

Speisekarte



Feiern, Zusammen
Schmecken & genießen
Reden, Schwelgen,

cken, Schlemmen
sondere Momente
kosten Schmaus



Vinzenz Weinkeller

Für's
nächste
Mal

Testen Sie unseren

Menü-
Generator

Tolle Ideen für leckere Speisen und
ausgefallene Mehrgänge-Menüs!

Einfach zusammenstellen und
Angebot anfordern unter
www.vinzenz-weinkeller.de.



KONTAKT

Tel. +49 7461 3863

Mail info@vinzenz-weinkeller.de



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag:
ab 18.00 Uhr



ADRESSE

Hinterm Bild 3
78532 Tuttlingen



CATERING BY VINZENZ

Wir versorgen die Gäste
Ihrer Veranstaltung mit
feinstem Essen.



Direkt online
**TISCH
RESERVIEREN**

unter
www.vinzenz-weinkeller.de



Fotografieren Sie gerne diese Seite, um die
wichtigsten Daten immer zur Verfügung zu haben.
Für Ihren nächsten Genuss-Moment ...

Besuchen Sie unsere Webseite
www.vinzenz-weinkeller.de
und fügen Sie diese Ihren Favoriten hinzu.



HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns sehr über Ihren Besuch im Vinzenz Weinkeller.

Unsere Mission ist es, Sie einen Moment der Unbeschwertheit erleben zu lassen. Zu lachen, zu genießen und das Leben zu feiern. Im Kreise Ihrer Liebsten, Kollegen oder Geschäftspartnern. Mit erlesenen Gaumenfreuden vom Lavasteingrill. Bei einem besonders guten Glas Wein. Oder einfach beim Erleben des urigen Ambientes unseres Weinkellers.

Weil Beziehungen dort wachsen können, wo man gemeinsam genießt.

Herzlich willkommen im Vinzenz.



We really enjoy having you here at the Vinzenz Weinkeller.

Our mission is to let you experience a moment of jauntiness. To laugh, enjoy and celebrate life. With your loved ones, colleagues or business partners. With exquisite culinary delights from the lava stone grill. With a particularly good glass of wine. Or simply while experiencing the rustic ambience of our wine cellar.

Because relationships can grow where you enjoy together.

Welcome to Vinzenz.

WARM WELCOME



GETRÄNKE

Aperitifs & Sekt

APERITIFS

Martini Bianco extra dry	5 cl	4,20 €
Portwein rot	5 cl	4,20 €
Sherry medium	5 cl	4,20 €
Sherry Fino dry ¹⁶	5 cl	4,20 €
Campari Orange oder Soda ¹⁶	4 cl	5,50 €
Aperol Spritz (Aperol, Weißwein, Sekt, Mineralwasser)	0,25 l	6,80 €
Lillet Wildberry (Schweppes mit Secco und Weißwein aufgefüllt)	0,25 l	6,80 €

SEKT

Glas Sekt „Winzersecco Cathrin“ vom Weingut Clauß	0,1 l	4,50 €
Sekt „Winzersecco Cathrin“ vom Weingut Clauß	0,75 l	25,00 €

Biere

Hirsch - Zwickl vom Fass (naturtrübes Pils)	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	3,70 €
Hirsch - Radler süß/sauer (naturtrüb)	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	3,70 €
Hirsch - Hefeweizen hell	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	3,70 €
Hirsch - Cola-Weizen/Russ ^{16 17}	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	3,70 €
Hirsch - Pils "Hirsch Helles" Flasche	0,33 l	3,20 €
Hirsch - alkoholfreies Pils "Hirsch Helles" Flasche	0,33 l	3,20 €
Hirsch - alkoholfreies Weizen Flasche	0,5 l	3,70 €

Erfrischend. Regional. Bio.

Kitz - Johannisbeere, Apfel, Birne	0,33l	3,50 €
Kitz - Apfel, Birne	0,33l	3,50 €
Kitz Mix - Erfrischungstrank mit Cola-Orangengeschmack	0,33l	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{16 17}	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,30 €
Coca Cola Zero ^{16 17}	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,30 €
Libella Cola Mix ^{16 17}	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,30 €
Zitronenlimonade	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,30 €
Orangenlimonade	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,30 €
Bad Dürrheimer Bio "Classic" im Glas	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,50 €
Bad Dürrheimer Bio "Classic" in der Flasche	0,75 l	4,50 €
Bad Dürrheimer Bio „Medium“	0,75 l	4,50 €
Bad Dürrheimer Bio Exklusiv/ Naturell (still)	0,75 l	4,50 €
Schweppes Bitter Lemon	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,50 €
Apfelsaftschorle	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,50 €
Orangensaft oder Schorle	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,50 €
Johannisbeersaft oder Schorle	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,50 €
Maracujasaft oder Schorle	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,50 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee ¹⁷		2,90 €
Glas Tee - vers. Sorten (grün, schwarz**, Pfefferminz, Kräuter, Kamille und Früchte)		2,70 €
Cappuccino ^{7 17}		2,50 €
Espresso ¹⁷		2,50 €
Doppelter Espresso ¹⁷		4,00 €
Latte Macchiato ^{7 17}		3,50 €

Offene deutsche Weine 0,2l

PRIVATWEINGUT REINHÖLD SCHRÖPP

Deutscher Qualitätswein Riesling Erlenbacher
Kayberg 3,90 €

fruchtig, eleganter Körper, feine Säure

Deutscher Wein Spätburgunder Rosé, trocken 3,90 €

Duft nach Erdbeeren, frisch und elegant am Gaumen

Deutscher Qualitätswein Samtrot Erlenbacher
Kayberg, trocken 3,90 €

*feine Spätburgunder Note, Duft nach Kirschen und
Brombeeren*

Weinschorle aus oben genannten Weinen vom Weingut Schropp.
Wahlweise süß oder sauer - 3,50 €

WEINGUT ST. REMIGIUS

Weißer Burgunder St. Remigius, trocken 4,60 €

*dezenter und filigraner Duft in der Nase mit
erfrischender Säure und zarten Fruchtaromen*

Rosé St. Remigius, trocken 5,70 €

*eleganter Rosé vom Spätburgunder, Erdbeer- und
Fliedernoten*

Grauer Burgunder SR St. Remigius 6,90 €

*konzentrierter Duft, Mirabellen- und Honignoten
extraktreich und mineralisch*

Spätburgunder, trocken 6,20 €

*volle Frucht, angenehme Röstaromen wie Vanille und
dunkle Waldbeeren*

PRIVATWEINGUT CLAUß / BODENSEE

Privatweingut Clauß/ Bodensee Nacker Cuvee
Weißer Milan 5,60 €

jung, fruchtig und knackig

Nacker Clauß Cuvee Roter Milan 6,80 €

im Geschmack Würze und Kräuter, feine, angenehme Säure

Blauer Spätburgunder „Bernadette“ 7,20 €

der Schmeichler - das Leben wäre zu hart, ohne einen solchen Wein! Bei ihm steht eine Kirschnote im Vordergrund und nicht die Süße. Er zergeht samtig auf der Zunge.

WEINGUT GENÖSSENSCHAFTSKELLEREI HEILBRÖNN WÜRTTEMBERG

Trollinger Heilbronner Stiftsberg, halbtrocken 4,20 €

klassischer Trollinger mit fruchtiger, samtiger Note

PFALZ

„Scheurebe“ Edesheimer Ordensgut Spätlese ‚Diehl‘ 4,40 €

exotisches Duftbild, frische Säure und opulente Süße

„Vision“ Sauvignon Blanc ‚Diehl‘, trocken 5,50 €

helles Gelb mit grünlichen Reflexen, Duft von frischen Kräutern, schwarzen Johannisbeeren, etwas Mango, aromatisch, würzig, gute Länge

BEERENWEIN

Waldhexe Beerenwein, Kappelrodeck, Baden 4,20 €

Heidelbeerwein aus frischen aromatischen Waldfrüchten, sehr süß

Offene internationale Weine 0,2 l

BORDEAUX

Grande Reserva Kressmann 5,20 €
kräftiges Rot, würzig, mittelschwer

ITALIEN

Pinot Grigio Rosé Bio Bardolino Chiaretto DOC 5,80 €
helles Strohgelb, Aromen von frischem und exotischem Obst, elegant, frisch, gute Struktur, gute Länge

Vigna Corvino Montepulciano d'Abruzzo 5,50 €
kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen, Aromen von Beeren und Kirschen, runde Tannine im anhaltenden Abgang

Chianti Riserva XV SEC, TEN Toscana DOC 5,90 €
tiefes Rubinrot, Aromen von dunklen und roten Beeren, Kirsche und Gewürze dicht am Gaumen, mit Anklänge Amarenakirsche, Vanille, Zimt und einer Kakaonote

Merlot D.O.C., Borgo Molino, Rotwein 5,50 €
fruchtig, samtige Komponenten, elegant und feingliedrig

Casalécchio di Sorbo Primitivo/ Syrah 6,80 €
dunkelrote Farbe, intensive Fruchtigkeit nach dunklen Beeren, Lakritze, saftig und weich, dicht am Gaumen, langer Nachhall

SPANIEN

"Aspa" Tempranillo DO, Rotwein 4,60 €
rubinrote Farbe, Aromen von Blüten und Waldfrüchten

Rioja Crianza, Bodegas Castroviejo- Aldenueva de Ebro 6,40 €
sattes Kirschrot, Aromen von Holunder, Pflaumen und Kirschen, ein Hauch von Tabak, weiche Tannine, langer Abgang

Dominio de Ontur Monastrel 4,50 €
intensive, rote Kirschfarbe mit violetten Schattierungen. In der Nase präsentiert er dunkle Fruchtnoten von Cassis und Kirschen, verbunden mit der sanften Textur von Waldblütenhonig. Im Geschmack präsentiert sich der Wein mit Nuancen von roten Früchten, Honig und einem Hauch Vanille

Dominio de Ontur Rosado Syrah 4,50 €
Intensives Rot, frische Note von Birne und im Nachgang Pfirsich

AUSTRALIEN

Third Generation Shiraz 5,90 €
am Gaumen Töne von dunklen, süßen Beeren mit Gewürzen von schwarzem Pfeffer. Langer Nachhall.

SÜDAFRIKA

Alvi's Drift 221 Special Cuvée Red 5,80 €
Shiraz, Cabernet Sauvignon, Pinotage, Durif, Petit Verdot, Grenache, Viognier. Eine vielschichtige und aromatische Rotweincuvée, opulent im Mund mit samtig weichen Tanninen und einem fruchtigen Bukett nach reifen Pflaumen, Kirschen und einem Hauch Lakritz

KALIFORNIEN

Beringer Zinfandel Classic 6,20 €
Im Glas schimmern rubinrote Elemente zwischen tiefem Rot. Das Aroma von Kirschen, Pflaumen und Beeren zieht unaufdringlich in die Nase. Gut ausgewogene Tannine spielen mit einem fruchtigen, harmonischen Körper. Der Nachhall ist sehr lang.

ARGENTINIEN

Altosur Malbec, Finca Sopenia, Rotwein 5,90 €
intensive Aromen von reifen Früchten wie Kirsche, Brombeeren Blaubeeren und Pflaumen, kombiniert mit blumigen Noten und Gewürztönen, süßliche, runde Tannine

CHILE

Viu Manent Reserva Chardonnay 4,80 €
strohgelb mit grünlichen Reflexen, zart und intensiv fruchtig, nach exotischen Früchten, vollmundig und lebhaft frisch, anhaltend im Abgang

VIU Manent Carménère Reserva 5,50 €
Aromen von roten Früchten, ein sehr ausgewogener Wein, langer Abgang

Vorspeisen

SUPPEN & VORSPEISEN

Suppen	Rinderkraftbrühe mit Eierflädle ^{1 3 7}	4,80 €
	Fruchtige Tomatensuppe mit Sahnehaube ^{7 8 14}	4,80 €
	Pikantes Kräutersüppchen mit Madagaskarpfeffer und Sahnehaube ^{1 7 8 14}	5,20 €
	Kartoffelsuppe mit Kracherle ^{1 3 7 8 14}	4,90 €
	Badisches Schneckensüppchen mit Sahnehaube (saisonal: Sept. bis Mai) ^{1 7 8 13 14}	5,70 €

Knackige Salatvariationen	Steakhouse - Salatmix mit Thunfisch <i>Peperroni, Joghurt-Dressing, Zwiebelringen, Baguette</i> ^{1 3 4 7 8}	10,80 €
	Steakhouse - Salatmix mit Schafskäse <i>Oliven, Joghurt-Dressing, Zwiebelringen und Peperoni garniert, Baguette</i> ^{1 3 7 8}	10,80 €
	Steakhouse - Salatmix mit Mozzarellakugeln <i>Joghurt-Dressing, Tomaten und Balsamico garniert, Baguette</i> ^{1 3 7 8}	10,80 €
	Steakhouse - Salatmix „Pute“ <i>mit Joghurt-Dressing, frisch gegrillter Putenbrust, Baguette</i> ^{1 3 7 8}	12,50 €
	Steakhouse - Salatmix „Neptun“ <i>mit Joghurt-Dressing, gegrilltem Scampi-Spieß, gebackenen Calamaris, Baguette</i> ^{1 2 3 4 7 8}	12,50 €
	Steakhouse - Salatmix „Mendoza“ <i>mit Joghurt-Dressing, gebratenen Rindfleischstreifen, Paprika, Champignons und Zwiebeln, dazu Baguette.</i> ^{1 3 7 8}	14,50 €

Alle Salate auf Wunsch auch mit Essig-und Öl-Dressing

Vorspeisen

Zwiebelringe im Backteig a la „Vinzenz“ mit drei verschiedenen Dips ^{1 3 7 15}	5,80 €
Frisch gebackenes Baguette mit Räucherlachs belegt, mit Sahnemeerrettich garniert ^{1 3 4 7}	7,90 €
Zwei Scampi-Spießchen mit pikanter Madagaskarpfeffersauce und Knoblauchbaguette ^{1 2 3 7 14}	7,80 €
Steakhouse-Vorspeisen-Salat	4,80 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüse - Bauernpfanne mit Spätzle ^{1 3 7}	11,80 €
Pasta aglio e olio <i>Nudeln, Knoblauch, Olivenöl, versch. Kräuter, leicht pikant</i> ^{1 3}	12,50 €
Vegetarische Reispfanne <i>Reis, Zwiebeln, Paprika, Champignons, Tomaten und Schafskäse</i> ^{7 14}	13,50 €
Pilz-Broccoli-Schafskäse Pfanne mit Gnocchi, pikant ^{7 14}	11,80 €
Elsässer Flammkuchen vegetarisch <i>mit Schmand, Käse, Zwiebeln, Champignons Paprika und Oliven</i> ^{1 7}	6,90 €

Zu unseren vegetarischen Gerichten und den Gerichten aus der Winzerküche empfehlen wir ihnen einen kleinen Beilagensalat wahlweise mit Joghurt -oder Essig/ Öl Dressing - 3,00 €

DEFTIG WARMES AUS DER WINZERKÜCHE

Elsässer Flammkuchen mit Speck <i>Schmand, Käse, Speck und Zwiebeln - wahlweise mit oder ohne Knoblauch</i> ^{1 7 15}	7,90 €
Elsässer Flammkuchen Lachs <i>mit Schmand, Käse, Lauch und Räucherlachsstreifen</i> ^{1 4} ₇	8,90 €
Allgäuer Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln <i>dazu einen kleinen Beilagensalat</i> ^{1 3 7}	12,90 €
Schwäbische Maultaschen in Butter und Zwiebeln geröstet <i>dazu einen kleinen Beilagensalat</i> ^{3 7 14}	12,90 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream und Räucherlachs ^{4 7}	11,90 €
Berner Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich <i>frisch aus der Pfanne</i> ^{4 7}	12,90 €
2 Hamburger à 100 g auf Sesambrötchen <i>mit Röstzwiebeln, Essiggurken, Salat und Sauce garniert, Steakhouse-Chips</i> ^{1 3 7 10}	12,50 €
2 Cheeseburger à 100 g auf Sesambrötchen <i>mit Röstzwiebeln, Essiggurken, Salat und Sauce garniert, Steakhouse-Chips</i> ^{1 3 7 10}	12,90 €

FLEISCH & FISCH VOM LAVASTEINGRILL

Geflügel	Putenbrust	200 g	10,80 €
		300 g	13,50 €
Schweinefleisch	Schweinefilet	200 g	12,80 €
		300 g	16,50 €
Angus Rind	Hüftsteak	200 g	14,80 €
		300 g	19,20 €
	Roastbeef	200 g	16,80 €
		300 g	21,20 €
	Rib-Eye Steak	200 g	16,90 €
		300 g	20,90 €
	Rinderfilet	200 g	18,90 €
		300 g	25,80 €
Neuseeland	Lamm Hüfte (sehr zart)	200 g	13,50 €
		300 g	18,50 €
	Lammfilet	200 g	15,80 €
		300 g	21,80 €
Australien	Känguruh	200 g	14,80 €
		300 g	18,20 €
Fisch und Meeresfrüchte	Lachssteak	250 g	14,80 €
	Scampi-Spieße	3 St.	10,80 €
	Zanderfilet	180 g	13,80 €
Spezialitäten vom Rind	T-Bone-Steak	500 g	26,80 €
	Côte de Boeuf (ohne Knochen), von der Zwischenrippe für 1 - 2 Personen	500 g	28,80 €

Mix Grill „Argentina“: Hüfte, Roastbeef, Filet	300 g	20,50 €
Kalbsfilet	200 g	18,20 €
	300 g	25,80 €
Rindfleisch-Spieß „Argentina“ <i>mit Zwiebeln, Speck und Paprika</i> ¹⁵	300 g	15,80 €
Rinderfilet-Spieß, medium gebraten <i>mit Zwiebeln, Speck und Paprika</i> ¹⁵	250 g	17,80 €
Grillteller: Hüfte, Pute und Schweinefilet	300 g	15,50 €
	400 g	19,50 €
Filetgrillteller: Rinderfilet, Lammfilet und Kalbsfilet	300 g	24,50 €
	400 g	31,50 €
Tomahawk Steak (nur auf Vorbestellung) <i>mit Salat, Kräuter-Knoblauch-Baguette und Kräuterbutter</i> ^{1 3 7}	1000-1200 g	65,90 €



Rind, Känguruh und Lamm werden mit dem Garpunkt medium serviert. Sollten Änderungen gewünscht sein, teilen Sie uns das bitte mit. Wählen Sie zwischen: rare, medium rare, medium, medium well, well done

BEILAGEN

Steakhouse Chips (Pommes rund)	3,20 €
Frittierte Süßkartoffeln	3,70 €
Wedges Potatoes mit Sour Cream ⁷	3,70 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream ⁷	3,70 €
Hausgemachte Bratkartoffeln ¹	3,70 €
Hausgemachte Kartoffelrösti frisch aus der Pfanne	4,70 €
Rosmarinkartoffeln	3,70 €
Sahne-Kartoffelgratin ⁷	3,70 €
Schwäbische Spätzle ^{1 3 7}	3,20 €
Käsespätzle ^{1 3 7}	6,90 €
Bandnudeln ^{1 3 7}	2,20 €
Pikanter Tomaten-Paprika Reis	2,90 €
Gemüse Natur (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten)	3,70 €
Gemüsegratin (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten) ^{1 7}	3,70 €
Mediterraner Gemüsespieß, gegrillt	3,20 €
Maiskolben gegrillt	3,20 €
Kidneybohnen feurig scharf ^{1 15}	3,70 €
Röstzwiebeln aus der Pfanne	3,20 €
Grilltomate	2,80 €
Bratpaprika	2,80 €
Knoblauchbaguette ^{1 3 7}	3,20 €
Baguette ¹	1,50 €
Gedämpfte Maultasche ^{1 3 8 14}	2,80 €
3 Scheiben Speck gegrillt ¹⁵	2,80 €

Garnituren und Saucen

Kräuterbutter ⁷	1,50 €
Zitronenbutter ⁷	1,50 €
Knoblauchbutter ⁷	1,50 €
Bratensauce ^{8 14}	1,50 €
Rahmsauce ^{7 8 14}	1,50 €
Pilzrahmsauce ^{7 8 14}	1,50 €
Madagaskar Pfeffersauce ¹⁴	1,50 €
Kräuter-Pfeffersauce ^{1 7}	1,50 €
Riesling-Fischsauce ^{1 4 7}	1,50 €
Dreierlei Steaksaucen (Chili, BBQ, Knoblauch) ¹⁵	1,50 €
Sour Cream ⁷	1,50 €
Knoblauch-Dip ^{7 15}	1,50 €
BBQ-Dip ^{14 15}	1,50 €
Hot Chili Dip ¹⁵	1,50 €
Feurig scharfe Thai-Sauce	1,50 €
Gauchosauce	1,50 €
Hamburger-Sauce ⁷	1,50 €



VINZENZ-MENÜS

Schwäbisch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 200 g 19,80 €
mit Spätzle, Röstzwiebeln und Bratensauce ^{1 3 7}

Weinempfehlung: Nacker Clauß Cuvee Roter Milan
Rotwein

Stuttgarter Lendentopf 200 g 17,80 €
Schweinefilet mit Pilzrahmsauce und Käsespätzle ^{1 3 7}

Weinempfehlung: Riesling Erlenbacher Kayberg,
Schropp

Schwabenteller 17,80€
*Maultasche, Schweinefilet und Käsespätzle, dazu
Pilzrahmsauce* ^{1 3 7}

Weinempfehlung: Grauburgunder, St. Remigius

Kaiserstuhl

Zanderfilet „Badische Art“ 18,80 €
auf Bandnudeln mit feiner Riesling-Fischsauce ^{1 3 4 7}

Weinempfehlung: Weißburgunder von St. Remigius,
Weißwein



Toskana	Mediterrane Scampi-Pfanne mit Tortiglioni pikant ^{1 2} <small>3 7 14</small>		18,80 €
	Weinempfehlung: Pinot Grigio Rosé Bio Bardolino Chiaretto DOC		
Bourgogne	Boeuf Bourguignon <i>deftiges Gulasch vom Charolaise-Rind in Bourgogner-Weindepot geschmort, Salzkartoffeln und Baguette (saisonal: Sept. - Mai) ^{1 14}</i>		17,80 €
	Weinempfehlung: Bordeaux Grande Reserva, Rotwein		
Anatolien	Lammspieß <i>dazu Steakhouse-Chips, gegrillte Tomate, Bratpaprika</i>	250 g	21,90 €
	Weinempfehlung: Rioja, Rotwein		
Nordamerika	Rib-Eye-Steak <i>mit dem charakteristischen Fettsauge auf dem Lavasteingrill saftig gebraten mit gegrilltem Maiskolben, Speckscheiben, Steakhouse-Chips ^{14 15}</i>	200 g	19,80 €
	Weinempfehlung: Zinfandel aus Kalifornien, Rotwein		
Südamerika	Gaucha Fleischspieß mit Speck, Zwiebeln und Paprika <i>auf dem Lavasteingrill gebraten mit feuriger Sauce und Backofenkartoffel mit Sour Cream ^{7 14 15}</i>		19,80 €
	Weinempfehlung: Altosur Malbec aus Argentinien, Rotwein		
Texas	T-Bone-Steak 500 g „Cowboy-Style“ <i>mit gegrilltem Maiskolben, dazu Kräuterbutter und Knoblauchbaguette ^{1 3 7}</i>		32,90 €
	Weinempfehlung: Dominio de Ontur Monastrell		
Argentina	Argentinischer Mixgrillteller <i>Hüfte, Roastbeef und Filet vom Angusrind, mit pikanten Kidneybohnen und frittierten Süßkartoffeln ¹</i>	300 g	26,90 €
	Weinempfehlung: VIU Manent Carménère Reserva, Rotwein		

Australien

Känguruh-Hüfte

180 g 18,80 €

auf dem Lavasteingrill zart rosa gebraten, auf Rosmarinkartoffeln und gegrilltem Gemüsespieß

Weinempfehlung: Australischer Third Generation, Rotwein



Zu jedem Menü empfehlen wir Ihnen einen kleinen Beilagensalat, wahlweise mit Joghurt- oder Essig/Öl-Dressing für 3,00 €

Bitte beachten:

Um einen reibungslosen Ablauf in der Küche zu gewährleisten, können wir Umbestellungen bei den Menüs nicht annehmen. Unsere Karte beinhaltet aber all die in den Menüs aufgeführten Komponenten einzeln, so dass Sie sich Ihr Wunschmenü selbst individuell zusammenstellen können.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Nachtisch

DESSERT

Mousse au Chocolate mit Früchten garniert ^{1 7 18 22}	6,90 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ^{3 7}	5,50 €
Walnusseis mit Eierlikör und Sahne ^{3 7 21}	5,50 €
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne ^{1 3 7 22}	5,00 €
Crème Brûlée mit Karamellkruste ^{3 7}	5,50 €
Apfel-Küchli mit Vanilleeis und Sahne ^{1 3 7 22}	5,50 €
Schokosoufflee mit Vanilleeis und Sahne ^{1 3 7}	7,90 €
Panna Cotta mit Himbeermark ⁷	4,50 €
Jahreszeitendessert „St. Vinzenz“ <i>(Mousse au Chocolat, Crème Brûlée, Rote Grütze mit Vanilleeis, Apfelküchle mit Vanillesauce, Kugel Sorbet, mit Sahne und Früchten garniert)</i> ^{1 3 7 22}	12,90 €
Kugel Eis, vers. Sorten <i>(Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere, saisonale Sorbet-Sorten)</i>	
Portion Schlagsahne ⁷	1,00 €



DIGESTIFS & EDELBRÄNDE

Prinz-Williams-Birne	2 cl	3,30 €
Prinz-Himbeere	2 cl	3,30 €
Prinz-Kirsche	2 cl	3,30 €
Prinz-Obstler	2 cl	3,30 €
Prinz-Pflümli	2 cl	3,30 €
Alpenschnaps Marille	2 cl	3,30 €
Alpenschnaps Haselnuss	2 cl	3,30 €
St.Remigius "Zibärtle"	2 cl	3,30 €
Willy Clauss "Alte Birne"	2 cl	4,80 €
Walnussschnaps	2 cl	3,30 €
La Grappa di Barolo, Sibona	2 cl	3,30 €
Linie Aquavit	2 cl	3,30 €
Malteser	2 cl	3,30 €
Sambuca	2 cl	2,90 €
Ouzo	4 cl	4,80 €
Raki	4 cl	4,80 €
Jägermeister	2 cl	3,30 €
Ramazzotti	2 cl	3,30 €
Baileys	4 cl	4,50 €
Jack Daniel's	4 cl	5,50 €
Glenfiddich 12 Years Old Highland Single Malt	2 cl	5,50 €
Jameson Select Reserva Irish Whiskey	2 cl	4,80 €
Hennessy Cognac	2 cl	5,30 €
Brokers Gin	2 cl	3,30 €
Bacardi	4 cl	5,50 €
Wodka	4 cl	5,50 €
Aufschlag für Mixgetränke		1,00 €

FLASCHENWEINE AUS DEUTSCHLAND

Weingut Clauss in Nack

Nacker Sauvignon Blanc	23,50 €
<i>ein frankophiler Wein mit viel Biss und anregendem Säurespiel</i>	
Nacker Spätburgunder Rosé	21,00 €
<i>Feinwürzig, mit knackiger Säure und moderatem Alkohol hinterlässt dieser Rosé einen bleibenden Eindruck.</i>	
Spätburgunder "CS"	22,50 €
<i>in der besten Lage in Nack angebaut, ertragsreduziert in Nacker Eiche gefertigt. Im Geschmack Würze, Kräuter und feines, angenehmes Säurespiel</i>	
Urbanus Pinot Noir	39,50 €
<i>das Flaggschiff des Sortiments und mehrfach ausgezeichnete Pinot Noir aus Erzingen ist der Urbanus.</i>	

Weingut St. Remigius

Chardonnay Spätlese vom Achkarrer Schloßberg, trocken	24,00 €
<i>gereift im Holzfass, filigrane Röstaromen gepaart mit exotischen Früchten</i>	
Weißer Burgunder "SR" Selektion vom Achkarrer Schloßberg	21,00 €
<i>kräftig, lebendig, gelbfleischige Früchte, langanhaltend und voluminös</i>	
Sauvignon Blanc St. Remigius	24,00 €
<i>Weißwein mit internationalem Stil, begleitet von Stachelbeer- und Melonenaromen</i>	
Spätburgunder Réserve, trocken	33,00 €
<i>volle Frucht, gereift im Holzfass "Barrique", angenehme Röstaromen wie Vanille und dunkle Waldbeeren</i>	

FLASCHENWEINE AUS EUROPA

Italien

Ionis Abbasc Primitivo di Manduria halbtrocken <i>intensive rote Farbe, komplexes und gut ausgeprägtes Parfüm, das Bouquet beginnt mit einem Hauch von Vanille, umhüllt von den charakteristischen Gerüchen von Obst, Pflaumen und Kirschmarmelade. Im Mund ist es ein sehr strukturierter Wein, kraftvoll aber trotz seines hohen Alkoholgehalts sehr ausgewogen. Von ausgezeichnete Ausdauer.</i>	22,00 €
Sireno Belvento Rosso <i>„Der Wein vom Meer der schönen Winde“ fruchtig, feingliedrig und elegant</i>	24,00 €
"HEBO" Petra D.O.C. Sangiovese <i>Merlot, Carbernet-Sauvignon, Weingut Petra, Toscana, besticht am Gaumen durch seine perfekte Harmonie</i>	27,00 €
Marrone - Langhe DOC "Nebbiolo" <i>Rubinrote Farbe mit einem schönen Licht. Die Entwicklung der Duftnoten ist sortentypisch mit Zügen von roten Beeren im Wechsel mit Nuancen von Rose und leichten Gewürz- und Balsamanklängen. Der Geschmack bietet mittlere Fülle und ist harmonisch mit einer schönen Frische. Ein klassischer, eleganter Wein mit einer schönen Persönlichkeit</i>	33,00 €
Marrone - Barbera d'Alba DOC "Carlot" <i>Er hat eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Der Duft ist wenig mit frischen Nuancen von Rosenblüten. Geschmack von reifen Früchten und Gewürznoten von weißem Pfeffer. Am Gaumen ist er voll und hamonisch mit der charakteristischen Frische von Barbera.</i>	33,00 €
Barolo D.O.C.G. Merli, Piemont <i>kräftig, gehaltvoll, markantes Tannin, feinwürzig</i>	49,50 €
Tommasi Amarone <i>dichtes, kräftiges, dunkles Rot, Aromen gerösteter Haselnüsse</i>	59,50 €

Frankreich

Château Ferrande Rouge Graves 29,50 €
dunkles Rubinrot, Aromen von Waldbeeren und Veilchen, Nuancen von Havanna-Tabak und Leder

Château Ramafort 39,00 €
dunkles Rubinrot, Aromen von Waldbeeren und Veilchen, Nuancen von Havanna-Tabak und Leder

Côtes-du-Rhône Rouge A.O.C. Weingut Guigal 27,50 €
ausgeprägter Duft nach dunklen Beeren, schwarzem Pfeffer und Kräutern

Gigondas A.O.C. Weingut Guigal 34,50 €
einer der schönsten Côtes du Rhône Rotweine vom berühmten Marcel Guigal

Spanien

Larchago Edición Fábulas Crianza Rioja DOC 2018 24,50 €
Edle Holzaromen erwarten Sie bei jedem Schluck. Der Larchago Edición Fábulas Crianza Rioja DOC punktet auch im Gegenzug mit seinen himmlischen Nuancen von einer reifen Beerenmischung sowohl in der Nase als auch am Gaumen.



FLASCHENWEINE AUS ÜBERSEE

Argentinien	Reserve Malbec Bodega del Fin del Mundo-Patagonien <i>Aromen von Veilchen, Rosen, schwarzem Pfeffer und Schokolade. Eleganter langer Nachhall</i>	28,50€
Australien	Yalumba - Y-Series Shiraz <i>karmesinrotes Gewand, Aromen von Roter Bete und roten Beerenfrüchten, mit Anklängen von Eukalyptus, Fenchel und Tabakblättern. Am Gaumen ist der Merlot jugendlich und brillant. Rote Johannisbeeren und Maulbeeren bringen ihre Saftigkeit mit ein</i>	27,50 €
Chile	Ochagavia Merlot Reserva <i>feine Fruchtnote, ausbalanciert mit süßlichem Beerenaroma</i>	21,50 €
	Cabernet- Sauvignon Single Vineyard Bodegas VIU Manent <i>intensives Rubinrot, Aromen von Cassis, Kakao und Pflaumen. Am Gaumen Anklänge von Feigen, Mokka, Marzipan und Zimt. Eleganter und langer Abgang</i>	31,00 €
Nordamerika	Founders' Estate Zinfandel Beringer California <i>Der Beringer Founders Estate Zinfandel besitzt im Glas eine dunkle, purpurrote Farbe. Im Bouquet dominieren Noten von Kirschen und Röstaromen, sowie zarte Vanillenoten. Am Gaumen ist der Rotwein aus Kalifornien glatt, vollmundig, reich an Kirschtönen, Toastnoten, ein Hauch von Pfeffer und feine Tannine durch die Lagerung in Eiche.</i>	29.50€
Südafrika	Mont du Toit Paarl, Rotwein <i>er präsentiert sich mit dunkler, rubinroter Farbe, duftet nach Mokka, Vanille, grüner Paprika und getrockneten Datteln. Am Gaumen kraftvoll, opulent mit komplexer Frucht und Dichte. Der Ausbau im Barrique verleiht dem Wein Struktur und Dichte. Eine wunderbare Harmonie zwischen der Frucht und Röstaromen.</i>	36,00 €

Legende der verwendeten Zusatzstoffe

1. Glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂)
12. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
13. Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln) und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Geschmacksverstärker
15. Konservierungsstoffe
16. Enthält Farbstoffe
17. Enthält Koffein
18. Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
19. Mandeln und daraus gewonnene Erzeugnisse
20. Haselnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
21. Walnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
22. Pistazien und daraus gewonnene Erzeugnisse

Vinzenz von Saragossa

Geboren im 3. Jahrhundert in Huesca (Spanien), gestorben am 22. Januar 304 in Valencia (Spanien). Vinzenz von Saragossa ist der Erzmärtyrer von Spanien

und wird als einer der Schutzheiligen der Weinbauern verehrt. Um seine Gestalt ranken sich zahlreiche Legenden. Während der Christenverfolgungen unter Spaniens Statthalter Dacian erlitt er den Märtyrertod. Vinzenz war der Legende nach Diakon des greisen Bischofs Valerius von Valencia in Spanien. Dacian, der Statthalter von Valencia, verhaftete die beiden; der Bischof wurde in die Verbannung geschickt, Vinzenz wurde auf das grausamste gemartert: man warf ihn nackt in einen dunklen Turm, legte ihn mit zerdehnten Gliedern und von Haken zerrissen auf einen glühenden Rost, schließlich starb er auf einem Glasscherbenlager; dabei trösteten ihn Engel und machten ihm den Rost und das Marterbett zu einem zarten Blumenlager. Aus Wut verweigerte der Statthalter die Beerdigung: er solle von Hunden und Vögeln gefressen werden. Die Leiche, auf freiem Feld den Tieren ausgesetzt, wurde aber von Engeln bewacht und von zwei Raben verteidigt. Daraufhin wurde er in eine Ochsenhaut eingenäht und mit einem Mühlstein beschwert ins Meer versenkt; die Wellen spülten ihn jedoch an Land, wo er von einer frommen Witwe gefunden und bestattet wurde.



Vinzenz Weinkeller
RESTAURANT & CATERING

WWW.VINZENZ-WEINKELLER.DE