



Lust auf Wein

Wein ist ein Kulturgut, welches uns Genuss
und Lebensfreude schenkt.

Er rundet nicht nur ein gutes Essen ab.
Er ist Impulsgeber für besondere Begegnungen und Momente.
Bei einem Glas Wein können ganz besondere Gespräche
entstehen...

Weil Regionalität für uns wichtig ist, haben wir uns bei der
Auswahl auf Weine aus dem Alpenraum fokussiert - erweitert um
Klassiker aus Deutschland, Österreich, Italien und Frankreich.

Mit unserer Selektion möchten wir gerne
besondere Projekte fördern,
wie beispielsweise den „Wäldar Win“, mit dem seit über einem
Jahrhundert ein reger kulinarischer Austausch zwischen dem
Bregenzer Wald und Weinviertel gefördert wird.

Ebenso liegt uns die Arbeit des Rot-Kreuz-Weingutes Cusanus-
Hof von der Mosel am Herzen. Die exzellenten Weine aus den
berühmten Steillagen entstehen mit Hilfe von Menschen mit
geistiger Behinderung.

Beeindruckt hat uns auch das Engagement der Biowinzerinnen
Ilse Meyer und Birgit Braunstein, die mit ihrem Konzept WildWux
die Monokultur Weinberg aufbrechen und für Vielfalt zwischen
den Reben sorgen. Der Grüne Veltliner und Blaufränkisch
gehören zu den vielen fantastischen Bioweinen, von denen Sie
noch mehr auf der Karte finden werden.

Gehen Sie mit uns auf Entdeckungsreise
und bleiben Sie neugierig!

Herzlichst
Ihre HUBERTUS-Familie



Unsere besondere Aperitif Empfehlung: Vermouth aus dem Schwarzwald

Belsazar ist die Neuentdeckung aus dem Schwarzwald. Hier wird dem ehrwürdigen und etwas angestaubten Vermouth neues Leben eingehaucht. Basis sind beste Grundweine vom Kaiserstuhl und Markgräflerland, die mit feinsten Kräutern, Blüten, Schalen und Gewürzen aromatisiert werden. Clou ist der gute Schuss badischer Obstbrand aus dem Hause Schladerer, der dem bittersüßen Aperitif den richtigen Dreh gibt. Entdecken Sie den neuen Kult-Aperitif als Cocktail, Longdrink oder pur!

Belsazar Vermouth Rosé 5,90
Der Vermouth ist leicht süß, angenehm fruchtig, erfrischende Aromen von Pink Grapefruit, Pomeranze, Orangenblüte und Himbeeren – auf Eis und mit einer Scheibe Grapefruit serviert.

Belsazar Pink Tonic 5,90
Belsazar Vermouth Rosé auf Eiswürfeln mit Tonic und Grapefruit serviert.

Belsazar Rosé Royal 5,90
Belsazar Vermouth Pink auf Eiswürfeln mit Prosecco aufgegossen.



Aperitif

<u>PRICKELNDES</u>	0,1 l
„il Fresco“ Trevisor Prosecco Spumante DOC Brut Villa Sandi, Venetien <i>Zartes Goldgelb, langanhaltende Perlage, spritzig, mit zartem Duft nach grünen Äpfeln.</i>	6,50
„il Fresco“ Rosato Prosecco Spumante DOC Brut Villa Sandi, Venetien <i>Zartrosé, feinfruchtig und angenehm prickelnd.</i>	6,50
Riesling Sekt Brut Weingut Braunewell, Rheinhessen <i>Es sind Winzer wie Stefan Braunewell, die für ein Revival des erstklassigen deutschen Sekts sorgen. Saftige Rieslingfrucht, erfrischend und nachhaltige Perlage zeigen sich im Glas.</i>	7,50
<u>COCKTAILS</u>	0,1 l
Alp Kristall <i>Prosecco rosé, Limette, Grapefruitlikör, Dry Tonicwater</i>	5,90
Hugo <i>Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda</i>	5,90
Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Soda, Orange</i>	5,90
Rosato Rosmarino <i>Prosecco Rosé, Pfirsichlikör, Rosmarin</i>	6,50



Alkoholfreier Aperitif

PRICKELNDES IN BIOQUALITÄT 0,1l

Bio Frucht-Secco Apfel-Quitte
van Nahmen, Niederrhein 5,50
Ein leuchtend goldgelber Bio-Secco mit fein schäumendem Mousseux und Aromen von Herbstäpfeln, Zitronenzesten, kandiertem Ingwer und einem Hauch von Jasminblüte und Minze.

MOCKTAILS 0,1l

Virgin Hugo 5,50
Now Bio Fresh Lemon, Holunderblütensirup, frischer Limettensaft, Soda

Crodino Grape 6,20
Crodino, Now Bio Grape Fruit

Siegfried alkoholfrei 6,20
Siegfried Wonderleaf, Dry Tonic

Green Spring 5,50
Waldmeister Sirup, Bio Orangensaft, Ananassaft, frischer Zitronensaft

Rhübi 6,50
Waldmeister Sirup, Now Bio Rhabarber, Minzblätter, frischer Zitronensaft

Sparkling Juicy&Tea 6,50
Riesling-Trauben geben dem Sparkling Juicy Tea seine rassige Grundlage; Verbene, Jasmin und ein Hauch Minze dazu einen Schuss Zitronenessence verleihen im ein frisch fruchtige Note.



HUBERTUS Hauswein – Der Wäldar Win

2018 Wäldar Win-weiß DAC	0,1 l	5,50
Grüner Veltliner	0,75 l	33,00
Weingut Breitenfelder, Weinviertel		
<i>Im Duft das typische feinfruchtige Pfefferl.</i>		
<i>Am Gaumen ausgewogen mit würzigen, vielschichtigen Aromen nach etwas Steinobst und frischem Apfel.</i>		
2016 Wäldar Win Creation Noir	0,1 l	5,50
Weingut Urban, Wullersdorf	0,75 l	33,00
Cuvée: Blauer Zweigelt, Roesler, Pinot Noir		
<i>In der Nase tiefe Frucht nach Brombeeren und dezenten Röstaromen, die sich am Gaumen fortsetzen.</i>		
2011 Wäldar Win Weissburgunder Beerenauslese	0,05 l	7,50
Weingut Weinrieder, Kleinhadersdorf, Weinviertel	0,375 l	45,00
<i>Schmeckt nach getrocknetem Stein- und Kernobst, mit Zitrusaromen. Wunderbar saftig und vielschichtig.</i>		

Die Idee vom kulinarischen Austausch zwischen Bregenzerwald und Weinviertel

Bereits vor über 100 Jahren handelte die Weinviertler Firma Verderber mit Bregenzerwälder Käse im Retzer Land. Diese Tradition wurde im Jahr 2004 mit dem Wäldar Win, einem eigenen Wein für die KäseStrasse Bregenzerwald in Vorarlberg, neu belebt. 2008 wurde die Partnerschaft mit der längsten Käsetafel der Welt in Andelsbuch gefeiert.

Das Auswahlverfahren

Jahr für Jahr prämiert seither eine Fachjury aus Käsewirten und anderen Experten den besten Weinviertel DAC und Zweigelt bzw. Rotwein-Cuvée in einer zweistufigen Blindverkostung. Dieses Auswahlverfahren garantiert die Objektivität und Qualität des Wäldar Win.

Höhere Wertschöpfung

Die kulinarische Achse zwischen der Genussregion KäseStrasse Bregenzerwald und der Weinstraße Weinviertel ist stärker denn je. So ist die Bregenzerwälder Käseplatte ein Klassiker auf den Speisekarten vieler Weinviertler Buschenschenken. Umgekehrt ist auch der Wäldar Win als eigener Wein für die KäseStrasse ein klares Bekenntnis beider Regionen zu dieser Kooperation.



Mutmacha! – Tue Gutes und sprich darüber

2018 Mutmacha! Riesling TROCKEN	0,1 l	5,50
Cusanus Hofgut, Mosel	0,75 l	33,00
100% Riesling		

In der Nase finden sich Aromen von Zitrus, Holunder und weißem Pfirsich, die sich am Gaumen mit einem Hauch von Grapefruit, einer leichten Mineralität und einer gut eingebundenen Säure widerspiegeln.

2016 Mutmacha! Rot Cuvée	0,1 l	5,50
Andreas Bender, Pfalz	0,75 l	33,00

Cuvée: Cabernet Sauvignon und Merlot
In dieser trocken ausgebauten Rotweincuvée findet man Aromen von Kirschen und Johannisbeeren. Im Geschmack kommen sowohl die fruchtigen, als auch vegetabilen Noten zum Vorschein.

Leaders Club Deutschland – Der Hintergrund

Der Leaders Club ist ein Zusammenschluss von weltweit führenden Gastronomen und wichtigen Entscheidungsträgern der Industrie im Sinne einer partnerschaftlichen Zusammenarbeit zur Förderung von originellen gastronomischen Ideen.

Der Leaders Club ist eine lebendige Gemeinschaft aus Menschen, die sich aktiv einbringen. Netzwerken, Kompetenz weitergeben, Hilfe anbieten. Je mehr man sich engagiert, desto mehr wird man mit Kontakten, Freundschaften und wertvollen Erfahrungen belohnt.

Mutmacha! – Die Idee dahinter

Im Jahr 2005 hat der Leaders Club eine Steillage an der Mosel erworben. Mit diesem Projekt trägt diese Bande aus *Gastronomen, Querdenkern, Unternehmern und Visionären* zum Erhalt der einzigartigen Kulturlandschaft der Mosel-Steillagen bei, die zum Wein-Weltkulturerbe zählt.

Das Cusanus-Hofgut (weltweit einziges Rot-Kreuz-Weingut) unterstützt sie hierbei mit Rat und Tat sowie deren Arbeitskräften, welche zu 90% mit geistigen oder körperlichen Behinderungen zu kämpfen haben.

Andreas Bender – Der Winzer des Vertrauens

Betreut wird das Projekt durch den Leaders Club Vorstand Andreas Bender. Der Sohn eines Rebveredlers hat von Kindesbeinen an im Weingarten mitgearbeitet und sein Handwerk auf mehreren deutschen Weingütern, sowie in den USA, Frankreich, Österreich und Italien verfeinert.



WildWux – Nicht nur Bio

Wer mit offenen Augen durch intensiv landwirtschaftlich genutzte Landstriche fährt, dem fallen diese öden, ausgeräumten Landschaften auf. Monotone Nutzflächen reihen sich schier endlos aneinander. Kein Baum und keine Hecke bieten Vögeln Platz zum Brüten. Kein Blühstreifen ist in Sicht, von dem sich Bienen und andere Nützlinge ernähren können. Das ist ein großes Problem, welches längst auch auf politischer Ebene diskutiert wird. Denn solche Landstriche sind der Artenvielfalt und einem natürlichen, ökologischen Gleichgewicht nicht zuträglich. Auch Weinberge sind oft öde Monokulturen. Als mehrjährige Pflanze stehen Rebstöcke oft lieblos umgeben von Magerrasen. Mehr und mehr Winzer versuchen daher mit kluger und vielfältiger Begrünung für mehr Abwechslung zu sorgen – ein Anfang. Mit dem Projekt WildWux wollen die zwei Biowinzerinnen Ilse Meier und Birgit Braunstein auf das Problem aufmerksam machen. So wurden im Rahmen dieses Projektes zusätzliche Flächen neben den Weinbergen renaturiert. Hecken, Hochstammobstbäume und Bienenweiden wurden angelegt. So fühlen sich nicht nur die Reben wohl, sondern es entsteht auch wieder eine Artenvielfalt. Hinzu kommen, dass die Reben auf exzellenten Weinlagen wachsen und die Trauben von Meisterhand verarbeitet werden. So entstehen Weine, die einen unverwechselbaren Genuss bieten.

2018 Wildwux Grüner Veltliner trocken (bio)	0,1 l	8,00
Weingut Geyerhof, Kremstal		
100% Grüner Veltliner	0,75 l	49,00

Im Glas zeigen sich Aromen von gelben Früchten, Wiesenkräutern, Limetten und grünem Pfeffer. Mittelkräftig im Körper zeigt sich am Gaumen eine angenehm frische Säure, die Lust auf den zweiten Schluck macht. Der Wein hat Schmelz, einen langen Nachhall und belebt den Rachenraum mit dem für Grünen Veltliner so typisch würzigen „Pfeffer!“ Geschmack.

2016/17 Wildwux Cuvée Rot (bio)	0,1 l	8,00
Weingut Birgit Braunstein, Neusiedlersee		
Cuvée: Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot und St. Laurent	0,75 l	49,00

Die Cuvee hat eine dichte, rubinrote Farbe mit zarten Violettreflexen. Rote Früchte, würzige Noten und ein Hauch von Mineralität dominieren die Aromen. Im Gaumen ist die Süße und Dichte schmeckbar. Seine Holzfassreife verleiht ihm einen runden, samtigen Abgang. Die ideale Trinktemperatur liegt bei 16-18°C. Durch seine dichte Struktur passt dieser Wein besonders zu kräftigen Speisen.



Offene Weiß- & Roséweine

<u>WEISSWEINE</u>	0,1 l
2019 Grauer Burgunder trocken Weingut Metzger, Pfalz <i>Ein feinwürziger Wein mit Schmelz und angenehm frischer Säure.</i>	5,00
2018 Essenheimer Riesling „Kalkstein“ trocken Weingut Braunewell, Rheinhessen <i>Ein angenehm trockener Riesling mit Aromen von reifen Pfirsichen, Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Am Gaumen saftig, mit Schmelz und langem, mineralischen Nachhall.</i>	7,00
2018 Sauvignon Blanc trocken Weingut Wohlmuth, Steiermark <i>Intensive Aromen von Stachelbeere und Passionsfrucht, saftig frische Säure.</i>	7,00
2018 Chardonnay trocken Weingut Alois Lageder, Südtirol <i>Ein aromatischer wie nachhaltiger Chardonnay, der dezent im Barrique ausgebaut wurde. Aromen von gelben Früchten, Vanille, Toast und viel Schmelz im Finish.</i>	7,00
<u>ROSÉWEINE</u>	
2019 Spätburgunder Rosé Weingut Aufricht, Bodensee <i>Saftig, angenehm trocken, mit verspielten Fruchtaromen.</i>	6,50
2018 Spätburgunder Weißherbst feinherb Staatsweingut Meersburg, Baden – Bodensee <i>Fruchtiger Rosé mit Aromen von roten Beeren, Grapefruit und Rhabarber.</i>	5,50



Offene Rotweine

	0,1 l
2017 Incognito trocken Weingut Philipp Kuhn, Pfalz <i>Diese Cuvée aus Rebsorten wie Dornfelder und Merlot gehört mittlerweile zu Philipp Kuhn's Bestsellern. Dunkel, fruchtig, samtige Tannine – einfach ein süffiger Rotwein.</i>	7,00
2016 Chianti Classico Riserva Rocca delle Macie, Toscana <i>Ein Riserva aus einem sehr guten Jahrgang! Ein kräftiger Rotwein mit Aromen von saftigen Kirschen, mediterranen Kräutern, Tabak und Lakritze.</i>	7,50
2016 „Y“ de Ayles Bodega Pago Aylés, Carinena - Spanien <i>Granache, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon Cuvée Eine im Eichenfass gereifte rote Cuvée, dessen Aromen an Reife rote Früchte erinnern, kombiniert mit elegantem Holzton.</i>	7,00
2019 Terra Regent, Demeter/Bio Weingut Hagnau, Bodensee <i>In der Farbe dunkelrot-violett. Das Bukett geprägt von schwarzer Johannesbeere und Holunder. Trocken, aromenrich am Gaumen, die Frucht Gebeetet im gediegenen Gerbstoffkleid. Nach dem strengen Demeter-Richtlinien werden die Trauben an-und ausgebaut.</i>	7,00



Alkoholfreie Essensbegleiter

Hochwertigste Säfte in Bio-Qualität von van Nahmen, Niederrhein:

Seit den 1950er Jahren setzt sich die Saftmanufaktur van Nahmen für Streuobstwiesen ein, die das Landschaftsbild am Niederrhein prägen. Die hochstämmigen Obstbäume stehen verstreut in der Landschaft und ermöglichen durch ihren weiträumigen Stand eine zusätzliche Nutzung der Fläche darunter. Hier können Kühe weiden, die unter den ausladenden Baumkronen nach beliebigen Schatten zur Mittagszeit finden. Hinzu kommt, dass diese Obstwiesen einer Vielzahl von heimischen Tierarten ein zu Hause bieten, denen durch die extensive Nutzung der Flächen auch die nötige Ruhe gegönnt wird. Natürlich ist es mühsamer, hochstämmige Bäume zu pflegen und abzuernten. Der Obstbauer wird allerdings mit besser schmeckenden Früchten belohnt. Denn hochstämmige Bäume verfügen über ein weitverzweigtes Wurzelsystem und können in ihre Früchte viel mehr Aroma und Extrakt einlagern. Darüber hinaus beherbergen alte Streuobstwiesen oft einen genetischen Schatz. Hier kann man noch Obstsorten finden, die zwar mit verrunzeltem Aussehen und wenig süßem Geschmack nicht den heutigen Ansprüchen der Supermärkte genügen, aber beim Hineinbeißen Kindheitserinnerungen ins Gedächtnis rufen können.

0,20 l

Elstar Apfelsaft

6,50

Der Elstar ist ein eher frischer und leichter Apfelsaft. In der Nase zeigen sich Aromen von Zitrusfrüchten, Guave, Heublumen und festfleischigen, gelben Äpfeln. Der Gaumen wird von einer knackigen Säure wie dezent salziger Mineralität belebt, die dem Saft einen angenehm herben Geschmack verleihen.

Wald Heidelbeersaft

6,50

Der purpurne Saft verströmt im Glas ein ätherisches Bukett von Moos, Waldboden und ein Hauch von Fichtennadeln und Harz. Nach dem Schwenken kommen saftige Heidelbeeraromen hinzu. Eine frische Säure und ein mittelkräftiges Gerbstoffgerüst gibt dem Saft ein strukturiertes, samtiges Mundgefühl. Die Süße ist dezent.

Scheurebe Traubensaft weiss

6,50

Der Saft leuchtet goldgelb und verfügt über roséfarbene Reflexe. Das Bukett ist geprägt von Aromen von reifen Stachelbeeren, Hibiskusblüten, Grapefruit und roten Johannisbeeren. Am Gaumen zeigt sich eine deutliche. Der Saft verfügt über eine angenehm belebende Säure und einen langen Nachhall.

Dornfelder Traubensaft rot

6,50

Der Saft zeigt eine dichte, purpurne Farbe. Die Aromen sind intensiv und gepägt von reifen, dunklen Beeren wie Cassis, Maulbeeren und Brombeeren. Der Saft verfügt über eine angenehme, nicht dominierende Süße, die durch eine frische Säure und ein zartes, gut eingewobenes Gerbstoffgerüst balanciert wird.



Deutscher Winzersekt

„Es gibt faktisch kein Champagnerhaus, das nicht mehr oder weniger unter der Kontrolle eines Deutschen ist.“ schrieb der amerikanische Konsul Robert Tomes im Jahre 1867 in seinem Buch „The Champagne Country“. Mumm, Deutz, Bollinger, Krug – vielleicht haben Sie sich auch schon einmal gefragt, warum es so viele deutsche Namen in der Champagne gibt. Mitte des 19. Jahrhunderts wurde die Schaumweinerzeugung professionalisiert und die Region erlebte einen enormen Aufschwung. Das zog Investoren, vor allem aus Deutschland, an. Denn die Erzeugung von Schaumwein erfordert viel Kapital. Schließlich muss der fertige Wein noch einmal vergoren werden und mehrere Jahre auf der Hefe liegen, bevor er verkauft werden kann. Einfache Winzer konnten sich das nicht leisten. In dieser Zeit entstanden viele der heute namhaften Champagnerhäuser. Das Wissen um die Erzeugung schwappte aber auch wieder zurück nach Deutschland. Das erste Sekthaus wurde 1826 in Württemberg von Georg Kessler gegründet, dem früheren Kellermeister des Champagnerhauses Veuve Clicquot.

Nach Jahren, in denen Winzersekt eher stiefmütterlich behandelt wurde, gibt es heute ein regelrechtes Revival. Winzer wie Volker Raumland oder Stefan Braunewell beweisen, dass deutscher Sekt mit den besten Schaumweinen der Welt konkurrieren kann. Wir haben eine besondere Auswahl für Sie zusammengestellt. Lassen Sie Sich überraschen!

- Riesling Sekt Brut** 49
Weingut Braunewell, Rheinhessen
Es sind Winzer wie Stefan Braunewell die für ein Revival des erstklassigen, deutschen Sekts sorgen. Saftige Rieslingfrucht, erfrischend und nachhaltige Perlage zeigen sich im Glas.
- Rosé Brut** 45
Weingut Kessler, Württemberg
Von der ältesten Sektkellerei Deutschlands. Ein zartrosafarbener, feinprickelnder Sekt mit saftigen Aromen von roten Beeren, Rhabarber und Heckenrosen.
- 2010 VIII Triumvirat** 65
Weingut Raumland, Rheinhessen (bio)
Mit der Auswahl der Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Schwarzriesling folgt Volker Raumland dem Vorbild der Champagne. Ein langes Hefelager verleiht diesem Sekt der Extraklasse ein komplexes Aromenspiel und einen langen Nachhall.



Prosecco und Champagner

Prosecco

0,75 l

„il Fresco“ Treviso Prosecco Spumante DOC Brut

45

Villa Sandi, Venetien

Zartes Goldgelb, langanhaltende Perlage, spritzig, mit zartem Duft nach grünen Äpfeln.

„il Fresco“ Rosato Prosecco Spumante DOC Brut

45

Villa Sandi, Venetien

Zarter Lachston, schön fruchtiges Bukett nach Waldbeere und Johannissbeere, frische Perlage.

Champagner

0,375 l / 0,75 l

Louis Roederer, Brut Premier, Champagne

49 / 85

Roederer ist ein Traditionshaus, dessen Champagner mit Aromen von Brioche, Toast, kandierten Aprikosen und Blüten betören.

Feinste Perlage und langer Nachhall.

0,375 l / 0,75 l / 1,5 l

Bollinger, Brut Rosé, Champagne

65 / 119 / 245

Bollinger Champagner sind von der Rebsorte Pinot Noir dominiert und die Grundweine werden im Fass ausgebaut. Dadurch erhält dieser Champagner seine tiefgründige, würzige Art und sein toastiges Aroma. Genial zum Aperitif, aber auch als Essensbegleiter.



Rosé

- 2019 Spätburgunder Rosé** 39
Weingut Aufricht, Bodensee
Saftig, angenehm trocken und mit verspielten Fruchtaromen.
- 2017 Spätburgunder Weißherbst feinherb** 39
Staatsweingut Meersburg, Baden – Bodensee
Fruchtiger Rosé mit Aromen von roten Beeren, Grapefruit und Rhabarber.
- 2018/19 Rosa „Dei Frati“ trocken** 49
Weingut Cá dei Frati Lombardei
Dieser lachsrosafarbene Rosé vom Gardasee vereint im Bukett Noten von Grünem Apfel, Mandel und Weißdorn. Die Komposition aus Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera machen es zu einem erfrischend fruchtigen Rosé, der durch seine Eleganz und dem zarten Säurespiel überzeugt.



Deutschland Weißweine

- 2018 Essenheimer Riesling „Kalkstein“ trocken** 45
Weingut Braunewell, Rheinhessen
Ein angenehm trockener Riesling mit Aromen von reifen Pfirsichen, Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Am Gaumen saftig, mit Schmelz und langem, mineralischem Nachhall.
- 2018 Burkheimer Grauer Burgunder trocken** 45
Weingut Bercher, Baden - Kaiserstuhl
Ein typischer Grauburgunder mit viel Schmelz von den Vulkanböden des Kaiserstuhls. Intensive Aromen von Birnen und weißem Pfirsich, kombiniert mit Würze und Rauchigkeit.
- 2019 Sauvignon blanc trocken „Drei Tauben“** 49
Weingut Drautz-Able, Württemberg
Die internationale Rebsorte Sauvignon blanc hat in Württemberg eine neue Heimat gefunden. Ein aromatischer Weißwein, der jedoch mit Körper und Würze unterfüttert ist.
- 2018 Auxerrois trocken (bio)** 36
Weingut Heitlinger, Baden - Kraichgau
Der Auxerrois gehört zur weitläufigen Burgunderfamilie. Etwas dezenter als der Weißburgunder besticht er mit cremiger Textur und moderater Säure.
- 2017 „Aufrichtig weiss“ feinherb (bio)** 45
Weingut Aufricht, Bodensee
Eine ungewöhnliche Cuvée aus Riesling und Grauburgunder. Intensive, animierende Aromen von Holunder und Steinfrüchten, mittelkräftiger Körper und moderate Säure.
- 2018 Grauburgunder „3Lilien“** 40
Weingut Aufricht, Bodensee
Vitales Bukett aus reifen Äpfeln und Birnen. Präsenten Fruchtspiel aus Pfirsich und Mirabelle, feines Säurespiel mit cremigem Abgang, unterstrichen von ein wenig neuem Holz und Spontanvergärung.
- 2018 Meersburger Jungfernteig Weißburgunder trocken** 53
Staatsweingut Meersburg, Baden – Bodensee
Ein leichter und duftiger Weißburgunder mit Aromen von gelben Früchten und Paranüssen. Cremig in der Textur und mit angenehm frischer Säure ausgestattet.
- 2018 Meersburger Chorgherrhalde trocken** 53
Staatsweingut Meersburg, Bodensee
Ein Weißweincuvée (Weißburgunder & Chardonnay) mit Charakter. Kräftig, ausgewogenes Säurespiel, Fruchtnoten von Birne und Nuss, angenehm würzig und cremige Textur.



Österreich Weißweine

- 2018 Gemischter Satz "Alter Weingarten" trocken (bio)** 39
Weingut Mehofer, Wagram
Hier werden verschiedene Rebsorten nach alter Väter Sitte zusammen geerntet, gekeltert und ausgebaut. Ein mittelkräftiger wie süffiger Weißwein mit cremiger Textur.
- 2018 Grüner Veltliner „Hund“ trocken** 49
Weingut Pfaffl, DAC Weinviertel Reserve
Deutliche Pfeffer-Würze, die charmant von Fruchtaromen wie Orange und Ananas umspielt wird. Vollmundig, vielschichtig und mit langem, vollen Abgang versehen.
- 2016 Grauburgunder Symbiose trocken** 59
Weingut Dolle, Kamptal
Dieses Kraftpaket wurde 13 Monate in Barriquefässern ausgebaut. Es ist ein extrakt- und körperreicher Wein mit Aromen von reifen Birnen, Rauch, Vanille und Würznoten.
- 2017 Riesling "Johannisberg" DAC trocken (bio)** 49
Weingut Geyerhof, Kremstal
Ein Riesling mit intensiven Aromen von Steinobst, kandiertem Ingwer, weißen Blüten und Zitruszesten. Hinzu kommen ein mittelkräftiger Körper, Schmelz und eine saftige Säure.
- 2018 Sauvignon Blanc „Steirische Klassik“ trocken** 45
Weingut Wohlmuth, Steiermark
Ein leichtfüßiger, trockener Weißwein mit intensive Aromen von Stachelbeeren, Holunderblüten und Passionsfrucht sowie saftig, frischer Säure.



Italien Weißweine

- 2018 Lugana "I Frati" trocken** 49
Weingut Cá dei Frati, Lombardei
*Dezente Aromen von Zitrone, Aprikose, weißen Blüten und Mandeln.
Ein leichter, angenehm trockener wie süffiger Weißwein, von dem man
gerne ein zweites Glas trinkt.*
- 2018 Gavi di Gavi trocken** 29
Weingut Cascina Radice, Piemont
*Für alle Weingenießer, die trockene Weine mit wenig Säure bevorzugen.
Ein duftiger, leichter Weißwein mit Aromen von Limonen, Safran, weißen
Blüten und Mandeln.*
- 2018 Chardonnay trocken** 45
Weingut Alois Lageder, Südtirol
*Ein aromatischer wie nachhaltiger Chardonnay der dezent im Barrique
ausgebaut wurde. Aromen von gelben Früchten, Vanille, Toast und viel
Schmelz im Finish.*
- 2019 Sauvignon Blanc „Winkl“ trocken** 55
Cantina Terlan, Südtirol
*Ein Sauvignon Blanc, der nicht nur mit seinen intensiven Aromen von
Stachelbeeren und Zitrusnoten überzeugt. Ein kraftvoller Weißwein
mit vielschichtiger Textur.*



Frankreich Weißweine

- 2018 Sancerre trocken** 39
Domaine La Gemière, Loire
Rassig und elegant. Aromen von Cassis, Stachelbeere, Aprikose, Pfirsich und Zitrone. Ansprechende Mineralik mit Feuersteinnoten. Frisch und lang.
- 2018 Chablis "Per Aspera"** 39
Weingut Charly Nicolle, Burgund
Typisch für Chablis zeigen sich kühle Aromen von weißen Blüten, Minze und Zitrusfrüchten. Am Gaumen angenehm trocken und mit fast salziger Mineralität ausgestattet.
- 2013 "Puligny Montrachet" Premiere Cru trocken** 159
Domaine Francois Carillon, Burgund
Zu den großen Klassikern zählt dieser Burgunder mit seinen Noten von Melone, weißen Blüten und Nußbutter. Elegant, tiefgründig und mit enormen Reifpotential ausgestattet.



Deutschland Rotwein

- 2019 Hagnauer Terra Regent trocken, Demeter/Bio** 39
Weingut Hagnauer, Bodensee
In der Farbe dunkelrot-violett. Das Bukett geprägt von schwarzer Johannisbeere und Holunder. Trocken, aromenreich am Gaumen, die Frucht gebettet im gediegenen Gerbstoffkleid. Nach den strengen Demeter-Richtlinien werden die Trauben an- und ausgebaut.
- 2017 Incognito trocken** 45
Weingut Philipp Kuhn, Pfalz
Diese Cuvée aus Rebsorten wie Dornfelder und Merlot gehört mittlerweile zu Philipp Kuhn's Bestsellern. Dunkel, fruchtig, samtige Tannine – einfach ein süffiger Rotwein.
- 2017 Spätburgunder trocken** 49
Weingut Aufricht, Bodensee
Leuchtendes Burgunderrot mit einem raffinierten Duft nach reifen Pinot Trauben. Zarte Anklänge von edlen Röstaromen. Ein sehr harmonischer Rotwein, mit einer foligranen Würze.
- 2018 Spätburgunder - Alte Reben*** trocken** 49
Weingut Alexander Laible, Baden – Ortenau
Ein saftiger Spätburgunder mit Aromen von Kirschen, roten Beeren, Minze sowie süßen Gewürzen. Am Gaumen zeigen sich seidige Tannine und ein langer Nachhall.
- 2016/17 Cuvée Aufricht trocken** 48
Weingut Aufricht, Baden - Bodensee
Die Cabernet & Pinot Noir Cuvée präsentiert ihr verführerisches Bukett mit sinnlichen Anklängen von roten und schwarzen Früchten und wird abgerundet von erdigen Elementen wie Kräutern und Holz, zarte Vanille Note.



Österreich Rotwein

- 2017 Salzl trocken** 45
Weingut Seewinkelhof, Illmitz
Der Merlot präsentiert sich tiefdunkel mit Aromen von Kirsche, Cassis, Heidelbeeren, Kräuterwürze, am Gaumen wunderbare Beerenfruchtkonzentration, balancierte Textur, gehaltvoll, rund und saftig.
- 2017 "Ried Fabian" Blaufränkisch trocken** 45
Weingut Gager, Mittelburgenland
Das dunkle Rubinrot begleitet die dichte, satte Nase nach Brombeeren und reifen Kirschen; am Gaumen ist er lebendig strukturiert.
- 2018 Blauer Zweigelt Haideboden** 46
Weingut Gsellmann, Neusiedlersee
Dieser Wein zeigt die klassische Kirsch-Weichselfrucht und die typische Reife und Saftigkeit dieser Rebsorte. Die feine Fruchtsüße ist gut balanciert. Bietet leichtfüßiges Trinkvermögen.
- 2016/17 Bienenfresser „Reserve“** 55
Weingut Pitnauer, Carnuntum
Ein saftiger Zweigelt mit Aromen von reifen Kirschen und Beeren, angenehm trocken und mit moderatem Tanningerüst ausgestattet.
- 2016 Arachon** 65
Winzergemeinschaft Arachon T.Fx.T., Burgenland
Eine vollmundige Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt und Cabernet Sauvignon, mit Aromen von reifen Kirschen, dunklen Beeren und süßen Gewürzen.
- 2015 Pentagon trocken** 65
Weingut Pfneisl, Burgenland,
Ein kräftiger Rotwein aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Pinot Noir. Aromen von dunklen Beeren und ein samtig, ausgewogenes Tanningerüst.
- 2016 "Schwarz Rot" trocken** 79
Weingut Schwarz, Burgenland,
Ein Zweigelt der Extraklasse. Dunkle Beeren in der Nase mit feiner Edelholzwürze. Am Gaumen saftig, mit eleganter Textur und integriertem Tannin.
- 2015 Tycoon trocken** 79
Weingut Gager, Mittelburgenland
Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Tannat. Der Wein läuft tiefdunkel rubinrot in's Glas. Intensives Bukett von Heidelbeeren, dunklen Früchten, süßen Gewürzen und Nougat. Ein vollmundiger, samtig-saftiger wie kräftiger Rotwein mit langem Nachhall.



Italien Rotwein

- 2016 Lagrein Lareith** 49
Kellerei E & N, Südtirol
Ein intensiver Duft nach schwarzen Johannisbeeren, Kirschen, Brombeeren und Lakritze; präsentiert sich am Gaumen mit ausgeprägtem Tannin.
- 2017 Masetto Due** 58
Endrizzi, Trentino
Cuvée aus Teroldego & Cabernet. Im Bukett intensive Aromen reifer Sauerkirschen und weiterer roter und schwarzer Früchte. Abgerundet wird die Nase von frischen Gewürzen, leichte Anklänge von Vanille und gerösteten Mandeln.
- 2016 Chianti Classico Riserva** 50
Rocca delle Macie, Toscana
Ein Riserva aus einem sehr guten Jahrgang! Ein kräftiger Rotwein mit Aromen von saftigen Kirschen, mediterranen Kräutern, Tabak und Lakritze.
- 2011 Amarone della Valpolicella Classico** 69
Tedeschi, Veneto
Die Trauben werden erst drei Monate getrocknet, bevor sie zu Amarone verarbeitet werden. Intensive reife, dunkle Früchte, samtig und dicht gewoben, ein großer Klassiker.



Italien Rotwein

- 2017 Barbera d`Alba „Ruvei“** 45
Weingut Marchesi di Barolo, Piemont
Ein saftiger und vollmundiger Rotwein mit Aromen von dunklen Kirschen, Pflaumen und abgerundetem Tanningerüst.
- 2012 Bussia Barolo** 119
Prunotto, Piemont
Die Rebsorte Nebbiolo gedeiht nirgendwo so gut wie im Piemont. Barolo ist der große Klassiker mit Aromen von reifen Pflaumen, Heckenrose, Tabak und Teer. Kraftvolle Tannine und ein komplexes Spiel am Gaumen.
- 2011 OT – Oliviero Toscani** 65
Weingut Oliviero Toscani, Toskana
Der ehemalige Benetton-Fotograf hat sich mit einem Weingut an der Küste der Toskana einen Traum verwirklicht. Ein kraftvoller Rotwein mit Aromen von süßen Gewürzen, Brombeeren und Cassis.
- 2012/13 Ornellaia DOC Superiore** 199
Weingut Ornellaia, Toskana
Eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot, die mittlerweile zu den großen Klassikern der Weinwelt zählt. Komplex, vielschichtig, körperreich und mit einem kraftvollen wie ausgewogenen Tanningerüst versehen.
- 2015 Sessantanni Primitivo di Manduria** 53
Cantine San Marzano, Apulien
Intensive Aromen von reifen Pflaumen, süßen Gewürzen wie Nelke und Vanille sowie Zartbitterschokolade. Angenehm trocken, saftig und mit abgerundeten Tanninen.



Frankreich Rotwein

- 2016 Vieilles Vignes de Pinot Noir - AOC** 49
Albert Bichot, Burgund
Ein mittelkräftiger Rotwein mit Aromen von reifen Kirschen, dunklen Beeren, Wildrosen und einem Hauch von süßen Gewürzen. Seidiges Tanningerüst und langer Nachhall.
- 2015 Bordeaux Supérieur** 39
Château de Cornemps, Bordeaux
Ein typischer Bordeaux mit Aromen von Cassis, Süßkirschen, Zedernholz und Tabak. Am Gaumen zeigen sich ein strukturiertes Gerbstoffgerüst, viel Würze und ein langer Nachhall.
- 2014 Châteauneuf du Pape „Clos du Rois“ - AOC** 59
Chateau Gigognan
In der Nase volle, weiche Fruchtaromatik von reifen Pflaumen, Brombeeren und getrockneten mediterranen Kräutern. Am Gaumen saftig, mit gut eingebundenem Tannin.



Süssweine

0,05 l / 0,5 l

2019 Sweetheart - Sauvignon Blanc

5 / 32

Weingut Oliver Zeter, Pfalz, 7,4 %vol., Süßwein

Die spätgelesenen, sehr reifen Sauvignon Blanc-Trauben, wurden spontan vergoren, bevor der Most im Januar „open air“ in die Winterkälte kam. Der Wein ist fruchtig, exotisch, pikant mit einem raffinierten Säure- und Fruchtsüßespiel.

0,05 l / 0,375 l

2011 Wäldar Win Weissburgunder Beerenauslese

7,5 / 35

Weingut Weinrieder, Kleinhadersdorf, Weinviertel

Schmeckt nach getrocknetem Stein- und Kernobst mit Zitrusaromen. Wunderbar saftig und vielschichtig.



Spirituosen

Obst- und Edelbrände – 2cl –

*12 Monate im Holzfass gereift - sehr mild und fruchtig
Feinbrennerei Prinz/Hörbranz*

In der realen Welt sind es Alpen-Berge-Seen, direkt am Nordtor der Alpen gelegen, in der der Schnaps-Prinz zuhause ist. Am Rande des österreichischen Bodenseeufers, unter besonderen klimatischen Bedingungen, reifen Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Kirschen, Marillen, Quitten und andere Frucht- und Obstarten mit ausgeprägtem Sortencharakter. Seit 1886 werden diese Schätze der Natur dazu genutzt, um mittlerweile mit der Erfahrung von 4 Generationen Destillate von höchstem Fruchtgenuss herzustellen.

Williams-Christ, Zwetschge, Marille, Waldhimbeere, Kirsche, Haselnuss

Alte Brände 6,50

Gierer Edelbrände und Edel-Liköre – 2cl –

Bodolz/Lindau am Bodensee

Robert Gierer, Edelbrandsommelier, hat die hohe Kunst, aus den besten Früchten der Bodenseeregion auch Obstbrände von höchster Qualität zu erzeugen, perfektioniert.

Williams	9,50
Waldhimbeer-Geist	9,50
Schlehen-Geist	9,50
Haselnuss-Geist	9,50
Sauerkirsche	10,50
Aprikose (Marille)	10,50
ELVADOS	12,50
Weinberg Pfirsich Edellikör	8,00
Café Edellikör	8,00



Die kleine HUBERTUS Wasser Fibel

Original Zirbenkugel-Set Veredeltes Trinkwasser mit natürlichem Geschmack

Serviert im ZirbenHolzkugel Set erhält das Wasser seine ganz bestimmte Note. Die ätherischen Öle der Zirbe sind wohlriechend, erzeugen ein angenehmes Wohlbefinden und haben nachweislich einen positiven Einfluss auf die Gesundheit. Die beruhigende Wirkung des Zirbenholzes auf Herz und Kreislauf wurde wissenschaftlich untersucht und bestätigt. Da die Zirbe eine vertiefte Atmung fördert und zudem durchblutungsfördernd wirkt, hilft das Öl auch bei Konzentrationschwäche, Schlaflosigkeit und mentaler Erschöpfung. Außerdem wirkt es entzündungshemmend, harnabsondernd und blutreinigend. Die „Original Zirbenkugel“ gibt Duft und die Eigenschaften der Zirbe an Ihr Trinkwasser ab – genießen Sie Schluck für Schluck.

Die Zirbe (pinuscembra) gehört zur großen botanischen Gattung der Kiefern. Sie ist in den westlichen Innenalpen auf 1.400 bis ca. 2.500 Meter Seehöhe verbreitet und oft mit der Lärche und Fichte vergesellschaftet. Sie wird im Durchschnitt 200 bis 400 Jahre alt, Schätzungen gehen jedoch davon aus, dass sie bis zu 1.200 Jahre erreichen könnte. Der Wuchs der Zirbe ist stark von den Witterungseinflüssen geprägt. Alte Exemplare sind oft vom Wind zerzaust und durch Blitze und Schneebrüche deformiert. Das Höhenwachstum variiert je nach Standort, aber im Normalfall wird sie rund 25 Meter hoch.

Wir möchten Ihnen mit dem BalderschwangerBergQuellWasser eine hohe Qualität an Trinkwasser bieten. Im Restaurant ist das BalderschwangerBergQuellWasser für Sie natürlich kostenlos! Allerdings sind die Dienstleistungen (Service, Gläser, Abwasch usw.) gleichzusetzen mit anderen Getränken - aus diesem Grund verrechnen wir für unser BergQuellWasser im Original Zirbenholzkugel-Set einen geringen Serviceaufschlag in Höhe von Euro 2,50 für einen Liter.



Allgemeine Information: Wasser im HUBERTUS

Wasser ist das Lebensmittel Nummer eins. Ohne sauberes, energetisch hochwertiges Trinkwasser kann der Organismus nicht optimal funktionieren.

Das in der Regel für uns verfügbare Leitungs- und Flaschenwasser ist jedoch durch die technische, physikalische und chemische Behandlung denaturiert sowie umstrukturiert und kann seine eigentlichen Aufgaben im Körper – wie z.B. den Nährstofftransport zur Zelle hin und den Abtransport der Abfallprodukte aus der Zelle heraus – nicht mehr optimal erfüllen. Dazu kommt noch die Verschmutzung unseres Wassers mit Schad- und Giftstoffen wie Medikamentenrückständen, Herbiziden, Pestiziden, Schwermetallen und vielem mehr. Wissenschaftler vermuten, dass bis zu 3.000, zum Teil unbekannte, Schadstoffe und Schadstoffverbindungen im Trinkwasser vorhanden sein können.

Bei uns im HUBERTUS wird das Wasser neben der Belegung durch Johann Grander noch mit dem Einsatz eines „Wasser InFormers®“ harmonisiert. Es erhält so wieder annähernd seine natürliche Struktur zurück. Die beschädigten Wasserstoffbrücken werden geschlossen, das Wasser ist nicht mehr aggressiv und die Schadstoffinformationen werden auf quantenphysikalischer Ebene neutralisiert. Durch die InFormer® Technologie wird die Verbindung zum Kosmos wieder hergestellt, so dass das Wasser stets „aktuelle“ Informationen an den Organismus weitergeben kann.

Das Wasser kann seine Aufgaben im Körper wieder optimal erfüllen, schmeckt hervorragend, ist beim Duschen weicher und angenehmer. Der vorhandene Kalk wird stabilisiert und bildet keine harte Kruste mehr. Durch die Harmonisierung wird das Wasser "langkettiger". Dadurch vergrößert sich die Wasseroberfläche. Das Wasser erreicht besser die Zelle, diese wird optimaler mit Nährstoffen versorgt und die Schlacken werden besser abtransportiert.

Balderschwanger BergQuellWasser	1,0l	2,50
Balderschwanger BergQuellWasser	0,5l	1,90
Adelholzener sprudelig	0,5l	4,50



Biere

Biergeschichte im Allgäu

Die Biergeschichte im Allgäu reicht bis in die Zeit der Kelten vor mehr als 2.000 Jahren zurück. Mönche der Reichsabtei St. Gallen brauten in Kempten als erste gewerblich Bier.

Meckatzer

1853 erwarben Lena und Gebhard Weiss die Landbrauerei zu Meckatz. Sie begründeten damit die fortwährende Leidenschaft der Familie Weiss, bestes Allgäuer Bier zu brauen. Wie der Werdegang des Unternehmens zeigt, haben sie sich dafür weder Konventionen noch Marktmoden jemals unterworfen, sondern pflegen ihre Tradition nach dem Motto: „Wir ehren das Alte durch das Neue“.

Zötler

Seit 21 Generationen / über 565 Jahre werden in Rettenberg am Fuße des Grünten die Biere gebraut. Es ist somit nicht nur die älteste Brauerei im Allgäu, sondern auch die älteste Familien-Brauerei der Welt. Über all die Jahrhunderte hinweg zeichnete sich diese Familienbrauerei durch die Liebe und Leidenschaft zum Brauen und der freundschaftlichen Verbundenheit zu den Kunden aus. Darüber hinaus lieben sie ihre Allgäuer Heimat, fördern Traditionen und Brauchtum und schaffen Lebensfreude mit allen Getränken.

Allgäuer Brauhaus Büble Bier

Allgäuer Büble Bier ist aus einer guten Tradition heraus entstanden. Als es noch keine Bierflaschen gab, wurde Bier ausschließlich in Holzfässern abgefüllt und nur in den Brauereigaststätten und Wirtshäusern frisch vom Fass ausgeschenkt. Unsere Großväter wurden in ihren Kindertagen noch in die Gast- und Wirtshäuser mit offenen Krügen zum Bier holen geschickt. An diese Tradition erinnert das Allgäuer Büble Bier seit den 1950er Jahren. Seine vielen Freunde sorgen dafür, dass diese Tradition auch für weitere Generationen erhalten bleibt.

Biere vom Fass

Meckatzer Weiss-Gold, Das Allgäuer Sonntagsbier	0,3l	3,80
Meckatzer Weiss-Gold, Das Allgäuer Sonntagsbier	0,5l	4,50
Radler (süß oder sauer)	0,3l	3,80
Radler (süß oder sauer)	0,5l	4,50
Zötler Hefeweizen	0,3l	3,90
Zötler Hefeweizen	0,5l	4,60
Russ (süß oder sauer)	0,3l	3,80
Russ (süß oder sauer)	0,5l	4,50



Biere

Biere aus der Flasche

Alkoholfrei

Meckatzer Weiss-Gold	0,33l	3,90
Zötler Weizen	0,5l	4,50

Biersorten aus dem Allgäu

Meckatzer Hell	0,5l	4,20
Meckatzer Dunkler Weizen	0,5l	4,50
Zötler Radler Naturtrüb	0,33l	3,90
Büble Bier (Bügelflasche) Edelbräu	0,5l	4,60
Büble Bier (Bügelflasche) Urbayerisch Dunkel	0,5l	4,60

Craftbeer

Zötler Herzsolo	0,33l	4,90
Zötler Heilewelt	0,33l	4,90

Spezialitäten

Zötler Vollmond Bier (Bügelflasche)	0,33l	4,60
-------------------------------------	-------	------

Das Zötler Vollmond Bier wird ausschließlich in den Vollmondnächten gebraut und erhält somit die ganze Kraft, die der Mond auf das Wasser ausübt.



Sagenhafter Biergenuss von Zötler

Heinrich der Kempter (Bügelflasche)

0,33l

4,90

Manchmal genügt ein kleines Stückchen Brot, um das Schicksal eines Menschen zu besiegeln. Diese Erfahrung musste auch Heinrich der Kempter machen, als er den Sohn eines Herzogs von Schwaben während der Hofhaltung in Bamberg verteidigte. Der kleine Junge hatte Brot von der Tafel des Kaisers stibitzt, wofür er von dessen Mundschenk gezüchtigt wurde.

Im Streit erschlug Heinrich den Mundschenk und wurde vom Kaiser zum Tode verurteilt. Aus seiner Not heraus packte der Ritter den Kaiser und hielt ihm seine Klinge unter dessen mächtigen roten Bart. Kaiser Otto war gezwungen, das Urteil aufzuheben, verbannte Heinrich jedoch vom Hof.

Viele Jahre später führte Kaiser Otto Krieg und forderte deshalb seine Lehensmänner auf, ihm zu folgen. Dem Abt von Kempten widerwillig gehorchend, zog Heinrich los, um für seinen Herrscher zu kämpfen, bei dem er in Ungnade gefallen war.

Eines Tages konnte Heinrich, während er im Zuber badete, sehen, wie der Kaiser auf eine der belagerten Städte zuritt. Die Bürger der Stadt behaupteten, zu Verhandlungen bereit zu sein, und lockten den Kaiser jedoch in eine Falle. Als Heinrich das sah, sprang er aus dem Zuber, schnappte sein Schwert und eilte dem Kaiser, nackt wie er war, zu Hilfe. Kämpfend wie ein Bär schlug er all seine Gegner in die Flucht. Als Kaiser Otto erkannte, wer ihm zu Hilfe gekommen war, vergab er Heinrich dem Kempter.

Diese Heldentat inspirierte die Braumeister von Zötler zur Kreation des Roten Bocks.

Schwarzer Ritter von Rettenberg (Bügelflasche)

0,33l

4,90

Die Sage um den Schwarzen Ritter von Rettenberg nimmt ihren Anfang, als er auf Kreuzzug ins Heilige Land aufbrach. Viele Jahre war er fern der Heimat, erst im Kampf, später in Gefangenschaft, wo er zahlreiche Entbehrungen auf sich nehmen musste.

In diesen Jahren der Abwesenheit machte sein Freund der schönen Ehefrau des Burgbesizers den Hof. Die Sage erzählt uns, dass er keine Gelegenheit ausließ, um die Rittersfrau davon zu überzeugen, dass ihr Mann im Kampf gefallen war und nie wieder zurückkommen werde. Und mit jedem Jahr das verging, schmolz ihre Hoffnung, ihren geliebten Mann jemals wieder lebend in die Arme schließen zu können.

Der Ritter indessen hatte sich aus der Gefangenschaft befreit und trat die gefährvolle Reise in die Heimat an. In Lumpen, halb verhungert und ausgemergelt, klopfte er genau an dem Tag an das verschlossene Tor seiner Burg, an dem die Vermählung seines Freundes mit seiner eigenen Frau stattfand. Da man ihn in seinem Zustand für einen armen Bettler hielt, bekam der Ritter zu Ehren des Brautpaares einen Becher Wein. Voller Zorn und Wut warf er seinen Ehering in den Wein und lies ihn der Braut bringen. Doch damit nicht genug: der Ritter zog sein Schwert und erschlug das in seinen Augen gottlose Brautpaar und vertrieb die Hochzeitgesellschaft von der Burg.

Fortan hauste er dort allein. Doch der Zorn verflog und zurück blieb eine ihn verzehrende Reue.

Und die Sage berichtet, dass er noch heute für seine Tat büßen muss. Nachts soll der Geist des Schwarzen Ritters, wie er seither genannt wurde, immer um die Burgruine reiten und jammern: „da drinnen liegt sie. Ich habe sie gemordet. Vergib mir!“



Säfte & Saftschorlen

Now Bio-Limonaden – von Natur aus lecker

Alle Now Bio-Limonaden sind von Naturland zertifiziert. Das bedeutet lückenlose Lieferkette, Bio, Transparenz und faire Arbeitsbedingungen vor Ort. Sämtliche Rohstoffe kommen aus kontrolliert ökologischem Anbau. Der Zucker kommt aus einer eigenen Liefergemeinschaft von regionalen Rüben-Bauern.

Black Cola	0,33l	4,60
Orange Cola	0,33l	4,60
Sunny Orange	0,33l	4,60
Pure Zitrone	0,33l	4,60
Fresh Lemon	0,33l	4,60
Grape Fruit	0,33l	4,60
Holler Blüte	0,33l	4,60
Pink Rhabarber	0,33l	4,60
Red Berry	0,33l	4,60

Bio – Säfte von Lindauer – regional und bio

Bio Apfel-Direktsaft, naturtrüb	0,25l	3,90
Bio Orangensaft	0,25l	3,90
Bio Traubensaft, rot, naturtrüb	0,25l	3,80
Bio Multi „Tropica“	0,25l	3,80
Bio Sauerkirsche, naturtrüb, 60 %	0,25l	3,80
Bio Tomatensaft	0,25l	3,90
Bio Johannisbeersaft, schwarz, 30 %	0,25l	3,80
Bio-Schorle	0,25 l	3,50
Bio-Schorle	0,5 l	5,20

Lindauer Säfte – so regional wie möglich

Ananassaft	0,25l	3,50
Grapefruitsaft	0,25l	3,50
Maracuja-Nektar, 25 %	0,25l	3,50
Schorle	0,25 l	2,90
Schorle	0,5 l	4,50



HUBERTUS Detox Drinks

Nicht jeder trinkt gerne und viel.

Die gute Nachricht: Auch frisch zubereitetes Essen beinhaltet genügend Wasser.

Gewürz-Tee:

Auch ein guter Begleiter bei den Mahlzeiten sind Gewürz-Tees, die die Verdauung fördern.

Bengala-Chai

Koriandersamen, Langer Pfeffer und Sternanis

Diese Gewürze wirken bei Verspannungen und sind schmerz- und krampflösend.

Aroma-Chai

Kardamon, Nelken, Zimt

Dieser Tee wirkt entsäuernd, wärmend, stoffwechselanregend und antibakteriell.

Arabischer-Chai

Nanaminze, Piment, Anis, Fenchel

Diese Gewürze wirken immunsystemstärkend, verdauungsfördernd und bei Erkältungen.

Kännchen 7,00

(bei Detox-Arrangements im Paketpreis zu den Mahlzeiten enthalten)

Saftschorlen:

Sie können die Verdauung jedoch auch mit Saftschorlen, als Aperitif oder Cocktail, unterstützen. Wichtig: Diese Getränke dürfen nicht sauer oder süß sein und selbstverständlich nicht zu kalt. Zudem sollten Sie davon maximal 0,25l zu einer Mahlzeit trinken. Empfehlenswert: Traubensaft, Johannisbeersaft und Ananassaft.

Wein:

Was viele nicht wissen ist, dass Wein ebenfalls der Verdauung dienlich sein kann. Hier gibt es nur ein paar Regeln zu beachten:

Der Wein sollte Enzyme beinhalten, die die übermäßige Aufnahme von Sauerstoff während der Verdauung verhindern. Rot- oder Roséwein aus roten Trauben eignen sich ganz besonders dafür. Zu „sauer“ sollte der Wein auch nicht sein. Achten Sie daher auf die Rebsorte und das Alter des Weines. Gerade ältere Jahrgänge bieten sich an, da die Säure dort schon häufig in Teilen abgebaut ist. Empfehlenswert wäre 1 Glas Wein am Abend.

Doch am Ende geht es um die Lust am Leben und den Genuss.

2016 „Y“ de Ayles

Bodega Pago Aylés, Carinena - Spanien

(*Granache, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon Cuvée*)

7,00