

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
Viel Spaß im Glas!

Ich wünsche Ihnen jetzt viel Spaß beim Lesen und Genießen!

Ihr Christian Jaeger
staatl. geprüfter Sommelier und Restaurantmeister

WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

€

Weißweine

			Glas 0,1L	Karaffe 0,2L	Karaffe 0,5L	Flasche 1L (*0,75L)	außer Haus
Riesling	trocken		2,70	5,20	12,40	19,40	9,40
Grauburgunder	trocken	Baden	3,00	5,80	13,80	20,10	10,10
Rivaner/Scheurebe	lieblich	Rheinhessen	2,30	4,40	10,50	18,00	8,00

Roséwein

Rosé	trocken	Apulien	3,00	5,70	14,30	17,90	7,90
------	---------	---------	------	------	-------	-------	------

Rotweine

Montepulciano	trocken	Apulien	3,60	6,90	16,20	19,50*	9,50*
La Boscana	trocken	Costers del Segre	3,60	6,80	16,20	19,50*	9,50*
Spätburgunder	trocken	Baden	3,20	6,10	14,50	20,50	10,50
Dornfelder	halbtrocken	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

WEIBWEIN

€

im Restaurant | außerHaus

Weingut Josef Rosch | Leiwen | Mosel (D)

2009	Trittenheimer Apotheke	Riesling	trocken	QbA	Laurentiusberg	0,5l	19,50	<i>9,50</i>
2012	Apotheke	Riesling	trocken	QbA			32,30	<i>22,30</i>

Weingut Wegeler | Oestrich-Winkel | Rheingau (D)

2014	Rüdesheimer Berg Schlossberg	Riesling	trocken	QbA	„GG“ - großes Gewächs VDP		30,20	<i>20,20</i>
2014	Geisenheimer Rothenberg	Riesling	trocken	QbA	„GG“ - großes Gewächs VDP		48,60	<i>38,60</i>
2014	Bernkasteler Doctor	Riesling/Mosel	trocken	QbA	„GG“ - großes Gewächs VDP		43,60	<i>33,60</i>

Weingut Dr. Heger | Ihringen | Baden (D)

2018	„Ihringer“	Grauburgunder	trocken	QbA			25,20	<i>15,20</i>
2011	Ihringer Winklerberg	Riesling***	trocken	QbA	„GG“ - Großes Gewächs VDP		36,70	<i>26,70</i>

Weingut Fischer | Nimburg | Baden (D)

2019	Sauvignon blanc		trocken	QbA			21,10	<i>11,10</i>
2018	Chardonnay		trocken	QbA	(im großen Holzfass ausgebaut)		24,40	<i>14,40</i>

WEIBWEIN

€
im Restaurant | außerHaus

Cape bridge | Coastal Region (ZAF)

2018

Chenin blanc

trocken ObA

18,00 *8,00*

Bodegas Costers del Sió | Balaguer | Costers del Segre (ES)

2019 la Boscana

Chardonnay & Viognier

trocken ObA

18,90 *8,90*

ROTWEIN

€
im Restaurant | außerHaus

Weingut Schneider | Ellerstadt | Pfalz (D)

2012	„Einzelstück“	Portugieser	trocken	QbA		36,90	26,90	
		↳ Portugieser aus vielen Kleinparzellen, welche in den 1940-50er Jahren gepflanzt wurden						
2015	Mele Kalikimaka	Rotweincuvée	trocken	QbA	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 Dr. Heger | Ihringen | Baden (D)

2012	Ihringer Winklerberg Große Lage	Spätburgunder***	trocken	QbA	„GG“ - Großes Gewächs VDP	59,90	49,90
------	---------------------------------	------------------	---------	-----	---------------------------	-------	-------

Weingut Fischer | Nimburg | Baden (D)

2015	Nimburg-Bottinger Steingrube	Frühburgunder	trocken	QbA	im großen Holzfass gereift	25,50	15,50
------	------------------------------	---------------	---------	-----	----------------------------	-------	-------

Bodegas Riojanas | Cenicero | Rioja (ES)

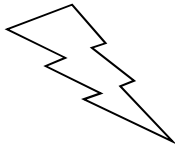
2019	Monte Real	Tempranillo	trocken	DOC		19,50	9,50
------	------------	-------------	---------	-----	--	-------	------

Bodegas Costers del Sió | Balaguer | Costers del Segre (ES)

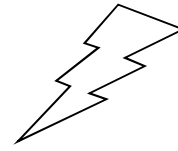
2019	la Boscana	Tempranillo, Syrah, Grenache	trocken	DO		19,50	9,50
------	------------	------------------------------	---------	----	--	-------	------

Adega Rocim | Beja | Alentejano (P)

2017	Mariana	Rotweincuvée	trocken			22,70	12,70
	↳ 40% Touriga nacional, 30% Aragonez, 20% Alicante Buschet, 10% Trincadeira						



EINZELSTÜCKE



DIE HIER GELISTETEN EINZELFLASCHEN WERDEN BEI VERZEHK IM RESTAURANT NUR MIT DEM AUßER-HAUS-Preis BERECHNET

€

im Restaurant | außerHaus

Rotwein

Weingut Heger | Ihringen | Baden (D)

2012 Ihringer Winklerberg 1.Lage Spätburgunder

trocken QbA „Mimus“

~~35,40~~ 25,40

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

SÜBWEIN

€
im Restaurant | außerHaus

Weingut Wegeler | Oestrich-Winkel | Rheingau (D)

1992	Oestricher Doosberg	Riesling Auslese	restsüß	Omp	„Vintage Collection“	0,5l	34,00	24,00
↳ 2017 der Schatzkammer entnommen und frisch verkorkt								

Pilliteri Estates Winery | Niagara stone Road | Niagara-on-the-lake (CAN)

2015	Stone Road Vinyards	Vidal Icewine	restsüß	VQA		0,375l	40,70	30,70
------	---------------------	---------------	---------	-----	--	--------	-------	------------------

Aperitif / Cocktails / Longdrinks

	€	€
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	3,50
Kir Royal (Sekt+Cassis ¹) -auch alkoholfrei-	10cl	4,90
Martini ¹	5cl	2,90
Sherry (trocken medium süß)	5cl	3,50
Portwein (weiß rot)	5cl	3,90
VW-Kesselwasser (Martini ¹ +Williams)	5cl	4,40
Campari ¹ (auch alkoholfrei)	4cl	2,90
Campari ¹ -Soda (auch alkoholfrei)	29cl	5,20
Campari ¹ -Orangensaft (auch alkoholfrei)	14cl	4,20
Bicicletta (Campari, Lime juice, Weißwein)	10cl	4,90
Hugo (Sekt, Holundersirup ² , Minze, Limette)	15cl	5,50
Aperol Sprizz (Sekt, Aperol ^{1,6} , Orange, Sprudel) ¹	15cl	5,50
Gin Tonic	24cl	5,50
Wodka-Lemon	24cl	5,50
Cuba libre (Bacardi, Cola ^{1,5} , Limette)	24cl	5,00

Mineralwasser

Bergische Waldquelle, still		
Haaner Felsenquelle, fein perlend	0,25l	2,30
	0,75l	5,60

Säfte 0,2l

Apfelsaft, Orangensaft roter Johannisbeersaft sowie alle weiteren		2,60
---	--	------

Frucht-Schorlen

Apfelschorle	0,2l	1,80
	0,3l	2,60
	0,4l	3,30
alle anderen Fruchtschorlen	nur 0,4l	4,00
Rhabarbersaftschorle	0,33l	3,10

Limonaden

Cola ^{1,5} , Cola light ^{1,5,7,8} , Fanta ^{1,3} , Sprite, Spezi ^{1,3,5}	0,2l	1,80
	0,3l	2,50
	0,4l	3,30
Schweppes (Lemon, Ginger, Tonic)	0,2l	2,50

Bier

Zunft Kölsch, Bergisches Landbier Krombacher Pils	0,2l	2,00
	0,3l	3,00
	0,4l	4,00
Paulaner Weizen (auch alkoholfrei)	0,5l	4,00

Alkoholfreie Biere

Malzbier Krombacher Pils Bergisches Landbier	je 0,3l	2,60
--	---------	------

Biermischungen

Schuss Kölsch+Malzbier			
Krefelder Kölsch+Cola ^{1,5}			
Alster Kölsch+Fanta ^{1,3}			
Radler Kölsch+Sprite	0,2l	1,80	
	0,3l	2,60	
	0,4l	3,30	
Bananenweizen (auch Alkoholfrei)	0,6l	5,00	

Obstbrände 2cl

Obstler		
Marille	je 2,30	
alte Marille	2,90	

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

Aquavits 2cl

Malteser	2,70
Aalborg Jubiläumsaquavit	2,90
Linie	3,10

Anisbrände 2cl

Ouzo	2,20
------	------

Weinbrand 2cl

Asbach Uralt	2,50
--------------	------

Whisk(e)y 4cl

Ballentines	3,80
Johnnie Walker Red Label	3,80
Jim Beam	3,80
Jack Daniels	3,80

Wachholder 2cl

Gordon's Dry Gin	2,70
------------------	------

Liköre 2cl

Grand Marnier	2,50
Cointreau	2,20
Amaretto	2,20
Baileys	2,20

Kräuter 2cl

Jägermeister	2,20
Kümmerling	2,20
Underberg	2,50
Fernet Branca	2,20
Ramazzotti	2,20
Ramazzotti mit Cola	2,60
Averna	2,20
Tunnel	2,20

Verschiedene Spirituosen 2cl

Tequila	2,20
Bacardi	2,20
Wodka	2,20

Heißgetränke-saisonbedingt

Heiße Zitrone	2,50
Grog	2,50
Glühwein	2,50

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.