

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

Allergene und Zusatzstoffe können Sie gerne in unsrem Verzeichnis einsehen  
Kennzeichnung entsprechend der Zusatzstoff- Zulassungs VO

1 mit Phosphat

2 mit Nitritpökelsalz

3 geschwefelt

4 mit Citronensäure

Knüpfer ist ein im Vogtland weit verbreiteter Name. Oft werden wir gefragt, ob wir mit anderen „Knüpfern“ verwandt sind.

Die Linie des Emil Knüpfer, Urgroßvater von Katrin Fehse, lässt sich auf den Schafmeister Hans Knüpffer (1604-1674) aus Rodau zurückführen.

Dessen Sohn Christopherus verschlug es, ebenfalls als Schafmeister, nach Oberlosa, wo er 1701 verstarb.

Über mehrere Generationen lebten die Knüpfers in Oberlosa bis sich Johann Gottlieb Knüpfer als Schuhmachermeister in Thoßfell niederließ, wo er 1882 verstarb. Dessen 3. Sohn war Friedrich August Knüpfer, der Vater von Emil Oscar.



Im Bereich der Kartenzahlung (Lastschrift/girocard/Kreditkarten) arbeiten wir zusammen mit der Concardis GmbH (Concardis), Helfmann Park 7, D-65760 Eschborn, vertreten durch ihre Geschäftsführer Mark Freese, Jens Mahlke und Luca Zanotti.

In diesem Rahmen werden neben Kaufbetrag und Datum auch Kartendaten an das oben genannte Unternehmen übermittelt.

Sämtliche Zahlungsdaten sowie Daten zu eventuell auftretenden Rückbelastungen werden nur solange gespeichert, wie sie für die Zahlungsabwicklung (einschließlich der Bearbeitung von möglichen Rücklastschriften und dem Forderungseinzug) und zur Missbrauchsbekämpfung benötigt werden. In der Regel werden die Daten spätestens 13 Monate nach ihrer Erhebung gelöscht.

Darüber hinaus kann eine weitere Speicherung erfolgen, sofern und solange dies zur Einhaltung einer gesetzlichen Aufbewahrungsfrist oder zur Verfolgung eines konkreten Missbrauchsfalls erforderlich ist. Rechtsgrundlage für die Datenverarbeitung ist Art. 6 Abs. 1 f) Datenschutz-Grundverordnung.

Sie können Auskunft und ggf. Berichtigung oder Löschung sowie die Einschränkung der Verarbeitung Ihrer Daten verlangen und/oder ggf. der Verarbeitung Ihrer Daten widersprechen. Bei Fragen zur Datenverarbeitung durch Concardis oder zur Geltendmachung Ihrer vorgenannten Rechte können Sie sich an den Datenschutzbeauftragten wenden, den Sie unter der angegebenen Adresse oder per E-Mail unter [Datenschutzbeauftragter@concardis.com](mailto:Datenschutzbeauftragter@concardis.com) erreichen.

Des Weiteren haben Sie das Recht, sich bei einer Aufsichtsbehörde (in Deutschland bei den Landesdatenschutzbeauftragten) zu beschweren. Wir weisen darauf hin, dass die Bereitstellung der Zahlungsdaten weder gesetzlich noch vertraglich vorgeschrieben ist. Wenn Sie Ihre Zahlungsdaten nicht bereitstellen wollen, können Sie ein anderes Zahlungsverfahren (z. B. Barzahlung) verwenden.





## Suppen

Klare Brühe mit Ei	3,70 €
Thoßfeller Pfeffersuppe	4,80 €

## Was Kleines

Ragoût fin	5,80 €
Drei Bambes mit Apfelmus	6,50 €
Drei Bambes mit Leberwurst <sup>1</sup>	6,50 €

## Salate

	klein	groß
Gemischter Salat	6,10 €	9,40 €
Salat mit Schafskäse	6,40 €	9,90 €
Ital. Salat mit Putenbruststreifen	7,10 €	10,80 €

Für unsere Salate verwenden wir hausgemachte Salate  
(Gurke, Tomate, Paprika, Rettich und Kraut) und frischen Blattsalat



## Für Vegetarier

Vegetarische Reispfanne	10,50 €
Gemüseauflauf	10,50 €

## Fisch

Gebratenes Seehechtfilet mit Remouladensauce <sup>4</sup> und Kartoffelpüree	12,90 €
Seehechtfilet im Gemüsebett in Alufolie gedünstet, dazu Salzkartoffeln	13,10 €
Forelle „Gavarni“ in der Alufolie gedünstet, dazu Petersilienkartoffeln	14,90 €
Forelle „Müllerin“ mit Salzkartoffeln	14,70 €
Zanderfilet mit in Knoblauchbutter geschwenktem Wurzelgemüse und Salzkartoffeln	17,90 €
Zanderfilet mit Steinpilzen und Reis	18,30 €



## vom Grill und aus der Pfanne

Gebratene frische Leber mit Kartoffelpüree und Röstzwiebeln	11,90 €
Hausgemachte Sülze <sup>2</sup> mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	11,90 €
Nierchen süß/sauer mit Kartoffelpüree	15,70 €
Thüringer Rostbrätel mit Bratkartoffeln und Zwiebeln	12,90 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Mischgemüse und Pommesfrites	13,90 €
Schweinesteak mit Letscho <sup>4</sup> und Pommesfrites	14,80 €
Schweinesteak „au four“ mit Ragout fin überbacken und Pommesfrites	16,70 €
Putenschnitzel „Hawai“ mit Ananas und Käse überbacken dazu Pommesfrites	14,50 €
RibEye, ca 310g, das Steak aus der Hochrippe, mit dem Fettauge, dadurch besonders saftig, mit Bratkartoffeln oder Pommesfrites	29,40 €

## Wie aus Omas Schmortopf

Gulasch mit böhmischen Knödeln	11,80 €
Tafelspitz vom Rind in Meerrettichsoße <sup>3</sup> mit Kartoffelklößen <sup>3</sup>	14,90 €
Rinderroulade mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen <sup>3</sup>	15,70 €

## Aus der kalten Küche

Tatar vom Rind	12,40 €
Kleines Käsebrett mit Butter und Brot	10,75 €



## Dessert

Rote Grütze mit Vanilleeis	4,50 €
Pfirsich Melba 2 Kugeln Vanilleeis, 1/2 Pfirsich, Himbeersoße	5,80 €
Waldfruchtbecher (3 Kugeln Erdbeereis mit Waldbeeren und Schlagsahne)	6,20 €
Früchtebecher (Je 1 Kugel Vanille-, Schoko-, Erdbeereis mit Früchten und Schlagsahne)	6,50 €
Walnußbecher California (2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Walnußeis, Schlagsahne)	6,70 €
Schwarzwald-Becher (2 Kugeln Schoko-, 1 Kugel Vanilleeis, Kirschlikör, Kirschen, Schlagsahne)	6,90 €
Eisbecher Geisha (je 1 Kugel Vanille-, Schoko- und Erdbeereis, Mandarinen, Schlagsahne)	6,90 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis	7,80 €
Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne	7,50 €



## Warme Getränke

Tasse Kaffee	1,80 €
Kännchen Kaffee	3,50 €
Tasse Schokolade	2,70 €
Cappuccino	2,90 €
Espresso	2,30 €
Latte Macchiato	3,50 €
Glas Tee	1,70 €
Kännchen Tee	3,50 €
Glas Grog	3,90 €
Glühwein	3,50 €
Jägertee	3,90 €

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,2l	1,35 €
Orangentimonade	0,2l	1,60 €
Zitronenlimonade	0,2l	1,60 €
Coca Cola	0,2l	1,60 €
Spezi	0,2l	1,60 €
Apfelsaft	0,2l	1,90 €
Orangensaft	0,2l	1,90 €
Grapefruitsaft	0,2l	2,10 €
Multifruchtsaft	0,2l	2,10 €
Kirschsaft	0,2l	2,10 €
Bananensaft	0,2l	2,10 €
Tomatensaft	0,2l	2,10 €

A watercolor-style illustration of a bottle of mineral water and several glasses of fruit juice. The bottle is on the left, and the glasses are in the center and right. There are also some fruit pieces and leaves scattered around the glasses.



Tonic Water	0,25l	2,25 €
Ginger Ale	0,25l	2,25 €
Bitter Lemon	0,25l	2,25 €
Apfelsaftschorle	0,4l	3,10 €

### Biere

Sternquell Pilsner	0,25l	1,60 €
	0,4l	2,50 €
Sternquell Bockbier	Fl. 0,5l	3,15 €
Sternquell Sommerbier	Fl. 0,5l	3,15 €
Kapuziner Schwarze	Fl. 0,5l	3,15 €
Maisel's Weisse hefetrüb	0,33l	2,20 €
	0,5l	3,20 €
Sternquell Schwarzbier	0,33l	2,10 €
	0,5l	3,15 €
Kulmbacher alkoholfrei	Fl. 0,5l	3,15 €
Maisel's Weisse alkoholfrei	Fl. 0,5l	3,15 €
Radler	0,4l	2,50 €
Weinschorle	0,25l	3,80 €

### Aperitifs

Campari	4cl	3,50 €
Sherry medium dry	4cl	3,90 €
Martini	6cl	3,00 €

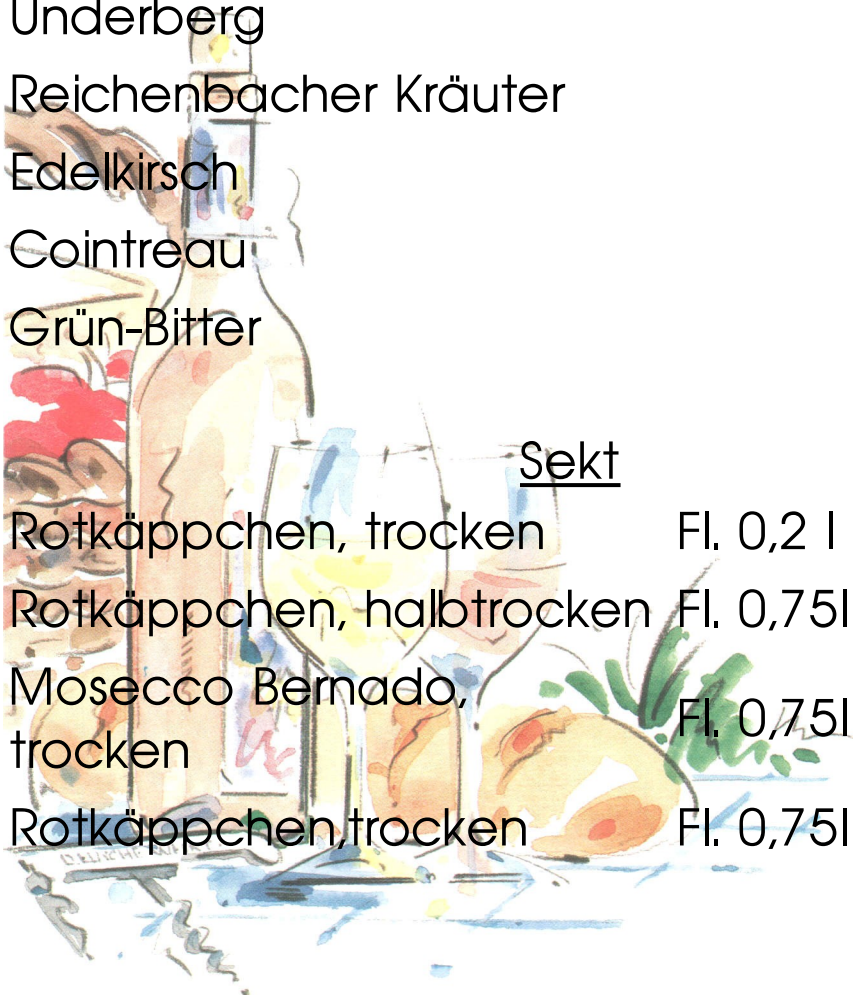


## Spirituosen

Ricard	2cl	3,00 €
Baileys	2cl	2,00 €
Havana Club	2cl	2,00 €
Johnny Walker	2cl	2,00 €
Glenlievlet Malt	2cl	5,80 €
Jack Daniels	2cl	3,00 €
Goldkrone	2cl	1,25 €
Remy Martin V.S.O.P.	2cl	5,80 €
Obstler	2cl	2,00 €
Gin	2cl	2,00 €
Saurer Apfel	2cl	1,25 €
Nordhäuser Korn	2cl	1,25 €
Fernet Branca + Menta	2cl	2,00 €
Underberg	2cl	2,00 €
Reichenbacher Kräuter	2cl	1,25 €
Edelkirsch	2cl	1,25 €
Cointreau	2cl	2,00 €
Grün-Bitter	2cl	1,25 €

## Sekt

Rotkäppchen, trocken	Fl. 0,2 l	3,40 €
Rotkäppchen, halbtrocken	Fl. 0,75l	12,10 €
Mosecco Bernado, trocken	Fl. 0,75l	18,10 €
Rotkäppchen, trocken	Fl. 0,75l	12,10 €



HILD Eibling brut Flaschengärung	Fl. 0,75l	29,00 €
Kielburg, Riesling Sekt trocken	Fl. 0,75l	32,60 €

## Offene Weine

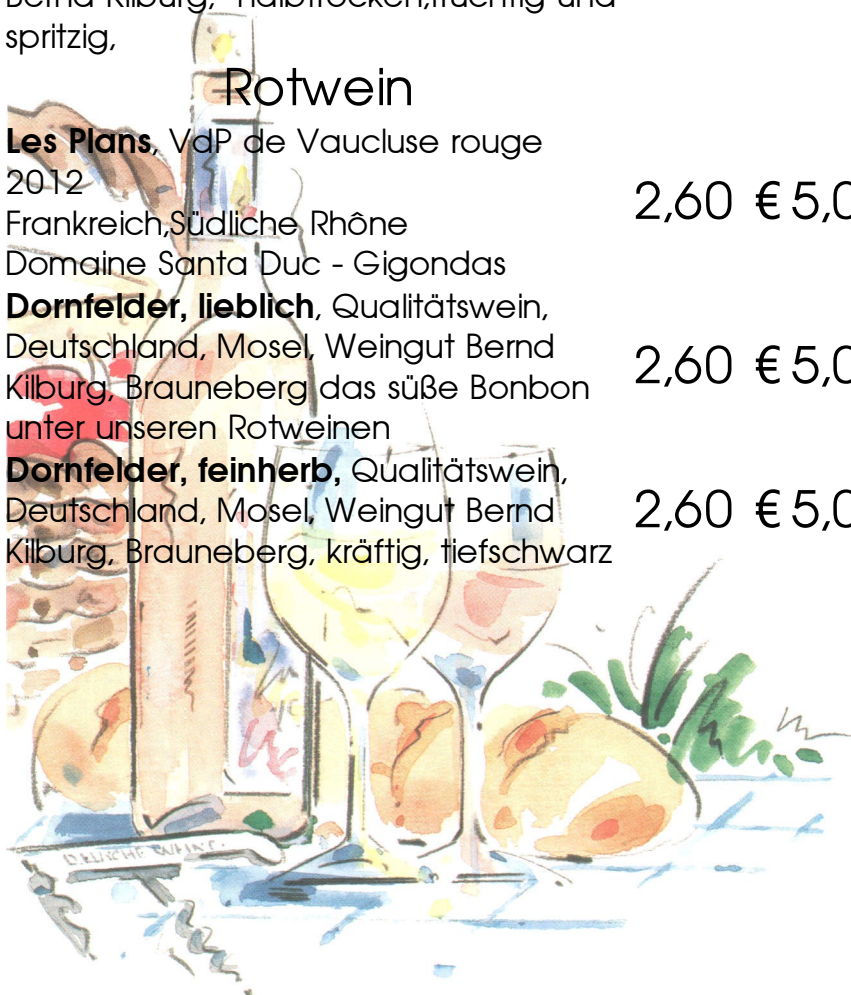
Weißwein	0,1 l	0,2 l	0,5 l
<b>Riesling</b> , QbA, Mosel, Wintricher Großer Herrgott, Bernd Kilburg, lieblich, fruchtig, dezente Restsüße	2,60 €	5,00 €	10,00 €
<b>Riesling</b> , QbA, Mosel, Bernkasteler Kurfürstlay, Bernd Kilburg, halbtrocken, fruchtig,	2,60 €	5,00 €	10,00 €
<b>Riesling</b> , QbA, Mosel, Bernkasteler Kurfürstlay, Bernd Kilburg, trocken, herb,	2,60 €	5,00 €	10,00 €
<b>Grüner Veltliner</b> , Weinviertel, Weingut Zöchmann, spritzig, fruchtig, trocken bei nur 11,5 %vol Alk.	2,60 €	5,00 €	10,00 €

## Roséwein

<b>Schwarzriesling Rosé</b> , - QbA, Mosel-Saar-Ruwer, Wintricher Großer Herrgott, Bernd Kilburg, halbtrocken, fruchtig und spritzig,	2,60 €	5,00 €	10,00 €
---	--------	--------	---------

## Rotwein

<b>Les Plans</b> , VdP de Vaucluse rouge 2012 Frankreich, Südliche Rhône Domaine Santa Duc - Gigondas	2,60 €	5,00 €	10,00 €
<b>Dornfelder, lieblich</b> , Qualitätswein, Deutschland, Mosel, Weingut Bernd Kilburg, Brauneberg das süße Bonbon unter unseren Rotweinen	2,60 €	5,00 €	10,00 €
<b>Dornfelder, feinherb</b> , Qualitätswein, Deutschland, Mosel, Weingut Bernd Kilburg, Brauneberg, kräftig, tiefschwarz	2,60 €	5,00 €	10,00 €



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

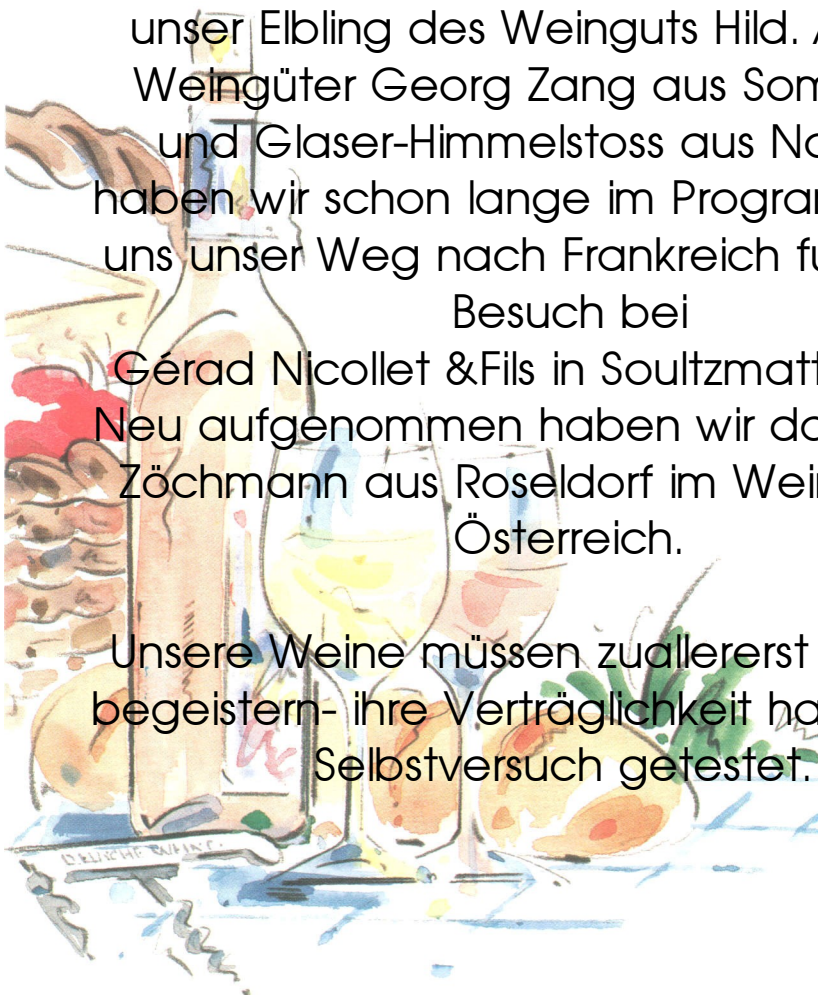
Frankreich, genauer die Südliche Rhône und  
das Languedoc bilden den Schwerpunkt  
unseres Rotweinangebotes. Wir denken  
gerade hier ein unerreichtes Preis-Genuss-  
Verhältnis zu finden – Weine, die ihren Preis  
Wert sind, die ihren individuellen Charakter  
haben, auf ihrem Terroir "gewachsen" und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

Alle Weingüter haben wir besucht und  
getestet.

Weißweine beziehen wir direkt vom  
Weingut. Schon Jahrzehnte arbeiten wir mit  
Bernd Kilburg aus Brauneberg an der Mosel  
zusammen. Von der Obermosel kommt  
unser Elbling des Weinguts Hild. Auch die  
Weingüter Georg Zang aus Sommerach  
und Glaser-Himmelstoss aus Nordheim  
haben wir schon lange im Programm. Wenn  
uns unser Weg nach Frankreich führt, ist ein  
Besuch bei

Gérard Nicollet & Fils in Soultzmatte ein muß.  
Neu aufgenommen haben wir das Weingut  
Zöchmann aus Roseldorf im Weinviertel in  
Österreich.

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



## Rotwein

Flasche 0,75l

**Dornfelder, lieblich**, Qualitätswein, 2015 Deutschland, Mosel, Weingut Bernd Kilburg, Brauneberg das süße Bonbon unter unseren Rotweinen 15,00 €

**Dornfelder, feinherb**, Qualitätswein, 2015 Deutschland, Mosel, Weingut Bernd Kilburg, Brauneberg, kräftig, tiefschwarz, fruchtige Aromen gepaart mit einer leichten Süße 15,00 €

**Dornfelder, trocken**, Qualitätswein, 2014 Deutschland, Mosel, Weingut Bernd Kilburg, Brauneberg, leicht und fruchtig, tiefschwarz 15,00 €

**Gran Feudo Tempranillo** 2014, Spanien, Rioja Tadellos vinifiziert, zeigt der Wein eine satte, reife Beerenfrucht, ergänzt um Veilchennoten, ist voll, saftig und bestens ausbalanciert mit einem frischen Finale. 15,00 €

**Les Plans**, VdP de Vaucluse rouge 2015 Frankreich, Südliche Rhône  
Domaine Santa Duc - Gigondas  
Von privilegierten Weinbergen in dem malerischen Vaucluse kommt ein wunderschöner Lecker-Schmecker, ein „köstlicher Wein zu sehr niedrigem Preis“, wie nicht nur Parker euphorisch urteilt. Ein Landwein, der einen aus den Schuhen fegt. Das ist „Saufwein pur“, der macht Spaß, der unterhält, der trinkt sich wie Wasser und schmeckt dazu auch noch vorzüglich. Leicht in der Struktur, fruchtig-würzig im Geschmack, jung, wild und doch so charmant, dass man ihm nicht widerstehen kann. 15,00 €

**Les Garrigues, rouge 2020**, 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 unbeschwertem Trinkgenuss bereitet. 21,50 €

**La Copa Santa, rouge 2017**, Frankreich, Coteaux du Languedoc, Domaine Pierre Clavel (Syrah, Grenache, Mourvèdre) 52,50 €  
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.



## Rotwein

Flasche 0,75l

### **Negly, La Falaise, rouge 2016**, Frankreich, la Clape, Languedoc

In der Farbe zeigt dieses Juwel des Midi ein tiefes, dichtes, undurchdringliches Purpur, das fast ins Schwarze übergeht und in der Nase ein komplexes, einladendes, puristisches Fruchtbouquet bietet, dabei ganz deutliche Anklänge an große, aber wesentlich teurere Côte Rôtie (!) evozierend: Betörende Düfte nach einer Wagenladung Cassis, geschmolzener Lakritze, schwarzen Oliven, geröstetem Fleisch, Vanille und Veilchen und nobler Zeder. Diese faszinierende, syrahgeprägte Cuvée (dazu Grenache und Mourvèdre) ist wegen ihrer cremig-seidenen, butterweichen Tannine bereits in ihrer Jugend wesentlich trinkanimierender als ihre weltberühmten Pendants von der nördlichen Rhône, aber auch, weil sich am Gaumen die zart süßliche Frucht herrlich mit einer expressiven mediterranen Aromatik sowie einer subtilen Mineralität paart: Eine großartige Demonstration des zunehmenden Alters besten Rebmaterials auf erstklassigem Terroir, gepaart mit traumhaften Jahrgangsgegebenheiten, die es so zuvor selten gegeben hat!

56,80 €

### **Clos Marie, „Simon“, rouge 2014**, Frankreich, Pic Saint Loup, Languedoc

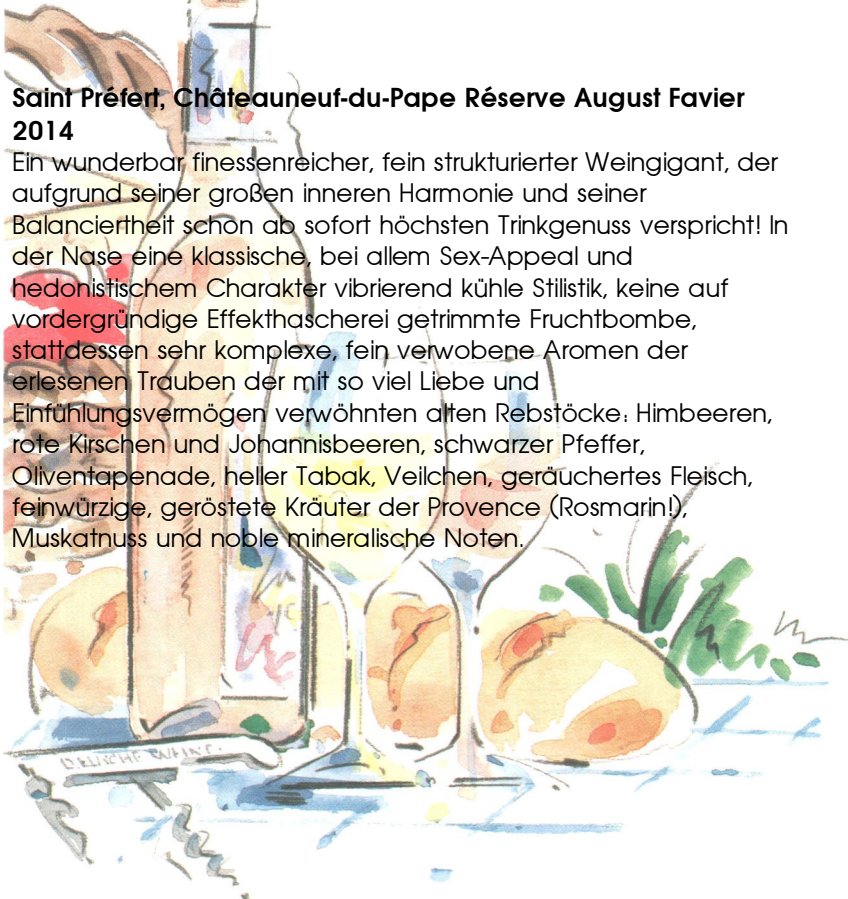
Einer der spektakulärsten, finessenreichsten und trinkanimierendsten Rotweine des wilden französischen Südens, der neben seiner „geilen“ Frucht, seiner faszinierenden Frische und beispielhaften Mineralität ungemein dicht, komplex und harmonisch daherkommt und daher von noblem aristokratischem Charakter geprägt ist. Die vielschichtige, explosive Aromatik (rote und blaue Früchte, geröstetes Fleisch, frisch gemahlener grüner Pfeffer, Lorbeer, schwarze Oliven, Feuerstein, noble Kräuter der Garrigue) dieses großen Charakterweins verwöhnt verführerisch die Nase. Am Gaumen ungewöhnlich subtil, von einer sowohl seidigen als auch würzigen Textur gezeichnet,

69,90 €

### **Saint Préfert, Châteauneuf-du-Pape Réserve August Favier 2014**

Ein wunderbar finessenreicher, fein strukturierter Weingigant, der aufgrund seiner großen inneren Harmonie und seiner Balanciertheit schon ab sofort höchsten Trinkgenuss verspricht! In der Nase eine klassische, bei allem Sex-Appeal und hedonistischem Charakter vibrierend kühle Stilistik, keine auf vordergründige Effekthascherei getrimmte Fruchtbombe, stattdessen sehr komplexe, fein verwobene Aromen der erlesenen Trauben der mit so viel Liebe und Einfühlungsvermögen verwöhnten alten Rebstöcke: Himbeeren, rote Kirschen und Johannisbeeren, schwarzer Pfeffer, Oliventapenade, heller Tabak, Veilchen, geräuchertes Fleisch, feinwürzige, geröstete Kräuter der Provence (Rosmarin!), Muskatnuss und noble mineralische Noten.

110,80 €



## Rotwein

Flasche 0,75l

**Château Le Puy „Émilien“, rouge 2009** Frankreich, Bordeaux, Aus den klassischen Edelreben Cabernet Sauvignon und Merlot, aus vorbildlich gepflegten Weinbergen, vinifiziert Jean-Pierre Amoreau einen sehr feinen, intensiv aromatischen Wein mit ausgeprägter Frucht und harmonischer Balance. In der Nase zeigen sich die noblen Aromen klassischer Bordelaiser Rotweine von einer fabelhaften Komplexität (rote und blaue Beeren, Cassis, süße Himbeeren, Veilchen, Flieder, noble Kaffeebohnen und edle Gewürze), die in dieser Preisklasse schon ziemlich einzigartig sind, was auch unsere Blindprobe eindrucksvoll demonstrierte. Diese ungemein feine, elegante, tiefgründige Cuvée verwöhnt danach die Zunge mit cremigen, reifen Gerbstoffen sowie deutlichen Anklängen an betörende Schwarzkirschen, Cassis, Waldbeeren und eine packende Mineralität vom Kalkstein und all diese zauberhaften Ingredienzien sind traumhaft verpackt in eine seidene Textur. So präsentiert sich dieser ungemein feine Wein viel weniger opulent als die allermeisten anderen 2009er, dafür voller Rasse und Eleganz und mit einem festen mineralischen, präzisen Kern auf der Zungenmitte. Was für ein nobler Wein mit einem tollen Potential, der balanciert und aristokratisch den Gaumen verwöhnt.

120,90 €

### **Rosso Piceno 2015**, Italien, Marken, Saladini Pilastrini

Ein frischer, nach Kirschen, Brombeere 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 Appennin-Gebirges. In diesem wenig bekannten Anbaugebiet hat die 300 Jahre alte Kellerei Saladini Pilastrini ihren Sitz

17,50 €

**Zweigelt Klassik**, trocken, Österreich, Weinviertel, Weingut Zöchmann, elegante Kirsch- und Weichselaromen, gehaltvoller Körper, gut integriertes Tannin

16,00 €

**Zweigelt Reserve**, trocken, Österreich, Weinviertel, Weingut Zöchmann, reife Duftnote nach Waldbeeren, Pflaumen, Dörrobst, feine Röstaromen, nachhaltiger Abgang

19,50 €

**Schwarzriesling, rosé**, feinherb, Qualitätswein, 2017 Deutschland, Mosel, Weingut Bernd Kilburg, Brauneberg,

15,00 €



## Weißwein

Flasche 0,75l

### Weingut Glaser-Himmelstoss, Nordheim, Franken, VdP

**Silvaner, trocken, 2016**, Gutswein, Deutschland, Franken, toll wie dieser Silvaner schmeckt 20,50 €

**Silvaner, trocken, 2015**, Deutschland, Franken, Sommeracher Katzenkopf, VdP.1.Lage 45,50 €

**Scheurebe, trocken**, Deutschland, Franken, Dettelbach, VdP.Ortswein 30,00 €

**Bacchus, trocken, 2016**, Deutschland, Franken, , 20,50 €

**Riesling, trocken, 2016** Deutschland, Franken, Dettelbach, Weingu Glaser-Himmelstoss VdP.Ortswein 26,50 €

### Weingut Matthias Hild, Wincheringen, Obermosel

**Elbling, trocken, 2016**, Deutschland, Mosel, Weingut Matthias Hild 19,50 €

### Weingut Bernd Kilburg, Brauneberg, Mosel

**Kerner Spätlese, 2016**, Brauneberger Mandelgraben, lieblich, intensives Bukett mit vielfältigen Fruchtaromen 20,50 €

**Riesling, Kabinet, 2018**, Piesporter Goldtröpfchen, lieblich, sehr fruchtig mit dezenter Restsüße ein ungemein leckerer, eher leichter Riesling, Ein fruchtbetonter herrlicher Einstiegsriesling mit ungemein viel Trinkspaß 18,00 €

**Riesling, Spätlese 2017**, Brauneberger Juffer-Sonnenuhr, lieblich, fruchtsüß, aromatisch 20,50 €

**Riesling, Auslese, 2018**, Brauneberger Juffer, aromatisch, fruchtig-süß mit leichten Botrytisnoten 32,00 €

**Rivaner, Qualitätswein**, halbtrocken, unkompliziert, säurearm und harmonisch 15,00 €

**Bacchus, Qualitätswein, 2017**, Deutschland, Mosel, feinherb, sehr intensiv, schöner Abgang 18,00 €

**Weißer Burgunder, 2016**, feinherb, fruchtig und frisch mit feiner Burgundernote 18,00 €

**Kerner, Spätlese, 2018** feinherb, Brauneberger Mandelgraben, wahnsinnig aromatisch und fruchtig 19,50 €





## Weißwein

Flasche 0,75l

<b>Riesling Spätlese, 2017</b> , feinherb, Piesporter Goldtröpfchen, kräftig, fruchtig, elegant	24,00 €
<b>Bacchus Ill.. Edition, 2018</b> , trocken, intensiv und würzig mit aromatischem Duft	18,00 €
<b>Weißer Burgunder, Classic, 2015</b> , 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.	18,00 €
<b>Riesling, Classic, 2017</b> , bezaubernd durch seine frische Aromatik, breites Fruchtspektrum von Pfirsich, Limonen, Steinobst, mineralisch, rassig, kräftig und frisch	18,00 €
<b>Riesling, Spätlese, 2018</b> , trocken, Brauneberger Mandelgraben, trocken, sehr fruchtig, kräftig, intensiv, helles Strohgelb, grüner Apfel, zarter Pfirsichduft, Zitrus, schönes Frucht-Säure-Spiel, elegant	24,00 €
<b>Riesling, Spätlese, alte Rebe 2015</b> , trocken Brauneberger Klostersgarten, von über 40 Jahre alten Reben, sehr feinfruchtig und intensiv	24,00 €

## Weingut Georg Zang, Sommerach, Franken

<b>Bacchus Kabinett, trocken, 2016</b> , Deutschland, Franken, Sommeracher Katzenkopf,	18,00 €
<b>Scheurebe, Spätlese, trocken, 2016</b> , Deutschland, Franken, Sommeracher Katzenkopf,	24,00 €
<b>Silvaner Spätlese „Alte Rebe“, trocken, 2016</b> , Deutschland, Franken, Sommeracher Katzenkopf,	25,00 €

## Weingut Zöchmann, Roseldorf, Weinviertel

<b>Gemischter Satz Ried Mitterberg</b> , trocken, spritziger, fruchtiger Wein von alten Weingärten, sehr harmonisch und trinkfreudig	17,50 €
<b>Sauvignon Blanc, Ried Berg</b> , trocken, intensive Frucht nach Holunderblüten, grünem Paprika und saftigen Stachelbeeren, elegante Säure, langer Abgang	17,50 €
<b>Weinviertel DAC Klassik</b> , trocken, grüne Äpfel und Birnen, fruchtig-würzige Veltlinernase, typisches Pfefferl	17,50 €

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

Sollten Sie nichts passendes gefunden haben – wir beraten Sie gern.

