



Speisen und  
Getränke

Gasthof zur Peif

Himmelsgasse 2,  
65510 Idstein / Ts



Die „Peif“ hat eine lange und bewegte Geschichte, die tief in die Traditionen und das Handwerk von Idstein verwoben ist. Ab dem 1. Juli 2025 wird das Gasthaus von Maurizio Aroi und Emal Ewaz übernommen, die mit frischen Ideen und einer Leidenschaft für Gastfreundschaft die Tradition der „Peif“ fortführen möchten.

Das charmante Fachwerkhaus, das einst als Gerberei diente und später zum beliebten Gasthaus wurde, wird nun mit einem modernen Ansatz neu belebt. Aroi und Ewaz planen, die Räumlichkeiten mit einem einladenden Ambiente zu gestalten, in dem sich sowohl Einheimische als auch Besucher wohlfühlen können.

Die beiden Gastronomen sind fest entschlossen, die kulinarische Vielfalt Idsteins zu präsentieren. Unter ihrer Leitung wird die Küche mit kreativen Gerichten bereichert, die regionale Zutaten und traditionelle Rezepte miteinander verbinden.

Die „Peif“ soll nicht nur ein Ort für gutes Essen sein, sondern auch ein Treffpunkt für Menschen, die Geselligkeit und eine herzliche Atmosphäre schätzen. Die Gäste dürfen sich auf regelmäßige Veranstaltungen, saisonale Feste und eine Auswahl an handverlesenen Getränken freuen.

Mit Respekt vor der Geschichte des Hauses und dem Blick auf die Zukunft wird die „Peif“ unter der neuen Leitung ein Ort bleiben, an dem Erinnerungen geschaffen werden und die Gastlichkeit hochgehalten wird.

Zum Einstimmen auf Ihr Essen empfehlen wir als

## Apéritif

<i>Prosecco Jacur 765 Brut, Bernardi</i>	0,1 l	7,50
<i>Martini dry (bianco oder rosso)</i>	5 cl	6,50
<i>Sherry Sandeman dry, medium oder cream</i>	5 cl	6,50
<i>Campari Orange</i>	0,2 l	7,90
<i>Campari Soda</i>	0,2 l	7,90
<i>Aperol Spritz</i> Aperol, Sekt brut und Mineralwasser	0,25 l	7,50
<i>Prosecco Paradiso Blue</i> Überraschung	0,25 l	12,00
<i>Campari Spritz</i> Prosecco, Campari, Sprudelwasser, Orangenscheibe Klassisch-herb mit intensiver Farbe	0,25 l	8,50
<i>Limoncello Spritz</i> Prosecco, Limoncello, Soda, Zitronenscheibe Sommerlich-frisch mit Zitronennote	0,25 l	8,50
<i>Hugo</i> Sekt, Holunderblütensirup, Soda, Limett, Minze Ein moderner Klassiker mit florale Note	0,25 l	8,50
<i>Negroni</i> Gin, Campari, Roter Vermouth, Orangenzeste Ein kräftiger, bitterer Klassiker	6 cl	8,50
<i>Alkoholfrei</i>		
<i>Crodino</i> Italienischer Kräuter-Aperitif. Bitter-süß und belebend	0,1 l	6,00
<i>Sanbitter</i>	0,1 l	6,00
<i>Sanbitter Spritz</i> Schuß Tonic Water, Schuß frischer Orangensaft	0,25 l	9,00

# Antipasti/Vorspeisen

*Bruschette miste*<sup>1, 4, 7, 1</sup> 9,50

Dreierlei Bruschetta: Heidelbeermarmelade mit Brie, Parmaschinken mit Apfel, Salsa tonnata mit Paprika & Sardelle, Tomaten und Basilikum.

*Antipasti für zwei Personen* 37,00

Verschiedene Vorspeisenvariationen, lassen Sie sich überraschen!

*Vitello tonnato*<sup>4, M</sup> 17,00

Zartes Kalbfleisch, sanft gegart und mit einer cremigen Thunfischsauce überzogen, garniert mit Kapern und frischen Kräutern.

*Calamari fritti*<sup>4</sup> 17,00

Knusprig frittierte Calamari, serviert mit Remoulade und Pommes frites. Ein köstlicher Genuss für Meeresfrüchte-Liebhaber.

*Mozzarella caprese*<sup>7</sup> 14,00

Büffelmilchmozzarella mit Tomaten und Basilikum.

*Rinder-Carpaccio*<sup>7</sup> 18,50

mit Rucicola und Parmesankäse.

*Thunfischtatar mit Avocado*<sup>4</sup> 22,00

auf einem Bett aus cremigem Avocado-Püree. Ein harmonisches Geschmackserlebnis.

# Insalata/Salate

*Italienischer Salat*<sup>3, 7, M</sup> 11,00

Salat mit Schinken, Käse und Ei.

*Insalata quattro stagioni*<sup>7, 8, 11</sup> 13,00

Ein bunter Vier-Jahreszeiten-Salat mit Avocado, Schafskäse, Datteln, Nüssen, Honig und Sesam, verfeinert mit Balsamico. Ein harmonischer Mix aus Aromen und Texturen.

*Insalata mista con gamberi e salmone affumicato*<sup>4</sup> 19,00

Ein gemischter Salat mit saftigen Garnelen und rauchigem Lachs, verfeinert mit Zitronensaft, Avocado und Mango-Vinaigrette.

*Crispy Ranch Delight*<sup>1, 7</sup> 16,00

Salatvariation mit paniertem Hähnchen, Parmesan und Croutons.

# Zuppe/Suppen

*Crema di pomodoro* 7,00

Eine köstliche Tomatensuppe, die aus reifen, saftigen Tomaten, verfeinert mit frischen Kräutern und einem Hauch von Olivenöl, zubereitet wird.

*Stracciatella alla Romana* <sup>4,7</sup> 7,00

Fleischboullion mit Ei und Parmesankäse.

# Pasta/Teigwaren

*Spaghetti al pomodoro* <sup>1</sup> 12,00

Spaghetti mit einer frischen, veganen Tomatensauce aus reifen Tomaten, Knoblauch und frischen Kräutern.

*Bolognese Genuss* <sup>1,7</sup> 14,00

Klassische Pasta mit herzhafter Fleischsauce und Käse.

*Rigatoni al Gorgonzola* <sup>1,7,8</sup> 15,00

Cremige Pasta mit Parmesankäse, Nüssen und süßen Birnen.

*Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen* <sup>1</sup> 19,00

Herzhafte Nudeln mit zartem Rinderfilet und Paprika.

*Spaghetti frutti di mare* <sup>1,4</sup> 19,50

Pikante Spaghetti mit Meeresfrüchten, angereichert mit frischen Kammuscheln, Garnelen, Calamari und einer würzigen Tomatensauce.

*Spaghetti aglio e olio und Garnelen* <sup>1,4</sup> 22,00

Pasta mit pikanten Garnelen und aromatischen Tomaten.

# Carne/Fleischgerichte

*Schweineschnitzel „Wiener Art“* 19,00  
serviert mit Pommes frites und einem frischem Beilagensalat.

*Jägerschnitzel*<sup>7</sup> 21,00  
zart und knusprig, serviert mit einer cremigen Pilzsoße. Dazu Pommes frites und ein frischer Beilagensalat.

*Schweinefilet*<sup>7</sup> 23,00  
perfekt gebraten und mit einer reichhaltigen Pilzsoße serviert. Dazu knusprige Röstkartoffeln und frisches Gemüse.,

*Rumpsteak vom Grill*<sup>7</sup> 27,00  
perfekt medium gegrillt, mit hausgemachter Kräuterbutter verfeinert. Dazu knusprige Röstkartoffeln und saisonales Gemüse.

*Rindersteak mit Cognac-Pfefferrahmsoße*<sup>7</sup> 29,00  
die dem Fleisch eine pikante Note verleiht. Serviert mit knusprigen Röstkartoffeln und frischem Gemüse.

*Hausgemachtes Hacksteak* 21,00  
300 Gramm, zart und geschmackvoll. Dazu gibt es Röstkartoffeln und geschmorte Zwiebeln, die dieses Gericht perfekt abrunden.

# Pesci/Fischgerichte

*Gegrillter Oktopus*<sup>1, 4</sup> 27,00  
auf Spaghetti aglio e olio.

*Doradenfilet*<sup>4</sup> 32,00  
gebraten mit Petersilienkartoffeln, mit saisonalem Gemüse.

*Salmone alla griglia*<sup>4</sup> 33,00  
Gegrillter Lachs, der saftig und aromatisch ist, serviert mit zarten, gekochten Kartoffeln und frischem Gemüse.

*Gambas vom Grill*<sup>1, 4</sup> 36,00  
Saftige Riesengarnelen, perfekt gegrillt mit Spaghetti aglio e olio

Gerne bereiten wir unsere Gerichte, soweit möglich, auch als 2/3-Portion.

Für unsere kleinen Gäste bieten wir eine köstliche Auswahl:

<i>Spaghetti Alfredo</i> <sup>1,7</sup>	9,00
Zarte Spaghetti in einer cremigen Butter-Parmesan-Sauce, die einfach immer schmeckt.	
<i>Kinderschnitzel</i> <sup>1,7</sup>	12,00
Knuspriges Schnitzel, perfekt gebraten und dazu Pommes frites.	
<i>Spaghetti al pomodoro</i> <sup>1</sup>	9,00
Klassische Spaghetti mit einer frischen Tomatensauce, die bei Groß und Klein beliebt ist.	
<i>Pommes frites</i> <sup>1</sup>	5,00
auch mit Ketchup oder Mayonaise.	

## Extra Beilagen

<i>Rosmarinkartoffeln</i>	5,00
<i>Salzkartoffeln</i>	5,00
<i>Pommes frites</i>	5,00
<i>Soße nach Wahl</i>	5,00
<i>Beilagensalat</i>	5,00
<i>Butternudeln</i> <sup>1</sup>	5,00
<i>Frisches Marktgemüse</i>	5,00

# Hessische Spezialitäten

*Handkäs‘ mit Musik*<sup>1, 7</sup> 8,00  
Ein traditioneller, würziger Handkäse, serviert mit frischen Radieschen, Frühlingszwiebeln und eingelegten Zwiebeln. Dazu gibt es knusprig geröstetes Brot, das perfekt zum Dippen geeignet ist.

*Frankfurter Grüne Soße*<sup>3, 7</sup> 15,00  
Ein klassisches Gericht, das aus einer aromatischen Mischung aus frischen Kräutern besteht, serviert mit gekochten Eiern und zarten Salzkartoffeln. Die Grüne Soße ist nicht nur gesund, sondern auch erfrischend und passt hervorragend zu den Eiern und Kartoffeln.

## Dessert

*Tiramisù*<sup>7, E</sup> 9,50  
Ein klassisches italienisches Dessert mit Mascarpone, Kaffee und Kakao.

*Torroncino*<sup>3, 8, E</sup> 9,50  
Kühles, cremiges Dessert mit Haselnüssen und Kaffee

*Tartufo Eis*<sup>3</sup> 9,50  
Schokoladeneis mit einer Füllung aus Schokolade.

*Panna cotta auf Erdbeerspiegel*<sup>7</sup> 10,00  
Cremiges Dessert auf fruchtiger Erdbeersauce.

*Zabaione für zwei*<sup>3</sup> 21,00  
Eine sinnliche Eiercreme, perfekt für romantische Momente zu zweit.

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Intoleranzen auslösen

Allergene:

1. glutenhaltige Getreide, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch (laktosehaltig), 8. Schalenfrüchte (Nüsse), 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid, 13. Lupine, 14. Weichtiere

Zusatzstoffe:

A. mit Süßungsmittel, B. mit Zucker und Süßungsmittel, C. enthält Aspartam, D. enthält Süßholz, E. enthält Koffein, G. mit Farbstoff, I. mit Konservierungsstoff, J. mit Nitritpökelsalz, K. mit Nitrat, L. mit Nitritpökelsalz und Nitrat, M. mit Antioxidationsmittel, N. mit Geschmacksverstärkern, O. Geschwärzt, P. Gewachst, Q. mit Phosphat, S. Sulfite, T. Alkohol

## Biere vom Fass

	0,3l	0,5l
<i>Frisches Pülleken</i>	3,50	5,50
<i>Frisches Veltins Pilsener</i>	3,50	5,50
<i>Kräusen Pils, naturtrübe Fassspezialität</i>	3,50	

## Flaschenbiere

<i>Maisel's Weisse Original</i>		5,50
<i>Maisel's Weisse – alkoholfrei</i>		5,50
<i>Veltins – alkoholfrei, 0,33l</i>	3,50	

## Apfelwein

<i>Felsenkeller Apfelwein, eigene Herstellung</i>	0,25l	2,60€
---	-------	-------

## Softdrinks/Alkoholfrei

<i>Mineralwasser</i> TAUNUSQUELLE, Medium und Naturell	0,25l Fl.	3,00
<i>Coca-Cola , Coca-Cola Zero, Fanta<sup>A,1</sup></i>	0,2l	3,50
	0,4l	5,50
<i>Raps Fruchtsäfte<sup>M</sup></i> Apfel, Orange, Maracuja, Johannisbeere	0,2l	3,50
	0,4l	6,00
<i>auch als Schorle</i>	0,4l	4,50
<i>Thomas Henry</i> Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2l Fl.	3,50

# Heiße Getränke

<i>Espresso</i> <sup>F</sup>	3,00
<i>Espresso Macchiato</i> <sup>F</sup>	3,50
<i>Espresso Doppio</i> <sup>F</sup>	4,50
<i>Tasse Kaffee</i> <sup>F</sup>	3,00
<i>Cappuccino</i> <sup>F</sup>	3,90
<i>Latte Macchiato</i> <sup>F</sup>	3,90
<i>Espresso Coretto (mit Schuß)</i> <sup>F,K</sup>	4,50
<i>Glas Tee</i> (verschiedene Sorten)	3,00
<i>Affogato mit Amaretto</i> <sup>F</sup>	9,00

# Edle Brände

von der Brennerei Weisenbach, Schwarzwald

– <i>Williams Christ Birne</i>	2 cl	5,00
– <i>Mirabell</i>	2 cl	5,00
– <i>Waldhimbeergeist</i>	2 cl	5,00
– <i>Zibärtele (Wildpflaume)</i>	2 cl	5,00
– <i>Gebirgs-Kirsch</i>	2 cl	7,50
<i>Apfel Krappa von apfelundwein, Oberjosbach</i>	2 cl	5,00
„ <i>Peifsche</i> “ – <i>Obstler Hausbrand</i>	2 cl	3,00

# Grappa

<i>Grappa Lugana, Zanin</i>	2 cl	7,50
<i>Grappa Moscato, Zanin</i>	2 cl	7,50
<i>Grappa Pinot Grigio, Zanin</i>	2 cl	7,50
<i>Grappa Chardonnay Giulia, Berta</i>	2 cl	8,50
<i>Grappa Moscato Valdavi, Berta</i>	2 cl	8,50
<i>Grappa Riserva da Prosecco, Nonino</i>	2 cl	8,50

# Digestif – Spirituosen

<i>Averna</i>	2 cl	4,00
<i>Ramazotti</i>	2 cl	4,00
<i>Cynar</i>	2 cl	4,00
<i>Amaro Montenegro</i>	2 cl	4,00
<i>Amaro del Capo</i>	2 cl	4,00
<i>Limoncello</i>	2 cl	4,00
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	4,00
<i>Sambuca Molinari</i>	2 cl	4,00
<i>Disaronno</i>	2 cl	4,00
<i>Frangelico</i>	4 cl	8,00
<i>Baileys</i>	4 cl	8,00
<i>Vodka Belvedere</i>	4 cl	8,50
<i>Bombay Dry Gin</i>	4 cl	8,00

# Ausschankweine 0,2l

*Pinot Grigio – Venetien, trocken* 6,90

Frische Zitrusfrüchte und Äpfel, feine Honig-Mandelnote im Abgang, frisch und harmonisch.

*Lugana – Lombardei, trocken* 7,50

Noten von Zedernholz und ein Hauch von Mineralität. Am Gaumen ist er füllig, komplex und energisch.

*Riesling – Rheingau, feinherb* 7,00

*Grauburgunder – Rheingau, feinherb* 6,90

*Rosé – Venetien, trocken* 6,50

Frischer und würziger Duft nach roten Beeren und Wiesenkräutern, am Gaumen feiner Mineralität, saftige Kirsch- und Erdbeerfrucht, harmonische Säurestruktur.

*Primitivo – Apulien, halbtrocken* 7,50

Ein kräftiger, vollmundiger Wein mit Aromen von Früchten, Tabak und Vanille.

*Merlot – Venetien, trocken* 6,90

Ein fruchtiger und unkomplizierter Rotwein, mit Aromen von roten Früchten und einer angenehmen Struktur.

*Lambrusco – Emilia Romagna, halbtrocken* 6,90

Ein ausgesprochener Sommerwein, der die Nase mit blumigen und lang anhaltenden Aromen von roten Beeren und Früchten verwöhnt.

## Weinempfehlung

Glas 0,2l  
Flasche 0,75l



*Negroamaro Seicaselle DOP*

8,50 32,00

Tagaro, Apulien, Rebsorte: Negroamaro

Intensive Düfte von Schwarzkirschen, reifen Brombeeren, Trockenpflaumen und einer feinen Kräuternote. Am Gaumen ist er vollmundig mit ausbalancierten Tanninen und einer angenehmen Struktur. Die Aromen des Duftes münden in einen langen, anhaltenden Abgang.



*Feudo Rosé Garda Chiaretto DOP*

8,50 32,00

Feliciano, Lombardei, Rebsorte: Gropello, Marzemino, Barbera und Sangiovese

Reife zarte Früchte, rote Beeren mit filigraner Säure und delikater Extraktsüße. Alles passt hier fein gewebt zusammen, ist folgerichtig angeordnet, hat Charme, Saftigkeit und viel Spaß.



*Grillo Luna Terre Siciliane IGT*

8,00 29,00

Vini Vaccaro, Sizilien, Rebsorte: Grillo

In der Nase ist der „Grillo“ frisch und floral mit Noten von Zitrusfrüchten. Am Gaumen spiegeln sich die Aromen wider mit einer guten Säure, die den Weißwein ausgewogen und aromatisch macht. Schöner leichter Nachhall.

# Weissweine 0,75l Flasche



## *Pinot Bianco Berg DOC*

52,00

Nals Margreid, Südtirol, Rebsorte: Pinot Bianco

In der Nase ein intensiver Duft nach Blüten und Anklänge von Äpfeln, sowie ein Hauch von frisch gemähtem Gras. Am Gaumen frisch, knackig mit zarten Fruchtnoten und angenehmer Würze. Im Abgang eine zarte Mandelnote, die diesen Wein abschließend abrundet.



## *Pinot Grigio Hill DOC*

52,00

Nals Margreid, Südtirol, Rebsorte: Pinot Grigio

Dieser Pinot Grigio präsentiert sich in strohgelber Farbe im Glas. In der Nase breiten sich fruchtige Aromen nach Äpfeln, Orangen, Honig, weichen Heublättern und Wiesengräsern aus. Im Geschmack frisch, mineralisch, fruchtig mit einer lebendigen Säure mit langem nachhaltigen Finale.



## *Roero Arneis Pescaja DOCG*

55,00

Pescaja, Piemont, Rebsorte: Arneis

Im Bukett entfalten sich intensive Düfte von Pampelmuse, Ananas und Banane, unterlegt von zarten Noten frischer Kamille. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit einer angenehmen Frische, einem modernen Charakter und einer gut eingebundenen Säure. Der Abgang ist anhaltend mit feinen Mandelnoten.



## *Chardonnay Vertical DOC Piemonte*

55,00

Pescaja, Piemont, Rebsorte: Chardonnay

In der Nase entfaltet sich ein Bouquet, das an weiße Blüten, reife Birnen und saftige Pfirsiche erinnert. Der Jahrgang 2024 überzeugt am Gaumen mit einer harmonischen Balance aus erfrischender Lebhaftigkeit und reifer Struktur. Die fruchtigen Aromen werden von einer subtilen Mineralität unterstrichen, die dem Wein zusätzliche Tiefe und Komplexität verleihen.



## *Gavi di Gavi DOCG*

48,00

Gigi Rosso, Piemont, Rebsorte: Cortese

Frische und fruchtige Noten von Zitrusfrüchten (Zitrone, Grapefruit), grünem Apfel, weißen Blüten und einem Hauch von Mandeln. Am Gaumen präsentiert er sich trocken, fruchtig-leicht und rund mit Noten von Aprikose und Litschi im Abgang. Erfrischend und belebend.



## *Sauvignon Friuli DOC*

32,00

Antonutti, Friaul, Rebsorte: Sauvignon Blanc

Dieser Weißwein wird zu 100 % aus Sauvignon-Trauben gewonnen und präsentiert sich in einem strahlenden Strohgelb. Sein charakteristisches, aromatisches Bouquet verführt mit Aromen von gelben Paprikaschoten sowie köstlichen Noten von Bananen und Honigmelonen.

## Weissweine 0,75l Flasche



### *Lugana Felugan DOP*

34,00

Feliciano, Lombardei, Rebsorte: Trebbiano di Lugana

Dieser Lugana duftet nach weißen Blüten, exotischen Früchten und roten Johannisbeeren und Honig. Ein Mund voll Mineralität und saftigen Frucht-  
aromen.



### *Pignoletto Colli Bolognesi Superiore DOCG*

34,00

Gaggioli, Emilia Romagna, Rebsorte: Grechetto Gentile

Noten von Weißdorn und weißen Blüten, die einer feinen Mineralität Platz machen. Vielfältig und umfassend, strukturiert und langanhaltend mit deutlichen fruchtigen und blumigen Noten. Trocken, vollmundig und kräftig mit einem angenehmen leicht bitteren Nachgeschmack.



### *Vermentino Valcolomba Toscana DOC*

32,00

Carpineto, Toscana, Rebsorte: Vermentino

In der Nase entfaltet sich ein harmonisches Zusammenspiel aus floralen und aromatischen Kräuternoten, die Aromen sind lebendig und einladend. Am Gaumen ist er weich und frisch, Frucht- und Honignoten umhüllen den Gaumen und sorgen für einen süßen Genuss.

## Roséweine 0,75l Flasche



### *Rosato Luna IGT*

28,00

Vini Vaccaro, Sizilien, Rebsorte: Nero d'Avola

Intensiver und heller Rosé. Die Nase erinnert an wilde Beeren und Wald-  
erdbeeren. Im Mund sind die aromatischen Empfindungen stark (kandierte  
Früchte). Ausgeglichener Körper mit einer erfrischenden Säure.



### *Rosé Cerasuolo d' Abruzzo Tralcetto DOC*

34,00

Zaccagnini, Abruzzo, Rebsorte: Montepulciano

Der Rosé hat seine starke Erdbeerfarbe typisch von der Montepulciano-  
Traube. In der Nase intensiv, wohlriechend und würzig nach Düften von  
Walderdbeeren, Pflaumen und jungen Kirschen. Am Gaumen wirkt der Ce-  
rasuolo d' Abruzzo frisch, feinfruchtig und elegant mit sehr schöner Balance,  
fein integrierter Säure und angenehmen Tanninen. Anhaltendes und frucht-  
betontes Finale.

# Rotweine 0,75l Flasche



## *Barolo Bricco San Pietro DOCG*

118,00

Gigi Rosso, Piemont, Rebsorte: Nebbiolo

Der trockene, kalk- und tonhaltige Boden lässt nur geringe Erträge zu. Dies und eine sorgfältige Auslese verleihen dem Barolo seine intensive Frucht (nach gedörrten Zwetschgen) und eine Note von welken Kräutern und Mineral. Der Wein reift drei Jahre lang in Eichenholzfässern. Er hat ein delikates, intensives ätherisches Bouquet und viel Körper. Dabei ist er komplex und harmonisch.



## *Barbera d'Asti Superiore Moliss DOCG*

38,00

Agostino Pavia, Piemont, Rebsorte: Barbera d'Asti

In der Nase entfaltet sich ein intensives Bouquet mit ausgeprägten Aromen von roten Früchten, wie Kirschen und Brombeeren, sowie Noten von Vanille, Teer und Gewürzen. Am Gaumen überzeugt der Moliss mit seiner harmonischen Balance zwischen fruchtiger Süße, lebendiger Säure und samtigen Tanninen. Das lange Finale wird von Noten von Tabak und getrockneten Früchten begleitet.



## *Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC*

39,00

Michele Castellani, Venetien, Rebsorte: Arneis

Süße und großzügige Aromen von Kirschlikör, eingelegten Pflaumen, Tabak, Leder, Gewürzen (insbesondere Zimt und Nelke) und einem Hauch von Vanille. Am Gaumen zeigt er sich mit viel Glanz und einem schönen Gleichgewicht zwischen Süße und Frische. Die Aromen des Duftes setzen sich im Geschmack fort und münden in einen langen, anhaltenden Abgang.



## *Amarone D. Vallpolicella Cinque Stelle DOCG*

89,00

M. Castellani, Venetien, Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella

Der Cinque Stelle – Amarone della Valpolicella Classico DOCG ist ein Weinsymbol für Qualität und Prestige. Dieser Amarone wird mit handwerklicher Sorgfalt und nach den traditionellen Methoden des Valpolicella hergestellt und verkörpert die Essenz der Meisterschaft in der Weinherstellung. Er hat ein intensives aromatisches Bouquet und samtigen Geschmack.



## *Chianti Classico Riserva DOCG*

52,00

Carpineto, Toskana, Rebsorte: Sangiovese, Canaiolo

In der Nase entfaltet sich ein klares, intensives Bouquet. Ein verführerischer Hauch von Veilchen ergänzt die fruchtigen Noten und verleiht dem Wein eine elegante Komplexität. Am Gaumen begeistert dieser Chianti mit seiner samtigen Textur und herzhaften Fülle. Der Wein zeigt sich rund und gut strukturiert, mit einem ausgewogenen Körper, der die Sinne umschmeichelt.



## *Le Volte dell'Ornellaia Rosso IGT*

58,00

Ornellaia, Toskana, Rebsorte: Merlot, Sangiovese, Cab. Sauvignon

Purpurrot mit violetten Reflexen, der Duft, eine opulente Fülle von Cassis, Holunder, Kirsche und Feigenkonfitüre. Zum fruchtigen Teil kommen florale Nuancen und etwas Schokolade. Am Gaumen überzeugt er mit einer komplexen Struktur und einer vollkommenen Harmonie zwischen Tanninstruktur und Primäraroma. Das lange Finale wird veredelt durch ausgewogene Röstaromen.

# Rotweine 0,75l Flasche



## *Brunello di Montalcino DOCG*

120,00

Carpineto, Toskana, Rebsorte: Sangiovese Grosso

Aus dem dunklen Kern strömt eine Aromenpalette von reifen, süßen Kirschen, Him- und Brombeeren und Cassis, dahinter warten Bitterschokolade, Mokka, Lakritze, Vanille, frisch gespaltenes Eichenholz und erdig-mineralische Noten. Am Gaumen sauber, samtig, elegant, extrem vielschichtig und hochkomplex.



## *Originale Vino Rosso IGT*

28,00

Carpineto, Toskana, Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Dieser elegante und fruchtige Wein mit samtiger Textur ist ideal für alle Gelegenheiten. Fruchtig und blumig in der Nase mit Aromen von Kirsche, Himbeere und Kräutern. Angenehme Länge im mittelkräftigen Abgang.



## *Montepulciano d'Abruzzo Tralcetto DOC*

34,00

Zaccagnini, Abruzzen, Rebsorte: Montepulciano

In der Nase entfaltet sich ein harmonisches Zusammenspiel aus floralen und aromatischen Kräuternoten, die Aromen sind lebendig und einladend. Am Gaumen ist er weich und frisch, Frucht- und Honignoten umhüllen den Gaumen und sorgen für einen süßen Genuss.



## *Sangiovese Merlot Vigor IGT*

28,00

Umani Ronchi, Marken, Rebsorte: Sangiovese, Merlot

In der Nase ein jugendliches Aroma von Schwarzkirschen und Cassis, gepaart mit feinen rauchigen Nuancen und einem blumigen Touch. Am Gaumen spiegelt sich der gewonnene Eindruck wider und der Wein zeigt sich mit einer schönen Struktur, fast süßlichen, abgerundeten Tanninen, einer feinen Säure und einem angenehmen Abgang mit fruchtigem Nachhall.



## *Primitivo di Manduria DOC Contessa Carola*

32,00

Contri Spumanti, Apulien, Rebsorte: Primitivo di Manduria

Intensive und einladende Aromen, die an rote Früchte (Kirschmarmelade, schwarze Johannisbeeren, reife Pflaumen, Brombeeren), Kakao, Lakritze, Vanille und feine Gewürze erinnern. Ätherische Noten runden das Bouquet ab. Am Gaumen ist der Wein warm, rund und weich mit fruchtigen Noten, weichen Tanninen und einem ätherischen Nachgeschmack



## *Nero d'Avola Aquilae IGP*

30,00

CVA Canicatti, Sizilien, Rebsorte: Nero d'Avola

Intensives Bouquet mit Aromen von Pflaume, Kirsche, mediterranen Kräutern, Zartbitterschokolade, schwarzem Pfeffer, einem Hauch von Algen, Eukalyptus und Waldbeeren. Am Gaumen ist der Wein vollmundig, gut ausgewogen, dicht und saftig mit viel Würze und seidigen Tanninen. Er hallt lange nach und wirkt belebend.

# Bollicine / Champagne



## *Franciacorta Cuvée Prestige DOCG*

73,00

Ca' del Bosco, Lombardei, Rebsorte: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero  
Von hellgelber Farbe, duftend nach reifen Früchten und Blütenaromen, beeindruckend der elegante Geschmack, die harmonische Säure sowie die gute Struktur. Abgefüllte Eleganz, deren Qualitätsstandard kaum mehr zu überbieten ist.



## *Champagne Extra Brut Intense „mag18“*

95,00

La Maison AR Lenoble, Champagne, Rebsorte: 20% Chardonnay de Chouilly Grand Cru, 35 % Pinot Noir de Bisseuil Premier Cru, 45% Pinot Meunier de Damery - Vallée de la Marne  
Noten von Weißdorn und weißen Blüten, sowie von feiner Mineralität. Die Nase ist ausdrucksstark nach weißen Früchten mit einigen Noten von roten Früchten. Am Gaumen ist er füllig und reichhaltig mit schönen Zitrusnoten. Der Abgang ist offenherzig und klar mit einem Hauch von Salzigkeit, der den Appetit anregt.