



CULINARIUM  
*Atmosfera*

# ***Weinkarte***



***„Vinum bonum deorum donum“***

*- Ein guter Wein ist ein Geschenk der Götter –*



CULINARIUM  
*Atmosfera*

*Lieber Gast,  
es ist Ihr Anspruch, dass Sie zu jedem  
guten Essen auch den passenden Wein  
finden, deshalb haben wir die Auswahl  
auf dieser Karte mit größter Sorgfalt  
getroffen. Weil Wein aber ein  
Naturprodukt ist, und besonders die  
Spitzenqualitäten von kleineren  
Weingütern nicht in beliebiger Menge  
verfügbar sind, kann es hin und  
wieder vorkommen, dass Ihr Favorit  
„ausgetrunken“ ist. Für solche Fälle  
haben wir natürlich vorgesorgt und  
bieten Ihnen gerne eine Wunderbare  
Alternative an!*

*Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Die Weine enthalten Sulfite.*

# Offene Weißweine



## **Pinot Grigio Delle Venezie DOC, trocken**

*Monte Martino, Veneto*

*Trockener Weißwein, mit strohgelber, golden leuchtender Farbe. Sein Duft ist angenehm und frisch. Im Geschmack trocken, harmonisch, mit zartwürziger Frucht.*

**0,2l 5,50 €**

**0,5l 11,50 €**

## **Frascati Secco DOC, trocken**

*Fontana Candida, Latium*

*Am Gaumen angenehm trocken, weich und dennoch frisch. Lebendig, delikate Frucht, mit einem anziehenden, anhaltenden, leichten Ton nach grünen Mandeln. Der Frascati- Klassiker, der auf keiner italienischen Tafel fehlen darf.*

**0,2l 5,50 €**

**0,5l 11,50 €**

# Offene Weißweine



## **Frizzantino IGT, lieblich**

*Chiarli, Emilia Romagna*

*Leichte strohgelbe Farbe mit angenehmem,  
fruchtigem Geruch – lieblicher und  
harmonischer Geschmack.*

**0,2l 4,50 €**

**0,5l 9,50 €**

## **Grauburgunder QbA, trocken**

*Weinresort Freinsheim, Pfalz*

*In der Nase umschmeichelt ein Duft nach  
Mandeln, Birnen, Ananas und sogar etwas  
getrocknetem Obst. Es folgt ein betont  
schmelziges Burgundererlebnis mit einer  
dezenten Restsüße.*

**0,2l 5,90 €**

**0,5l 12,50 €**

# Offene Weißweine



## **Silvaner QbA, trocken**

*Meintzinger, Franken*

*Ein typisch fränkischer Silvaner auf Muschelkalk gewachsen. Er hat eine tolle Struktur, frische Zitrusnoten und feine Nuancen von Apfel und Birne.*

**0,2l 6,50 €**

**0,5l 13,50 €**

## **Bacchus QbA, feinfruchtig**

*Meintzinger, Franken*

*In der Nase intensive Maracujafrucht. Dazu eine blumig-fruchtige Art mit einem leichten Anklang von Melone und Flieder.*

**0,2l 6,50 €**

**0,5l 13,50 €**

# *Offene Rotweine*



## ***Lambrusco di Modena DOP, lieblich***

*Chiarli, Emilia Romagna*

*Klares Rubinrot mit rosa Schaumkrone -  
angenehmer, weiniger Geruch – lieblich, weich,  
geschmeidig und doch mit guter Struktur und  
Fülle. Frisch und lebhaft perlend.*

**0,2l 4,50 €**

**0,5l 9,50 €**

## ***Fragolino Rosso, lieblich***

*Corte Viola, Venetien*

*Lieblicher, rubinroter Perlwein schmeckt  
prickelnd süß. Er zeichnet sich durch seine  
fruchtige Säure und den Geruch nach  
Erdbeeren aus.*

**0,2l 4,50 €**

**0,5l 9,50 €**

# Offene Rotweine



## **Bardolino Veneto DOC, trocken**

*Casale lago, Veneto*

*Sein Bukett erinnert an reife Trauben,  
Sauerkirschen und Veilchen. Am Gaumen  
trocken, mineralisch, fruchtig und mit seinem  
zartbitteren Abgang an Mandeln erinnernd.*

**0,2l 5,50 €**

**0,5l 11,50 €**

## **Chianti „Borgi d'Elsa“ DOCG, trocken**

*Melini, Toskana*

*Charakteristisches, nach Veilchen und  
Schwertlilien duftendes Bukett, trockener,  
harmonischer, leicht tanninhaltiger Geschmack.*

**0,2l 5,90 €**

**0,5l 12,50 €**

# Offene Rotweine



## **Merlot IGP, trocken**

*Monte Martino, Veneto*

*Ein angenehmer Duft nach reifen roten Beeren.  
Weicher Geschmack mit konzentrierter Frucht  
und sanften Tanninen.*

**0,2l 5,50 €**

**0,5l 11,50 €**

## **Primitivo Puglia IGP, trocken**

*Monte Martino, Apulien*

*Im Bukett angenehmer Duft von Pflaumen und  
Brombeeren. Faszinierend weicher Geschmack  
mit fruchtig- trockenem Stil. Ein universeller  
Rotwein, der als Essensbegleiter und Solist  
begeistern wird.*

**0,2l 5,90 €**

**0,5l 12,50 €**



# Offene Rotweine



## **Domina QbQ, trocken**

*Meintzinger, Franken*

*Ein feines Kirscharoma und ein angenehmer trockener Abgang. Domina ist DIE fränkische Rotweinsorte schlechthin. Zu Wild, Rinderbraten oder auch Salami und Schinken – immer ein passender Begleiter!*

**0,2l 6,80 €**

**0,5l 13,90 €**



# Offener Rosé



## **Rosato IGT, trocken**

*Casale Lago, Veneto*

*Sein Bukett hat Anklänge von Waldbeeren und  
Veilchen. Am Gaumen ist er trocken, saftig,  
fruchtig mit einem angenehmen Abgang, der an  
Kirsche und Bittermandel erinnert.*

**0,2l 5,50 €**

**0,5l 11,50 €**



# Weißweine



## **Lugana DOC, trocken**

*Villa de Moreschi, Veneto*

*Ein Wein mit charakteristischem, sehr delikatem und angenehmem Bukett, dazu trocken und frisch, weich und harmonisch im Geschmack.*

**0,75l      39,90 €**

## **Chardonnay Alto Adige DOC, trocken**

*Kellerei Eisacktal, Südtirol*

*In der Nase zarte charakteristische Noten von Apfel und grüner Banane. Am Gaumen trocken, frisch, lebhaft mit angenehmer Fülle. Schönes, rassiges Finish.*

**0,75l      38,90 €**

# Weißweine



## **„Menini“ Soave DOC Classico, trocken**

*Le Mandolare, Veneto*

*In der Nase ein feiner, delikater, fruchtiger Duft, typisch nach Zitrusfrüchten und Banane, leicht blumig. Auf der Zunge frisch und harmonisch mit einem charakteristischen Mandelgeschmack im Hintergrund.*

**0,75l      29,90 €**

## **Scheurebe QbA, feinfruchtig**

*Meintzinger, Franken*

*Duftet nach exotischen Früchten wie Ananas, aber auch Aprikosen und Quitten. Angenehm sanftes Süße- Säurespiel bringt diesen frischen gelben Fruchtaromen spielend an den Gaumen.*

**0,75l      29,90 €**

# Weißweine



## **„Miss Sofree“, alkoholfrei**

*Crass, Rheingau*

*In der Nase ein frisches fruchtiges Bukett mit Aromen von Zitrus, grünem Apfel und feinen mineralischen Noten. Am Gaumen eine lebendige Säurestruktur und Fruchtigkeit mit einem langanhaltenden Geschmackserlebnis.*

**0,75l**

**29,90 €**

# Rotweine



## **Primitivo Salento IGP**

*La Siluetta, Apulien*

*Sein intensives Aroma von reifen Früchten, das einem tiefen Rubinrot entsteigt, seine samtige Wärme und seine körperreiche Struktur machen ihn zum Liebling jeder Tafel.*

**0,75l      27,90 €**

## **Rosso Minituscan IGT, trocken**

*Castello di Verrazzano, Toskana*

*Fruchtig, animierendes Bukett von frischem Obst, saftig, kirschige Frucht. Am Gaumen mit gutem Trinkfluss und einem riesigen Sympathiefaktor.*

**0,75l      28,90 €**

# Rotweine



## **Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC, trocken**

*Villa dè Moreschi, Veneto*

*Intensives, leicht ätherisches Bukett nach dunklen Früchten. Voller, harmonischer Geschmack mit weichen Tannineen und extraktreicher Frucht, die trotzdem frisch und saftig am Gaumen ausklingt.*

**0,75l      41,90 €**

## **„ El Torro“ Cuvée Pfalz QbA, süß**

*Langenwalter, Pfalz*

*Ein Duft, der an Vanille, Erd- und Himbeeren erinnert. Der Wein wird von einer komplexen Süße dominiert. Er bietet dank seiner kräftigen, aber weichen Tannine einen sehr zarten, nachhaltigen Abgang.*

**0,75l      29,90 €**

# Prosecco



## **Prosecco Frizzante Spago DOC**

*Terre Nardin, Veneto*

*Feine Perlage und in der Nase leicht fruchtig und angenehm blumig, mit Anklängen an Glyzinien und Akazienblüten. Harmonisch und trocken, frisch und aromatisch im Geschmack.*

**0,1l 4,90 €**

**0,75l**

**29,50 €**

## **„Orgine“ Spumante Rosé Brut**

*Valdo, Valdobbiadene*

*Karmesinrote Farbe auf Rosenblättern. Im Bukett fein und elegant blumig, mit einer anhaltenden Himbeernote. Weicher und warmer Geschmack, intensiver Charme und anhaltender Abgang.*

**0,75l**

**32,50 €**