



Getränke

	Liter	Euro
Mineralwasser		
Lieler Mineralwasser Classic (mit Kohlensäure)	0,25 0,7	2,2 4,2
Lieler Mineralwasser Vital (wenig Kohlensäure)	0,25 0,7	2,2 4,2
Lieler Mineralwasser Natur (keine Kohlensäure)	0,25 0,7	2,2 4,2
Lieler Zitronenlimonade	0,25 0,7	2 4,2
Softdrinks		
Cola (2, 8, 11, 12), Cola light (2, 6, 7, 8, 11, 12)	0,2 0,4	2,2 3,3
Fanta (2, 3, 12)	0,2 0,4	2,2 3,3
Spezi (2, 3, 8, 11, 12)	0,2 0,4	2,2 3,3
Schweppes:		
Bitter Lemon (3, 10, 12), Tonic Water (10, 12), Ginger Ale (2, 12)	0,2	2,7
Malzbier	0,33	2,6
Saftschorle		
Apfel Orange Johannisbeere Grapefruit	0,25 0,4	2,2 3,3
Rhabarber	0,25 0,4	2,4 3,6
Säfte		
Apfel Orange Johannisbeere Grapefruit	0,25 0,4	2,8 3,8
Rhabarber	0,25 0,4	3,2 4,2
Kaffee & Tee		
Tasse Kaffee (11) Kännchen Kaffee (11)		2,2 4,3
Tasse Kaffee (kofeinfrei)		2,2
Cappuccino (11)		2,4
Espresso (11)		2,1
Milchkaffee (11)		2,4
Latte Macchiato (11)		2,6
Glas Tee (Schwarztee 11) Kännchen Tee (Schwarztee 11)		2 3,7



Euro

Biere**Liter****Euro****Biere von der Waldkircher Hirschen-Brauerei**

Pils vom Fass

0,2 | 0,4

2,2 | 3,4

Export vom Fass

0,25 | 0,5

2,2 | 3,4

Biere von der Brauerei Hirsch aus Wurmlingen

Weizenbier aus dem Fass

0,3 | 0,5

2,8 | 3,5

Dunkles Weizenbier

0,5

3,5

Kristallweizen

0,5

3,5

Alkoholfreie Biere

Clausthaler alkoholfrei

0,33

2,9

Hefeweizen alkoholfrei

0,5

3,5

Weinschorle**Weißweinschorle** vom Buchholzer Qualitätswein

0,25

2,6

Rotweinschorle vom Buchholzer Qualitätswein

0,25

2,8



Euro

Spirituosen**Euro**

Obstwasser	2 cl	2
Hefeschnaps	2 cl	2
Himbeergeist	2 cl	2,5
Schwarzwälder Kirschwasser	2 cl	2,5
Williams-Christbirne	2 cl	2,5
Mirabellenschnaps	2 cl	2,5
Zwetschgenwasser	2 cl	2,5
Topinambur	2 cl	2,5
Zibärtele – Wildpflaumenschnaps	2 cl	3,5
Malteser – Aquavit	2 cl	2,5
Asbach Uralt	2 cl	2,6
Marc – Trester Branntwein	2 cl	3
Remy Martin – Cognac	2 cl	3,6
Fernet-Branca	2 cl	2,5
Underberg	2 cl	2,5
Jägermeister	2 cl	2,5
Ramazotti	4 cl	3,3
Kirschlikör	2 cl	2,9
Eierlikör	2 cl	2,9
Baileys	2 cl	2,9
Cointreau	2 cl	2,9
Grand Marnier	2 cl	2,9
Whisky Johnny Walker – Red Label		4,5
Scotch Whisky Chivas – 12 Jahre		4,9
Bacardi Rum	4 cl	4,2
Wodka	4 cl	4,2
Gin	4 cl	4,2
Calvados	2 cl	3,9
Grappa	2 cl	3,5
Sherry – fino	5 cl	2,9
Sherry – medium dry	5 cl	2,9
Portwein	5 cl	2,9
Martini – bianco rosso	5 cl	2,9



Weine | offen | **Weiß & Rosé**

Jahrgänge können abweichen

Breisgau | Baden

2015 Müller Thurgau Buchholzer Sonnhalde Qualitätswein lieblich trocken Winzergenossenschaft Buchholz - Sexau e.G.	0,1 0,25	2,2 3,6
2015 Ruländer Buchholzer Sonnhalde Qualitätswein lieblich Winzergenossenschaft Buchholz - Sexau e.G.	0,1 0,25	2,4 4,4
2015 Grauburgunder Buchholzer Sonnhalde Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Buchholz - Sexau e.G.	0,1 0,25	2,6 4,6
2016 Riesling Buchholzer Sonnhalde Qualitätswein trocken Weingut Moosmann Buchholz Breisgau	0,1 0,25	2,7 4,8
2016 Weißburgunder Buchholzer Sonnhalde Qualitätswein trocken Weingut Moosmann Buchholz Breisgau	0,1 0,25	2,7 4,8
2016 Spätburgunder Rosé Qualitätswein lieblich trocken Weingut Moosmann Buchholz Breisgau	0,1 0,25	2,7 4,8



Euro

Markgräflerland | Baden

2015	Gutedel Kirchofener Batzenberg Qualitätswein feinherb trocken Bezirkskellerei Markgräflerland e.G. Markgräflerland	0,1 0,25	2,5 4,6
-------------	---	------------	-----------

Kaiserstuhl | Baden

2015	Bötzinger Silvaner Qualitätswein lieblich Winzergenossenschaft Bötzingen e.G. Kaiserstuhl	0,1 0,25	2,5 4,6
-------------	--	------------	-----------

Weine | offen | Rot

Jahrgänge können abweichen

Breisgau | Baden

2015	Buchholzer Spätburgunder Rotwein Qualitätswein lieblich oder trocken Winzergenossenschaft Buchholz - Sexau e.G. Breisgau	0,1 0,25	2,7 4,8
2014	Spätburgunder Rotwein Buchholzer Sonnhalde Qualitätswein lieblich oder trocken Weingut Moosmann Buchholz Breisgau	0,1 0,25	2,8 5



Weine | Flaschen 0,75 l | Weiß & Rosé

Breisgau | Baden

- 2016 Rivaner** **19**
Kabinett trocken
Winzergenossenschaft Buchholz - Sexau e.G.
Klare und intensive Aromen von Aprikose, Pfirsich, Sternfrucht und Papaya mit einem Hauch von grünem Heu. Passt zu zart-aromatischen Speisen, Spargel, Süßwasserfische, Meeresfrüchte, Salat, Gemüse oder einfach auch als Alltagswein.
- 2016 Weißburgunder** Buchholzer Sonnhalde **21**
Kabinett trocken
Weingut Moosmann Buchholz
Geschmacklich präsentiert sich der Wein sehr anregend-frisch mit aparter Säure und, im Gesamteindruck, sehr saftig. Auf der Zunge sind Fruchtaromen von Äpfeln und saftigen Birnen zu schmecken, gepaart mit einer angenehmen Burgunderstruktur. Im Abgang präsentiert er sich lange anhaltend mit zartem Schmelz. In der Essensbegleitung passt dieser Wein zu leichten Speisen, insbesondere zu Fisch.
- 2016 Grauburgunder** Buchholzer Sonnhalde **22,5**
Kabinett trocken, Goldmedaille
Weingut Moosmann Buchholz
Auf der Zunge zeigt er sich saftig und gut strukturiert, Fruchtaromen von Äpfeln und eine Mandelnote klingt auf - hinzu kommt eine Erinnerung an Akazienhonig. Dieser Grauburgunder passt hervorragend zu hellem Fleisch mit kräftigen Soßen, pikantem Fisch, zu Käse ... - allgemein ein Allrounder in der Speisenbegleitung.
- 2015 Grauer Burgunder** Buchholzer Sonnhalde **23,5**
Spätlese trocken im Holzfass gereift, Goldmedaille
Weingut Nopper Buchholz
Cremiger Grauburgunder, kühle Frische, Litschi, süßer Honig am Abgang.
Passt zu Schalentieren und kräftigem Fisch sowie zum kräftigen Vesper.
- 2016 Sauvignier Gris** Buchholzer Sonnhalde, Biowein **23,5**
Spätlese trocken, Goldmedaille
Weingut Nopper Buchholz
Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und Bronner. 1983 neu gezüchtete, pilzwiderstandsfähige Weißweinsorte
Kräutrig, etwas Menthol, gut eingebundene Säure, cremiger Abgang. Zu Meeresfrüchten, Fisch und leichtem Käse sowie Tofu. Geruch: Grüner Apfel - Minze - etwas Banane



- 2016 Chardonnay** **23,5**
Spätlese trocken, Goldmedaille
Weingut Franz-Xaver Buchholz
Frisch-fruchtige Art, seine typisch tropischen Aromen und seinem langen Nachhall.
Ein idealer Begleiter zum Spargel und ein schöner Sommerwein.
Ein Allrounder - passt auch gut zu Kalbssteak mit Morcheln oder Fisch.
- 2015 Buchholzer Wachtbühl Chardonnay** **29,5**
Spätlese trocken im Barrique
Zählt zu 10 besten Weißweinen Badens, Mundus Vini - Goldmedaille
Weingut Moosmann Buchholz
Ein verspielter Chardonnay, der sehr viel Sortentypizität ausstrahlt. Ins Exotische gehend duftet er nach vollreifer Mango und Maracuja, dazu kommt eine sahnige Note, unterlegt von dezenter Vanille und Röstaromen. Auf der Zunge wird der Chardonnay von der Holzstruktur der mehrmonatigen Barriquelagerung getragen. Im Abgang zeigt er sich sehr komplex und volumig. Dieser Chardonnay lässt sich wunderbar „pur“ genießen oder mit etwas Brot. Auch passt er gut zu hellem Fleisch oder Fisch mit sahnigen Saucen.
- 2016 Buchholzer Sonnhalde Sauvignon Blanc** **26**
Qualitätswein trocken, Goldmedaille
Weingut Moosmann Buchholz
Sehr erfrischende Aromen - frisch geschnittenes Gras, schwarze Johannisbeere, Stachelbeeren - machen diesen Wein schon für die Nase zum Erlebnis.
Auf der Zunge ist der Wein extrem saftig und glänzt durch eine gelbfleischige Fruchtaromatik, ohne dabei seine Frische einzubüßen, die, zusammen mit einer rassigen Säure, zu einem lang anhaltenden Abgang führt.
In der Essensbegleitung passt dieser Wein zu vielen leichteren Vorspeisen oder Tapas, die durchaus intensiv sein dürfen. Durch seine anregende Art ist er auch gut als Aperitif einzusetzen.
- 2016 Riesling Buchholzer Sonnhalde** **24**
Kabinett trocken
Weingut Moosmann Buchholz
Für die Rebsorte so typische Zitrusaromatik, ergänzt von Aromen, die an reife Pfirsiche und Ananas erinnern.
Auf der Zunge bietet sich - auch typisch Riesling - ein lebendiges Spiel von Säure und Frucht. Traditioneller Begleiter zu Fischgerichten mit dezenter Saucen, Schalentieren und sonstigen Meeresfrüchten. Doch auch zu hellem Fleisch mit zartem Gemüse macht dieser Wein eine gute Figur.

**2016 Auxerrois 19,5**

Qualitätswein trocken

Weingut Otto & Martin Frey Denzlingen

Reduktive, leicht hefige Nase mit einem Touch von Weinbergpfirsich und Sternenfrucht.

Sehr frische und saftige Säure. Idealer Begleiter von Gerichten mit Fisch, Spargel oder Frischkäse.

2016 Gewürztraminer 21,5

Spätlese

Winzergenossenschaft Buchholz - Sexau e.G

Der Wein zeigt in der Nase eine feinfruchtige Aromatik nach Gewürztraminertrauben, zarten Gewürzen und einem Duft nach Rosenblüten. Im Geschmack angenehm füllig, zart-cremig mit einer milden Säure.

Harmoniert sehr gut zu aromatischen, unter Verwendung von Marzipan, Schokolade oder Bränden

zubereiteten Desserts. Aber auch: Münsterkäse oder fettreicher Blauschimmelkäse oder Gänseleberpastete.

Rosé

2016 Buchholzer Spätburgunder Rosé 19,5

Kabinett trocken

Winzergenossenschaft Buchholz - Sexau e.G

Deutlich erkennbare Aromen nach Erdbeeren und Himbeeren sowie Zitrusfrüchten.

Geschmacklich feinfruchtige Säure. Zu geräucherter Forelle, gebratenem Fisch, Gerichten

mit hellem oder dunklem Fleisch, Gemüse pikant zubereitet und Pasta, Risotto, aber auch zu Wildgeflügel.

Kaiserstuhl | Baden

2016 Weißburgunder Oberbergener Bassgeige 27,5

Erste Lage im Holzfass

Weingut Franz Keller Oberbergen, VdP

Eine gewisse Cremigkeit steht neben einer subtilen Säure, feine

Fruchtnoten vereinen sich mit floralen Noten. Passt zu gebratenem Fisch, Geflügel.



Mosel

- 2016 Riesling Monopol** **25,5**
Deutscher Qualitätswein trocken
Weingut Maximin Grünhaus, VdP
Wunderschöne Nase mit Aromen von Pfirsich, Grapefruit, Aprikosen, Bergamotte, Mango, Kräuterwiese, Feuerstein, die typische Grünhauswürze und florale Akzente. Am Gaumen knackig, frisch, klar, viel saftige Frucht, feinwürzig, mineralisch, finessenreich, vibrierend und sehr lange anhaltend.
Passt gut zu Fisch aber auch zu deftigeren Speisen wie Maultaschen oder Bratwürsten.

Rheingau

- 2016 Riesling Cuvée der besten Lagen** **26**
Deutscher Qualitätswein trocken
Weingut Künstler, VdP
Er beeindruckt mit einer kristallklaren Frucht und einer filigranen Mineralität, kombiniert mit einem kräuterigen Steinobstduft und erfrischenden Zitrusnoten. Im Edelstahl komplett ausgebaut, präsentiert sich der Wein klar und lebendig. Passt zu Fisch oder besonders gut zu Poularde.

Pfalz

- 2017 Kaitui Sauvignon blanc** **28**
Qualitätswein trocken
Markus Schneider Ellerstadt Pfalz
Die Nase zeigt ein tropisch-exotisches Aromenspiel, darunter Limette und Zitronengras. Passt gut zu Fisch und Geflügel.



Weine | Flaschen 0,75 l | **Rot**

Breisgau | Baden

- 2015** Buchholzer Sonnhalde **Spätburgunder** **21**
Kabinett trocken, Goldmedaille LWP
Winzergenossenschaft Buchholz - Sexau e.G.
Zarte, verhaltene, fruchtige Aromen nach reifen Schwarzkirschen, schwarzen Johannisbeeren – in der feinen Küche ein Klassiker zu allen Wildgerichten. Ideal auch zu dunklem Fleisch mit pikant abgeschmeckten Soßen, Lamm, aber auch zu Pasta, zur Käseplatte oder zu Schokolade.
- 2016** Buchholzer Sonnhalde **Spätburgunder** **22,5**
Qualitätswein trocken
Weingut Franz-Xaver Buchholz
Leichter, süffiger Spätburgunder – Duft nach roten Johannisbeeren und Kirschen.
Genießen Sie diesen Wein zu Pasta oder Risotto und dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen.
- 2016** Buchholzer Sonnhalde **Spätburgunder** Alte Reben **26,5**
Qualitätswein trocken im Eichenfass gereift, Goldmedaille
Weingut Moosmann Buchholz
Intensive Aromen, die an Kirschen und Kirschmaische erinnern, begleitet von Zartbitter-Aromatik. Durch die Maischegärung geprägt, präsentiert er sich im Geschmack gehaltvoll dicht und von feinem Gerbstoff strukturiert. Letzter Schliff durch 14-monatige Lagerung im großen Eichenfass. Im Abgang wärmender Rotweincharakter. Passt hervorragend zu kräftigen Fleisch- und Wildgerichten mit kräftigen Soßen und würzigen Komponenten. Im Winter ist er ein hervorragender Gesellschafter für lange Abende.
- 2015** **Spätburgunder** Alte Reben **27**
Qualitätswein, trocken
Weingut Otto & Martin Frey Denzlingen
Reife Frucht von schwarzer Johannisbeere gepaart mit getrocknetem Tabak.
Sehr gut eingebundene Holznuancen. Passt gut zu dunklem Fleisch und Wild.
- 2015** Malterdinger **Spätburgunder** **35**
Qualitätswein, trocken mit Holznote
Weingut Bernhard Huber Malterdingen, VdP
Schöne und elegante Nase mit Aromen von Himbeeren, Kirschen, Johannisbeeren, Rauch, Kakao, Kaffee, Nelken, Lorbeer, Oregano, Oliven, erdige Noten und Rosen. Am Gaumen füllig, sehr elegant und saftig, toller Zug und perfekt balancierter Druck, vielschichtig, würzige Frucht, seidig, animierend und sehr lange anhaltend. Passt zu Filetsteak, Tournedo mit Rotweinschalotten und Wild-Gerichten, außerdem Lamm.



- 2016** Buchholzer Sonnhalde **Pinot Noir** **25,5**
Qualitätswein trocken, Goldmedaille
Weingut Moosmann Buchholz
Das Aromenspiel wird eröffnet von feinen Beerenaromen, die an Brombeeren und dunkle Kirschen erinnern. Dazu dezente Aromen von weißem Pfeffer. Auf der Zunge präsentiert er sich zugänglich und mit angenehmem Charakter. Der zurückhaltende Gerbstoff prägt diesen Rotwein. Die Gewürzaromen am Gaumen führen hin zu einem im Gesamten vollen Rotwein, mit prägender Frucht und wärmendem Abgang. Passt gut zu kräftigen Fleischgerichten mit süßlichen oder fruchtigen Soßen sowie zu allen Wildarten. Genießer trinken ihn auch gerne unbegleitet.
- 2015** **Merlot-Spätburgunder** Gneis **29,5**
trocken mit Holznote
Weingut Otto & Martin Frey Denzlingen
Im Vordergrund spürt man reife Cassis sowie einen feinen Duft nach roter Paprika. Weiche Tannine, vielschichtiger reifer Körper. Passt zu dunklem Fleisch.
- 2015** Buchholzer Sonnhalde **Rotwein Cuvée** **25,5**
Spätlese trocken im Barrique, Goldmedaille LWP
Winzergenossenschaft Buchholz - Sexau e.G
Spätburgunder und Cabernet
Feine Aromen nach Kirschen, Brombeeren, aber auch Schokolade. Geschmacklich sehr samtig, gehaltvoll mit harmonischer Säure, ausgewogen mit zarter feiner Herbe, lange anhaltend im Abgang. In der feinen Küche ein Klassiker zu allen Wildgerichten. Ideal auch zu dunklem Fleisch mit pikant abgeschmeckten Soßen, Lamm, aber auch zu Pasta, Risotto, zur Käseplatte oder zu Schokolade.
- 2012** Buchholzer Sonnhalde **Cabernet Cuvée** **26,5**
Qualitätswein trocken
Weingut Moosmann Buchholz
Cabernet Sauvignon, Cabernet Cubin und Cabernet Carbon.
Im Geruch Aromen von Pfeffer und Paprika, schwarzer Johannisbeere und vollreifen Holunderbeeren, ergänzt von würzigen Aromen, die an Nelke und Koriander erinnern. Später Nuancen von Leder und dezente Holzaromen. Auf der Zunge verbindet sich die Frucht mit der Würzigkeit, pfeffrige Aromen umschließen die Frucht und klingen lange nach. Sehr kräftiger Wein mit deutlich schmeckbaren Tanninen. Passt hervorragend zu würzigen Fleisch- und Wildgerichten.
- 2016** **Cabernet Sauvignon** aus dem Steilhang **27**
Qualitätswein trocken, Goldmedaille
Weingut Franz-Xaver Buchholz
Pfeffer-, Sauerkirsche- und Röstaromen. Geschmacklich besticht er durch seine elegante Säure, einer kräftigen Tanninstruktur, würzigen Noten von Pfeffer, Sauerkirsch und dunkler Schokolade. Er eignet sich besonders gut zu kräftigen Wildgerichten, scharf angebratenem Rumpsteak oder würzigem Gulasch.



Kaiserstuhl | Baden

- 2016** Oberbergener Bassgeige **Spätburgunder** **28,5**
Erste Lage im Holzfass
Weingut Franz Keller Oberbergen, VdP
Intensive Fruchtnuancen, leichte Säure und gut eingebundene Tannine, weicher, strukturierter Abgang, Aromen von Kirsche und Gewürznelken. Rotes Fleisch (kurz gebraten), Pasta, aber auch Risotto.

Markgräflerland | Baden

- 2014** **Pinot Noir & Syrah** **28,5**
im Holzfass
Fritz Waßmer, Schlatt
Üppig würzig, ein Korb süßer dunkler Früchte, Heidelbeeren, Brombeeren und Kirschen, auch Dörrobst, fein eingewobene Holzaromen. Zu allem Intensiven, was das Raubtier in uns anspricht.

Rheinhessen

- 2016** **Blutsbruder Cuvée**, Biowein **27,5**
22 Monate im gebrauchten Barrique, trocken
Weingut Karl May
Cabernet, Dornfelder, Merlot
Dunkle Früchte bestimmen den Geschmack des Cuvée, der mit einiger Würze für eine lange anhaltenden Nachhall sorgt. Elegant. Samtig. Passt zu Wild oder Rind: Filetsteak oder Rumpsteak.

Südtirol

- 2015** **Lagrein** **29,5**
D.O.C.
Weingut Alois Lageder, Magreid
Reiches, fruchtiges (Zwetschge), würziges Aroma mit Geruchsnoten von Leder, Teer und Kakao, aber auch floralen Nuancen (Veilchen). Voller, ziemlich milder Geschmack mit "erdigem" Nachhall und spürbarem Gerbstoff. Vereint sich gut mit Wild & Steaks.
- 2014** **Merlot** **28,5**
D.O.C.
Weingut Alois Lageder, Magreid
Beeriges, sortentypisches Aroma, leicht würzig: jugendlich, frisch, fruchtig und harmonisch. Mittelkräftiger Körper mit spürbarem Gerbstoff im Abgang. Passt hervorragend zu Wild & Steaks.



Pfalz

- 2016 Black Print Cuvée** **31**
Qualitätswein trocken
Markus Schneider Ellerstadt Pfalz
Cuvée aus **Merlot, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch und Syrah**. Beeindruckt mit seiner tiefen Art, dunklen Reflexen und seinen Aromen von dunklen Früchten.
Passend zu dunklem Fleisch, Lamm, Wild, Rind.

Sekt | Flaschen 0,75 l

Breisgau | Baden

- 2015 Moosmann Secco Perlwein** **19,5**
Weingut Moosmann Buchholz
Er lockt mit Aromen von Pfirsich und Fliederblüten. Geschmacklich tanzt er über die Zunge und verspricht ein unkompliziertes und fruchtintensives Trinkvergnügen: unkompliziert par excellence!
Ob als Aperitif oder als Begleiter an lauen Sommerabenden – er lässt sich draußen wunderbar genießen.
Die leichtere Variante zum Moosmann-Winzersekt.
- 2015 Buchholzer Sonnhalde Müller-Thurgau Sekt** **21**
Winzersekt trocken
Winzergenossenschaft Buchholz - Sexau e.G
Feine, typische Aromen nach Zitrus und leichte Muskatnoten, eingebunden in eine angenehme Süße.
Als Aperitif oder zu feinen Tapas, auch nach süßen Dessert oder immer, wenn es etwas zu Feiern gibt.
- 2016 Buchholzer Sonnhalde Pinot Rosé Sekt** **23,5**
Winzersekt brut, Flaschengärung
Weingut Moosmann Buchholz
Das feine Mousseux perlt am Glasrand empor. Im Geruch zarte Erdbeer- und Himbeeraromen, begleitet von einem Hauch von Gerbstoff und dezenter Burgundernote. Geschmacklich anregende, perlende Finesse und der anhaltenden Struktur des Burgunders. Dieser Sekt ist durch seine anregende Frische ein idealer Aperitif. Genießer können sich auch einen ganzen Abend damit vergnügen.