



altes
rathaus

Wein



Fassbier (enthält Gluten)

300	Hoepfner Pilsner „Mini Pils“ (*15)	0,10 1,80
302	Hoepfner Pilsner (*15)	0,30 3,40
303	Hoepfner Pilsner (*15)	0,50 4,90
304	HB Traunstein „Helles“ (*15)	0,30 3,40
305	HB Traunstein „Helles“ (*15)	0,50 4,90
306	HB Traunstein Weißbier (*15, *16)	0,30 3,40
307	HB Traunstein Weißbier (*15, *16)	0,50 4,90
308	Hoepfner Kräusen naturtrüb (*15, *16)	0,30 3,40
309	Hoepfner Kräusen naturtrüb (*15, *16)	0,50 4,90
310	Radler Helles mit naturtrüber Zitronenlimonade (*1, *15)	0,30 3,40
311	Radler	0,50 4,90
312	Gespritztes Helles mit Pepsi (*4, *6, *15)	0,30 3,40
313	Gespritztes	0,50 4,90
314	Weizenradler Weißbier mit Zitronenlimonade (*1, *15, *16)	0,30 3,40
315	Weizenradler	0,50 4,90
316	Colaweizen Weißbier mit Pepsi (*4, *6, *15, *16)	0,30 3,40
317	Colaweizen	0,50 4,90
318	Softweizen Weißbier mit Saft nach Wahl (*15, *16)	0,30 3,80
319	Softweizen	0,50 5,40
320	Grevensteiner Landbier (*15, *16)	0,30 3,40
321	Grevensteiner Landbier (*15, *16)	0,50 4,90



Hofbräuhaus  SEIT 1612 **HB Traunstein**

Grevensteiner

C.&A.Veltins

Flaschenbier (enthält Gluten)

331	Hoepfner Kristallweizen (*15, *16)	0,50 4,90
333	Hofbräuhaus Traunstein Dunkles Weißbier (*15, *16)	0,50 4,90
335	Hofbräuhaus Traunstein Alkoholfreies Weißbier (*15, *16)	0,50 4,90
3351	Hofbräuhaus Traunstein Leichtes Weißbier (*15, *16)	0,50 4,90
336	Hoepfner Alkoholfreies Bier	0,33 3,40

Offene Weine weiß

- 401 Riesling Qualitätswein trocken 0,2 l 5,90
Weingut Burg Ravensburg
Gewachsen auf Sulzfelder Gips-Keuperboden. Die Trauben werden schonend von Hand geerntet, sorgsam sortiert und nach einer Saftschalenkontaktzeit von ca. 12 Stunden langsam gepresst. Natürliche Frische, Aromen von Pfirsich und Zitrusfrüchten. Auf dem Gaumen wunderbar ausgewogen, fruchtig spritzig.
- 402 Grauburgunder Qualitätswein trocken 0,2 l 5,90
Weingut Heitlinger
Die Trauben werden schonend von Hand geerntet, sorgsam sortiert und nach einer Saftschalenkontaktzeit von ca. 12 Stunden langsam gepresst. Böden: Löß und Ton – ein saftig-fruchtiger und eleganter Grauburgunder mit Aromen von gelbfleischigen Früchten und einer wunderbar zarten Nuance von Haselnüssen. Herrlich harmonisch auf dem Gaumen, ein Wein der zum unkomplizierten Weingenuss einlädt.
- 403 Chardonnay Kabinett trocken 0,2 l 5,90
Weingut Spahlinger
Ein Wein von Welt – der Duft von Melonen und exotischen Früchten ist typisch für den Chardonnay. Guter Begleiter zu Pasta, Fisch und Meeresfrüchten.
- 404 24/7 Weiß 0,2 l 5,90
Weingut Klenert
Ist eine leichte, fruchtig, frische Cuvée aus altbekannten, weißen Rebsorten, die spritzig, modern ausgebaut wurden. Rivaner, Riesling und weiße Burgundersorten wurden in diesem Cuvée zusammengeführt. Auf warmen, wüchsigen Lössböden durften die Sorten zu ihrer Optimalreife heranreifen und zeigen deshalb eine tolle und intensive Fruchtausprägung.

Offene Weine rosé

- 411 Rosé Gutswein 0,2 l 5,90
Weingut Plag
Animierend verspielter Rosé mit saftiger roter Frucht. Das zarte Rosé im Glas spiegelt die kurze Maischestandzeit dieses Klassikers wieder und lässt die Vorfreude auf den ersten Schluck ansteigen. Die Anklänge von roter Johannisbeere, Sauerkirsche, Holunderblüte, reifer Erdbeere und Himbeere werden untermalt von frischen Zitrusnoten. Seine fruchtige Aromatik wird schön hervorgehoben durch die lebendige Säure und eine Spur Restsüße.
- 412 Rosé 0,2 l 5,90
Weingut Klenert
Seine leuchtende Roséfarbe und der betörende Duft nach roten Früchten macht Freude und verlangt nach mehr. Mit seiner Leichtigkeit und Süffigkeit ist dieser Rosé (aus Lemberger und Spätburgunder) ein Garant für wahren Genuss.

Offene Weine rot

- 421 BLAUFRÄNKISCH (Lemberger) Q.b.A. trocken 0,2 l 5,90
Weingut Burg Ravensburg
Gewachsen aus Sulzfelder Gips-Keuperboden, werden die Trauben schonend von Hand geerntet, sorgsam sortiert und auf der Maische vergoren. Ziel ist es, einen kräftigen, würzig-fruchtigen Blaufränkisch (Lemberger) mit feiner Tanninstruktur zu gewinnen. Volle Aromen von Brombeere, schwarzen Früchten und Waldbeeren.
- 422 Spätburgunder Q.b.A. trocken 0,2 l 5,90
Weingut Heitlinger
Die Trauben werden schonend von Hand geerntet, sorgsam sortiert und in kleinen Gebinden als ganze Beeren vergoren. Böden: Löss und Ton — Herrliche Aromen von Kirsche, Johannisbeeren und roten Früchten. Auf dem Gaumen weich und samtig.
- 423 Samtrot 0,2 l 5,90
Weingut Spahlinger
Die Spezialität vom Weingut Spahlinger – fein und zart im Geschmack. Seinem Namen macht er durch eine warme, rote Farbe und samtige Fülle alle Ehre.

Exklusive Flaschenweine aus unserem Weinkeller

Weißwein

451 Weingut Heitlinger 0,75 l 24,50
Pinot Gris VDP. Gutswein trocken – Bio

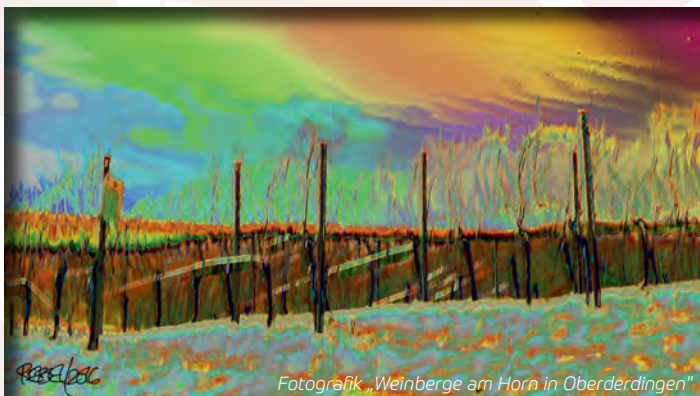
Auf 160 Millionen Jahre alten, von buntem Kalkmergel geprägten Südhängen rund um Tiefenbach im Kraichgau (Baden), wachsen auf 86 Hektar biologisch und biodynamisch bewirtschafteten Rebflächen Trauben, die Claus Burmeister und sein Team im Weingut Heitlinger zu außergewöhnlichen Weiß-, Grau- und Spätburgundern komponiert, dazu Chardonnay, Auxerrois und Pinot Meunier.

Dank der sehr unterschiedlich zusammengesetzten, stark kalkhaltigen Böden, erzeugen sie Jahr für Jahr Weine von ausgeprägter Individualität nach dem Motto: „Wir wollen die Magie des Ortes schmeckbar machen“. Das Weingut zählt mit vier Trauben im Gault&Millau zur deutschen Weinspitze und ist Mitglied im VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter), in dem die besten Weingüter in Deutschland zusammengefasst sind.

Die Trauben für den Heitlinger Pinot Gris werden schonend von Hand geerntet, sorgsam sortiert und nach einer Saftschalenkontaktzeit von ca. 24 Stunden schonend gepresst.

Strohgelb im Glas, Nase würzig, erdig, fruchtig. Am Gaumen stoffig, lebendig, gute Säure, Aromen von Melone, Birne, gelbe reife Früchte, roter Apfel, Birne, feine nussige Töne, fruchtig, würzig.

Zu gebratenem Geflügel, gegrilltem Fisch, hellem Fleisch, Spargel und Salaten.



Fotografie „Weinberge am Horn in Oberderdingen“

Rotwein

454 Weingut Heitlinger 0,75 l 23,50
Four VDP. Gutswein trocken – Bio

Cuvée aus den vier Kraichgauer Rebsorten Blaufränkisch (Lemberger), Pinot Noir (Spätburgunder), Pinot Meunier (Schwarzriesling) und Cabernet. Die Trauben werden schonend von Hand geerntet, sorgsam sortiert und in kleinen Gebinden als ganze Beeren spontan auf der Maische vergoren. Der biologische Säureabbau erfolgt in gebrauchten Barriques, in denen die Weine 8-12 Monate reifen. Aromen von Schwarzkirsche, Pflaume und Waldbeere. Volle Frucht, weiche Tannine und langes Finish. Zu Wild, Lamm, Rindfleisch und Braten.

455 Weingut Burg Ravensburg 0,75 l 25,50
Sulzfeld Blaufränkisch (Lemberger) VDP.
Ortswein trocken – Bio

Das Weingut Burg Ravensburg setzt auf einen biodynamisch aktiven Boden als natürliche Voraussetzung für gesunde und stabile Reben, die in mineralreichem, warmem Gips-Keuperboden rund um die Ravensburg wurzeln. Die qualitativ herausragenden Weinberge und die bevorzugte topographische Lage ergeben charaktervolle Weine, die durch ihre feine Mineralität, reife Frucht und ihre Nachhaltigkeit begeistern.

Das Weingut zählt mit vier Trauben im Gault&Millau zur deutschen Weinspitze und ist Mitglied im VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter), in dem die besten Weingüter in Deutschland zusammengefasst sind.

456 Weingut Heitlinger 0,75 l 26,50
Pinot Noir VDP. Gutswein trocken – Bio

Die Trauben werden schonend von Hand geerntet, sorgsam sortiert und nach 24 Stunden Standzeit gekühlt im eigenen Saft in kleinen Gebinden als ganze Beeren auf der Maische spontan vergoren. Ziel ist es, klar fruchtige, elegante, persistente Spätburgunder mit feiner Tanninstruktur zu gewinnen. Der biologische Säureabbau erfolgt in gebrauchten Barriques, in denen die Weine 8-12 Monate reifen.

Rubinrote Farbe, schöne rotfruchtige Nase, auch etwas erdige Würze. Am Gaumen weich, süffig. Aromen von Kirsche, schwarze Johannisbeere und Waldbeere. Elegant und fruchtig. Zu Rindfleisch, Steak, Lamm und Braten.

Weinschorle

431	Riesling-Schorle	0,20 l	3,30
432	Rosé-Schorle	0,20 l	3,30
433	Trollinger-Lemberger-Schorle	0,20 l	3,30

Lillet

Der französische Weinaperitif stammt aus Podensac, einem kleinen Dorf südlich von Bordeaux. Durch seinen einzigartigen Geschmack hielt er schnell Einzug in die besten Bars der Welt und wurde zum Synonym für die rauschenden Zwanziger.

460	Lillet on Ice (*8)	5 cl	4,60
461	Lillet Vive (*5, *8) Blanc mit Tonic Water und Gurkenscheibe	0,25 l	6,90
462	Lillet Berry (*5, *8) Rouge mit Russian Wild Berry und Minzblatt	0,25 l	6,90



SCAVI & RAY

Sekt und Prosecco

501	Sekt Hausmarke trocken	0,10 l	3,80
502	Sekt Hausmarke trocken	0,75 l	23,50
503	Scavi & Ray Prosecco	0,10 l	4,80
5031	Scavi & Ray Prosecco auf Eis	0,20 l	7,40
504	Scavi & Ray Prosecco	0,75 l	30,50
507	Sekt Orange	0,10 l	3,80
510	Prosecco-Schorle auf Eis	0,20 l	5,20
509	Scavi & Ray „HUGO“ (*8) Prosecco mit Holunder, Minze, Soda und Eis	0,20 l	6,50
512	Aperol Spritz (*4, *5) Aperol, Prosecco, Soda, Eis	0,20 l	6,90
511	Aperol Weißwein (*4, *5) Aperol, Weißwein, Soda, Eis	0,20 l	6,90