

# Weihenstephaner

B E R L I N

Liebe Gäste,

bei der Zusammenstellung unserer Weinkarte wurde sorgfältig darauf geachtet, dass ausschließlich Winzer und Weine unser Angebot prägen, die wir persönlich kennen, die Weingüter persönlich besucht haben und natürlich alle Weine gemeinsam mit den Winzern verkostet wurden.

Entsprechend unserer Philosophie haben wir uns auch hier auf die **Regionen Franken / Bayern, Österreich und Südtirol** konzentriert.

## Unsere Empfehlung zum Aperitif

ECHTER SECCO, Weingut Juliusspital  
– die fränkische Antwort auf Prosecco –  
Aromen von Holunder, Honigmelone und Birne,  
prickelnde Spritzigkeit mit ausbalanciertem Nachklang

Glas 0,10 l	€ 5,00
Glas 0,15 l auf Eis	€ 6,50
Flasche 0,75	€ 35,00

## Unsere Schoppenweine vom Weingut Juliusspital, Würzburg Glas 0,2l

2016er Juliusspital Silvaner, trocken € 6,50  
Ausgeprägte und brillante Fruchtaromen von gelber Birne und grünem Apfel,  
lebendige Frische auf der Zunge

2016er Juliusspital Bacchus, halbtrocken € 6,50  
Verspielte Aromen von gelben Früchten, leicht würzige Muskatanklänge,  
animierendes Spiel zwischen Restsüße und Säurestruktur

2016er Juliusspital Rotling – rosé, halbtrocken € 6,50  
Geschmeidig und vollmundig, der ideale Wein für gesellige Stunden in  
ungezwungener Atmosphäre

2015er Juliusspital Cuvée rot, trocken € 6,50  
(aus den Rebsorten Domina, Spätburgunder und Regent)  
Tiefrote Farbe, intensive Aromen von Brombeere bis Pflaume, weich und  
geschmeidig

Weinschorle süß oder sauer € 4,00

Spritzer Aperol € 6,50

# Weihenstephaner

B E R L I N

## Unsere Weißweine

White wine

Glas 0,2l

Flasche 0,75l

2015er Grüner Veltliner „Heuriger“

€ 6,50

Feines Aroma von gelben Äpfeln, Orangen, Zitronen und Melone  
V. Kattinger, Weinland, Österreich

2016er „Löss“ Grüner Veltliner

€ 26,00

Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal DAC, Österreich  
Apfel, Ananas und Zitrus Aromen ergänzen sich perfekt mit der würzigen  
Struktur und die pfeffrige Note.

2016er „Steirischer Panther“

€ 26,00

Sauvignon Blanc, Muskateller, Pinot Gris, Chardonnay  
Weingut Wohlmuth, Kitzek im Sausal, Südsteiermark, Österreich  
Vielschichtige, verspielte und brillante Aromatik; animierendes Frucht – Säure Spiel  
6facher österreichischer Sommerwein Gewinner!

2016er Sauvignon Blanc Klassik

€ 29,00

Weingut Wohlmuth, Kitzek im Sausal, Südsteiermark, Österreich  
Elegante Aromen von reifen gelben – roten Früchten, Paprika und Kräuter:  
temperamentvoll, mineralische Würze, bringt den Schiefer perfekt zum Ausdruck.

2016er Chardonnay DOC

€ 29,00

Weingut Elena Walch, Tramin, Südtirol, Italien  
Klare Aromen von Banane, exotische Früchte und Nüsse;  
elegant, mittelkräftig, gut eingebundene Säure, ausbalanciert.

## Unsere Rotweine

Red wine

Glas 0,2l

Flasche 0,75l

2014er Würzburger Spätburgunder, trocken

€ 29,00

Fruchtbetonte Art, Aromen von Wildkirsche bis hin zu Erdbeere.  
Weingut Juliuhsplatz, Franken

2015er Blauer Zweigelt

€ 6,50

Österreichs meistgepflanzte Rebsorte. Jugendliche Kirschnase,  
fruchtig zugänglich. Für alle, die traditionellen Rotwein bevorzugen.  
V. Kattinger, Weinland, Österreich

2016er Blaufränkisch „Kalkstein“

€ 32,00

Weingut Claus Preisinger, Gols, Burgenland, Österreich  
Verführerische Aromen von Flieder, Himbeere und Schwarzkirsche;  
tolle Struktur, mineralisch, würzige Gerbstoffe.

2014er Merlot DOC

€ 32,00

Weingut Elena Walch, Tramin, Südtirol, Italien  
Intensive Aromen nach Waldbeeren, Brombeeren und süßlichem Holz;  
Körperreich und elegant, gehaltvoll und geschmeidig mit weichen Tanninen.