

Lütten Jacob Menu

Gebeizte Lachsforelle mit eigenem Kaviar, Gurkensud,
frischem Meerrettich und Radieschen

oder

Kalte Tomatenessenz mit Frühlingslauch, frischen Tomaten und Hüttenkäse



Backhendl mit Gurken-Erbсен-Minzsalat
und Kartoffelbrot aus dem Holzofen

oder

Gebratener Adlerfisch mit Pfälzer-Buttersoße, gebratenem Mais,
Kopfsalat und cremigem Maisgrieß



Zitronenkuchen mit Rahmeis und Zitronencreme
oder

Topfenschaum mit frischen Erdbeeren und Erdbeersorbet

36,-€ pro Person



2017 Grauer Burgunder

Stefan Meyer

Rhodt, Pfalz

oder

2013 Zweigelt

Weingut Beck

Burgenland

0,75l Flasche Wein

Wasserpauschale und Kaffee

28,-€ für zwei Personen

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

Pfalz

Anbaugebiet:

Von Bockenheim im Norden bis Schweigen im Süden läuft die „deutsche Weinstraße“. Das Gebiet ist mit ca. 23.500 ha Anbaufläche, 25 Großlagen und 323 Einzellagen das zweitgrößte in Deutschland. Mit über 20% führt der bekannte Riesling die Rebsorten an, Weißweine überwiegen. Die Winzer kultivieren aber auch Müller-Thurgau, Kerner, Silvaner, Weißburgunder, Dornfelder, Portugieser, Spätburgunder und viele andere Spezialitäten.

Weingut Kranz:

In der vierten Generation baut Familie Kranz auf der etwa 18 Hektar großen Fläche Wein an. Und seit 2012 befindet sich das Weingut Kranz dank des Könnens von Boris Kranz im Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter e.V. Die charaktvollen Weine des Guts werden auch vom Gault Millau gelobt – insbesondere die mineralischen Rieslinge und saftigen Weißburgunder erfreuen sich großer Beliebtheit. Erklärtes Ziel von Boris Kranz ist es, ursprüngliche und authentische Weine herzustellen, die den Geschmack der Frucht und des Bodens transportieren. Und der ausgebildete Weinbautechniker verfügt ganz offensichtlich über das nötige feine Gespür für die Bedürfnisse und Möglichkeiten der einzigartigen Weinberglagen. In reiner Handarbeit und durch die Unterstützung seiner Familie gelang es ihm, seinen Betrieb zu dem zu machen, was er heute ist.

Weinempfehlungen:

2016 Weißburgunder	0.2l/0.75l	8.50/31.00
2017 Sauvignon Blanc	0.2l/0.75l	9.00/32.00

Charakteristische Speisen aus der Region:

In Kerbel mariniertes Ziegenfrischkäse mit Aprikosen und Löwenzahn	11.00
Pfälzer-Vesperplatte mit selbstgemachter Leberwurst, Wacholderschinken, Landjäger, Pfälzer Käse und Pfälzer Woiknorze	14.00
Gebratener Adlerfisch mit Pfälzer-Buttersoße, gebratenem Mais, Kopfsalat und cremigem Maisgrieß	25.00

Baden

Anbaugebiet:

Das drittgrößte deutsche Anbaugebiet erstreckt sich etwa 400 Kilometer lang von der Tauber bis zum Bodensee und ist in 16 Großlagen und 306 Einzellagen gegliedert. Zwei Drittel der in Baden angebauten Weine sind weiß. Die größte Ausdehnung bei den Rebsorten kann der Spätburgunder vorweisen, aber auch Müller-Thurgau, Grauburgunder, Riesling, Gutedel, weißer Burgunder, Silvaner und Traminer finden ihren Platz im Weinberg.

Weingut Daniel Landerer:

Daniel Landerer ist am Kaiserstuhl Zuhause und beschreibt sein Weingut als seinen „Spiel- und Arbeitsplatz“. Der Kaiserstuhl ist ein wunderschönes, naturbelassenes, sonniges Fleckchen Erde und aus den ehemaligen Lavaströmen gehen die beeindruckenden Weinbergterrassen hervor, die gemeinsam mit dem Wetter hervorragende Voraussetzungen für den Weinanbau liefern. Die Kombination und unterschiedliche Zusammensetzung zwischen Löss und Vulkangestein bietet beste Voraussetzungen für klassische Burgunderweine mit internationaler Anerkennung. Der Vulkan dient als Wärmespeicher und liefert beste Mineralität, was besonders der Langlebigkeit gut tut und viel Eleganz verleiht. Der Löss ist der perfekte Partner, speichert das Wasser und macht dadurch den Abbau auf unseren Terrassen möglich. Eine Kombination, die weltweit einzigartig ist. Daniel Landerer baut überwiegend Burgundersorten an, die durch die Sorten Sauvignon Blanc, Chardonnay und Auxerrois ergänzt werden.

Weinempfehlungen:

2017 Sauvignon Blanc	0.21/0.75l	9.50/34.00
2017 Grauburgunder	0.21/0.75l	10.00/36.00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Kalte Tomatenessenz mit Frühlingslauch, frischen Tomaten und Hüttenkäse	9.00
Gebeizte Lachsforelle mit eigenem Kaviar Gurkensud, frischem Meer-“Reddig“ und Radieschen	14.00
Plattfischempfehlung mit Buttersoße , sautiertem Spinat, Ofenkrummbeere und saurem Rahm	Tagespreis

Wagram

Anbaugebiet:

Bis 2007 hieß das heutige Weinanbaugebiet Wagram noch „Donauland“. Die wunderschöne Naturlandschaft verläuft im Norden parallel zur Donau und ist nahezu ideal für den Weinbau. Hier ist die Löss-Schicht sehr dick, die Wurzeln der Rebstöcke können tief ins Erdreich hinabwachsen, so dass die relative Trockenheit dieser Gegend gut ausgeglichen werden kann. Durch das pannonisch geprägte Klima gelangen die Weine zu einer tiefen Reife. Die Hauptsorte ist der Grüne Veltliner, aber auch der Frührote und der Rote Veltliner (beides Weißweinsorten!), die eine Besonderheit dieses Landstriches sind, werden hier angebaut. Bei den Rotweinen dominieren der Zweigelt, gefolgt von Blauem Portugieser und Blauburgunder.

Weingut Nimmervoll:

Das Weingut Nimmervoll umfasst eine Rebfläche von 17 ha und liegt am Nordrand des Wagram. Durch die Kombination von Fachwissen und moderner Kellertechnik werden hier Weine der Spitzenklasse produziert. Durch gezielte Ertragsreduktion mittels händischem Ausdünnen der Trauben werden höhere Zucker- und Extraktgehalte und damit eine bessere Traubenqualität erreicht. Die Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen, schonend gepresst und in Edelstahltanks unter ständiger Kontrolle, gekühlt vergoren. Die reifsten Rotweine werden in neuen Barriquefässern gelagert und erhalten dadurch zusätzliche Fülle und Komplexität. Mit ca. 35% der Rebfläche ist der Grüne Veltliner die Hauptsorte des Weinguts. Daneben werden auch der Rote Veltliner, Riesling, Weißburgunder und Sauvignon Blanc angebaut.

Weinempfehlungen:

2017 Grüner Veltliner	0.21/0.75l	9.00/32.00
2014 Zweigelt Nimm Rot	0.21/0.75l	10.50/39.00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Pochiertes Bio-Ei vom Cassenshof mit Eierschwammerln, Spinat und grünem Veltinerschaum	12.00
Krautfleckerl „Vegetarisch“ mit Gernskaar, Marillen und Radieschen	18.00

Slowenische Steiermark

Anbaugebiet:

Das Gebiet der slowenischen Steiermark zeichnet sich durch Steilhänge und Terrassen aus und zählt zu den fünf Prozent der besten Weinbaulagen weltweit. Geeignete Böden und das günstige Klima ermöglichen eine reiche Sortenvielfalt. Es sind insbesondere die eleganten, sortentypischen Weißweine, für die die Region berühmt ist. Etwa 95% der produzierten Weine sind Weißweine. Neben guten trockenen und halbtrockenen Weinsorten, werden auch halbsüße und süße Spitzenweine, wie Spätlese, Auslese, Beerenauslese oder Eiswein produziert.

Weingut Puklavec:

Schon in 1934 entdeckte die Familie Puklavec ihre Liebe zum Wein – in der Slowenischen Steiermark. Martin Puklavec war damals Kellermeister und er hatte eine Vision: Bester Wein entsteht, wenn alle zusammen daran arbeiten. Puklavec Family Wines liegt im Herzen von Jeruzalem-Ormo, in der Slowenischen Steiermark, im Anbaugebiet Podravje. Das Mikroklima in dieser Region liefert die perfekten Bedingungen für den Weinbau. So produziert die Familie bis heute ihre Weine. Leidenschaft, Fleiß und absoluter Einsatz für Qualität, unterstrichen von der Liebe der Familie zu Wein, kennzeichnen Puklavec Family Wines. Vladimir Puklavec und seine zwei Töchter Tatjana und Kristina sowie das gesamte Team des Weinguts investieren Herzblut und Leidenschaft um gewissenhaft und beständig zu arbeiten. Das Resultat sind wunderschöne, gut ausbalancierte Weine, die das Terroir wiedergeben.

Weinempfehlungen:

2017 Furmint & Pinot Blanc	0.2l/0.75l	8.00/28.00
2016 Cabernet Sauvignon & Merlot	0.2l/0.75l	8.50/29.00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Backwerk mit Paradaisern vom Kleverhof mit eingelegter Makrele, Binsenlauchcreme und Apfelbalsam von der Essigmanufaktur Gegenbauer	16.00
Backhendl mit Gurken-Erbсен-Minzsalat und Kartoffelbrot aus dem Holzofen	23.00
Geschmortes Kalbswangerl mit Erbsenrisotto und Paradeiser-Brotsalat	28.00

Gericht für 2:

Gegrilltes Kotelett vom Kalb p.P. 34.00
mit Trüffeljus, Bratkartoffeln und marinierten Kopfsalatherzen

Aus dem Steinofen

Unsere Flammkuchen...
...mit Speck, Zwiebel, Schmand
...mit Pfifferlingen, roter Zwiebel und Kräuterrahm
...mit Tiroler Speck und Bergkäse je 9.50

Der Klassiker....

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

Pfifferlingscremesuppe 11.00
mit Pfifferlingen, Tomaten und Schnittlauch

Frisch geschnitten auf dem Holzbrett

Tiroler Speck 8.50

Schwarzwälder Schinken 9.50

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

Dessert

Winzersektschaum 9.00
mit gemischten Beeren, Blätterteigkissen und Sommerbeerensorbet

Zitronenkuchen 9.00
mit Rahmeis und Zitonencreme

Topfenschaum 9.00
mit frischen Erdbeeren und Erdbeersorbet

Auswahl an Käsespezialitäten vom „Tölzer Kaasladen“ 13.00