

OFFENE WEISSWEINE:

Grauburgunder „von Melle“ 0,2 l. 7,50 €
Selektion H.F.von Melle, Nahe, trocken
harmonisch, leicht, wenig Säure

Riesling 0,2 l. 8,50 €
Weingut Weil, Rheingau, trocken
*Klassiker vom Weingut Robert Weil, ein
eleganter Weißwein mit knackiger Säure.*

Grüner Veltliner 0,2 l. 8,50 €
Weingut Huber, Strass, trocken
mit eine Note von gelben exotischen Früchten

OFFENE ROSÉWEINE:

Le Mythe d'Amorphie 0,2 l. 8,50 €
Bordeaux, Frankreich, trocken
*Gefälliger und feinwürziger Rosé mit einem
langen und fruchtbetonten Finale.*

OFFENE ROTWEINE:

Portugieser Rotwein	0,2 l. 7,50 €
<i>Weingut Hirschhof, Rheinhessen, halbtrocken ein leichter und unkomplizierter Rotwein mit Restsüße.</i>	
Merlot	0,2 l. 7,50 €
<i>Valensac le Domaine, Südfrankreich, trocken Feinfruchtiger Rotwein mit feinen Gewürznoten aus dem sonnigen Süden Frankreichs.</i>	
Ursprung	0,2 l. 8,50 €
<i>Markus Schneider, Pfalz, trocken Mit seinem üppigen Bukett dunkler Beerenfrüchte, Paprika, Pfeffer, Kakao, Minze und Veilchen.</i>	
Primitivo	0,2 l. 8,50 €
<i>Terre di Campo Sasso, Apulien, Italien, trocken Konzentriertes Aroma von schwarzen Johannisbeeren, reifen Brombeeren, schwarzen Kirschen und getrockneten Pflaumen.</i>	



JOHANNA BERGER

DAS RESTAURANT

WEISSE FLASCHENWEINE:

Deutschland

Grauburgunder 0,75 l. 29,00 €

Kiefer, Baden, trocken

Ein junger, frischer Burgunder mit Noten von Apfel und Nektarine und leichter Haselnuss.

Riesling Regnery 0,75 l. 30,00 €

Klüsserather Bruderschaft, Mosel, feinherb

Ein Weißweinklassiker, mit angenehmer Restsüße.

Weißburgunder & Chardonnay „Aufwind“ 0,75 l. 35,00 €

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. 37,00 €

Eckehart Gröhl, Rheinhessen, trocken

Dieser weiß gekelterte Spätburgunder ist ein sehr vielseitiger Essensbegleiter. Ausgewogen und angenehm komplex am Gaumen.

WinWin Riesling 0,75 l. 38,00 €

von Winning, Pfalz, trocken

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

JOHANNA BERGER

DAS RESTAURANT

Sauvignon Blanc „Fume“ 0,75 l. 45,00 €
Oliver Zeter, Pfalz, trocken
*Ein fruchtiger, sehr eleganter Weißwein,
mit sortentypischen Aromen.*

Frankreich

Gewürztraminer 0,75 l. 34,00 €
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. 43,00 €
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. 59,00 €
Domaine Hamelin, Burgund, trocken
*Ein ausdrucksstarker Wein mit einem Bukett
von weißen Blüten und Akazien.*

JOHANNA BERGER

DAS RESTAURANT

Sancerre

0,75 l. 36,50 €

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. 29,50 €

Tenuta Roveglia, 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.

JOHANNA BERGER

DAS RESTAURANT

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

0,75 l. 34,00 €

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. 38,00 €

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

ROSÉ FLASCHENWEINE:

Le Mythe d'Amorphie

0,75 l. 30,00 €

Bordeaux, Frankreich, trocken

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

Clarette Rosé

0,75 l. 35,50 €

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. 45,00 €

Thomas Hensel und Markus Schneider, Pfalz, trocken
*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. 42,00 €

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

Frankreich

2014er Côtes du Rhône Parallele 45 1,50 l. 64,00 €

Weingut Jaboulet, Rhône, trocken
*Leichter, fruchtiger Rotwein mit einer feinen
Würze von Grenache und Syrah.*

„Le Clos“ 0,75 l. 35,00 €

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

JOHANNA BERGER

DAS RESTAURANT

Château Pierrail 0,75 l. 42,00 €
Bordeaux trocken
*Tiefdunkle Farbe und eine enorme Länge
am Gaumen. Noten von Cassis, Brombeeren.*

Italien

Primitivo 0,75 l. 29,00 €
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.*

Ripasso 0,75 l. 45,00 €
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.*

JOHANNA BERGER

DAS RESTAURANT

2012 Brunello di Montalcino 0,75 l. 120,00 €
Corte Figaretto, Valpolicella, trocken
*Ein gut strukturierter „kleiner Amarone“
mit intensivem Beerenduft und weichen Tanninen.*

Spanien

Crianza 0,75 l. 29,50 €
Conde de Valdemar, Rioja, trocken
*Der körperreiche Wein duftet nach reifen
Pflaumen und Vanille. Am Gaumen ist er
komplex und fruchtbetont mit seidigen
Tanninen und einem langen Finale.*

2014er Baron de Ley Reserva 0,75 l. 42,00 €
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. 42,50 €
Stellenbosch, Südafrika, trocken
*Tiefdunkles Rot, würzige Nase,
volle Beerenfrucht, dichte Struktur.*

JOHANNA BERGER

DAS RESTAURANT

2012er Cabernet Sauvignon 0,75 l. 68,00 €
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.*

APERITIF:

Hauscocktail „Johanna Berger“ 0,3 l. 8,50 €
Aperol Spritz 7,50 €
Campari Orange/Soda 7,50 €
Martini 5,50 €

SCHAUMWEINE:

Rosé Frizzante DOC „Villa Teresa“ 0,1 l. 4,90 €
Prosecco weiß 0,1 l. 4,50 €
Champagner weiß 0,1 l. 10,50 €

JOHANNA BERGER

DAS RESTAURANT

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 aus Weißburgunder, Spätburgunder und Chardonnay. Dieser Sekt wurde mit einem Hefelager von 36 Monaten Dosage ausgebaut.

Champagner weiß (Hausmarke) 0,75 l. 65,00 €

LIKÖRWEINE:

White Port, Calèm, Portugal 4,50 €

Tawny Port, Calèm, Portugal 4,50 €

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