

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Genießen Sie unsere regionale Küche

Holzfüllersteak 300 Gramm Rumpsteak

mit Bratkartoffeln, frischem Marktgemüse
und Salatteller

22,90 €

Verschiedene Lendchen (Schwein & Rind)

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

20,90 €

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

22,50 €

Schweinerückensteak mit Knoblauch,

Knoblauch Aioli, Bratkartoffeln und Salatteller

12,90 €

für 2 Personen

Chateaubriand, doppelte Portion Rinderfilet

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

46,00 €

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	3,50 €
Markklößchensuppe	4,00 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	4,00 €
Ungarische Gulaschsuppe	4,30 €
Odenwälder Leberknödelsuppe	4,00 €
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	6,90 €
Kartoffelreibekuchen mit Räucherlachs	8,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl und Parmesan mariniert	12,50 €
Tatar mit Ei, reichlich garniert, mit Butter und Brot	11,50 €

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	8,00 €
Hüttentaler Ziegenkäse auf karamelierten 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	7,50 €
Kochkäse-Schnitzel	9,50 €
Schweinesteak mit Zwiebeln	8,40 €
Schweinesteak mit Kräuterbutter	8,40 €
Schweinesteak nach Jäger Art	8,40 €
Schweinesteak nach Zigeunerart	8,40 €
Schweinesteak mit Pfefferrahmsauce	8,40 €
Schweinefilet nach Zigeuner Art	10,60 €
Schweinefilet mit frischen Kräuterseitlingen	12,30 €
Jägertopf (Schweinefilet in Pilzrahmsauce), Hausmacher Spätzle und Salat	12,50 €



Vom Rind

Rumpsteak mit Zwiebeln	14,00 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter	14,00 €
Rumpsteak mit frischen Kräuterseitlingen	15,50 €
Wiener Rostbraten (dünnes Rumpsteak mit Zwiebeln und Soße)	14,00 €
Rumpsteak Provenciale (mit Tomate, Kräutern und Gorgonzola überbacken)	15,50 €
Rinderfilet mit frischen Kräuterseitlingen	17,50 €
Rinderfilet mit grünem Pfeffer und Ei	16,90 €
Rinderfilet mit Zwiebeln	16,50 €
Rohes Tatar mit Ei, reichlich garniert, mit Butter und Brot	11,50 €
Tatar nach Wunsch gebraten mit Röstzwiebeln	11,50 €



FLEISCH

Genießen Sie unsere regionale Küche



Vom Kalb

Kalbssteak, Natur	12,50 €
Kalbssteak in Rahmsoße	14,50 €
Kalbssteak nach Jäger Art	14,50 €
Kalbssteak Art des Hauses (mit Kalbfleischragout überbacken)	15,50 €
Kalbssteak mit Kräuterseitlingen	15,50 €
Kalbssteak Wiener Art	14,00 €
Cordon bleu (mit Schinken ¹ & Käse gefülltes Kalbsschnitzel)	15,90 €



¹ mit Nitritpökelsalz

Dazu empfehlen wir

1 Gemischter Salat	3,90 €
1 Portion Kartoffelsalat	3,00 €
1 Portion Pommes frites	3,30 €
1 Portion Hausmacher Krokette	3,30 €
1 Portion Hausmacher Spätzle	3,30 €
1 Portion Hausmacher Knödel	3,30 €
1 Portion Bratkartoffeln	3,80 €
1 Portion frisches gemischtes Marktgemüse	4,90 €
1 Portion Reis	3,30 €

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

Großer Gemüseteller mit Champignons, Kroketten und Salatteller	10,90 €
Käsespätzle mit Salatteller	8,90 €
Feine Bandnudeln mit Kräuterseitlingen à la creme mit Salatteller	11,90 €
Gebackener Schafskäse mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch, Butter und Toast	9,50 €



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 €
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 €

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 €
Schwarzwaldbecher, Vanille und Schokoladeneis mit Kirschen, einem Schuss Kirschwasser und Sahne	6,20 €
Heiße Himbeeren, Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Himbeergeist und Sahne	6,20 €
Warmes Schoko-Törtchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahne	6,20 €
Hausgemachtes Zimteis mit Armagnac-Pflaumen und Sahne	6,90 €
Dunkle Mousse au chocolat mit Fruchtsoße	6,50 €
Sorbetteller mit 2erlei Hausgemachtem Sorbet	7,50 €

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.

1 Portion Oberflockenbacher Bauernplatte ⁴ (Hausmacher Wurst, hausgemachter Schinken ^{1,4} und Handkäse)	7,50 €
1 Portion Odenwälder Handkäse mit Butter und Musik	5,50 €
1 Portion Hausmacher Kochkäse mit Butter und Musik	5,90 €
1 Portion Wurstsalat ⁴	7,50 €
1 Strammer Max, Schinkenbrot ¹ mit 2 Spiegeleiern	8,50 €
1 Portion 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 €

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>	
Bellini 25 cl	4,50 €
<i>Typisch venezianischer Cocktail aus Prosecco, dem Fruchtmarmelade weißer Pfirsiche und einem Schuss Waldhimbeere</i>	
Fritz Spritz, 25 cl	4,50 €
<i>Odenwälder Apfelwein mit einem Schuss Aperol, frischer Minze und Eis</i>	
Aperol Spritz, 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 20 cl	6,50 €
<i>Wahlweise mit Hendricks oder Bombay Sapphire Gin mit Tonic water</i>	

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!	12,80 €

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	2,10 €
Export – silberner DLG Preis. Ein süffiges, leicht malzaromatisches Vollbier mit einer nicht ausgeprägten Bittere.	0,3 l	2,40 €
Schwarzbier – silberner DLG Preis. Durch den Einsatz von dunklem Spezialmalz und Röstmalzbier bekommt diese Bierspezialität seinen Charakter.	0,4 l	2,70 €
Kellerbier – goldener DLG Preis. Immer mehr Bierliebhaber schätzen diese Spezialität die noch Bierhefe und Eiweißstoffe beinhaltet.	1 l	6,20 €

Flaschenbiere

Export, Meister Pils und Alkoholfreies Pils	0,5 l	2,40 €
Kristallweizen, Hefeweizen hell & dunkel	0,5 l	2,90 €
Alkoholfreies Weizenbier	0,5 l	2,90 €
Malzbier	0,33 l	2,00 €



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 ^{1,2,3}	2,20 €
Cola light ^{1,2,3}	2,20 €
Orangenlimonade ²	2,20 €
Zitronenlimonade	2,20 €
Mineralwasser	2,00 €
Flasche Mineralwasser (0,7 l)	3,50 €
Orangensaft	2,30 €
Apfelsaft	2,30 €
Apfelsaft Schorle	2,30 €
Bitter Lemon ⁴	2,30 €
Johannisbeernektar	2,30 €
Traubensaft	2,30 €

¹ Enthält Cyclamat, Acesulfam, Aspartam (enthält Phenylalanin) ² enthält Coffein ³ mit Farbstoff

⁴ enthält Chinin

Kaffee & Co.



Wir verwenden ausschließlich Darboven Fairtrade Kaffee- und Espressobohnen.

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



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 Müller-Thurgau, halbtrocken, Weingut Bielig 2,60 €

„zartwürzig, blumig, mild“

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 Kabinett trocken 3,60 €

Die harmonisch eingebundene fruchtige Säure macht ihn zu einem sehr ansprechenden, gefälligen, nachhaltigen Weißen Burgunder

Grauer Burgunder Kabinett trocken 3,80 €

lebendiger, frischer, fruchtiger Wein, mit einer harmonischen Säure im Gaumen herrliche Fruchtaromen

Von anderen badischen Winzern

Markgräfler (Augener Schäf) Gutedel, trocken 3,20 €

„Der Wein präsentiert sich sehr fruchtbetont und aromatisch mit einer großartigen Geschmacksfülle.“

Ihringer Grauer Burgunder, trocken 3,60 €

„Frisch und schlank mit Aromen nach Apfel, Nüssen und Melone“

Ihringer Gewürztraminer, halbtrocken

„Helles Gelb mit Grünreflexen. Ein Bukett von gelbem Apfel, weißen Blüten und Birne“

Durbacher Klingelberger Riesling, trocken 4,80 €

Rheinhessen



Sauvignon blanc (83P Gault Millau), Weingut Huff 5,70 €

frischer Wein mit eigenwilligen, pikanten Johannisbeer- und Stachelbeeraromen, grüner Apfel

Weißer Burgunder, Weingut Klaus Keller Rheinhessen 5,70 €

„Deutschlands Winzer des Jahrzehnts“, so die einzigartige Auszeichnung des Gault Millau!

Pfalz

Knipser Riesling, trocken, Weingut Knipser 4,80 €

Franken



Iphöfer Kronsberg Weißer Burgunder, trocken 3,60 €

Der Iphöfer Kronsberg gehört zu den fränkischen Spitzenlagen. Frisches, lebendiges Aroma mit viel Ausdruck. So macht Weißburgunder Spaß!

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.

Apfelwein selbst gekeltert

Von Oberflockenbacher 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



Schriesheimer Lemberger, trocken, Weingut Bielig 3,60 €

Winzergenossenschaft Schriesheim



Schriesheimer Rittersberg Spätburgunder, trocken 3,60 €

„vollmundig, samtig, fruchtige Aromen nach Kirschen und Brombeeren, samtig, nachwirkend im Abgang“

Von anderen badischen Winzern

Lützelsachsener Rittersberg Spätburgunder, halbtrocken 3,30 €

Der rubinfarbene Spätburgunder präsentiert sich samtig und vollmundig und erinnert im Duft an dunkle Waldfrüchte.

Hex vom Dasenstein Spätburgunder, trocken 4,00 €

mit dunklem Rubin, hochfeinem Fruchtbukett und einer großen geschmacklichen Fülle. Warm und weich...

Württemberg

Heilbronner Stiftsberg Trollinger mit Lemberger 3,30 €

Traditionelles Cuvée zweier typischer Württemberger die sich ideal ergänzen: die Fruchtigkeit des Trollingers komplettiert durch Fülle und Körper des Lembergers.

Pfalz



Knipser Rotwein, Weingut Knipser Pfalz 5,70 €

Die Basis-Rebsorten Cabernet und Dornfelder werden durch wechselnde Anteile anderer Rotweinsorten ergänzt.

Frankreich

Französischer Landwein 2,20 €

Bordeaux 3,30 €

Italien

Venezianischer Merlot 2,90 €

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

Oberkircher Spätburgunder Weißherbst 3,80 €

Typische rubinrote Farbe mit einem an Brombeeren erinnernden Burgunderduft.

Schriesheimer Rittersberg Spätburgunder Weißherbst 3,40 €



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

Pfalz

Kallstadter Kobnert blauer Portugieser 3,40 €

halbtrocken 11,5% Weißherbst mild, lieblich, wertvoll

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 geahner Frucht dominanz, kräftigem Volumen und sehr harmonisch-vollmundigem Finale

Pfalz

Knipser Clarette Rose, trocken 24,00 €

Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, diverse Cabernet-Kreuzungen

Beim Cuvée Rosé handelt es sich um einen knackig-fruchtigen Sommerwein mit hohem paßfaktor. Wird seit Jahren regelmäßig im Gault Millau Weinguide als einer der besten deutschen Rosés gelobt.

Frankreich

Côtes du Languedoc - Mas de la Barben „L'improviste“ Rosé 17,00 €

Der Mas (Landhaus) de la Barben, ganz in der Nähe von Nîmes, im Herz der Garrigue, ist ein richtiger Geheimtipp für exzellente Weine. Das berühmte Haus „Chapoutier“ begleitet den Ausbau der alten Grenache, Syrah und Cinsault Reben. Die Improviste Reihe aus der Mas de la Barben ist ein Wein für spontane „Naschkatzen“!

Domaine La Garelle - La Cuvée du Solstice 60% Syrah 40% Grenache Rosé 19,00 €

Wie kann man aus den typischen Rotweintrauben Syrah und Grenache einen der elegantesten Provence Rosé erstellen? Man kann oder besser gesagt Mann kann: Alain Audet signiert diese Rosé Cuvée aus dem wunderschönen Domaine La Garelle im Herzen der Provence. Alles ist dabei: Raffinesse, Eleganz, Geschmack und Klasse.

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>	
Schriesheimer Weissburgunder, trocken	13,60 €
<i>Die Trauben stammen aus dem Gewann Laubelt im Schriesheimer Kuhberg. Ein lehmiger Löss mit Granitschotter vermischt bestimmt hier den Boden.</i>	

Baden

Durbacher Klingelberger Riesling Kabinett	15,20 €
Graf von Kageneck, Tutschfelder Kaiserberg Auxerrois goldene Medaille	14,90 €
<i>Geschmacklich geprägt durch die feinfruchtige Säure und dem kräftigem Körper, gut strukturiert, nachhaltig im Abgang.</i>	

Pfalz

Weingut Knipser aus Laumersheim VDP

Laumersheimer Kapellenweg Riesling Kabinett, trocken 11,5% Knipser	18,50 €
Chardonnay & Weißburgunder, trocken 12,5%, Weingut Knipser	26,00 €

Gelber Orleans, trocken 21,00 €

Eine historische Rebsorte die in einem kleinen Versuchsweinberg wieder kultiviert wird. Die Rebsorte soll auf Karl den Großen zurückgehen und war früher in den besten Lagen des Rheingaus, Rheinhessens und der Pfalz verbreitet. Sie wurde im 19. Jahrhundert fast vollständig vom Riesling verdrängt. Die Weine sind zumeist von neutraler und säurebetonter Art.

Weingut Dr. Bürklin-Wolf VDP

Villa Bürklin 15,50 €

Der Villa Bürklin weiß ist eine Weißweincuvée aus Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Die Trauben wurden hier mit der Hand gelesen.

Dr. Bürklin Wolf Riesling, trocken 18,50 €

Ein Cuvée aus Riesling-Lagen in Wachenheim, Deidesheim und Ruppertsberg.

Weingut Bender

Benders Urgestein Kallstadter Saumagen Kabinett, trocken 15,50 €

„Aus den Millionen Jahre alten Kalk-Mergelböden der Pfälzer Spitzenlage Kallstadter Saumagen findet der Riesling mineralstoffreiche Böden, die diesen Wein sein charaktervoll edlen Geschmack verleihen“

Weingut Christmann VDP

Spätburgunder Blanc de Noir VDP. Gutswein Biowein 26,00 €

Er hat eine schöne Frische, zarte Fruchtsäure und gleichzeitig eine dichte Komplexität, die den kräftigen Spätburgunder erkennen lässt.

Weingut Hubach

Weißburgunder & Chardonnay 13,80 €

Rheinhessen: Weingut Klaus Keller.

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

Riesling, trocken, „von der Fels“ Weingut Klaus Keller 30,50 €

Aufgrund der sehr guten Wasserversorgung der Böden zeigten sich die jungen Reben der großen Lagen in wahrer Hochform. The New York Times: „Kellers „von der Fels“ 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 „von der Fels“ vom Keller ist schon seit Jahren immer ein sicherer Wert, aber dieser übertrifft alles Bisherige, 18/20P.“

Riesling, trocken, Weingut Keller 18,50 €

„Winzer des Jahrzehnts“, so das Urteil des Gault Millau

Weingut Keth aus Offstein

Weißburgunder, trocken 13,80 €

Weingut Huff aus Nierstein

Silvaner Niersteiner Kirchplatte *** 20,50 €

Der Hauch von Holz macht ihn zum edlen Menüwein mit Substanz und Körper

Franken

Iphöfer Kronsberg Riesling Kabinett trocken Boxbeutel 18,50 €

Iphöfer Kronsberg Silvaner Kabinett trocken Boxbeutel 15,50 €

Mosel

J.J. Christoffel Riesling „Ürziger Würzgarten“, trocken 18,50 €

Die Weine von Christoffel sind Kostbarkeiten. Fruchtig im Aromen, filigran im Körper und mit dem erfrischenden Stil großer Moselrieslinge.

Frankreich

Cotes du Rhone - „THE RHON“

weißer Grenache (50%), Clairette (40%), Roussane (5%), Viognier (5%) 18,50 €

Die 4 Rebsorten werden sorgfältig am frühen Morgen geerntet, um die in den Reben enthaltene Frische bis zum Weinkeller zu bewahren. Berühmt und annerkannt im Weinbau seit fast 300 Jahren, u.a. für seine Vacqueyras, Gigondas und Chateauneuf-du-Pape.

Elsass

Elsässer Riesling Tradition Weingut Mitternacht-Klack Kirrweiler 18,50 €

Mon amour - Die Frucht, die Harmonie! Sie werden ihn über alles lieben!

Dies ist ein Riesling par excellence !

Italien

Weingut Bidoli - Pinot Grigio DOC Grave del Friuli Bidoli 18,90 €

Südafrika

Sauvignon blanc Hill & Dale Stellenbosch 18,50 €

Anflüge von frisch geschnittenem Gras, Stachelbeere, grüner Paprika und Kräutern, frische Säure, schlank

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 Cuvée „S“ von Lemberger, Dornfelder und Spätburgunder

-im Holzfaß gereift- Weingut Bielig 19,00 €

Schriesheimer Merlot, -im Holzfaß gereift- Weingut Bielig 18,00 €

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

Schriesheimer Cabernet Cuvée, trocken

Cuvée aus Cabernet Sauvignon & Cabernet Mitos von handverlesenen, vollreifen Trauben, die im offenen Bottich 14 Tage lang vergoren wurden.. Der Wein wurde 14 Monate in neuen Barriquefässern ausgebaut. Der Rotwein besitzt eine intensive Frucht nach dunklen Beeren und feinen Röstaromen und einen Hauch von Vanille.

Schriesheimer Lemberger, trocken 39,00 €

– im Barrique gereift Weingut Bielig

2009er Schriesheimer Lemberger 54,00 €

im Barrique gereift Magnumflasche (1,5 l) trocken 13,5%

Baden

Durbacher Kochberg Spätburgunder Rotwein Kabinett 22,00 €

Pfalz

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, Weingut Knipser 29,90 €

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

Cuvée Gaudenz 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.

2009er Cuvée X 13,5 % 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.

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 Gault Millau „Einer der stärksten Betriebe“, Stuart Pigott 3* Eichelmann
„Eine durchweg stimmige Kollektion!“

Frühburgunder 29,50 €

Rotweintraum 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

2005er Saint-Émilion Grand cru Château Vieux Larmande 12,5%	45,00 €
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 85% Merlot et 15% Cabernet Sauvignon 13,5%	40,00 €

Rhôneetal

2009er Gigondas - Domaine Les Teyssonnières Cuvée Alexandre	33,50 €
---	---------

Dieser Cuvée besteht aus 13 Rebsorten. Die ältesten Reben sind mehr als 120 Jahre alt. Die hochwertige Appellation Gigondas hat nicht den selben Bekanntheitsgrad wie Chateauneuf-du-Pape. Doch stehen die besseren Gigondas-Weine diesen in nichts nach.

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%)

2011er Belleruche M. Chapoutier Cote du Rhône Grenache/Syrah 14%	21,00 €
--	---------

Kaum ein Weinmacher kann eine Erfolgsbilanz aufweisen wie Michel Chapoutier. In der allwissenden Datenbank von Weinpapst Robert M. Parker finden sich 13 seiner Weine, die die magische 100-Punkte-Marke erreicht haben, 275 Weine überschreiten insgesamt die 90er Grenze.

Languedoc

2011er Château Quartironi de Sars „Haut Coup de Foudres“

Languedoc Roussillon 14%	24,50 €
--------------------------	---------

2012er Domaine du Grand Arc Cuvée des Quarante Rouge – Corbiers 14,5%	21,00 €
---	---------

Italien

2012er Nebbiolo d'Alba DOC von Marco Porello aus Italien/Piemont	28,50 €
--	---------

„The rising star“, wird Marco Porello bezeichnet. Seine überzeugenden Weine haben sich in kurzer Zeit einen großen Namen gemacht. Die Weinberge wurden größtenteils im 19. Jahrhundert angelegt. Sein Nebbiolo erhält regelmäßig vom Gambero Rosso die begehrten 3 Gläser. Nur rund 6000 Flaschen werden von diesem Juwel pro Jahr gefüllt.

2011er 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!

2011er 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

2001er 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.

Tempranillo Selección La Mancha 14,5% 22,50 €

Unser CUBO „La Manch Selección Tempranillo 2009“ hat Parker 90 Punkte vergeben lassen. Die hat er wahrlich verdient, mit viel frischer Frucht am Gaumen, in der Nase Waldkirsche, Pflaumen und Holundergelee.

Chile

2013er MontGras Cabernet Sauvignon
– Syrah Colchagua Valley Barrique 14,5% 26,00 €

Dass ein chilenisches Weingut zu den höchstprämiierten 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	2,20 €
Hauseigener Mirabell	2 cl	2,20 €
Kirschwasser	2 cl	2,20 €
Waldhimbeergeist	2 cl	2,20 €
Williams mit Williamsbirne	2 cl	2,40 €
Jubiläums Akvavit	2 cl	2,80 €
Malteser	2 cl	2,40 €
Ouzo	2 cl	2,20 €
Korn Fürst Bismarck	2 cl	2,40 €
Bärlauchschnaps	2 cl	2,10 €

Bitter

Odenwälder Bub	2 cl	2,20 €
Fernet-Branca	2 cl	2,20 €
Ramazotti	2 cl	2,20 €
Jägermeister	2 cl	2,20 €
Underberg	2 cl	2,30 €
Averna	2 cl	2,20 €

Cognac, Scotch, Whisky & Co

Asbach Uralt	2 cl	2,20 €
Barcardi	2 cl	2,20 €
Hennessy	2 cl	4,60 €
Jack Daniels	2 cl	3,50 €
Dimple, Single Malt Whisky	2 cl	4,50 €
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	7,50 €
Ziegler Williams	2 cl	7,50 €
Ziegler Obstbrand <i>von Äpfel und Birnen</i>	2 cl	4,50 €
Ziegler NO 1 Wildkirsch <i>für 0,7l werden 15 KG Kirschen benötigt</i>	2 cl	10,50 €



Grappa

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

Mixgetränke

Cuba-Libre, <i>Coca-Cola</i> , Rum und Zitrone	20 cl	4,50 €
Hütchen	20 cl	4,50 €
<i>der Klassiker aus den 70ern, Cola-Asbach auf Eis im Schwenker serviert</i>		
Jacky-Cola Jack Daniel's Whiskey mit Cola	20 cl	4,50 €
Wodka-Lemon	20 cl	4,50 €

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.