

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant, Theatersaal und Biergarten des Hoftheaters!

Wir wollen alle Ihre Sinne aktivieren: Sehen, Hören und Genießen, damit Sie uns in angenehmer Erinnerung behalten und unser Herzensprojekt gerne wieder besuchen.

Nachhaltigkeit und regionale Produkte haben oberste Priorität. Wir beziehen unser Fleisch und unsere Wurstwaren von der örtlichen Metzgerei Brenner. Eier vom Bio-Geflügelhof Vetter aus Briach, die Fische kommen vom Fischzüchter Helbig aus Ittenbeuren. Unsere Dinete wird in Handarbeit von der Manufaktur „Frosty Snack“ aus Argenbühl hergestellt und wöchentlich frisch geliefert.

Die Biobiere der Leutkircher Brauerei Härle bieten eine vielfältige Auswahl. Ausgewählte Weine, fruchtige Säfte und regionales Wasser in bester Qualität können Sie bei uns genießen. Unsere Kaffeebohnen sind nicht nur fair gehandelt, sondern auch eine speziell für das Hoftheater frisch von der "Kaffee Manufaktur am See" geröstete Mischung.

Wenn Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Personal, wir geben Ihnen gerne mündlich Auskunft und stellen Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Ihr Christoph Brück & Renate Schwarz mit dem ganzen Hoftheater-Team.

Vorspeise

Brot Salat „Hoftheater-Panzanella“

Geröstetes Brot mit Kirschtomaten, wildem Brokkoli, Parmesanspänen, Basilikum

mit Fenchelsalsiccia **12,20 €**

mit Burrata-Creme **13,80 €**

Hühnerterrine mit Pistazien & Estragon

mit pikantem Marillen-Chutney, süß-sauren roten Zwiebeln und Wildkräutern,
dazu geröstetes Weißbrot

10,40 €

Suppe

Wassermelonen-Gazpacho

mit Gurke & Thai-Basilikum (vegan)

7,50 €

Hauptgänge

Pikantes Linsencurry

mit orientalischem Wurzelgemüse & Salzzitronen-Joghurt-Dipp
(vegetarisch)

- Weinempfehlung: Val de Cune Prosecco⁷ -

13,40 €

Gebratene Lachsforelle aus Ittenbeuren

mit grüner Kräutersauce, mediterranem Ofengemüse und marinierten Beeren

- Weinempfehlung: Pfaffenweiler Sauvignon Blanc⁷ -

24,80 €

Boeuf Bourguignon

Rindfleisch in Spätburgunder geschmort mit Perlzwiebeln, Speck,
Karotten & Pilzen dazu Spätzle

- Weinempfehlung Bordeaux, Chateau Bel Air Perriere⁷ -

24,80 €

Getrüffelte Steinpilzravioli

mit sautierten Waldpilzen, frischem Sommertrüffel und Salbeibutter
(vegetarisch)

- Weinempfehlung: Petit Rosé Friedrich Becker⁷ -

23,00 €

Ein Paar gebratene Wildbratwürste aus oberschwäbischer Jagd

mit getrüffeltem Selleriepüree, Thymian-Jus & grünem Wildkräutersalat

- Weinempfehlung Spätburgunder Otto & Martin Frey⁷ -

22,00 €

- Für den kleinen Hunger -

Tomaten-Tarte Tartin

mit frischem Thymian & kleinem Sommersalat
(vegetarisch)

- Weinempfehlung: La Grange Rosé⁷-

9,50 €

Beilagen-Änderung 1,80 €

Dessert

3erlei hausgemachte Eiscremes

Was auf der Wochenkarte frisch notiert ist
(z.B. Vanille-Salzkaramell | Schokolade-Himbeere | GinTonic – Gurke ...)
(vegetarisch)

6,20 €

White Chocolate Cheesecake

mit frischen Beeren
(vegetarisch)

7,50 €

Weinempfehlung zum Dessert:

Pineau De Charentes

Chateau de la Peraudiere, Frankreich. Eine französische Spezialität aus Traubenmost und Cognac die über Jahre in Eichenholzfässern heranwächst. Das fruchtig blumige Aroma wird gut von einer zarten Säure ergänzt und ist ein Traumpartner für unsere Desserts.

4cl 6,50 €

Mögen Sie flüssige Schokolade?

Rosso Nobile - Al Cioccolata

Süßer Rotwein trifft auf dunkle Schokolade - Rosso Nobile al Cioccolata vereint das intensive Aroma dunkler, reifer Früchte mit duftigen Vanillenoten und edlen Aromen feinsten dunkler Schokolade zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

4cl 4,50 €

Vesper

Bunte Blattsalate mit hausgemachter Vinaigrette

serviert mit Kernen, Croûtons & Brot

klein 7,00 € / groß 11,00 €

Großer Blattsalat

mit gebratene Putenbruststreifen & Kräuterquark

16,50 €

oder

Großer Blattsalat

mit Ofenkartoffel mit Kräuterquark & geriebenen Cheddar

14,70 €

Großer Blattsalat

mit Forellenfilet aus Ittenbeuren,
süß-sauer eingelegten roten Zwiebeln & Meerrettich

17,50 €

Wurstsalat^{2/3/8}

mit Wurst von unserer Hausmetzgerei Brenner in Baienfurt
mit Essiggurken, Zwiebeln und Brot

klein 10,60 € / groß 13,40 €

Schweizer Wurstsalat^{2/3/8}

mit Emmentaler, Essiggurken, hausgemachter Sauce, Zwiebeln & Brot

klein 11,40 € / groß 14,20 €

Portion Bratkartoffeln

mit Zwiebeln & Kräutern

5,00 €

Spiegelei

vom Briacher Bio-Hühnerhof Vetter

1,85 €

Dinnete

Weizenteig mit Schmand ...

... belegt mit Speck², Kartoffeln & Zwiebeln: **13,30 €**

... belegt mit Fenchel, Kirschtomaten & Rosmarin: **13,30 €**

... belegt mit Raclettekäse & Lauch: **13,30 €**

Sie sind Allergiker oder leiden an Lebensmittelunverträglichkeiten?
Unser Serviceteam hilft Ihnen gerne weiter!

Getränk Karte

Sekt, Prosecco & Champagner

Secco "Glera" Venetie IGT ⁷	0,1l	3,50 €		
Secco "Rabarosa" Montelvini ⁷	0,1l	3,50 €		
Cavalier Brut Vin Mousseux ⁷	0,1l	3,70 €	0,75l	24,00 €
Schloss Vaux „Träublein“, spritzig, traubig, erfrischend & alkoholfrei -	0,1l	4,00 €	0,75l	30,00 €

Champagne Virginie T. Brut⁷

Champagnergenuss aus der Hand der „Champagner-Prinzessin“ Virginie Tattinger. Abseits der Massenproduktionen von Tattinger, Bollinger, Heidsieck usw. produziert sie gemeinsam mit ihrem Sohn diesen Manufaktur-Champagner der Extraklasse. Die Reben stammen größtenteils aus Grand – u. Premier-Cru-Lagen, Pinot Noir gibt den Ton an, Chardonnay unterstützt und das Ganze reift vier Jahre im Keller. Ein großes „WOW“ für einen Champagner, der aus anderen Häusern in dieser geschmacklichen Dichte und feinen Perlage gerne mal das Vierfache kostet.

0,75l

55,00 €

Val De Cune Brut Rosé, Pinot Nero Valdobbiadene DOCG⁷

Ein perfekt abgestimmter Gute-Laune-Macher mit toller Frucht, einem perfekten Süße-Säure-Spiel und wunderschöner Perlage. Dieser Rosé ist ein Allroundtalent und der totale Szene-Rosé, das „will haben“-Getränk zu wirklich jedem Anlass sozusagen.

Die Perlage wirkt freundlich und erfrischend und dieser entspannte Rosé lädt Sie ein, sich unkompliziert von Flasche zu Flasche treiben zu lassen. Das ist natürlich kein "Prosecco" im klassischen Sinn, wir lieben ihn trotzdem.

Passt perfekt zu einem Tag mit Freunden, Fisch- und Pastagerichten oder Kässpätzle.

0,1l 3,90 €

0,2l 7,60 €

0,75 l 28,50 €

Aperitif

Virgin Mojito, alkoholfrei-Ginger Ale-Limettensaft	0,2l	6,30 €
Hof-Drink Cranberry Sprizz ⁷	0,2l	6,50 €
Sommer Sprizz- Limoncello-Sprizz	0,2l	6,50 €
Aperol Sprizz ¹ (Prosecco ⁷)	0,2l	6,80 €
Veneto Sprizz ¹ (Weißwein ⁷)	0,2l	6,80 €
Lillet Wildberry ^{1,7,8}	0,2l	6,80 €
Hugo ⁷	0,2l	6,80 €
Hibiskus-Vodka-Tonic ^{1,8,10}	0,2l	6,80 €
Campari ¹ Orange/Soda	0,2l	6,80 €
Martini Bianco ⁷	4 cl	5,80 €
Pernod ¹ mit Wasser	4 cl	5,80 €
Tio Pepe Fino Muy Seco ⁷	4 cl	5,80 €

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2l	1,80 €	0,4l	3,10 €
Krumbacher Gourmet (naturell oder medium)	0,2l	3,10 €	0,75l	5,30 €
Seezüngle (Träuble, Birne, Rhabarber, Kirsch)			0,33l	3,50 €
Afri Cola ^{1,3,5,8,9}			0,33l	3,50 €
Cola light ^{1,3,5,8,9}			0,33l	3,50 €
Bluna orange ^{1,3,8}			0,33l	3,50 €
Spezi ^{1,3,5,8,9}			0,50l	4,10 €
Schweppes ^(z.T.1,8,10) (Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale)			0,20l	3,10 €

Säfte

Orange, Johannisbeer-Nektar, Cranberry

Von der Mosterei Keßler: Apfel, Apfel-Quitte, Apfel-Holunder, Apfel – Mango

	0,2l	3,00 €	0,4l	4,10 €
Saftschorle	0,2l	2,90 €	0,4l	4,00 €

Kaffee & Tee

Afogato-Espresso und 1 Kugel Vanilleeis				4,50 €
Espresso ⁹				2,80 €
Espresso doppelt ⁹				4,30 €
Cappuccino ⁹				3,50 €
Latte Macchiato ⁹				3,80 €
Kaffee ⁹				3,20 €
Tasse Milchkaffee ⁹				3,50 €
Teesortiment ^(z.t.9)				3,30 €
Bio Kräutertee Früchtetee Rooibostee Gewürztee „Sweet Chai“ Pfefferminztee - intensiv würzig, Darjeeling- Schwarz Tee				

Digestif

Kräuterbitter & Liköre

Tarifa-Likör 43 mit Espresso	2 cl	4,00 €
Ramazotti ¹	4cl	5,80 €
Averna ¹	4cl	5,80 €
Fernet Branca ¹	4cl	5,80 €
Baileys ^{1,9}	4cl	5,80 €
Molinari Sambuca	2cl	4,70 €
Grappa Marzadro „Le Diciotto Lune“	2cl	4,70 €

Hochprozentiges von der Feinbrennerei Prinz

milder Williams Christ (von Bodenseebirnen)	2cl	4,50 €
Haselnussbrand mild, feines Nougataroma	2cl	4,50 €
Marillengeist Aromatisch & fruchtig	2cl	4,50 €

Most

Most (rot & weiß)	0,3l	3,90	0,5l	4,70 €
Most gespritzt	0,3l	3,50	0,5l	4,30 €

Bier vom Fass

Härle Export	0,3l	3,50	0,5l	4,30 €
Härle Radler	0,3l	3,50	0,5l	4,30 €
Härle Hefeweizen	0,3l	3,50	0,5l	4,30 €
Landzüngle Bio-Bier	0,3l	3,50	0,5l	4,30 €
Landzüngle Bio-Bier als „Pfiff“			0,1l	1,70 €
Cola-Weizen, mit Hefe, Kristall oder alkoholfreies Hefe			0,5l	4,30 €
Hefe Radler (Russ) auch mit Kristall			0,5l	4,30 €

Bier aus der Flasche

Härle alkoholfrei	0,3l	3,90 €
	0,5l	4,30 €
Härle Natur Pils (bio)	0,3l	3,90 €
Härle leichtes Hefe	0,5l	4,30 €
Härle Hefe dunkel	0,5l	4,30 €
Farny Kristall	0,5l	4,30 €
Farny leichtes Kristall	0,5l	4,30 €

Alkoholfreies Bier

Becks alkoholfrei	0,3l	3,90 €
Maisel's – Hefe alkoholfrei	0,5l	4,30 €

Longdrinks

Vodka Lemon ¹⁰	0,2l	7,50 €
Jack Daniels Cola ^{1,3,5,8,9}	0,2l	7,50 €
Cuba Libre ^{1,3,5,8,9}	0,2l	7,50 €
Gin Tonic ^{8,10}	0,2l	7,50 €
Moscow Mule ^{8,10}	0,2l	7,50 €

Whisky Single Malt

Laphroaig 10 Jahre Sanfter Riese mit Meersalz, Torf und leichtem Duft nach Birne	2 cl	5,00 €	4cl 9,50 €
Lagavulin 16 Jahre Der wahre Klassiker, mächtig, würzig und dennoch ausgewogen	2 cl	7,00 €	4cl 12,00 €

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff(en)	2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel	4 mit Geschmacksverstärker
5 mit Phosphat	6 geschwärzt
7 geschwefelt	8 mit Süßungsmittel
9 coffeinhaltig	10 chininhaltig
11 gewachst	

Wenn Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Personal, wir geben Ihnen gerne mündlich Auskunft und stellen Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten zur Verfügung.

Wein des Monats

weiß Souvignier Gris⁷

Deutschland, Bodensee, Weingut Haug. Rebe: Souvignier Gris

Ein erfrischender Wein, der an frischgemähtem Heu, Birne und Vanille erinnert. Dieser Souvignier Gris bezaubert durch leichte Honignuancen und besitzt eine feine Komplexität. Der Wein entspricht einem internationalen Weintyp und ist in der Stillistik vergleichbar mit einem nachhaltigem Chardonnay.

Souvignier Gris gibt es seit 1983. Die Rebe hat hervorragende Resistenzen gegen Oidium (echter Mehltau), Botrytis (Schimmelpilz) und Peronospora (falscher Mehltau) und kommt daher mit wenig, bis keinem Einsatz von Fungiziden u.ä. aus. Daher ganz „einfach“ ein Bio-Wein. Unser Lieblingswein aus Lindau & das in Bio!

0,1l 3,10 €

0,2l 5,90 €

0,75 l 23,50 €

Rosé Prosecco Val De Cune Brut Rosé, Pinot Nero Valdobbiadene DOCG⁷

Ein perfekt abgestimmter Gute-Laune-Macher mit toller Frucht, einem perfekten Süße-Säure- Spiel und wunderschöner Perlage. Dieser Rosé ist ein Allroundtalent und der totale Szene-Rosé, das „will haben“-Getränk zu wirklich jedem Anlass sozusagen.

Die Perlage wirkt freundlich und erfrischend und dieser entspannte Rosé lädt Sie ein, sich unkompliziert von Flasche zu Flasche treiben zu lassen. Das ist natürlich kein "Prosecco" im klassischen Sinn, wir lieben ihn trotzdem.

Passt perfekt zu einem Tag mit Freunden, Fisch- und Pastagerichten oder sommerlichen Dinnete.

0,1l 3,90 €

0,2l 7,60 €

0,75 l 28,50 €

Offene Weine

weiß

Hofwein weiß⁷

Frankreich, Domaine Bien Aimé, Pay d'Oc, Rebe: Chardonnay
Trocken & unkompliziert!

0,1l 2,90 € 0,2l 5,30 € 1,0l 24,50 €

Frey Auxerrois⁷

Winzer: Otto & Martin Frey, Land: Deutschland, Baden
Rebe: 100 % Auxerrois

Auxerrois - die natürliche Kreuzung aus Pinot und Heunisch; findet man nicht ganz so oft; was schade ist. Der burgunderähnliche Wein mit niedriger Säure kommt hier vom Familienweingut Martin und Otto Frey im Breisgau.

0,1l 3,90 € 0,2l 7,60 € 0,75 l 28,50 €

Carl Loewen Riesling⁷

Winzer Carl Loewen, Deutschland, Mosel
Rebe: Riesling

Dieser trockene Riesling des Weinguts Carl Loewen ist ein spritziger und frischer Wein mit einer eleganten Aromatik von Zitrusfrüchten und hellen Blüten.

Passt prima zu Fisch und anderen vegetarischen Gerichten mit Sahnesauce.

0,1l 3,00 € 0,2l 5,40 € 1,0 l 26,50 €

Weinhaus Pfaffenweiler Sauvignon Blanc⁷

Deutschland, Baden, Rebe: 100 % Sauvignon Blanc

Stefan Männle übernahm die winzige Genossenschaft im badischen Schneckental und hat großartige Terroir-Weine kreiert, die zwar „typisch deutsch“ sind, aber mühelos auf dem internationalen Sauvignon Blanc - Parkett mitspielen können.

Passt gut zu: Dinnete, Salaten, Fischgerichten.

0,1l 3,00 € 0,2l 5,40 € 1,0l 26,50 €

Diehl Grauburgunder „Eins zu Eins“⁷

Winzer: Weingut Diehl, Deutschland, Pfalz
Rebe: Grauburgunder

Der »eins zu eins« vom Weingut Diehl ist ein authentischer, trockener Wein mit einer fein eingebundenen Säure. In der Nase zeigt er viel reife Birne und Anklänge von Nuss.

Am Gaumen ist er trocken, sanft und cremig. Dank milder Säure präsentiert sich dieser Grauburgunder fruchtbetont und mit fein verwobener Struktur, die im Abgang sanft ausklingt.

0,1l 3,60 € 0,2l 7,20 € 0,75 l 26,50 €

rosé

La Grange Classique Rosé⁷

Frankreich, Reben: Cinsault, Grenache, Syrah
Delikater Rosé mit Aromen von frischen Walderdbeeren & rotem Apfel.

0,1l 3,10 € 0,2l 5,90 € 0,75 l 23,50 €

„Petit Rosé“ QBA, Weingut Friedrich Becker⁷

Deutschland, Pfalz. Reben: Spätburgunder, Portugieser, Cabernet Sauvignon.
Duft nach Himbeeren, Erdbeeren und etwas Citrus.

0,1l 3,90 € 0,2l 7,60 € 0,75 l 28,50 €

rot

Hofwein rot BIO⁷

Spanien, Rebe: Monastrell

Trocken, unkompliziert und lecker fruchtig.

0,1l 2,90 € 0,2l 5,30 € 1,0l 24,50 €

Chateau Bel Air Perriere Bordeaux AOC⁷

Winzer: Chateau Bel Air Perriere, Frankreich, Bordeaux

Reben: Merlot, Cabernet Sauvignon

Der Bel Air La Perriere ist ein ausgezeichnetes Beispiel für einen hochwertigen und doch bezahlbaren Bordeaux Superieur und kommt mit einem dynamischen Purpurrot ins Glas.

Ein wunderbar körperreicher, schmelziger und fruchtiger Franzose.

0,1l 3,90 € 0,2l 7,60 € 0,75l 28,50 €

Rosso Piceno, DOC - BIO⁷

Winzer: Saladini Pilastrri, Italien, Marken

Reben: Sangiovese, Montepulciano (vegan)

Hier soll die Frucht ganz im Mittelpunkt stehen. Das heißt gerade genug Holzaufbau, um dem Wein Struktur zu geben und eine zurückhaltende Säure, die Frische garantiert und den Wein damit zu einem perfekten Essenbegleiter macht.

0,1l 3,10 € 0,2l 5,90 € 0,75l 23,50 €

Doppio Passo⁷

Italien, Apulien, Salento (IGT), Casa Vinicola Botter, Rebe: 100% Primitivo (vegan)

Das Bouquet ist Brombeere, Pflaume und Kirsche und feine Töne von Vanille, Schokolade und ein Hauch Pfeffer. Nicht allzu trocken ohne gleich klebrig zu sein, ist er der perfekte Begleiter zu dunklem Geflügel, gebratenen Fleisch mit würzigem Jus, Schmorgerichten und für jeden, der einen schmelzigen, schmeichelnden, nicht zu trockenen Roten schätzt.

0,1l 3,90 € 0,2l 7,60 € 0,75l 28,50 €

Spätburgunder Rotwein QbA⁷

Winzer: Otto & Martin Frey, Land: Deutschland, Baden, Rebe: 100 % Spätburgunder (vegan)
„Das Weingut Otto und Martin Frey aus Denzlingen ist das Aushängeschild des Glottertals in Sachen Weinbau“ schreibt der Gault Millau

Und ihr Spätburgunder ist so ziemlich das genaue Gegenteil der „fetten Brummer“, die die letzten Jahre den Supermarktwein-Geschmack dominiert haben. Filigran und feinwürzig betont der Spätburgunder der Familie Frey wieviel besser ein nobler Pinot Noir sich als Speisenbegleiter macht als die so modischen, südlichen Aromagranaten.

0,1l 3,50 € 0,2l 6,90 € 0,75l 26,00 €

Weinschorle⁷

weiß, rot oder rosé

0,2l 4,30 €

Flaschenweine Weiß

Deutschland & Österreich

Souvignier Gris⁷

Deutschland, Bodensee, Weingut Haug. Rebe: Souvignier Gris
Erfrischender Wein, der an frischgemähtes Heu, Birne und leichte Honignuancen erinnert. Fein ohne flach zu sein. Unser Lieblingswein aus Lindau & das in Bio!

0,75l 23,50 €

Riesling vom Rotliegenden⁷

Weingut Baumberger, Nahe, Rebe: Riesling
Komplexer Riesling für einen unschlagbaren Preis. Die ganze Spannbreite von duftenden Frühlingsblüten bis hin zu einem fast erdigen Kräutertouch. Limette, Mango, Salz – wow!

0,75l 31 €

Klaus Meyer Sauvignon Blanc⁷

Weingut Klaus & Marius Meyer, Pfalz, Rebe: Sauvignon blanc
Marius Meyer wird als Shootingstar der Jungwinzer-Szene in Deutschland gehandelt – zurecht! Was er im Burgund gelernt hat, bringt er in seinen elterlichen Betrieb ein und hat hier einen sagenhaft leichten und beschwingten Sauvignon blanc geschaffen, der Kultcharakter hat. Mehr Sommer und Frische geht kaum noch. Spargel, Lachs, ein knuspriger Flammkuchen – alles richtig mit diesem Wein.

0,75l 26,50 €

Kuntz „Leichtsinn“ - histaminarm - nur 10,2 % Alkohol⁷

Winzer: Stefan Kuntz, Pfalz, Deutschland (vegan)
Reben: „gemischter Satz“ (Silvaner, Müller-Thurgau, Grauburgunder, Scheurebe)
Der weiße Leichtsinn ist eine trockene Bioland Cuvée für unkompliziertes Weinvergnügen, auch bei Histaminintoleranz. Dieser vegane Weißwein schmeckt frisch und verführt den Gaumen mit dem Geschmack nach roter Aprikose, Mango und Ananas. Viel Spaß beim Trinkgenuss mit weniger Alkohol.

0,75l 24,00 €

Blanc de Noirs

Winzer: Weingut Zimmer-Mengel, Deutschland, Rheinhessen
Rebsorte: Spätburgunder (vegan)
Weißwein aus roten Trauben ist immer irgendwie cool. Um die Herstellung kurz anzureißen: Die Farbe sitzt in den Traubenschalen, das Fruchtfleisch ist weiß. Presst man die Trauben direkt, bekommt man weißen Saft. Der wird vergoren und siehe da - Weißer Wein. In dem Fall ein herrliches Tröpfchen um auch winterliche Gerichte zu genießen.

Feiner Duft nach Brombeere und Melone, konzentrierter und eleganter Geschmack, klar strukturiert, perfekt balanciert und so im Geschmack fast trocken, trotz der „feinherb“-Deklaration.

0,75 l 29,00 €

Flaschenweine Rot

Italien

Ascheri Barolo DOCG⁷

Weingut: Ascheri, Italien, Piemont

Derselbe Winzer, dieselbe Rebe, aber hier in einem würdigen Ausbau zum „König der Weine“, wie der Barolo auch bezeichnet wird. Feine, leuchtenden granatroten Farbe und purpurne Reflexe. Erdbeeren, typische Nuancen von Veilchen und ein Hauch von Brombeere. Aromen von Gewürznelken, Süßholz und Tabak. Der langsame und komplexe Abgang ist gepaart mit reifen Beeren und feinen Holznoten.

0,75l 46 €

Anarkos⁷

Italien, Reben: Malvasia Nera, Primitivo & Negroamaro

Er funkelt tief dunkelrot und schimmert leicht violett. Der Duft weckt sofort das Bild von vollreifen, fetten, schwarzen Kirschen und am Gaumen gibt es noch mehr Frucht und Saftigkeit.

Halbtrocken & einfach wow!

0,75l 21,50 €

Antinori „Il Bruciato“ Bolgheri Doc⁷

Weingut: Antinori, Italien, Toskana – Maremma

Mit Preisen überhäuft (u.a. 93+ Parkerpunkte für den 2016!) Dunkle Johannisbeere, rote Beeren, Kakaoschale und Röstaromen wie Vanille. Im Mund sehr konzentriert, fruchtig-würzig. Weiche, aber durchaus kraftvolle Tannine. Ein großer und komplexer Roter in der Tradition der „Super-Tuscans“ aus dem Hause Antinori.

0,75l 43 €

Sessantanni San Marzano Primitivo di Manduria⁷

Weingut: Cantine San Marzano, Italien – Apulien

Der italienische Weinpapst Luca Maroni zückt 99+ Punkte und spricht vom „Besten Rotwein Italiens“ (Jahrgang 2015). Im Mund umwerfend vollmundig mit einem ganzen Marktplateau voller reifer Früchte sowie einer seidigen Textur und schön eingebundenen, reifen Tanninen. Im langen Finale offeriert uns dieser Premium-Primitivo Noten von Kakao, Kaffee und Vanille. Viel weicher und kraftvoller kann ein Rotwein kaum noch werden.

0,75l 43 €

Frankreich

Syrah-Grenache 'Bastide Miraflores' Côtes Catalanes⁷

Weingut: Domaine Lafage, Frankreich, Roussillon

94 Punkte zückt Parkers Ex-Chefverkoster für Südfrankreich, Jeb Dunnuk. Wir finden: zu recht!

Der Miraflores startet üppig und durch und durch mediterran. Blaubeeren, Brombeeren und Pflaumen, weiße Blüten gehen über in einen Kräutergarten, um am Ende mit kräftiger Würze (Sternanis, Toast) nochmal richtig aufzudrehen. Im Mund setzt sich dieser verblüffende Eindruck nahtlos fort. Dem saftig-würzigen Tanninkostüm folgt ein balancierter Auftritt von Frucht, Weinsäure und Struktur, dem ein reiches, wohlgeformtes und ellenlanges Finale folgt.

0,75l 28,50 €