

OFFENE WEISSWEINE:

Grauburgunder „von Melle“ 0,2 l. 8,50 €

Selektion H.F.von Melle, Nahe
Harmonisch, leicht, wenig Säure.

Riesling Trocken 0,2 l. 9,50 €

Weingut Weil, Rheingau
*Klassiker vom Weingut Robert Weil, ein
eleganter Weißwein mit knackiger Säure.*

Grüner Veltliner Trocken 0,2 l. 9,50 €

Weingut Huber, Strass
Dieser Wein hat eine Note von gelben exotischen Früchten.

OFFENE ROSÉWEINE:

Le Mythe d´Amorphie 0,2 l. 9,50 €

Bordeaux, Frankreich, trocken
*Gefälliger und feinwürziger Rosé mit einem
langen und fruchtbetonten Finale.*

OFFENE ROTWEINE:

Portugieser Rotwein

0,2 l. 7,50 €

Weingut Hirschhof, Rheinhessen, halbtrocken
*ein leichter und unkomplizierter Rotwein
mit Restsüße*

Merlot

0,2 l. 8,50 €

Valensac le Domaine, Südfrankreich, trocken
*Feinfruchtiger Rotwein mit feinen Gewürznoten
aus dem sonnigen Süden Frankreichs*

Ursprung

0,2 l. 9,50 €

Markus Schneider, Pfalz, trocken
*Mit seinem üppigen Bukett dunkler
Beerenfrüchte, Paprika, Pfeffer, Kakao,
Minze und Veilchen*

Primitivo

0,2 l. 9,00 €

Terre di Campo Sasso, Apulien, Italien, trocken
*Konzentriertes Aroma von schwarzen
Johannisbeeren, reifen Brombeeren,
schwarzen Kirschen und getrockneten Pflaumen.*

WEISSE FLASCHENWEINE:

Deutschland

- Grauerburgunder** 0,75 l. 32,00 €
Kiefer, Baden, trocken
Ein junger, frischer Burgunder mit Noten von Apfel und Nektarine und leichter Haselnuss.
- Riesling Regnery** 0,75 l. 32,00 €
Klüsserather Bruferschaft, Mosel, feinherb
Ein Weißweinklassiker, mit angenehmer Restsüße.
- Weißburgunder & Chardonnay „Aufwind“** 0,75 l. 38,00 €
Thomas Hensel, Pfalz, trocken
Eleganter, vielseitiger Wein mit zarten floralen Noten vom Weißburgunder, dann folgen opulente Aromen vom Chardonnay, die an frische Bananen erinnern.
- Blanc de Noir** 0,75 l. 39,00 €
Eckehart Gröhl, Rheinhessen, trocken
Dieser weiß gekelterte Spätburgunder ist ein sehr vielseitiger Essensbegleiter. Ausgewogen und angenehm komplex am Gaumen.

JOHANNA BERGER

DAS RESTAURANT

WinWin Riesling 0,75 l. 40,00 €

von Winning, Pfalz, trocken

*Dieser Riesling ist erstaunlich komplex, elegant und rassig,
spontan im großen Holzfass vergoren.*

Sauvignon blanc „Fume“ 0,75 l. 47,00 €

Oliver Zeter, Pfalz, trocken

*Ein fruchtiger, sehr eleganter Weißwein,
mit sortentypischen Aromen.*

Frankreich

Gewürztraminer 0,75 l. 36,00 €

Domaine Boeckel, Elsass, trocken

*Intensive Noten von Melisse, Rosen,
Honigmelonen mit einem aromatischen
Finale aus Muskat und Ingwer und einer
dezenten Restsüße.*

Pouilly-Fumé „La Charmette“ 0,75 l. 46,00 €

Domaine Chauveau, Loire, trocken

*Komplexer Sauvignon Blanc mit verführerischem
Duft nach weißen Pfirsichen und Minze,
sowie mit einem fruchtigen von Zitrusnoten
dominiertem langen Finale*

Chablis Premier Cru „Beauroy“ 0,75 l. 60,00 €

Domaine Hamelin, Burgund, trocken

*Ein ausdrucksstarker Wein mit einem Bukett
von weißen Blüten und Akazien*

JOHANNA BERGER

DAS RESTAURANT

Sancerre

0,75 l. 39,00 €

Loire, Domaine de Saint Pierre, trocken

Ein ausdrucksstarker Wein mit Aromen von Pfirsich, Birne und Citrus. Er ist ausgewogen zwischen fruchtig und mineralisch.

Pouilly-Fuissé

0,75 l. 65,00 €

Burgund, Albert Bichot, trocken

Er zeigt ein verführerisches Bukett mit Aromen von Grapefruit, Ananas, Apfel, Marzipan, Lindenblüten und Brioche.

Italien

Lugana

0,75 l. 32,00 €

Tenuta Rovaglia, Lombardei, trocken

Spezialität aus der einheimischen Rebsorte Trebbiano di Lugana. Am Gaumen zeigt sich dieser elegante Wein vom südlichen Gardasee

Gavi di Gavi „La Toledana“

0,75 l. 32,50 €

Villa Lanata, Piemont, trocken

Charaktervoller Weißwein, der nach weißen Blüten und exotischen Früchten duftet. Er hat viel Schmelz und saftige Zitrusnoten und einen ungewöhnlichen weichen Abgang.

Fiano di Avellino

0,75 l. 45,00 €

Feudi di San Gregorio, Kampanien, trocken
*Angenehm trocken und sanft, gut strukturiert,
harmonisch und körperreich mit anhaltenden
Noten von reifen Pfirsichen und Birnen.*

Österreich

Grüner Veltliner „Kies“

0,75 l. 35,00 €

Kurt Angerer, Kampthal, trocken
*Dieser Wein hat Aromen von grünem Apfel, Maracuja
und weissem Pfeffer. Am Gaumen frisch und mit
mineralischer Würze.*

Übersee

„Promised Land“ Chardonnay

0,75 l. 39,00 €

Wakefield, South Australia, trocken
*Der Chardonnay betört mit seinem
unverfälschten Bukett reifer Ananas sowie
rot-fruchtiger Grapefruit.*

Sauvignon Blanc „Cloudy Bay“

0,75 l. 65,00 €

Cloudy Bay Estate, Marlborough, Neuseeland
*Einer der schönsten Sauvignon Blancs aus
Marlborough. Der knackig-frische Wein vom
Kultweingut hat ein exotisches Aroma reifer
tropischer Früchte, Zitronengras und Ingwer.*

ROSÉWEINE FLASCHENWEINE:

Le Mythe d´Amophie 0,75 l. 31,00 €

Bordeaux, Frankreich, trocken

*Gefälliger und feinwürziger Rosé mit einem
langen und fruchtbetonten Finale.*

Clarette Rosé 075 l. 36,50 €

Knipser, Pfalz, trocken

*Dieser Wein besticht durch seine mineralische Note
und Fruchtaromen von Kirsche und Himbeeren.*

ROTE FLASCHENWEINE:

Deutschland

Spätburgunder „Alte Reben“ 0,75 l. 36,00 €

Eckehart Gröhl, Rheinhessen, trocken

*Ein grandioser im Holzfass gereifter Spätburgunder
mit schöner Struktur und einem langen Nachhall.*

Ursprung 0,75 l. 34,00 €

Markus Schneider, Pfalz, trocken

*Mit seinem üppigen Bukett dunkler Beerenfrüchte,
Paprika, Pfeffer, Kakao, Minze und Veilchen ist
er ein hervorragender Speisebegleiter zu Gegrilltem.*

JOHANNA BERGER

DAS RESTAURANT

Hensel & Gretel Rotwein-Cuvée 0,75 l. 48,00 €

Thomas Hensel und Markus Schneider, Pfalz
*Würzig fruchtig mit beerigem Charakter
begeistert dieser Rotwein. Die Tannine sind
weich und fein, im Abgang kommen die fruchtigen
Noten noch einmal wunderbar zur Geltung.*

Blackprint 0,75 l. 46,00 €

Markus Schneider, Pfalz
*Konzentrierte und dunkelfruchtige
Rotweincuvée aus St. Laurent, Merlot, Syrah,
Cabernet Sauvignon und Cabernet Dorsa,
die in Barriquefässern reift.*

Frankreich

„Le Clos“ 0,75 l. 36,00 €

Domaine de Boudau, Roussillon, trocken
*Kraftvolle und samtige Rotweincuvée aus
Grenache und Syrah mit feinwürzigem
Bukett von Cassis, Heidelbeeren,
Rosmarin und Veilchen.*

Château Pierrail 0,75 l. 46,00 €

Bordeaux trocken
*Tiefdunkle Farbe und eine enorme Länge
am Gaumen. Noten von Cassis und Brombeeren.*

Italien

Primitivo 0,75 l. 32,00 €

Terre di Campo Sasso, Apulien, trocken

*Er besitzt ein konzentriertes Aroma von schwarzen
Johannisbeeren, reifen Brombeeren, schwarzen
Kirschen und getrockneten Pflaumen.*

Chianti Classico 0,75 l. 38,00 €

La Castellina, Toskana, trocken

*Vollmundiger klassischer Chianti mit
einem feinen Bukett von Kirschen, Veilchen
und Gewürznoten.*

2016 Ripasso 0,75 l. 48,00 €

Corte Figaretto, Valpolicella, trocken

*Ein gut strukturierter „kleiner Amarone“
mit intensivem Beerenduft und weichen Tanninen.*

2013 Amarone „Valpaltena“ 0,75 l. 90,00 €

Corte Figaretto, Valpolicella, trocken

*Konzentrierte Frucht am Gaumen, samtige
Tannine und eine gute Struktur runden
das Geschmackserlebnis ab.*

2012 Brunello di Montalcino 0,75 l. 120,00 €

Toskana, Il Poggione, trocken

*Er zeigt eine erdige Nase sowie duftige Anklänge
von Blumen und roten Früchten.*

Spanien

Crianza 0,75 l. 32,00 €

Conde de Valdemar, Rioja

Der körperreiche Wein duftet nach reifen Pflaumen und Vanille. Am Gaumen ist er komplex und fruchtbetont mit seidigen Tanninen und einem langen Finale.

2014 Baron de Ley Reserva 0,75 l. 46,00 €

Rioja, Spanien, trocken

Reife Waldbeeren, Vanille und dezente Rauchnoten. Sein langes Finale ist fruchtbetont und fein ausbalanciert.

Übersee

Kaapzicht Merlot-Cabernet „BIN 3“ 0,75 l. 46,00 €

Stellenbosch, Südafrika, trocken

Tiefdunkles Rot, würzige Nase, volle Beerenfrucht, dichte Struktur.

2012er Cabernet Sauvignon 0,75 l. 75,00 €

Louis M. Martini, Napa Valley, USA, trocken

Intensive Blaubeeren mit einem Hauch zarter Vanille und Karamell, die das Finale mit einem Feuerwerk der Sinne ausklingen lassen.

JOHANNA BERGER

DAS RESTAURANT

APERITIF:

| | |
|-------------------------------|--------|
| Hauscocktail „Johanna Berger“ | 8,50 € |
| Aperol Sprizz | 8,50 € |
| Campari Orange/Soda | 8,50 € |
| Martini | 6,50 € |

SCHAUMWEINE:

| | |
|-----------------------------------|----------------|
| Rosé Frizzante DOC „Villa Teresa“ | 0,1 l. 5,90 € |
| Prosecco weiss | 0,1 l. 5,90 € |
| Crément de Limoux Brut Aimery | 0,1 l. 8,50 € |
| Champagner weiß | 0,1 l. 12,50 € |

Flasche

| | |
|--|-----------------|
| Crémant de Limoux Brut Aimery, Languedoc | 0,75 l. 29,50 € |
| Korrell Brut, Nahe | 0,75 l. 48,00 € |

Winzersekt mit hohen Anspruch. Ein Cuvée au
Weißburgunder, Spätburgunder und Chardonnay.

Dieser Sekt wurde mit einem Hefelager von
36 Monaten Dosage ausgebaut.

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| Champagner weiß (Hausmarke) | 0,75 l. 70,00 € |
|-----------------------------|-----------------|

JOHANNA BERGER

DAS RESTAURANT

LIKÖRWEINE:

White Port, Calèm, Portugal 5cl 5,50 €

Tawny Port, Calèm, Portugal 5cl 5,50 €

Pedro Ximenez "El Candado", Valdespino, Sherry 5cl 6,50 €

DESSERTWEIN:

Sauvignon Blanc Sweetheart Oliver Zeter 5cl 7,50 €