

**Unsere offenen Hauswein-Empfehlungen  
einfach & gut**

**Riesling**

**Weinhaus Barth, Rheingau,  
feinherb**

1050 Karaffe 0,25l ..... € 6,70



**Grauburgunder**

**Winzergen. Oberbergen,  
Kaiserstuhl, trocken**

1052 Karaffe 0,25l ..... € 6,70



**Pinot Grigio**

**La Marea, Venezien,  
trocken**

580 Karaffe 0,25l ..... € 6,70



*Weißweine*

**Elbling  
der „Spritzige“**

**Margarethenhof,  
Weingut Jürgen Weber,  
Saar,  
trocken**

901 Flasche 0,75l...€ 19

9014 Karaffe 0,25l.....€ 7



„Vitis Alba“, die weiße Rebsorte nannten ihn bereits die Römer, und er wächst noch heute an der südlichen Weinmosel auf Muschelkalk-Böden – ein perfekter Frühjahrs- und Sommerwein, unkompliziert und leicht. Schon beim ersten Schluck träumt man sich auf die Terrasse und möchte die Sonne genießen, am besten mit einer leichten Speise, wie Spargel oder knackigen Sommer-salaten. Elbling der „Spritzige“ wird mit einem Hauch von CO<sub>2</sub> versehen, wodurch er leicht prickelt und dem er seinen Namen der „Spritzige“ verdankt.

**WEINKARTE *light***

Zu Gast in Schänke Biergarten

*im* **NAAFS-HÄUSCHEN**

Backhaus Bankett-Scheune

**Auxerrois  
Burgunder**

**Weingut Abril,  
Kaiserstuhl,  
trocken**

902 Flasche 0,75l...€ 28

9024 Karaffe 0,25l...€ 10



Auxerrois ist eine weiße Rebsorte die auf Löss, Lehm und Vulkangesteinsböden gedeiht und gehört zur Gruppe der Burgunder. Der Name ist wahrscheinlich von dem der französischen Grafschaft Auxerre abgeleitet. In der Nase spüren wir schon die schöne milde Frische, deutliche Aromen von Apfel und Maracuja, hinzu kommen dezente Kräuternuancen sowie ein Hauch Limette. In leichten Noten erinnert er an Holunder und frisch gemähtes Gras. Dieser Genuss ist herrlich frisch! Animierender Wein der Lust auf mehr macht! Lecker zu leichter Frühlings- und Sommerküche.

**Chardonnay**

**Bioweingut Lorenz,  
Rheinhessen,  
trocken**

903 Flasche 0,75l...€ 22

9034 Karaffe 0,25l.....€ 8



Die Bioweine der Familie Lorenz erwecken nicht nur durch die eigen kreierten Etiketten Aufsehen, sondern vor allem durch ihre Kreativität und ihre Leidenschaft in der Herstellung, die sich in den Weinen widerspiegeln. Es ist es auf jeden Fall Wert diesen Gewinner der ecovin-Preisverleihung beispielsweise zum Rheinischen Sauerbraten oder herzhaften Gerichten mit Pillekuchen zu probieren. Machen Sie sich ein eigenes Bild davon, was heute im modernen Bioweinbau alles möglich ist.

**Weißburgunder**

**Werther-Windisch,  
Mommenheim  
Rheinhessen,  
trocken**

904 Flasche 0,75l...€ 25

9044 Karaffe 0,25l.....€ 9



Wer möchte nicht einen Wein probieren, der voller Leidenschaft und Liebe zum Detail strotzt und einfach lecker schmeckt? Jens ist ein junger Winzer aus Rheinhessen, der gewissenhaft die alten Reben pflegt und jedes Jahr auf ein Neues die Herausforderung annimmt, sich den nicht immer so einfachen Bedingungen der Natur zu stellen. Sein Wein überzeugt durch Frische und präsenre Frucht. Er ist ein toller Begleiter für jegliche Pasta und Fischgerichte. Überzeugen Sie sich selbst.

**Riesling  
Geheimrat J**

**Weingüter Wegeler,  
Rheingau-VDP,  
Spätlese trocken**

906 Flasche 0,75l...€ 49



Seit 1983 wird der Geheimrat J mit seiner einzigartigen Finesse produziert und jeder Jahrgang ist auf seine Art etwas ganz besonderes und spiegelt Kreativität des Oenologen in Kombination von Tradition und Moderne wieder. Der Vorfahre Julius Wegeler lieferte für den heutigen Senior-Chef Rolf Wegeler die ausschlaggebenden Ideen für die Produktion des Geheimrat J. Probieren Sie selbst und lassen Sie sich von dem trockenen Spitzenriesling verwöhnen, sei es im Alleingang oder auch zum Käse.