

## Sehr geehrte Gäste, **STOP !**

wir bitten Sie sich an die von der Landesregierung herausgegebenen Richtlinien zu halten, die wir in unserem Betrieb wie folgt umgesetzt haben:

**Mund-, Nasenschutz** ist beim Betreten, Verlassen und jeder Bewegung auf der Terasse und innerhalb des Lokals **anzulegen**. Lediglich am Tisch darf dieser abgelegt werden, bitte nicht auf dem Tisch liegen lassen.

**Ihnen wird ein Tisch zugewiesen.**

Eine Reservierung ist nicht notwendig, aber zu empfehlen.

Es ist strikt auf die Abstandsregelung min. 1,5 Meter zu achten.

**Wir bitten Sie sich schon vorher im Schaukasten am Eingang über unser Speisenangebot zu informieren, da wir keine Speisekarte an den Tisch bringen dürfen.**

Für Fragen über unser Angebot stehen wir Ihnen gerne am Tisch zur Verfügung.

Bitte **bezahlen Sie nur am Tisch**, damit keine Gruppenbildung im Kassenbereich entsteht.

*Vielen Dank Ihr Team vom Hafenblick*

# Wochenkarte

**drei Datteln im Speckmantel an Ruccolasalat** 5,80  
mit Balsamico Dressing und Pinienkernen

**Rote Bete Carpaccio** 6,80  
mit Rucola, Balsamico Dressing,  
Pinienkernen und Fetakäse (Kuhmilch)

**Nordseescholle im Ganzen** 19,50  
natur gebraten mit Speckkartoffelsalat

**Nordseescholle im Ganzen „Finkenwerder Art“** 20,50  
natur gebraten mit Speck, Zwiebeln und Salzkartoffeln

**Nackensteak**, gebraten, mit Kräuterbutter 14,80  
an sautiertem Spitzkohlgemüse (mit Ingwer, Chili, Knoblauch)  
mit Kartoffelschnee und geriebenem Muskat

**Pilzschmorgemüse** 11,50  
frische Champignons, rote und gelbe Paprika, Zwiebeln, Kräuter  
mit Kartoffelschnee und geriebenem Muskat

Unsere Weinempfehlung:  
**Schieler 2019, Qba halbtrocken**

Kein echter Rosé denn hier werden Rote und weiße Trauben zusammen vergoren  
und ergeben diesen herrlichen frisch fruchtigen Sommerwein.

0,1 l : 3,80

0,2 l : 6,80

0,75 l : 25,50

## Suppen

<b>Schaumburger Hochzeitssuppe</b>	4,90
mit Mettklößchen, Eierstich und Nudeln	
<b>Steinhuder Fischeuppe</b>	6,20
mit Edelfischstückchen und Gemüse Julienne	
<b>Gulaschsuppe</b>	5,80
mit Kalb und Rindfleisch, feurig pikant	

## Vorspeisen

<b>Lachskaviar, ca 40 gramm</b>	7,50
Gorbuscha Premiumqualität mit einem leichten Meeresaroma dazu Baguette und Butter	
.....zusätzlich mit einem Glas Saxecco 0,1 l	9,90
<b>Bruschetta nach „Hafenblick Art“</b>	8,90
drei geröstete Baguette Scheiben belegt mit Zwiebeln, Knoblauch, frischer Tomate, Parmesan und Garnelen	
<b>Räucherlachs</b>	10,50
mit Kräuterdip und Röstinchen an einem Salatbouquet	
<b>Scampi Pfanne</b>	
<u>groß</u> 5 Riesengarnelen, gebraten mit Pimientos in Knoblauch und Weißwein, dazu Baguette Brot	19,00
<u>klein</u> 3 Riesengarnelen, gebraten mit Pimientos in Knoblauch und Weißwein, dazu Baguette Brot	13,00

## Salate

<b>Ruccolasalat</b> , mit Balsamico Dressing, Pinienkerne und Parmesansplitter	5,80
<b>kleiner gemischter Salat</b>	4,80
<b>großer gemischter Salat</b>	7,50
<b>großer gemischter Salat</b> mit	
- Peperoni schwarzen Oliven, Fetakäse (Kuhmilch)	11,80
....zusätzlich mit Thunfisch	14,30
- gebraten Putenbruststreifen	11,80
- gebratene Garnelen	13,80
- gebratenem Lachsfilet und Zanderfilet	18,50

zu allen unseren Salaten servieren wir Ihnen Brot  
und wahlweise Balsamico- oder Hausdressing

## Traditionelles

<b>Labskaus</b> , hausgemacht	14,50
aus gepökeltem Rindfleisch, Zwiebeln, Kartoffeln und Gewürzen als Beilage reichen wir Matjesfilet, Gewürzgurke, Rote Bete und Spiegelei	
<b>Sülze</b> , hausgemacht	12,30
mit Remouladensauce, Gewürzgurke und Bratkartoffeln	

## Fleischgerichte

<b>Karree vom Iberico – Schwein</b> , gebraten an Nudeln mit Basilikumpesto	18,50
<b>Kalbssteak</b> , natur gebraten mit Kräuterbutter, Gartengemüse und Bratkartoffeln	19,20
<b>Kalbschnitzel</b> , paniert gebraten mit Gartengemüse und Bratkartoffeln	19,20
<b>Rumpsteak</b> , 250 Gramm mit Kräuterbutter, Wok-Gemüse und Bratkartoffeln	23,50

## Fischgerichte

<b>Bratheringsfilets</b> , mild-sauer eingelegt mit frischen Zwiebelringen und Bratkartoffeln	12,80
drei <b>Matjesfilet</b> „Hausfrauen Art“ Äpfel, Zwiebeln, Gurkenstückchen in Sahnesauce, dazu Bratkartoffeln	13,80
<b>Rotbarschfilet</b> , paniert gebraten mit hausgemachter Remouladensauce und Speckkartoffelsalat	14,80
<b>Schollenfilet</b> , in Eihülle gebraten mit Kräuterweißweinsauce, Kirschtomaten, Salzkartoffeln und Salat	17,50
<b>Zanderfilet</b> , gebraten an Wok-Gemüse mit Salzkartoffeln	18,50
<b>Lachsfilet</b> , natur gebraten an Nudeln mit Basilikumpesto	19,50

## Vegetarisch

<b>Golubzi</b> , kleine Kohlroulade, gefüllt mit Kidneybohnen, Kichererbsen, Linsen, Bulgur, Zwiebeln in einer Tomatenparikasauce	13,50
<b>zweierteil aus dem Ofen</b> Aubergine und rote Paprika mit Bulgur gefüllt in einer Tomatensauce im Ofen gebacken	13,50
<b>Bulgur</b> mit Wok – Gemüse und Kräuterjoghurt	11,50
<b>Chebureki</b> , knusprige Teigtasche wahlweise gefüllt mit -Champignons, Paprika und Zwiebeln -Spinat, Knoblauch und Fetakäse ( <i>Kuhmilch</i> ) -Rinderhack ( <i>nicht vegetarisch</i> ), Kräuter, Zwiebeln und Knoblauch jeweils mit Salatbouquet und Kräuterjoghurt	13,50

## Pasta / Nudelgerichte

<b>Pasta Fantasia</b>	12,80
Nudeln mit mediterranem Gemüse und Parmesan ( Lauchzwiebeln, Zucchini, rote und gelbe Paprika, Aubergine )	
<b>Pasta Tacchino ( Pute )</b>	15,90
Nudeln mit gebratenen Putenbruststreifen, mediterranem Gemüse und Parmesan	
<b>Pasta Spinacchi ( Spinat )</b>	10,40
Nudeln mit Blattspinat, Knoblauch und Kirschtomaten in Sahnesauce	
<b>Pasta mit Garnelen</b>	15,90
Nudeln mit Garnelen, Blattspinat, Knoblauch, Kirschtomaten in Sahnesauce	
<b>Pasta Funghi ( Pilze )</b>	10,40
Nudeln mit frischen Champignons in einer Kräuterweißweinsauce	
<b>Pasta Vitello ( Kalb )</b>	15,90
Nudeln mit Kalbfleisch und frischen Champignons in einer Kräuterweißweinsauce	

## Dit und Dat von jedem Wat

<b>Currybockwurst</b> , mit Brot	6,80
<b>Currybockwurst</b> , mit Pommes Frites	7,80
<b>„Fish and Chips“</b> , Fischfilet, paniert und gebacken mit Kartoffelspalten und Remouladensauce	12,50
<b>Nackensteak</b> , gebraten mit Kräuterbutter und Kartoffelsalat	12,50
<b>Strammer „Moritz“</b> Brot, belegt mit Mettwurst, zwei Spiegeleier und Gewürzgurke	9,80
<b>Strammer „Max“</b> Brot, belegt mit Schinken, zwei Spiegeleier und Gewürzgurke	9,80
<b>Matjesbrot</b> Brot, belegt mit zwei Emden Matjesfilet und Zwiebelringe	9,80
<b>Mettwurstbrot</b> Brot, belegt mit Mettwurst und Gewürzgurke	8,50
<b>Schinkenbrot</b> Brot, belegt mit rohem Schinken und Gewürzgurke	8,50
<b>Käsebrot</b> Brot, belegt mit Scheibenkäse, Tomate und Salatgurke	8,50

## Kindergerichte

<b>Der Hobbit</b> Chicken Nuggets mit Pommes Frites	6,80
<b>Moby Dick</b> Fischnuggets mit Pommes Frites	6,80
<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce	5,00
zwei <b>Kartoffelpuffer</b> , mit Apfelmus	5,00

## Dessert

Zitronensorbet	6,80
<b>Eierpfannkuchlein</b> mit Apfel, Rosinen und Vanilleeis	5,90
<b>Schokotörtchen</b> warm mit flüssigem Schokoladenkern und Fruchtsauce	4,90

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien oder Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Alle in unserer Speisekarte genannten Preise sind Europreise und beinhalten 19% MwSt.

## Warme Getränke

Große Tasse Kaffee	2,80
Kännchen Kaffee	4,10
Espresso	2,50
Espresso, doppelt	4,70
Cappuccino, mit aufgeschäumter Milch	3,00
Latte Macchiato	3,20
Milchkaffee	3,40
Großes Glas Tee 300 ml	3,80

die Auswahl verschiedener **Bio-Tee-Sorten** finden Sie in unserer **Teekarte** auf der letzten Seite

Heiße Schokolade mit aufgeschäumter Milch	3,40
Chococcino	4,80

*alle Kaffees auch Koffeinfrei erhältlich  
 unsere Milch enthält Laktose*



## Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola	0,3 l	3,20
Coca-Cola	0,5 l	4,60
Coca-Cola light	0,3 l	3,20
Coca-Cola light	0,5 l	4,60
Sinalco Orange	0,3 l	3,20
Sinalco Orange	0,5 l	4,60
Zitronenbrause	0,3 l	3,20
Zitronenbrause	0,5 l	4,60
Spezi	0,3 l	3,20
Spezi	0,5 l	4,60
Apfelschorle	0,3 l	3,20
Apfelschorle	0,5 l	4,60
Rhabarbarschorle	0,3 l	3,50
Rhabarbarschorle	0,5 l	5,10
Maracujaschorle	0,3 l	3,50
Maracujaschorle	0,5 l	5,10
Traubensaft 100% Morio Muskat(Winzer Meissen)	0,2 l	4,50
Traubensaft 100% Scheurebe (Winzer Meissen)	0,2 l	4,50
Apfelsaft	0,2 l	3,10
Orangensaft	0,2 l	3,10
Rhabarbarsaft	0,2 l	3,10
Maracujasaft	0,2 l	3,10
Mineralwasser Original Selters	0,25 l	2,50
Mineralwasser Original Selters Naturell	0,25 l	2,50
Mineralwasser Original Selters	0,75 l	6,50
Mineralwasser Original Selters Naturell	0,75 l	6,50
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	3,20

## Frisch vom Fass

<i>Radeberger Pilsner</i>	0,25 l	2,70
<i>Radeberger Pilsner</i>	0,5 l	5,10
<i>Hövels Original, obergärig</i>	0,3 l	3,30
<i>die rotblonde Dortmunder Bierspezialität</i>		
<i>Hövels Original</i>	0,5 l	5,10
<i>Alster</i>	0,25 l	2,70
<i>Alster</i>	0,5 l	5,10

## Flaschenbiere

<i>Schöffelhofer Hefeweizen Naturtrüb</i>	0,5 l	4,80
<i>Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei</i>	0,5 l	4,80
<i>Berliner Weisse rot</i>	0,33 l	4,00
<i>Berliner Weisse grün</i>	0,33 l	4,00
<i>Alkoholfreies Bier Clausthaler</i>	0,33 l	3,10
<i>Vita Malz</i>	0,33 l	3,10

## Spirituosen

Doppelkorn	38%	2 cl	2,50
Malteser	40%	2 cl	3,40
Linie Aquavit	42%	2 cl	3,40
Obstler	40%	2 cl	3,00
Obstbrand – Williams Crist Birne	40%	2 cl	3,50
Vodka	38%	2 cl	3,00
Rum	40%	2 cl	2,50
Cognac	40%	2 cl	7,00
Asbach Uralt Weinbrand	38%	2 cl	3,50
Scotch Whisky ( Ballantines )	43%	2 cl	3,50
Meyers Bitter	38%	2 cl	3,00
Fernet Branca	40%	2 cl	3,00
Averna	29%	4 cl	5,00
Jägermeister	35%	2 cl	3,00
Moorbock	35%	2 cl	3,00
Amaretto	21%	2 cl	2,50
Baileys	17%	4 cl	5,00
Eierlikör	20%	2 cl	2,50
Vecchia Grappa di Prosecco 8 Jahre	42%	2 cl	6,50

## *Faude feine Brände*

### *Urlaub für den Geist und die Sinne*

**Mandaräne** aus Sizilien                      42 %                      2 cl                      5,80

Bio-Mandarinen der Sorte Ciaculli lassen einen intensiv-aromatischen Geist entstehen. Die Früchte würden bei voller Reife handgepflückt und verarbeitet. Ein Gefühl als stünde man im Mandarinenhain.

**Blutorange** aus Sizilien                      42 %                      2 cl                      5,80

Bio-Blutorangen der Sorte Tarocco di Catania geben die perfekte Frucht für diese duftig feine Komposition. Sie bringt die Blutorange vollaromatisch ins Glas und spielt zugleich mit floralen Noten und einer Ahnung von Vanille.

**Himbeergeist** Gartenhimbeere                      40 %                      2 cl                      5,80

handgepflückte zartfleischige Früchte strauchfrisch kurz mazeriert, damit nur die volle Frucht auf den Brand übergeht, nicht die bitteren Noten der Kerne. Dieser Geist erhält sein sattes Himbeeraroma durch den enorm hohen Beerenanteil. Frische Beere, kraftvoll und ausdrucksstark.

**Zibärtele**    40 %                      2 cl                      7,80

die kleine Wildpflaume Zibarte – liebevoll „Zibärtele“ genannt – wächst im Badischen schon seit der Jungsteinzeit. Die kleinen Ur-Früchte kommen aus Bad Peterstal in der Ortenau. Ihr herber Geschmack in Verbindung mit einer kräftigen Mandelnote macht den Zibärtele zu einer unverwechselbaren Rarität für Kenner, Liebhaber und alle, die es werden wollen.

**Grüner Walnusslikör**                              20%                      2 cl                      4,10

mit dem Johannistag am 23.06. endet die Ernte der Grünen Walnuss. Die wild gewachsenen, noch weichen Walnüsse werden sorgfältig sortiert, gewaschen und anschließend mit Kräutern und Gewürzen angesetzt. Nach einer bestimmten Zeit der Mazeration werden die Nüsse gepresst und der Likör für ein ganzes Jahr im gebrauchten Sauternes Holzfass gelagert.

**Rhabarberlikör**                                      20%                      2 cl                      4,10

Frühling in Flaschen. Ein sauer – herber Likör, gewonnen aus der regional bezogenen alten Rhabarbersorte „Holsteiner Blut“- unfiltriert. Er besticht durch seine rosa Farbe, das angenehm erfrischende Kribbeln auf der Zunge und den rhabarbertypischen Duft.

**Fichtensprossengeist** 40% 2 cl 5,80

*pfückfrische junge Fichtensprossen aus Bad Peterstal, von Hand gepflückt, werden sie nur kurz eingelegt und anschließend sofort abdestilliert. So entsteht ein frischer Geist mit klaren und sehr deutlichen Aromen. Intensiv und kraftvoll, ohne zu erschlagen. Fein-würziger Nadelwald mit viel Raum für sanfte Nebentöne.*

**Doppelkümmel -45-** 45% 2 cl 4,80

*fein abgestimmt mit etwas Kandis, verschmelzen Kümmel, Sternanis, Fenchel, frische Zitronenschalen, Koriander, Veilchen und Kardamom.*

**Gurkengeist** 40% 2 cl 5,80

*die absolute Konzentration der beliebten krummen Gurke von der Insel-Reichenau. Knackig, erfrischend und intensiv, wie der Biss in die saftig- grüne Salatgurke.*

**Rote-Beete-Geist** 40% 2 cl 5,80

*angenehm erdige Note am Gaumen und eine leichte Süße im Abgang. Ein Hauch ländlicher Exotik.*

**Bergamotte** aus Kalabrien 42% 2 cl 6,80

*ihr ätherischer Duft veredelt Earl Grey Tee. Sie entstammt denselben Eltern wie die Zitrone: Bergamotte, die besondere Schwester! An der südlichsten Spitze Italiens, im rauen Klima Kalabriens, entwickeln sie ihr außergewöhnliches Aroma. Das bringt der Geist direkt in die Nase. Am Gaumen ist er spritzig, würzig und frisch. Grazie e Salute!*

**Quitte** 40% 2 cl 7,80

*in der Ausbeute gering, in der Verarbeitung aufwendig und doch – alle Mühe wert! Die feinherben Prima Donnas stammen von Landwirten aus Sasbach am Kaiserstuhl, der Ortenau und dem Markgräflerland. Ein fein austarierter Mix mehrerer Sorten, wie Apfel und Birnenquitte, sorgt für mehr Komplexität. Die Früchte werden von Hand von ihrem Flaum befreit. Dieser ganz besondere Duft, der von ätherischen Ölen aus der Haut herrührt, findet sich im Brand wieder. Intensiv, exotisch, kraftvoll und sehr, sehr dicht.*

# Unsere Weinempfehlung:

<https://www.winzer-meissen.de>

## Die WINZER MEISSEN:

### Gemeinsam große Weine machen!

Alle Winzer, die sich in unserer Genossenschaft zusammengeschlossen haben, sind Menschen mit der selben Passion. Und weil man zusammen einfach mehr erreicht, ist der Genossenschaftsgedanke ein Konzept mit Zukunft. Wir halten zusammen, wir tauschen uns aus, wir lieben, was wir tun, und zusammen schaffen wir eine große Sache: Meisterhafte Weine aus Sachsen, die all die Hingabe Ihrer Macher verkörpern und unverwechselbare Botschafter ihrer Heimat sind.

### Lagen & Terroir

Dem besonders milden Klima des Elbtals haben wir es zu verdanken, dass hier solch' hervorragende Weine gedeihen. An den Steilhängen herrscht eine starke Sonneneinstrahlung, Trockenmauern speichern die Sonnenwärme und verwöhnen die Reben damit. Weinbergspartellen und die typischen Terrassenlagen prägen unser einzigartiges Landschaftsbild und sind ein Kulturerbe, das wir Winzer mit viel Hingabe und Handarbeit am Leben erhalten. Wir bewirtschaften etwa 145 Hektar und somit ein Drittel der sächsischen Anbaufläche, unter anderem auf Sachsens Vorzeigelagen wie Seußlitzer Schlossweinberg, Pillnitzer Königlicher Weinberg und Radebeuler Goldener Wagen.

### Das Sortiment der Winzer Meissen

Die »Sachsenkeule« ist unser Markenzeichen für Weine aus der Winzergenossenschaft. Unser Sortiment ist abwechslungsreich und mannigfaltig, Weine aller Rebsorten, die sich auf sächsischem Boden wohl fühlen, füllen wir in »unsere« Flasche. Die Qualitätsspanne reicht vom ehrlichen, unkomplizierten sächsischen Landwein über die sortenreinen Qualitätsweine des Bereichs Meissen bis zu den Prädikatsweinen (Kabinett, Spätlesen, Auslesen, Beerenauslesen und Eisweine), die auf den bedeutendsten Steillagen Sachsens gedeihen. Allen gemein ist unser hoher Qualitätsanspruch und das Können und das sichere Händchen der Kellermeisterin. Abgerundet wird unser Sortiment durch spritzige Sekte und Perlweine und feinste Likör- und Brandspezialitäten.

# Unsere Weinempfehlung:

<https://www.winzer-meissen.de>

## Zahlen & Fakten

<b>Gegründet:</b>	1938
<b>Mitglieder:</b>	1.500
<b>Geschäftsführer:</b>	Lutz Krüger
<b>Kellermeisterin:</b>	Natalie Weich
<b>Rebfläche:</b>	135 ha
<b>Rebfläche Sachsen:</b>	450 ha, anteilig in Sachsen: 50%
<b>Durchschnittsertrag:</b>	40 hl/ha
<b>Jahresproduktion:</b>	1.000.000 Flaschen, durchschnittlich Radebeuler Goldener Wagen, Pillnitzer Königlicher Weinberg, Proschwitzer
<b>Besondere Lagen:</b>	Katzensprung
<b>Böden:</b>	vorwiegend Granitverwitterung, Löß und geringfügig Sandböden Goldriesling, Bacchus, Kerner, Müller-Thurgau, Riesling, Gutedel, Scheurebe, Morio
<b>Rebsorten:</b>	Muskat, Traminer, Grau-, Weiß- und Spätburgunder, Dornfelder, Portugieser, Regent, Domina und Schwarzriesling
<b>Weine &amp; Sekte:</b>	Landweine, sortenreine Qualitäts- und Prädikatsweine, Deutsche Perlweine, Winzersekte b.A. als Flaschengärung, Weinliköre und Weinbrände
<b>Besonderheiten:</b>	traditioneller Terrassenweingebäude, Pflege und Erhalt der Sachsenflasche, Zertifizierung nach ISO 9002

## Sekt und Secco

<i>„Benno von Meissen“</i>			
<b>Riesling Sekt trocken, Flaschengärung</b>	12,0 %	0,10 l	3,80
<i>„Benno von Meissen“</i>			
<b>Riesling Sekt trocken, Flaschengärung</b>	12,0 %	0,75 l	24,50
<i>„Benno von Meissen“</i>			
<b>Traminer Sekt trocken, Flaschengärung</b>	12,5 %	0,75 l	38,50
<i>„Benno von Meissen“</i>			
<b>Scheurebe Sekt brut trocken, Flaschengärung</b>	11,5 %	0,75 l	38,50
<b>Saxecco weiß Perlwein</b>			
	10,5 %	0,10 l	3,30
		0,75 l	19,50

## offene Weine

<b>Bennoschoppen weiß, halbtrocken</b>	12,0 %	0,10 l	2,80
		0,20 l	5,20

Aromen von Birnen, reifen Äpfeln, etwas Quitte und Zitrus. Durch eine angenehme Restsüße ist er ein Zechwein für gemütliche Stunden.

Milder Schoppenwein zu leichten Gerichten der täglichen Küche.

<b>Müller-Thurgau weiß, trocken</b>	12,0 %	0,10 l	2,80
		0,20 l	5,20

Aromen von Äpfeln und schwarzer Johannesbeere mit einer feinen Muskatwürze. Ein Tropfen zum Verweilen und Genießen.

Zu Gemüsegerichten und Fischspeisen besonders Zander.

<b>Bennoschoppen rose, trocken</b>	11,5 %	0,10 l	2,80
		0,20 l	5,20

Aromen von Erdbeere und Himbeere. Angenehme Frische und aromatische Beerennoten die begeistern mit einem zarten Schmelz. Er schmeckt einfach nach mehr.

<b>Bennoschoppen rot, trocken</b>	11,5 %	0,10 l	2,80
		0,20 l	5,20

Aromen von Sauerkirschen und dunklen Beeren. Fruchtig würziges Bouquet mit harmonischer Taninstruktur. Ein unkomplizierter Landwein.



## Flaschen Weine weiß

<b>Morio Muskat</b> Qba feinherb	11,0 %	0,10 l	3,80
2017		0,20 l	6,80
		0,75 l	25,50

Eine echte Rarität. Wunderbar kräftiger Bukettwein. duftig und würzig mit floralen Noten von Veilchen, Flieder, Holunderblüten und Rosen. Ausgeprägte Muskatnote. Ein Wein für Liebhaber. Schmeckt vorzüglich zu kräftigen Käsesorten

<b>Traminer</b> QbA halbtrocken	12,0 %	0,10 l	3,80
2017		0,20 l	6,80
		0,75 l	25,50

Hell Gelb glänzend im Glas. Sein blumiger Duft erinnert an einen Strauß duftender Rosen. Feine Akzente von Orangen und Blütenhonig runden das Bukett ab. Ein schöner Tropfen zum Genießen in geselliger Runde.

<b>Scheurebe</b> Qba trocken	12,0 %	0,10 l	3,80
2017		0,20 l	6,80
		0,75 l	25,50

Intensiver Duft von schwarzen Johannesbeeren, Mango und Pfirsich mit frischer spritziger Säure. Gut zu Geflügelgerichten und Fruchtsaucen .

<b>Riesling</b> Qba trocken	12,0 %	0,10 l	3,80
2017		0,20 l	6,80
		0,75 l	25,50

Aromen von Apfel, Pfirsich, Mirabelle und etwas Citrus. Ausgewogene harmonische Säure. Zu allen Speisen aus der leichten Küche ein guter Begleiter

<b>Grauer Burgunder</b> Qba trocken	11,5 %	0,10 l	3,80
2017		0,20 l	6,80
		0,75 l	25,50

Fruchtbetont und würzig mit Aromen von Birne, reifer Ananas und einer feinen Honignote. Ein harmonischer Begleiter zu Pastagerichten.

## Flaschen Weine rose

<b>Blanc de Noir</b> Qba trocken 11,5 %	0,10 l	3,80	0,20 l	6,80
2017			0,75 l	25,50

Der Weiße aus dem Roten. Helles Lachsrosa. Aus den Trauben des Spätburgunders weiß gekelterter Wein mit feinen Aromen von roten Beeren und Pink Grapefruit. Mit einer frischen Säurestruktur. Ein schöner Sommerwein zu Gegrilltem oder zu Cocktailtomaten und Kräutern.

<b>Schieler</b> , Qba halbtrocken 11,5 %	0,10 l	3,80	0,20 l	6,80
2019			0,75 l	25,50

Kein echter Rosé denn hier werden Rote und weiße Trauben zusammen vergoren und ergeben diesen herrlichen frisch fruchtigen Sommerwein. Erdbeerrot kräftige im Glas. Duft von Himbeeren und Kirschen gepaart mit einer feinen Frische von Grapefruit und Limette. Dazu gesellt sich eine angenehme Restsüße. Das ist der perfekte Wein für eine Gartenparty

## Flaschen Weine rot

<b>Regent</b> Qba trocken	12,5%		0,10 l	3,80
2017			0,20 l	6,80
			0,75 l	25,50

Tiefdunkler Sauerkirschröter kräftig würziger Wein mit Aromen von Schattenmorellen, Brombeeren und Mandeln. Leicht rauchig mit jugendlichen starken Tanninen. Passt zu allen kräftigen Speisen wie auch zu kurzgebratenem.

<b>Spätburgunder</b> , Qba trocken	12,5 %		0,10 l	3,80
2018			0,20 l	6,80
			0,75 l	25,50

kräftigen Kirschröt. Der Duft von dunklen Beeren und Schattenmorellen umschmeicheln die Nase. Würzig und fruchtig am Gaumen. Solo oder zu gebratenen oder geschmorten Gerichten

## Traubensaft

<b>Morio Muskat</b> ,	100% Fruchtgehalt	0,0 %	0,20 l	4,50
<b>Scheurebe</b>	100% Fruchtgehalt	0,0 %	0,20 l	4,50

Die alkoholfreie Alternative aus 100% Sortenreinen Weintrauben.

## Weinlikör

<b>Scheurebe</b>	20,0 %	2 cl	4,50
<i>zartsüß und feinfruchtig</i>			
<b>Traminer</b>	20,0 %	2 cl	4,50
<i>feinwürzig blumig</i>			
<b>Spätburgunder</b>	20,0 %	2 cl	4,50
<i>zartsüß, feine Rotweinnote</i>			

## Digestif

### *Destillerie Lantenhammer Schliersee*

**Lantenhammer Mirabellenbrand** 42 % 2 cl 5,80

*Intensiv, betörend, vollaromatisch. Zu allen möglichen Speisen und zu allen Jahreszeiten angenehm und lustvoll zu trinken*

**Lantenhammer Waldhimbeere** 42 % 2 cl 5,80

*Der Duft sanft, der Geschmack ein Vollfruchterlebnis. Wild gesammelt in den Bergen und Wäldern der Karpaten, des Riesengebirges und Ausläufern der hohen Tatra. Wie Waldhimbeeren unterscheiden sich von den Gartenhimbeeren durch ihren intensiven Geschmack.*

*Ideal nach Deserts, die fruchtig betont sind*

**Lantenhammer Sauerkirschbrand** 42 % 2 cl 5,80

*Trotz des Einsteinens der Früchte, herb kräftig voluminös.*

*Ideal nach kräftigen Speisen und dunklen Saucen.*

**Lantenhammer Schlehengeist** 42 % 2 cl 5,80

*Herb fruchtig mit intensivem Mandel- Marzipanton, typisch für Schlehe.*

*Idealer Digestif in der Herbst und Winterzeit.*

*Zu dunklen Saucen oder nussigem, zimtigen Desserts.*

# Teekarte

## **BIO DARJEELING**

Eine besondere Bio Mischung erlesener Darjeelings aus dem Garten „Happy Valley“.  
Samtig, nussig und erlesen im Geschmack.

Schwarzer Tee **01** Happy Valley

## **BIO EARL GREY**

Ein schwarzer Biottee aus dem chinesischen Yunnan-Distrikt, klassisch aromatisiert mit natürlichem Bergamottaroma und verfeinert mit Vanillegeschmack.

Schwarzer Tee **02** Secret of Bergamotte

## **BIO GRÜNER TEE**

Grüner Biottee aus Zhejiang, eine Provinz an der Küste zum Ostchinesischen Meer im Südosten Chinas. Dieser Grüntee hat eine jahrhundertealte Tradition, die in Kombination mit verschiedensten Fruchtaromen neu entfacht wird.

Grüner Tee aromatisiert **03** Sencha Bloom

## **BIO INGWER-ZITRONENGRAS**

Eine Bio Kräuterkomposition, die durch Ingwer und Süßholz eine abgerundete süße Frische ergibt – gleichzeitig in Verbindung mit Krauseminze und Zitronengras aber auch eine spritzige Note hat.

Kräutertee **04** A Touch of India

## **BIO AYURVEDA**

Eine reine Bio Kräutermischung, die ausschließlich mit Zutaten aus kontrolliert biologischen Anbau komponiert wurde. Sie allein geben dem Tee einen herrlich natürlichen Geschmack, frei von Aromen und anderen Zusatzstoffen.

Kräutertee **05** Garden of Herbs

## **BIO ROOIBOS**

Der klassische Bio Rooibos aus Südafrika, versetzt mit Vanillestückchen, weißen Kornblumenblüten und ausgewogenem Orangenöl. Wohlschmeckend und von Natur aus koffeinfrei.

Rooibostee aromatisiert **07** African Vitality

## **BIO MINZE**

Eine Bio Kräutermischung aus verschiedenen Minzsorten – Pfeffer- und Krauseminze und Apfelminze. Frisch, gesund und auch kalt zu genießen.

Kräutertee **08** Mint Blend

## **BIO HIBISKUS - ROTE BEETE**

Frucht und Gemüse? Die perfekte Symbiose! Rote Beete setzt den feinen, milden Akzent, Mango- und Bergamottaroma liefern den spritzigen Hauch Exotik.

Früchteteer aromatisiert **11** Reddish Pleasure

## **BIO FRIESENTÉE**

Ein kraftvoller, aromatischer Schwarztee mit satter, rotbrauner Farbe in der Tasse – wie ihn nicht nur die Friesen lieben.

Schwarzer Tee **14** Malty Assam

## **BIO WIESENKRÄUTER**

Vertraute und beliebte Kräuter – in einer mild-aromatischen modern interpretierten Neuauflage.

Kräutertee **10** Meadow Herbage

*Liebe Gäste, vielen Dank, dass Sie sich Zeit genommen haben, unsere Speisekarte zu lesen!!!*