

Weinschorle

Weinschorle weiß	0,25 l	3,10 €
Müller-Thurgau Weingut Christian Konstanzer, Bötzingen	0,50 l	5,30 €
trocken oder lieblich, süß oder sauer		
Weinschorle weiß	0,25 l	3,10 €
Müller-Thurgau Bötzingen eG	0,50 l	5,30 €
trocken oder lieblich, süß oder sauer		
Weinschorle weiß	0,25 l	3,50 €
Weißer Burgunder Bötzingen eG	0,50 l	5,90 €
trocken oder lieblich, süß oder sauer		
Weinschorle weiß	0,25 l	3,50 €
Grauer Burgunder Bötzingen eG	0,50 l	5,90 €
trocken, süß oder sauer		
Weinschorle rot	0,25 l	3,50 €
Spätburgunder Bötzingen eG	0,50 l	5,90 €
trocken oder lieblich, süß oder sauer		
Weinschorle rosé	0,25 l	3,50 €
Spätburgunder / Weißherbst Bötzingen eG	0,50 l	5,90 €
trocken oder lieblich, süß oder sauer		

Offene Rosé Weine aus Bötzingen

Bötzingen eG	0,1 l	3,00 €
Spätburger Rosé	0,25 l	5,60 €
trocken	0,50 l	9,60 €
Bötzingen eG	0,1 l	3,00 €
Spätburger Weißherbst	0,25 l	5,60 €
lieblich	0,50 l	9,60 €
Weingut Ambs	0,1 l	3,00 €
Spätburger Rosé	0,25 l	5,60 €
trocken	0,50 l	9,60 €
Weingut Ambs	0,1 l	3,00 €
Spätburger Weißherbst	0,25 l	5,60 €
lieblich	0,50 l	9,60 €



Offene Weißweine aus Bötzingen

Weingut Christian Konstanzer, Bötzingen	0,1 l	2,50 €
Müller-Thurgau	0,25 l	4,80 €
trocken oder lieblich	0,50 l	8,80 €
 Bötzingen eG	0,1 l	2,50 €
Müller-Thurgau	0,25 l	4,80 €
trocken oder lieblich	0,50 l	8,80 €
 Weingut Thomas Brodbeck	0,1 l	2,90 €
Riesling	0,25 l	5,30 €
trocken	0,50 l	9,30 €
 Bötzingen eG	0,1 l	2,90 €
Weißer Burgunder	0,25 l	5,30 €
trocken oder lieblich	0,50 l	9,30 €
 Bötzingen eG	0,1 l	2,90 €
Grauer Burgunder	0,25 l	5,30 €
trocken	0,50 l	9,30 €
 Weingut Ambs	0,1 l	3,00 €
Weißer Burgunder	0,25 l	5,40 €
trocken oder lieblich	0,50 l	9,40 €
 Weingut Ambs	0,1 l	3,00 €
Grauer Burgunder	0,25 l	5,40 €
trocken	0,50 l	9,40 €

Offene Rotweine aus Bötzingen

Bötzingen eG	0,1 l	3,00 €
Spätburger	0,25 l	5,60 €
trocken oder lieblich	0,50 l	9,60 €
 Weingut Ambs	0,1 l	3,00 €
Spätburger	0,25 l	5,60 €
trocken oder lieblich	0,50 l	9,60 €



Sekt I Prosecco I Secco

Sekt Hausmarke	0,1 l	2,90 €
	0,75 l	19,50 €
Prosecco Hausmarke	0,1 l	3,00 €

Regionale Schaumweine

(0,75l Flasche)

Camerino frizzante Secco trocken <i>Cuvée aus Rivaner, Muskateller, Scheurebe, Gewürztraminer</i> <i>Empfehlung: als Entrée oder zu unserer Auswahl an Salaten</i>	Weingut Rudolf Zimmerlin GmbH	20,00 €
Secco Blanc trocken <i>-vegan-</i> <i>Cuvée aus Müller-Thurgau, Chardonnay, Weißer Burgunder</i> <i>Empfehlung: Gerichte mit Gemüse, Salate und Antipasti</i>	Weingut Ambs	24,00 €
Pino Winzersekt trocken <i>Cuvée aus Weißer Burgunder und Grauer Burgunder</i>	Bötzinger eG	24,00 €
Secco Löwenperle trocken	Bio Weingut Schaffner	26,00 €
Vulkanfelsen Scheurebe Brut herb	Weingut Thomas Brodbeck	27,00 €
Spätburgunder Rosé trocken mild	Weingut Thomas Brodbeck	27,00 €
Lasenberg Riesling Sekt	Weingut Thomas Brodbeck	27,00 €
Hofcuvée Sekt Brut <i>Cuvée aus Müller-Thurgau, Weißburgunder, Scheurebe</i>	Weingut Höfflin	30,00 €
Geldermann Rosé Trocken	Geldermann Privatsektkellerei GmbH	30,00 €



alkoholfreie Schaumweine

(0,75l Flasche)

Plopp alkoholfrei feinherb <i>Traubensaftcuvée aus den Sorten Spätburgunder und Monarch</i>	Weingut Höfflin	22,00 €
Rosé Zero trocken	Bötzingen eG	22,00 €
Trauben-Secco	Weingut Ralf Trautwein	22,00 €

Regionale Rosé Weine aus Bötzingen

(0,75l Flasche)

Weissherbst Edition SR trocken <i>Rebsorte Spätburgunder</i> <i>Liaison der Aromen: mit etwas Erdbeere im Bukett und feinem Tannin</i> <i>Empfehlung: leichte Salate, Fischgerichte, Vesper</i>	Weingut Stefan Rinklin	21,00 €
Herz über Kopf trocken -vegan- <i>Spätburgunder/Pinot Noir</i> <i>Liaison der Aromen: reife Himbeeren und Walderdbeeren</i> <i>Empfehlung: herzhaftes Vorspeisen, Gerichte mit Spinat</i>	Weingut Ambs	24,00 €
Rosé Edition trocken -vegan- <i>Spätburgunder</i> <i>Empfehlung: leichte Fleischgerichte z.B. mit Kalbsfleisch</i>	Weingut Ralf Trautwein	23,00 €
Rosé trocken -vegan, bio- <i>aus den Rebsorten Spätburgunder und einem kleinen Anteil Merlot</i> <i>Liaison der Aromen: Cassis, Brombeeren und Erdbeeren</i> <i>Empfehlung: gebratener Fisch, gegrilltes Gemüse</i>	Weingut Höfflin	25,00 €
Spätburgunder Rosé trocken <i>Liaison der Aromen: feine Fruchtaromen</i> <i>Empfehlung: Fisch, Geflügel, Käse, Rind</i>	Bötzingen eG	21,00 €
Rosado feinherb <i>Roséweincuvée aus Spätburgunder</i> <i>Liaison der Aromen: Himbeere und Kirsche</i> <i>Empfehlung: vegetarische Gerichte, gegrilltes Fleisch</i>	Weingut Rudolf Zimmerlin	21,00 €



Regionale Weißweine aus Bötzingen

(0,75l Flasche)

Rivaner trocken <i>leicht und wunderbar unkompliziert</i> <i>Empfehlung: leichte Salate, Fischgerichte, Vesper</i>	Weingut Stefan Rinklin	21,00 €
Camerino weiss trocken <i>Mischung aus Riesling, Muscatel und Müller-Thurgau</i> <i>Liaison der Aromen: Veilchen, Limette, reife Banane, Holunderblüte, Rose, Apfelblüte und Wildkräuter kombiniert mit einer angenehmen Mineralität</i> <i>Empfehlung: Gerichte mit hellem Fisch z.B. Zander</i>	Weingut Rudolf Zimmerlin	22,00 €
Cuvée Blanco trocken <i>Müller-Thurgau, das Bukett von Scheurebe, Muskateller und ein Hauch von Gewürztraminer</i> <i>Liaison der Aromen: Akazie, Mango, Litschi und Muskat</i> <i>Empfehlung: guter Hausmannskost</i>	Weingut Rudolf Zimmerlin	21,00 €
Auxerrois Edition trocken <i>Weißer Burgunder</i> <i>Liaison der Aromen: Limette, gelben Apfel, Mirabelle; aber auch kräutrige Noten und weißen Pfeffer</i> <i>Empfehlung: eleganter Begleiter zu Gerichten mit Pilzen und Reis</i>	Weingut Rudolf Zimmerlin	22,00 €
Herz über Kopf trocken -vegan- <i>Rivaner/Müller-Thurgau</i> <i>Liaison der Aromen: frische Fruchtaromen, die an Mango, Birne und Holunderblüte erinnern</i> <i>Empfehlung: vegetarische Gerichte und leichte Gerichte mit Fisch und Geflügel</i>	Weingut Ambs	24,00 €
Chardonnay Edition trocken -vegan- <i>Liaison der Aromen: Aromen reifer Früchte wie gelben Äpfeln, Birnen und einem Hauch von tropischen Früchten wie Ananas und Mango, dezente Vanillenote</i> <i>Empfehlung: hervorragend als Begleiter zu Fisch und Geflügel</i>	Weingut Ambs	27,00 €
Pino Magma Kaiserstuhl trocken -vegan- <i>Cuvée aus Weißburgunder/Grauburgunder im Holzfass gereift</i> <i>Liaison der Aromen: elegante Blütenaromen</i> <i>Empfehlung: Vorspeisen, Gerichte mit Fisch, Ziegenkäse Variationen</i>	Weingut Ambs	31,50 €



Regionale Weißweine aus Bötzingen

(0,75l Flasche)

Helios Premium trocken -bio- <i>Kreuzung aus den Sorten Merzling, Seyve-Villard und Müller-Thurgau</i> <i>Liaison der Aromen: Zitrone, reife Äpfel, leichte Muskatnote</i> <i>Empfehlung: hervorragender Begleiter zu Käse, Fischgerichte</i>	Bio Weingut Schaffner	28,00 €
Muskateller trocken -bio- <i>Liaison der Aromen: aromatisches Bouquet von Muskat, Aprikosen und exotischen Früchten</i> <i>Empfehlung: leichter Speisen z.B. Salate oder Dessert</i>	Bio Weingut Schaffner	31,00 €
Chardonnay Edition SL trocken -bio- <i>Liaison der Aromen: reifen exotischen Früchten wie Ananas und Mango sowie einem Hauch von Karamell</i> <i>Empfehlung: Gerichte mit dunklen Fleischsorten und Fischgerichte</i>	Bio Weingut Schaffner	47,00 €
Rivaner trocken <i>Liaison der Aromen: fruchtige und frische Zitronenaromen mit dezenter Säure</i> <i>Empfehlung: leichte Gerichte mit Pasta</i>	Weingut Ralf Trautwein	22,00 €
Grauer Burgunder trocken <i>Liaison der Aromen: rassiges Bukett dezentem Duft nach Birne und Apfel</i> <i>Empfehlung: Steaks, Rinderbraten, Fisch</i>	Weingut Ralf Trautwein	23,00 €
Weißer Burgunder trocken <i>Liaison der Aromen: gehaltvoll an fruchtigen Aromen</i> <i>Empfehlung: Gerichte mit Geflügel</i>	Weingut Ralf Trautwein	23,00 €
Sauvignon Blanc trocken <i>Liaison der Aromen: schwarze Johannisbeere, Stachelbeere und Paprika</i> <i>Empfehlung: leichte Fischgerichte</i>	Weingut Ralf Trautwein	25,00 €

Jahrgangsänderungen vorbehalten. Alle Weine auf unserer Weinkarte enthalten Säureregulatoren und Sulfite laut der einzelnen Inhaltsstoffangaben unserer Winzer. Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro und beinhalten die derzeit in Deutschland gültigen Mehrwertsteuersätze. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.



Regionale Weißweine aus Bötzingen

(0,75l Flasche)

Riesling Kabinett trocken oder lieblich <i>Liaison der Aromen: Ananas und Pfirsich</i> <i>Empfehlung: Gerichte mit etwas mehr Schärfe und einer Winzervesper</i>	Weingut Thomas Brodbeck	23,00 €
Blanc de Noir trocken oder lieblich <i>100% Spätburgunder</i> <i>Empfehlung: Vorspeisen z.B. mit Ziegenkäse, vegetarische Gerichte</i>	Weingut Thomas Brodbeck	25,00 €
Scheurebe Kabinett trocken <i>fruchtig, rassiger und aromatischer Wein</i>	Weingut Thomas Brodbeck	25,00 €
Weißer Burgunder trocken -vegan, bio- <i>Liaison der Aromen: Äpfel, grüne Früchte und einem Hauch Zitrusnote</i> <i>Empfehlung: Gerichte mit Kalbs- und Schweinefleisch</i>	Weingut Höfflin	25,00 €
Souvignier Gris trocken -vegan, bio- <i>Liaison der Aromen: reife Kiwi, pflückfrischer Apfel und Rhabarber</i> <i>Empfehlung: Salate, Gerichte mit Käse und zum Dessert</i>	Weingut Höfflin	32,00 €
Muskateller trocken -vegan, bio- <i>Liaison der Aromen: kristallklarer Duft von Holunderblüten und Passionsfrucht</i> <i>Empfehlung: verschiedene Gerichte mit Käsevariationen</i>	Weingut Höfflin	32,00 €
Sauvignon Blanc trocken -vegan, bio- <i>Liaison der Aromen: Aromen von Johannisbeere mit Holunderblüte und Anklängen an Limettenceste</i>	Weingut Höfflin	32,00 €
Muskateller lieblich <i>Liaison der Aromen: reife Stachelbeeren, Litschi, Aprikosen und Orangen</i> <i>Empfehlung: asiatische Gerichte und Dessertvariationen</i>	Bötzingen eG	23,00 €
Weißer Burgunder Kabinett lieblich <i>Liaison der Aromen: reife Aprikosen und Zitrusfrüchte</i> <i>Empfehlung: Käse, Wild, Fisch, Geflügel</i>	Bötzingen eG	23,00 €
Grauer Burgunder Kabinett trocken <i>Liaison der Aromen: Holunder, Haselnuss und Mandel</i> <i>Empfehlung: Fisch, Geflügel, Rind, Schwein</i>	Bötzingen eG	24,00 €



Regionale Rotweine aus Bötzingen

(0,75l Flasche)

Herz über Kopf trocken -vegan- <i>Komposition aus Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Regent und Dunkelfelder</i> <i>Liaison der Aromen: Zwetschgen, und Nuancen von Kirsche und feiner Vanille</i> <i>Empfehlung: geschmortes Wildgeflügel und Weißschimmelkäse wie Camembert und Brie</i>	Weingut Ambs	26,00 €
Spätburgunder Edition lieblich -vegan- <i>Spätburgunder/Pinot Noir</i> <i>Liaison der Aromen: Rauchige reife Himbeere</i>	Weingut Ambs	23,00 €
Spätburgunder halbtrocken -bio- <i>Blauer Spätburgunder</i> <i>Liaison der Aromen: Reife Himbeeren, Kirsche</i> <i>Empfehlung: Badische Küche</i>	Bio Weingut Schaffner	27,00 €
Orsino -kleiner Bär trocken -bio- <i>Cabernet, Regent, Prior</i> <i>Liaison der Aromen: schwarze Beeren wie Holunder, Brombeeren, schwarze Johannisbeeren</i> <i>Empfehlung: angeschmorte Gemüsepflanzen mit dunklen Kräutern wie Rosmarin, Thymian, Salbei</i>	Bio Weingut Schaffner	33,00 €
Regent Kabinett trocken oder lieblich <i>Der Regent ist eine deutsche Neuzüchtung und gehört zu den bedeutendsten pilzwiderstandsfähigen Qualitäts-Rebsorten.</i>	Weingut Thomas Brodbeck	25,00 €
Rufus Cuvée trocken oder lieblich -vegan, bio- <i>Cuvée aus den Rebsorten Spätburgunder, Regent und Merlot</i> <i>Liaison der Aromen: Heidelbeeren, Brombeeren und Kirschen mit einem Hauch erdiger Aromen</i>	Weingut Höfflin	26,00 €
Spätburgunder Kabinett trocken oder lieblich <i>Liaison der Aromen: reife Brombeeren und Kirschen</i> <i>Empfehlung: Käse, Lamm, Rind, Wild</i>	Bötzingen eG	25,00 €

Jahrgangsänderungen vorbehalten. Alle Weine auf unserer Weinkarte enthalten Säureregulatoren und Sulfite laut der einzelnen Inhaltsstoffangaben unserer Winzer. Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro und beinhalten die derzeit in Deutschland gültigen Mehrwertsteuersätze. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.