

LÜTTEN JACOB MENÜ

Geräucherter Saibling
mit Kartoffel-Buttermilchsud, Kräuteröl und Meerrettich

oder

Kalte Kalbstafelspitzscheiben
mit Radieschen-Schnittlauch-Ei-Vinaigrette, Senfsaat und Croûtons



Rheinischer Sauerbraten von der Rinderschulter
mit Rosenkohlsalat und Kartoffelpüree

oder

Gebratene Lachsforelle
mit „Brambori“- Rösti, Lauch und Rieslingbutter



Birnenkompott
mit Topfenschaum und Schokoladen Erde

oder

Vanillepudding
mit Roter Grütze

36,-€ pro Person



2018 Grauburgunder
Weingut Stefan Meyer
Pfalz

oder

2017 Bergkeuper Lemberger
Weingut Escher
Württemberg

0,75l Flasche Wein
Wasserpauschale und Kaffee

28,-€ für zwei Personen

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

Nahe



Weingut Lorenz & Söhne

Mit Unterstützung der ganzen Familie stecken Werner und Ulrich Lorenz viel Energie und Ideenreichtum in das Weinmachen. Ihre Philosophie ist die Leidenschaft zum Wein. In liebevoller Handarbeit pflegt Werner mit seiner jahrelangen Erfahrung die Weinberge. Er hat es sich zum Ziel gemacht, die Rebstöcke zur allerhöchsten Qualität zu bringen – als Basis für anspruchsvolle Weine mit eigenem Charakter. Die behutsame Pressung der Trauben optimiert die Konsistenz des Traubensaftes. Moderne Kellertechnik und langsame Kaltvergärung führen zu frischen, fruchtigen und gehaltvollen Weinen.

Ulrichs Handschrift lässt sich in jedem Lorenzwein unverwechselbar herausschmecken. Seine Kreativität bringt ihn jedes Jahr aufs Neue dazu, vor allem die Vielfalt der Reben und Böden in jedem einzelnen Wein herauszuarbeiten.

Ihre Weine

Weißwein

2018 Sauvignon Blanc Edition Johanna	0.2l/0.75l	9.00 / 30.00
2017 Tatort "Kreuznacher Paradies" Riesling	0.2l/0.75l	11.00/40.00

Rotwein

2016 Cabernet Sauvignon & Merlot Edition Johanna	0.2l/0.75l	11.00/35.00
--	------------	-------------

Charakteristische Speisen aus der Region

Suppe von der Erdsonnenblume 12.00
mit Topinambur-Chips, Sonnenblumenkernen und brauner Butter

Geräucherter Saibling 16.00
mit Kartoffel-Buttermilchsud, Kräuteröl, Meerrettich und Büsumer Krabben

Geschmorte Kalbsbacke 32.00
mit Risotto, Pfefferkäse und Pilzsalat

Mittelrhein

WEINGUT
RATZENBERGER

Weingut Ratzenberger

Im Herzen des Anbaugebietes Mittelrhein liegt Bacharach. Hier erzeugt die Familie Ratzenberger schon seit drei Generationen Weine der Spitzenklasse. Inmitten des tief eingeschnittenen Rheintals mit seinen schönen Seitentälern besitzen sie Weinlagen der höchsten Güte.

Ihr Hauptaugenmerk gilt dem Riesling, der hier am Mittelrhein eine lange Tradition besitzt. Niedrige Hektarerträge und naturnaher Weinbau schaffen die Grundlage für herausragende Weine.

Durch modernste Kellertechnik erhält Familie Ratzenberger die Traubenqualität und erzeugt feinfruchtige Rieslinge von hohem Alterungspotenzial.

Seine Weine

Weißwein

2018 Bacharacher Grauer Burgunder	0.2l/0.75l	12.00/40.00
2018 Schloss Fürstenberg Riesling Halbtrocken	0.2l/0.75l	13.50/45.00

Rotwein

2017 Bacharacher Spätburgunder	0.2l/0.75l	15.00/50.00
--------------------------------	------------	-------------

Charakteristische Speisen aus der Region

Himmel un Ääd 24.00
mit Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree

Rheinischer Sauerbraten von der Rinderschulter 24.00
mit Rosenkohlsalat und Kartoffelpüree

Zander nach „Winzerin~Art“ 28.00
mit Rahmkraut, Trauben und Kartoffelpüree

Steiermark



Weingut Lackner ~ Tinnacher

Das Credo des Weinguts Lackner-Tinnacher ist die Zeitlosigkeit. Hier wird das Weinmachen als alljährliche Metamorphose verstanden: Aus Erde, Steinen und Mineralien wachsen die Weinstöcke. Unter Sonne, Wind und Regen entwickeln sich Reben und Trauben. Und durch sorgfältige Handarbeit entstehen schließlich die tollen Weine des Weinguts.

Das Weinmachen braucht größtmögliche Sorgfalt. Es gilt, den Charakter des Bodens, die Eigenheit der Sorte und des Jahrgangs von den Trauben in den Wein zu legen. Alle Trauben werden mit der Hand selektiert und gelesen, die Beeren sanft gepresst und der Saft mit Weinberg-eigenen Hefen in großen Eichenholzfässern vergoren. Die Weine verbleiben lange zur Reifung auf ihrer feinen Hefe.

Ihre Weine

Weißwein

2017 Sauvignon Blanc STK	0.2l/0.75l	12.00/40.00
2018 Gamlitzer Gelber Muskateller	0.2l/0.75l	13.00/45.00
2011 Weissburgunder „Ried Eckberg“	0.2l/0.75l	16.50/55.00

Charakteristische Speisen aus der Region

Steirische Brettljause	14.00
mit Bergkäse, Kürbiskernölaufstrich, Wacholderschicken und Essiggurken	
Erdapfelkuchen	14.00
mit Ziegenfrischkäse und Rapunzel-Salat	
Gebratener Schweinebauch	16.00
mit Kürbis, grünem Apfel, Joghurt und Frieze	

Carnuntum

Weingut Nepomukhof

NEPOMUK
HOF

Hof und Weingärten des Weinguts Nepomukhof liegen eingebettet in das reizvolle Arbesthaler Hügelland, direkt im Zentrum des Weinbaugebietes Carnuntum – einer lebenswerten, ganz besonderen Region.

Der Wein ist im wahrsten Sinn des Wortes ein Naturprodukt und die edelste Verkörperung des Naturgeistes. Durch schonende, selektive Lese des Traubenmaterials und durch naturnahe integrierte Bewirtschaftungsweise versucht das Team vom Weingut Nepomukhof, dem Wein respektvoll gegenüber zu treten um ihm seine Leichtigkeit und Erhabenheit zu erhalten.

Seine Weine

Weißwein

2018 Chardonnay	0.2l/0.75l	10.50/35.00
2018 Cuvée Referenz	0.2l/0.75l	16.50/55.00

Rotwein

2017 Cuvée Nepumok	0.2l/0.75l	15.00/50.00
--------------------	------------	-------------

Charakteristische Speisen aus der Region

Kalte Scheiben vom Kalbstafelspitz 16.00
mit Radieschen-Schnittlauch-Ei Vinaigrette, Senfsaat, Ei, Croûtons und Kartoffelpüree

Semmelknödel 20.00
mit Lauchgemüse, Pfefferkaas, Schwammerlsalat und brauner Butter

Gebratene Lachsforelle 26.00
mit „Brambori“- Rösti, Lauch und Rieslingbutter

Gericht für 2

Kalbstafelspitz
mit Pilzrahm und Semmelknödel p.P. 32.00

Unsere Flammkuchen aus dem Steinofen...

...mit Speck, Zwiebel und Schmand 10.00
...mit Ziegenkäse, Feldsalat und Kürbiskernen 12.00
...mit Blutwurst, Schweinebauch und Apfel 14.00
...mit Lachsforelle, Büsumer Krabben, eingelegten Essiggurken 14.00

Frisch geschnitten auf dem Holzbrett...

Tiroler Schinken 9.00
Schwarzwälder Schinken 9.00
Rauchfleisch 9.00
...dazu gibt es Radieschen, Staudensellerie, geriebenen Meerrettich

Die Klassiker...

Fränkischer Wurstsalat 9.00
mit Gurke, Radieschen und Laugensemmel aus dem Holzofen
Kartoffel-Lauchsuppe 14.00
Mit Büsumer Krabben, Croûtons und Schnittlauch

Der Süße Abschluss...

Birnenkompott 10.00
Mit Topfenschäum und Schokoladenerde

Vanillepudding 10.00
Mit Roter Grütze

Auswahl an Käsespezialitäten vom „Tölzer Kasladen“ 13.00