

### Weinschorle

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

### Offene Rosé Weine aus Bötzingen

Bötzinger eG Spätburger Rosé trocken	0,1 l 0,25 l 0,50 l	3,00 € 5,60 € 9,60 €
Bötzinger eG Spätburger Weißherbst lieblich	0,1 l 0,25 l 0,50 l	3,00 € 5,60 € 9,60 €
Weingut Ambs Spätburger Rosé trocken	0,1 l 0,25 l 0,50 l	3,00 € 5,60 € 9,60 €
Weingut Ambs Spätburger Weißherbst lieblich	0,1 l 0,25 l 0,50 l	3,00 € 5,60 € 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 €
Bötzinger 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 €
Bötzinger eG	0,1 l	2,90 €
Weißen Burgunder	0,25 l	5,30 €
trocken oder lieblich	0,50 l	9,30 €
Bötzinger 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 €
Weißen 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

Bötzinger 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 -vegan- <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	Bötzinger eG	22,00 €
Trauben-Secco	Weingut Ralf Trautwein	22,00 €

Regionale Rosé Weine aus Bötzingen

(0,75l Flasche)

<b>Weissherbst Edition SR</b> 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>	<b>Weingut Stefan Rinklin</b>	21,00 €
<b>Herz über Kopf</b> trocken -vegan- <i>Spätburgunder/Pinot Noir</i> <i>Liaison der Aromen: reife Himbeeren und Walderdbeeren</i> <i>Empfehlung: herzhafte Vorspeisen, Gerichte mit Spinat</i>	<b>Weingut Ambs</b>	24,00 €
<b>Rosé Edition</b> trocken -vegan- <i>Spätburgunder</i> <i>Empfehlung: leichte Fleischgerichte z.B. mit Kalbsfleisch</i>	<b>Weingut Ralf Trautwein</b>	23,00 €
<b>Rosé</b> 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>	<b>Weingut Höfflin</b>	25,00 €
<b>Spätburgunder Rosé</b> trocken <i>Liaison der Aromen: feine Fruchtaromen</i> <i>Empfehlung: Fisch, Geflügel, Käse, Rind</i>	<b>Bötzinger eG</b>	21,00 €
<b>Rosado</b> feinherb <i>Roseweincuvée aus Spätburgunder</i> <i>Liaison der Aromen: Himbeere und Kirsche</i> <i>Empfehlung: vegetarische Gerichte, gegrilltes Fleisch</i>	<b>Weingut Rudolf Zimmerlin</b>	21,00 €



### Regionale Weißweine aus Bötzingen

(0,75l Flasche)

<b>Rivaner</b> trocken <i>leicht und wunderbar unkompliziert</i> <i>Empfehlung: leichte Salate, Fischgerichte, Vesper</i>	<b>Weingut Stefan Rinklin</b>	21,00 €
<b>Camerino weiss</b> 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>	<b>Weingut Rudolf Zimmerlin</b>	22,00 €
<b>Cuvée Blanco</b> 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>	<b>Weingut Rudolf Zimmerlin</b>	21,00 €
<b>Auxerrois Edition</b> trocken <i>Weißen Burgunder</i> <i>Liaison der Aromen: Limette, gelben Apfel, Mirabelle; aber auch kräutrig Noten und weißen Pfeffer</i> <i>Empfehlung: eleganter Begleiter zu Gerichten mit Pilzen und Reis</i>	<b>Weingut Rudolf Zimmerlin</b>	22,00 €
<b>Herz über Kopf</b> 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>	<b>Weingut Ambs</b>	24,00 €
<b>Chardonnay Edition</b> 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>	<b>Weingut Ambs</b>	27,00 €
<b>Pino Magma Kaiserstuhl</b> 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>	<b>Weingut Ambs</b>	31,50 €



### Regionale Weißweine aus Bötzingen

(0,75l Flasche)

<b>Helios Premium</b> 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>	<b>Bio Weingut Schaffner</b>	28,00 €
<b>Muskateller</b> 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>	<b>Bio Weingut Schaffner</b>	31,00 €
<b>Chardonnay Edition SL</b> 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>	<b>Bio Weingut Schaffner</b>	47,00 €
<b>Rivaner</b> trocken <i>Liaison der Aromen: fruchtige und frische Zitronenaromen mit dezentter Säure</i> <i>Empfehlung: leichte Gerichte mit Pasta</i>	<b>Weingut Ralf Trautwein</b>	22,00 €
<b>Grauer Burgunder</b> trocken <i>Liaison der Aromen: rassiges Bukett dezentem Duft nach Birne und Apfel</i> <i>Empfehlung: Steaks, Rinderbraten, Fisch</i>	<b>Weingut Ralf Trautwein</b>	23,00 €
<b>Weißen Burgunder</b> trocken <i>Liaison der Aromen: gehaltvoll an fruchtigen Aromen</i> <i>Empfehlung: Gerichte mit Geflügel</i>	<b>Weingut Ralf Trautwein</b>	23,00 €
<b>Sauvignon Blanc</b> trocken <i>Liaison der Aromen: schwarze Johannisbeere, Stachelbeere und Paprika</i> <i>Empfehlung: leichte Fischgerichte</i>	<b>Weingut Ralf Trautwein</b>	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)

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



### Regionale Rotweine aus Bötzingen

(0,75l Flasche)

<b>Herz über Kopf</b> 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>	<b>Weingut Ambs</b>	26,00 €
<b>Spätburgunder Edition</b> lieblich -vegan- <i>Spätburgunder/Pinot Noir</i> <i>Liaison der Aromen: Rauchige reife Himbeere</i>	<b>Weingut Ambs</b>	23,00 €
<b>Spätburgunder</b> halbtrocken -bio- <i>Blauer Spätburgunder</i> <i>Liaison der Aromen: Reife Himbeeren, Kirsche</i> <i>Empfehlung: Badische Küche</i>	<b>Bio Weingut Schaffner</b>	27,00 €
<b>Orsino -kleiner Bär</b> trocken -bio- <i>Cabernet, Regent, Prior</i> <i>Liaison der Aromen: schwarze Beeren wie Holunder, Brombeeren, schwarze Johannisbeeren</i> <i>Empfehlung: angeschmorte Gemüsepfannen mit dunklen Kräutern wie Rosmarin, Thymian, Salbei</i>	<b>Bio Weingut Schaffner</b>	33,00 €
<b>Regent Kabinett</b> trocken oder lieblich <i>Der Regent ist eine deutsche Neuzüchtung und gehört zu den bedeutendsten pilzwiderstandsfähigen Qualitäts-Rebsorten.</i>	<b>Weingut Thomas Brodbeck</b>	25,00 €
<b>Rufus Cuvée</b> 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>	<b>Weingut Höfflin</b>	26,00 €
<b>Spätburgunder Kabinett</b> trocken oder lieblich <i>Liaison der Aromen: reife Brombeeren und Kirschen</i> <i>Empfehlung: Käse, Lamm, Rind, Wild</i>	<b>Bötzinger eG</b>	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.*