

## Lütten Jacob Menü

Gebeizte Lachsforelle mit Rettich und Honig-Senf-Dill Soße  
oder

Eingelegter Spargel mit Frankfurter Kräutern, Holunder und Spargel-Eiercreme



Geschmorte Schweinebacken mit gebratenem Romanesco und Bärlauchknöpfle  
oder

Auf der Haut gebratener Adlerfisch mit Senfschaum  
und fränkischem Kartoffel-Gurkensalat



Vanillerahm mit Rhabarber und Mandelcrumble  
oder

Luftiges Backwerk mit cremiger Füllung und Erdbeersorbet

36,-€ pro Person



2017 Riesling, Weingut Toni Jost  
Bacharach, Mittelrhein  
oder

2016 Bergkeuper Lemberger \*\*  
Weingut Escher  
Schwaikheim, Württemberg

0,75l Flasche Wein  
Wasserpauschale und Kaffee

28,-€ für zwei Personen

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

# Südtirol

## Anbaugebiet:

Eine bewegende Erdgeschichte hinterließ in Südtirol auf kleinstem Raum eine enorme Variation von Bodenarten, die die große Vielfalt der Weine der Kellerei Nals Margreid erst möglich machen. Die Reben wurzeln auf dem für sie jeweils richtigen Boden: kalkhaltige Schuttkegel, porphyrhaltige Böden und Moränenböden – Urgesteinsböden des Grundgebirges aus Marmor, Gneis und Glimmer. Die Vielfalt der Böden spiegelt sich in der ebenso großen Vielfalt der Rebsorten wider.

## Weingut Nals Margreid:

5.400 ha in Spitzenlage: In Südtirol, wo die nördlichste Weinbauregion Italiens auf die Alpen und die Dolomiten trifft, werden Trauben schon seit Jahrtausenden gekeltert. Weinreben prägen das Landschaftsbild, gehören zur Kultur und zum gelebten Alltag. Eine Kultur und Tradition, die die Kellerei Nals Margreid mit ihren 150 ha bereits seit 1932 in der heutigen Form weiterführt. Die Weinberge der Kellerei Nals Margreid liegen verteilt auf 13 Gebiete entlang der Südtiroler Weinstraße, vom nördlich gelegenen Nals bis zum südlichen Margreid. Zwischen 200 und 900 Höhenmetern, geschützt von dem Alpenbogen im Norden und verwöhnt von mediterranen Einflüssen aus dem Süden, schafft die Natur mit 1800 Sonnenstunden im Jahr und großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht ideale Voraussetzungen für die hohe Qualität der Trauben. Und ermöglicht vinophile Gipfelstürme.

## Weinempfehlungen:

2017 Pinot Bianco D.O.C	0.2l/0.75l	11.00/35.00
2016 Galea Vernatsch D.O.C.	0.2l/0.75l	12.00/40.00

## Charakteristische Speisen aus der Region:

Kalbstatar mit Senfmayonnaise mit Südtiroler Schüttelbrot und Kürbiskernöl	18.00
Ganze ausgelöste, gebratene Wachtel mit Weinbeeren und Krautfleckerl	28.00
Plattfischempfehlung mit gegrillter Zucchini, Risone, Krabben und Fischjus	Tagespreis

# Burgenland

## Anbaugebiet:

Vor einigen Millionen Jahren sah es rund um Jois aus wie in der Karibik. Das Urgestein des Leithabergs ragte nur an wenigen Stellen in Form von kleinen Inseln aus dem Urmeer und allerlei Algen, Korallen und sonstige Meeresbewohner belebten seine versunkenen Hänge. Als das Wasser langsam wich, hatten sich die Meeresbewohner in das verwandelt, was wir heute als „Leithakalk“ kennen und den Weinen ihre Mineralität und Salzigkeit verleiht. Kurz gesagt: Ab einer gewissen Seehöhe zeigt der Hügelzug sein Urgestein, von uns einfach als Schiefer bezeichnet, an den Hängen darunter hat man es mit Kalk zu tun und schließlich in der Ebene (an den Ausläufern) haben Wind und Wetter humusreiche Schichten abgetragen und in kalkhaltige Lehmböden verwandelt.

## Weingut Markus Altenburger:

Mit viel persönlichen Einsatz und Gefühl hat Markus Altenburger das Weingut innerhalb weniger Jahre zu einem international anerkannten und einem der spannendsten Betriebe am Leithaberg gemacht. Ein klarer Fokus auf interventionsarme Vinifikation in Kombination mit Trauben von den typischen Schiefer- und Leithakalkböden in Jois machen seinen Stil unverwechselbar. Die Paraderotweine des Weinguts bestehen aus Blaufränkisch. Als stilistisches Gegenstück erwähnenswert ist die kernige Cuvée »Altenburger«, in der Blaufränkisch auf Bordeauxrebsorten trifft. Ausgebaut werden eine leichtfüßige Variante von Kalkböden – bezeichnenderweise »Chardonnay vom Kalk« – und eine komplexe Lagen-Version aus der schieferdominierten Riede Jungenberg.

## Weinempfehlungen:

2017 Chardonnay vom Kalk	0.2l/0.75l	12.00/40.00
2017 Blaufränkisch vom Kalk	0.2l/0.75l	12.00/40.00

## Charakteristische Speisen aus der Region:

Spinatbackwerk mit Schwammerldip und kleinem Beilagensalat	12.00
In Bärlauch mariniertes Gamskaas mit Rhabarber und Cerealien	14.00
Lauwarme Lachsforelle mit Gurke und geselchtem Erdapfelsud	16.00

# Rheingau

## Anbaugebiet:

Im Rhein-Main-Gebiet reihen sich nördlich von Rhein und Main und südlich des Taunus die Weinorte von Lorchhausen im Westen bis Frankfurt am Main mit dem Lohrberger Hang im Osten. Hinzu kommt der nördlichste Weinberg Hessens, der Böddiger Berg in Felsberg an der Eder. Damit ist das als Rheingau bezeichnete Weinanbaugebiet größer als der Rheingau im geographischen und historischen Sinne. Eine nachhaltig, melodische Sinnenvermischung von über 55 Jahre alten Reben, in schillernd, brokater Eleganz und kargem Boden. „Je älter der Rebstock, desto ausgeprägter ist sein Wurzelnetz. Deshalb sind die Weine nicht nur von hohen Mostgewichten und dichterem Geschmack geprägt, sondern auch konzentrierter an wertvollen Inhaltsstoffen und Aromen“.

## Weingut Hamm:

7 ha Weinbaufläche sind zu 90% mit Riesling bestockt, die restlichen 10% mit Spätburgunder. Ein reduzierter Rebschnitt und alter Rebbestand und ökologische Anbau ergeben besonders niedrige Erträge von nur 40 bis 60 hl/ha. Klasse statt Masse wird hier umgesetzt! Nach nur 3 Jahren ökologischem Weinanbau entwickelten sich die Weinreben im Dachsberg gesünder, sie entwickelten länger kräftiges Grün, ich konnte die Traubenreife voll ausschöpfen und erntete zum ersten Mal in dieser Lage beste Trauben für eine Spätlese mit viel Würze und Kraft. Mit dem Gespür für den richtigen Augenblick wird reifes, gesundes Traubengut bis hin zur Edelfäule per Hand gelesen. Hierbei wird grundsätzlich die Eigenart der Weine - basierend auf dem Terroir, der Rebesorte und dem Jahrgang - gefördert.

## Weinempfehlungen:

2016 Winkeler „Alte Reben“ Riesling	0.2l/0.75l	13.00/45.00
2017 Winkeler Dachsberg Erste Lage Riesling	0.2l/0.75l	14.00/50.00

## Charakteristische Speisen aus der Region:

Spargelcremesuppe mit brauner Butter und Crôutons	14.00
Eingelegter Spargel mit Frankfurter Kräutern mit Holunder und Spargel- Eiercreme	14.00
Bärlauch-Eiernudeln mit geschmortem Kabbes, Romanesco, Radieschen und Ziegenkäse	18.00

# Franken

## Anbaugebiet:

Die Mainschleife ist etwas Besonderes. Hier hat sich der Fluss tief in den Muschelkalk geschnitten und die Steilhänge vom Escherndorfer Lump und Volkacher Ratsherr geformt. Unser Winzerhof in Volkach steht seit 1692 und hat eine Zeitreise mit vielen bewegenden Momenten hinter sich. - Das ist unser Zuhause. Hier keltern wir die Trauben und präsentieren unsere Weine Weinfreunden aus der ganzen Welt. Wir lieben regen Austausch mit Gleichgesinnten und unsere Heimat Franken. Insgesamt bewirtschaften wir rund 18 ha Weinberge. Auf ausgesuchten Einzellagen um die Volkacher Mainschleife entstehen vorwiegend herkunftsgeprägte, 'cool climate' Weißweine.

## Weingut Max Müller I:

Rund 20 ha bewirtschaften Rainer Müller und Sohn Christian in Ihrem Weingut Max Müller I. Das Weingut ist in Mitten der Volkacher Altstadt beheimatet. Die Weingärten befinden sich rund um Volkach aber auch im bekannten Escherndorfer Lump. Christian und Rainer Müller setzten auf alte Tradition, so wird auf das Pumpen von Maische und Most gänzlich verzichtet und mit Schwerkraft gearbeitet, die durch moderne Techniken ergänzt wird. Heute steht hinter dem Weingut Max Müller ein junges Team. 1991 übernahmen Rainer und Monika Müller gemeinsam das Gut, auf dem nun auch Sohn Christian aktiv mitarbeitet. Der zweite Sohn Toni betreut hingegen die Villa Sommerach, in welcher Weinevents und mehr angeboten werden.

## Weinempfehlungen:

2018 Volkach Silvaner	0.2l/0.75l	11.00/35.00
2017 Obereisenbach HÖLL Spätburgunder	0.2l/0.75l	14.00/45.00

## Charakteristische Speisen aus der Region:

Gebeizte Lachsforelle mit Radieschen und Honig-Senf-Dill Soße	14.00
Geschmorte Lammschulter mit Petersilienjus, gemischten Bohnen und Grundbirnenauflauf	27.00
Auf der Haut gebratener Adlerfisch mit Senfschaum und fränkischen Kartoffel-Gurkensalat	24.00

## Gericht für 2:

Gegrilltes Flanksteak p.P. 34.00  
mit Thymiansoße, Mais und Blechkartoffeln

### Aus dem Steinofen

Unsere Flammkuchen...  
...mit Speck, Zwiebel, Schmand 10.00  
...mit Ziegenkäse, Bärlauch und Rhabarber 12.00  
...mit Lachsforelle, Honig-Senf-Dill Soße 12.00  
...mit Blutwurst, Sauerkraut und Senfjus 12.00

### Der Klassiker....

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

Wachtelessenz 14.00  
mit Gemüswürfel und Grießklößchen

Vanilleeis mit Kürbiskernöl 7.00

### Frisch geschnitten auf dem Holzbrett

Tiroler Schinken 8.50

Schwarzwälder Schinken 9.50

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

### Dessert

Vanillerahm 10.00  
mit Rhabarber und Mandelcrumble

Luftiges Backwerk 10.00  
mit cremiger Füllung und Erdbeersorbet

Auswahl an Käsespezialitäten vom „Tölzer Kasladen“ 13.00

### Zum Dessert ein Glas Süßwein....

2015 Riesling „Elster-Forst“ Auslese, Weingut Spindler, Pfalz 0,11 15.00