



GÖBEL'S

# SCHLOSSHOTEL PRINZ VON HESSEN

---

FRIEDEWALD



## APERITIF

### Aperitif mit Alkohol

Glas Champagner	(Irroy blanc)	0,1l	12
	(Irroy rosé)	0,1l	14
Glas Crémant de Loire Rosé, Bouvet		0,1l	8
Kir Royal	(Champagner Crème de Cassis)	0,1l	14
Kir	(Weißburgunder, Crème de Cassis)	0,1l	7
Sekt	(Hausmarke, trocken oder halbtrocken)	0,1l	7
		0,75l	32
Glas Prosecco	(Sachetto)	0,1l	7
Martini	(bianco, rosso, extra dry)	5cl	6
Cynar auf Eis		4cl	6
Campari Soda		4cl	7
Campari Orange		0,2l	10
Aperol Spritz	(Prosecco, Aperol, Soda)	0,2l	8
Hugo	(Prosecco, Minze, Limette, Holunderblütensirup, Soda)	0,2l	8
Lillet Wild Berry	(Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry)	0,2l	8
Limoncello Spritz	(Limoncello, Soda, Prosecco)	0,2l	9
Lavender Lime Cooler	(Gin, Lavendelsirup, Limettensaft, Soda)	0,2l	12
Martini Cocktail	(Gin, Martini extra dry, Angostura)		12
Manhattan	(Canadian Club, Martini rosso, Angostura)		11
Negroni	(Martini rosso, Gin, Campari)		11
Sherry Don Zoilo Fino		5cl	7,5
Sherry Don Zoilo Medium		5cl	7,5
Sherry Don Zoilo Cream		5cl	7,5
Portwein Taylor's Port Chip dry, weiß		5cl	8
Portwein Niepoort Late Bottled Vintage		5cl	9
Portwein Taylor's Port 20 Years		5cl	16

### Aperitif ohne Alkohol

alkoholfreier Sekt		0,1l	7
Prisecco Sommerbirne	(alkoholfrei, prickelnd, Jörg Geiger)	0,1l	7
freikopf pink-wildberry	(freikopf pink, Karl Pfaffmann 0% Weißwein, Schweppes Wild Berry gefrorene Früchte)	0,2l	12
Hibiskus Spritz	(Dr. Jaglas Herber Hibiskus, Tonic Water Zuckersirup Rosmarin)	0,2l	12
Grapefruit-Sanbitter	(Sanbitter, Schweppes Ginger Ale, Grapefruit-Saft)	0,2l	12
Limello Spritz	(Dr. Jaglas San Limello, Tonic Water, frische Minze)	0,2l	12
Lavender Lime Cooler	(Lavendelsirup, Limettensaft, Soda)	0,2l	7

## Sekt & Champagner



### Irroy Champagner Extra Brut

0,75l

85

*Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir*

0,1l

12

*Auf der Zunge eine ungemein knackige Textur. Durch lebendige Fruchtsäure offenbart er sich am Gaumen traumhaft frisch und lebendig. Im Abgang begeistert er schließlich mit beachtlicher Länge. Es zeigen sich erneut Anklänge an Apfel und Linde, im Nachhall mineralische Noten von Kalkstein.*



### Irroy Champagner Brut Rosé

0,75l

95

*Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir*

0,1l

14

*Intensives Pink bis Himbeerrosa mit feinen, violett schimmernden Reflexen, lebhaft Perlage mit zarten, anhaltend aufsteigenden Kohlensäurebläschen, ausdrucksvolles Bouquet von saftigen roten Früchten (Kirschen, rote Johannisbeeren), die sich nach Belüftung zu runderen Aromen von frischem Brioche, Heidelbeerkuchen und Erdbeerkonfitüre weiter entfalten.*



### Laurent-Perrier La Cuvée Brut

0,75l

95

*Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir*

*La Cuvée erhält eine ideale Reifung im Keller. Zart an der Nase mit Aromen nach gelber Mango, roten Äpfeln und weißen Blüten. Dazu ein Hauch Röstaromen. Am Gaumen auch Weinbergpfirsich, weiße Früchte, kalkige Mineralität. Eleganter Körper mit einer perfekten Balance aus Frische und Finesse.*



### Dellamotte Blanc de Blancs (aus dem Hause Laurent-Perrier)

0,75l

85

*Chardonnay*

0,1l

12

*Neben Zitrusfrüchten und Kreide bemerkt man weitere Früchte wie unter anderem Honigmelone und Steinobst. Darüber hinaus vernimmt man einen floralen Beiklang. Hin und wieder Noten von frischgebackenem Brot, Nougat und einen Hauch von Rauch, sowie Würze.*



### Taittinger Brut Réserve

0,75l

105

*Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir*

*Der Taittinger Brut Réserve Champagner besitzt als besonderes Kennzeichen seiner hohen Qualität eine sehr feine und anhaltende Perlage. So entsteht auch der wunderschöne Perlenkranz im Glas. Der Champagner ist nicht nur optisch ein Hochgenuss. Auch sein erlesener Geschmack mit dem vollmundigen und edel strukturierten Körper ist eine Verführung sondergleichen.*



### Taittinger Prestige Rosé Brut

0,75l

125

*Chardonnay, Pinot Noir*

*In der Nase zeigt er schöne Beerennoten, begleitet von einem Hauch feinrauchiger Würze und sanften Hefenoten. Das Mousseux entwickelt sich am Gaumen auffallend fein und beständig und unterstützt den eleganten und sehr vornehmen Charakter dieses Rosé-Champagners von Taittinger.*



### Bouvet Excellence Crémant de Loire Rosé

0,75l

56

*Cabernet Franc*

0,1l

8

*Er verströmt eine herrlich fruchtbetonte Aromatik mit Noten von Himbeere, Nektarine, Preiselbeere, Zitronenzeste und etwas Vanille-Brioche. Am Gaumen offenbart sich seine elegante Perlage und Saftigkeit. Der Abgang ist bewegend und frisch, daher ist er ein idealer Aperitif.*

# DEUTSCHE WEISSWEINE

## Mosel

<b>2022er</b>	<b>„Leiwener Klostergarten“</b>	<b>0,75l</b>	<b>37</b>
	<b>Q.b.A., Kabinett</b> <b>Josef Rosch</b> <i>Sehr florale Nase mit etwas Süßholz, sehr viel Kernobst und Zitrusfrucht, wie Orange. Klar und feinsaftig; schlanker Körper mit festem Kern; sehr frisch und lebendig. Etwas Mineralität und Druck am Gaumen wirken sehr kokett.</i>		

## Nahe

<b>2022er</b>	<b>Niederhausen Riesling „vom Schiefer“</b>	<b>0,75l</b>	<b>48</b>
	<b>V.D.P., Ortswein, trocken</b> <b>Gut Hermannsberg</b> <i>Dieser Riesling ist ein Charakterwein. Die Trauben entstammen ausschließlich der Monopollage Niederhäuser Hermannsberg. Am Gaumen entwickelt sich Würzigkeit, Frische und Fülle, die keine Schwere mit sich bringt. Am Ende stehen ein ausgewogenes Finish und ein langer Nachhall.</i>		
<b>2021er</b>	<b>Grauburgunder &amp; Weißburgunder Doppelstück</b>	<b>0,75l</b>	<b>55</b>
	<b>trocken</b> <b>Dönnhoff</b> <i>Die cremig-charmante gelbe und vor allem weiße Birne und andererseits weißer Pfirsich des Weißburgunder mit der gelben Frucht eines Puligny-Montrachet, und genau das finden wir in der Nase. Hohe Intensität, allen Raum einnehmend, sehr charmant, aber auch viel Wucht und Druck. Im Mund überwiegt die Power der Buntsandsteine, da kommt es vibrierend und saftig.</i>		
<b>2021er</b>	<b>Chardonnay -S-</b>	<b>0,75l</b>	<b>70</b>
	<b>Französische Reben, trocken</b> <b>Dönnhoff</b> <i>Der Wein duftet wunderbar nach Frühlingsblüten, feiner Macadamianuss, reifem weißem und gelbem Pfirsich, saftige Melone, Mirabelle. Sehr, sehr schicke, einnehmende Frucht. Ganz feines, helles Holz, das den klaren und brillanten Charakter des Weines erhält.</i>		

## Rheingau

<b>2022er</b>	<b>Dachsfilet</b>	<b>0,75l</b>	<b>42</b>
	 <b>Riesling, trocken</b> <b>Prinz von Hessen</b> <i>Die Kies- und Quarzitböden zwingen den Reben die charakteristische aber nicht übertriebene Mineralität auf. Es zeigen sich Aromen von Stachelbeere, Pfirsich und sogar schwarze Johannisbeere mischt mit. Die besondere Cremigkeit wird durch die lange Zeit, auf der Hefeinen teilweisen Ausbau im großen Holzfass.</i>		
<b>2021er</b>	<b>„Oestricher Doosberg“</b>	<b>0,75l</b>	<b>48</b>
	<b>Q.b.A., Alte Reben, trocken</b> <b>Weingut Spreitzer</b> <i>Kühle Nase mit Kräutertee, kandierter Zitrusfrucht und etwas Aprikose. Klar feinsaftig; fester Körper mit Kraft und Rückgrat. Intensive Aprikosenfrucht mit kompakter Mineralität und etwas Kräuterigkeit. Langes Finale mit ausdrucksstarker, Aprikose.</i>		

# DEUTSCHE WEISSWEINE

## Saale-Unstrut

<b>2023er</b>	<b>Müller-Thurgau</b>	<b>0,75l</b>	<b>32</b>
	<b>Q.b.A., trocken</b> <b>Pawis</b> <i>Kräuterwürze mit herber Zitrus- und Steinobstfrucht. Klar und feinsaftig; lebendig und frisch mit deutlichem Zug; geschliffen klar; animierende Frucht, herbe Zitrusfrucht mit Kräutern; komplex; kräuterwürziges Finale mit etwas Frucht und Mineralität im Nachhall.</i>		

## Franken

<b>2022er</b>	<b>Silvaner Escherndorfer Lump</b>	<b>0,75l</b>	<b>42</b>
	<b>VDP, Erste Lage, trocken</b> <b>Horst Sauer</b> <i>Tolle Nase, glockenklar und voll auf der saftigen europäischen Frucht laufend. Keine Exotik, pikant und kühl, weißer Pfeffer, Anis und wilder Fenchel, gelbe und grüne Birne, Vergissmeinnicht, weißer Tee. Feine Salzigkeit, deutlich steinig, Kiesgrube und Pfefferminze.</i>		

## Pfalz

<b>2023er</b>	<b>Sauvignon Blanc II</b>	<b>0,75l</b>	<b>40</b>
	<b>trocken</b> <b>Winning Weinmanufaktur</b> <i>Feiner Duft nach Feuerstein, belebende Stachelbeere mit einem Hauch Heu und Gras. Schönes Säurespiel. Zarter Schmelz. Grapefruit, Minze und würzige Kräuter. Unterlegt mit Cassis. Auf der Zunge lebhaft und anregend.</i>		

## Baden

<b>2022er</b>	<b>Markgräfler Grauburgunder</b>	<b>0,75l</b>	<b>46</b>
	<b>Q.b.A., trocken</b> <b>Martin Waßmer</b> <i>Dieser Grauburgunder ist klar und saftig mit samtigen Taninen und kräutriger Textur. Er verfügt über ein langes Finale mit Apfel, Röstnoten und Brioche.</i>		
<b>2022er</b>	<b>Gutedel Selektion K</b>	<b>0,75l</b>	<b>32</b>
	<b>Q.b.A., trocken</b> <b>Koepfer</b> <i>In der Nase intensiv, fruchtig (roter Apfel) und würzig, am Gaumen dicht und lang. Großer Gutedel von einer der besten Lagen im Markgräflerland.</i>		
<b>2019er</b>	<b>Staufener Schlossberg Weißburgunder Tonneau</b>	<b>0,75l</b>	<b>45</b>
	<b>trocken</b> <b>Koepfer</b> <i>Feinwürzige Nase mit feinem Rauch und hellen Blüten, Aprikose, etwas Birne und gelber Apfel, auch Mandeln. Strahlt am Gaumen Gelassenheit und innere Ruhe aus, leicht süßlicher Extrakt, feine Würze und Mineralik. Ein Burgunder, der in die geerdete Landschaft passt..</i>		
<b>2021er</b>	<b>Weißburgunder „Oberbergener Bassgeige“</b>	<b>0,75l</b>	<b>48</b>
	<b>Q.b.A., trocken</b> <b>Franz Keller</b> <i>Klare, geschliffene, feinsaftige und nussige Frucht, zart hefige Noten, sehr feine Säure, leicht floral im Hintergrund, eine Spur Holz, gute Nachhaltigkeit, im Hintergrund mineralische Töne, guter feinsaftiger und geschliffener Abgang.</i>		

## DEUTSCHE WEISSWEINE

### Baden

<b>2021er</b>	<b>Auxerrois Kabinett</b>	<b>0,75l</b>	<b>35</b>
	<b>trocken</b> <b>Reinhold und Cornelia Schneider</b> <i>Physalis, grüne und gelbe Quitten, grüne Mandarine und ein Hauch Gummibärchen in der Nase. Kraft im Mund in der burschikosen und mundfüllenden Mitte, Mandarine, Fenchel, Anis, weiße Birne.</i>		
<b>2022er</b>	<b>Chardonnay</b>	<b>0,75l</b>	<b>42</b>
	<b>trocken</b> <b>Reinhold und Cornelia Schneider</b> <i>Sehr reife Zitrone mit öliger Ätherik. Zitronenmelisse, dann reifes Steinobst. Mirabelle, Kumquat, Orangenblüte, auch viel Pfirsich, Rauchmandel, feine Karamelle, mit großer Frische und feinem Salz. Rassige Säure, gelber Pfirsich, weiße Johannisbeere, sehr viel Salz und Stein. Im Finish auch etwas pikante Passionsfrucht, gelbe Kiwi, pikant, würzig.</i>		

## DEUTSCHE ROTWEINE

### Rheinhessen

<b>2017er</b>	<b>Sankt Georgenberg „Maximus“</b>	<b>0,75l</b>	<b>41</b>
	<b>Q.b.A., Cuvée aus Cabernet &amp; Merlot</b> <b>Pfannebecker</b> <i>Gebrannte Mandeln mit Krokant, reife Schattenmorellen, kalter Rauch und Röstnoten. Klar und feinsaftig; fester Körper mit Kraft und athletischer Statur; hohe Fruchtkonzentration mit reifen Kirschen, Milkschokolade und Trockenwürze; hohe Tanninpräsenz, samtig und etwas mundaustrocknend; hat viel Substanz und Fleisch; komplex, tief und anspruchsvoll; bleibt dabei kühl; langes Finale mit sehr röstigen Kirschen, Schweizer Milkschokolade und Trockenwürze.</i>		

### Pfalz

<b>2019er</b>	<b>Spätburgunder</b>	<b>0,75l</b>	<b>40</b>
	<b>Q.b.A., trocken</b> <b>Friedrich Becker</b> <i>Etwas Kampfer mit konzentrierter Sauerkirsche, Eukalyptus, Minze, etwas Wacholder. Harzige Töne. Fast explosive Sauerkirsche im Mund, auch Schlehe. Wunderbare Säure, grandios in der Frische. Nur ganz leicht holzig die Zunge.</i>		
<b>2021er</b>	<b>Frühburgunder</b>	<b>0,75l</b>	<b>36</b>
	<b>Trocken, im Barrique gereift</b> <b>Alfons Hormuth</b> <i>Dieser Wein glänzt rubinrot im Glas. Das elegante Bukett überzeugt mit vielschichten Aromen von Brombeere, Blaubeere und schokoladigen Noten im Abgang. Die kraftvollen und zugleich weichen Tannine geben diesem Wein seine Struktur.</i>		

### Baden

<b>2018er</b>	<b>„Kirchhofener Höllhagen“ Spätburgunder Barrique Ausbau</b>	<b>0,75l</b>	<b>42</b>
	<b>Q.b.A., trocken</b> <b>Koepfer</b> <i>Klar und feinsaftig; animierende Kirschenfrucht mit Schokolade und etwas Würze. Lebendig frisch mit festem Körper. Samtige Tanninstruktur, leicht austrocknend; tief und komplex; langes Finale mit wieder würziger Kirschenfrucht, Schokolade und Würze.</i>		

## FRANZÖSISCHE WEISSWEINE

<b>2020er</b>	<b>Pouilly Fumé Tonelum</b>	<b>0,75l</b>	<b>52</b>
	<i>Sauvignon Blanc</i>		
	<i>Caves de Pouilly, Loire</i>		
	<i>Schon in der Nase sehr saftig, blumige Aromen mit einem Hauch Cassis, Feuerstein und einer Spur Holz und Rauch. Sehr lebendiger und frischer Mund, das Holz schafft eine wunderbare Balance zwischen Frucht aus weißem Steinobst, einem Hauch Grapefruit, Kalkstein, Salz und Säure.</i>		
<b>2021er</b>	<b>Coteaux Bourguignons L'Éclos des Abeilles</b>	<b>0,75l</b>	<b>57</b>
	<i>A.C. Bourguignons Contrôlée</i>		
	<i>Domaine De Bellene, Cote D'Or</i>		
	<i>Weißer Pfirsich, Mirabelle, Amalfizitrone und Apfelblüte. Mit Luft kommt dann auch etwas grüne Mango und Netzmelone dazu, ohne aber zu sehr in die Exotik zu gehen. Auch ein Touch frisches Heu und nasser Stein schwingen mit. Im Mund dann auch mit sehr charmanter, feiner Frucht. Gelbe Birne, Aprikose, Apfel und Mandel. Cremig und elegant, etwas Zitronenschale und salziger Kalksteinmineralität im Nachhall</i>		

## FRANZÖSISCHE ROTWEINE

<b>2021er</b>	<b>La Clape Terroir</b>	<b>0,75l</b>	<b>45</b>
	<i>Cuvée aus Carignan, Syrah &amp; Mourvèdre</i>		
	<i>Gerard Bertrand, Languedoc</i>		
	<i>Dichtes dunkles Rubinrot mit violetten Glanzlichtern. Aromatisch intensives, vielschichtiges Bouquet von süß gereiften roten und schwarzen Früchten, besonders Brombeeren, Kirschen, rote und schwarze Johannisbeeren, fein verwoben mit den warmwürzigen Röstnoten der Reife im Eichenholz.</i>		
<b>2022er</b>	<b>Domaine de la Janasse</b>	<b>0,75l</b>	<b>49</b>
	<i>Cuvée aus Carignan, Grenache, Mourvedre &amp; Syrah</i>		
	<i>Châteauneuf du Pape, Rhône</i>		
	<i>Schwarze Johannisbeeren mit einem Hauch Lakritz, Aromen von getoastetem Brot, Garigue Kräutern, dabei weiche Tannine und fleischiger Gaumen mit Noten von reifen Himbeeren im langen Nachhall</i>		
<b>2021er</b>	<b>Château Rozier Grand Cru</b>	<b>0,75l</b>	<b>65</b>
	<i>Saint Emilion A.O.C.</i>		
	<i>Bordeaux</i>		
	<i>Dichtes Purpur-Rot mit dunkel violetterm Glanz. Bouquet von süßen reifen Beeren, Pflaumen und feinem Lakritz. Weich und kraftvoll mit viel aromatischer Fülle, Frucht und Frische. Dichte und zugleich seidige Tannine.</i>		
<b>2019er</b>	<b>Chateau Haut Musset (Lalande-de-Pomerol)</b>	<b>0,75l</b>	<b>76</b>
	<i>Merlot, Cabernet Franc</i>		
	<i>Bordeaux, Pomerol</i>		
	<i>Ein immenses Beerenkompott, total duftig und fruchtig. Feines Salz an den Seiten. Ganz helle Lakritze, weiße Schokolade, Sahne, dazu eine leichte Würzigkeit. Fast wie Thymian. Auch im Mund diese wahnsinnige Intensität der Frucht. Auch hier Himbeere ganz vorne, gefolgt von Erdbeere. Aber alles Waldfrüchte. Dann kommt süße rote Kirsche, etwas rote Johannisbeere. Auch eine leicht pfeffrige Pimentschärfe. Die Tannine sind butterweich und seidig.</i>		
<b>2020er</b>	<b>Chateau d'Aiguilhe</b>	<b>0,75l</b>	<b>70</b>
	<i>Merlot, Cabernet Franc</i>		
	<i>Bordeaux</i>		
	<i>Der 2020er d'Aiguilhe zeigt sich mit einer dichten, reichen, lakritzig-gefärbten Schwarzkirsch-Cassis-Nase. Relativ viel Wucht zeigend. An der Seite ein bisschen Mango und Orangenzesten.</i>		

## ÖSTERREICHISCHE WEISSWEINE

<b>2022er</b>	<b>Grüner Veltliner „Federspiel“</b>	<b>0,75l</b>	<b>34</b>
	<b>Wachauer Terrassen, Domäne Wachau</b> <i>Klares, glänzendes Strohgelb mit grünen Reflexen. Markantes, rebsortentypisches Bouquet mit Noten von weißem Pfeffer und feinen Kräutern. Am Gaumen deutlich Rebsorten geprägt, saftig, würzig, fruchtig und harmonisch ausgewogen, mit mittlerem Körper, lebhafter Säure und feinwürzigen Finale</i>		
<b>2023er</b>	<b>Gemischter Satz</b>	<b>0,75l</b>	<b>38</b>
	<b>Sauvignon Blanc &amp; Grüner Veltliner</b> <b>Gustav Krug, Thermenregion</b> <i>Besticht durch eine beachtliche Duftfülle und zugängliche, blumige Stilistik. Dieser gemischte Satz vereint harmonisch die fruchtbetonten Sorten, ein schönes Frucht-Säurespiel. Lebendiger, rassisger Heurigenwein, der Spaß macht.</i>		

## ÖSTERREICHISCHE ROTWEINE

<b>2017er</b>	<b>Pannobile</b>	<b>0,75l</b>	<b>55</b>
	<b>Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent</b> <b>Gerhard Pittnauer, Burgenland</b> <i>Mittleres Rubingranat, in der Nase einladende rote Beerenfrucht, etwas Rote Bete, getrocknete Champignons und Waldboden, insgesamt mehr vom St. Laurent geprägt. Am Gaumen eine saftige und fleischige Textur, erfrischende Säure, dezentes Tannin mit einem Hauch Röstaromen, bereits zugänglich, angenehmer Fruchtbogen im Nachhall.</i>		
<b>2019er</b>	<b>Blaufränkisch Ried Hochäcker</b>	<b>0,75l</b>	<b>42</b>
	<b>Blaufränkisch</b> <b>Weninger, Burgenland</b> <i>Sehr frische Sauerkirschnase, Orangenschale, Johannisbeere, Holunderblüte. Vor allem im Mund so ein einladend köstlicher Wein. Delikate, sehr feine Säurespur auf seidigem Tannin, geschliffene Kirsche mit Hagebutte, eisenhaltige Mineralität, lange haftend, zarte Johannisbeere und Waldhimbeere, wieder Orange und frische Zitrusfrucht. Eine pikante und zugleich zarte Versuchung voller Finesse..</i>		

## ITALIENISCHE WEISSWEINE

<b>2023er</b>	<b>Prestige Lugana</b>	<b>0,75l</b>	<b>44</b>
	<b>D.O.P., Trebbiano</b> <b>Cà Maiol, Lombardei</b> <i>Im Glas zeigt sich der edle Weißwein in Zitronengelb mit goldenen Akzenten. Wohlwollende Aromen von Äpfeln, Limetten und Mirabellen werden unterstützt durch würzige Nuancen von wildem Thymian und weißem Pfeffer.</i>		
<b>2023er</b>	<b>Terlaner</b>	<b>0,75l</b>	<b>52</b>
	<b>D.O.C., Cuvée aus Weißburgunder, Chardonnay &amp; Sauvignon Blanc</b> <b>Cantina Terlan, Südtirol</b> <i>Diese Cuvée präsentiert sich hellgelb in der Farbe mit grünlichen Reflexen. Sie besticht durch einen blumigen und fruchtigen Duft mit Anklängen von tropischen Früchten und Äpfeln. Erkennen lässt sich zudem eine zarte Hefenote, die diesen kräftigen und harmonischen Terlaner wunderbar abrundet.</i>		
<b>2022er</b>	<b>Kreuth</b>	<b>0,75l</b>	<b>64</b>
	<b>D.O.C.</b> <b>Cantina Terlan, Südtirol</b> <i>Dieser kräftige Chardonnay verwöhnt mit seinem intensiv-reifen Duft nach Aprikosen und tropischen Früchten. Seine 10-monatige Reife im Eichenholzfass verleiht ihm zudem dezente Hefe- und Vanillenoten und macht ihn zu einem angenehm weichen, dennoch nachhaltigen Wein.</i>		

## ITALIENISCHE ROTWEINE

<b>2017er</b>	<b>Amarone della Valpolicella</b> <i>D.O.C.G., Corvina Bolla, Venetien</i> <i>Ein großartiger Amarone von intensiver granatroter Farbe. Sein Bouquet offenbart die charakteristischen Aromen von Kirschmarmelade, Rosinen und Gewürzen. Er zeigt sich am Gaumen wunderbar weich und reintönig, mit einem anhaltenden Nachhall von Kakao und Gewürzen.</i>	<b>0,75l</b>	<b>85</b>
<b>2019er</b>	<b>Barolo „Cru Monfalletto“</b> <i>D.O.C.G., Nebbiolo Cordero di Montezemolo, Piemont</i> <i>Weich, saftig und blumig im Geschmack mit wunderschön eingebundenen Tanninen und einem Duft mit Anklängen von reifen roten Beeren und Gewürzen. Er überzeugt zudem mit einem kraftvollen Körper und einem wunderschönen Gleichgewicht.</i>	<b>0,75l</b>	<b>120</b>
<b>2021er</b>	<b>Peppoli - Chianti Classico</b> <i>D.O.C.G., Sangiovese, Merlot, Syrah Antinori, Toskana</i> <i>Verspielte Nase mit Schwarzkirschen, Blaubeeren und Veilchen und Geranienblüten. Nach einem Moment an der Luft kommt frisch geröstete Kaffeebohnen und etwas Dörrpflaume hinzu. Im Mund ist der Peppoli aber alles andere als schwer und dunkel sondern voll erfrischender Waldbeeren, vor allem Brombeeren und saftiger Schwarzkirsche. Die Tannine sind fein strukturiert und geben dem Wein leichten Gripp.</i>	<b>0,75l</b>	<b>43</b>
<b>2017er</b>	<b>Brunello di Montalcino</b> <i>D.O.C.G., Sangiovese Vasco Sassetti, Toskana</i> <i>Der Vasco Sassetti Brunello di Montalcino DOCG präsentiert sich mit einem intensiven Bouquet von dunklen Kirscharomen und erdigen Noten gepaart mit feinen, geschichteten Anklängen von Gewürzen, Lakritz und Tabak. Am Gaumen ist er ungeheuer aromatisch nach getrockneten, dunklen Fruchtaromen mit Tabak und Zitrusfrüchten. Reiche Mineralität und erdige Qualitäten - langer, intensiver Abgang.</i>	<b>0,75l</b>	<b>82</b>
<b>2022er</b>	<b>Torcicoda</b> <i>I.G.T., Primitivo Salento Tormaresca, Apulien</i> <i>Der Torcicoda bezaubert durch sortentypische Aromen von Schwarzkirsche und wilden Brombeeren, gepaart mit zarten Noten von Lakritz und Vanille. Weiches Tannin und ein nachhaltiges Finale runden das Geschmackserlebnis dieses 10 Monate im Fass gereiften Rotweins ab. Eine moderne Interpretation des Primitivo.</i>	<b>0,75l</b>	<b>46</b>
<b>2019er</b>	<b>Harmonium</b> <i>D.O.C., Nero d'Avola Firriato, Sizilien</i> <i>Überaus ausgewogen im Charakter, besticht sie durch ein fruchtiges Aroma von eingelegten Kirschen, dunkler Schokolade und schwarzem Pfeffer, sowie durch eine kraftvolle und samtige Tanninstruktur.</i>	<b>0,75l</b>	<b>68</b>
<b>2020er</b>	<b>Barbera d'Asti Montebruna</b> <i>D.O.C.G., Barbera Braidà, Piemont</i> <i>In der Nase haben wir eine konzentrierte Kirschfrucht mit Thymianblüten und Rosmarin darunter. Die konzentrierte Kirsche setzt sich ebenso am Gaumen fort, hinzu kommt noch etwas Milkschokolade und feine getrocknete Kräuter der Provence. Die Gerbstoffe sind einnehmend, reif und weich. Ein sehr charmanter Wein.</i>	<b>0,75l</b>	<b>55</b>

## SPANISCHE ROTWEINE

<b>2014er</b>	<b>Altos de la Finca</b>	<b>0,75l</b>	<b>42</b>
	<b><i>Cuvée aus Petit Verdot &amp; Syrah</i></b> <b><i>Finca Constanca, Kastilien</i></b> <i>Intensives Bouquet von süß gereiften Schattenmorellen, Blaubeeren und dunkler Schokolade, unterlegt mit Anklängen von Veilchen. Am Gaumen saftig, vollmundig und samtweich. Das süß gereifte Tannin und die dunkle Frucht des Bouquets verschmelzen ebenso elegant wie harmonisch mit den feinen Karamell- und Röstnoten der Eiche.</i>		
<b>2019er</b>	<b>Baron de Ley</b>	<b>0,75l</b>	<b>45</b>
	<b><i>Reserva, Tempranillo</i></b> <b><i>Baron de Ley, Rioja</i></b> <i>Feine Vanille- und Gewürznoten, weiche Frucht, perfekt balancierter harmonischer Wein.</i>		
<b>2019er</b>	<b>Alion</b>	<b>0,75l</b>	<b>170</b>
	<b><i>Tinto Fino</i></b> <i>Es handelt sich um einen intensive Wein mit komplexen, köstlichen Aromen von roten und schwarzen Früchten (Schwarzekirschen, Brombeeren), die durch elegante Röst- und Gewürznoten veredelt werden. Neben seiner außergewöhnlichen Länge am Gaumen verfügt dieser Nektar zudem über ein beachtliches Reifepotenzial.</i>		
<b>2018er</b>	<b>Gago Seleccion</b>	<b>0,75l</b>	<b>54</b>
	<b><i>Tempranillo</i></b> <b><i>Bodegas Telmo Rodriguez, Toro</i></b> <i>Im Glas brilliert der Gago Seleccion mit einem dunklen Kirschrot. Er zeigt eine konzentrierte Nase mit Aromen von Brombeeren, Kirschen, Pflaumen, Mirabellen, Vanille, Kakao und Mendeln. Im Mund ausdrucksvoll und elegant, mit intensiver Frucht, sehr nachhaltend.</i>		
<b>2022er</b>	<b>AN/2</b>	<b>0,75l</b>	<b>61</b>
	<b><i>Cuvée aus Callet, Manto Negro &amp; Syrah</i></b> <b><i>Anima Negra, Mallorca</i></b> <i>Im Glas präsentiert sich der Wein mit einer dichten rubingranatroten Robe. Das Bouquet duftet herrlich nach reifen Pflaumen, Nougatcrème und schwarzer Kirsche, sowie mediterranen Gewürzen. Am Gaumen elegant, seidig, sehr strukturiert und von beeindruckender Kraft, mit samtigem Tanninkleid und einer sehr aparten Weinsäure.</i>		
<b>2019er</b>	<b>Kolor Mencia</b>	<b>0,75l</b>	<b>58</b>
	<b><i>Paul Perez, Bierzo</i></b> <i>Enorm frische und leicht vegetabile Nase mit satter Veilchennote und schon in der Nase immense steinige Mineralität und kalter Rauch. Auch Kaffee, Schiefer, Schokolade, Rauch und Holz in der beerigen Frucht. Moderates Tannin, leckerer, beerig steiniger, mineralischer Nachhall. Anspruch und erstaunliche und warme Trinkfreude zugleich und von Beginn an.</i>		

## ROSÉWEIN

<b>2023er</b>	<b>Rosé</b>	<b>0,75l</b>	<b>35</b>
	 <b><i>Cuvée aus Spätburgunder &amp; Cabernet Sauvignon</i></b> <b><i>Klumpp, Baden</i></b> <i>Im Mund rotfruchtigen Aromen und einer schönen Kombination aus feiner Süße und sehr guter Frische. Dadurch wirkt man dem Wein seinen dezenten Zuckergehalt kaum an. Im Abgang wirkt dieser Zusammenschluss sehr harmonisch nach.</i>		
<b>2023er</b>	<b>Lagrein Rosé</b>	<b>0,75l</b>	<b>38</b>
	<b><i>D.O.C., Lagrein</i></b> <b><i>Alois Lageder, Südtirol</i></b> <i>Ausbau im Edelstahl. Intensive, frisch fruchtige Himbeeren, Walderdbeeren und Kirschen. Im Mund wenig. Der ziemlich kräftige Körper wird mit frischer Säure und vielen roten Beeren von Erdbeere über Himbeere und Cranberry balanciert. Duftige Orangenschalen und Orangenblüten tänzeln fein floral an der Nase.</i>		

## WEINE AUS ÜBERSEE

<b>2021er</b>	<b>PURO</b>	<b>0,75l</b>	<b>41</b>
			
<p><b>Cuvée aus Malbec &amp; Cabernet Sauvignon</b>  <b>Dieter Meier, Argentinien</b>  <i>„Zum Reinbeißen“ fruchtig, fleischig, saftig schmeckt dieser vollmundige Wein. Pure Aromen von Kirschen und Pflaumen.</i></p>			
<b>2020er</b>	<b>Malbec Las Rocas</b>	<b>0,75l</b>	<b>45</b>
<p><b>Malbec</b>  <b>Kaiken Ultra Wines, Mendoza, Argentinien</b>  <i>Die handverlesenen Trauben werden langsam auf der Maische vergoren und die Weine 12 Monate in französischer Eiche gereift. Das Ergebnis ist ein ultraseidiger Malbec mit elegant strukturiertem Tannin, dunkler Beerenfrucht, mediterraner Kräuterwürze und einem Hauch Veilchen. Macht definitiv Lust auf mehr!</i></p>			
<b>2021er</b>	<b>Petite Sirah</b>	<b>0,75l</b>	<b>42</b>
<p><b>Petite Syrah</b>  <b>McManis, Californien, USA</b>  <i>Aromen von reifen, dunklen Beeren und etwas Karamell. Voller Körper. Tolle Konzentration und Struktur aus der kleinbeerigen, dichten Urform der Syrah, sehr gute Frische und ziemlich druckvoll, etwas wild mit erdiger Würze und viel schwarzer Frucht. Im Finale Kaffeearomen.</i></p>			
<b>2020er</b>	<b>Saboteur Red</b>	<b>0,75l</b>	<b>48</b>
<p><b>Shiraz, Cabernet Sauvignon</b>  <b>Luddite, Walker Bay, Südafrika</b>  <i>Im Glas erscheint der Saboteur Red in einem tiefen, granatfarbenen Rot. Voll von roter und schwarzer Frucht. Cassis, Pflaume, eingelegte Kirsche und Dattelaromen. Reif und konzentriert. Dahinter kommen warme Gewürze, Thymian, Rosmarin, Pfeffer, Lakritze und schwarze Oliven. Auch etwas Erdigkeit, frisch gegerbtes Leder, Teer und rohes Fleisch schwingen mit. Sehr würzig, dicht und ungeheuer kraftvoll</i></p>			
<b>2022er</b>	<b>Organic Chenin Blanc</b>	<b>0,75l</b>	<b>32</b>
<p><b>Reyneke, Südafrika</b>  <i>Von der ersten Wahrnehmung bis zum nachhaltigen Abgang strahlt der Chenin Blanc pure Lebhaftigkeit und Frische aus. Steinfruchtaromen werden durch eine feinwürzige Erdigkeit untermalt. Der Gaumen zeichnet sich durch eine feine Mineralität und einen unglaublich saftigen Geschmack aus.</i></p>			
<b>2023er</b>	<b>Sauvignon Blanc</b>	<b>0,75l</b>	<b>38</b>
<p><b>Villa Maria, Marlborough, Neuseeland</b>  <i>Helles Strohgelb mit grünlichen Glanzlichtern. Explosives, duftig aromatisches und enorm vielschichtiges Bouquet von saftigen Stachelbeeren, frischen Zitrusfrüchten, Honigmelonen und exotischen Anklängen von Maracuja, fein unterlegt von leicht grasigen Kräuternoten. Am Gaumen saftig und sehr verführerisch mit den intensiven, zugleich konzentrierten und vielschichtigen Rebsortenaromen</i></p>			



## WEISSWEIN IM OFFENEN AUSSCHANK

**Scheurebe**   
*Spätlese, lieblich, Keth Rheinhessen*

**Grauburgunder**   
*trocken, Pfaffmann, Pfalz*

**Riesling**  
*trocken, Albert Kallfelz, Mosel*

**Sauvignon Blanc**  
*trocken, MAN Vintners, Südafrika*

**Riesling**  
*feinherb, Albert Kallfelz, Mosel*

**Chardonnay**  
*trocken, Les Vignobles Foncalieu, Languedoc*

**Silvaner**  
*trocken, Weingut Alfons Hormuth,  
Pfalz*



0,2l 7,50€  
0,75l 29,00 €

## ROTWEIN IM OFFENEN AUSSCHANK

**Spätburgunder**  
*trocken, Weingut Alfons Hormuth,  
Pfalz*



**Montepulciano d'Abruzzo DOC**  
*trocken, Passo Adagio, Italien*

**Anciens Temps Grande Reservè**  
*Cuvée aus Cabernet Sauvignon & Merlot*  
*trocken, Weingut Cébazan, Languedoc*

**Condanza de Laganza Tempranillo**  
*trocken, Bodega Faustina, Oyon*

**Merlot**  
*trocken, Les Vignobles Foncalieu, Languedoc*

**Cabernet Sauvignon**  
*trocken, MAN Vintners, Südafrika*

**Dornfelder**  
*fruchtsüß, Weingut Alfons  
Hormuth, Pfalz*



0,2l 7,50€  
0,75l 29,00 €

# „GÖBEL’S HAUSWEINE“

## Forster Winzerverein, Pfalz

### Weißburgunder

Qualitätswein b. A., trocken  
*Ein leichter Wein mit zartem Duft und dezentem  
Aroma von Äpfeln und grünen Nüssen.*

### Chardonnay

Qualitätswein b. A., trocken  
*Ein cremiger, nachhaltiger Wein mit Duft nach  
Melone und exotischen Früchten*

### Riesling

Qualitätswein b. A., Kabinett, halbtrocken  
*Ein feiner fruchtiger Riesling mit anhaltender Fülle,  
getragen von einer dezenten Süße.*

### Spätburgunder Rosé

Qualitätswein b. A., trocken  
*Ein lachsfarbener Wein mit typischer Burgundernase.  
Der ideale Frühlings-Sommerwein.*

### Merlot

Qualitätswein b. A., trocken  
*Ein weicher, geschmeidiger Rotwein mit Nuancen von Pflaumen.  
Er eignet sich zu leichteren Gerichten oder kann einfach so getrunken werden*

### Dornfelder

Qualitätswein b. A., halbtrocken  
*Ein tiefdunkler, gehaltvoller Wein mit intensivem  
Fruchtaroma von Sauerkirschen und Brombeeren.*

## Weingut „Prinz von Hessen“

### Rosé, feinherb

*Himbeeren in der Nase machen sofort gute Laune. Die Kraft des Geschmacks von vollreifen  
Bananen und Eisbonbons machen den Wein saftig und voll. Die prickelnde Säure schließlich  
verbindet satte Aromen mit einem nicht enden wollenden Trinkfluss.*

### Riesling Kabinett Royal, trocken

*Karamellisierte Birne und Litschi sorgen für einen Hauch Exotik. Voller Obstkorb in der Nase und elegante Creme  
am Gaumen. Ein spannendes und doch vertrautes Trinkvergnügen.*

**0,2l 7,50€**

**0,75l 29,00€**



## EDELSÜSSE WEINE

<b>2020er Kracher</b>	<b>0,375l</b>	<b>50</b>
<i>Weingut Kracher, Burgenland, Österreich Cuvée Beerenauslese, Restzucker 110,5 g/l</i>		
<b>1996er Chateau Clos Labère</b>	<b>0,75l</b>	<b>140</b>
<i>Sauternes, Frankreich Domaines Baron De Rothschild</i>		

## FRUCHTSÜBER WEIN VON ALTEN REBEN

<b>2023er Siefersheimer „Heerkretz“ Riesling Spätlese</b>	<b>0,75l</b>	<b>45</b>
<i>Weingut Wagner Stempel, Rheinhessen Restzucker 78,0 g/l Intensiver und komplexer Duft mit Noten von Weinbergspfirsich und Aprikose wie auch Minze und floralen Aromen wie Holunderblüte. Frische und animierende Säure, prägnant mineralischer Körper, leichtes Volumen bei großer Länge, erstaunlicher Leichtigkeit und hoher Balance.</i>		



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola	0,2l	2,8	Eistee	0,3l	3,5
Coca Cola Zero	0,2l	2,8	Saftschorle	0,3l	4
Fanta	0,2l	2,8	Apfelsaft	0,3l	4,5
Sprite	0,2l	2,8	Cranberry Saft	0,3l	4,5
Mezzo Mix	0,2l	2,8	Orangensaft	0,3l	4,5
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,3	Rhabarbersaft	0,3l	4,5
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,3	Bananensaft	0,3l	4,5
Schweppes Red Berries	0,2l	3,3	Kirschnektar	0,3l	4,5
			Maracujanektar	0,3l	4,5
			Traubensaft	0,3l	4,5
			Johannisbeernektar	0,3l	4,5

## BIER

### Vom Fass

Veltins Pils	0,3l	3,8
	0,5l	5,5
Grevensteiner Landbier	0,3l	3,8
<i>naturtrüb</i>	0,5l	5,5
Maisel's Weisse hell	0,3l	3,8
	0,5l	5,

### Aus der Flasche

Maisel's Weisse alkoholfrei	0,5l	5,5
Maisel's Weisse hell	0,5l	5,5
Maisel's Weisse dunkel	0,5l	5,5
Maisel's Weisse kristall	0,5l	5,5
Veltins Pils alkoholfrei	0,33l	3,8
Tut Gut Malzbier	0,33l	3,6

## MINERALWASSER

Selters Classic	0,75l	7,5	Selters Naturell	0,75l	7,5
	0,2l	3,		0,2l	3
Selters Medium	0,75l	7,5	Friedewalder Dreienbergquelle	0,5l	4
	0,2l	3			

## HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee Crema	3,	Latte Macchiato	4,
Kännchen Kaffee	5,5	Milchkaffee	4
Tasse koffeinfreier Kaffee	3	Große Tasse heiße Schokolade	4
Espresso	2,8	Cappuccino	3
Doppelter Espresso	5	Kännchen Teekanne Tee	5

*Bitte fragen Sie auch nach unserer separaten Teekarte*

## DIGESTIF

### Schlitzer Brände

Obstbrand aus Äpfeln & Birnen	4cl	9,5
Milde Zwetschge	4cl	9,5
Mirabellenbrand	4cl	9,5
Wildkirschenbrand	4cl	17,5
Aprikosenbrand	4cl	14
Burgen Nussler	4cl	9,5

### Göbel's Brände

Williams Birne	4cl	8,5
Himbeere	4cl	8,5
Haselnuss	4cl	8,5

### Grappa di Marzadro

La Trentina Tradizionale	4cl	8,9
La Trentina Morbida	4cl	8,9
Giare Amarone	4cl	13,9
Giare Gewürztraminer	4cl	13,9
Giare Chardonnay	4cl	13,9

### Calvados

Château du Breuil	4cl	10,5
-------------------	-----	------

### Armagnac

Clés du Ducs- Vieil Armagnac V.S.O.P	4cl	10,5
--------------------------------------	-----	------

### Cognac

Hennessy V.S.	4cl	10,5
Hennessy X.O.	4cl	26,5
Bowen X.O.	4cl	24,5
Carlos Imperial X.O.	4cl	18
Chabasse Napoleon	4cl	17

1) Sprite: Säuerungsmittel (Phosphorsäure, Zitronensäure); 2) Fanta: Farbstoff, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure E330); 3) Coca Cola: Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig; 4) Coca Cola zero: Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, phenylalaninquelle; 5) Bitter Lemon: Farbstoff, chininhaltig; 6) Tonic Water: chininhaltig; 7) Ginger Ale: Farbstoff, chininhaltig; 8) Red Bull: Farbstoff, chininhaltig, koffeinhaltig, taurinhaltig; 9) Bier: Wasser, Hopfen, Hefe und Gerste oder Malz (Gluten); 10) Pernod, Campari und Aperol: Farbstoff, Benzoesäure; 11) Weiß.-Rosé.- & Rotwein: teilweise Sulfite; 12) Kaffee/Kaffe spezialitäten/Tee: koffeinhaltig

Farbstoffe: damit erhalten die Getränke ihre typische Farbe; Konservierungsstoffe: Getränke werden haltbar gemacht; Antioxidationsmittel: bewahren Veränderungen, die durch Einfluss von Luftsauerstoff entstehen (z.B. braun werden der Äpfel); Probylenglykoalginat: Verdickungsmittel (bei Bier: Schaumstabilisierung); Säuerungsmittel: unterstützt Geschmacksgebung und macht haltbar; Chininhaltig: Bitterer Geschmack, stammt ursprünglich aus der Rinde von Chinarindenbaum; Taurin: organische Säure; Benzoesäure: aromatische Carbonsäure; Ascorbinsäure: organische Säure

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer