird untermalt von feinerdigen Noten, an trockenen Ton erinnernd und würzen Aspekten. Am Gaumen sehr zugänglich, elegant und supersamtig.

*Flasche € 45,90*

## **FRANKREICH**

Chateau Pailhas (Bordeaux, Frankreich)

## ***Saint-Émilion Grand Cru***

Merlot, Cabernet Franc

Funkelndes, sattes Rubinrot. Zeigt klare Noten von roten und schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Tabak. Am Gaumen dicht gewoben mit feinem, engmaschigem Tannin. Er offenbart würzige Komponenten. Saftiger Zug mit weitem Spannungsbogen, gibt im finalen Endspurt noch einmal ordentlich Nachdruck!

*Flasche € 59,00*

Pierre Amadiou (Côtes du Rhône, Frankreich)

## ***Gigondas Romane Machotte***

Eine Cuvée aus 65 % Grenache, 30 % Syrah und 5 % Mourvèdre.

Die Weinberge befinden sich um Gigondas, im Norden des Département Vaucluse (südliches Rhône-Tal). Dort finden sich die besten Kalk- und Tonböden der Appellation, an den Hängen der berühmten "Dentelles de Montmirail" in 300 Meter Meereshöhe.

Tiefe purpurrote Farbe. Feine Nase, Aromen von Gewürzen (Pfeffer) und schwarzen Beeren (Cassis) sowie Lakritz. Dann auch würzige Noten und Aromen von Steinobst (Pflaumen). Charaktervoller Wein mit guter Struktur und präsenten Tanninen, die gut eingebunden sind.

*Flasche € 49,00*

Maison Louis Jadot (Burgund, Frankreich)

## ***Bourgogne Pinot Noir***

Die ganze Vielfalt der roten Bourgogne in einem Wein und einer Rebsorte. Traditionell vergoren und nur teilweise im Fass ausgebaut, entfaltet der Pinot Noir seine wunderschöne Frucht mit sanften würzigen Noten. Ein Bilderbuchburgunder, elegant, saftig, lebendig.

Tiefe purpurrote Farbe. Feine Nase, Aromen von Gewürzen (Pfeffer) und schwarzen Beeren (Cassis) sowie Lakritz. Dann auch würzige Noten und Aromen von Steinobst (Pflaumen). Charaktervoller Wein mit guter Struktur und präsenten Tanninen, die gut eingebunden sind.

*Flasche € 60,00*



# tischlein\*

deck dich

## ÖSTERREICH

Weingut Claus Preisinger ( Gols - Österreich)

### **Zweigelt „Kieselstein“**

Mit dem Claus Preisinger Zweigelt Kieselstein kommt ein erstklassiger Bio-Rotwein ins geschwenkte Glas. Hierin offeriert er eine wunderbar brillante, hellrote Farbe. In ein Bordeauxglas eingegossen, offeriert dieser Rotwein aus der Alten Welt herrlich ausdrucksstarke Aromen nach Zwetschge, Schwarzkirsche, Schattenmorelle und Heidelbeere, abgerundet von getoastetes Barrique, Eichenholz und Zigarrenkistchen, die der Ausbau im Holzfass beisteuert.

Der Claus Preisinger Zweigelt Kieselstein präsentiert sich dem Weinenthusiasten wunderbar trocken. Dieser Rotwein zeigt sich dabei nie grobschlächtig oder karg, wie man es bei einem Wein im hohen Qualitätsweinbereich erwarten kann. Leichtfüßig und vielschichtig präsentiert sich dieser knackig und fleischige Rotwein am Gaumen. Durch seine präsenste Fruchtsäure zeigt sich der Zweigelt Kieselstein am Gaumen traumhaft frisch und lebendig. Das Finale dieses jugendlichen Rotwein aus der Weinbauregion das Burgenland besticht schließlich mit gutem Nachhall. Der Abgang wird zudem von mineralischen Anklängen der von Kies und Lössboden dominierten Böden begleitet.

*Flasche € 32,80*

Weingut Artner, (Höflein, Österreich)

### **Amarok**

Blaufränkisch, Merlot, Syrah, Zweigelt

Dunkles Rubingranat, schwarzer Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Etwas nach roter Beerenfrucht, feine tabakige Nuancen unterlegt mit einem Hauch von Cassis. Saftig, elegant, finessenreiche Struktur, trinkanimierender Stil, zarte Kirschnoten im Abgang, bleibt lang haften.

*Flasche € 55,00*

## SPANIEN

Bodegas Lan (Rioja / Spanien)

### **Lan Crianza (Barrique)**

85% Temperanillo, 10% Granacha, 5% Mazuela. Wunderbar kirschrote Robe mit violetten Reflexen. Das Bouquet gefüllt mit reifen Waldbeeren und feinen Tönen nach Vanille und frischem Toast. Gerade im Finale merkt man die exzeptionelle Güte des Weingutes, gibt sich der Wein doch ungemein lang und präzise fokussiert.

*Flasche € 32,50*

#### *Zusatzstoffe*

<sup>1</sup> mit Farbstoff(en)

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff(en)

<sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel

<sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker(n)

<sup>5</sup> mit Schwefeldioxid

<sup>6</sup> mit Schwärzungsmittel

<sup>7</sup> mit Phosphat

<sup>8</sup> mit Milcheiweiß

<sup>9</sup> koffeinhaltig

<sup>10</sup> chininhaltig

<sup>11</sup> mit Süßungsmittel

<sup>12</sup> enthält eine Phenylalaminquelle

<sup>13</sup> gewachst

<sup>14</sup> Taurin

<sup>15</sup> mit Nitritpökelsalz