

Hörnlepass

ALPENGASTHOF



Ein herzliches „Grüß Gott“ liebe Gäste!

Unser kostenloser WLAN Zugang für Sie

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

Über eine Bewertung auf TripAdvisor oder Facebook würden wir uns sehr freuen.

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 zusätzlich 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 ist unser Ruhetag.

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

Prosecco	€ 4,10
Prosecco mit 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

Von 18:00- 20:00 Uhr

Pro Person € 20,10
Kinder bis 12 Jahre € 13,00
Kinder 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“

Carpaccio vom Allgäuer Jungbullen mit Käsespänen,
Löwenzahn- Balsamicolack, Kräutersalat und Brot € 10,40

Zweierlei vom Räucherfisch
Lachs und Forelle mit frischem Kren, Senfsauce
Kräutersalat dazu Bärlauchbrot € 9,90

Karamellierter Ziegenkäse aus der Region mit Preiselbeeren,
Früchten und Kräutersalat € 9,90

Aus dem Suppenkessel

Rinderkraftbrühe mit
hausgemachten Leberknödeln € 4,50

Walser Käsesuppe
mit Sahnehaube und Zwiebelringen € 4,50

Knoblauchsuppe
mit Brotwürfeln und Sahnehaube € 4,50

Rinderkraftbrühe mit Flädle € 4,50

Grün & Vital

Gemischter Salat vom Büffet € 4,90

„Wilder Salat“
verschiedene Blattsalate mit Löwenzahngelee und Kräuterquark,
dazu Bärlauchbrot € 12,80 € 13,80



Hausmannskost

	Kl. Port.	Gr. Port.
Leberkäse gebraten mit Spiegelei, dazu Bratkartoffeln	€ 8,80	€ 9,80
Tiroler Gröstl mit Spiegelei	€ 9,00	€ 10,00
Schinkennudeln	€ 8,90	€ 9,90
Wiener Schnitzel vom Schwein, dazu Bratkartoffeln	€ 11,80	€ 12,80
Rahmschnitzel mit Spätzle	€ 11,80	€ 12,80
Hausgemachte Sülze mit Zwiebelringen, Sauce Remoulade und Bratkartoffeln	€ 8,20	€ 9,20
Spaghetti Bolognese	€ 8,90	€ 9,90

Vegetarische Gerichte

	Kl. Port.	Gr. Port.
Walser Rösti mit Kräuterquark	€ 8,10	€ 9,10
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus	€ 10,00	€ 11,60
Walser Käsknödel mit Bergkäse und Zwiebelknoblauchsoße	€ 8,90	€ 9,90
Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Spinat, Kräutern und Bergkäse	€ 9,20	€ 10,20
Knoblauchspaghetti mit Champignon-Lauchsoße	€ 8,90	€ 9,90

Brotzeiten



Speckbrot mit Essiggurke und Zwiebel garniert	€ 7,10
Käsebrot mit Bergkäse, Zwiebelringen und Essiggurke	€ 7,70
Wurstsalat mit Brot	€ 8,30
Schinkenbrot mit rohem oder gekochtem Schinken	€ 7,10

Hausspezialitäten aus der Pfanne und vom Grill

	Kl. Port.	Gr. Port.
Hörnlepass Pfanne Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce, Gemüse und hausgemachten Spätzle	€ 17,20	€ 18,20
Walser Chächele Schweinefiletschnitzel gefüllt mit Rohschinken und Bergkäse in Rahmsoße dazu hausgemachte Spätzle	€ 16,70	€ 17,70
Walser Schmand Schnitzel gebackenes Schweineschnitzel mit gebratenem Schinken, Kräuterschmand sowie Bratkartoffeln	€ 12,90	€ 13,90
Hörele Grillteller vom Rind, Schwein, Pute und Speck auf Gemüse mit Kräuterbutter und Dips dazu Pommes	€ 21,90	€ 22,90

	Kl. Port.	Gr. Port.
Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Rind mit Röstzwiebeln, Speckbohnen und Bratkartoffeln	€ 23,00	€ 24,00

Rumpsteak vom Allgäuer Rind mit Pfeffersoße, Kräuterbutter dazu Gemüse und Bratkartoffel	€23,50	€ 24,50
---	--------	---------

Vom Wild

Hirschgulasch mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle	€ 13,00	€ 14,00
---	---------	---------

Gebratener Hirschrücken mit Pfefferkruste auf Preiselbeersauce dazu Rotkraut und Semmelknödel	€ 23,90	€ 24,90
--	---------	---------

Hausgemachte Desserts

Geeister Espresso in der Tasse
mit weißem Schokoschaum

€ 6,10

Pfannkuchen „Marquart“
Palatschinken mit Vanilleeis,
Schokosauce und Sahne

€ 7,20

Saftiger Schokobrownie
mit frischen Erdbeeren, Erdbeersorbet und Sahne

€ 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

Alle Eissorten von Herrn Feurstein sind Glutenfrei.



Eisbecher

Kindertraum 2 Kugeln Eis mit Sahne und Überraschung	€ 3,10
Hörnletraum Vanilleeis mit heißen Heidelbeeren und Sahne	€ 6,40
Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 6,40
Gemischtes Eis, 3 Kugeln mit Sahne	€ 4,90
Gemischtes Eis, 3 Kugeln	€ 4,00
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	€ 6,70
Eine Kugel Eis	€ 1,60
Eine Kugel Eis mit Sahne	€ 1,90
Espresso Affogato	€ 3,90

Eiskreation mit hausgemachtem Eis

Bergwiesenkrauteis mit Früchten und Sahne, dazu hausgemachtes Löwenzahngelee	€ 7,50
Bergwiesenkrauteis	pro Kugel € 2,30

Täglich hausgemachte Kuchen und Strudel

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola		0,33 l	€ 3,60
Coca Cola Light		0,33 l	€ 3,60



Almdudler		0,33 l	€ 3,70
-----------	--	--------	--------

Orangen Limo	0,3 l	€ 3,40	0,4 l	€ 3,90
Zitronen Limo	0,3 l	€ 3,40	0,4 l	€ 3,90
Cola Mix	0,3 l	€ 3,40	0,4 l	€ 3,90



Walser Tafelwasser mit Kohlensäure	0,3 l	€ 3,00	0,4 l	€ 3,70
---------------------------------------	-------	--------	-------	--------

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

Römerquelle Mineralwasser Flasche	0,33 l	€ 3,20	0,75 l	€ 4,60
-----------------------------------	--------	--------	--------	--------

Bier

Bier vom Fass	0,25 l	€ 2,50	0,5 l	€ 3,90
Radler	0,25 l	€ 2,50	0,5 l	€ 3,90
Pils vom Fass			0,3 l	€ 3,60
Hefeweizen vom Fass			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	€ 2,70
Gebirgs-Enzian	€ 2,90
Allgäuer Heuschnaps	€ 3,00
Ramazotti	€ 3,00
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

Chardonnay
Betonte Frucht und anregende Säure 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

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

Saint Clair Premium Sauvignon Blanc Weingut Saint Clair Estate, Marlborough, Neuseeland.

Am Gaumen zeigt sich der Wein voll, knackig und kraftvoll mit intensiven Aromen von Passionsfrucht und schwarzer Johannisbeere sowie unterlegten Noten der Stachelbeere. Köstliche Säure und eine intensive Mineralität werden durch einen vollen, dennoch eleganten Gaumen ausbalanciert, der zu einem lang anhaltenden Finale führt.

€45,00

Two Oceans Sauvignon Blanc

Weingut Bergkelder, Stellenbosch, Südafrika.

Er vereint all jene Geschmacksrichtungen in sich, die man von einem Wein aus Südafrika erwartet. So begegnet man einem frischen Aroma von Stachelbeeren, Pampelmusen und Zitrusfrüchten. Zudem überrascht der Sauvignon Blanc mit einem dezenten Hauch vitalisierender Minze.

€ 29,00

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, schüchterner 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, delikates, 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, lebhaftes Säure zum Abgang hin.

€ 28,10

Flaschenweine Rot

0,75 l

Lenotti Bardolino Classico DOC

Weingut Lenotti, Bardolino, Italien

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

€ 25,60

Blauer Zweigelt

Weingut Migisch, 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 Migisch, 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 Aromenspiel 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

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

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

Batasiolo Barbaresco DOCG

Weingut Beni di Batasiolo, Barbaresco, Italien

Samtig, weich und strukturiert mit einem Anklang an rote Früchte und Gewürze.

Vollmundig, mannigfaltig und kräftig mit einem Hauch Waldbeeren, Tabak und Lakritz € 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 Lafitte

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

Danie de Wet „Good Hope“ Cabernet Sauvignon/Merlot

Weingut Danie de Wet, Robertson, Südafrika

Beeindruckende Dichte und auch Farbe, jedoch eine betont fruchtige und vollmundige Cuvée vom Kap, nuancenreich, mit vollem Bouquet und einem samtig-weichen Finale.

€ 24,90

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.

€ 29,10

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

Hernri Marc

Weingut La Baronía de Turis Syrah Spanien

13,5 Vol. Im Glas mit tief dunkelroter Robe, komplexer Duft nach feinen Gewürzen, Lakritz, Tabak, dunklen Beeren.

Am Gaumen akzentuiert mit erdigen Noten, auch Trüffeln und Leder sowie Mineralien in perfekter Balance

mit warmen Edelholznoten und einem sehr langen, eleganten Finale.

€ 28,90

Sektkarte

Fürst von Metternich Riesling Sekt € 34,20

Schloss Affaltrach Brillant Sekt € 23,90

Schloss Lichtenstein Sekt € 23,90

Glera Veneto Corte Viola Vino Frizzante € 27,50

Rotkäppchen Sekt alkoholfrei € 25,00

