

# —*SPEISEKARTE*—



Vinzenz Weinkeller  
RESTAURANT & CATERING

# ÜBERSICHT

## Inhalt

## Seite

Herzlich Willkommen   Über mich	3
Aperitifs & Sekt   Biere	4
Alkoholfreie Getränke   Warme Getränke	5
Offene deutsche Weine 0,2l   Offene internationale Weine 0,2l	6-9
Suppen & Vorspeisen	10
Vegetarische Gerichte   Deftig Warmes aus der Winzerküche	11
Fleisch & Fisch vom Lavasteingrill	12-13
Beilagen	14
Garnituren & Saucen	15
Vinzenz-Menüs	16
Hinweis Menüs	17
Dessert	18
Digestifs & Edelbrände	19
Flaschenweine aus Deutschland	20
Flaschenweine aus Europa	21-22
Flaschenweine aus Übersee	23
Legende der verwendeten Zusatzstoffe	24
Kontakt	25

# HERZLICH WILLKOMMEN



Wir freuen uns sehr über Ihren Besuch im Vinzenz Weinkeller.

Unsere Mission ist es, Sie einen Moment der Unbeschwertheit genießen zu lassen 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, wo man gemeinsam genießt.  
Herzlich willkommen im Vinzenz Weinkeller.

Schon seit meiner Ausbildung zum Koch von 1994-1997 begleiten mich die Liebe zum Kochen und die Freude daran, Menschen mit gutem Essen glücklich zu machen. In verschiedenen Küchen – vom Steakhouse über Sterneküche und Kantine bis hin zur Hotelküche - durfte ich viel lernen, was heute in meine Arbeit einfließt.

Seit 2005 bin ich selbständig und führe seit 2007 mit viel Herzblut den Vinzenz Weinkeller als Inhaber und Chefkoch - zunächst in Partnerschaft, seit 2016 alleinverantwortlich. Gemeinsam mit meinem Team kreiere ich hier und bei Caterings aller Art besondere Genussmomente für unsere Gäste.

Privat bin ich verheiratet und stolzer Vater von zwei Töchtern.

Für mich gehören Leidenschaft, Herzlichkeit und eine große Portion Spaß in jedes Gericht, denn gutes Essen schmeckt am besten, wenn man es mit Freude zubereitet.

MUSTAFA  
SACAK



# Getränke

## Aperitifs & Sekt

### Aperitifs

Martini Bianco extra dry	5 cl	5,00 €
Portwein rot	5 cl	5,00 €
Sherry medium	5 cl	5,00 €
Sherry Fino dry <sup>16</sup>	5 cl	5,00 €
Campari Orange   Soda <sup>16</sup>	4 cl	6,50 €
Aperol Spritz (Aperol   Weißwein   Sekt   Mineralwasser)	0,25 l	7,50 €
Lillet Wildberry (Schweppes   Secco   Weißwein)	0,25 l	7,50 €
„Vinzenz Botanical“ - L' Aperitivo Nonino erfrischender Cocktail mit Likör aus erlesenen Kräutern   Tonic	0,25 l	6,00 €

### Sekt vom Weingut Clauß

Glas Winzersecco „Milan“	0,1 l	4,90 €
Flasche Winzersecco „Milan“	0,75 l	25,00 €
Kir Royal   Sekt Orange   Sekt Maracuja	0,1 l	4,90 €

## Biere

### Hirsch Brauerei Wurmlingen

vom Fass	Zwickl vom Fass (naturtrüb)	0,3 l	3,90 €
		0,5 l	4,90 €
	Radler süß   sauer (naturtrüb)	0,3 l	3,90 €
		0,5 l	4,90 €
	Hefeweizen hell vom Fass	0,3 l	3,90 €
		0,5 l	4,90 €
	Cola-Weizen   Russ vom Fass <sup>16   17</sup>	0,3 l	3,90 €
		0,5 l	4,90 €
Flasche	Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,50 €
	Sportweizen	0,5 l	4,50 €
	Kristallweizen	0,5 l	4,50 €
	Helles	0,5 l	4,50 €
Alkoholfrei	Helles alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
	Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,50 €

## Alkoholfreie Getränke

<b>Coca Cola</b> <sup>16   17</sup>	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	4,90 €
<b>Coca Cola Zero</b> <sup>16   17</sup>	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	4,90 €
<b>Libella Cola-Mix</b> <sup>16   17</sup>	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	4,90 €
<b>Libella Zitronen-Limonade</b>	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	4,90 €
<b>Libella Orangen-Limonade</b>	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	4,90 €
<b>Schweppes Bitter Lemon</b>	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	5,00 €
<b>Apfelsaft   Schorle</b>	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	5,00 €
<b>Johannisbeersaft   Schorle</b>	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	5,00 €
<b>Orangensaft   Schorle</b>	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	5,00 €
<b>Maracujasaft   Schorle</b>	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	5,00 €
<b>Eistee Pfirsich   Zitrone</b> <sup>16   17</sup>	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	5,00 €
<b>Bad Dürrheimer Bio „Classic“</b>	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,50 €
<b>Bad Dürrheimer Bio „Classic“</b>	0,75 l	5,50 €
<b>Bad Dürrheimer Bio „Medium“</b>	0,75 l	5,50 €
<b>Bad Dürrheimer Bio „Naturell“</b>	0,75 l	5,50 €

## Warme Getränke

<b>Tasse Kaffee</b> <sup>17</sup>	3,50 €
<b>Glas Tee</b>	3,50 €
grün   schwarz <sup>17</sup>   Kräuter   Kamille   Früchte   Pfefferminz	
<b>Cappuccino</b> <sup>7   17</sup>	3,50 €
<b>Latte Macchiato</b> <sup>7   17</sup>	4,00 €
<b>Espresso</b> <sup>17</sup>	2,50 €
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>17</sup>	4,00 €

## Offene deutsche Weine 0,2 l

### Weingut St. Remigius

<b>Weißburgunder St. Remigius, trocken</b> dezenter und filigraner Duft in der Nase, mit erfrischender Säure und zarten Fruchtaromen	5,90 €
<b>Rosé St. Remigius, trocken</b> eleganter Rosé vom Spätburgunder, Erdbeer- und Fliedernoten	6,90 €
<b>Grauer Burgunder SR St. Remigius</b> konzentrierter Duft, Mirabellen- und Honignoten, extraktreich und mineralisch	8,50 €

### Privatweingut Clauß, Bodensee

<b>Nacker Clauß Cuvee - Weißer Milan</b> jung, fruchtig und knackig	6,90 €
<b>Nacker Clauß Cuvee - Roter Milan</b> im Geschmack Würze und Kräuter, feine und angenehme Säure	7,90 €
<b>Blauer Spätburgunder „Bernadette“</b> der Schmeichler – das Leben wäre zu hart, ohne einen solchen Wein! Bei ihm steht eine Kirschnote im Vordergrund und nicht die Süße. Er zergeht sonnig auf der Zunge	8,50 €

### Pfalz

<b>„Scheurebe“ Edesheimer Ordensgurt Spätlese, Diehl‘</b> exotisches Duftbild, frische Säure und opulente Süße	6,90 €
---	--------

### Beerenwein

<b>Waldhexe Beerenwein, Kappelrodeck, Baden</b> Heidelbeerwein aus frischen aromatischen Waldfrüchten, sehr süß	5,50 €
--	--------

### Special

Entdecken Sie unseren Wein des Monats – wir beraten Sie dazu gern.

## Privatweingut Reinhold Schropp

<b>Deutscher Qualitätswein Riesling Erlenbacher Kayberg,</b> fruchtig, eleganter Körper, feine Säure	4,90 €
<b>Deutscher Wein Spätburgunder Rosé, trocken</b> Duft nach Erdbeeren, frisch und elegant am Gaumen	4,90 €
<b>Deutscher Qualitätswein Samtrot Erlenbacher Kayberg,</b> trocken feine Spätburgundernote, Duft nach Kirschen und Brombeeren	4,90 €
<b>Weinschorle aus Weinen vom Weingut Reinhold Schropp</b> süß   sauer	4,50 €

## Offene internationale Weine 0,2 l

### Frankreich

<b>Les Roches Blanches Merlot</b> leuchtende Farbe mit karminroten Highlights. Die Aromen der Merlot-Traube kommen mit Noten von schwarzen Kirschen zum Ausdruck. Eine reiche, würzige Cuvee, die man in ihrer Jugend genießen kann	5,90 €
<b>Domaine Soulié Rosé Saint Chinian AOC</b> der Rosé von Rémy gehört mittlerweile zu den gesuchten Klassikern, nicht jedes Jahr reichen die Vorräte über den Winter. Die Farbe signalisiert Eleganz, mit einladender Frucht und zartem Schmelz erobert er unsere Herzen.	6,50 €

### Spanien

<b>Lachargo Edición Fábulas Crianza Rioja DOC</b> edle Holzaromen erwarten Sie bei jedem Schluck, er punktet mit seinen himmlischen Nuancen von einer reifen Beerenmischung sowohl in der Nase als auch am Gaumen	6,90 €
<b>Viña Lastra Selecto Tempranillo Syrah</b> leuchtend violette Farbe, intensives Bouquet, fruchtige Aromen von Balsamico, und Vollmilchschokolade, süße Tannine, ausgewogene Säure	7,50 €

## Italien

<b>Nini Susumaniello Primitivo</b>	<b>7,90 €</b>
<i>intensiv rote Farbe, Aromen von roten Beeren und Gewürzen, vollmundig, ausgewogen, weiche Struktur, mittellanger Abgang</i>	
<b>Sireno Belvento Rosso</b>	<b>9,90 €</b>
<i>„Der Wein vom Meer der schönen Winde“ Fruchtig, feingliedrig und elegant</i>	
<b>Ripasso Valpolicella Torre d`Orti</b>	<b>12,90 €</b>
<i>Kombination aus fruchtigen und würzigen Noten, elegant und angenehm im Geschmack</i>	

## Südafrika

<b>Alvi`s drift 221 Special Cuvée Red</b>	<b>7,50 €</b>
<i>Shiraz, Cabernet Sauvignon, Pinotage, Durif, Petit Verdot, Grenache, Viognier Samtig weiche Tannine, fruchtiges Bouquet nach reifen Pflaumen, Kirschen und ein Hauch Lakritz</i>	
<b>Alvi`s drift 221 Sauvignon Blanc</b>	<b>7,50 €</b>
<i>hell mit lindgrünen Reflexen, in der Nase Aromen von Limette, weißem Pfirsich, Passionsfrucht und einem Hauch von Stachelbeere</i>	
<b>Delheim Shiraz Cabernet Sauvignon WO Coastal Region</b>	<b>7,50 €</b>
<i>leuchtendes Rubinrot, in der Nase saftige rote Beeren, warme Gewürz- und Pfeffernoten. Mittelkräftige Struktur, feine Tannine</i>	

## Australien

<b>GB Reserve Shiraz WO</b>	<b>5,90 €</b>
<i>purpurrote Farbe, Aromen von reifen Pflaumen, Vanille und Würze, runde Tannine</i>	

## Kalifornien

<b>Beringer Zinfandel Founders' Estate</b>	<b>8,90 €</b>
<i>dunkles Granatrot, Aromen von Brombeeren und getrockneten Früchten, Anklänge von Schokolade, am Gaumen feine Würze und viel Frucht, komplex, rund, frisch, sanfte Tannine, saftiger Abgang</i>	

## Chile

### **Viu Manent Chardonnay Reserve**

**7,50 €**

*strohgelb mit grünlichen Reflexen, zart und intensiv fruchtig, nach exotischen Früchten, vollmundig und lebhaft frisch, anhaltend im Abgang*

### **Viu Manent Gran Reserva Cabernet Sauvignon**

**8,50 €**

*tiefrote Farbe, Aromen von roten und schwarzen Früchten, Note von Feigen, Nüssen und weißem Pfeffer. Große Struktur mit reifen Tanninen, lang und gefällig im Abgang*

## Argentinien

### **Fuzion Malbec Mendoza Santa Julia**

**8,50 €**

*tiefes Purpur, vibrierende Aromen reifer Kirschen, Pflaumen und Veilchen. Herrlich fruchtig mit kräftigem Körper, überzeugender Struktur, wunderschöne Tannine, langer Abgang*

### **Bodega fin del mundo, Ventus Cuvee, Patagonia**

**6,50 €**

*Merlot, Cabernet-Sauvignon, Malbec  
intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, sehr fruchtiges Aroma mit Anklängen von Gewürzen, am Gaumen sehr fruchtig, rund mit weichen Tanninen und einem ausgewogenen Abgang*

**Unsere offenen Weine sind selbstverständlich auch als Flaschenweine erhältlich!**



# V SUPPEN & VORSPEISEN

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Eierflädle und Schnittlauch	1   3   7	5,90 €
Fruchtige Tomatensuppe mit Gin und Sahnehaube	7   8   14	5,90 €
Pikantes Kräutersüppchen mit Madagaskarpfeffer und Sahnehaube	1   7   8   14	5,90 €
Kartoffelsuppe mit Kracherle (Croutons)	1   3   7   8   14	5,90 €
Badisches Schneckensüppchen mit Sahnehaube	1   7   8   13   14 (Saisonab von September bis Mai)	6,50 €

## Knackige Salatvariationen

Steakhouse- Salatmix mit Thunfisch	1   3   4   7   8	14,90 €
Peperoni   Zwiebelringe   Joghurt-Dressing   Baguette		
Steakhouse-Salatmix mit Schafskäse	1   3   7   8	14,90 €
Peperoni   Oliven   Zwiebelringe   Joghurt-Dressing   Baguette		
Steakhouse-Salatmix mit Mozzarellakugeln	1   3   7   8	14,90 €
Tomaten   Balsamico   Joghurt-Dressing   Baguette		
Steakhouse-Salatmix mit gegrillten Putenstreifen (180g)	1   3   7   8	17,00 €
Joghurt-Dressing   Baguette		
Steakhouse-Salatmix „Neptun“	1   2   3   4   7   8	17,00 €
gegrillter Scampi-Spieß   gebackene Calamari   Joghurt-Dressing   Baguette		
Steakhouse-Salatmix „Mendoza“	1   3   7   8	19,00 €
gebratene Rindfleischstreifen (180g)   Paprika   Champignons   Zwiebeln   Joghurt-Dressing   Baguette		

Alle Salate auf Wunsch auch mit Essig/ Öl-Dressing

## Vorspeisen

Kleiner Steakhouse-Salat	5,90 €
Croutons   wahlweise mit Joghurt- oder Essig/ Öl-Dressing	
Frische gebackenes Baguette mit Räucherlachs	1   3   4   7
mit Sahnemeerrettich garniert	7,50 €
2 Scampi-Spieße mit pikanter Kräuterpeppersauce	1   2   3   7   14
Kräuter-Knoblauchbaguette	8,50 €
Zwiebelringe im Backteig a' la „Vinzenz“	1   3   7   15
drei verschiedene Dips	6,90 €

# VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Pilz-Brokkoli-Schafskäse-Pfanne</b> <small>7   14</small>	<b>19,50 €</b>
<i>Gnocchi   Champignons   Zwiebeln   Brokkoli   Feta   pikant</i>	
<b>Elsässer Flammkuchen vegetarisch</b> <small>1   7</small>	<b>8,90 €</b>
<i>Schmand   Käse   Zwiebeln   Champignons   Oliven   Paprika</i>	
<b>Buntes Ofengemüse</b>	<b>15,50 €</b>
<i>Kartoffeln   Champignons   Feta   Zucchini   Aubergine   Zwiebeln   Kirschtomaten   Gemüsefond</i>	
<b>Gefüllte Pfannkuchen</b>	<b>15,50 €</b>
<i>Schmand   Champignons   Kräuter   mit Käse überbacken</i>	
<b>Reispfanne Kurkuma</b>	<b>15,50 €</b>
<i>Reis   Gemüsefond   Gemüse   Kurkuma</i>	

## DEFTIG WARMES AUS DER WINZERKÜCHE

<b>Elsässer Flammkuchen mit Speck</b> <small>1   7   15</small>	<b>9,90 €</b>
<i>Schmand   Käse   Speck   Zwiebeln Wahlweise mit oder ohne Knoblauch</i>	
<b>Elsässer Flammkuchen Lachs</b> <small>1   4   7</small>	<b>10,90 €</b>
<i>Schmand   Käse   Räucherlachs   Lauch</i>	
<b>Allgäuer Käsespätzle</b> <small>1   3   7</small>	<b>16,50 €</b>
<i>Röstzwiebeln   Schnittlauch   kleiner Steakhouse Salat</i>	
<b>Schwäbische Maultaschen</b> <small>3   7   14</small>	<b>15,50 €</b>
<i>in Butter und Zwiebeln geröstet</i>	
<b>Ofenkartoffel mit Sour Cream und Räucherlachs</b> <small>4   7</small>	<b>14,90 €</b>
<b>Berner Kartoffelrösti mit Räucherlachs</b> <small>4   7</small>	<b>16,90 €</b>
<i>frisch aus der Pfanne   Sahnemeerrettich</i>	
<b>2 Hamburger á 100g auf Sesambrötchen</b> <small>1   3   7   10</small>	<b>16,50 €</b>
<i>Röstzwiebeln   Essiggurken   Salat   Hamburgersauce   Pommes</i>	
<b>2 Cheeseburger á 100g auf Sesambrötchen</b> <small>1   3   7   10</small>	<b>16,90 €</b>
<i>Röstzwiebeln   Essiggurken   Salat   Hamburgersauce   Käse   Pommes</i>	

# FLEISCH & FISCH VOM LAVASTEINGRILL

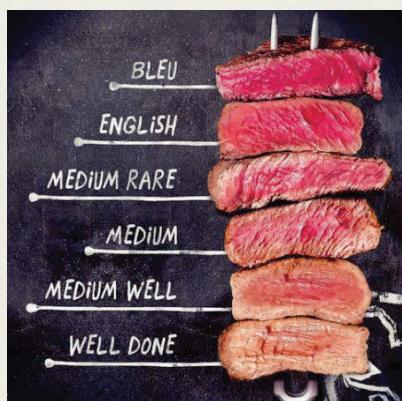
<b>Fisch &amp; Meeresfrüchte</b>	Lachssteak <sup>4</sup>	250 g	19,50 €
	Scampi-Spieße <sup>2</sup>	3 Stück	14,00 €
	Zanderfilet <sup>1   4</sup>	180 g	15,80 €
 <b>Geflügel</b>			
	Putenbrust	200g	14,50 €
		300g	17,50 €
	Hähnchenschnitzel paniert <sup>1   3</sup>	160g	10,90 €
 <b>Schweinefleisch</b>	Schweinefilet	200g	15,50 €
		300g	19,00 €
 <b>Neuseeland-Lamm</b>	Lammfilet	200g	23,50 €
		300g	27,90 €
	Lammhüfte (sehr zart)	200g	17,50 €
		300g	22,50 €
	Lammspieß mit Zwiebeln	300g	18,50 €
 <b>Australien</b>	Känguru	200 g	18,90 €
		300 g	21,90 €
 <b>Kalb</b>	Kalbsfilet	200 g	24,50 €
		300 g	30,50 €
 <b>Fleisch-Mix</b>	<b>Mix Grill „Argentina“</b> Hüfte   Roastbeef   Filet (Rind)	300 g	26,50 €
	 <b>Filetgrillteller</b> Rinderfilet   Lammfilet   Kalbsfilet	300 g	30,50 €
		400 g	38,50 €
	 <b>Grillteller</b> Rinderhüfte   Pute   Schweinefilet	300 g	20,50 €
		400 g	22,50 €

## Angus Rind

Hüftsteak	200 g	18,90 €
	300 g	23,50 €
Roastbeef	200 g	23,00 €
	300 g	26,50 €
Rib-Eye Steak	200 g	23,50 €
	300 g	27,00 €
Rinderfilet	200 g	26,50 €
	300 g	34,00 €

## Spezialitäten vom Rind

T-Bone-Steak	500 g	34,50 €
<b>Côte de Boeuf (ohne Knochen)</b> <i>Von der Zwischenrippe oder Entrecôte für 1-2 Personen</i>	500-600 g	37,00 €
Rindfleisch-Spieß „Argentina“ <sup>15</sup> <i>Zwiebeln   Speck   Paprika</i>	300 g	20,90 €
Rinderfilet-Spieß <sup>15</sup> <i>Zwiebeln   Speck   Paprika</i>	300 g	22,90 €
<b>Tomahawk-Steak <sup>1 3 7</sup> (nur auf Vorbestellung!)</b> <i>Kleiner Steakhouse Salat   Kräuter-Knoblauch-Baguette   Kräuterbutter</i>	1200-1300 g	79,00 €



Rind | Känguru | Lamm  
werden mit dem Garpunkt „medium“ serviert.  
Sollten Änderungen gewünscht sein, teilen Sie uns das bitte mit.  
Wählen Sie zwischen:  
bleu | rare (english) | medium rare | medium | medium well | well done

# BEILAGEN

## Kartoffeln

<b>Pommes</b>	4,50 €
<b>Steakhouse Chips</b>	4,50 €
<b>Frittierte Süßkartoffeln</b>	5,50 €
<b>Wedges Potatoes mit Sour Cream <sup>7</sup></b>	4,50 €
<b>Ofenkartoffel mit Sour Cream <sup>7</sup></b>	4,50 €
<b>Hausgemachte Bratkartoffeln <sup>1</sup></b>	4,90 €
<i>Röstzwiebeln</i>	
<b>Hausgemachte Kartoffelrösti frisch aus der Pfanne <sup>1</sup></b>	7,90 €
<i>Röstzwiebeln</i>	
<b>Rosmarinkartoffeln</b>	4,50 €
<i>Rosmarin-Knoblauch-Öl</i>	
<b>Sahne-Kartoffelgratin <sup>7</sup></b>	4,90 €
<i>Sahne   Käse</i>	

## Teigwaren & Reis

<b>Schwäbische Spätzle <sup>1 3 7</sup></b>	4,50 €
<b>Käsespätzle mit Röstzwiebeln <sup>1 3 7</sup></b>	8,90 €
<b>Bandnudeln <sup>1 3</sup></b>	3,50 €
<b>Pikanter Tomaten-Paprikareis</b>	3,00 €

## Gemüse & Salat

<b>Kleiner Steakhouse Salat</b>	5,90 €
<b>Gemüse Natur</b>	4,50 €
<i>Blumenkohl   Karotten   Brokkoli</i>	
<b>Gemüsegratin <sup>1 7</sup></b>	4,90 €
<i>Blumenkohl   Karotten   Brokkoli   Kräutersauce   Käse</i>	
<b>Mediterraner Gemüsespieß gegrillt</b>	4,50 €
<i>Rosmarin-Knoblauchöl</i>	
<b>Maiskolben gegrillt</b>	4,00 €
<b>Kidneybohnen feurig scharf <sup>1 15</sup></b>	4,00 €
<b>Röstzwiebeln aus der Pfanne</b>	3,00 €
<b>Grilltomate   Rosmarin-Knoblauchöl</b>	3,00 €
<b>Bratpaprika (Pimientos)   Rosmarin-Knoblauchöl</b>	4,50 €

## Sonstiges

<b>Kräuter-Knoblauch-Baguette <sup>1 3 7</sup></b>	3,50 €
<b>Baguette <sup>1</sup></b>	1,50 €
<b>Gedämpfte Maultasche 1 Stück <sup>1 3 8 14</sup></b>	3,00 €
<b>3 Scheiben Speck gegrillt <sup>15</sup></b>	3,00 €

## Garnituren & Saucen

<b>Kräuterbutter</b>	<sup>7</sup>	2,00 €
<b>Zitronenbutter</b>	<sup>7</sup>	2,00 €
<b>Knoblauchbutter</b>	<sup>7</sup>	2,00 €
<b>Bratensauce</b>	<sup>8   14</sup>	2,00 €
<b>Rahmsauce</b>	<sup>7   8   14</sup>	2,00 €
<b>Waldpilzrahmsauce</b>	<sup>7   8   14</sup>	2,00 €
<b>Madagaskar-Pfeffersauce</b>	<sup>14</sup>	2,00 €
<b>Kräuter-Pfeffersauce</b>	<sup>1   7</sup>	2,00 €
<b>Riesling-Fischsauce</b>	<sup>1   4   7</sup>	2,00 €
<b>3-erlei Steaksaucen</b>	<sup>15</sup>	2,50 €
<i>Salsa   BBQ   Knoblauch</i>		
<b>Sour Cream</b>	<sup>7</sup>	2,00 €
<b>Knoblauch-Dip</b>	<sup>7   15</sup>	1,50 €
<b>BBQ-Dip</b>	<sup>14   15</sup>	1,50 €
<b>Salsa</b>	<sup>15</sup>	1,50 €
<b>Feurig scharfe Thaisauce</b>		1,50 €
<b>Gaucho-Sauce</b>		1,50 €
<b>Hamburger-Sauce</b>	<sup>7</sup>	1,50 €



# VINZENZ-MENÜS

## Schwäbisch

<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> 1 3 7	200 g	25,00 €
Spätzle   Röstzwiebeln aus der Pfanne   Bratensauce		
<b>Stuttgarter Lententopf</b> 1 3 7	200 g	23,00 €

Schweinefilet   Waldpilzrahmsauce   Käsespätzle	23,00 €
<b>Schwabenteller</b> 1 3 7	

Schweinefilet   Maultasche   Waldpilzrahmsauce   Käsespätzle	21,00 €
<b>Zanderfilet „Badische Art“</b> 1 3 4 7	

## Kaiserstuhl

<b>Zanderfilet „Badische Art“</b> 1 3 4 7	180 g	21,00 €
Bandnudeln   Riesling-Fischsauce		

## Toskana

<b>Mediterrane Scampi-Pfanne</b> 1 2 3 7 14	23,00 €
Tortiglioni   mediterranes Gemüse   pikant	

## Bourgogne

<b>Boeuf Bourguignon</b> 1 14	22,00 €
deftiges Gulasch vom Charolais-Rind in Bourgogne-Weindepot geschmort, Salzkartoffeln und Baguette (saisonal September – Mai)	

## Anatolien

<b>Lammspieß</b>	250 g	26,00 €
Zwiebeln   gegrillte Tomate   Bratpaprika   Rosmarin-Knoblauchöl   Pommes		

## Nordamerika

<b>Ribe-Eye-Steak</b> 14 15	200 g	28,00 €
gegrillter Maiskolben   gegrillte Speckscheiben   Pommes		

## Südamerika

<b>Gaucho Fleischspieß</b> 7 14 15	300 g	25,00 €
Speck   Zwiebeln   Paprika   feurige Sauce   Ofenkartoffel mit Sour Cream		

## Texas

<b>T-Bone-Steak „Cowboy-Style“</b> 1 3 7	500 g	39,90 €
gegrillter Maiskolben   Kräuter-Knoblauch-Baguette   Kräuterbutter		

## Argentina

<b>Argentinischer Mix-Grill-Teller</b> 1	300 g	32,00 €
Hüfte, Roastbeef und Filet vom Angus-Rind   pikante Kidneybohnen   frittierte Süßkartoffeln		

## Australien

<b>Känguru-Hüfte</b>	200 g	24,00 €
zartrosa gebraten   Rosmarinkartoffeln   gegrillter Gemüsespieß   Rosmarin-Knoblauchöl		

## Bitte beachten Sie:

Wir möchten sicherstellen, dass alles in unserer Küche reibungslos abläuft.  
Aus diesem Grund können wir keine Änderungen an den Menüs vornehmen.  
Allerdings bieten wir alle Komponenten, die in unseren Menüs enthalten sind,  
auch einzeln auf unserer Karte an.  
Dadurch haben Sie die Möglichkeit,  
Ihr Wunschmenü individuell zusammenzustellen.

Wir bedanken uns für Ihr Verständnis und wünschen Ihnen  
eine angenehme und genussvolle Zeit bei uns!

Guten Appetit!



# Nachgesch

<b>Mousse au Chocolat</b> <small>1   7   18   22</small>	<b>7,90 €</b>
<i>mit Früchten garniert</i>	
<b>Heiße Himbeeren</b> <small>3   7</small>	<b>6,50 €</b>
<i>Vanilleeis   Sahne</i>	
<b>Walnusseis mit Eierlikör</b> <small>3   7   21</small>	<b>6,50 €</b>
<i>Sahne   Walnüsse</i>	
<b>Hausgemachte Rote Grütze</b> <small>1   3   7   22</small>	<b>6,50 €</b>
<i>Vanilleeis   Sahne</i>	
<b>Crème Brûlée mit Karamellkruste</b> <small>3   7</small>	<b>6,50 €</b>
<b>Schokosoufflee</b> <small>1   3   7</small>	<b>9,90 €</b>
<i>Vanilleeis   Sahne</i>	
<b>Apfel-Küchle</b> <small>1   3   7</small>	<b>7,90 €</b>
<i>Vanilleeis   Sahne   Karamell</i>	
<b>Panna Cotta mit Himbeermark</b> <small>7</small>	<b>6,50 €</b>
<b>Affogato</b> <small>3   7   17</small>	<b>4,50 €</b>
<i>Vanilleeis   Espresso</i>	
<b>Jahreszeiten-Dessert „St. Vinzenz“</b> <small>1   3   7   22</small>	<b>14,90 €</b>
<i>Mousse au Chocolat   Crème Brûlée   Rote Grütze   Apfelküchle   Vanillesauce   Karamell   Sorbet   Vanilleeis   Sahne   Früchte</i>	
<b>Kugel Eis</b> <small>7</small>	<b>1,50 €</b>
<i>Vanille   Schokolade   Walnuss   Erdbeere</i>	
<b>Kugel Sorbet</b>	<b>2,50 €</b>
<i>Zitrone   Orangenblüte   Cassis   Pfirsich   Mango   Himbeere (je nach Saison)</i>	
<b>Portion Schlagsahne</b> <small>7</small>	<b>1,50 €</b>



# DIGESTIFS & EDELBRÄNDE

<b>Prinz Williams-Birne</b>	2 cl	3,50 €
<b>Prinz Himbeere</b>	2 cl	3,50 €
<b>Prinz Kirsche</b>	2 cl	3,50 €
<b>Alpenschnaps Marille</b>	2 cl	3,50 €
<b>Alpenschnaps Haselnuss</b>	2 cl	3,50 €
<b>St. Remigius „Zibärtle“</b>	2 cl	3,50 €
<b>Willy Clauß „Alte Birne“</b>	2 cl	5,00 €
<b>Walnuss Likör</b>	2 cl	3,50 €
<b>La Grappa di Barolo, Sibona</b>	2 cl	3,50 €
<b>Linie Aquavit</b>	2 cl	3,50 €
<b>Malteser</b>	2 cl	3,50 €
<b>Wodka</b>	2 cl	3,00 €
<b>Sambuca</b>	2 cl	3,00 €
<b>Ouzo</b>	4 cl	5,00 €
<b>Raki</b>	4 cl	5,00 €
<b>Jägermeister</b>	2 cl	3,50 €
<b>Ramazzotti</b>	2 cl	3,50 €
<b>Baileys</b>	4 cl	4,90 €
<b>Jack Daniel's</b>	4 cl	5,50 €
<b>Glenfiddich 12 Years Old Highland Single malt</b>	4 cl	5,90 €
<b>Jameson Select Reserva Irish Whiskey</b>	4 cl	5,50 €
<b>Hennessy Cognac</b>	4 cl	7,50 €
<b>Gin Tonic</b>	4 cl	6,50 €
<b>Jack Daniel's   Cola</b>	4 cl	6,90 €
<b>Wodka   Red Bull</b>	4 cl	7,90 €

*Manchmal braucht ein guter Abend noch einen kleinen, feinen Abschluss.*

*Einen Moment der Entspannung,*

*um den Geschmack des Abends nachwirken zu lassen -*

*intensiv, aromatisch, ausgewogen und mit Sorgfalt für Sie ausgewählt.*

# FLASCHENWEINE AUS DEUTSCHLAND

## Privatweingut Clauß, Bodensee

<b>Nacker Sauvignon Blanc</b>	<b>28,00 €</b>
<i>ein frankophiler Wein mit viel Biss und anregendem Säurespiel</i>	
<b>Nacker Spätburgunder Rosé</b>	<b>25,00 €</b>
<i>feinwürzig, mit knackiger Säure und moderatem Alkohol</i>	
<b>Spätburgunder Reserva</b>	<b>26,00 €</b>
<i>ertragsreduziert, in Eiche gefertigt, im Geschmack Würze, Kräuter, feines und angenehmes Säurespiel</i>	
<b>Urbanus Pinot Noir</b>	<b>42,00 €</b>
<i>das Flaggschiff - tiefe dunkle Farbe, intensiver Duft nach schwarzen Kirschen und Dörrpflaume, Nuancen von Holz und Erdbeeren, etwas Pfeffer und mineralische Würze</i>	

## Weingut St. Remigius

<b>Chardonnay Spätlese   Achkarrer Schlossberg, trocken</b>	<b>26,00 €</b>
<i>gereift im Holzfass, filigrane Röstaromen gepaart mit exotischen Früchten</i>	
<b>Weißer Burgunder 'SR'   Achkarrer Schlossberg</b>	<b>23,00 €</b>
<i>kräftig, lebendig, gelbfleischige Früchte, langanhaltend und voluminös</i>	
<b>Sauvignon Blanc St. Remigius</b>	<b>26,00 €</b>
<i>internationaler Stil, begleitet von Stachelbeer- und Melonenaromen</i>	
<b>Spätburgunder Réserve, trocken</b>	<b>35,00 €</b>
<i>im Barrique gereift, volle Frucht, angenehme Röstaromen von Vanille und dunklen Waldbeeren</i>	



# FLASCHENWEINE AUS EUROPÄ

## Spanien

### **Viña Bujanda Tempranillo Rioja D.O.Ca**

26,50 €

verführerische Nase, bei der schwarze und rote Beeren wie Cassis, Brombeeren und Himbeeren dominieren, am Gaumen schmeichlerisch, sanfte Tannine, intensive Fruchtigkeit, dezent würzig, im Finish rund, ausgewogener Gesamteindruck

### **Fabulas Rioja Reserva**

29,00 €

samtiger Körper im Mund, angenehmer Nachgeschmack

## Italien

### **Chianti Classico DOCG i Casali San Michele**

28,00 €

intensive und anhaltende fruchtige Aromen in der Nase, etwas Veilchenduft, am Gaumen bereits sehr zugänglich, warm und mit feiner Tanninstruktur

### **Ionis Abbasc Primitivo di Manduria, halbtrocken**

24,00 €

intensive rote Farbe, komplexes ausgeprägtes Parfüm, Bouquet mit Hauch von Vanille, Gerüche von Obst, Pflaumen und Kirschmarmelade, strukturiert, kraftvoll, sehr ausgewogen

### **HEBO Petra D.O.C. Sangiovese Merlot-Cabernet Sauvignon,**

33,00 €

#### **Toscana**

klare, rubinrote Farbe, fruchtige Komponente, Noten von kleinen roten Früchten über Kirschen bis hin zu Blaubeeren, köstliche Harmonie zwischen Tanninen und Säure, frischer und strukturierter Geschmack, Abgang saftig mit Gefühl von Brombeeren und getrockneten Früchten

### **Tommasi Amarone**

59,50 €

brillant granatrot, reiches und nuanciertes Bouquet, beeindruckendes Gesamtbild, märchenhaft weich am Gaumen, voller Körper, ausladende Frucht, tiefgründig, endloser Nachhall

### **Barolo Pico Maccario Piemont**

44,00 €

reife Beeren, kalkhaltige Mineralien, mittlerer Körper, weiche samtige Tannine, Hauch von Kirsche und Schokolade im Nachgeschmack

### **Lugana Ottella**

32,00 €

glänzendes Strohgelb, exotische Note mit kandierten Zitrusfrüchten, feine Mineralität, am Gaumen ausdrucksstark, warm und anhaltend, elegant

## Frankreich

**Côtes-du Rhône Rouge A.O.C. Weingut Guigal** 29,50 €  
ausgeprägter Duft nach dunklen Beeren, schwarzem Pfeffer und Kräutern

**Gigondas A.O.C. Weingut Guigal** 39,00 €  
schöne purpurne Robe, intensive Nase mit Düften von Steinfrüchten und Lakritze, Hauch von Unterholz, köstlich, kräftig und vollmundig am Gaumen, langes und elegantes Finale

**By.Ott Rosé** 33,00 €  
lebendige, lachsrosa Farbe, ausdrucksstarke und fruchtige Nase mit Aromen von Johannisbeeren, frisch und strahlend, ausgewogener Körper, seidige, samtige Textur, Noten von Pfirsich und Zitrusfrüchten, im Abgang Aromen von Pflaumen und Kardamom

## Südtirol

**Feld Cabernet-Merlot Riserva Alto Adige** 35,00 €  
schönes Granatrot, vielschichtige warme Noten von reifen Waldbeeren und gerösteten Kakaobohnen, kräftiger Körper, weiche Tannine, belebende Säurestruktur, langer Abgang



# FLASCHENWEINE AUS ÜBERSEE

## Chile

**Novas Cabernet Sauvignon-Syrah-Carignan Gran Reserva** 36,00 €

### Emiliana

intensives Bouquet von roten Johannisbeeren und pfeffrigen Noten, Zartbitterschokolade und Mokka. Am Gaumen viel Sauerkirsche, feinkörniges Tannin und eine frische, etwas kühle Aromatik.

**Cabernet-Sauvignon Single Vineyard Bodegas VIU Manent** 31,00 €

intensives Rubinrot, Aromen von Cassis, Kakao und Pflaumen, am Gaumen Anklänge von Feigen, Mokka, Marzipan und Zimt, eleganter und langer Abgang

## Argentinien

**Reserve Malbec Bodega del Fin del Mundo – Patagonien** 29,00 €

Aromen von Veilchen, Rosen, schwarzem Pfeffer und Schokolade, eleganter und langer Nachhall

## Südafrika

**Reyneke Organic Shiraz-Cabernet Sauvignon W.O. Western Cape** 38,00 €

viel Frucht von dunklen Beeren, Cassis, aber nicht marmeladig, sondern frisch.

**Reyneke Organic Chenin Blanc W.O. Western Cape** 34,00 €

in der Nase Noten von Birne, gelbem Pfirsich, reifer Zitrone und Golden-Delicious-Apfel. Auch ein Hauch von Ananas ist zu erkennen, wenn sich der Wein etwas mehr öffnet. Am Gaumen viel reife Frucht mit einer schön ausbalancierten Säure.

**Neethlingshof Rosé** 37,00 €

im Bouquet entfalten sich sommerliche Aromen von reifen, roten Äpfeln, Himbeeren und kandierten Kirschen, garniert von einem Hauch Erdbeerjogurt. Am Gaumen punktet der zugängliche Rosé ebenfalls mit seinem fruchtigen Charakter von Sauerkirschen, Nektarinen und Granatapfel.

## Nordamerika

**Grand Estate Gold Red Blend** 27,00 €

dunkler und reichhaltiger Rotwein, seidiger Gaumen, Aromen von frischen Himbeeren und gesalzener dunkler Schokolade

## 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 10mg/ Kg oder 10mg/ l als insgesamt vorhandenes  $SO_2^2$ )
- 12.** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 13.** Weichtiere (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

# Für's nächste Mal(h)l

Testen Sie unseren

## Menü- Generator

Tolle Ideen für leckere Speisen und  
ausgefallene Mehrgänge-Menüs!

Einfach zusammenstellen und  
Angebot anfordern unter  
[www.vinzenz-weinkeller.de](http://www.vinzenz-weinkeller.de).



### KONTAKT

Tel. +49 7461 3863  
Mail [info@vinzenz-weinkeller.de](mailto: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.



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](http://www.vinzenz-weinkeller.de)  
und fügen Sie diese Ihren Favoriten hinzu.





**Vinzenz Weinkeller**  
RESTAURANT & CATERING

---

[www.vinzenz-weinkeller.de](http://www.vinzenz-weinkeller.de)