

Lütten Jacob Menu

Vierländer Tomaten mit Hüttenkäse
Sommerkräutern und Weizensauerteigbrot

oder

Paprikakaltschale mit Kräuteröl
und geräuchertem Topfen



Variation vom Angler Sattelschwein
mit gegrillter Zucchini, Röstdrillingen und Apfelchutney

oder

Gebratenes Lachsfilet mit Rieslingbutter
Sommergemüsen und Kartoffelstrudel



Erdbeeren mit hausgemachtem Blätterteig
und saurem Rahm

oder

Käsekuchen mit Zitrusorbet
eingelegten Kirschen und Butterstreuseln

36,-€ pro Person



2016 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)



Steiermark

Anbaugebiet:

Sie umfasst mit ihrer Größe von ca. 2400 Hektar, die von ca. 950 Weinbauern bewirtschaftet werden, den südlichen Teil des Bezirkes Leibnitz. Die Weinbauregion reicht von Leibnitz der Mur entlang Richtung Spielfeld, an der österreichisch-slowenischen Grenze bis nach Schloßberg bei Leutschach. Bedeutende Weinorte sind Gamlitz, Leutschach, Glanz, Ratsch, Ehrenhausen, Silberberg, Spielfeld und Kitzreck im Sausal, welcher aufgrund der extremen Steillage österreichweit der höchstgelegene Weinort ist. Im südsteirischen Weinland werden einige der qualitativ besten Weißweine Österreichs produziert, wobei auch der Rotwein in den letzten Jahren immer mehr an Bedeutung gewinnt.

Weingut Schauer

Das Weingut Schauer liegt in der südsteirischen Region Sausal, in Kitzreck. 2010 übernahm der Winzer Stefan Schauer den elterlichen Betrieb und leitet ihn seitdem mit seinem Bruder Bernhard, der für Marketing und Betriebsleitung verantwortlich ist. Tatkräftig unterstützt werden sie, vor allem im Buschenschank und in der Pension, von ihren Eltern Elisabeth und Karl.

Im Sausal, das zwischen den Flüssen Sulm und Laßnitz liegt, gibt es von allem ein bisschen mehr als in anderen Weinregionen: mehr Niederschlag, mehr Sonnenstunden und nachts kühlere Temperaturen. Die Böden haben einen außergewöhnlichen hohen Schieferanteil.

Mit 564 Metern über dem Meeresspiegel ist Kitzreck einer der höchstgelegenen Weinbauorte Mitteleuropas. Die 19ha großen Weingärten sind fast ausschließlich auf Schieferböden, zum Teil in Steillagen mit bis zu 65% Neigung, angelegt. Schiefer gibt den Weinen eine rauchige, mineralische und würzige Note. Hohe Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht tragen dazu bei, dass die Weine vielschichtig und komplex werden.

Weinempfehlungen:

2015 Weißburgunder Sausal trocken	0,2 l/0,75 l	9,00/32,00
2015 Sauvignon Blanc Schiefergestein	0,2 l/0,75 l	11,00/39,00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Eingelegte Makrele mit Apfel, roten Zwiebeln und saurem Rahm	13,00
Variation vom Angler Sattelschwein mit gegrillter Zucchini, Röstdrillingen und Apfelchutney	24,50
Zweierlei vom Reh im Eierschwammerln, Pfefferkirschen, Semmelknödel und Kürbiskernen	33,50

Nahe

Anbaugebiet:

2.000 Jahre Weinbautradition hat das Anbaugebiet an der Nahe und den Nebenflüssen Glan und Alsenz. Vor kalten Winden durch den hohen Hunsrück geschützt, schaffen milde Temperaturen und viel Sonnenschein ein hervorragendes Klima für den Weinbau in dem regenarmen und sonnigen Tal. Hier wachsen auf rund 4.000 Hektar Rebsorten wie Riesling, Rivaner, und Silvaner. Eine bewegte Erdgeschichte hat der Nahe-Region eine große Bodenvielfalt beschert. Die Reben wachsen auf Schiefergestein, vulkanischen Porphyroder Löss- und Lehmböden. Das ermöglicht eine Vielfalt an Rebsorten und Weinstilen.

Weingut Lorenz

Unsere Philosophie ist die Leidenschaft zum Wein. Mit Unterstützung der ganzen Familie stecken Werner und Ulrich Lorenz viel Energie und Ideenreichtum in das Weinmachen. In liebevoller Handarbeit pflegt Werner mit seiner jahrelangen Erfahrung unsere Weinberge (45 ha). Im Keller verleiht Ulrich mit Herzblut jedem Lorenzwein seine Klarheit und Finesse. Unser vielfältiges Sortiment reicht von spritzigen Rieslingen, cremigen Burgundern bis hin zu internationalen Rebsorten wie Sauvignon Blanc oder Chardonnay.

Unsere Basisweine werden gekrönt von unseren TATORT >LorenzLagen wie die traditionsträchtigen Lagen Kreuznacher Brückes, Paradies oder Wallhäuser Johannisberg. Eine Tradition, die wir ehrenvoll mit dem Ausbau unserer TATORT-Rieslinge fortführen, um vor allem die Komplexität der Bodenarten an der Nahe herauszuarbeiten.

Weinempfehlungen:

2016 Grauer Burgunder trocken	0,2 l/0,75 l	8,50/30,00
2016 Chardonnay trocken	0,2 l/0,75 l	8,00/28,00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Paprikakaltschale mit Kräuteröl und geräuchertem Topfen	9,50
Handkääs mit Musik mit eingelegten roten Zwiebeln, geröstetem Sauerteigbrot und Kräutersalat	11,50
Glasierter Saibling mit Senfsoße, Gurken, Dill und gefüllte Klees	27,50

Rheingau

Anbaugebiet:

Der Rheingau ist einzigartig unter den 13 deutschen Weinanbaugebieten. Seine unbestrittene Sonderstellung verdankt er den vielen Spitzenlagen, den außergewöhnlichen klimatischen Verhältnissen und seiner langen Geschichte. Auf seinem 1300 Kilometer langen Weg von der Schweiz zur Nordsee verlässt der Rhein nur einmal, bei Mainz, seinen Nordwestkurs und wendet sich für 35 Kilometer nach Südwesten. Das beschert den rechtsrheinischen Hügeln des von Wicker bis Lorchhausen reichenden Rheingaus eine sonnige Süd- und Südwestlage und ideale Weinbaubedingungen.

Weingut Spreitzer

Das Weingut Spreitzer ist eines der Ältesten in Oestrich und kann auf eine Weintradition seit 1641 zurückblicken. Seit 1997 wird das Weingut von den Brüdern Andreas und Bernd Spreitzer geführt. Die Rebfläche von 21 Hektar ist mit den beiden klassischen Rheingauer Rebsorten Riesling (97%) und Spätburgunder (3%) bestockt. Die Trauben für die Prädikatsweine werden mit der Hand gelesen, um zu gewährleisten, dass nur reifes Lesegut auf die Kelter kommt, welches dann als „Ganztraube“ gepresst wird. Einhergehend mit der konsequenten Vorklärung des Mostes verspricht diese Methode ein Minimum an Trub- und Bitterstoffen. Danach wird der Most im Holzfass bzw. im temperaturgesteuerten Edelstahltank zur Gärung eingelagert. Dadurch verläuft die Gärung sehr langsam und gleichmäßig, was uns ermöglicht die „natürliche Frucht“ zu erhalten. Mit dem Ziel eines naturnahen Anbaus betreibt das Gut in den Weinbergen eine intensive Begrünung zur Regulierung des Kleinklimas. Jede zweite Zeile ist begrünt und im Winter wird Korn eingesät. Die Reben werden nur gering angeschnitten, was eine kleinere Erntemenge einbringt, die dafür aber von überdurchschnittlicher Qualität ist.

Weinempfehlungen:

2016 Riesling Josef Spreitzer trocken	0,2 l/0,75 l	8,50/30,00
2016 Blanc de Noir trocken	0,2 l/0,75 l	9,00/32,00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Hausmacher Schlachtplatte vom Wulfsdorfer Demeter Schwein mit Kräutersenf und Rettich	13,50
Reibekuchen mit gebeiztem Lachs Radieschen und saurem Rahm	14,50
Quarknocken mit Rheingauer Hartkäse, gehobelten Zucchini und Kräutersalat	19,50

Mittelrhein

Anbaugebiet:

Der Mittelrhein – schroff, zerklüftet, wunderschön. Inbegriff der romantischen Rheinlandschaft: 40 Burgen auf 65 Rheinkilometern und Weltkulturerbe seit 2002. Seit der Römerzeit prägt der Weinbau das Erscheinungsbild unserer Region. Schieferfelsen, Steilhänge, oft nur über Terrassen nutzbar – ideales Terroir für charaktervolle und vielschichtige Weine. Dennoch gehen die Weinbauflächen am Mittelrhein zurück. Dem Erhalt zu gebieten und die jahrtausendealte Kulturlandschaft zu bewahren, ist die Hauptaufgabe der Mittelrheinwinzer. Mit Erfahrung, Zähigkeit und Leidenschaft.

Weingut Toni Jost, Hahnenhof

Das Weingut Toni Jost ist seit 1832 im Besitz der Familie, heute leitet Cecilia Jost das Weingut in der siebten Generation. Dabei hat sich der Betrieb zu allen Zeiten darauf konzentriert, seine Flächen in der Spitzenlage Bacharacher Hahn zu erweitern. Heute befindet sich diese Schiefersteillage in unserem Alleinbesitz; daher auch der Name Hahnenhof für das Weingut. Der Betrieb umfasst 15 Hektar Rebfläche; sie sind zu 80 Prozent mit Riesling bestockt, auf 20 Prozent der Weinberge gedeihen Spät- und Weißburgunder.

Schiefer, Rhein und Riesling – Dieser Dreiklang prägt den Charakter unserer Weine im Zusammenspiel von Frucht und Mineralität. Klimatisch geschützt durch das Engtal des Rheines wachsen unsere Reben auf dem Schiefergestein des Devonzeitalters. Unsere besondere Lage in den nördlichen Anbaugebieten garantiert eine lange Reifezeit mit ausgeprägtem Aroma der Trauben.

Weinempfehlungen:

2016 Riesling trocken	0,2 l/0,75 l	8,50/30,00
2016 Weißburgunder trocken	0,2 l/0,75 l	8,50/30,00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Vierländer Tomaten mit Hüttenkäse, Sommerkräutern und Weizensauerteigbrot	13,50
Himmel und Ääd hausgemachte Blutwurst mit Apfel, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	22,50
Gebratenes Lachsfilet Mit Rieslingbutter, Sommergemüsen und Kartoffelstrudel	25,50

Gericht für 2:

Ganzer Hahn in 2 Gängen	p.P. 32,00
von der Biolandschlachtereier Fricke	
konfierte Brust mit bunten Tomaten und hausgemachtem Joghurt	
gebratene Keule mit jungen Erbsen und Römersalat	

Aus dem Steinofen

Unsere Flammkuchen...	
...mit Speck, Zwiebel, Schmand	
...mit Lachs, Spinat und Meerrettichschmand	
...mit Blauschimmelkäse, Walnuss, Birne und Rauke	
...mit Backensholzer Hofkäse, Radicchio und frischen Tomaten	
	je 9,50

Der Klassiker....

Fränkischer Wurstsalat	9,50
mit Gurke, Radieschen und Laugensemmel aus dem Holzofen	
Weinwirtschafts Fischsuppe	11,50
mit eigenem Maultäschle, Wurzelgemüse und Estragon	

Frisch geschnitten auf dem Holzbrett

Schwarzwälder Schinken	9,50
Vulcano Schinken	9,50
Tiroler Speck	8,50

Dazu gibt es Radieschen, Staudensellerie, geriebener Meerrettich