

FARMER'S CLUB Restaurant

Bavarian Gourmet

Weinkarte

Weintrauben sind ein Geschenk der Natur. Auf den unterschiedlichsten Böden von Schiefer, Kalk über Lehm und Löss gewachsen, vom Regen getränkt, in der Sonne gereift. Wein erzählt die Geschichte und das Klima einer Landschaft. Im Herbst werden die Reben im besten Fall von handwerklich arbeitenden Winzern geerntet, gekeltert und zu Wein gemacht.

Ein Kulturgut, dessen faszinierende aromatische Vielfalt wir Ihnen auf unserer Karte in bester Bio- und Biodynamischer Qualität präsentieren.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen mit unserer kleinen Weinreise von Baden bis in die Pfalz und Franken, über die Wachau und das Burgenland, von Südtirol bis nach Sizilien und im Westen über die Côte Catalanes bis in die Extremadura.

Schaumweine und Champagner

Borino fizz Hibiskus alkoholfrei Borino Hamburg D	35 €
Donauriesling Traubensaft prickelnd alkoholfrei Weingut Loimer Kamptal A	35 €
Riesling extra brut Weingut Janson Bernhard Zellertal-Neustadt Pfalz D	38 €
Sekt extra brut Weingut Loimer Kamptal A	48 €
Rosé Sekt brut Weingut Jurtschitsch Langenlois und Kamptal Wachau A	48 €
Champagne Bonnet-Ponson Cuvée Perpétuelle Non Dose R16 <i>Montagne de Reims Pinot Noir Chardonnay, Meunier</i>	70 €
Champagne De Sousa & Files <i>Tradition Brut Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	75 €

Biodynamisch-Naturnah unserer Natur Champagner

Champagne Piillot <i>Cuvée Come des Tallants 100 % Pinot Noir Blanc de Noir</i>	85 €
Vincent Bliard Libre Comme l'air Rosé Bio <i>Chardonnay Pinot Noir</i>	105 €

All unsere Getränke stammen, soweit nicht anders mit einem (*) gekennzeichnet, aus Betrieben mit Bio-Zertifizierung.
Kontrollstelle für Küche und Restaurant: DE-Öko-006; für unsere Landwirtschaft: DE-Öko-003.
Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und gelten von 01.01. bis 31.12.2023
Jahrgangsänderung vorbehalten.

FARMER'S CLUB Restaurant

Bavarian Gourmet

Weiss Deutschland

2021	Riesling, Weingut Dr. Bürklin-Wolff, Wachenheim, Pfalz <i>Kraftvolle Frische, harmonische Säure, belebend</i>	39 €
2021	Grauer Burgunder, Weingut Wechsler, Westhofen, Rheinhessen <i>Rauchig, Aprikose, Feige, Dörrbirne</i>	40 €
2021	Silvaner „Sulzfelder“, Weingut Zehnthof Luckert, Sulzfeld am Main, Franken <i>Kräutig herbe Noten, reife Früchte, Ruhe. Wie ein sonniger Spätsommertag</i>	49 €

Weiss Österreich

2021	Chardonnay, Weingut Ebner-Ebenauer, Poysdorf <i>Zitrusfrüchte, Mirabelle, Birne, Steinmehl</i>	38 €
2021	Gemischter Satz, Weingut Neumeister, Steiermark, <i>Birne, zarter Ingwer und reifer Pfirsich.</i>	39 €
2020	Grüner Veltliner „Löss“, Weingut Jurtschitsch, Langenlois/Kamptal, Wachau <i>Frischer Veltliner mit kräutrigen Noten und zart pfeffrigen Anklängen.</i>	39 €
2021	Sauvignon Blanc Südsteiermark, Weingut Tement, Berghausen, Steiermark <i>Duftig und intensiv, floral, saftig und frisch, mit viel Frucht.</i>	48 €

Weiss Italien

2021	„Reserve de la Contessa“, Weingut Manincor, Kaltern, Südtirol <i>Elegantes Weißweincuvee. Perfekter Begleiter für festliche Stunden.</i>	47 €
2021	Weißburgunder „Eichhorn“, Weingut Manincor, Kaltern, Südtirol <i>Apfel Frucht, Zitronenzeste</i>	58 €

Weiss Frankreich

2020	Pinot Blanc/Auxerrois, Caves Albert Mann, Wettolsheim, Elsass <i>Knackige Pfirsichnoten gepaart mit fein-kräutrigen Nuancen.</i>	42 €
2021	Crozes Hermitage blanc, Aux Betises AOP, Le Bruyères, Rhone Roussanne <i>Orangenblüten, Grapefruitzesten, Birne, Mandel</i>	56 €

All unsere Getränke stammen, soweit nicht anders mit einem (*) gekennzeichnet , aus Betrieben mit Bio-Zertifizierung.
Kontrollstelle für Küche und Restaurant: DE-Öko-006; für unsere Landwirtschaft: DE-Öko-003.
Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und gelten von 01.01. bis 31.12.2023
Jahrgangsänderung vorbehalten.

FARMER'S CLUB Restaurant

Bavarian Gourmet

Rosé Österreich

2020	Rosé vom Zweigelt, Weingut Jurtschitsch. Langenlois/ Kamptal, Wachau <i>Rhabarber, Erdbeere, Johannisbeere</i>	39 €
2021	Rosé Spring Break, Weingut Herbert Zillinger, Ebenthal-Weinviertel <i>Leichtfüßig, Erdbeere, Rhabarber, Mandarine</i>	42 €

Rosé Frankreich

2021	Château de Pibarnon Rosé AOC, Weingut Château de Pibarnon, La Cadiere d'Azur <i>Pfirsich, süße Kirsche, Zitrone, Hagebutte, Zimt</i>	43 €
------	---	------

Rot Deutschland

2020	Spätburgunder, Weingut Rings, Freinsheim, Pfalz <i>Himbeere, Schlehe, Gewürznelke, Kirschfrucht</i>	45 €
2016	Maustal Spätburgunder Großes Gewächs, Weingut Zehnthof, Sulzberg, Franken <i>Kirsche, Waldfrucht, Holzwürze</i>	79 €

Rot Österreich

2021	Zweigelt „Kieselstein“, Weingut Claus Preisinger, Gols, Burgenland <i>Kühle, klare, knackige Kirschfrucht.</i>	39 €
2018	Blaufränkisch, Weingut Heinrich, Gols, Burgenland <i>Schlehen, Blaubeeren, Schwarzkirschen, Malz</i>	42 €

All unsere Getränke stammen, soweit nicht anders mit einem (*) gekennzeichnet , aus Betrieben mit Bio-Zertifizierung.
Kontrollstelle für Küche und Restaurant: DE-Öko-006; für unsere Landwirtschaft: DE-Öko-003.
Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und gelten von 01.01. bis 31.12.2023
Jahrgangsänderung vorbehalten.

FARMER'S CLUB Restaurant

Bavarian Gourmet

Rot Italien

2021	„Un Litro“, Weingut Elisabetta Foradori, Mezzolombardo, Trento, 1 Liter <i>Der beste italienische Tischwein. Fruchtig und frisch.</i>	38 €
2020	Vernatsch „Der Keil“, Weingut Manincor, Kaltern, Südtirol <i>Kühle Frucht, Klarheit und Finesse. Der feinste Vernatsch Südtirols.</i>	46 €
2020	„Reserve del Conte“, Weingut Manincor, Kaltern, Südtirol <i>Lagrein / Merlot / Cabernet. Eine Cuvée aus Kraft und Wärme.</i>	48 €
2019	Teroldego „Morei“, Elisabetta Foradori, Mezzolombardo, Trento <i>Dunkle Frucht und viel Würze, feingliedrig, füllig und mit großem Finish.</i>	69 €

Rot Frankreich

2020	Tire-Bouchon „IGP Vaucluse“, d Ouréa, Rhone <i>Frucht von Sauerkirschen, Himbeere, Johannisbeere, Majoran, Tymian</i>	37 €
2020	Gigondas d' Ouréa, Adrian Roustan <i>Dunkle Cuvée aus 90% Grenache Noir und 10% Syrah. Beerige Frucht, kraftvoll, samtig, leicht mit austrocknendem Tannin</i>	54 €

Dessertwein Österreich

2018	Beerenauslese, Weingut Feiler-Artinger, Rust am See -Burgenland 0,375l <i>Süß, Cuvée aus Weissburgunder, Chardonnay und gelber Muskateller.</i>	39 €
------	--	------

Alle Angaben sind in 0,75 Liter und 0,375l, soweit nicht anders gekennzeichnet! Wohl bekomm's!

All unsere Getränke stammen, soweit nicht anders mit einem (*) gekennzeichnet, aus Betrieben mit Bio-Zertifizierung.
Kontrollstelle für Küche und Restaurant: DE-Öko-006; für unsere Landwirtschaft: DE-Öko-003.
Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und gelten von 01.01. bis 31.12.2023
Jahrgangsänderung vorbehalten.