

# Lütten Jacob Menu

Kürbissuppe mit Kernen, Öl und Kracherle  
oder

Zwiebelkuchen mit Crème fraîche und eingeweckten Zucchini



Geschmorte Rinderschulter mit Spätburgunder-Zwiebeln, Karotten und  
Kartoffelpüree

oder

Glasiertes Kabeljaufilet mit Riesling-Schaum, rahmigem Filderkraut und  
gebackener „Annabelle“ Kartoffel



Schaum von hausgemachten Honigwein mit Nusskuchen, Apfelragout und  
Rahmeis

oder

Quittentarte mit eigenem Sorbet und Vanilleschaum

38,-€ pro Person



2016 Grauburgunder  
Weingut: Stefan Meyer / Pfalz

oder

2015 Cuvee der Jungs  
Weingut: Rings / Pfalz

0,75l Flasche Wein  
Wasserpauschale und Kaffee

28,-€ für zwei Personen

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

# Württemberg

## Anbaugebiet:

Die Weinbauregion Württemberg besitzt einen sehr hohen Rotweinanteil und ist mit 11.343 Hektar Ertragsrebläche das fünftgrößte deutsche Weinbaugebiet. Das Gebiet ist unterteilt in die fünf Bereiche Kocher-Jagst-Tauber, Württembergisch Unterland, Remstal-Stuttgart, Oberer Neckar und Württembergischer Bodensee und erstreckt sich vom Taubergrund im Norden bis zum Bodensee. Ausgrabungen belegen, dass Kelten im schwäbischen Raum bereits um 3000 v. Chr. Trauben kelterten. Nach einer fast 200 Jahre währenden Verfallszeit blühte das Land zu Beginn des 19. Jahrhunderts wieder auf und Württemberg wurde die Geburtsstätte des deutschen Winzergenossenschaftswesens.

## Weingut Neipperg

Seit 750 Jahren ist das adlige Haus Neipperg dem Weinbau verbunden und kann auf eine bewegte Geschichte zurückblicken. So wird den Grafen Neipperg nachgesagt, den Lemberger aus Österreich, der ursprünglichen Heimat dieser Rebsorte, wo sie unter dem Namen Blaufränkisch bekannt ist, nach Deutschland gebracht zu haben. Gesichert ist in jedem Falle, dass der Lemberger, eine anspruchsvolle und im Ertrag heikle Rebsorte, von dort zu Beginn des 20. Jahrhunderts seinen Siegeszug antrat. Zunächst als Beigabe zum Trollinger in der bewährten Württemberger Cuvée, dann sortenrein als ein deutscher Rotwein, der mühelos internationales Format erreichen kann: farbstark, stoffig und mit kräftigem Tannin. Aber auch den weißen Spezialitäten Muskateller und Traminer fühlt man sich auf Neipperg verbunden.

Die klassischen Rebsorten der Region, trocken ausgebaut und in einem der gewaltigen alten Holzfässer im Schlosskeller gereift – das ist seit jeher Art des Hauses.

## Weinempfehlungen:

|                               |              |             |
|-------------------------------|--------------|-------------|
| 2016 Neipperg Weißburgunder   | 0,2 l/0,75 l | 8,00/25,00  |
| 2015 Neipperg Schwarzriesling | 0,2 l/0,75 l | 10,00/32,00 |

## Charakteristische Speisen aus der Region:

|   |       |
|---|-------|
| Schwäbische Vesper<br>mit Schwarzwälder Schinken, Landjäger, Alpkaas, sauren Gurken und Laugenwecke | 14,00 |
| Käsespätzle<br>mit geschmorten und gerösteten Zwiebeln und eingelegten Gemüse                       | 19,00 |
| Glasiertes Kabeljaufilet<br>mit Riesling-Schaum, rahmigem Filderkraut und Röstkartoffeln            | 27,50 |

# Baden

## Anbaugebiet:

Baden, mit 15.481 ha Rebfläche drittgrößtes und südlichstes Weinanbaugebiet Deutschlands, liegt zwischen dem Elsass im Westen, dem Schwarzwald im Osten und der Schweiz im Süden. Rund 400 km erstreckt es sich vom Bodensee im Süden bis zur Badischen Bergstraße im Norden. Die Bodenarten reichen von Kies über Kreide, Lehm, Löß, Vulkangestein bis zum Muschelkalk. Entsprechend vielfältig sind auch die badischen Weine im Geschmack, selbst innerhalb ein und derselben Rebsorte. Den größten Anteil unter den Weißweinrebsorten nehmen die Rebsorten Müller-Thurgau, Grauburgunder, Weißer Burgunder, Gutedel und Riesling ein. Die Rotweinsorte Spätburgunder hat einen Anteil von 35% an der Gesamtrebfläche.

## Weingut Waßmer

Das Weingut Martin Waßmer in Bad Krozingen-Schlatt begeistert mit seinem eigenen Markgräfler-Burgunderstil. Hier entstehen auf über 40 Jahre alten Rebstöcken hochwertige, finessenreiche und strukturreiche Weine. Lagen wie der Dottinger Castellberg, Schlatter Maltesergarten, der Achkarrer Schlossberg oder der Rote Bur in Glottertal prägen sie mit ihrem besonderen Terroir. Martin Waßmer baut seine Weine seit 1997 selbst aus und legt dabei sehr viel Wert auf hohe Qualität, die vom Weinberg in den Keller kommt. Die Trauben werden im Weinberg selektiert und behutsam von Hand in kleine Kisten verlesen. Das zeugt von großer Leidenschaft und Hingabe, wachsamer Aufmerksamkeit und ständiger Sorgfalt um Boden, Rebstock und Traube.

## Weinempfehlungen:

|                                    |              |            |
|------------------------------------|--------------|------------|
| 2016 Grauburgunder                 | 0,2 l/0,75 l | 9,50/30,00 |
| 2015 Spätburgunder Markgräflerland | 0,2 l/0,75 l | 9,00/29,00 |

## Charakteristische Speisen aus der Region:

|   |            |
|---|------------|
| Kürbissuppe<br>mit Kernen, Öl und Kracherle   | 9,50       |
| Plattfischempfehlung des Tages<br>mit geräucherter Buttersauce, Steckrüben und<br>gebratenen Kartoffelknödel          | Tagespreis |
| Hirsch Baden-Baden<br>Rosa gebratenes und geschmortes vom Hirsch mit<br>Waldpilzen, Birnen, Spätzle und Preiselbeeren | 34,00      |

# Elsass

## Anbaugebiet:

Das Weinanbaugebiet des Elsass liegt am Fuß der Ostflanke der Vogesen zwischen Straßburg und Mülhausen. Es ist überwiegend für seine Weißweine aus den Rebsorten Riesling, Pinot Blanc, Gewürztraminer und Muscat bekannt. Die meisten Weine werden sortenrein angebaut. Der Pinot Noir ist Basis des einzigen Rotweins beziehungsweise Rosé der Region. Der Verkauf von Fasswein ist im Elsass untersagt. Der Wein muss beim Verkauf in Flaschen, die typischerweise schmal und hochgezogen sind („flûte“), abgefüllt sein.

## Weingut Trimbach

Gegründet von Jean Trimbach im Jahr 1626 blickt das renommierte Weingut auf eine lange und erfolgreiche Geschichte zurück. Im Zentrum steht das seit 13 Generationen unveränderte Credo: „Nicht zu den Größten, doch zu den Besten wollen wir gehören.“ Seit 1985 bereitet Pierre Trimbach als ebenso talentierter wie ambitionierter und international angesehener Kellermeister die Weine des Hauses, die seine Tochter Anne seit 2008 als charmante Trimbach-Botschafterin und engagierte Verkaufsverantwortliche rund um den Globus bekannt macht. Das hübsche Gut liegt idyllisch an der Elsässer Route des Vins. Die über vierzig Hektar Rebland der Trimbachs erstrecken sich über acht Gemeinden am Fuß der Vogesen. Das Markenzeichen des Weingutes sind die unverkennbar reinen, trockenen, rassigen Weine im berühmten ‚style Trimbach‘, die durch ihre Langlebigkeit beeindrucken und die selbst nach zehn und mehr Jahren strahlend frisch im Glas stehen.

## Weinempfehlungen:

|                  |              |             |
|------------------|--------------|-------------|
| 2016 Pinot Blanc | 0,2 l/0,75 l | 9,50/30,00  |
| 2014 Riesling    | 0,2 l/0,75 l | 11,00/35,00 |

## Charakteristische Speisen aus der Region:

|  |       |
|--|-------|
| Elsässischer Zwiebelkuchen<br>mit Crème fraîche und eingeweckten Zucchini        | 10,00 |
| Choucroute<br>Deftiges vom Wulfsdorfer Schwein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree | 26,00 |
| Geschmorte Rinderschulter<br>mit Spätburgunder-Zwiebeln, Kartoffeln und Karotten | 27,00 |

# Burgenland

## Anbaugebiet:

Unter dem Einfluss des kontinental-heißen pannonischen Klimas wachsen im östlichsten Bundesland die körperreichsten Rotweine Österreichs. Ein Fixpunkt der regionalen Weinidentität ist der Ruster Ausbruch, einer der berühmtesten Süßweine der Welt. Ganz im Süden bietet der Eisenberg beste Bedingungen für Rotweine von feinsten Mineralik und unvergleichlicher Eleganz. Im Mittelburgenland und auch nördlich des Rosaliagebirges wachsen Blaufränkisch mit besonderer Fruchttiefe und Länge. Der Ostabhang des Leithagebirges ist ein einzigartiges Terroir für komplexe Weißweine. Östlich des Neusiedlersees dominiert der Blaue Zweigelt mit kraftvollen, saftigen Rotweinen, auch wenn Blaufränkisch und Sankt Laurent ebenfalls hervorragende Ergebnisse liefern.

## Weingut Hareter

Das Bio-Weingut Thomas Hareter liegt in der Gemeinde Weiden am See, am Ostufer des Neusiedlersees. Die Geschichte des landwirtschaftlichen Familienbetriebes geht bis ins 18. Jahrhundert zurück. 2011 übernahm Thomas Hareter den elterlichen, seit 2009 bio-zertifizierten, Betrieb und leitet ihn seitdem mit seiner Frau Claudia.

Die Rebflächen mit einer Größe von 15 ha sind jeweils zu 50% mit roten und weißen Rebsorten „bestockt“, denen das dem See eigene Kleinklima und die lehmig-schottrigen Böden zu Gute kommen. Das verleiht den Weinen ihren mineralischen Touch und eine „kühle“ frische Fruchtnote. Thomas Hareter ist bestrebt, aus den meist heimischen Rebsorten wie z. B. Zweigelt, Blaufränkisch, Weißburgunder und Welschriesling harmonische Weine mit hohem Lagerpotential herzustellen. Eine Sache liegt dem Bio-Winzer ganz besonders am Herzen: ein gesundes Umfeld zu schaffen, in dem vollständig rückstandsfreie Trauben wachsen können.

## Weinempfehlungen:

|   |                |               |
|---|----------------|---------------|
| 2016 Naturbursch<br>Weißburgunder & Sauvignon Blanc | 0,2 l / 0,75 l | 10,00 / 32,00 |
| 2015 Naturschönheit<br>Zweigelt & St. Laurent       | 0,2 l / 0,75 l | 11,00 / 34,00 |

## Charakteristische Speisen aus der Region:

|   |       |
|---|-------|
| Burgenländischer Heringssalat<br>mit jungen Erdäpfeln, Zwiebeln und saurem Rahm | 13,50 |
| Rindertatar<br>mit Essiggurken, Eiercreme, und geröstetem Bauernbrot            | 15,00 |
| Paprikahendl<br>mit Reibegerstel und Kohlrabi                                   | 25,00 |

## Gericht für 2:

Gebratener Ochsenrücken p.P. 33,00  
mit einer Variation vom Kürbis und gebackenen Kartoffelkrapfen

## Aus dem Steinofen

Unsere Flammkuchen...  
...mit Speck, Zwiebel, Schmand  
...mit Blutwurst, Apfel und Kraut  
...mit Blauschimmelkäse, Walnuss, Birne und eingelegter roten Beete  
...mit Backensholzer Hofkäse, Preiselbeeren und Kräutersalat je 9,50

## Der Klassiker....

Fränkischer Wurstsalat 9,50  
mit Gurke, Radieschen und Laugensemmel aus dem Holzofen

Rinderkraftbrühe 11,50  
mit Klößen und Wurzelgemüse

## Auf dem Holzbrett

Schlachterplatte 14,00  
mit Wurst aus eigener Herstellung

Kleine oder große Auswahl an Käsespezialitäten 12,5 / 16,5

## Desserts je 9,00

Schaum vom hausgemachten Honigwein  
mit Nusskuchen, Apfelragout und Rahm Eis

Quittentarte mit eigenem Sorbet und Vanilleschaum

Butterstollen mit Rumtopf und Zwetschgen