

Lütten Jacob Menü

Pastinakensuppe mit Pfälzer Apfelessig, Nussbutter und Walnuss
oder

Gebeizte Lachsforelle mit Roter Bete, Riesling gebeizter Apfel und Brotcreme



Gebratener Zander Winzerin Art mit saurem Kraut und Kartoffelschaum
oder

Geschmorte Rinderschulter mit Rahmwirsing und Erdapfelstampf



Pochierte Birne mit Blätterteig und Minzgranite
oder

Schokoladenkuchen mit Gewürzstreuseln und Haselnusseis

36,-€ 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 Menü)

Carnuntum

Anbaugebiet:

Das Weinbaugebiet Carnuntum, verteilt auf drei Hügellandschaften, liegt östlich von Wien und gleichzeitig südlich der Donau.

Kräftige Löss- und karge Kalkböden sowie das kontinental-pannonische Klima bieten ideale Voraussetzungen für den Weinbau. Während im Mai schon erste heiße Temperaturperioden den Start der Weinblüte beschleunigen, folgen im Frühsommer meist kräftige Niederschläge, die den Reben eine gute Basis für einen extrem trockenen und warmen bis sehr heißen Sommer bieten. Üblicherweise hält die trockene Witterung bis lange in den Herbst an, sodass Carnuntum ideale Voraussetzungen auch für spätreifende Rotweinsorten besitzt.

Weingut Artner

Auf rund 35 Hektar werden die vorwiegend roten Rebsorten des Weingut Artner mit Leidenschaft und Liebe rund ums Jahr sorgsam gepflegt. Das kontinental-pannonische Klima mit maßgeblichem Einfluss von Donau und Neusiedlersee bietet dabei die idealen Voraussetzungen. Hier gedeihen unsere regionalen Klassiker wie der Chardonnay „Time for Action“ und neue Spitzenweine, die mit ihrem einzigartigen Geschmack und herkunftstypischen Charakterzügen begeistern. Die Geschichte des Weinguts reicht bis ins Jahr 1683 zurück. Mit Authentizität und Charakter hat sich der Familienbetrieb ARTNER in den vergangenen Jahren zum wahren Hotspot im Carnuntum entwickelt. Traditionsbewusst und bodenständig werden hier mit innovativen Ideen und originellen Konzepten die „Weine der Zukunft“ erzeugt, die durch Qualität und eigenen Charakter brillieren.

Weinempfehlungen:

2015 Chardonnay unoaked	0.2l/0.75l	10.50/35.00
2015 Cuvée Barrique	0.2l/0.75l	11.00/39.00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Obazda mit Essiggemüse und geröstetem Brot	11.00
Rindertatar mit eingelegtem Kürbis und geröstetem Landbrot	15.00
Geschmorte Rinderschulter mit Rahmwirsing und Erdapfelstampf	27.00

Südtirol

Anbaugebiet:

Klein, aber vielfältig – so wäre eine kurze Umschreibung des Weinanbaugebiets Südtirol wohl am besten. Wo sich die Flüsse Eisack und Etsch von den schneebedeckten Gipfeln des Nordens Richtung Süden hin zu den Feigen- und Olivenbäumen schlängeln, reift eine Fülle an erstklassigen Weinen, die ihresgleichen suchen. Zwischen alpinem und mediterranem Klima und einer Höhenlage von 200 bis 1.000 Meter Seehöhe, gedeihen auf der mit 5.400 Hektar vergleichsweise kleinen Rebläche rund 20 Rebsorten. Südtiroler Spitzenweine finden sich regelmäßig ganz vorne in den wichtigsten internationalen Weinführern.

Weingut Terlan

1893 als eine der ersten Kellerei-Genossenschaften Südtirols gegründet, gehört die Kellerei/Cantina Terlan heute mit einer Anbaufläche von 150 ha und einer Gesamtjahres-Produktion von 1,2 Mio. Flaschen zu den eher kleineren Betrieben des Landes, sicherlich ein wesentlicher Faktor für die Qualitätssicherung. Im geschützten Talkessel von Terlan finden die Reben ideale Wachstumsbedingungen: ein hoher Mineralgehalt der Böden gibt den Weinen eine besondere mineralische Note und ist mitverantwortlich für die außergewöhnliche Langlebigkeit. Das Weingut Terlan produziert zur Hälfte Rot- und zur Hälfte Weißwein. Kellermeister Rudi Kofler setzt auf einen langsamen, sanften Weinausbau. Die Weine liegen oft jahrelang auf der Hefe, ehe sie sich im Fass und in der Flasche ohne Eile zu ihrer Vollendung entwickeln dürfen. Zahlreiche internationale Auszeichnungen attestieren den Weinen reife Persönlichkeiten und anerkanntes Niveau.

Weinempfehlungen:

2016 Weißburgunder DOC	0.21/0.75l	9.00/30.00
2016 Lagrein DOC	0.21/0.75l	10.00/33.00
2015 Merlot Siebeneich DOC Riserva	0.21/0.75l	12.00/42.00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Risotto mit Safran, Kürbis, Petersilie und gerösteten Kernen	22.00
Gebratene Lachsforelle mit Kartoffelkruste, Steinchampignons und Buchweizenreibgerstel	27.00
Zweierlei vom Wildschwein mit geschmorten Südtiroler Kraut und Semmelknödel	31.00

Pfalz

Anbaugebiet:

Die Pfalz ist das zweitgrößte Weinanbaugebiet Deutschlands – von Sonne verwöhnt bietet es eine große Vielfalt an Weinsorten. Das Anbaugebiet ist über 80 km lang, jedoch nur wenige Kilometer breit, und liegt zwischen Pfälzer Wald, Rheinebene und Elsass. Die Pfalz ist eines der wärmsten deutschen Anbaugebiete und daher zeichnen sich pfälzische Weine durch Körper und Volumen aus. In keinem anderen Anbaugebiet weltweit wird mehr Riesling produziert und in keinem anderen deutschen Gebiet mehr Rotwein.

Weingut Wageck

Seine Weinbegeisterung hat Thomas Pfaffmann von seinem Urgroßvater Wilhelm Wageck geerbt. Der beginnt in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts, den landwirtschaftlichen Familienbetrieb im nordpfälzischen Bissersheim kontinuierlich zu einem veritablen Weingut auszubauen. Heute verfügt die Familie über einen ausgezeichneten Bestand an hochwertigen, kalkreichen Lagen. Wie jeder Winzer einer neuen Generation hat auch Thomas Pfaffmann eigene Vorstellungen, wie der Wein aus den nördlichen, kalkgeprägten Pfälzer Lagen schmecken soll. Daher lanciert er jetzt seine ganz persönliche Wageck-Weinlinie. Seine Weine sind angenehm markant, vielschichtig und saftig-harmonisch mit einer ausdrucksvollen, mineralischen Ader. Mit der Wageck-Weinlinie ist Thomas Pfaffmann ein Klasse Wurf gelungen. Sowohl die Weiß- wie auch die Rotweine begeistern durch die Bank mit einem auffällig hohen Qualitätsniveau.

Weinempfehlungen:

2016 Sauvignon Blanc trocken	0.2l/0.75l	8.50/30.00
2013 Cuvée Wilhelm	0.2l/0.75l	11.00/40.00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Pastinakensuppe mit Pfälzer Apfelessig, Nussbutter und Walnuss	10.00
Gebratenes Hähnchen mit geschmorten Linsen und konfiertem Erdgemüse	26.00

Mosel

Anbaugebiet:

An der Mosel sowie ihren Nebenflüssen Saar und Ruwer befindet sich Deutschlands größtes Anbaugebiet für Riesling und mit rund 10.000 ha gesamt das fünftgrößte Anbaugebiet Deutschlands. Gut die Hälfte aller Rebstöcke im Gebiet sind mit Riesling bestockt – und die hier produzierten Spitzenweine sind weltberühmt. Zwar wird Riesling auch in vielen anderen Anbaugebieten und auf vielen Bodenarten angebaut, aber die Steilhänge der Mosel mit ihren Schiefer-Verwitterungsböden ergeben einzigartig filigrane, feingliedrige und doch konzentrierte Rieslinge.

Weingut Dr. Fischer

2014 ergriffen die Winzer Nik Weis vom Weingut St. Urbans-Hof an der Mosel und Martin Foradori Hofstätter vom Weingut J. Hofstätter in Südtirol die Gelegenheit, als Mitgesellschafter das traditionsreiche „Weingut Dr. Fischer – Bocksteinhof“ wieder zu beleben. Das an der Saar gelegene Gut ist für seine Rieslinge bekannt und Gründungsmitglied im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP). Der kleine, international prämierte Weinhof kultiviert ausschließlich die Rieslingtraube in den erstklassigen Lagen „Ockfener Bockstein“ und „Saarburger Kupp“. Die nach Süden und Südwesten ausgerichtete Steillage des kleinen Ortes Ockfen besteht größtenteils aus großem Schiefer – zusammen mit dem Klima ideale Bedingungen für klar strukturierte, feinfruchtige Rieslinge. In den dramatischen Steillagen an der „Kupp“ werden die Reben einzeln an Holzpfehlern erzogen – Pflege und Lese für die „Saarburger Kupp“ erfolgen in Handarbeit.

Weinempfehlungen:

2016 Riesling trocken	0.21/0.75l	9.00/32.00
2016 Riesling feinherb	0.21/0.75l	9.00/32.00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Gebeizte Lachsforelle mit Roter Bete, Riesling gebeizter Apfel und Brotcreme	12.00
Gebratener Zander Winzerin Art mit saurem Kraut und Kartoffelschaum	28.00

Gericht für 2:

Gebratener Ochsenrücken 33 p.P.
mit Schwarzwurzeln, eingelegten Zwiebeln und geröstete Erdäpfel

Aus dem Steinofen

Unsere Flammkuchen...

...mit Speck, Zwiebel und Schmand

...mit Blutwurst, Apfel und Kraut

...mit Hofkäse, roter Bete und Feldsalat

je 9.50

Der Klassiker.....

Fränkischer Wurstsalat 9.50

mit Gurke, Radieschen und Laugensemmel aus dem Holzofen

Rinderkraftbrühe 11.50

mit Fädle und Wurzelgemüse

Auf dem Holzbrett

Tiroler Schinken 14.00

mit sauren Gurken und Radieschen

Auswahl an Käsespezialitäten 12.00

Desserts

Apfelragout mit Mandelkaramell und Vanilleeis

Schokoladenkuchen mit Gewürzstreuseln und Haselnusseis

Pochierte Birne mit Blätterteig und Minzgranite

je 9.00