

— *Speisekarte* —

SPEISEKARTE



Vinzenz Weinkeller
RESTAURANT & CATERING

— *Überblick* —

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 ¹⁶	5 cl	5,00 €
Campari Orange Soda ¹⁶	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 <i>erfrischender Cocktail mit Likör aus erlesenen Kräutern Tonic</i>	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 ^{16 17}	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

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

Warme Getränke

Tasse Kaffee ¹⁷	3,50 €
Glas Tee	3,50 €
grün schwarz ¹⁷ Kräuter Kamille Früchte Pfefferminz	
Cappuccino ^{7 17}	3,50 €
Latte Macchiato ^{7 17}	4,00 €
Espresso ¹⁷	2,50 €
Doppelter Espresso ¹⁷	4,00 €

Offene deutsche Weine 0,2 l

Weingut St. Remigius

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

Privatweingut Clauß, Bodensee

- Nacker Clauß Cuvee - Weißer Milan** 6,90 €
jung, fruchtig und knackig
- Nacker Clauß Cuvee - Roter Milan** 7,90 €
im Geschmack Würze und Kräuter, feine und angenehme Säure
- Blauer Spätburgunder „Bernadette“** 8,50 €
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

Pfalz

- „Scheurebe“ Edesheimer Ordensgurt Spätlese, Diehl** 6,90 €
exotisches Duftbild, frische Säure und opulente Süße

Beerenwein

- Waldhexe Beerenwein, Kappelrodeck, Baden** 5,50 €
Heidelbeerwein aus frischen aromatischen Waldfrüchten, sehr süß

Special

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

Privatweingut Reinhold Schröpp

Deutscher Qualitätswein Riesling Erlenbacher Kayberg, 4,90 €
fruchtig, eleganter Körper, feine Säure

Deutscher Wein Spätburgunder Rosé, trocken 4,90 €
Duft nach Erdbeeren, frisch und elegant am Gaumen

Deutscher Qualitätswein Samtrot Erlenbacher Kayberg, trocken 4,90 €
feine Spätburgundernote, Duft nach Kirschen und Brombeeren

Weinschorle aus Weinen vom Weingut Reinhold Schröpp 4,50 €
süß | sauer

Offene internationale Weine 0,2 l

Frankreich

Les Roches Blanches Merlot 5,90 €
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

Domaine Soulié Rosé Saint Chinian AOC 6,50 €
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.

Spanien

Lachargo Edición Fábulas Crianza Rioja DOC 6,90 €
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

Viña Lastra Selecto Tempranillo Syrah 7,50 €
leuchtend violette Farbe, intensives Bouquet, fruchtige Aromen von Balsamico, und Vollmilchschokolade, süße Tannine, ausgewogene Säure

Italien

Nini Susumaniello Primitivo

7,90 €

intensiv rote Farbe, Aromen von roten Beeren und Gewürzen, vollmundig, ausgewogen, weiche Struktur, mittellanger Abgang

Sireno Belvento Rosso

9,90 €

*„Der Wein vom Meer der schönen Winde“
Fruchtig, feingliedrig und elegant*

Ripasso Valpolicella Torre d`Orti

12,90 €

Kombination aus fruchtigen und würzigen Noten, elegant und angenehm im Geschmack

Südafrika

Alvi`s drift 221 Special Cuvée Red

7,50 €

*Shiraz, Cabernet Sauvignon, Pinotage, Durif, Petit Verdot, Grenache, Viognier
Samtig weiche Tannine, fruchtiges Bouquet nach reifen Pflaumen, Kirschen und ein Hauch Lakritz*

Alvi`s drift 221 Sauvignon Blanc

7,50 €

hell mit lindgrünen Reflexen, in der Nase Aromen von Limette, weißem Pfirsich, Passionsfrucht und einem Hauch von Stachelbeere

Delheim Shiraz Cabernet Sauvignon WO Coastal Region

7,50 €

leuchtendes Rubinrot, in der Nase saftige rote Beeren, warme Gewürz- und Pfeffernoten. Mittelkräftige Struktur, feine Tannine

Australien

GB Reserve Shiraz WO

5,90 €

purpurrote Farbe, Aromen von reifen Pflaumen, Vanille und Würze, runde Tannine

Kalifornien

Beringer Zinfandel Founders' Estate

8,90 €

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

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 €

tiefröte 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 €

tiefe 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!



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 Schneckenüppchen mit Sahnehaube ^{1 7 8 13 14} (Saisonal von September bis Mai)	6,50 €

Knackige Salatvariationen

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

Alle Salate auf Wunsch auch mit Essig/ Öl-Dressing

Vorspeisen

Kleiner Steakhouse-Salat Croutons wahlweise mit Joghurt- oder Essig/ Öl-Dressing	5,90 €
Frische gebackenes Baguette mit Räucherlachs ^{1 3 4 7} mit Sahnemeerrettich garniert	7,50 €
2 Scampi-Spieße mit pikanter Kräuterpfeffersauce ^{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

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

DEFTIG WARMES AUS DER WINZERKÜCHE

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

FLEISCH & FISCH VOM LAVASTEINGRILL

Fisch & Meeresfrüchte	Lachssteak ⁴	250 g	19,50 €
	Scampi-Spieße ²	3 Stück	14,00 €
	Zanderfilet ^{1 4}	180 g	15,80 €
Geflügel	Putenbrust	200g	14,50 €
		300g	17,50 €
	Hähnchenschnitzel paniert ^{1 3}	160g	10,90 €
Schweinefleisch	Schweinefilet	200g	15,50 €
		300g	19,00 €
Neuseeland- Lamm	Lammfilet	200g	23,50 €
		300g	27,90 €
	Lammhüfte (sehr zart)	200g	17,50 €
		300g	22,50 €
	Lammspieß mit Zwiebeln	300g	18,50 €
Australien	Känguru	200 g	18,90 €
		300 g	21,90 €
Kalb	Kalbsfilet	200 g	24,50 €
		300 g	30,50 €
Fleisch-Mix	Mix Grill „Argentina“ <i>Hüfte Roastbeef Filet (Rind)</i>	300 g	26,50 €
	Filetgrillteller <i>Rinderfilet Lammfilet Kalbsfilet</i>	300 g	30,50 €
		400 g	38,50 €
	Grillteller <i>Rinderhüfte Pute Schweinefilet</i>	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 €
Côte de Boeuf (ohne Knochen) <i>Von der Zwischenrippe oder Entrecôte für 1-2 Personen</i>	500-600 g	37,00 €
Rindfleisch-Spieß „Argentina“ ¹⁵ <i>Zwiebeln Speck Paprika</i>	300 g	20,90 €
Rinderfilet-Spieß ¹⁵ <i>Zwiebeln Speck Paprika</i>	300 g	22,90 €
Tomahawk-Steak ^{1 3 7} (nur auf Vorbestellung!) <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

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

Teigwaren & Reis

Schwäbische Spätzle ^{1 3 7}	4,50 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{1 3 7}	8,90 €
Bandnudeln ^{1 3}	3,50 €
Pikanter Tomaten-Paprikareis	3,00 €

Gemüse & Salat

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

Sonstiges

Kräuter-Knoblauch-Baguette ^{1 3 7}	3,50 €
Baguette ¹	1,50 €
Gedämpfte Maultasche 1 Stück ^{1 3 8 14}	3,00 €
3 Scheiben Speck gegrillt ¹⁵	3,00 €

Garnituren & Saucen

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



VINZENZ-MENÜS

Schwäbisch	Schwäbischer Zwiebelrostbraten ^{1 3 7} <i>Spätzle Röstzwiebeln aus der Pfanne Bratensauce</i>	200 g	25,00 €
	Stuttgarter Lendentopf ^{1 3 7} <i>Schweinefilet Waldpilzrahmsauce Käsespätzle</i>	200 g	23,00 €
	Schwabenteller ^{1 3 7} <i>Schweinefilet Maultasche Waldpilzrahmsauce Käsespätzle</i>		23,00 €
Kaiserstuhl	Zanderfilet „Badische Art“ ^{1 3 4 7} <i>Bandnudeln Riesling-Fischsauce</i>	180 g	21,00 €
Toskana	Mediterrane Scampi-Pfanne ^{1 2 3 7 14} <i>Tortiglioni mediterranes Gemüse pikant</i>		23,00 €
Bourgogne	Boeuf Bourguignon ^{1 14} <i>deftiges Gulasch vom Charolais-Rind in Bourgogne-Weindepot geschmort, Salzkartoffeln und Baguette (saisonal September – Mai)</i>		22,00 €
Anatolien	Lammspieß <i>Zwiebeln gegrillte Tomate Bratpaprika Rosmarin-Knoblauchöl Pommes</i>	250 g	26,00 €
Nordamerika	Ribe-Eye-Steak ^{14 15} <i>gegrillter Maiskolben gegrillte Speckscheiben Pommes</i>	200 g	28,00 €
Südamerika	Gaicho Fleischspieß ^{7 14 15} <i>Speck Zwiebeln Paprika feurige Sauce Ofenkartoffel mit Sour Cream</i>	300 g	25,00 €
Texas	T-Bone-Steak „Cowboy-Style“ ^{1 3 7} <i>gegrillter Maiskolben Kräuter-Knoblauch-Baguette Kräuterbutter</i>	500 g	39,90 €
Argentina	Argentinischer Mix-Grill-Teller ¹ <i>Hüfte, Roastbeef und Filet vom Angus-Rind pikante Kidneybohnen frittierte Süßkartoffeln</i>	300 g	32,00 €
Australien	Känguru-Hüfte <i>zartrosa gebraten Rosmarinkartoffeln gegrillter Gemüsespieß Rosmarin-Knoblauchöl</i>	200 g	24,00 €

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!



Nachschlag DESSERT

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



DIGESTIFS & EDELBRÄNDE

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

Nacker Sauvignon Blanc 28,00 €

ein frankophiler Wein mit viel Biss und anregendem Säurespiel

Nacker Spätburgunder Rosé 25,00 €

feinwürzig, mit knackiger Säure und moderatem Alkohol

Spätburgunder Reserva 26,00 €

ertragsreduziert, in Eiche gefertigt, im Geschmack Würze, Kräuter, feines und angenehmes Säurespiel

Urbanus Pinot Noir 42,00 €

das Flaggschiff - tiefe dunkle Farbe, intensiver Duft nach schwarzen Kirschen und Dörripflaume, Nuancen von Holz und Erdbeeren, etwas Pfeffer und mineralische Würze

Weingut St. Remigius

Chardonnay Spätlese | Achkarrer Schlossberg, trocken 26,00 €

gereift im Holzfass, filigrane Röstaromen gepaart mit exotischen Früchten

Weißer Burgunder `SR` | Achkarrer Schlossberg 23,00 €

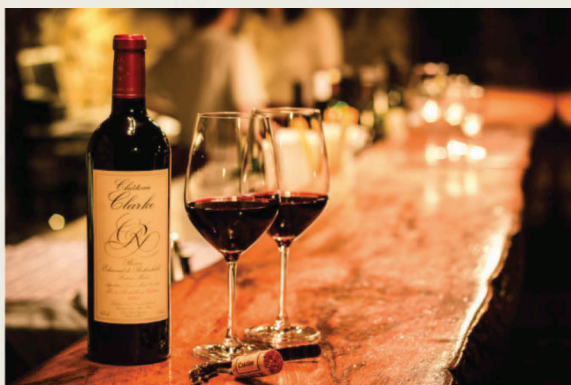
kräftig, lebendig, gelbfleischige Früchte, langanhaltend und voluminös

Sauvignon Blanc St. Remigius 26,00 €

internationaler Stil, begleitet von Stachelbeer- und Melonenaromen

Spätburgunder Réserve, trocken 35,00 €

im Barrique gereift, volle Frucht, angenehme Röstaromen von Vanille und dunkeln Waldbeeren



FLASCHENWEINE AUS EUROPA

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, Toscana** 33,00 €
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, lachsrotliche 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 Emiliana

36,00 €

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 SO²)*
- 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

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.





Vinzenz Weinkeller
RESTAURANT & CATERING

www.vinzenz-weinkeller.de