

Guten Tag und herzlich Willkommen im
Gasthaus

Zur Freiheit

Etwas zur Geschichte unseres Hauses :

Die erste urkundliche Erwähnung der Freiheit ist datiert vom
13.10.1456 . Damals trafen sich hier die Grenzen der Lent
Ober-Ramstadt, der Rodensteiner Mark und des erbachischen
Amtes Reichenberg, deshalb war dieser Ort „gefreit“ .
*

Am gleichen Ort trafen früher vier Kirchspiele zusammen.
So fand vor über 230 Jahren das sogenannte
„Exercitium eines raren Actus“ statt.

Bei diesem saßen die beteiligten Pfarrer zusammen an
einem Tisch, doch jeder saß in seinem Kirchspiel !
Dazu sang ein Kinderchor gottgefällige Lieder
und als Belohnung gab es Weck und Wein.
*

Dafß es bis heute nicht nur bei Weck und Wein geblieben ist,
dafür sorgt unsere Familie nun schon seit 1903 !
*

Seither ist es unser Anliegen, Ihnen eine schmackhafte
und abwechslungsreiche Regionalküche mit
stets frischen Produkten zu bieten.
*

Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen
Ihre Familie Katzenmeier und Mitarbeiter

Unsere Lieferanten :

Wir verwenden fast ausschließlich Produkte aus der Region.
Das heißt für uns, maximal eine Stunde Fahrzeit zum Lieferanten. Sie erhalten diese Liste für Ihren eigenen Einkauf auf Anfrage bei uns.

Fleisch und Wurstwaren, Schinken etc.	Landmetzgerei Hornung, Lautertal -Reichenbach Telefon 06254 / 12 41 spezialisiert auf luftgetrocknete und geräucherte Schinkenspezialitäten und außergewöhnliche Wurstsorten, Verwendung von Naturgewürzen und Steinsalz
Rind- Kalb, Lamm und Schweinefleisch	Vieh- und Fleischhandlung Gerhard Arras, im Schlachthof Brensbach Telefon 06161 / 931620 Schlachtvieh von Bauern aus der ganzen Region Odenwald
Gänse, Enten, Hähnchen Eier	Langklingerhof, Familie Wagner, 69509 Mörlenbach Tel.: 06209 / 1691 Rind-, Kalb-, Schweinefleisch, Gänse, Enten, Puten, Suppenhühner, Masthähnchen
Butter, Sahne, Hand-, Schicht-, und Ziegenkäse, Schmand, Quark ...	Molkerei Kohlhage, Hüttenthal Telefon 06062 / 26 65 0 Verwendete Milch unterliegt hohen Qualitätsanforderungen, nur aus der direkten Umgebung
Alle Mehl- und Grießsorten	Herrnmühle Reichelsheim, P. Feick Telefon 06164 / 1379 Herstellung u. a. von Dinkel-, Vollkorn- und Maismehl und -grieß
Reh, Hirsch, Wildschwein	Reh und Wildschwein von Jägern aus Reichelsheim, Fränkisch- Crumbach und dem hinteren Odenwald Hirsch aus Beerfelden und Erbach
Lachs-, Bach- und Regenbogenforelle, Saibling, Schleien	Forellenzucht Burkardt- Heilmann, Hüttenthal, Telefon : 06062 / 4211 Zucht und Räucherei versch. Süßwasserfische
Spargel	Reichsfreiherr Wambolt v. Umstadt, Rentamt Birkenau Tel. : 06201 / 39570 Spargelfelder in Groß- Rohrheim
Bio- Kartoffeln, Obst, Äpfel, Zwetschgen u.A.	Ökologischer Landbau Röderhof Ober - Hambach Telefon 06252 / 75633 Eigene Kartoffelzucht u. a. Agria, Rosella etc.
Champignons, Austernseitlinge	Weberhof, Gr- Umstadt, Tel.: 06078 / 911543
Kalbfleisch	Hof Schleiersbach Fränkisch - Crumbach, Tel.: 06161 / 410 Limousin- Weidekalbfleisch.
Käsespezialitäten	Käsemanufaktur Müller Rathausstraße 36, 68766 Hockenheim, Tel.: 06205/6485 Mozza"renner", Trüffelkäse, Lustiger Abt, Hockenheimer Roter und Weisser u.v.m.

Vorspeisen

Feldsalat mit gebratener Gänseleber 9,80

und Lebkuchenkrusteln, angemacht mit unserem Zwetschgenessig und kaltgepresstem Haselnusöl, dazu unser hausgebackenes Welschbrot

Odenwälder Brotsalat „ganz Wild“ 9,70

Feine Herbstsalate, angemacht mit Kartoffel-Speckdressing serviert mit Odenwälder Wildschweinschinken und geröstete Welschbrotstücken

Gänseleberparfait mit Quittengelee 10,70

kleinem Salatbukett und hausgebackenem Brioche

Suppen

Geflügelrahmsuppe 4,70

mit Sahnehaube und Kräuter-Crôutons

Klare Rinderbrühe 3,90

mit frischen Kräuterflädle

Apfel- Selleriesuppe 3,90

mit Apfelstreifen und Sahnehaube

Unsere Kartoffelsuppe 3,90

Der Klassiker - herzhaft mit Dörrfleisch gekocht und mit Brotkruschtelschen serviert

Unsere Salate

Gemischter Salatteller 3,80

Frische Rohkost- und Blattsalate, mit unserem Apfel-Essig und Sonnenblumenöl angemacht

Gebratene Roastbeefstreifen in Birnensenfmarinade 13,90

serviert auf verschiedenen Rohkostsalaten und Blattsalaten, angemacht mit unserem Birnen-Essig und Sonnenblumenöl, mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Feiern Sie mit Freunden,

und lassen Sie uns die Arbeit machen.

Sei es eine kleine Taufe mit 12 oder eine Hochzeit mit 70 Personen, bei uns finden Sie den passenden Rahmen für Ihre Feier.

Mit saisonal abgestimmten Menü- und Büffetvorschlägen und unseren vorbereiteten Tischplänen erleichtern wir Ihnen die Vorbereitungen.

Tischdekoration nach Ihren Wünschen, ausreichend Parkmöglichkeiten, ein ebenerdiger Eingang, unser Freiheits-Garten, eine Kinderecke, Kinderspielfeld, Menükarten auf Wunsch und vieles mehr, das Ihnen und Ihren Gästen den Aufenthalt bei uns verschönert.

Und falls Sie einmal eine ausgefallene Idee verwirklichen wollen, so tun wir unser Bestes, diese mit Ihnen zusammen zu realisieren.

Planen Sie mit uns Ihre Festlichkeit, wir machen Ihnen gerne ein Angebot.

Nehmen Sie sich die Freiheit,

feiern in der Freiheit!

Unsere Empfehlung :

Zarte Matjesfilets nach Hausfrauen- Art 11,70
mit Pellkartoffeln

Medaillons vom Odenwälder Hirschrücken 23,90
mit Lebkuchenjus, hausgemachten Eierspätzle und Speck-Rosenkohl

Geschmetzelte Schweinelende in Weißherbstrahm 15,90
mit hausgemachten Eierspätzle und verschiedenen Salaten

Schulter und Keule vom Odenwälder Reh 18,70
in Rotwein geschmort, dazu hausgemachte Kartoffelklöße und Feldsalat

Rinderragout in Glühwein geschmort 15,90
dazu hausgemachte Lebkuchen-Kroketten und Feldsalat

Scheckischer Gickel im Lauch - Kartoffelbeet 14,90
Odenwälder Hähnchenbrust mit Kräutern aromatisiert
auf einem Lauch - Kartoffelbeet

Unsere Weinempfehlung :

Looger Riesling classic 0,1 l 3,50
sehr ausgewogen, fruchtig, feinherb,
Weingut Freiberger, Heppenheim

Unsere Klassiker ...

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken 10,90

mit Pommes- frites und gemischtem Salatteller

... als kleinere Portion 8,90

*Schnitzel vom Schweinerücken
mit frischen Rahmchampignons 12,70*

dazu Kartoffelkroketten und verschiedene Salate

... als kleinere Portion 10,70

*Schweinemedallions in Rahmsauce
vom Landenauer Apfelbrand, 15,80*

dazu hausgemachte Spätzle und verschiedene Salate

... als kleinere Portion 12,90

Ourewalle' Kochkäse schnitzel 12,90

Paniertes Schweineschnitzel, mit Kochkäse überbacken,

dazu Pommes- frites und Salatteller

Odenwälder Entrecôte mit Apfel- Senfbutter 18,90

Saftiges Steak von der Rinder-Hochrippe,
serviert mit hausgemachter Apfel-Senfbutter, Pommes-frites und Salatteller

Dazu empfehlen wir :

Unseren Freiheits Schoppen 0,25 € 1,60

Der selbstgekelterte Apfelwein aus Äpfeln aus dem Freiheits-Garten

... mal ganz ohne Fleisch !

Apfel-Semmelkugel in Butter gebraten 9,70
mit frischen Rahmchampignons und gemischtem Salatteller

Hüttenthaler im Kartoffel-Kräutermantel 10,70

Odenwälder Käsespezialität mit Rotkultur aus der Molkerei Kohlhage in Hüttenthal, im Kartoffel-Kräutermantel gebacken und serviert mit Kresserahm und Salatgarnitur

Aus Omas Rezeptheft :

Rinderroulade mit Dörrfleisch und Zwiebeln gefüllt, 14,70
dazu Kartoffelpüree und frische Gemüse

Schon gemusst ...

...daß wir im Gasthaus zur Freiheit nicht nur Gäste bewirten, sondern auch als **erste hessische Essig-Manufaktur** feinste Gärungssesse aus den Früchten der Streuobstwiesen rund um den Freiheits-Garten herstellen ?

Diese verarbeiten wir naturgemäß auf vielfältige Weise in unserer Küche und wir stellen damit unseren leckeren Fruchtssenf her. Erhältlich sind diese in unserem Freiheits-Laden neben der Wirtschaft oder im Internet unter **www.freiheits-laden.de**

Für weitere Informationen oder eine Verkostung unserer Essige und Senfe sprechen Sie uns einfach an.

Es geht um die Wurst...

Kartoffel-Sauerkrautsalat mit gebackener Blutwurst 8,70

Lauwarmer Kartoffelsalat mit Sauerkraut, dazu fein ausgebackene geräucherte Blutwurst vom Metzger Hornung

Odenwälder Räucherteller 8,90

Unsere Odenwälder Schinkenauswahl, - serviert mit Pflaumen-Latweije, Bauernbrot und Hüttenthaler Butter

Frankadellen mit Kartoffelsalat 7,90

unserem hausgemachten Apfelsenf und Bauernbrot

Unsere Freiheits-Platte- für Zwei 16,80

Wenn Sie vieles auf einmal probieren möchten, dazu Hüttenthaler Butter und Bauernbrot

Unsere Bratwurst mit Kraut 6,70 ...als Paar Bratwürste 9,70

Alles Käse ...

Hausgemachter Kochkäse 4,80

Hergestellt aus Schichtkäse der Hüttenthaler Molkerei, serviert mit Bauernbrot und Hüttenthaler Butter

... mit unserer Apfel Musik 5,50

Fein geschnittene Zwiebeln und Äpfel, angemacht mit Apfel-Essig und Sonnenblumenöl

Hüttenthaler Frühstückskäse 4,80

DER Odenwälder Handkäse der Hüttenthaler Molkerei-kräftig-würzig mit Rotkulturen gereift

... mit unserer Apfel Musik 5,50

Fein geschnittene Zwiebeln und Äpfel, angemacht mit Apfel-Essig und Sonnenblumenöl

Das Süße zum Schluß :

Frisches Bauernhofeis je Kugel 1,60

vom Bauernhof Rettig in Lautertal-Breitenwiesen - das ist fein-cremigem Milch- und Sahneis, hergestellt mit frischer Milch, Sahne und Eiern vom eigenen Hof sowie fruchtiges Sorbet aus frischem Obst, vorwiegend aus eigenem Anbau.

Wählen Sie aus : Vanille-Madagaskar, Schokolade,
Apfel-Zimt-, Orangen oder Erdbeersorbet
dazu frische Hüttenthaler Sahne 0,80

Der prickelnde Eisgenuß 5,80

Himbeersorbet vom Bauernhof Rettig mit prickelndem Apfelwalzer aufgefüllt

Unsere kleinen Verführer :

Genießen Sie Dessertgeschmack ohne Reue -
unsere Mini-Desserts machen es möglich.

Elisabeths Apfeltraum 3,90

... einfach unbeschreiblich !

Beerfurter Lebkuchenmousse 3,90

mit Vanille-Mollebuschbirnen und Hüttenthaler Sahne serviert

Birnenmousse mit Apéritifessig-Gelee 3,90

und süß-sauer karamelisierten Birnenstückchen

Krokanteisparfait 3,90

mit eingelegten Dörripflaumen und Hüttenthaler Sahne serviert

Gebrenndi Ebbelwoikrem 3,90

Apfelwein - Vanillecreme mit karamelisiertem Zucker
und Hüttenthaler Sahne

Für unsere kleinen Gäste :

Kinder-Überraschungsbecher 3,90

mit 3 Kugeln Bauernhof - Eis und einer Überraschung

Sie suchen noch ein Geschenk ?

Ein kleines Mitbringsel für Ihre Lieben zuhause ?
Oder Sie möchten einfach ,mal Sich selbst verwöhnen ?

Wir haben das Richtige für Sie :

Gutscheine

das Passende für jeden Anlass -wir stellen
Ihren Gutschein über jeden gewünschten Betrag aus !

Hausgemachter Apfelsenf ca. 200g 5,90

hergestellt aus gelber und schwarzer Bio-Senfsaat, unserem Apfelessig,
frischen Äpfeln, Apfelwein und -saft, Steinsalz und Rohrohrzucker

Hausgemachter süßer Birnensenf ca. 200g 6,90

hergestellt aus gelber Bio-Senfsaat, unserem Birnenessig,
frischen Birnen, Steinsalz und Rohrohrzucker

Hausgemachtes Apfelgriebenschmalz ca. 180g 2,50

hergestellt aus reinem Gänseschmalz, Äpfeln, Zwiebeln und etwas Knoblauch

Hausgemachter Kochkäse ca. 180g 2,50

hergestellt aus Hüttenthaler Schichtkäse und Butter, Natron und Salz

Unsere Obstbrände- gebrannt aus Obst „vonn hinnerm Haus!“

Fragen Sie nach aktuellen Sorten und Preisen !

Hausgemachte Fruchtessige aus dem Obst rund um den Freiheits-Garten

Vom holzfassgereiften Apfelessig bis zum sortenreinen
Quittenessig - fragen Sie nach unseren aktuellen Sorten !

Verschiedene Bücher und Landkarten rund um den Odenwald

*Weitere Geschenkideen finden Sie
in unserem Freiheits-Laden*

Kaffee

Tasse Bohnenkaffee	1,90
Kännchen Bohnenkaffee	3,70
Tasse entkoffeinierter Kaffee	1,90
Kännchen entkoffeinierter Kaffee	3,70
Espresso	1,90
doppelter Espresso	3,20
Café Crème	2,00

Für unseren Espresso und Café Crème verwenden wir eine Original italienische Kaffeemischung !

Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	2,40
Cappuccino mit frischer Sahne	2,70
Milchkaffee	2,70
Latte Macchiato	2,70
Glas aufgeschäumte Milch mit einem Espresso	
Espresso macchiato	2,20
Espresso mit aufgeschäumter Milch	

Tee

wählen Sie zwischen schwarzem, Früchte-, Pfefferminz-, Hagebutten-, Kamillen- und Fencheltee

... im Glas	1,90
... im Kännchen	3,70

Heisse Getränke

Tasse heisse Schokolade mit Sahnehaube	2,60
Glas Tee mit Laudener Bohnapfelbrand	4,90
Glühwein	2,80
Heisser Apfelwein	2,70

Bitte fragen Sie nach unserer heutigen Kuchen Auswahl !

Unser gartenfrischen Obstgetränke :

gekeltert aus dem Obst der Bäume rund um den Freiheits-Garten

Apfelsaft 0,2 l 1,60

... 0,4 l 3,20

frisch gekeltert und abgefüllt aus Äpfeln rund um den Freiheits-Garten

Apfel-Holunder 0,2 l 2,40

Die Süße des Apfels mit dem kräftigen Geschmack des Holunders

Apfel-Quitte 0,2 l 2,40

fein-säuerlich - erfrischend mit anhaltendem Quittengeschmack im Abgang

Birnenensaft 0,2 l 2,40

Birnen alter Hochstammbäume bilden die Grundlage für diesen aromatischen und bekömmlichen Saft

natürlich servieren wir Ihnen alle Säfte gerne auch als Schorle !

... oder als Apfelwein :

Freiheits-Schoppen 0,25 l 1,60

das spritzig-frische Apfelweincuvée pur, sauer oder süß gespritzt ein Genuß

... 0,5 l 3,00

... im Liter Bembel 5,80

Alkoholfreies

Odina Zitrone 0,2 l 1,60

Odina Orange oder Mix 0,2 l 1,70

Odenwald Quelle naturell 0,25 l 1,70

... 1,0 l 4,50

Odenwald Quelle blu 0,25 l 1,70

natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure

Odenwald Quelle Mineralwasser 0,7 l 3,90

Classic oder medium - mit Kohlensäure

Biere frisch vom Faß

Pfungstädter Edel Pils Premium 0,4l 2,90
... für den kleinen Durst 0,2 l 1,90

Für den großen Durst :
Die Halbe aus dem Krug 0,5 l 3,60
... und aus dem kleinen Krug 0,3 l 2,40

Pfungstädter 1831 Schwarzbier 0,3 l 2,50

Justus Hefe- Weizen 0,5 l 3,70
Justus Hefe- Weizen 0,3 l 2,50

Radler 0,5 l 3,60
Radler für den kleinen Durst 0,3 l 2,40
Hefe- Radler 0,5 l 3,70

Flaschenbiere

Export 0,5 l 2,90
Justus Kristall- Weizen 0,5 l 3,30
Justus Hefe-Weizen dunkel 0,5 l 3,30

Alkoholfrei:

Pfungstädter frei 0,33 l 2,30
Justus Hefe-Weizen alkoholfrei 0,5 l 3,30

Von der Glashütter Edelbrennerei Dieter Walz

Holunderbeerenbrand 2cl 5,90

Sauerkirschwasser 2cl 4,80

Schlehenbrand 2cl 4,90

Mirabellenbrand 2cl 4,70

Spätburgunder-Tresterbrand 2cl 4,90

Himbeergeist 2cl 3,90

Kirschwasser 2cl 3,80

Odenwälder Apfel-Kümmel 2cl 2,90

Feinfruchtiger Odenwälder Apfelbrand aromatisiert mit Kümmel

Odenwälder Trick 2cl 2,90

Kräuterlikör von Dieter Walz unter Verwendung Odenwälder Kräuter hergestellt

Destillerie Mück, Nieder-Liebersbach

Brombeerbrand 2cl 4,50

Alte Zwetschge 2cl 4,70

Smoking Malt Whisky 4,90

Von der Pfungstädter Brauerei :

Hildebrand 2cl 3,80

Gebrannt aus Pfungstädter St.Nikolaus Bockbierbrand

Von der Bergsträßer Winzer eG

Bergsträßer Weinbrand SOP 2cl 3,90

Obstwässer „...vom hinnerm Haus!“

gebrannt aus Früchten der Obstbäume rund um den Freiheits-Garten

Flasche zum Mitnehmen 0,5l	Flasche zum Mitnehmen 0,2l	Glas im Ausschank 2 cl
----------------------------------	----------------------------------	------------------------------

Sortenreine Apfelbrände

<i>Obstler aus Äpfeln und Birnen</i> Cuvée aus Hochstamm Äpfeln und Birnen	21,50	10,80	3,50
<i>Sortenreiner Apfelbrand Goldparmäne</i> Goldene Kammerpreismünze - sehr fein und fruchtig	22,50	11,50	4,30
<i>Rote Sternrenette - sortenrein</i> Sehr Sortentypisch - Goldene Kammerpreismünze	25,50	12,80	4,50
<i>Bohnapfel Eichenfassgereift</i> kräftig aromatisch - silberne Kammerpreismünze	22,50	11,50	4,30
<i>Graue Herbstrenette</i> Ein seltener Apfel - kräftig im Geschmack - Silber prämiert	22,50	11,50	4,30
<i>Schöner aus Boskoop</i> Der feinsäuerliche Apfel als Brand - Bronze prämiert	22,50	11,50	4,30

Sortenreine Birnenbrände

<i>Köstliche von Charneux</i> Sortenreiner Birnenbrand - feines Aroma, Silber prämiert	24,50	12,50	4,50
---	-------	-------	------

Sonstige Obstbrände

<i>Apfelweihenbrenn</i> kernig im Geschmack - etwas für Kenner		12,80	4,50
<i>Vogelbeergeist</i> von direkt vorm Haus - feiner, sortentypischer Geschmack		16,90	4,90

Zu unserer Weinkarte :

Unser Anliegen ist es, Ihnen die Produkte unserer schönen Heimat näherzubringen. Darum führen wir vorwiegend Weine aus dem bestimmten Anbaugebiet Hessische Bergstraße.

Der Weinbau in dieser Region wurde schon von den Römern begründet, mit gutem Grund, denn die Weine gehören mit zu den Besten in Deutschland.

Die Tatsache, daß der Bergsträßer Wein nicht sehr bekannt ist, liegt unter anderem an der geringen Größe des Gebietes, sowie daran, daß die Einheimischen den meisten Wein selbst trinken.

Großen Wert legen wir bei der Auswahl der Weine darauf, Ihnen die ganze Bandbreite des Weinangebots anhand verschiedener Rebsorten und Weingütern aufzuzeigen.

Selbst Weine aus der gleichen Rebsorte und Einzellage können, von zwei verschiedenen Winzern verarbeitet, zu gänzlich verschiedenen Weinen führen.

Falls Sie sich unschlüssig sind, welcher Wein am besten zu Ihrem Essen oder Ihrem Geschmack passt, so zögern Sie bitte nicht, uns zu fragen, wir sind Ihnen gerne behülflich!

Bitte beachten Sie auch unsere Weinrarity im Ausschank!

Und nun, auf Ihr Wohl...!

Trockene Weine im Ausschank :

201er Groß-Umstädter Herrenberg 0,2 l 3,80

Grüner Silvaner trocken, Weingut Brücke- Ohl, Groß- Umstadt,
Frisch und leicht, unkomplizierter Tischwein

201er Heppenheimer Weißburgunder Kabinett 0,2 l 4,70

Weißer Burgunder trocken, Weingut H. Freiburger, Heppenheim,
feingliedrig, fruchtig

201er Heppenheimer Stemmeler, Q.b.A. 0,2 l 3,80

Riesling trocken, Bergsträßer Winzer eG, typische Riesling Note, spritzig

201er Heppenheimer Schloßberg, Q.b.A. 0,2 l 4,50

Grauer Burgunder trocken, Weingut H. Freiburger, Heppenheim,
kraftvoll, ausdrucksstark

201er Heidelberger Herrenberg, Riesling 0,2 l 3,90

Q.b.A. trocken , Weingut Adam Müller, Leimen, fruchtig, pikant

Halbtrockene und milde Weine :

2009er Heppenheimer Maiberg, Q.b.A. 0,2 l 3,90

Riesling mild, abgerundet, süffig, Bergsträßer Winzer eG, Heppenheim

201er Umstädter Stachelberg, Q.b.A. 0,2 l 3,80

Riesling feinherb, Weingut Brücke- Ohl, Groß- Umstadt

Ausserdem...

Weinschorle weiß 0,2 l 2,90

süß oder sauer, gespritzt nach Geschmack

Roséweine im Ausschank :

2008er Zeller Königsweg 0,2 l 3,40

Portugieser Weißherbst halbtrocken, Q.b.A. Pfalz, Weing. K. Puder, Niefernheim

2010er Spätburgunder Rosé 0,2 l 4,60

trocken, Q.b.A. Baden, Bergsträsser Winzer, Heppenheim

Offene Rotweine

2008er Weinheimer Rittersberg 0,2 l 4,60

Spätburgunder trocken Q.b.A., Bergsträßer Winzer eG

2009er Sinfonie Nr. 1 0,2 l 4,70

Q.b.A., Schwarzriesling, Dornfelder und Lemberger - Cuvée, feinherb
Weingut Adam Müller, Leimen, Badische Bergstraße

2009er Leimener Mannaberg 0,2 l 3,90

Q.b.A., Portugieser mild, Baden, Weingut Adam Müller, Leimen

Ausserdem...

Weinschorle rot 0,2 l 3,50

Alle angegebenen Preise sind in Euro inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

Flaschenweine, weiss

Nr. 171 200er Riesling Classic 0,75 l 18,70

Riesling feinherb, sehr ausgewogen und fruchtig,
Weingut Freiberger, Heppenheim, Silberne Preismünze LWP 2010

Nr. 172 201er Heppenheimer Grauburgunder 0,75 l 19,70

Q.b.A. trocken, Bergsträßer Winzer eG, Heppenheim

Mineralisch-fruchtig mit einer leichten Säure

Nr. 173 200er Heppenheimer Weißburgunder 0,75 l 22,80

Spätlese trocken, Weingut Freiberger, Heppenheim
Leicht und feinfruchtig, hervorragender Begleiter zu Salat, Spargel und Fisch

Nr. 174 201er Heppenheimer Schloßberg 0,75 l 21,80

Grauburgunder Kabinett trocken, Weingut Freiberger, Heppenheim
kräftig, aromatisch, sehr fein zu aromatischen Speisen

Nr. 175 200er Leimener Kreuzweg 0,75 l 23,80

Weißburgunder Kabinett, Weingut Adam Müller, Leimen
aromatisch, ausgewogen, passt gut zu Fisch und Spargel

Nr. 176 201er Heppenheimer Grauburgunder 0,75 l 24,80

Spätlese trocken, Weingut Freiberger, Heppenheim,
Vollmundig und komplex

Roséweine und Weißherbste

Nr. 181 201er Spätburgunder Rosée 0,75 l 18,50

trocken, aus der Blütenserie der Bergsträßer Winzer eG, Baden
lebendig, frisch

Flaschenweine, rot

Nr. 182 2010er Heppenheimer Spätburgunder 0,75 l 21,90

trocken, Weingut H. Freiberger, Heppenheim
feinfruchtig, aromatisch

Nr. 183 2009er Heppenheimer Centgericht 0,75 l 24,90

Spätburgunder trocken, Staatsweingut Domäne Bergstrasse
kraftvoller Burgunder, feiner, sortentypischer, Duft

Nr. 184 2009er Hweilers Rot 0,75 l 26,50

Rotweincuvee trocken, kräftig, interessant, Weingut Rothweiler, Auerbach

Nr. 185 2009er Heppenheimer Spätburgunder 0,75 l 25,70

Spätlese, kräftiger, vollmundiger Wein mit gut eingebundenen Tanninen
Weingut H. Freiberger, Heppenheim

Nr. 186 2009er Syrah 0,75 l 27,80

Deutscher Tafelwein, vollmundig, kantig, Weingut Rothweiler, Auerbach

Nr. 187 2008er Starkenburger Landwein 0,75 l 19,50

Portugieser trocken, Weingut Steinmüller, Auerbach, fruchtig, frisch

Nr. 188 2010er Merlot trocken 0,75 l 22,90

Ausgewogen und gefällig, Weingut Rothweiler, Auerbach

Nr. 189 2008er Rubidus 0,75 l 29,40

Rotweincuvée, sehr intensiv, kräftig, Barriqueausbau,
Hessisches Staatsweingut, Bensheim

Schaum- und Perlweine

Nr. 195 Apfelwälder 0,75 l 27,80

Schaumwein aus Odenwälder Äpfeln, von Dieter Walz
nach der Champagner- Methode hergestellt

Nr. 196 Odenwälder Massik 0,75 l 15,50

Perlwein aus Odenwälder Äpfeln von Dieter Walz hergestellt