

Hörnlepass

ALPENGASTHOF



Ein herzliches „Grüß Gott“ liebe Gäste!

Unseren Kräuterverkauf von hauseigenen Kräuterprodukten
finden sie in unserem Restaurant

Unser kostenloser WLAN Zugang für Sie

Netz: HPASS 2 oder HPASS 3/ Passwort: hoerele 2013

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage www.hoernlepass.at

Wir freuen uns, Sie im Restaurant des
Alpengasthof Hörnlepass begrüßen zu dürfen.

Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden liegen uns am Herzen.

Daher verfeinern wir für Sie die ohnehin sehr hochwertigen heimischen
Produkte ausschließlich mit Kräutern aus unserem Kräutergarten und mit
energetisierten Wasser.

Liebe zum Detail und Kreativität bei unserer Arbeit für Sie sind bei uns
eine Selbstverständlichkeit.

Am Montag und Donnerstag sind unsere Ruhetage.

Im Restaurant bieten wir Ihnen viele Naturprodukte aus eigener
Herstellung wie Marmeladen, Holundersirup, Kräutertees und
Kräutersalz, sowie außer Haus in Vorarlberg produzierte Cremes,
Massageöle, Franzbranntwein, Pflegeprodukte, Räucherwerk und vieles
mehr.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen Familie Keck
und das Hörnlepass Team

Ein Lächeln zu jeder Zeit

Es kostet nichts und bringt viel ein.
Es bereichert den Empfänger,
ohne den Geber ärmer zu machen.
Es ist kurz wie ein Blitz,
aber die Erinnerung daran ist unvergänglich.
Keiner ist so reich,
dass er darauf verzichten könnte.
Es bringt viel Glück ins Heim,
schafft guten Willen im Geschäft,
und ist das Kennzeichen der Freundschaft.
Es bedeutet für jeden Müden Erholung,
für den Mutlosen Ermunterung,
für den Traurigen Aufheiterung
und ist das beste Mittel gegen Ärger.
Man kann es weder kaufen noch erbitten,
noch leihen oder stehlen,
denn es hat erst dann seinen Wert,
wenn es verschenkt wird.

Denn niemand braucht so bitternötig ein Lächeln
wie derjenige, der für andere einmal keines mehr übrig hat.

Mit einem von Herzen kommenden Lächeln wünschen wir Ihnen
einen schönen Aufenthalt in unserem Hause.



Ein Aperitif zum Auftakt

Glas Prosecco	€ 4,10
Prosecco Holunderblütensirup oder Orangensaft	€ 4,80
Prosecco Aperol	€ 4,90
Campari,-Soda oder -Orange	€ 4,90
Martini Bianco, Extra Dry, D´oro	€ 4,20
Zider „das neue In-Getränk aus Vorarlberg“ Apfelschaumwein mit Sekt aufgespritzt, Zitrone und Eis	€ 4,90

Jeden Samstag

Großes Büffet

Vorbestellung erwünscht

Von 18:00 bis 20:00 Uhr

Pro Person € 22,00

Kinder bis 12 Jahre € 13,00

Kleinkinder bis 5 Jahre € 7,00

Lieber Gast!

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

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Speisekarte mit schriftlicher Kennzeichnung der „Allergene“.

Vorspeisen „oder etwas Kleines zwischendurch“

Warmer gezupfter Tafelspitz vom Hochlandrind
Bauernbrot | eingeweckte Radieschen | Essiggurken |
Kürbiskernöl | Honig- Senfsauce € 10,80

Hausgebeizter Lachs | Räucherforelle | Wildkräutersalat |
Kräuterschmand | Bärlauchbrot € 10,80

Karamellierter Ziegenkäse aus der Region | Gewürzbirne |
Preiselbeeren | Wildkräutersalat | Bärlauchbrot € 9,90

Aus dem Suppenkessel

Rinderkraftbrühe
hausgemachter Leberknödel vom Hochlandrind € 5,40

Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle € 4,70

Walser Käsesuppe
Sahnehaube | Röstzwiebeln € 4,70

Knoblauchsuppe
Sahnehaube | Brotwürfel € 4,70

Grün & Vital

Gemischter Salat vom Büffet € 5,20

„Wilder Salat“
verschiedene Blattsalate | gebratene Champignons, Lauch |
Löwenzahngelee | Kräuterquark | Bärlauchbrot € 12,80 € 13,90



Hochlandrind

Unsere Hochlandrind-Spezialitäten stehen ganz unter dem Motto:

„Total regional!“

Das Fleisch kommt von unserem Nachbarn, dem Berghof Felder und wird nun seit sieben Jahren von Herrn Benjamin Felder mit viel Liebe gezüchtet.

Dieses schmackhafte Fleisch höchster Qualität ist in der heimischen Gastronomie nur bei uns im Alpengasthof erhältlich.

Das Rind hat von der Aufzucht bis zur Schlachtung die Schwende nicht verlassen!

	KL. Port.	Gr. Port.
Geschmortes Rindergulasch vom Hochland Semmelknödel	€ 15,80	€ 16,80
Braten vom Hochland Rotweinsauce vom „Blauen Zweigelt“ Rotkraut gekräuterter Kartoffelstampf	€ 16,90	€ 17,90
Hochlandrindersteak 800g inkl. Knochen für 2 Personen Chimichurri Kräutersauce Käuterbutter Saisongemüse Speck- Zwiebelbratkartoffeln		€ 60,00
Hochlandrinderburger 100% Rindfleisch Senf-Honig Sauce Brandy Cocktailsauce Essiggurken Tomaten Zwiebeln Speck Kartoffelecken Kräutersauerrahm		€ 10,90
mit Käse		€ 11,50



Hausmannskost

	Kl. Port.	Gr. Port.
Leberkäse gebraten Spiegelei Speck-Zwiebelbratkartoffeln	€ 8,90	€ 9,90
Tiroler Gröstl Spiegelei	€ 9,00	€ 10,00
Wiener Schnitzel vom Schwein Speck- Zwiebelbratkartoffeln	€ 11,90	€ 12,90
Rahmschnitzel hausgemachte Spätzle	€ 11,80	€ 12,80
Hausgemachte Sülze Zwiebelringe Sauce Remoulade Speck-Zwiebelbratkartoffeln	€ 8,90	€ 9,90
Spaghetti Bolognese Parmesan	€ 8,90	€ 9,90

Vegetarische Gerichte

	Kl. Port.	Gr. Port.
Walser Rösti Kräuterquark	€ 9,20	€ 10,20
Kaiserschmarrn Rosinen Mandeln hausgemachtes Apfelmus	€ 10,90	€ 11,90
Gebratener Walser Käspresknödel Bergkäse gekräuterte Zwiebelsauce Kräutersalat Topping	€ 9,50	€ 10,50
Gekräuterter Kartoffelstampf mit Olivenöl buntes Saisongemüse Rucola	€ 9,50	€ 10,50
Gemüse- Kräuterspaghetti Parmesan	€ 9,50	€ 10,50

Brotzeiten



Speckbrot Essiggurke Zwiebel	€ 7,50
Käsebrot Bergkäse Zwiebelringe Essiggurke	€ 7,90
Wurstsalat Brot	€ 8,60
Strammer Max Brot Butter gekochter Schinken Bergkäse Spiegelei	€ 9,90

Hausspezialitäten aus der Pfanne und vom Grill

	Kl. Port.	Gr. Port.
Gebratener Hirschrücken Kräuterkruste Gewürzbirne Preiselbeersauce Rotkraut Semmelknödel	€ 24,90	€ 25,90
Hörnlepass Pfanne Schweinelendchen Champignonrahmsauce Saisongemüse hausgemachte Spätzle	€ 17,50	€ 18,50
Walser Schmand Schnitzel gebackenes Schweineschnitzel gebratener Schinken Kräuterschmand Speck- Zwiebelbratkartoffeln	€ 13,50	€ 14,50
Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Rind Röstzwiebeln Speckbohnen Speck- Zwiebelbratkartoffeln	€ 23,90	€ 24,90
Rumpsteak vom Allgäuer Rind Rotweinjus Kräuterbutter Saisongemüse Speck- Zwiebelbratkartoffeln	€24,50	€ 25,50

Hausgemachte Desserts

Joghurt-Tonkabohnen Parfait | Baumobst |
Pistazienbiskuit

€ 7,50

Lauwarmer Schokobrownie | Bergwiesenkrauteis |
Crème fraîche

€ 7,30

Hausgemachtes Eis von Herrn Feurstein

Milcheis Natürlich

Zutaten: Walser Bergbauernmilch, Saccharose, Sahne, Milchbase
(Magermilchpulver, Maltodextrin, Trockenglukose, Milchprotein, Zitrusfasern,
Johannisbrotkernmehl, Guakernmehl, Tarakernmehl) Magermilchpulver, Dextrose

pro Kugel € 2,40

Stracciatella

Zutaten: Walser Bergbauernmilch, Sahne, Saccharose Couverture, Dextrose,
Milchbase (Magermilchpulver, Maltodextrin, Trockenglukose, Milchprotein, Zitrusfasern,
Johannisbrotkernmehl, Guakernmehl, Tarakernmehl) Magermilchpulver

pro Kugel € 2,40

Pistazie

Zutaten: Walser Bergbauernmilch, Saccharose, Pistazienmark 100% Milchbase
(Magermilchpulver, Maltodextrin, Trockenglukose, Milchprotein, Zitrusfasern,
Johannisbrotkernmehl, Guakernmehl, Tarakernmehl) Dextrose, Magermilchpulver

pro Kugel € 2,40

Karamell / Fleur de Sel

Zutaten: Walser Bergbauernmilch, Saccharose, Sahne, Milchbase (Magermilchpulver,
Maltodextrin, Trockenglukose, Milchprotein, Zitrusfasern, Johannisbrotkernmehl, Guakermehl,
Tarakernmehl,) Dextrose, Vanillemark, Salz

pro Kugel € 2,40

Alle Eissorten von Herrn Feurstein sind glutenfrei.



Eisbecher

Kindertraum 2 Kugeln Eis Sahne Überraschung	€ 3,20
Hörnletraum Vanilleeis heiße Heidelbeeren Sahne	€ 6,50
Heiße Liebe Vanilleeis heiße Himbeeren Sahne	€ 6,50
Eiskaffee „ Art des Hauses“	€ 6,10
Gemischtes Eis 3 Kugeln Eis Sahne	€ 4,90
Gemischtes Eis 3 Kugeln Eis	€ 4,10
Vanilleeis Eierlikör Sahne	€ 6,70
Eine Kugel Eis	€ 1,60
Eine Kugel Eis Sahne	€ 1,90
Espresso Affogato	€ 3,90

Eiskreation mit hausgemachtem Eis

Bergwiesenkrauteis Baumobst hausgemachtes Löwenzahngelee	€ 7,90
Bergwiesenkrauteis	pro Kugel € 2,40

Täglich hausgemachte Kuchen und Strudel

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola		0,33 l	€ 3,60
Coca Cola Light		0,33 l	€ 3,60
Almdudler		0,35 l	€ 3,70
Orangen Limo		0,3 l	€ 3,40
Zitronen Limo		0,3 l	€ 3,40
Cola Mix		0,3 l	€ 3,40
Walser Tafelwasser mit Kohlensäure		0,3 l € 3,00	0,4 l € 3,70
Römerquelle Mineralwasser Flasche		0,33 l € 3,20	0,75 l € 4,60
Orangensaft			0,2 l € 2,60
Apfelsaft			0,2 l € 2,60
Johannisbeersaft			0,2 l € 2,90
Bitter Lemon			0,2 l € 3,10
Holunderblütendrink aus eigener Herstellung		0,2 l € 2,60	0,4 l € 3,80
Apfelsaftschorle		0,2 l € 2,50	0,4 l € 3,90
Orangensaftschorle		0,2 l € 2,50	0,4 l € 3,90
Johannisbeerschorle		0,2 l € 2,70	0,4 l € 4,10

Bier vom Fass

Bier	0,25 l	€ 2,50	0,5 l	€ 3,90
Radler	0,25 l	€ 2,50	0,5 l	€ 3,90
Pils			0,3 l	€ 3,60
Hefeweizen			0,5 l	€ 4,10
Russ			0,5 l	€ 4,10



Flaschenbier

Dunkles Weizen	0,5 l	€ 4,10
Alkoholfreies Weizen	0,5 l	€ 4,10
Alkoholfreies Bier	0,5 l	€ 3,90

Aus der Schnapskiste

2 cl

Steinbeißer Marille Alpenschnaps	€ 2,90
Williams-Christbirne	€ 2,90
Bodensee Obstler	€ 2,90
Gebirgs-Enzian	€ 2,90
Allgäuer Heuschnaps	€ 3,10
Ramazotti	€ 3,10
Calvados	€ 3,00
Amaretto	€ 3,00
Malteserkreuz	€ 3,00
Baileys	€ 3,00
Fernet Branca	€ 3,00
Jägermeister	€ 2,90
Cigar Brandy von Stelzl St. Johann Salzburg	€ 4,90

Warme Getränke

Heiße Schokolade mit Sahnehaube	€ 4,10
Tasse Kaffee	€ 2,60
Kännchen Kaffee	€ 4,80
Cappuccino	€ 3,10
Latte Macchiato	€ 4,00
Espresso	€ 2,60
Chociatto	€ 4,20
Jagatee	€ 4,10
Glühwein	€ 3,50
Tee im Glas	
Schwarz-, Früchte-, Kamille- oder Pfefferminz-Tee	€ 2,60



Zusätzlich haben wir noch selbstgemachte Tees aus unserem hauseigenen Alpenkräutergarten auf der nächsten Seite

Hausgemachte Kräutertees

Kräutertee Aktivierung € 2,60

Brennnessel, Birkenblätter, Schlüsselblume, Brombeerblätter, Malven,
Gänseblümchen, Johannisbeerblätter

Bergsteiger Kräutertee – herrlich frisch € 2,60

Brombeerblätter, Königskerze, Hagebutte, Melisse, Pfefferminze, Kornblumen

Kräutertee Balance € 2,60

Schlüsselblume, Rosenblüten, Taubnessel, Kamille, Bergkräuter,
Himbeerblätter, Melisse, Verbene, Wundklee

Christines Kräutertee – bekömmlich € 2,60

Pfefferminze, Brennnessel, Birkenblätter, Schachtelhalm, Mädesüß,
Rosenblüten, Ringelblume, Schafgarbe, Mutterkraut

Wohlfühl Kräutertee – bekömmlich € 2,60

Holunderblüten, Hagebutte, Kamille, Brombeerblätter, Lindenblüten

Energie Kräutertee – bekömmlich € 2,60

Pfefferminze, Birkenblätter, Weidenröschen, Stiefmütterchen, Weißdorn,
Schachtelhalm

Erfrischungs Kräutertee – fruchtig € 2,60

Brombeerblätter, Himbeerblätter, Hibiskus, Apfelstücke, Melisse,
Pfefferminze, Malvenblüten, Malvenblätter, Hagebutte, Ringelblumenblüten

Hexen Kräutertee – würzig € 2,60

Himbeerblätter, Brennnessel, Spitzwegerich, Gewürznelken, Schafgarbe, Königskerze,
Anis, Wundklee

Frauen Kräutertee – wohlschmeckend € 2,60
Schafgarbe, Hirtentäschel, Frauenmantel

Frühstücks Kräutertee – wohlschmeckend € 2,60
Hagebutte, Himbeerblätter, Erdbeerblätter, Brombeerblätter, Malvenblüten,
Melisse, Pfefferminze

Regenbogen Kräutertee – wohlschmeckend € 2,60
Hagebutte, Verbene, Lindenblüte, Taubnessel, Malvenblüten, Hibiskus,
Stiefmütterchen

Gute Laune Kräutertee – wohlschmeckend € 2,60
Rosenblüten, Hibiskus, Brennnesselblätter, schwarze Johannisbeerblätter, Taubnessel

Gute Nacht Kräutertee – wohlschmeckend € 2,60
Pfefferminze, Baldrian, Hopfen, Kamille

Harmonie Kräutertee – wohlschmeckend € 2,60
Himbeerblätter, Melisse, Holunder, Stiefmütterchen, Lavendel,
Gänseblümchen, Schlüsselblumen

Regenerations Kräutertee € 2,60
Weidenröschen, Ringelblume, Roter Klee, Wundklee, Frauenmantel, Melisse,
Löwenzahn, Hirtentäschel, Spitzwegerich



Weißwein – offen serviert 0,2l

Grüner Veltliner Trocken, frisch fruchtig	0,2l	€ 4,20
Pinot Blanc Klassischer Pinot mit viel Tiefgang und deutlichem Walnusston	0,2l	€ 4,20
Portugieser Weißherbst – Rosé Ein lieblicher, frischer, fruchtiger Rosé	0,2l	€ 4,20
Schorle – Weiß	0,2l	€ 3,20
	1/8 l Wein	€ 3,60

Rotwein – offen serviert 0,2l

Blauer Zweigelt Leichter Rotwein mit Weichsel- und Kirscharomen. Wunderschön eingebundene Tannine verleihen ihm einen kraftvollen Körper mit langem Abgang.	0,2l	€ 4,20
Blafränkisch Dunkles Rubingranat, in der Nase frische Beerenfrucht, am Gaumen elegant und harmonisch, mittlere Länge, unkomplizierter, trinkfreudiger Wein	0,2l	€ 4,20
Trollinger Frische und rassige Säure. Abgerundet wird das Gesamtbild von der klassischen Erdbeerfrucht.	0,2l	€ 4,20
Schorle – Rot	0,2l	€ 3,10
	1/8 l Wein	€ 3,60



Flaschenweine Weiß

0,75 l

Chardonnay

Weingut Migisch, Burgenland, Österreich.

Trocken – Durch seine funkelnde, zitronengelbe Farbe und seinen ausgesprochen fruchtigen Duft erinnert er an einen exotischen Fruchtkorb. Sein schönes Säurekleid, macht den Wein lebendig. Er ist elegant, fein, finessenreich mit jugendlichem

Volumen ausgestattet.

€ 26,80

Chardonnay Göttweiger Berg

Weingut Josef Dockner, Niederösterreich

Ein eleganter und vielschichtiger Chardonnay vom Göttweiger Berg. Der Ausbau erfolgte teils im Barrique, teils im Stahltank. Das Resultat: Ein sehr feiner Chardonnay mit typischer Burgunderfrucht, zart hinterlegt mit feinen Vanillenoten durch den Holzeinsatz. Feine Fruchtsüße im Nachhall.

€ 28,00

Riesling Platin

Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal, Niederösterreich.

Strahlendes strohgelb, in der Nase feinfruchtige Steinobstnoten, am Gaumen elegante Stilistik, sehr mineralisch, mit klaren Nuancen von saftigem Pfirsich und Marille - die edle Rebe in jugendlicher Ausprägung!

€ 28,00

Pinot Grigio – Villa Mura

Weingut Sartor, Venetien, Italien.

Die Nase wird von feinen Aromen umspielt, die an Ananas und Zitronen erinnern. Am Gaumen vereinen sich diese sehr harmonisch mit einer leicht würzigen Note

€ 25,30

Gavi del Comune di Gavi Granée

Weingut Kellerei Batasiolo, Gavi Italien.

Trocken, vollmundig, frisch und harmonisch mit einem angenehmen Anklang an Bittermandel, elegant und vielschichtig; erinnert an Heu, Anis und grüner Apfel

€ 29,80

Weißburgunder Klassik

Weingut Johann Gisberg Baden bei Wien

Weinbeschreibung: Alkohol 13,5%, trocken Jugendliches, helleres Strohgelb mit Grünschimmer; zarte Nuss-Atmosphäre breitet sich aus, angenehmer Würze Faktor, schüchterer Fruchtanteil im Hintergrund; am Gaumen volle Eleganz, angenehm Extrakt reich, abermals von ruhiger, gelber Frucht begleitet, im Finish nochmals nussig-würzige Aspekte, Sortentypizität mit Esprit und Charakter.

Ein perfektes Glas Wein

€ 28,00

Flaschenweine Rosé

0,75 l

Chiaretto Bardolino Classico

Weingut Lenotti, Bardolino, Italien.

Trockener, fruchtiger und leichter Roséwein, der ausgezeichnet ist, wenn sehr kalt getrunken, und der sich zu allen Gelegenheiten eignet. Fruchtig, delikat, an Pfirsichblumen erinnernd.

€ 26,00

Rosé vom Zweigelt

Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal, Niederösterreich

Leichter und fruchtiger Rosé vom Zweigelt aus Ganztraubenpressung. Helles Rosarot, in der Nase duftig nach Rhabarber und Pflaumen, Nuancen von Mandelkernen, am Gaumen herzhaft frisch, kräftige Fruchtnoten, lebhaft Säure zum Abgang hin.

€ 28,10

Flaschenweine Rot

0,75 l

Blauer Zweigelt

Weingut Migsich, Burgenland, Österreich.

Durch seine rubinrote Farbe, seine sauberen, typischen Frucht-Anklänge und Zweigelt Noten, seine klassische Stilistik und dichte, samtig weiche Struktur, ist er für Junge und Junggebliebene und für den Weinkenner ein sogenannter "Charmeur" unter den Roten. Er ist ein Typ, der jederzeit mundet und begeistert.

€ 25,90

Cabernet Sauvignon

Weingut Migsich, Burgenland, Österreich.

Der Wein hat ein schönes, kräftiges Cassis Aroma, das an schwarze Johannisbeere erinnert. Am Gaumen ist er extrasüß und feurig, begleitet von einem schmackhaften Aromaspiel dunkler Beeren. Er ist lang im Abgang. Einfach ein stilvoller Wein mit Charakter und voller Raffinesse

€ 26,10

Blaufränkisch

Weingut Wendelin, Burgenland, Österreich.

Kräftiger Blaufränkischer, ausgebaut im großen Holzfass, dicht und dennoch angenehm leicht zu trinken.

€ 26,00

Carnuntum Cuvée

Weingut Markowitsch, Niederösterreich

Diese Cuvée macht einfach jeden Tag Spaß. Sie hat diese verführerische, animierende Kirschenaromatik, dazu warme Gewürze und eine leichte Röstnote und doch ist der Wein saftig, elegant und erfrischend.

€ 28,00

Blaufränkisch GOETHEWEIN

Weingut Migsich, Burgenland, Österreich.

Rubinrote Farbe in mittlerer Konsistenz; im Bukett vermitteln Weichselfrucht, Kirschkern und Brombeeren die Sortentypizität, der Fruchtreigen wird mit Mandelwürze und Kräuternoten ideal ergänzt. Eleganz gepaart mit Sortentypizität prägen den Gaumenpart, das feine Aromabild - abermals dunkle und rote Früchte, Beeren, Kirschen und Weichseln wird mit Zimt und Nelken gewürzt und mit feiner Restsäure ergänzt sowie von angenehmen Tanninen erweitert; nobler Sortencharakter bis zum langen Abgang.

€ 26,20

Lenotti Bardolino Classico DOC

Weingut Lenotti, Bardolino, Italien

Helles Rubinrot, wenig, leicht und lieblich. Trocken, voll, harmonisch und geschmeidig.

€ 25,60

Benaco Bresciano Rosso Giome Provenza

Weingut Provenza "Cà Maiol", Azienda Agricola Provenza, Italien

Trocken, fruchtig, harmonisch und ausgewogen.

Kräftig, körperreich und voll mit Anklängen an Waldbeeren, Paprika, reife Früchte und schwarzen Pfeffer.

€ 26,40

Barbera D'Alba Sovrana

Weingut Beni di Batasiolo, Barbaresco, Italien

intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Im Aroma und am Gaumen Kirsche, rote Beeren, Leder, Schokolade, Zimt.

Gut strukturiert. Eleganz und Mineralität.

€ 52,00

Chianti Barone Ricasoli DOCG

Weingut Barone Ricasoli, Toskana, Italien

Schönes, intensives und leuchtendes Rubinrot.

Ein sehr angenehmer Chianti mit Anklängen von roten Beeren und frischen Mentholnoten. Im Mund süß und rund mit ausreichender Säure, die den Gaumen erfrischt. Korrekt, rein und sehr gut zu trinken.

€ 37,10

Mouton Cadet, Réserve Graves Rouge AC

Weingut Baron Philippe de Rothschild, Pauillac, Frankreich

In der Nase kraftvoll, mit fruchtig-süßen Aromen von Waldbeeren und karamellisierten Pflaumen, unterlegt mit feinen, leicht würzigen Noten von Unterholz. Am Gaumen saftig, opulent und vollmundig, mit dichten Aromen von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Zedernholz und Gewürzen. Mit guter aromatischer Länge im Finale

€ 40,50

Château Lafite

Weingut SCEA Chateau Lafitte, Camblanes, Bordeaux, Frankreich

Im Château Lafitte vereinen sich vier kraftvolle rote Rebsorten zu einem unvergesslichen Wein. Die 50 % Merlot machen den Wein rund und fruchtig. Cabernet Franc und Malbec verleihen dem Wein sein feines Bukett und den angenehmen weichen Abgang. Der Cabernet Sauvignon tut sein übriges und gibt dem Wein die nötige Struktur und Eleganz. Das Bukett von roten Früchten und Gewürzen verspricht einen langanhaltenden Rotwein. € 49,20

Two Oceans Sauvignon/ Merlot

Weingut Bergkelder, Stellenbosch, Südafrika.

Sattes Rubinrot, intensive Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Anklänge von Rauch und Schokolade, feinwürzige Frucht, gut eingebundenes Tannin, reichhaltig, harmonisch. € 29,00

Merlot VINA MAIPO

Weingut Vina Maipo, Santiago, Chile

Der Rotwein Merlot von Viña Maipo aus der gleichnamigen Weinbauregion Maipo ist ein weicher, eleganter und sehr süffiger Chile-Wein, welcher ein saftiges Fruchtbukett von roten Früchten und Pflaumen im Gaumen entfaltet. € 26,00

Sektkarte 0,75 l

Fürst von Metternich Riesling Sekt € 34,20

Schloss Affaltrach Brillant Sekt € 23,90

Glera Veneto Corte Viola Vino Frizzante € 27,50

Rotkäppchen Sekt alkoholfrei € 25,00