

Lütten Jacob Menu

Topinamburcrèmesuppe mit Wintertrüffel
und Schnittlauch

oder

Gebeizter Heilbutt mit roter Rübe, Kren
und Kräutersalat



Geschmorte Rinderrippe mit konfiertem Lauch, weißen Zwiebeln
und Kartoffelpüree

oder

Zander "Winzerin-Art"
mit Weißburgunder- Schaum, Sauerkraut,
Trauben und Röstkartoffeln



Toblerone-Mousse mit Portweineis und Birne
oder

Lauwarmer Apfel-Streuselkuchen
mit Mandelsahne und Vanilleeis

36,-€ pro Person



2015 Grauer Burgunder
Stefan Meyer
Rhodt, Pfalz

oder

2015 Cuvée der Jungs
Weingut Rings
Freinsheim, Pfalz

0,75l Flasche Wein
Wasserpauschale und Kaffee

28,-€ für zwei Personen

(Dieses Angebot gilt nur in Verbindung mit dem Lütten Jacob Menu)



Weinviertel

Anbaugebiet:

Von der Donau im Süden bis zur tschechischen Grenze im Norden, vom Manhartsberg im Westen bis zur slowakischen Grenze im Osten erstreckt sich das größte spezifische Weinbaugebiet. Heiße Sommertage, kalte Winter und insgesamt sehr wenig Niederschlag sind im Weinviertel das tägliche meteorologische Brot. Besonders auffällig jedoch ist der stets rasche Wechsel vom Winter zum Frühjahr. Wenn es doch einmal regnet, dann meist im Sommer – und das kurz und heftig mit ordentlichem Donnerwetter. Hartnäckige Regenperioden und winterliche Schneemassen bleiben der Region in der Regel erspart.

Weingut Zuschmann Schöfmann

Das Weingut Zuschmann Schöfmann liegt in Martinsdorf, im österreichischen Weinviertel. Das Weinviertel ist Österreichs größtes Weinanbaugebiet und nur 20 Autominuten von Wien entfernt. Else Zuschmann und Peter Schöfmann betreiben seit der letzten Jahrtausendwende das 16 Hektar große Weingut mit Ruhe und Gelassenheit, die sich in den zeitlosen Weinen widerspiegelt. Wie in dieser Gegend üblich, steht der Grüne Veltliner mit rund 60% der Gesamtproduktion im Zentrum ihres Schaffens. Die beiden beweisen aber auch kein minder gutes Händchen bei der Vinifizierung ihrer Roten und haben neben dem Zweigelt auch eher weiter südlich verortete Konsorten wie St. Laurent und Pinot Noir im Programm. Dass Else Zuschmann und Peter Schöfmann auch der Rotwein liegt, erkennt man deutlich am Zweigelt Klassik, ein harmonischer und unkomplizierter Vertreter dieser Rebsorte.

Weineempfehlungen:

2014 Grüner Veltliner Weinviertel DAC	0,2 l / 0,75 l	9,50 / 32,00
2013 Zweigelt Klassik	0,2 l / 0,75 l	9,00 / 30,00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Gebeizter Heilbutt mit Roter Rübe, Kren, Birne und Kräutersalat	14,00
Mild geräucherter Ziegenkäse mit Weinviertler Bio- Honig, Schwarzer Nuss und Sellerie	14,00
Kalbswangerl und Karotte in Spätburgunder geschmort mit Apfel- Balsam- Jus und Erdapfel-Kerbel-Stampf	28,50

Südtirol

Anbaugebiet:

Das Angebot an unterschiedlichen Weinen in Südtirol ist aufgrund des guten Terroirs und des milden Klimas groß. So werden über 20 verschiedene weiße und rote Rebsorten in Höhen von 200 bis 1000 Meter angebaut. Mehr als 1800 Sonnenstunden im Jahr sorgen für optimale Reifebedingungen der Trauben, machen jedoch auch eine künstliche Bewässerung notwendig. Südtirol ist vor allem für hervorragende Weißweine bekannt. Besonders beliebt dabei sind Weißburgunder, Sauvignon blanc und Gewürztraminer. Aber auch gute Rotweine kommen aus Südtirol. Dabei sind vor allem Vernatsch und Lagrein verbreitet.

Weingut Pfitscher

Eigenwillig und charakterstark. Das sind unsere Weine. Eigenwillig und charakterstark, das sind auch wir. Akribische Ressourcenschonung steht bei uns im Mittelpunkt. Es ist der Humus unserer täglichen Arbeit im Weinberg. Jeder Arbeitsschritt wird hinterfragt, aus jeder Lage das beste Potential eruiert. Bodenständigkeit und Leidenschaft spielen dabei genauso eine Rolle wie Innovation und Naturverbundenheit. Unser Ziel ist es, die seit Generationen gepflegte Tradition zu bewahren und immer wieder zu verbessern. Vor rund dreißig Jahren haben meine Frau Monika und ich uns auf die Vinifizierung von immer anspruchsvoller werdenden Weinen gesetzt, gemäß dem Credo „Qualität statt Quantität“. Mittlerweile hat sich unser Familienbetrieb dank Fleiß und harter Arbeit an die vorderste Front der Südtiroler Winzer positioniert - mit mehreren Auszeichnungen und Top-Bewertungen. Dabei sind unsere Ziele: Wir wollen das stabile Wachstum fortsetzen und gleichzeitig ein kleines, feines, individuelles und autarkes Weingut bleiben. Für eine sichere Zukunft unserer Kinder Daniel, Hannes und Marion.

Weinempfehlungen:

2015 Sauvignon Blanc Saxum	0,2 l/0,75 l	10,50/36,00
2014 Merlot Kotznloater	0,2 l/0,75 l	11,00/39,00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Bretteljause	12,50
Tiroler Schinken, Kaminwurzen, Bergkäse, Radieschen und Schüttelbrot	
Kräuterrisotto mit Vinschgauer Bergkäse	19,50
Egerlingen, Getrockneten Tomaten, Rauke und Haselnuss	
Lachsforelle mit Tiroler Speck	26,50
Meeretichschaum, Berglinsen, bunten Rüben und Wiesenkräutersalat	

Saale- Unstrut

Anbaugebiet:

Saale-Unstrut ist das nördlichste Weinbaugebiet Europas, es liegt jenseits des 51. Breitengrades, der als Grenze des Weltweinbaus gilt. Die Rebflächen erstrecken sich über drei Bundesländer in Deutschland. Über 90% davon befinden sich in Sachsen-Anhalt, der Rest in Thüringen und nur wenige Hektar im Bundesland Brandenburg. Traditionell trocken ausgebaute Weine mit gebietstypischer, fein nuancierter Fruchtigkeit und Spritzigkeit sind das Markenzeichen des Gebietes, das mit ca. 750 Hektar zu den kleineren Weinanbaugebieten Deutschlands zählt.

Weingut Böhme & Töchter

Seit 1986 ist Wein bei uns Familiensache. In unserem kleinen Gut an Saale und Unstrut arbeiten drei Generationen gemeinsam an Weinen aus einzigartigen Lagen der Region. Auf einer Fläche von rund vier Hektar wachsen unsere Trauben in der Großlage Freyburger Schweigenberg und werden im hauseigenen Keller gekeltert und ausgebaut.

Böhme & Töchter verbindet langjährige Weinbauerfahrung mit neuen Perspektiven auf ein traditionsreiches Handwerk.

Weinempfehlungen:

2015 Müller-Thurgau trocken	0,2 l/0,75 l	9,50/32,00
2015 Weißburgunder trocken	0,2 l/0,75 l	10,50/36,00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Topinambursuppe mit Wintertrüffel und Schnittlauch	9,50
Zander „Winzerin Art“ mit Weißburgunder- Schaum, Sauerkraut, Trauben und Röstkartoffeln	24,50
Filet und konfiertes Bauch vom Duroc-Schwein mit Senf- Jus, Bohnen, Birne und Kartoffelpüree	26,50

Rheinhessen

Anbauggebiet:

Etwa 20% der Fläche Rheinhessens sind mit Reben bepflanzt, ein Viertel der gesamten Rebfläche Deutschlands. Im Schnitt werden von rund 3.500 rheinhessischen Winzern über zwei Millionen Hektoliter Wein pro Jahr produziert. Zwei Drittel der angebauten Weine sind Weißweine, die beliebtesten Rebsorten sind Müller-Thurgau, Dornfelder, Silvaner und Riesling.

Weingut Rettig

Große Weine entstehen nicht im Keller, sondern im Weinberg. Mit viel Fingerspitzengefühl und echter Handarbeit bekräftigt das Weingut Rettig, bereits in 3. Generation, ihre Weine in dem, was sie einmal werden sollen: Ehrliche, charakterstarke Typen und eigene Persönlichkeiten. Die perfekte Grundlage bieten die unterschiedlichen Böden und kleinklimatischen Bedingungen in den Westhofener Weinlagen. Durch die Kalksteineinlagerungen in den herausragenden Lagen „Morstein“ und „Steingrube“ haben die Rettig's eine außergewöhnliche Mineralität und Eigenständigkeit in ihren Rieslingen. Im Lößlehm Boden der warmen Lage „Aulerde“ fühlen sich vor allem die Burgunder wohl – sie entwickeln dort reife Fruchtaromen und bekommen den gewissen Schmelz. Terroirgeprägte Weine, die Spaß machen sollen, eben Heimat pur.

Weinempfehlungen:

2015 Grauer Burgunder trocken	0,2 l/0,75 l	8,50/28,00
2015 Riesling Morstein trocken	0,2 l/0,75 l	11,00/39,00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Hackesweck	14,50
Wecke mit Rindertatar, Essiggemüse, und Eiercrème	
Geschmorte Rinderrippe	24,50
mit konfiertem Lauch, weißen Zwiebeln und Kartoffelpüree	
Dibbehas vom Kaninchen	25,50
Roulade und Ragout mit Semmelknödel, Steckrübe und Estragon	

Gericht für 2:

Kotelett vom Kalb p.P. 31,00
mit Trüffeljus, Röstkartoffeln und in Nussbutter konfiertes Petersilienwurzel

Aus dem Steinofen

Unsere Flammkuchen...

...mit Speck, Zwiebel, Schmand

...mit Ziegenkäse, Birne, Walnuss und Rauke

...mit Tiroler Schinken, Bergkäse und Kräutercreme

...mit geräucherter Forelle, Roten Zwiebeln, Spinat und Meerrettich

je 9,50

Der Klassiker....

Fränkischer Wurstsalat

9,50

mit Gurke, Radieschen und Laugensemmel aus dem Holzofen

Rindsboullion

11,00

mit Flädle, Wurzelgemüse und Schnittlauch

Frisch geschnitten auf dem Holzbrett

Schwarzwälder Schinken

9,50

Jägersalami

9,50

Tiroler Speck

8,50

Dazu gibt es Radieschen, Staudensellerie, geriebener Meerrettich