

Zur Rothenburg

... iss richtig lecker



Termine

Tägliche Mittagsgesichte für 13,50 Euro. Bitte vorbestellen!

10 x zahlen, 1 x kostenlos essen

Mittwochs, donnerstags und freitags von 11:30 bis 14:30 Uhr

Tagessuppe, Salat oder kleines Dessert. **5,50 Euro pro Person**

Schnitzelmittwoch

Jeden Mittwoch ab 17:00 Uhr

Unsere leckeren Schweineschnitzel für **17,90 Euro pro Person**

Schnitzel mit Pfiff, jeden Sonntag im August ab 18:00 Uhr

Kalbsschnitzel mit Rahmpfifferlingen **24,50 Euro pro Person**

Knusprige Schweinehaxe, ab September

auf Sauerkraut mit Erbspüree und Salzkartoffel **22,50 Euro**

...jetzt schon vormerken!

Kleine Sommerferien: 1.-12. Juli

Mi, Do, Fr geöffnet ab 17:00 Uhr

Sa und So geöffnet von 11:00 bis 22:00 Uhr

Sommerfest, Sonntag 16. August von 11:00 – 17:00 Uhr Live Musik mit der Band "Sitting Bull"

Große Hits, Evergreens und Partyklassiker. Freuen Sie sich auf beste Stimmung, bekannte Songs zum Mitsingen.

Kicker-Arena, Grillstation mit Steaks und Würstchen, Bierausschank und Spritz-Angebot vom Bar-Stand

Einschulungs-Buffer, Samstag, 15. August 12:00 -15:00 Uhr
pro Person **39,50 €**, für Kinder unter 12 Jahren **19,50 €**

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Freitag von 11:00 bis 15:00 und 17:00 bis 22:00 Uhr
Samstag und Sonntag 11:00 bis 22:00 Uhr. Montag und Dienstag geschlossen.

Unsere Top-Weinempfehlung

I Frati Lugana – Cà dei Frati

Turbiana | saftig, mineralisch, mit feinen Noten von Aprikose und Mandeln

Der Klassiker vom Gardasee – elegant, vielseitig und der perfekte Begleiter zu Fisch und mediterranen Gerichten

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 5,50 / 10,50 / 39,00

Kaitui Sauvignon Blanc – Markus Schneider

Sauvignon Blanc | exotische Früchte, Stachelbeere und Cassis, romatisch-frisch
Neuseeländischer Stil aus der Pfalz – ausdrucksstark, lebendig und mit unverwechselbarer Frucht.

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 6,50 / 12,50 / 42,00



Whispering Angel Rosé – Château d'Esclans

Grenache, Cinsault & Rolle | elegant, fruchtig und feinwürzig mit zarten Beerenaromen

Der wohl berühmteste Rosé der Welt – leicht, stilvoll und wie ein Sommertag an der Côte d'Azur.

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 7,00 / 13,50 / 49,00

Miraval Rosé de Provence – Miraval

Cinsault, Grenache, Rolle & Syrah | frisch und elegant mit Pfirsich- und Zitrusnoten

Ikone der Provence – fein, raffiniert und mit einer außergewöhnlichen Frische

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 6,50 / 12,50 / 42,00

Sommermenü

Steinpilzcremesuppe

mit Kräutercrôtons

Vitello tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischsoße mit Kapern

Pfifferlingsschnitzel

vom Kalb mit Rahmpfifferlingen
und Semmelknödeln

oder

Lachsfilet

auf Ratatouillegemüse, Pesto
und Rosmarinkartoffeln

Schokoladenmousse

mit frischen Erdbeeren und Vanilleeis

3 oder 4 Gänge 49,00 / 54,00

Tapas Pfännchen

Scampi

5 gebratene Scampi in Knoblauch-Olivenöl mit
mediterranen Oliven und frischem Rosmarin.....12,90

Rosmarin & Kartoffel

Knusprige Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch,
mediterranen Oliven und bestem Olivenöl. 7,90

Burrata

auf geschmolzenen Kirschtomaten mit Knoblauch,
Rosmarin, Pistazienkernen und feinem Honig. ... 10,90

Pfännchen-Trio, gemeinsam serviert. 24,50



Mediterran & Sommerlich

	Euro
Tomatencremesuppe mit Kräutercrôutons..... 	7,50
A, G, S, L, P	
Bruschetta , geröstetes Baguette mit Tomatenstücken, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum 	6,90
A, D, G, P	
Mediterranes Grillgemüse Zucchini, Auberginen, Paprika, Pilze und Zwiebeln mit Rosmarinkartoffeln 	19,50
Parmesan gibt es auf Wunsch frisch gerieben auch zusätzlich 	1,00
P	
"WILD & SUNNY" Wildkräutersalat mit Balsamicodressing, Kirschtomaten, Zwiebeln, Nektarinen, gebratenem Ziegenkäse und gerösteten Cashewkernen 	17,50
2, S, A, G, L, P	
"HOT HONEY" , geröstetes Baguette mit Pesto, Tomate, Wildkräutern, Burrata, Nektarinen, Pistazien und Chili-Honig-Glasur 	12,90
A, D, G, P	
"CREAMY BURRATA" auf geschmolzenen Kirschtomaten, Rucola und Pesto 	15,50
P	
Rindercarpaccio – Rinderfilet hauchdünn geschnitten auf Rucola mit Balsamico, Olivenöl und Parmesan 	16,00
A, D, G, P	
Rindercarpaccio mit gebratenen Scampi und gehobeltem Trüffel 	21,50
S, G, D, P	
„Vitello tonnato“ Kalbfleisch mit Thunfischsoße auf Rucola mit Kapern 	15,50
A, D, G, L, P	
Baguettekörbchen mit Kräuterquark 	4,00
S, A, G, P	



Foto: foodia / cook_inspire

Knusprige Pinsa

	Euro
„Elsässer Art“ mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln 	13,50
A, P	
„Der Laxe“ mit Graved-Lachs, Sauerrahm, Frühlingszwiebeln, Dill und Honig-Senf-Soße 	16,50
A, P, D	
„Margherita-Deluxe“ mit Tomate, Burrata und Basilikumpesto 	14,50
A, P, S	
„Prosciutto“ mit Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan 	15,50
A, R, S	
„HOT HONEY GOAT“ mit Sauerrahm, Ziegenkäse, Nektarine Honig mit Chili und gerösteten Cashewkernen..... 	16,50
A, P, S	
„Trüffel“ mit Sauerrahm, Parmesan und gehobelten Trüffel 	19,50
A, P	
„Steak & Trüffel“ – mit rosa gegrilltem Rindfleisch, Sauerrahm, Parmesan und gehobelten Trüffel 	28,50
A, P	



Gegrilltes

Rinderfilet vom argentinischen Weiderind (250 g)
mit Backkartoffel und Sourcreme 35,50
SACIJP

Filetspieß
mit drei Schweinemedallions im Speckmantel mit Zwiebeln, scharfer
Paprika- und Pfeffer-Soße, dazu Pommes frites 26,50
2345AGIJP

Filetpfanne „Rothenburg“
Filetstücke von Rind, Schwein und Pute mit frischem Gemüse,
gebratenen Pilzen, Hollandaise und Bratkartoffeln 32,50
25GIP

Drei Medallions vom Schweinefilet mit Hollandaise,
gebratenen Champignons, Kräuterbutter und Kroketten 24,50

Pfeffer-Steak
Rumpsteak vom argentinischen Weiderind (250 g) mit Pfeffersoße,
mit Backkartoffel und Sourcreme 32,50
ACIP

Rothen-Burger
mit 200 g feinstem gegrilltem „Dry Aged“ Rindfleisch auf
„Brioche“-Burger-Brötchen mit Salat, Tomate, Gurke,
Käse, BBQ-Soße und knusprigen Zwiebeln und Pommes frites 19,50
5ACGJP



Geschmortes

Hausgemachte Rinderroulade
mit gebratenen Pfifferlingen, Speckbohnen und Kroketten 29,50
SAGIP

Zarte Kalbsbäckchen
mit Speckbohnen und getrüffeltm Kartoffelstampf..... 34,50
SAGIP

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen

Speisen können Allergene und Zusatzstoffe enthalten. Bitte informieren Sie sich bei unsere Mitarbeitern. Seit 13.12.2014 verpflichtet uns der Gesetzgeber, die Allergene und Zusatzstoffe zu kennzeichnen.

Zusatzstoffe: (1) Farbstoff, (2) Konservierungsstoffe, (3) Geschmacksverstärker, (4) Süßungsmittel, (5) Milcheiweiß, (6) Phosphat, (7) Koffein, (8) Chinin

Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fische, (E) Erdnüsse, (F) Sojabohnen, (G) Milch, (H) Schalenfrüchte, (I) Sellerie, (J) Senf, (K) Sesamsamen, (L) Schwefeldioxid/Sulfite, (M) Lupinen, (N) Weichtiere, (O) Äpfel, (P) Zwiebeln

Salatdressing kann 2, 4, 5, E, F, G, I, J, P enthalten. Brot zum Salat kann A, C, E, G, I enthalten. Salate können 1, 2, 3, 4, A, C, E, F, G, I, O, P enthalten. Desserts können 1, 2, 4, A, C, E, G, K, O, P enthalten.

FrISChe Pilze

	Euro
Steinpilzcremesuppe mit Kräutercroûtons 9,50	
A, G, P	
Ofenkartoffel mit Sourcream, gebratenen Pilzen und frischen Salaten  16,00	
S, G, P	
„Schlemmertost“ mit 2 Schweinefiletmedaillons, Pfifferlingsrahm und Hollandaise überbacken 21,50	
2, S, A, G, I, P	
Omelette mit Pfifferlingen, Schnittlauch und frischem Salat.....  15,50	
S, A, G, I, P	
FrISChe Pfifferlinge in Rahmsoße mit knusprigen Speckstreifen 16,50	
2, S, A, G, I, P	
Jeweils mit: Gekochten Semmelknödeln, Bratkartoffeln, Kroketten oder Pommes frites	
Zusätzlich:	
Schweine- oder Putenschnitzel 100 g 9,50	
Medaillon vom Schweinefilet 60 g 8,50	
Medaillons vom Schweinefilet 120 g 12,50	
Gebratenes Lachsfilet 200 g 18,50	
Rindersteak "Entrecôte" 250 g 20,50	
Medaillon vom Rinderfilet 100 g 15,50	
Gefüllte Teigtaschen mit Steinpilzen, Pfifferlingen, Kirschtomaten, Rucola, gehobelten Trüffeln und frischem Parmesankäse  19,50	
S, A, G, I, P	
Knuspriges Pfifferlings-Schnitzel Kalbsschnitzel 100g mit frischen Pfifferlingen in Rahmsoße dazu Pommes frites, Kroketten oder Semmelknödel 29,50	
2, S, A, G, I, P	
Rinderroulade mit gebratenen Pfifferlingen, Speckbohnen und Kroketten 29,50	
S, A, G, I, P	
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Speckbohnen, Pfifferlingen und getrüffeltem Kartoffelstampf 34,50	
S, G, A, I, P	
Extraportion gebratene frISChe Pfifferlinge 9,50	



Salate und Vegetarisches



„Rothenburg-Salat“ mit gebratenen Putenbrustmedaillons und Speckstreifen auf bunten Blattsalaten 18,50	
2 P	
Rote Beete-Knödel mit Ziegenkäse-Kern, Salat und Basilikum-Pesto.....  14,50	
A C G I P	
„Gärtnerin“-Pfanne mit frischem Marktgemüse, Hollandaise und gebratenen Pilzen auf Bratkartoffel  17,50	
C G P	
Mediterranes Grillgemüse Zucchini, Auberginen, Paprika, Pilzen und Zwiebeln mit Rosmarinkartoffeln  19,50	
P	

Jeden
Schnitzelmittwoch
ab 17:00 Uhr.
Unsere leckeren
Schweineschnitzel für
17,90 Euro

Schnitzel

Jeweils 200 g vom Schweinerücken

mit Beilage nach Wahl: Pommes frites, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Kroketten oder Bandnudeln.

Jeweils mit kleinem Gurken- und Krautsalat.

„Wiener Art“ mit Zitronenecke und Preiselbeeren C, G	18,00
„Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken A, C, G	19,50
„Holsteiner Art“ mit zwei Spiegeleiern und Gewürzgurke..... A, C, G	19,50
„Jäger Art“ mit Soße von frischen Waldpilzen A, C, G	20,50
„Madagaskar“ mit mit grünem Pfeffer in Rahmsauce A, C, G	19,50
„Paprika“ mit pikanter Tomaten-Paprikasauce A, C, G	19,50
„Gärtnerin Art“ mit Brokkoli, Blumenkohl, Hollandaise und Käse überbacken A, C, G	19,50
„Käse“ mit Chili-Cheese & Gouda überbacken und Parmesan getoppt I, 2, A, C, G	20,50
„Ranch-Style“ mit fruchtig-rauchiger Jack-Daniels-BBQ-Soße I, 2, A, C, G	20,50
„Zwiebel“ mit gebratenen Zwiebelringen A, C, G, P	20,50
„Bombay“ mit fruchtig-scharfer Currysoße..... A, C, G, P	18,50
„Mailänder Art“ mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken A, C, G	21,00
„Schweizer Art“ mit gebratenen Champignons und Käse überbacken A, C, G, P	20,50
„Camembert“ überbacken mit Preiselbeeren und frittierte Petersilie..... A, C, G, P	21,50

Als 200 g
Kalbschnitzel
+7,00 Euro

Als 200 g
Putenschnitzel
+2,00 Euro

Als kleines 100 g
Schnitzel
-3,00 Euro

Als 180 g
Veganes Schnitzel
+/- 0,00 Euro

*Alle Schnitzel gibt es auch VEGAN! Pflanzenbasiert! Etwas kleiner (180 g) dafür ohne Aufpreis!
Gilt natürlich nur für das Schnitzel, Soßen und Beilagen bleiben wie beschrieben.*

Bunter Beilagensalat

mit Dressing nach Wahl: Joghurt, American oder Balsamico 5,50

A, C, E, F, G, H, I, J, L, M, 5,



Fluss und Meer

3 Matjesfilets

mit Zwiebelringen, Preiselbeer-Meerrettich
und Bratkartoffeln 16,50
5 A C D G I J P

Gegrilltes Lachsfilet

auf Ratatouillegemüse, Pesto und Rosmarinkartoffeln 27,50
B D P

Hamburger Pfannfisch

Lachs-, Kabeljau- und Seelachsfilet
auf Bratkartoffeln mit Senfsoße 27,50
5 A C D G I J P

Trio aus dem Meer

Wolfsbarsch, Lachs & Scampi mit Knoblauch
und Kräutern, Spinat und Rosmarinkartoffeln 29,50
B D I P

Große Fischgrillplatte für 2 Personen

Feine Fischfilets mit Scampispiessen auf Blattspinat,
Krustentiersoße und Butterkartoffeln 54,50
1 5 A B C D G I J P

Teigwaren

Bandnudeln mit frisch gehobeltem Parmesan

... mit Pesto, Burrata, Trüffel und Parmesan 19,50
5 A G I P

... Pesto, Rucola und Tomaten 14,50
A E G P

... mit Steinpilzen, Pfifferlingen,
Basilikum und gehobelten Trüffeln 19,50
5 A G I P

... und Scampi, pikant mit Chili, Tomate, Zwiebeln, Knoblauch 21,50
A B I P



Unsere Klassiker

Halbes Rothenburg-Hähnchen mit Pommes frites..... 16,50
5 I

Sauerfleisch

mit Remoulade und Bratkartoffeln 16,50
C J G P

Gebackener Camembert mit gebackener Petersilie und
Preiselbeeren, buntem Salat und Graubrot 14,50
A C G

Currywurst mit scharfem Ketchup und Pommes frites 10,50
2 4 6

Desserts

Pistazien Crème brûlée mit Himbeeren 8,50
5 C G 5 H

Kaiserschmarrn

mit Eiscreme Vanille klein / groß 8,50 / 14,00
ACG

Warmes Schokoladenkuchlein

mit flüssigem Kern, Beerensoße und Eiscreme Vanille 10,50
5 A G

Schokoladenmousse

mit Erdbeeren und Mövenpick Eiscreme Vanille 10,50
5 A C G

Warme Apfelbeignets

mit Vanillesoße und Schlagsahne 8,50
ACGO

Eiscreme Vanille

mit Marzadro Pistazien-Likör 7,50
5 G

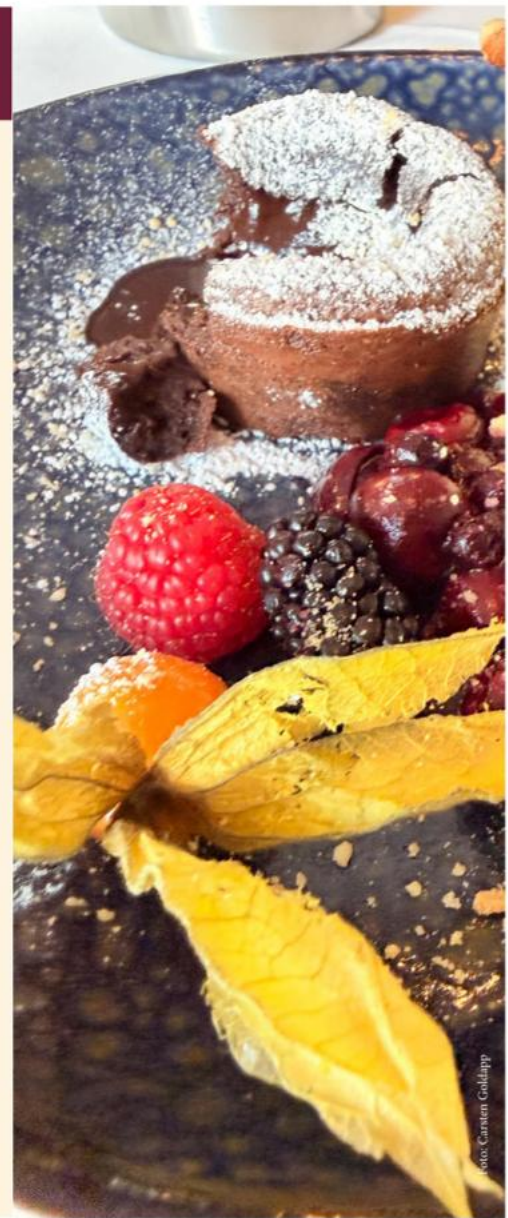
Himbeersorbet mit Prosecco..... 7,50

Dessertvariation 10,50
5 A C G

Eine Kugel Mövenpick Eiscreme

Sorten: Crème Vanilla, Strawberry Cream,
 Chocolate Chips, Maple Walnuts, Himbeer Sorbet..... 2,00
5 G

Portion Schlagsahne 1,00
5



Starten Sie spritzig und fruchtig – Ihr Aperitif!

Sarti Spritz, Aperol Spritz, Homemade
 Lemonade, Negroni, Crodino Spritz,
 Limoncello Spritz Lillet



Impressum

**zur
 Rothen
 burg**
 Restaurant Festsaal
 Seit 1905 Familie Goldapp

Lichtenberger Straße 53 / 38120 Braunschweig
 Telefon: 0531 / 84 16 08
 info@zur-rothenburg.de
 USt-Nr.:DE 216548947 / FA Braunschweig
 www.zur-rothenburg.de



Spirituosen 2 cl

	Vol%	Euro
Weinbrand Asbach Uralt	38 %	3,50
Brandy Carlos I	40 %	6,50
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	40 %	7,50
Cognac Hine Rare	40 %	7,50
Cognac Hennessy V.S.O.P.	40 %	7,50
Calvados Gilbert	40 %	3,50
Grappa Marzadro Trentina Barrique	41 %	5,50
Grappa Marzadro Diciotto Lune	41 %	6,50
Grappa Marzadro Gewürztraminer	41 %	6,50
Grappa Marzadro Chardonnay	41 %	6,50
Grappa Marzadro Amarone	41 %	7,50
Grappa Marzadro Porto Riserva	41 %	7,50
Grappa Nonino Chardonnay	41 %	4,50
Grappa Nonino Prosecco	41 %	4,50
Grappa Nonino Vuisinar Riserva 2 y ...	41 %	6,50
Grappa Nonino Vuisinar Riserva 25 y.	41 %	8,50
Wodka Absolut	40 %	3,00
Tequila Agavita Anejo Gold	40 %	3,00
Tequila Agavita Platinum Blanco	40 %	3,00

SCHLADERER

Kirschwasser	42 %	3,50
Himbeergeist	42 %	3,50
Zwetschge	42 %	3,50
Williams Birne	40 %	3,50
Obstwasser	38 %	3,50



BRIGITTA RUST – Piekfeine Brände

Williamsbirne	40 %	4,50
Mirabelle	40 %	4,50
Zwetschge	40 %	4,50
Waldhimbeere	40 %	4,50
Walnuss	40 %	4,50
Haselnuss	40 %	4,50
Schlehe	40 %	7,50
Single Malt mit Orangenlikör	40 %	4,50

ZIEGLER

Nr. 1 Wildkisch	43 %	12,50
Alte Zwetschge	43 %	7,50
Williams Birnen	43 %	7,50
Obstbrand aus Birnen & Äpfeln	43 %	5,50

PRINZ FEIN-BRENNEREI

Alte Williams-Christbirne	41 %	4,50
Alte Marille	41 %	4,50
Alte Haus-Zwetschge	41 %	4,50
Alte Kirsche	41 %	4,50
Alte Waldhimbeere	41 %	4,50
Alter Bodenseeapfel	41 %	4,50
Hausschnaps	34 %	3,50

Malteser Kreuz Aquavit	40 %	3,00
Malteser Kreuz Jubiläums Aquavit	40 %	3,50
Linie Aquavit	42 %	3,50
Bommerlunder Kümmel	38 %	4,00

Vol% Euro

Papa Fuego Mexikaner sehr scharf	15 %	3,00
Papa Fuego Mexikaner mittelscharf	15 %	3,00
Papa Fuego Mexikaner Maracuja	15 %	3,00
Ouzo 12	38 %	3,00
Sambuca Molinari	40 %	3,00
Bailey's auf Eis 4 cl 1)	17 %	4,50
Fragoli Erdbeerlikör 1)	24 %	3,00
Limoncello	28 %	3,00
Eierlikör	22 %	3,00
Borgmann	29 %	3,50
Jägermeister	35 %	3,00
Jägermeister MANIFEST	38 %	4,00
Ramazotti / Averna 2 cl	29 %	3,50
Ramazotti / Averna 4 cl auf Eis	29 %	5,00
Fernet Branca	39 %	3,00
Killepitsch	42 %	3,50
Underberg	39 %	3,50

Spirituosen 4 cl

Scotch Whisky Ballantine's	40 %	5,00
Scotch Whisky Johnnie Walker Red	40 %	5,00
Scotch Whisky Glen Grant	40 %	6,00
Scotch Whisky Laphroaig 10 Years	40 %	7,50
Scotch Whisky Chivas Regal 12	40 %	7,50

Elsburn „The Journey“

Harzer single malt Whisky	46 %	8,50
---------------------------------	------	------

Bourbon Whiskey Jim Beam	46 %	4,00
Bourbon Whiskey Jack Daniel's	46 %	4,00

Rum Bacardi	40 %	4,00
Rum Havana Club 3 anos	40 %	5,00

Gin 4 cl & Tonic

Broker's London dry Gin	47 %	5,00
Gordon's London dry Gin	37,5 %	5,00
Berliner Brandstifter Berlin dry Gin	43,3 %	7,00
Bombay Sapphire	40 %	5,00
Tanqueray London Dry Gin	47 %	5,00
The Duke Munich Dry Gin	47 %	6,50
Monkey 47	47 %	7,00
Hendrick's Gin	44 %	6,50
dazu Thomas Henry Tonic Water	0,20 l	3,20

Longdrinks – 4 cl Spirituosen

Campari Orange 1)	0,30 l	7,50
Campari Soda 1)	0,30 l	7,50
Barcadi Cola 1) 9)	0,30 l	7,50
Cuba Libre Havanna Club Cola 1) 9)	0,30 l	8,50
Wodka Lemon 10)	0,30 l	7,50
Wodka Tonic 10)	0,30 l	7,50
Jim Beam Cola 1) 9)	0,30 l	7,50
Brandy Cola 1) 9)	0,30 l	7,50
Jägermeister Cola 1) 9)	0,30 l	7,50
Jägermeister Red Bull 1) 9) 14)	0,30 l	8,50
Wodka Red Bull 1) 9) 14)	0,30 l	8,50

Weißweine

0,11 / 0,21 / 0,75 l

„**Unplugged**“ – Weingut Tesch, Nahe **Riesling**, trocken, Ein feines Säurenetz umspielt die volle Rieslingfrucht dieses Weins, der nach weiß-fleischigen Pfirsichen duftet. Im Mund angenehm spritzig, geschliffen und leicht in seiner Erscheinung, dabei sehr trocken im Stil.

Euro

..... 4,50 / 8,00 / 29,00

Riesling – Weingut Leonhard, Pfalz halbtrockener, frischer, lebendiger fruchtiger Riesling. Gut ausbalanciert, duftend nach reifer Zitrusfrucht und Aprikose.

..... 3,70 / 7,00 / 26,00

„**Helle Freude**“ – Weingut am Stein, Ludwig Knoll, Franken. Diese **Cuvée** aus Sauvignon blanc und Silvaner begeistert: ihre fruchtige und spritzig-frische Art macht Lust auf mehr. Ein Wein voller Lebendigkeit mit frischen Aromen nach Citrus, Apfel und Holunder.

..... 4,00 / 7,50 / 28,00

Lorenz – Weingut Nikolaus Lorenz, Mosel **Weißburgunder**, QbA trocken Herrlich blumiger Duft nach Kamelien, unterlegt von Fliederbeeren und Limetten, ein feiner, eleganter Wein. Wer Weißburgunder-Qualität an der Mosel sucht, kommt an Nikolaus Lorenz nicht vorbei.

..... 4,00 / 7,50 / 28,00

Ockenheimer St. Jakobsberg – Weingut Bungert Mauer, Rheinhessen. **Weißer Burgunder**, halbtrocken, fruchtig, frisch duftend nach grünem Apfel. Goldene Kammerpreismünze

..... 4,00 / 7,50 / 28,00

Chardonnay, Reichsrat von Buhl, Pfalz Feine Aromen von Birnen, delikate eingebunden, feurige Mineralität, pure Eleganz mit einer feinen Säure unterstützt. Überraschend vielschichtig.

..... 4,50 / 8,00 / 29,00

Binger Pfarrgarten – Bungert-Mauer, Rheinhessen **Scheurebe**, Spätlese, feinherb, milde, blumige und exotische Aromen

..... 3,70 / 7,00 / 26,00

Grauer Burgunder – Becker-Landgraf, Rheinhessen Der Wein hat eine angenehm weiche Säure, schöner Schmelz mit einer feinen Würze und eleganter Mineralität.

..... 4,00 / 7,50 / 28,00

Mus(s) Weingut Abril, Baden Geschmeidiger Wein für den anspruchsvollen Gaumen. Angenehme Süße mit typischen Noten des **Muskateller** und Aromen wie Banane, Holunder und Weinbergpfirsich.

..... 4,70 / 8,50 / 30,00

Roséweine

0,11 / 0,21 / 0,75 l

Bone Dry Rosé QbA

Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz

Spätburgunder, trocken, angenehm frisch und wunderbare, herrliche Fruchtaromen mit richtig viel Biss. Der Beweis, dass Roséwein seine Berechtigung hat.

..... 4,70 / 8,50 / 30,00

„**Schmetterlinge im Bauch**“

Weingut Kiefer, Baden

Feinherbe Cuvée aus Spätburgunder, Dornfelder, Cabernet mitos, Cabernet carol.

Kräftiges Rosé und kräftige Nase, spritzig und fruchtbetont nach Himbeere und Johannisbeere. Der feine Trinkfluss verschafft Lebensfreude pur.

..... 4,00 / 7,50 / 28,00

Rickes Rosé

Weingut Tobias Rickes, Nahe

Ein „**Wahnsinns Rosé**“ aus **Spätburgunder** Trauben.

Fruchtig, frisch, saftig und Trinkfluss ohne Ende.

Ein trockener Rosé von dem man einfach nicht satt wird und den man nicht verpassen sollte.

..... 4,00 / 7,50 / 28,00



ALKOHOLFREI

Fritz Müller, Rheinhessen

Müller Thurgau – Fruchtbetont, perlend, alkoholfrei.

Erfrischend und prickelnd, dabei ganz ohne Umdrehungen bietet der alkoholfreie Fritz Müller verspielt leichten und fruchtigen Genuss. Helles Strohgelb mit grünen Reflexen. Frisch-fruchtige Aromatik von grünem Apfel und Grapefruit.

..... 3,70 / 7,00 / 26,00



Rotweine

0,2l / 0,75l

Binger Pfarrgarten –

Euro

Bungert-Mauer, Rheinhessen

Dornfelder, trocken, Mathias Bungerts Weingut zählt zu den „Top 100“ der besten Weingüter Deutschlands; seit Jahrzehnten prämiert vom DLG und unser Hauswinzer. Dunkelrot mit dem typischen Duft nach Sauerkirschen, säurearm und fruchtig.

..... 4,50 / 8,00 / 29,00

Cuvée „N“ 582

Weingut Schumann– Nägler, Rheingau

Das Rheingauer Weingut hat im Jahr 2018 den 580. Jahrgang geerntet und einen ganz besonderen Wein geschaffen: Die Cuvée „N“ aus den besten

Spätburgunder und Cabernet-Sauvignon-Lagen.

Elegant, mit einem Aroma von Kirschen, Brombeeren und harmonisch eingebundenen dezente Tanninen.

Ein Wein für Kenner!

..... 4,70 / 8,50 / 30,00

„Pinot Noir“

Weingut Kreuzberg an der Ahr

Leichter, süffiger, heller, saftiger Rotwein. Vor allem gut gekühlt kommt dieser Rotwein ganz anders als gewohnt. Aromen von Himbeere und Kirsch mit einem Hauch von Schokolade. Besonders an heißen Tagen eine Überraschung im Glas.

..... 3,70 / 7,00 / 26,00

Ockenheimer Kreuz –

Euro

Bungert-Mauer, Rheinhessen

Blauer Portugieser, halbtrocken

Leichter Rotwein mit fruchtigen Brombeer-Aromen.

..... 4,00 / 7,50 / 28,00

Merlot – Weingut Abril, Baden in einem der

modernsten Weinkeller Europas wird hier am

Kaiserstuhl Wein aus biodynamischen Anbau mit hohem Anspruch und Qualitätsbewusstsein

hergestellt. 4,50 / 8,00 / 29,00

Why Not?

Contri Spumanti, Italien – Apulien

Negroamaro Primitivo. Eine Cuvée, die den Körper und die Reife des Negroamaros und die Eleganz eines Primitivos vereinigt? Why Not? In der Nase Noten von reifen Früchten und Kirschen mit einem Hauch Tabak. Aromen von schwarzen Früchten und Schokolade und einem Hauch von Pflaume.

..... 5,00 / 9,00 / 31,00

WEINKARTE

Fragen Sie nach unserer großen Weinkarte! Wir haben für Sie ein umfassendes Angebot an internationalen hochwertigen Weinen zusammengestellt. Lassen Sie sich inspirieren und beraten! Alle Weine auch für zu Hause, zum mitnehmen, und zum günstigen Preis.



Weißwein – Deutschland	0,75 l
<i>Euro</i>	
„Unplugged“ – (Tesch, Nahe)	29,00
Frisch, klar, zitrusbetont und mineralisch Rebsorte: Riesling Weingut: Martin Tesch – Kultwinzer, spezialisiert auf trockene, puristische Rieslinge.	
Wehrener Sonnenuhr	42,00
Elegant, feine Säure, Pfirsich, klare Schiefermineralität. Rebsorte: Riesling Weingut: Dr. Loosen – weltbekanntes Mosel-Gut, berühmt für große Lagen & elegante Rieslinge.	
Haus Klosterberg – Riesling Kabinett	36,00
Leicht, feinfruchtig, zarte Süße-Säure-Balance. Rebsorte: Riesling Weingut: Markus Molitor – ikonisches Moselweingut, bekannt für absolute Präzision und langlebige Rieslinge.	
Leonhard - (Leonhard Pfalz)	26,00
Halbtrocken, saftig, Apfel & Zitrus, sehr harmonisch. Rebsorte: Riesling Weingut: kleines Familienweingut aus der Pfalz mit Fokus auf fruchtige, zugängliche Weine.	
Rotschiefer	35,00
Zitrus, Kräuter, präzise Mineralität aus rotem Schiefer. Rebsorte: Riesling Weingut: St. Antony – biodynamisch arbeitendes Spitzenweingut aus Nierstein.	
Zehnmorgen – Riesling Großes Gewächs	49,00
Komplex, straff, gelbe Frucht & viel Mineralität. Rebsorte: Riesling Weingut: St. Antony – führend in Niersteiner Toplagen.	
Pettenthal – Riesling Großes Gewächs	65,00
Intensiv, tief mineralisch, reife Frucht, große Struktur. Rebsorte: Riesling Weingut: St. Antony, Spitzenlagen am Roten Hang	
Hipping – Riesling Großes Gewächs	69,00
Fein, elegant, kühle Frucht, salzige Mineralität. Rebsorte: Riesling St. Antony Weingut: spezialisiert auf Große Lagen des Roten Hangs.	
Hochheimer Kirchstück – Großes Gewächs	54,00
Kraftvoll, gelber Apfel, Kräuter, fein strukturiert. Rebsorte: Riesling St. Antony Weingut: Berühmtes Rheingauer Traditionsgut mit internationaler Anerkennung.	
Gelblack – Riesling, Rheingau)	42,00
Würzig, elegant, klassischer Rheingau-Stil. Rebsorte: Riesling Weingut: Legendäres Riesling-Weingut, Ursprung der Spätlese (1775). (Schloss Johannisberg	

Weißwein – Deutschland	0,75 l
<i>Euro</i>	
Riesling Tradition (Robert Weil, Rheingau)	38,00
Fein, harmonisch, zarte Frucht & elegante Säure. Rebsorte: Riesling Weingut: Weingut Robert Weil – eines der renommiertesten deutschen Rieslinghäuser.	
Ginster Kabinett – (Schneider/Kettern/Niepoort, Mosel)	
Leicht, verspielt, fruchtig mit feiner Süße. Rebsorte: Riesling Weingut: Kooperation dreier Spitzenwinzer – moderne, hochwertige Interpretation des Kabinett-Stils.	
Ockenheimer St. Jakobsberg	28,00
Weich, Birne, feiner Schmelz, halbtrocken. Rebsorte: Weißburgunder Weingut: Familiengut aus Rheinhessen mit Fokus auf klare, fruchtige Burgunder. (Bungert-Mauer)	
Binger Pfarrgarten (Bungert-Mauer)	26,00
Exotische Frucht, Grapefruit, feinherb. Rebsorte: Scheurebe Weingut: Bekannt für aromatische Rebsorten und präzise Fruchtstile.	
„Helle Freude“ – (Weingut am Stein, Franken)	29,00
Frisch, kräutrig, lebendig, mineralische Finesse. Rebsorten: Sauvignon Blanc, Silvaner Weingut: Ludwig Knoll – biodynamisches Vorzeigeweingut aus Würzburg.	
Grauer Burgunder – (Becker-Landgraf)	30,00
Kräftig, rund, Birne und Apfel. Rebsorte: Grauburgunder Weingut: Becker-Landgraf – modernes rheinhessisches Kultweingut. Gau-Odernheim	
Weißer Burgunder (Becker-Landgraf)	36,00
Frisch, klar, elegante Burgunderstruktur. Rebsorte: Weißburgunder Weingut: Qualitätsorientiertes Familienweingut, biodynamische Ansätze.	



**Weißburgunder – Lorenz (Mosel) 28,00**

Fein, nussig, dezent mineralisch & trocken.

Rebsorte: **Weißburgunder**

Weingut: Nikolaus Lorenz – Moselwinzer mit Fokus auf elegante Burgunderrebsorten.

Scheurebe – Scheu (Pfalz) 30,00

Aromatisch, Cassis & Grapefruit, lebendig.

Rebsorte: **Scheurebe**

Weingut: Gegründet von Georg Scheu, dem Züchter der Rebsorte.

Chardonnay – (Reichsgraf von Buhl, Pfalz) 29,00

Knackig, trocken, mineralisch. Apfel-Birnenaromen

Rebsorte: **Chardonnay**

Weingut: Historisches Spitzenweingut, biodynamisch, eines der besten in der Pfalz.

Fritz Müller – (Müller, Rheinhessen) 26,00

Leicht, frisch, aromatisch-perlig. **Alkoholfrei!**

Rebsorte: **Müller-Thurgau**

Weingut: Weingut Müller – spezialisiert auf frische, unkomplizierte Rebsortenweine.

Elbterrassen – (Wackerbarth, Sachsen) 30,00

Leicht, floral, aromatisch und trocken.

Rebsorten: **Riesling, Scheurebe, Bacchus, Müller-Thurgau**

Weingut: Staatsweingut Schloss Wackerbarth – barocke Sekt- & Weinmanufaktur.

Mus(s) (Abril, Baden) 26,00

Weich, rund, Pflaume & Kräuter.

Rebsorte: **Muskateller**

Weingut: Ökologisches Weingut vom Kaiserstuhl.

Hensel & Gretel – (Schneider & Hensel) 34,00

Fruchtig, harmonisch, spielerische Säure.

Rebsorten: **Weißburgunder, Grauburgunder**

Weingut: Kooperation zweier Pfälzer Topwinzer.

Witch Hunter – (Schneider & Hensel) 39,00

Intensiv, Stachelbeere, Kräuter, trocken.

Rebsorte: **Sauvignon Blanc**

Weingut: Modernes Pfälzer Premiumprojekt.

Hullabaloo – (Markus Schneider) 39,00

Exotisch, lebendig, modern interpretiert.

Rebsorten: **Sauvignon Blanc, Viognier**

Weingut: Markus Schneider – eines der innovativsten Weingüter Deutschlands.

Kaitui – (Markus Schneider) 42,00

Stachelbeere, Cassis, Grapefruit, Limette Holunderblüte

Rebsorten: **Sauvignon Blanc**

Weingut: **Der** Sauvignon blanc von Markus Schneider



Rosewein – Deutschland 0,75 l

Euro

Bone Dry Rosé – (Reichsgraf von Buhl, Pfalz) **30,00**

Knackig, sehr trocken, mineralisch.

Rebsorte: **Spätburgunder**

Weingut: Historisches Spitzenweingut, biodynamisch, eines der besten in der Pfalz.

„Schmetterlinge im Bauch“ – (Kiefer, Baden) **28,00**

Feinherb, saftig, rote Beeren.

Rebsorten: **Spätburgunder, Dornfelder, Cabernet Mitos, Cabernet Carol**

Weingut: Trendiges Weingut mit zugänglichen, fruchtigen Weinen.

Rickes Rosé – (Tobias Rickes, Pfalz) **28,00**

Elegant, zart, burgundisch.

Rebsorte: **Spätburgunder**

Weingut: Jungwinzerbetrieb mit Fokus auf feine Burgunder.

Love & Hope Rosé – (St. Antony) **39,99**

Frisch, mineralisch, moderne Eleganz.

Rebsorten: **Pinot Noir, Blaufränkisch**

Weingut: Biodynamisches Weingut aus Nierstein, spezialisiert auf Toplagen.

Scheu Rosé – (Weingut Scheu, Pfalz) **30,00**

Frisch, klar, rote Beeren, trocken.

Rebsorten: **Spätburgunder, Cabernet Cubin**

Weingut: Familienweingut, bekannt für aromatische Sorten & klare Stilistik.

Rotwein – Deutschland 0,75 l

Euro

S – (Weingut Scheu, Pfalz) **28,00**

Leicht, rote Kirsche, würzig.

Rebsorte: **Spätburgunder**

Weingut: Pfälzer Traditionsbetrieb mit Fokus auf fruchtige, klare Weine.



Rotwein – Deutschland 0,75 l

Euro

Cuvée N 582 – (Schumann-Nägler, Rheingau) **30,00**

Kräftig, Cassis, feine Würze.

Rebsorten: **Cabernet Sauvignon, Spätburgunder**

Weingut: Rheingauer Familiengut mit langer Historie und Toplagen.

Pinot Noir (Leonhard, Pfalz) **35,00**

Reif, samtig, elegante Burgundernoten.

Rebsorte: **Spätburgunder**

Weingut: Kleines Familiengut mit Burgunderspezialisierung.

Dornfelder – (Bungert-Mauer, Rheinhessen) **29,00**

Weich, beerig, harmonisch.

Rebsorte: **Dornfelder**

Weingut: Rheinheissisches Qualitätsgut mit Fokus auf Frucht.

Ockenheimer Laberstatt (Bungert-Mauer) **30,00**

Würzig, dunkel, samtig.

Rebsorte: **Regent**

Weingut: Bekannt für sortentreue, klare Weine.

Blauer Portugieser – (Bungert-Mauer) **26,00**

Leicht, weich, halbtrocken.

Rebsorte: **Portugieser**

Weingut: Familienbetrieb, traditionell rheinhessisch.

NOX – (Bungert-Mauer, Rheinhessen) **45,00**

Dicht, kräftig, dunkle Beeren.

Rebsorten: **Regent, Cabernet, Pinot Noir**

Weingut: Besonders für Cuvées und Burgunder geschätzt.

Merlot (Abril, Baden) **26,00**

Weich, rund, Pflaume & Kräuter.

Rebsorte: **Merlot**

Weingut: Ökologisches Weingut vom Kaiserstuhl.

Eichstetter Herrenbuck (Kiefer, Baden) **28,00**

Elegant, frisch, rote Kirsche.

Rebsorte: **Spätburgunder**

Weingut: Weingut Kiefer – moderne, frische Stilistik.

„Die Freude teilen“ – (Kiefer, Baden) **26,00**

Rebsorten: **Prior, Baron, Dunkelfelder, Spätburgunder, Dornfelder, Cabernet**

Feinherb, beerig, weich.

Weingut: Junges, trendiges Weingut.

„Über Grenzen gehen“ – (Kiefer, Baden) **26,00**

Kräftig, würzig, dunkel.

Rebsorten: **Regent, Cabernet Noir, Dornfelder**

Weingut: Cuvée-Spezialist.

Westhofener Aulerde – (Schmitt, Rheinhessen) **35,00**

Dicht, reif, Cassis.

Rebsorte: **Cabernet Sauvignon**

Weingut: Weingut Schmitt

Rotwein – Deutschland		0,75 l
		<i>Euro</i>
Mele Kalikimaka – (Markus Schneider)		45,00
Warm, samtig, süffig. Rebsorten: Cabernet Dorsa, Merlot Weingut: Kultwinzer, international gefeiert für kraftvolle Rotweine.		
Steinsatz – (Markus Schneider)		75,00
Komplex, konzentriert, dunkle Früchte. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot Weingut: Einer der Top-Betriebe der Pfalz.		
Kamanima – (Markus Schneider)		160,00
Wuchtig, tief, würzig. Rebsorten: Blafränkisch, Syrah, Portugieser Weingut: Schneider ist bekannt für moderne, druckvolle Rotweinstile.		
Ursprung – (Markus Schneider)		30,00
Fruchtig, weich, charmant.	1,5 l	55,00
Rebsorte: Cabernet Sauvignon (Cuvéeanteil je nach Jahr) Weingut: Bestseller, ideales Preis-Genuss-Verhältnis.		
Black Print – (Markus Schneider)		45,00
Dichter Körper, Cassis, viel Würze.	1,5 l	82,00
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Blafränkisch Weingut: Ikonischer Rotwein des Hauses.		
Einzelstück – (Markus Schneider)	1,5 l	82,00
Elegant, feine Frucht. Rebsorte: Portugieser Weingut: Limitierter Lagenwein.		
TurTur – (Markus Schneider)	1,5 l	82,00
Würzig, dunkel, mediterran. Rebsorten: Merlot, Syrah Weingut: Schneider steht für moderne, kraftvolle Rotweine.		



Rotwein – Deutschland		0,75 l
		<i>Euro</i>
Roter Bodenschatz (St. Antony)		29,00
Elegant, rote Beeren, feine Würze. Rebsorten: St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Merlot Weingut: Biodynamisches Spitzenhaus.		
Paterberg –GG (St. Antony)		79,00
Komplex, seidig, burgundisch. Rebsorte: Pinot Noir Weingut: Toplage am Roten Hang.		
Rothe Bach –GG (St. Antony)		85,00
Kräftig, mineralisch, pfeffrig. Rebsorte: Blafränkisch Weingut: Biodynamische Produktion.		
Assmannshäuser Höllenberg –GG (Künstler)		85,00
Legendär, elegant, vielschichtig. Rebsorte: Pinot Noir Weingut: Einer der großen Namen des Rheingaus.		
Cuvée Cabernet (Dr. Baumann, Württemberg)		35,00
Kräftig, würzig, dunkle Beeren. Rebsorten: Cabernet Sauvignon & Cuvéeanteile Weingut: Württemberger Familiengut.		

Rosewein – Frankreich 0,75 l

Whispering Angel – Château d'Esclans		49,00
<i>Rosé de Provence</i>		
Erdbeeren, Pfirsich und rosa Grapefruit. Rebsorten: Grenache, Cinsault, Rolle Weingut: Der Wegbereiter des modernen Premium-Rosés		
Le Masnuy – Rosé (Cabernet/Grenache)		26,00
Frisch, hellfruchtig. Rebsorten: Cabernet, Grenache Weingut: Südfranzösische Genossenschaft.		
Estandon – Gavotte (Provence)		30,00
Frisch, typisch Provence. Rebsorte: Rosé-Cuvée Weingut: Große Provence-Genossenschaft.		
Miraval Rosé (Perrin/Jolie-Pitt, Provence)		42,00
Elegant, mineralisch, ikonisch. Rebsorten: Cinsault, Grenache Weingut: Weltberühmtes Provence-Gut.		
Studio by Miraval (Provence)		32,00
Zart, floral, leicht.	1,5 l	59,00
Rebsorten: Cinsault, Grenache Weingut: Zweitlinie von Miraval.		

Weißwein – Italien

0,75 l

Garganega Pinot Grigio (Venetien) **25,00**

Frisch, zitrusbetont, leicht.

Rebsorten: **Garganega, Pinot Grigio**

Weingut: Venetisches Konsortium für leichte, mediterrane Weißweine.

I Frati Lugana (Cà dei Frati, Venetien) **33,00**

Cremig, Pfirsich, elegante Säure.

Rebsorte: **Trebbiano di Lugana**

Weingut: Kultbetrieb am Gardasee.

Terre Magre – Sauvignon (Friaul) **30,00**

Frisch, kräutrig, lebhaft.

Rebsorte: **Sauvignon Blanc**

Weingut: Traditioneller Friulaner Betrieb.

Sur Sur – Grillo (Donnafugata, Sizilien) **29,00**

Mediterran, blumig, würzig.

Rebsorte: **Grillo**

Weingut: Eines der berühmtesten Weingüter Siziliens.

Gavi – Cortese (Vite Colte, Piemont) **34,00**

Mineralisch, klar, frische Zitrusnoten.

Rebsorte: **Cortese**

Weingut: Qualitätsgenossenschaft aus dem Piemont.

Castelnuovo – Soave (Venetien) **29,00**

Sanft, leicht, hellfruchtig.

Rebsorte: **Garganega**

Weingut: Traditionsbetrieb im Soave-Gebiet.

Vermantino (Sardinien) **32,00**

Frisch, salzig, mediterran.

Rebsorte: **Vermantino**

Weingut: Cantina Dolianova – führend auf Sardinien.



Rotwein – Spanien & Portugal

0,75 l

Euro

Fabelhaft Tinto (Niepoort, Douro) **34,00**

Saftig, würzig, elegant.

Rebsorten: **Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz**

Weingut: Kultwinzer Dirk Niepoort – Douro-Legende.

Marqués de Riscal Reserva (Rioja) **36,00**

Elegant, Vanille, rote Früchte.

Rebsorten: **Tempranillo, Graciano, Mazuelo**

Weingut: Eines der ältesten Rioja-Häuser.

Gonzalo de Berceo Reserva (Rioja) **32,00**

Reif, würzig, harmonisch.

Rebsorte: **Tempranillo**

Weingut: Historische Bodega mit traditioneller Stilistik.

Stairway to Heaven – Cuvée (Mallorca) **45,00**

Komplex, mediterran, reif.

Rebsorten: **Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot**

Weingut: Kleine Boutique-Kellerei.

Rotwein – Frankreich

0,75 l

Le Masnuy – Merlot/Cabernet (Languedoc) **26,00**

Weich, rund, zugänglich.

Rebsorten: **Merlot, Cabernet Sauvignon**

Weingut: Genossenschaft mit moderner Stilistik.

Hornhead – Malbec (Pays d'Oc) **29,00**

Würzig, saftig, dunkel.

Rebsorte: **Malbec**

Weingut: Languedoc-Produzent mit Fokus auf kräftige Sorten.

Baronesque – (Languedoc) **29,00**

Kräftig, fruchtig, vollmundig.

Rebsorte: **Alicante Bouschet**

Weingut: Spezialisiert auf regionale Sorten.

Vignes Magiques – (Roussillon) **32,00**

Würzig, komplex, mediterran.

Rebsorten: **Syrah, Grenache**

Weingut: Produzent aus dem südfranzösischen Hochland.

Château Fontestean (Haut-Médoc) **36,00**

Klassisch, strukturiert, elegant.

1,5 l

69,00

Rebsorten: **Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc**

Weingut: Traditionschâteau. – Cru Bourgeois

Gigondas – (Boissy & Delaygue) **36,00**

Kräftig, würzig, dicht.

Rebsorten: **Grenache, Syrah**

Weingut: Rhône-Boutiquebetrieb.

Rotwein – Italien

0,75 l

Bardolino (Venetien) 25,00

Leicht, rotfruchtig, süffig.
Rebsorten: **Corvina, Rondinella**
Weingut: Regionale Kooperative.

Why Not? – Cuvée (Apulien) 31,00

Saftig, würzig, mediterran.
Rebsorten: **Negroamaro, Primitivo**
Weingut: Contri – moderner südlicher Stil.

Nardelli 1961 – Primitivo (Puglia) 36,00

Dunkel, kräftig, weich.
Rebsorte: **Primitivo**
Weingut: Apulischer Familienbetrieb.

Nardelli 1976 – Primitivo/Negroamaro 31,00

Weich, beerig, rund.
Rebsorten: **Primitivo, Negroamaro**
Weingut: Spezialisiert auf regionale Sorten.

Passo del Cardinale – (Paololeo) 36,00

Reif, dicht, sehr kräftig.
Rebsorte: **Primitivo**
Weingut: Spitzenadresse für Manduria-Weine.

Chianti Classico – Sangiovese (Villa Lorenza) 32,00

Klassisch, Kirsche, feine Säure.
Rebsorte: **Sangiovese**
Weingut: Traditionelles Toskana-Haus.

Chianti Classico Riserva – (Le Ginestra) 35,00

Reif, würzig, elegant.
Rebsorte: **Sangiovese**
Weingut: Renommierter Chianti-Familie.

Botticato – Amarone (Soave) 49,00

Wuchtig, opulent, getrocknete Früchte.
Rebsorte: **Corvina, Rondinella u.a.**
Weingut: Cantina di Soave – Amarone-Spezialist.

Vino Nobile di Montepulciano (Contucci) 45,00

Reif, komplex, elegant.
Rebsorte: **Sangiovese (Prugnolo Gentile)**
Weingut: Adelsfamilie, eines der ältesten Güter Italiens.

Barolo – Nebbiolo (Arnaldo Piazza) 49,00

Teerig, kraftvoll, langlebig.
Rebsorte: **Nebbiolo**
Weingut: Klassische Piemont-Kellerei.

Weiß & Rotwein – Südafrika

0,75 l

Dellheim – Chenin blanc 34,00

WildFerment, intensive exotische Frucht, Zitrus, Kumquats, Mandarine, Ananas.
Rebsorten: **Chenin blanc**
Weingut: Delheim, Stellenbisch

Dellheim – Edelspatz 0,375 l 36,00

Opulente Süße, Aprikose, kandierte Zitruszeste, Honig und Orangenblüte, untermalt von Safran und Vanille
Rebsorten: **Botrytis Riesling**
Weingut: Delheim, Stellenbisch

De Cutter – (Schneider Collection) 49,00

Frisch, cremig, elegant.
Rebsorte: **Chenin Blanc**
Weingut: Kaapzicht – traditionsreiches Stellenbosch-Gut.



Rooi Olifant – Cuvée (Schneider/Kaapzicht) 49,00

Fruchtig, weich, harmonisch.
Rebsorten: **Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc**
Weingut: Kooperation Kaapzicht × Markus Schneider.

Salvez le Saboteur – Cuvée (Luddite) 45,00

Kräftig, würzig, mediterran.
Rebsorten: **Shiraz, Grenache, Mourvèdre, Cabernet**
Weingut: Kultweingut, handwerkliche Produktion.

Three Days on Skins – Pinotage (Kaapzicht) 49,00

Intensiv, wild, konzentriert.
Rebsorte: **Pinotage**
Weingut: Familienbetrieb aus Stellenbosch.

The Chocolate Block (Boekenhoutskloof) 1,5 l 79,00

Würzig, schokoladig, kraftvoll.
Rebsorten: **Syrah, Grenache, Cinsault, Cabernet, Viognier**
Weingut: Weltweit gefeiertes Top-Weingut.

Aperitifs

Euro

Aperol „Spritz“ ^{1) 10)}	
Aperol, Eis, Prosecco, Soda Orange	8,50
„Déjà-Vu“-Tonic	
Oriental Vermouth, Eis, Tonic, Rosmarin	8,50
„Sarti Spriz“ Sarti Rosa, Eis, Prosecco, Soda	6,50
„Limoncello Spritz“	
Limoncello, Eis, Prosecco, Soda, Limette.....	8,50
Lillet „Wildberry“	
Lillet rosé, Eis, Minze, Wildberry, Limette, Beeren..	8,50
Martini „Floreale“ – alkoholfarm Martini Floreale, Eis, Apfelsaft, Orange, Soda	7,50
„Crodino Spritz“ – alkoholfrei Crodino, Eis, Orange, Soda	7,50
Negroni	
The Duke Gin, Campari, Carpano Antica Formula ...	9,50
Martini Bianco / Rosso auf Eis	4,50
Sekt Kellerei Langenbach	0,10 l 5,00
.....	0,75 l 30,00
Prosecco „La Ronca“	0,10 l 4,50
.....	0,75 l 29,00
Prosecco mit Aperol ^{1) 10)}	0,10 l 5,50
Sherry Dry / Medium / Cream	0,05 l 4,00

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner	
Naturell, Medium oder Sprudel	0,25 l 3,50
.....	0,75 l 7,90
Tafelwasser	1,00 l 7,00
Auf Eis ...	
Coca Cola, Light, Zero ^{1) 9) 11) 12)}	0,33 l 3,90
Fanta, Sprite, Mezzo Mix ^{1) 9) 11) 12)}	0,33 l 3,90
Homemade Lemonade n. Angebot	0,4 l 5,50
Hemelinger Malztrunk	0,33 l 3,50
Schweppes – Russian Wildberry, Thomas Henry – Tonic Water ¹⁰⁾ , Bitter Lemon ¹⁰⁾ , Ginger Ale ¹⁾	0,20 l 3,20
NIEHOFFS VAHINGER	
Apfelsaft naturtrüb / Schorle	0,30 l 3,90
.....	0,40 l 4,50
Orangensaft	0,30 l 3,90
KiBa	0,40 l 5,50
Mango- oder Maracuja-Minzschorle	0,30 l 5,50
RAUCH Eistee	
Granatapfel, Pfirsich, Kirsche, Zitrone ...	0,33 l 3,90
Lütts Landlust Direktsaft-Schorlen	
Bio-Streuobst-Apfel, Rhabarber, Rote Früchte, Holunderblüte, Johanna, Schöne Helene, Stachel-Bär	0,33 l 3,90

Biere

Euro

Wolters Premium Pilsener	0,30 l 3,60
.....	0,40 l 4,60
National Jürgens Brauerei	
Gala Hell	0,33 l 4,50
Brunswiek Alt	0,33 l 4,50
Bayreuther Hell	0,33 l 4,00
Alsterwasser	0,30 l 3,60
.....	0,40 l 4,60
Wolters Alkoholfrei	0,33 l 3,90
Wolters Radler Alkoholfrei	0,33 l 3,90
Duckstein Original	0,30 l 4,20
Maisel's Weisse	0,50 l 5,50
Maisel's Weisse Kristall	0,50 l 5,50
Maisel's Weisse Dunkel	0,50 l 5,50
Maisel's Weisse alkoholfrei	0,50 l 5,50
Berliner Kindl Weisse	
Himbeer- oder Waldmeistersirup	0,30 l 4,50



Heiße Getränke

Jacobs Kaffee und Kaffeespezialitäten	Euro
Tasse Kaffee ⁹⁾	3,50
Tasse entkoffeinierter Kaffee HAG.....	3,50
Espresso ⁹⁾	3,50
Doppelter Espresso ⁹⁾	5,00
Cappuccino ⁹⁾	4,50
Milchkaffee ⁹⁾	5,50
Latte Macchiato ⁹⁾	5,50
Chocochino ⁹⁾	6,50
Tasse Tee Darjeeling ⁹⁾	3,50
Tasse Tee Earl Grey	3,50
Tasse Tee Rotbusch	3,50
Tasse Tee Pfefferminze	3,50
Tasse Tee Kamille	3,50
Tasse Tee Früchtemischung	3,50
Tasse Tee 8 Kräuter-Mischung	3,50
Heiße Milch / wahlweise mit Honig	2,40
Heiße Schokolade ...	
... mit Sahne.....	3,50
... mit Amaretto 2 cl	4,90
... mit Rum 2 cl	4,90
Tasse Heiße Zitrone	3,00
Tasse Grog mit Rum 4 cl	3,50
Tasse Christkindl's Glühwein	3,50

zur Rothenburg

Restaurant Festsaal
Seit 1905 in Familienbesitz

$$\frac{1}{2} = 0,5$$

$$5 = 3 + 4$$

EINSCHULUNGS-BUFFET

Zur Feier des ersten Schultages



15. AUGUST 2026



12:00 BIS 15:00 UHR

VOM BUFFET:

Braunschweiger Festtagssuppe

Brot- und Baguettekörbchen mit Sauerrahm und Schnittlauch

Frische Blattsalate mit Joghurt, American oder Balsamicodressing

Mediterrane Antipasti

Knusprige Schnitzel vom Schweinerücken und Putenbrust

Pilzrahmsauce, Paprikasauce und Hollandaise

Medaillons vom Schweinefilet in Rahmsauce
und Rindersteak mit Pfefferrahm

Frisches Marktgemüse

Kartoffelgratin, Pommes frites und Rosmarinkartoffeln

Bandnudeln mit geriebenem Parmesan und Tomatensauce
Fischstäbchen und Chicken-Nuggets

Eisruhe

mit Vanille-, Schoko- und Erdbeereis

Rote Grütze mit Vanillesauce

Wackelpudding

PRO PERSON
39,50 €

KINDER UNTER 12 JAHREN
19,50 €

**JETZT PLÄTZE
RESERVIEREN!**



Einfach scannen und
auf zur-rothenburg.de
mehr erfahren!

Feiern Sie die Einschulung bei uns!



zur Rothenburg

Restaurant Festsaal
Seit 1905 in Familienbesitz

SOMMERFEST 2026

Sonntag, 16. August 2026 • 12:00 – 17:00 Uhr

Genießen • Feiern • Musik erleben



LIVE-MUSIK
mit der Band
SITTING BULL



EVENT-KICKER
in Lebensgröße
Spiespaß für Groß und Klein



SPRITZ-BAR
Aperol Spritz • Limoncello Spritz
Sarti Spritz und weitere
sommerliche Drinks



GRILL-SPEZIALITÄTEN

Steaks • Würstchen
Leckeres vom Grill



SONNENTERRASSE & HOF

Feiern Sie mit uns auf unserer
Sonnenterrasse und dem
festlich gestalteten Hofbereich.

Freuen Sie sich auf einen entspannten
Sommertag mit Live-Musik, leckerem
Essen, erfrischenden Spritz-Variationen
und guter Stimmung für die ganze Familie.

Wir freuen uns auf Sie!

**EINTRITT
FREI!**



RESTAURANT & FESTSAAL ZUR ROTHENBURG

www.zur-rothenburg.de

Weitere Informationen &
Reservierung

