

*Willkommen in einem der ältesten Häuser
Thoßfells.*

*1872 erwarb es Friedrich August Knüpfer vom
königlich sächsischen Staatsfiskus und gründete
seine Restauration.*

*Emil Knüpfer, der Urgroßvater der heutigen
Wirtin ließ den Schriftzug "Knüpfers
Restauration" über dem Eingang anbringen -
so hat sich der Namen über bewegte Zeiten
erhalten.*

*Am 18. März 1993 haben wir das Haus nach
grundlegendem Umbau- damals mit Pferdestall
und Krippe, heute mit modernen
Fremdenzimmern- neu eröffnet.*

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt, Restauration- Auffrischung der
verbrauchten Kräfte.*

*So wie wir in unserem Haus die Harmonie von
Altem und Neuem gesucht haben, wollen wir
in familiärer Tradition die vogtländische
Gastlichkeit pflegen.*

Ihre Zufriedenheit und Wiederkehr ist unser Ziel.

*Sollte uns dennoch ein Mißgeschick
unterlaufen, so sagen Sie uns das bitte.*

*Gerne bereiten wir von fast allen Gerichten
kleinere Portionen.*

*Wir danken für Ihren Besuch
Guten Appetit*

Katrin und Holger Fehse

Kennzeichnung entsprechend der Zusatzstoff- Zulassungs VO

*1 mit Phosphat
3 geschwefelt*

*2 mit Nitritpökelsalz
4 mit Citronensäure*



Suppen

| | |
|--------------------------------|--------|
| <i>Klare Brühe mit Ei</i> | 2,00 € |
| <i>Thoßfeller Pfeffersuppe</i> | 2,90 € |
| <i>Soljanka^{1 2}</i> | 3,10 € |
| <i>Tomatensuppe</i> | 3,10 € |

Was Kleines

| | |
|---|---------|
| <i>Ragoût fin¹</i> | 3,40 € |
| <i>Drei Bambes mit Apfelmus⁴</i> | 4,50 € |
| <i>Drei Bambes mit Leberwurst</i> | 4,50 € |
| <i>Carpaccio vom Rinderfilet</i> <i>mit Knoblauchöl und frisch gemahlenem Pfeffer</i> <i>mariniert, dazu Butter und Toast</i> | 12,10 € |

Salate

| | <i>klein</i> | <i>groß</i> |
|---|--------------|-------------|
| <i>Gemischter Salat</i> | 3,40 € | 6,20 € |
| <i>Salat mit Schafskäse</i> | 3,90 € | 7,00 € |
| <i>Ital. Salat mit</i> <i>Putenbruststreifen</i> | 4,10 € | 7,40 € |
| <i>Gem. Salat mit kleinem</i> <i>Rumpsteak</i> | | 11,10 € |



Für Vegetarier

| | |
|---|--------|
| Vegetarische Reispfanne | 6,50 € |
| Cowboy- Pfanne (rote und grüne Bohnen, Mais und Kartoffeln scharf gewürzt) | 6,60 € |
| Gemüseauflauf | 6,40 € |

Fisch

| | |
|---|---------|
| Gebratenes Seehechtfilet mit Remouladensauce und Kartoffelpüree | 8,00 € |
| Seehechtfilet im Gemüsebett in Alufolie gedünstet, dazu Salzkartoffeln | 8,50 € |
| Forelle „Gavarni“ in der Alufolie gedünstet, dazu Petersilienkartoffeln | 9,30 € |
| Forelle „Müllerin“ mit Salzkartoffeln | 9,30 € |
| Zanderfilet mit in Knoblauchbutter geschwenktem Wurzelgemüse und Salzkartoffeln | 12,80 € |
| Zanderfilet mit Steinpilzen und Reis | 14,10 € |



vom Grill und aus der Pfanne

| | |
|---|---------|
| 2 Spiegeleier auf Schinken ² und Bratkartoffeln | 4,60 € |
| Bauernfrühstück ¹ | 6,70 € |
| Hausgemachte Sülze ² mit Bratkartoffeln | 7,40 € |
| Gebratene frische Leber mit Kartoffelpüree und Röstzwiebeln | 7,50 € |
| Thüringer Rostbrätel mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln | 7,90 € |
| Nierchen süß-sauer mit Kartoffelpüree | 9,90 € |
| Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Mischgemüse und Pommesfrites | 8,50 € |
| Schweinesteak mit Letscho ⁴ und Pommesfrites | 8,70 € |
| Schweinesteak „au four“ mit Ragout fin überbacken und Pommesfrites | 8,80 € |
| Pufenschnitzel „Hawai“ mit Ananas und Käse überbacken dazu Pommesfrites | 8,90 € |
| Rib Eye Steak (ca. 350 g) vom deutschen Rind, dazu Cowboy- Pfanne (rote und grüne Bohnen, Mais und Kartoffeln scharf gewürzt) | 18,80 € |



Wie aus Omas Schmortopf

| | |
|--|--------|
| Gulasch mit böhmischen Knödeln | 6,90 € |
| Jägerbraten vom Schwein mit Pilzen und böhmischen Knödeln | 8,20 € |
| Gepökelte Ochsenbrust ² in Meerrettichsoße ³ mit Kartoffelklößen ³ | 8,60 € |
| Rinderroulade mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen ³ | 8,90 € |

Aus der kalten Küche

| | |
|--|--------|
| Kleines Käsebrett | 5,50 € |
| Brotzeitler Wurst, Käse, Butter, und Brot | 6,80 € |
| Tatar vom Rind | 7,50 € |
| Gemischte Salamiplatte | 7,80 € |
| Gemischte Schinkenplatte | 8,00 € |

Dessert

| | |
|---|--------|
| Rote Grütze mit Vanilleeis | 2,70 € |
| Joghurtdessert mit Früchten | 3,00 € |
| Pfirsich Melba 2 Kugeln Vanilleeis, 1/2 Pfirsich, Himbeersoße | 3,70 € |
| Waldfruchtbecher (3 Kugeln Erdbeereis mit Waldbeeren und Schlagsahne) | 3,50 € |



| | |
|---|--------|
| Früchtebecher (Je 1 Kugel Vanille-,Schoko-, Erdbeereis mit Früchten und Schlagsahne) | 3,80 € |
| Walnußbecher California (2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Walnußeis, Schlagsahne) | 4,00 € |
| Schwarzwald-Becher (2 Kugeln Schoko-, 1 Kugel Vanilleeis,Kirschlikör, Kirschen, Schlagsahne) | 3,90 € |
| Eisbecher Geisha (je 1 Kugel Vanille-, Schoko- und Erdbeereis,Mandarinen, Schlagsahne) | 3,80 € |
| Heiße Himbeeren mit Vanilleeis | 4,60 € |
| Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne | 4,70 € |
| Gefüllter Palatschinken | 4,90 € |

Warme Getränke

| | |
|------------------|--------|
| Tasse Kaffee | 1,50 € |
| Kännchen Kaffee | 2,70 € |
| Tasse Schokolade | 1,60 € |
| Cappuccino | 2,00 € |
| Espresso | 1,80 € |
| Latte Macchiato | 2,50 € |
| Glas Tee | 1,50 € |
| Kännchen Tee | 2,70 € |
| Glas Grog | 3,50 € |
| Glühwein | 2,60 € |
| Jägertee | 3,50 € |



Alkoholfreie Getränke

| | | |
|------------------|------|--------|
| Mineralwasser | 0,2l | 0,95 € |
| Orangenlimonade | 0,2l | 1,25 € |
| Zitronenlimonade | 0,2l | 1,25 € |
| Coca Cola | 0,2l | 1,25 € |
| Spezi | 0,2l | 1,25 € |
| Apfelsaft | 0,2l | 1,50 € |
| Orangensaft | 0,2l | 1,50 € |
| Grapefruitsaft | 0,2l | 1,60 € |
| Multifruchtsaft | 0,2l | 1,60 € |
| Kirschsaff | 0,2l | 1,60 € |
| Bananensaft | 0,2l | 1,60 € |
| Tomatensaft | 0,2l | 1,70 € |
| Tonic Water | 0,2l | 1,60 € |
| Ginger Ale | 0,2l | 1,60 € |
| Bitter Lemon | 0,2l | 1,60 € |
| Apfelsaftschorle | 0,4l | 2,40 € |



Biere

| | | |
|------------------------------|-----------|--------|
| Sternquell Pilsner | 0,25l | 1,20 € |
| | 0,4l | 1,70 € |
| Sternquell Bockbier | Fl. 0,5l | 2,10 € |
| Sternquell Sommerbier | Fl. 0,5l | 2,10 € |
| Sternquell Gold+Lemon | Fl. 0,33l | 1,70 € |
| Kapuziner Schwarze | Fl. 0,5l | 2,10 € |
| Kapuziner Weisse hefetrüb | Fl. 0,5l | 2,10 € |
| Vogtlandbräu, Schwarzbier | 0,33l | 1,50 € |
| | 0,5l | 2,10 € |
| Kulmbacher alkoholfrei | Fl. 0,5l | 2,10 € |
| Kapuziner Weisse alkoholfrei | | |
| Radler | 0,4l | 1,70 € |
| Weinschorle | 0,25l | 2,80 € |

Aperitifs

| | | |
|-------------------|-----|--------|
| Campari | 4cl | 2,80 € |
| Sherry medium dry | 4cl | 2,50 € |
| Martini | 6cl | 2,40 € |
| Ricard | 2cl | 2,40 € |



Spirituosen

| | | |
|------------------------------|-----|--------|
| <i>Baileys</i> | 2cl | 1,70 € |
| <i>Bacardi</i> | 2cl | 1,70 € |
| <i>Johnny Walker</i> | 2cl | 1,70 € |
| <i>Cardhu Malt</i> | 2cl | 3,40 € |
| <i>Glenlievlet Malt</i> | 2cl | 3,40 € |
| <i>Jack Daniels</i> | 2cl | 2,00 € |
| <i>Goldkrone</i> | 2cl | 1,00 € |
| <i>Remy Martin V.S.O.P.</i> | 2cl | 3,10 € |
| <i>Obstler</i> | 2cl | 1,70 € |
| <i>Gin</i> | 2cl | 1,70 € |
| <i>Saurer Apfel</i> | 2cl | 1,00 € |
| <i>Nordhäuser Korn</i> | 2cl | 1,00 € |
| <i>Fernet Branca + Menta</i> | 2cl | 1,70 € |
| <i>Underberg</i> | 2cl | 1,70 € |
| <i>Reichenbacher Kräuter</i> | 2cl | 0,00 € |
| <i>Edelkirsch</i> | 2cl | 1,90 € |
| <i>Cointreau</i> | 2cl | 1,70 € |
| <i>Grün-Bitter</i> | 2cl | 1,00 € |



Sekt

| | | |
|-----------------------------|-----------|---------|
| Rotkäppchen,trocken | Fl. 0,2 l | 3,40 € |
| Rotkäppchen, lieblich | Fl. 0,75l | 10,10 € |
| Rotkäppchen, halbtrocken | Fl. 0,75l | 11,80 € |
| Mosecco Bernado, trocken | Fl. 0,75l | 11,80 € |
| Rotkäppchen,trocken | Fl. 0,75l | 11,80 € |

Offene Weine

Weißwein 0,1 l 0,25 l 0,5 l

Riesling, QbA, Mosel-Saar-Ruwer,
Wintrier Großer Herrgott, Bernd
Kilburg, lieblich, fruchtig, dezente
Restsüße 1,60 € 3,20 € 6,10 €

Riesling, QbA, Mosel-Saar-Ruwer,
Bernkasteler Kurfürstlay, Bernd Kilburg,
halbtrocken, fruchtig, 1,60 € 3,20 € 6,10 €

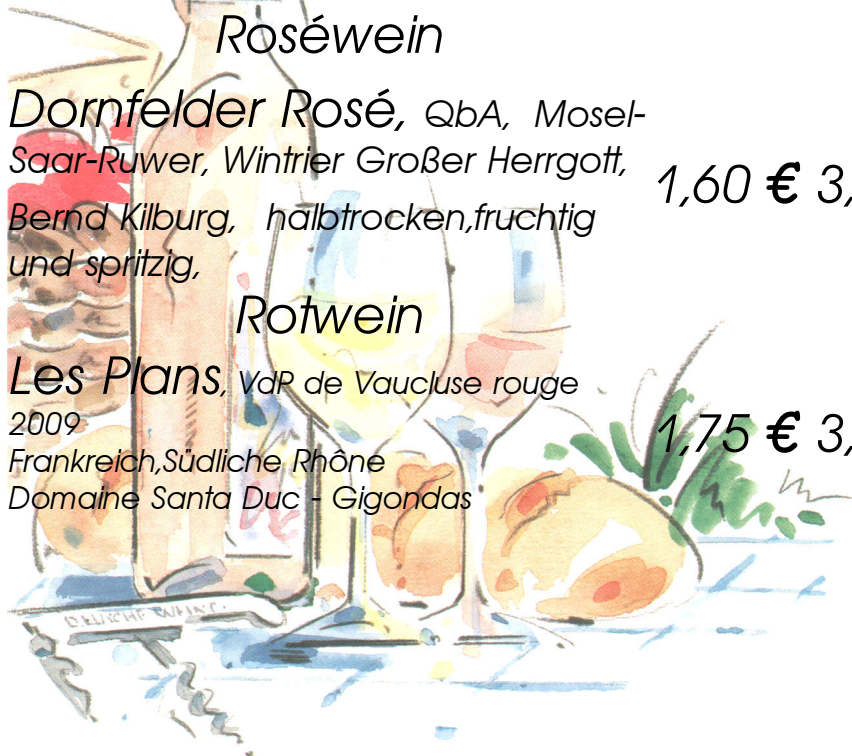
Riesling, QbA, Mosel-Saar-Ruwer,
Bernkasteler Kurfürstlay, Bernd Kilburg,
trocken, herb, 1,60 € 3,20 € 6,10 €

Roséwein

Dornfelder Rosé, QbA, Mosel-
Saar-Ruwer, Wintrier Großer Herrgott,
Bernd Kilburg, halbtrocken,fruchtig
und spritzig, 1,60 € 3,20 € 6,10 €

Rotwein

Les Plans, VdP de Vaucluse rouge
2009 1,75 € 3,50 € 6,50 €
Frankreich,Südliche Rhône
Domaine Santa Duc - Gigondas



Weinkarte

*Wer genießen kann, trinkt keinen Wein mehr, sondern
kostet Geheimnisse Salvatore Dali*

*Frankreich, genauer die Südliche Rhône und das
Languedoc bilden den Schwerpunkt unseres
Rotweinangebotes. Wir denken gerade hier ein
unerreichtes Preis-Genuss-Verhältnis zu finden- Weine, die
ihren Preis Wert sind, die ihren individuellen Charakter
haben, auf ihrem Terroir "gewachsen" und nicht
"gemacht" sind.*

*Unser weißer Favorit ist der Riesling, eine der besten
weißen Trauben der Welt. Er erbringt Weine von frischer
fruchtiger Säuerlichkeit und transparenter Klarheit im
Geschmack. Schon sein Duft ist erfrischend. An den
Steilhängen des schmalen Tals der Mosel wachsen die
spritzigsten, frischesten, würzigsten und tiefgründig
subtilsten Rieslinge Deutschlands. Kein anderer Boden
bringt die Faszination der feinsten aller weißen Trauben
besser zur Wirkung. Testen Sie das Zusammenspiel von
Süße, Frucht und Säure.*

*Unsere Weine müssen zuallererst uns selbst begeistern-
ihre Verträglichkeit haben wir im Selbstversuch getestet.*

*Sie möchten eine oder mehrere Flaschen mit nach
Hause nehmen?
Ziehen Sie einfach 5,- € vom Gaststättenpreis ab und Sie
erhalten den außer Haus Preis.*



Rotwein

Flasche Schoppen

0,75l

0,25l

Dornfelder, lieblich, Qualitätswein, 2009 Deutschland,
Mosel, Weingut Bernd Kilburg, Brauneberg das süße
Bonbon unter unseren Rotweinen

9,80 €

4,00 €

Dornfelder, feinherb, Qualitätswein, 2008
Deutschland, Mosel, Weingut Bernd Kilburg,
Brauneberg, kräftig, tiefschwarz

9,80 €

4,00 €

Dornfelder, trocken, Qualitätswein, 2008 Deutschland,
Mosel, Weingut Bernd Kilburg, Brauneberg, leicht und
fruchtig

9,80 €

4,00 €

Cuveé Kilburg, trocken, 2005, Deutschland, Mosel,
Weingut Bernd Kilburg, Brauneberg, fruchtig, tiefrot, weich

10,00 €

4,50 €

Cuveé Kilburg, trocken, 2008, Deutschland, Mosel,
Weingut Bernd Kilburg, Brauneberg, im Barrique gereift,
tiefrot, weich mit zarter Holznote

14,80 €

5,00 €

Les Plans, VdP de Vaucluse rouge 2009

Frankreich, Südliche Rhône

Domaine Santa Duc - Gigondas

Von privilegierten Weinbergen in den malerischen Vaucluse
kommt ein wunderschöner Lecker-Schmecker aus einem der
größten Rhônejahrgänge aller Zeiten, ein „**köstlicher Wein zu
sehr niedrigem Preis**“, wie nicht nur Parker euphorisch urteilt.
Die in optimalem Reifezustand geernteten Trauben von über
40 Jahre alten Grenachereben (dazu Syrah und ein wenig
Merlot sowie Cabernet) ergeben einen schmeichlerischen
Tropfen, den zu genießen Trinkspaß pur bereitet und der
bereits mit seinen Vorgängerjahren für erheblichen Wirbel
sorgte: Jahrgang für Jahrgang absoluter Schnäppchenalarm!
Im immens dichten, aber auch traumhaft balancierten (DAS ist
die große Stärke von 2009!) dominieren im betörenden Duft
verführerische Aromen von reifen, süßlichen, schwarzen
Beeren, dazu noble Tabakblätter, Lakritze und würzig-erdige
Anklänge. Im Mund präsentieren sich die weichen, herrlich
cremigen Tannine bestens integriert, eingehüllt in reichlich viel
Frucht und Körper und feinst strukturiert. Yves fröhlich-leckerer
Vin de Pays erhebt sicherlich nicht den Anspruch, ein großer
Wein zu sein, doch er bietet Qualitäten, die Sie, werte Kunden,
in so manch feurem Prestigewein nicht finden – und das zu
einem sensationell günstigen Preis, der in diesem Segment **das
Maß aller Dinge** an der südlichen Rhône darstellt.

10,00 €

3,50 €

Haut Traditon, rouge 2006, Frankreich, Südwesten,

Madiran, Domaine Berthoumieu, Oft ein wenig im

Schatten der großartigen Spitzencuvée steht Didiers traumhaft
preiswerter Basiswein, ein Tannat traditioneller Machart,
natürlich mit den gleichen das Herz schonenden Ingredienzen
ausgestattet, ein höchst originär Tropfen, ein urwüchsiges
Gascogne-Gewächs wie aus dem Bilderbuch. So etwas gibt es
nicht in Übersee, nicht in Spanien, nicht in Italien oder sonst wo
in Frankreich. Nur in der Gascogne! Authentischer Madiran als
nobler Bauernwein mit entwaffnender Natürlichkeit und
Ausstrahlung: Ein fabelhafter Essensbegleiter zu allen deftigen
Gerichten! Michel Bettane, der große alte Mann des
französischen Weins, ist begeistert: 15/20 Punkten, eine
traumhafte Bewertung für diesen authentischen Musketier!

13,00 €

6,00 €



Rotwein

Flasche Schoppen

0,75l

0,25l

Les Garrigues, rouge 2008, Frankreich, Coteaux du Languedoc, Domaine Pierre Clavel

In der Farbe zeigt dieser traumhafte Wein aus großem Jahr ein sehr tiefes dunkles Rot, die Nase wird verführt von herrlich frischen, schwarzen Blaubeeren und Cassisaromen, wild wachsenden Kräutern der Garrigue sowie saftigen Mon-Chérie-Kirschen, Wildbret und Pfeffer.

Am Gaumen präsentiert sich dieser Schmeichler der Sinne für seine Preisklasse schier unglaublich saftig, mit einer verführerisch süßlichen Frucht (wiederum reife schwarze Früchte), Gewürzanklingen und zarter Bitterschokolade. Viel Extrakt und Dichte, auf der Zunge konzentriert, geschmeidig, weiche, cremige, sanfte Tannine, ohne die geringste Spur von Trockenheit. Wie immer ein fröhlicher, einladender Wein, der die warmherzige Persönlichkeit seines sympathischen Produzenten bestens widerspiegelt. Ein ungemein charaktvoller und attraktiver Tropfen, der unbeschwerten Trinkgenuss bereitet.

13,00 € 6,00 €

Cuvée Sommelongue 2007, Frankreich, Côtes du Rhone, Domaine André Brunel

Duftig eleganter Rotwein, fein verwobener Duft nach Waldhimbeeren, Sauerkirsche, Oliven, gewürzten Kräutern., cremig schmelziges Tannin, feine Textur, beeindruckender Nachhall

14,00 € 6,50 €

Fondrèche, Cuvée Carles Nadal, rouge 2009

Frankreich, Südliche Rhône

Domaine de Fondrèche - Côtes-du-Ventoux

Die betörende Cuvée Carles Nadal, ein qualitativ herausragender und gleichzeitig einer der preiswertesten Weine der südlichen Rhône, wird extrem schonend und ohne jegliche kellererische Eingriffe (natürlich auch ungeschönt und unfiltriert) aus kleinbeerigen Trauben uralter Syrah- und Grenachereben vinifiziert, die einen zutiefst dunkelroten, fast schwarzen, höchst authentischen Wein voll sinnlicher süßlicher Frucht und einem Touch ungebändigter Wildheit ergeben. In der Nase deutliche Anklänge an Schwarzbeeren, Kräuter der Provence, Süßkirschen, Kaffee und Karamell; am Gaumen pfeffrig, komplex, von exzellenter Struktur, dicht, opulent und dennoch elegant und geschliffen. Durch den Ausbau der Syrah in neuen Barrriques mit sehr reifen, saftigen, cremigen Tanninen versehen, die den Wein bereits ab sofort mit großem

Vergnügen genießen lassen. Es gibt nicht viele

Châteauneufweine, von den teuren Prestigegewächsen der absoluten Spitzendomainen abgesehen, die dieser Preissensation das Wasser reichen können!

17,50 € 8,00 €

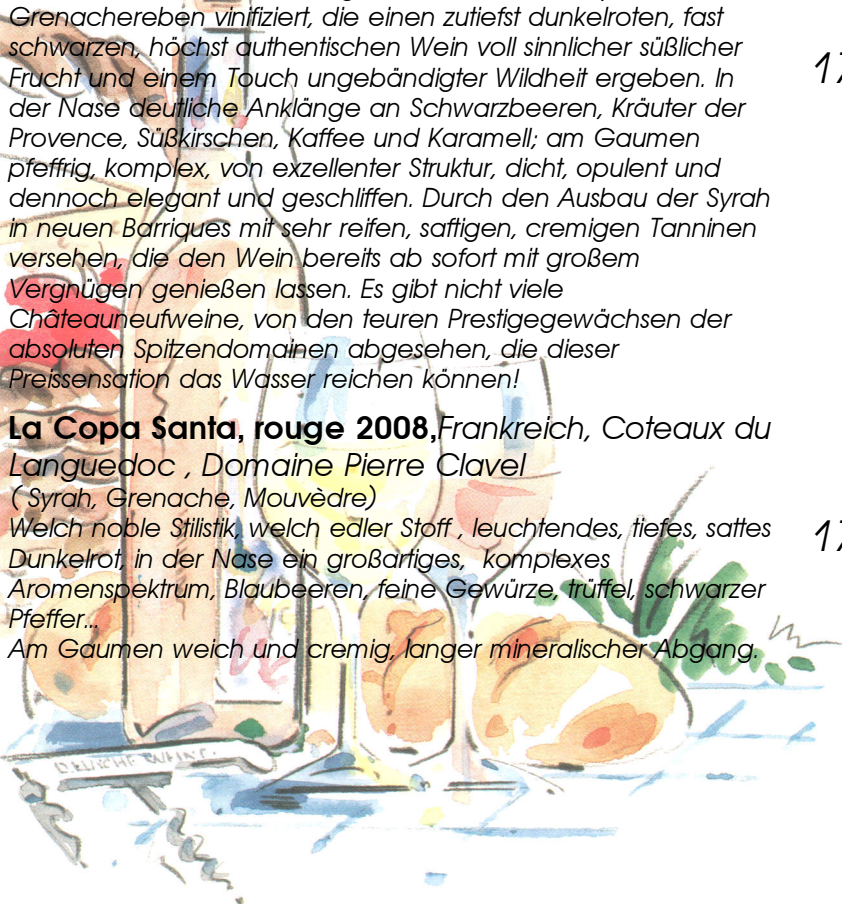
La Copa Santa, rouge 2008, Frankreich, Coteaux du Languedoc, Domaine Pierre Clavel

(Syrah, Grenache, Mouvèdre)

Welch noble Stilistik, welch edler Stoff, leuchtendes, tiefes, sattes Dunkelrot, in der Nase ein großartiges, komplexes Aromenspektrum, Blaubeeren, feine Gewürze, trüffel, schwarzer Pfeffer...

Am Gaumen weich und cremig, langer mineralischer Abgang.

17,50 € 8,00 €



Rotwein

Flasche Schoppen

0,75l

0,25l

Rosso Piceno 2009, Italien, Marken, Saladini Pilastrì

Ein frischer, nach Kirschen, Brombeer und Kompott schmeckender Roter, der keinen Flecken am Gaumen unberührt lässt und bei dem man ein ganzes Mahl lang verweilen kann. Der Wein kommt aus der Region Marken in Mittelitalien. Er besteht zu 70 Prozent aus Sangiovese-, zu 30 Prozent aus Montepulciano-Trauben. Sie wachsen nur ein paar Kilometer von den Stränden der Adria entfernt, allerdings nicht im flachen Gelände, sondern an den Ausläufern des Appenin-Gebirges. In diesem wenig bekannten Anbaugebiet hat die 300 Jahre alte Kellerei Saladini Pilastrì ihren Sitz

10,50 € 4,50 €

Winemaker's Selection, Shiraz Cabernet, 2005,

Australien, Penfolds, kräftiger Rotwein mit prächtigem Aroma, Charme und der Penfolds eigenen Eleganz,

14,00 € 6,50 €



| Weißwein | Flasche 0,75l | Schoppen 0,25l |
|---|--------------------------|---------------------------|
| Kröver Nacktarsch, 2009 , <i>Deutschland, Mosel, Reihnberg Kellerei GmbH, lieblich, süffig</i> | 7,50 € | 3,50 € |
| Riesling, Kabinet, 2008 , <i>Deutschland, Mosel, Brauneberger Juffer Weingut Bernd Kilburg, lieblich, sehr fruchtig mit dezenter Restsüße ein ungemein leckerer, eher leichter Riesling, Ein „fruchtbetonter herrlicher Einstiegsriesling mit ungemein viel Trinkspaß</i> | 10,40 € | 4,60 € |
| Riesling, Beerenauslese, 1994 , <i>Deutschland, Mosel, Wintricher Großer Herrgott, Weingut Bernd Kilburg, ein Geschmackserlebnis für besondere Stunden (0,375l)</i> | 22,00 € | |
| Riesling, Eiswein, 1998 <i>Deutschland, Mosel-Saar-Ruwer, Brauneberger Mandelgraben, Weingut Bernd Kilburg, Ein Geschenk der Natur. Was für ein Geschmackskonzentrat aus der Kälte (0,375l)</i> | 44,00 € | |
| Riesling, Spätlese, 2009 <i>Deutschland, Mosel, Brauneberger Juffer, Weingut Bernd Kilburg halbtrocken, frisch, großartige Mineralität mit subtilen Feuersteinnoten, welch feinsten Aromen von Zitrusfrüchten und Birne, welch ungemein komplexe, fein ziselierte Aromatik, unwahrscheinlich anregend und animierend. Die Süße ist kaum spürbar, sondern katapultiert die Frucht nach vorne, verleiht dem Wein Schmelz. Er wirkt dicht und zugleich elegant, mineralisch und feinherb,</i> | 10,40 € | 4,60 € |
| Weißburgunder Qualitätswein, 2006 <i>Deutschland, Mosel, Weingut Bernd Kilburg, feinherb, harmonisch, zartrauchig-kräutriges Aroma, ganz feine Aprikosen, weißen Pfeffer und eine leicht florale Note geringe Säure, kräftig</i> | 9,70 € | 4,10 € |
| Riesling, Auslese, 2006 , <i>Deutschland, Mosel, Weingut Bernd Kilburg, halbtrocken, sehr intensiv, reife Früchte, Aprikose, feines Säurespiel, schöner Abgang</i> | 12,50 € | 5,20 € |
| Scheurebe, Kabinett, 2007 , <i>Deutschland, Franken, Nordheimer Vögelein, Weingut Glaser-Himmelstoss VDP, trocken, zarte Grapefruit- feiner Sauvignon-Blanc-Typ,</i> | 11,80 € | 5,00 € |
| Ebling Ursprungswein, 2008 , <i>Deutschland, Mosel-Saar-Ruwer, Weingut Matthias Hild , trocken, leicht, würzig, spritzig, Bereits von den Römern im Moselgebiet angebaut, war er bis ins Mittelalter auch die häufigste deutsche Rebsorte, kommt mit wesentlich weniger Stickstoff als andere Reben gut zurecht, eignet sich daher besonders für einen naturnahen, "kontrolliert umweltschonenden Weinbau"</i> | 10,00 € | 4,50 € |

Weißwein

Flasche
0,75l

Schoppen
0,25l

Rivaner, Classic, 2009, Deutschland, Mosel,
*Weingut Bernd Kilburg, trocken, weich und spritzig,
säurearm, leichter Muskaton, feiner Duft nach reifen
Äpfeln und Birnen, umgarnt von Zitrus. Am Gaumen saftig
mit einer schön eingebundenen Säure und einem Hauch
von Aprikosen*

8,50 € 3,50 €

Weißer Burgunder, Classic, 2007, Deutschland,
*Mosel, Weingut Bernd Kilburg, harmonisch, traumhaft
frisch, fasziniert in der Nase durch sein nuanciertes
Aromaspiel und schwebende Transparenz, am Gaumen
dicht und konzentriert und doch angenehm frisch und mit
feiner Mineralität im Abgang.*

9,80 € 4,10 €

Riesling, Classic, 2008, Deutschland, Mosel,
*Weingut Bernd Kilburg, bezaubernd durch seine
frische Aromatik, breites Fruchtspektrum von Pfirsich,
Limonen, Steinobst, mineralisch, rassig, kräftig und frisch*

9,90 € 4,00 €

Riesling, Spätlese, 2007, Deutschland, Mosel,
*Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Weingut Bernd
Kilburg, trocken, sehr fruchtig, kräftig, intensiv, helles
Strohgelb, grüner Apfel, zarter Pfirsichduft, Zitrus, schönes
Frucht-Säure-Spiel, elegant*

11,80 € 5,00 €

Riesling , Auslese, 1995. Deutschland, Mosel
*Wintricher Großer Herrgott, Weingut Bernd Kilburg,
trocken, Top trocken, fein gereift, für Liebhaber des älteren
Rieslings*

19,00 € 9,00 €

Gelber Muskateller

11,80 € 5,00 €

Sauvignon Blanc, Cellar Selection, 2007,

*Neuseeland, Marlborough, Sileni Estates, das
ganze klassische Aromaspektrum eines Marlborough-
Sauvignon Blanc von Stachelbeeren, tropischen Früchten,
Gras, Heu und Paprika bis zu weißen Johannisbeeren und
Zitrusnoten, stilvoll, elegant*

12,00 € 5,50 €

**Petit Chablis 2007, Frankreich, Chablis, Domaine
Laroche**

*Fruchtig-frisch, ansprechendes Bouquet, dezent mineralisch.
Ein idealer Einstieg in die feine Welt der Chablis-Weine*

16,00 € 8,50 €

Wir danken unseren Weinlieferanten für die freundliche Überlassung der verwendeten Weinbeschreibungen.

