

## Lütten Jacob Menü

Gebeizte Lachsforelle mit roter Bete, grünem Apfel, Rotkohl und Gewürzjoghurt  
oder

Spitzkohlsuppe mit Croûtons und brauner Butter



Geschmorte Rindswangerl mit gelben Rüben, Kartoffelpüree und Rotweinjus  
oder

„Matelote“ vom Seefisch mit gerösteten Grießperlen,  
Brokkoli und Mandeln



Mandarinenkuchen mit Mandarinen sorbet

oder

Topfenschaum mit Zwetschgenröster und Schokoladenerde

36,-€ pro Person



2017 Grauer Burgunder  
Weingut Stefan Meyer  
Rhodt, Pfalz

oder

2014 Noir Cuveé  
Portugieser, Cabernet Sauvignon und Dornfelder  
Weingut Thörle  
Saulheim, Rheinhessen

0,75l Flasche Wein  
Wasserpauschale und Kaffee

28,-€ für zwei Personen

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

# Kamptal

## Anbaugebiet:

Namensgeber ist der Fluss Kamp, Hauptort ist Österreichs größte Weinstadt Langenlois – und mit 3.907 Hektar Rebfläche und zahlreichen international bekannten Spitzenbetrieben ist das Kamptal eines der erfolgreichsten Weinbaugebiete des Landes.

Auch Kultur und Tourismus haben hier besonderen Stellenwert. Die Bezeichnung Kamptal DAC steht für Weine aus Grünem Veltliner oder Riesling, entweder vom klassisch-mittelgewichtigen Typ oder als kraftvoll-trockene Reserve.

Im Kamptal stößt man immer wieder auf unterschiedliche Formationen: Von Löss, über Schotter zu markanten Kristallinzügen und roten Sandsteinen und Konglomeraten am berühmten Heiligenstein. Der Name verweist auf die „höllische“ Sonneneinstrahlung, die ein heißes, trockenes Kleinklima verursacht. Speziell ist die Entstehung der Gesteine: sie sind zwischen 320 und 250 Millionen Jahre alt, wurden in einer Wüste als Sturzfluten abgelagert und beinhalten vulkanische Bestandteile.

## Weingut Markus Waldschütz:

Das Weingut Waldschütz befindet sich in Strass-Elstern, am Beginn des Kamptals. Der idyllische Landstrich am Kamp ist namensgebend für ein bedeutsames Weinbaugebiet, das in sich so viele Vorzüge vereint, dass es mit Recht als eines der spannendsten Österreichs gewertet werden darf.

Seit 1994 leitet Reinhard Waldschütz als gelernter Weinbau- und Kellermeister die Geschicke des 30 ha großen Familienweingutes. Sein Sohn Markus lässt seit 2010 seine Kompetenzen und Erfahrungen in den elterlichen Betrieb einfließen.

Schotterböden an den Abhängen des Manhartsberges und die mächtigen Lössablagerungen südlich des Kamptales dominieren die Böden.

## Weinempfehlungen:

2017 Grüner Veltliner `Straß` DAC	0.21/0.75l	9.00/30.00
2017 Sauvignon blanc Ried `Stangl`	0.21/0.75l	12.00/40.00

## Charakteristische Speisen aus der Region:

Quiche Lorraine mit Kräuterschmand und Speckchip	12.00
Rosa gebratene Entenbrust mit Topinambur und Linsen	28.00
„Matelote“ vom Seefisch mit gerösteten Grießperlen, Brokkoli und Mandeln	24.00

# 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.

Doch Weinviertel ist nicht gleich Weinviertel, neben dem General Grüner Veltliner ist ein stattliches Regiment an weiteren Rebsorten anzutreffen. Auf Grund verschiedener Faktoren – besonders was die klimatischen Einflüsse und geologischen Bedingungen betreffen, lassen sich eine Dreiteilung des Weinbaugebietes vornehmen.

Im westlichen Weinviertel sollte jeder Weinreisende zwei Inseln ansteuern, beginnend im Land um Retz mit seinen monumentalen Kelleranlagen unter der Altstadt, die an die historische Bedeutung des dortigen Weinhandels erinnern. Das trockene Kleinklima hat hier von jeher auch die Rotweinerzeugung begünstigt.

## Weingut Elisabeth Rücker:

Elisabeth führt gemeinsam mit Vater Edmund das Weingut im nördlichen Weinviertel.

Sie hat einen sehr persönlichen Zugang zu den Weinen und hat ihnen deshalb auch Ihren Vornamen gegeben. Ihr Ansatz ist ungewöhnlich, sie will Gewohntes durchbrechen. Der Schwerpunkt liegt in der Weingartenarbeit. Die Weißweine vergären imahltank und bleiben lange im Kontakt mit der Feinhefe, wodurch sie eine komplexe Struktur und lange Lagerfähigkeit erhalten.

Es ist jedes Jahr eine neue Herausforderung das Beste aus den Trauben zu produzieren.

Ehrlich, authentisch und aufregend anders sein!

## Weinempfehlungen:

2017 Chardonnay	0.2l/0.75l	12.00/40.00
2015 Cuveé Aurora		
Zweigelt, Cabernet Sauvignon & Pinot Noir	0.2l/0.75l	12.00/40.00

## Charakteristische Speisen aus der Region:

Spitzkohlsuppe mit Croûtons und brauner Butter	9.00
Junger Gemskaas mit eingelegter Karotte und Haselnuss	14.00
Zander Winzerin Art mit Riesling Butter, Rahmkraut und Erdapfelpüree	28.00

# Mosel

## Anbaugebiet:

Das Weinanbaugebiet Mosel umfasst 8.770 Hektar Rebflächen im Tal der Mosel und der Nebenflüsse Saar und Ruwer. Die Rebflächen erstrecken sich entlang der Mosel von der deutsch-französischen Grenze bei Perl im Saarland bis nach Koblenz sowie an den Unterläufen der Flüsse Saar, Ruwer, Sauer und Lieser sowie in weiteren Nebentälern. Mehr als 98 Prozent der Weinberge liegen auf rheinland-pfälzischem Gebiet.

Mehr als 3.000 Winzerhelden stellen sich täglich den Steillagen, um die besten Trauben für ihre hochwertigen Weine ernten zu können. Steile Hänge der Flusstäler, das dicht bepflanzte Rebenmeer und der unverwechselbare Schieferboden prägen das Landschaftsbild wie kaum eine andere Weinlandschaft der Welt und machen das Moselland unverwechselbar.

## Weingut Franzen:

Schon seit Jahrhunderten ist Bremm die Heimat der Familie Franzen und seit je her betreiben Sie an der Terrassenmosel Weinbau. Als Ulrich Franzen, zu Beginn der 80er Jahre den Betrieb von seinen Eltern übernahm, veränderte er die Ausrichtung des Weingutes und legte den Schwerpunkt auf die Erzeugung trockener Weine. Außerdem lag ihm der Erhalt der Steillagen besonders am Herzen. Nach einem tragischen Unfall übernahmen Kilian und Angelina Franzen das Weingut 2010 etwas früher als geplant. Die beiden sorgten dafür, dass der Steillagenweinbau im Weingut Franzen noch mehr Aufmerksamkeit bekam, dass sich moderne und traditionelle Philosophien vereinen und dass man auch schon in jungen Jahren in große Fusstapfen treten kann.

## Weineempfehlungen:

2017 Riesling, 'Der Sommer war sehr groß'	0.2l/0.75l	9.00/30.00
2017 Riesling, 'Neefer Frauenberg'	0.2l/0.75l	12.00/40.00

## Charakteristische Speisen aus der Region:

Schwäbische Flädlesuppe mit Gemüsewürfeln und Schnittlauch	12.00
Roastbeef kalt vom Bürgermeisterstück mit roten Zwiebeln, gebratenen Schwammerln und Rahmdressing	14.00
Geschmorte Rindswangerl mit gelben Rüben, Kartoffelpüree und Rotweinjus	26.00

## Saale

### Anbaugebiet:

Landschaften mit Weinbergen, Steilterrassen, jahrhundertealten Trockenmauern, Weinbergshäuschen und Flusstälern prägen das rund 760 Hektar große Weinbaugebiet Saale-Unstrut, in dem seit über 1000 Jahren Weinbau betrieben wird. Die Weinanbauregion liegt heute in den Bundesländern Sachsen-Anhalt (639 ha) und Thüringen (108 ha).

Von Jena her kommend, saaleabwärts, auf den Spuren des Erlkönigs sind die Dornburger Schlösser bereits in Sicht. Hier im malerischen Gleistal, einem Seitental der Saale, findet sich unser Weingut in Löberschütz, mit Rebflächen am Großen Gleisberg, sowie der Hohen Lehde. Die Rebe, die Lage, das Klima und der Boden, Speicherort des Mineralwassers des Berges, aus denen die Rebwurzeln ihr Leben ziehen, sind unser Fundament. Es vereint sich mit dem Wissen des Winzers zum Terroir.

### Weingut Proppe:

Nachhaltige Handarbeit, Ideenreichtum und ausreichend Reifezeit, eine späte Lese der Trauben sowie das Bedienen traditioneller und zeitgemäßer Verfahren im Weinbau und der Kellerei, geben unseren Thüringer Weinen ihren besonderen Charakter. Unsere Weine sind von handgelesenen Trauben unserer Weinberge, gekeltert.

Wir legen in allen Bereichen des Betriebes Wert auf handwerkliche Qualitätsarbeit und damit feine Weine in begrenzter Menge, die die Besonderheit der Lage widerspiegeln. Dieses Ziel verfolgen wir mit viel Engagement, um fruchtige und unverwechselbare Weine entstehen zu lassen.

### Weinempfehlungen:

2018 Auxerrois	0.2l/0.75l	12.00/40.00
2017 Carbernet Jura	0.2l/0.75l	13.50/45.00

### Charakteristische Speisen aus der Region:

Gebeizte Lachsforelle mit roter Bete, grünem Apfel, Rotkohl und Gewürzjoghurt	14.00
Kalbskopfterrine mit eingelegter Schwarzwurzel, Bautzner Senf und Rapsöl	16.00
Gebratener „Runksen“-Knödel mit Pilzen, sautiertem Spinat und brauner Butter	18.00

## Gericht für 2:

Gegrilltes Entrecote p.P. 34.00  
mit weißen und roten Zwiebeln, gebläunte Petersilienwurzel und Buchweizen  
Crêpe

## Aus dem Steinofen

Unsere Flammkuchen...  
...mit Speck, Zwiebel, Schmand 10.00  
...mit Tiroler Schinken und Kräuterschmand 12.00  
...mit Lachsforelle, Spinat und Meerrettich 12.00  
...mit Vintschgauer Bergkäse und Pilzen 12.00

## Der Klassiker....

Fränkischer Wurstsalat 9.00  
mit Gurke, Radieschen und Laugensemmel aus dem Holzofen

## Frisch geschnitten auf dem Holzbrett

Tiroler Schinken 8.50  
Schwarzwälder Schinken 9.50

...dazu gibt es Radieschen, Staudensellerie, geriebener Meerrettich

## Dessert

„Birne Helene“ 12.00  
Pochierte Birne mit Nougat, kandierten Veilchen und Vanilleschaum

Mandarinenkuchen 10.00  
mit Mandarin Sorbet

Topfenschaum 10.00  
mit Zwetschgenröster und Schokoladenerde

Auswahl an Käsespezialitäten vom „Tölzer Kaasladen“ 13.00