

FAM. JAEGER

Schwarzenberger Hof

• DÜMMLINGHAUSEN •

*„Wer keinen Wein trinkt, dem entgeht viel Genuss;
wer aber den Wein falsch trinkt,
verdirbt sich und anderen den Genuss.“*

Armand Jean du Plessis Richelieu, (1585 - 1642),
Herzog von Richelieu, französischer Kardinal und Staatsmann

Damit das nicht passiert möchte ich Ihnen auf unserer Weinkarte mehr bieten
als eine Liste mit Namen, Rebsorten und (oft überzogenen) Preisen.
Gute Weine, gute Beratung und einen guten Preis.

Und so setzte ich dies um:

Statt einfach „Weinpreis mal X“ zu kalkulieren
berechnen wir die Flaschenweine so wie ein Weingeschäft.
(und liegen hier oft unter dem marktüblichen Preis - vergleichen Sie!)

Beim Genuss im Restaurant kommt dann lediglich
eine Servicepauschale (auch Korkgeld genannt) von 10,-€ pro Flasche hinzu

Dieses System garantiert
Spaß im Glas!

Ich wünsche Ihnen jetzt viel Spaß beim Lesen und Genießen!

Ihr Christian Jaeger
staatl. geprüfter Sommelier (IHK)

WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

€

Weißweine

				Glas 0,1L	Karaffe 0,2L	Karaffe 0,5L	Flasche 1L (*0,75L)	außer Haus
Riesling	trocken	Weingut Rosch	Mosel	2,60	5,00	11,90	19,00	9,00
Grauburgunder	trocken	Weinhaus Heger	Baden	3,00	5,80	13,80	20,10	10,10
Müller-Thurgau	lieblich	Weingut Lorch	Pfalz	2,30	4,40	10,50	18,00	8,00

Roséwein

Merlot Rosé	trocken	Grand Sud	Südfrankreich	3,00	5,70	14,30	17,90	7,90
-------------	---------	-----------	---------------	------	------	-------	-------	------

Rotweine

Tempranillo	trocken	Bodegas Riojanas	Rioja	3,60	6,80	16,20	19,50*	9,50*
Spätburgunder	trocken	Weinhaus Heger	Baden	3,20	6,10	14,50	20,50	10,50
Dornfelder	trocken	Wein Lenz	Rheinhessen	2,30	4,50	10,70	17,50	7,50
Portugieser	halbtrocken	Wein Lenz	Rheinhessen	2,30	4,50	10,70	17,50	7,50

Wenn Sie zu mehreren den gleichen Wein trinken, schauen Sie doch mal auf die nächsten Seiten - es lohnt sich:
Und wenn Sie Ihre Flasche Wein nicht ganz schaffen...? ...Korken drauf, Tüte drum und mit nach Hause nehmen!

SCHAUMWEIN

€

im Restaurant | außerHaus

Schwarzenberger Hof | Mosel (D)

Traditions cuvée	Rieslingsekt	trocken	22,00	12,00
------------------	--------------	---------	-------	-------

Rivetti | Nieve | Moscato d'Asti | Piemont (I)

Riveto		DOCG	22,80	12,80
--------	--	------	-------	-------

WEIßWEIN

€
im Restaurant | außerHaus

Weingut Josef Rosch | Leiwen | Mosel (D)

2014	Drohner Hofberg	Riesling Spätlese	trocken	QmP		25,30	15,30
2009	Trittenheimer Apotheke	Riesling	trocken	QbA	Laurentiusberg	0,5l 19,50	9,50
2012	Apotheke	Riesling	trocken	QbA		32,30	22,30

Weingut Mohr | Lorch | Rheingau (D)

2015	Alte Reben	Riesling	trocken	QbA	von 60-jährigen Rebstöcken	26,60	16,60
2015	Blanc de blancs	Müller-Thurgau & Scheurebe	trocken	QbA	trocken, aber sehr fruchtig	27,00	17,00

Weingut Wegeler | Oestrich-Winkel | Rheingau (D)

2011	Geheimrat „J“	Riesling Spätlese	trocken	QmP		29,90	19,90
------	---------------	-------------------	---------	-----	--	-------	-------

Bis zu 15 verschiedene Erste-Gewächs-Lagen des mittleren und unteren Rheingaus vereinen sich in einem Jahrgangscuvée des Geheimrat "J". Nach dem Prinzip der Erstweine von Bordeaux wurde mit dem Jahrgang 1983 der erste Geheimrat "J" vinifiziert. Die internen Qualitätsanforderungen an diesen Wein liegen heute noch über dem Standard für Erste Gewächse. Geheimrat "J" wird nur in guten bis exzellenten Jahren vinifiziert. In eher schwachen Jahrgängen, wie zum Beispiel 1984, 1987 und 1991 wurde kein Geheimrat "J" Wein ausgebaut. Der Wein kommt frühestens 15 Monate nach der Ernte in den Verkauf.

2014	Rüdesheimer Berg Schlossberg	Riesling	trocken	QbA	„GG“ - großes Gewächs VDP	30,20	20,20
2014	Winkeler Jesuitengarten	Riesling	trocken	QbA	„GG“ - großes Gewächs VDP	30,20	20,20
2014	Geisenheimer Rothenberg	Riesling	trocken	QbA	„GG“ - großes Gewächs VDP	48,60	38,60
2014	Bernkasteler Doctor	Riesling	trocken	QbA	„GG“ - großes Gewächs VDP	43,60	33,60

Weingut Schneider | Ellerstadt | Pfalz (D)

2015		Grauburgunder	trocken	QbA		19,50	9,50
------	--	---------------	---------	-----	--	-------	------

Der Markus Schneider Grauburgunder wirkt sehr harmonisch, frisch und lecker. Sowohl fruchtig aber auch ein wenig erdig und würzig. Die leichten würzigen Aromen des Grauburgunder aus der Pfalz wirken wie das Salz in der Suppe und geben ihm den letzten Pfiff. Angenehm zurückhaltend die Säure und spürbar die Mineralität.

WEIßWEIN

€

im Restaurant | außerHaus

Weingut Dr. Heger | Ihringen | Baden (D)

2011	Ihringer Winklerberg	Riesling***	trocken	ObA	„GG“ - Großes Gewächs VDP	36,70	26,70
2010	Ihringer Winklerberg	Chardonnay***	trocken	ObA		35,40	25,40

Weinhaus Heger | Ihringen | Baden (D)

2015	Vitus (Barrique gelagert)	Grauburgunder	trocken	ObA		23,50	13,50
------	---------------------------	---------------	---------	-----	--	-------	------------------

Weingut Fischer | Nimburg | Baden (D)

2015	Auxerrois		trocken	ObA		20,60	10,60
2015	Sauvignon blanc		trocken	ObA		21,00	11,00
2013	Chardonnay		trocken	ObA	(im großen Holzfass ausgebaut)	20,50	10,50

ROTWEIN

€
im Restaurant | außerHaus

Weingut Schneider | Ellerstadt | Pfalz (D)

2012	„Einzelstück“	Portugieser	trocken	ObA		33,90	23,90	
		↳ Portugieser aus vielen Kleinparzellen, welche in den 1940-50er Jahren gepflanzt wurden						
2015	Black Print	Rotweincuvée	trocken	ObA		23,50	13,50	
2015	Black Print	Rotweincuvée	trocken	ObA		Magnum 1,50L	38,60 28,60	
		↳ St. Laurent, Syrah, Merlot & Cabernet Sauvignon						
2015	Mele Kalikimaka	Rotweincuvée	trocken	ObA		29,40	19,40	
2015	Mele Kalikimaka	Rotweincuvée	trocken	ObA		Magnum 1,50L	51,30 41,30	
2015	Mele Kalikimaka	Rotweincuvée	trocken	ObA		Doppel-Magnum 3,0L	98,50 88,50	
	↳ „Frohe Weihnachten“ auf Hawaiianisch		↳ Der Merlot und Cabernet Dorsa kommt aus Premiumlagen und gährten 5 Wochen in offenen Holzgärbottichen					
	↳ erschienen im Dez. '16		↳ und Rotwein-Fernmetern. Danach lagerte der Rotwein sowohl in gebrauchten als auch in neuen Holzfässern.					
	↳ schmeckt auch nach und vor Weihnachten!							

Weingut Hofmann | Appenheim | Rheinhessen (D)

2011	„Dreiklang“	Rotweincuvée	trocken	ObA		19,50	9,50	
		↳ Cabernet Sauvignon, Merlot & Regent						

Weingut Dr. Heger | Ihringen | Baden (D)

2012	„Sonett“ Q	Spätburgunder	trocken	ObA		21,20	11,20
2012	Ihringer Winklerberg Große Lage	Spätburgunder****	trocken	ObA	„GG“ - Großes Gewächs VDP	59,90	49,90
2011	Ihringer Winklerberg l.Lage	Spätburgunder	trocken	ObA	„Mimus“	35,40	25,40

Weinhaus Heger | Ihringen | Baden (D)

2013	Merdinger Bühl	Spätburgunder	trocken	ObA		21,00	11,00
------	----------------	---------------	---------	-----	--	-------	-------

Weingut Fischer | Nimburg | Baden (D)

2014	Nimburg-Bottinger Steingrube	Frühburgunder	trocken	ObA	im großen Holzfass gereift	25,50	15,50
------	------------------------------	---------------	---------	-----	----------------------------	-------	-------

Winzerhof Stahl | Auernhofen | Franken (D)

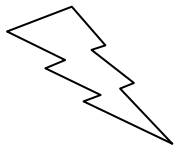
2015	„Rot!“	Rotweincuvée	trocken	ObA		19,50	9,50	
		↳ Cabernet Sauvignon, Merlot & Regent						

Bodegas Riojanas | Cenicero | Rioja (ES)

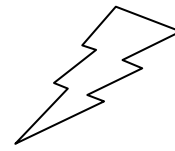
2013	Tempranillo		trocken	DOC		19,50	9,50
------	-------------	--	---------	-----	--	-------	------

Marchesi Antinori | Florenz | Toskana (I)

2000	Tignanello		trocken	IGT		119,00	109,00
------	------------	--	---------	-----	--	--------	--------



EINZELSTÜCKE



DIE HIER GELISTETEN EINZELFLASCHEN WERDEN BEI VERZEHRE IM RESTAURANT NUR MIT DEM AUßER-HAUS-PREIS BERECHNET

€
im Restaurant | außerHaus

Weißwein

Weingut Josef Rosch | Leiwen | Mosel (D)

2012 Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese restsüß QmP ~~24,20~~ 14,20

Weinhaus Heger | Ihringen | Baden (D)

2012 Vitus (Barrique gelagert) Grauburgunder trocken QbA ~~23,50~~ 13,50

Rotwein

Weingut Fischer | Nimburg | Baden (D)

2008 PESCATUS (lat.: der Fisch) Rotweincuvée trocken QbA ~~19,90~~ 9,90
↳ aus Lemberger & Frühburgunder, Acolon-Neuzüchtung aus Lemberger x Dornfelder

Terre da vino | Barolo | Piemont (I)

2011 Barolo trocken D.O.C.G. ~~35,50~~ 25,50

SÜBWEIN

€
im Restaurant | außerHaus

Weingut Rosch | Leiwen | Mosel

2012 Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese*** QmP 0,375l 31,60 *21,60*

Aperitif		€
Hausaperitif (Sekt + Maracuja-Chili-Likör)	10cl	4,90
Sekt Hausmarke (auch alkoholfrei)	10cl	3,90
Sekt mit Orangensaft	10cl	3,90
Kir (Weißwein, trocken mit Cassislikör ¹)	10cl	3,10
Kir Royal (Sekt+Cassis) -auch alkoholfrei-	10cl	4,40
Martini ¹ (Dry Bianco Rosso d'oro)	5cl	2,50
Sherry (trocken medium süß)	5cl	3,10
VW-Kesselwasser (Martini ¹ +Williams)	5cl	3,90
Campari ¹ (auch alkoholfrei)	4cl	2,90
Campari ¹ -Soda (auch alkoholfrei)	14cl	3,90
Campari ¹ -Orangensaft (auch alkoholfrei)	14cl	3,90
Portwein (weiß rot)	5cl	3,50
Hugo (Sekt, Holundersirup ² , Minze, Limette)	15cl	4,90
Aperol Sprizz (Sekt, Aperol ^{1,5} , Sprudel)	10cl	4,80

Cocktails/Longdrinks		
Gin Tonic	24cl	5,50
Wodka-Lemon	24cl	5,50
Cuba libre (Bacardi, Cola ^{1,5} , Limette)	24cl	5,00

Mineralwässer		
Bergische Waldquelle, still		
Haaner Felsenquelle, perlend	0,25l	2,20
	0,75l	5,50

Säfte 0,2l		
Apfelsaft, Orangensaft		
roter Johannisbeersaft sowie alle weiteren		2,40

Frucht-Schorlen		
Apfelschorle, Orangenschorle	0,2l	1,70
	0,3l	2,40
	0,4l	4,00
alle anderen Fruchtschorlen	nur 0,4l	4,00
Rhabarbersaftschorle	0,33l	2,90

Limonaden		
Cola ^{1,5} , Cola light ^{1,5,7,8} , Fanta ^{1,3} , Sprite, Spezi ^{1,3,5}	0,2l	1,70
	0,3l	2,40
	0,4l	3,00
Schweppes (Lemon, Ginger, Tonic)	0,2l	2,40

Bier		
Zunft Kölsch,		
Bergisches Landbier		
Krombacher Pils	0,2l	1,70
	0,3l	2,40
	0,4l	3,00
Paulaner Weizen (auch Alkoholfrei)	0,5l	3,80

Alkoholfreies Bier		
Malzbier / Krombacher Pils /		
Zunft Kölsch / Bergisches Landbier	0,3l	2,40

Saisonale Biere entnehmen Sie bitte der Speise-/Aktionskarte

Biermischungen		€
Schuss Kölsch+Malzbier		
Krefelder Kölsch+Cola ^{1,5}		
Alster Kölsch+Fanta ^{1,3}		
Radler Kölsch+Sprite	0,2l	1,70
	0,3l	2,40
	0,4l	3,00
Fassbrause	0,3l	2,40
Berliner Weisse mit Schuss	0,37l	2,60
Bananenweizen (auch Alkoholfrei)	0,6l	3,90

Obstbrände -wässer und -geiste 2cl		
Kirschwasser		
Himbeergeist		
Birnengeist		
Marille		
Obstler		je 2,20

Weitere edle
Brände & Geiste
 finden Sie auf unserer
After-Dinner
Karte

Aquavits 2cl		
Malteser		2,50
Aalborg Jubiläumsaquavit		2,50
Linie		2,50

Anisbrände 2cl		
Ouzo		2,20

Weinbrand 2cl		
Asbach Uralt		2,20

Whiskies Whiskeys 4cl		
Ballentines		3,80
Johnnie Walker Red Label		3,80
Jim Beam		3,80

Wacholderspirituosen 2cl		
Wacholder		2,20
Genever		2,50
Gordon's Dry Gin		2,50

Liköre 2cl		€
Grand Marnier		2,50
Cointreau		2,20
Amaretto		2,20
Baileys		2,20
Southern Comfort		2,20
Pfirsichlikör		2,00

Kräuter 2cl		
Jägermeister		2,20
Kümmerling		2,20
Underberg		2,50
Fernet Branca		2,20
Ramazotti		2,20
Ramazotti mit Cola		2,60
Averna		2,20
Tunnel		2,20

Verschiedene Spirituosen 2cl		
Wermee		2,20
Tequilla		2,20
Bacardi		2,20
Wodka		2,20
Saurer (Wodka-Zitrone)		2,20

Heißgetränke-saisonbedingt		
Heiße Zitrone		2,50
Grog		2,50
Glühwein		2,50
Sangria		2,90

Kaffee und Tees siehe After-Dinner-Karte

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe:
 1-mit Farbstoff 3-mit Antioxidationsmittel
 5-koffeinhaltig 6-chininhaltig 7-Süßungsmittel
 8-Phenylalaninquelle

Allergiker wenden sich unbedingt an unsere Mitarbeiter. Wir beraten Sie dann und empfehlen Ihnen gerne ein Gericht, zugeschnitten auf Ihre Bedürfnisse. Vorsichtshalber weisen wir ergänzend darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von einem oder mehreren Allergenen enthalten können.