

## Unser Partner Weingut



Stetten/Meersburg - Bodensee

### WEISSWEINE

0,1L / 0,2L / 0,75FL

<b>Hauswein Gutedel Jhg. '20</b> Trocken - 11% - locker, leichter Wein	4,30 / 7,20 / 23,50
<b>Müller-Thurgau Jhg. '19</b> Trocken - 12% - junger Wein	4,30 / 7,20 / 23,50
<b>Weißburgunder Jhg. '19</b> Trocken - 12,5% - Zitruspiel / Grapefruit / Limette	28,50
<b>Auxerrois Jhg. '19</b> Trocken - 13% - zart / duftig / gelbe Mirabelle	30,50
<b>Grüner Veltliner „Liebkind“ Jhg. '19</b> Trocken - 12% - hat Pfeffer im Hintern!	34,50
<b>Sauvignon Blanc Jhg. '19</b> Trocken - 13,5% - Zitronenmelisse / Cassislaub	34,50
<b>Scheurebe „Ob dem See“ Jhg. '19</b> Trocken - 12% - 470m Höhenlage / Cassis / etherisch erfrischend	34,50
<b>Grauburgunder &amp; Chardonnay Jhg. '18</b> Trocken - 13,5% - Aromenspiel / Quitte / Mango	34,50
<b>Weißburgunder „1 Lilie“ Jhg. '18</b> Trocken - 13,5% - kühle Nächte / zärtlicher Sonnenwind * 90 Punkte bei falstaff Weissburgunder Trophy 2020!	32,50
<b>Grauburgunder „1 Lilie“ Jhg. '18</b> Trocken - 13,5% - verführerische Fülle / ohne schwere	32,50
<b>Chardonnay „1 Lilie“ Jhg. '18</b> Trocken - 13,5% - elegant / vornehm / schmückt den Gaumen * Silber - AWC Vienna 2019!	40,50
<b>Johannes Aufricht Alte Reben Jhg. '17</b> Trocken - 11% - Spontangärung	35,50

### ROSÉWEINE

0,1 L / 0,2L / 0,75FL

<b>Seegucker Rotling Jhg. '19</b> Trocken -12% - weisser Pfirsich / Rosenduft / Amselgezwitscher	4,30 / 7,20 / 23,50
--	---------------------

### ROTWEINE

<b>Speisemeister Cuvée Jhg. '17</b> Trocken -12,% - mediterran / pinot noir / cabernet mitos	4,30 / 7,20 / 23,50
<b>Spätburgunder Jhg. '17</b> Trocken -13,5% - Wildkirschduft / klassisch / treuer Essensbegleiter	28,50
<b>[AUFRICHTIG ROT]</b> <b>Cuvée Cabernet &amp; Pinot Noir Jhg. '18</b> Trocken - 14% - genuss mit Dimension / man trinkt durch Raum & Zeit	31,50

### AUFRICHT SPIRITUOSEN

0,2cl / 0,4cl

<b>Williams 38%   Zwetschge 45%</b> <b>Cox Orange 38%   Burgunder Grappa 38%</b>	3,50 / 6,40
<b>Sauerkirsch 40%   Quitte 38%</b> <b>Grüne Walnuss 38%   Mirabelle 40%</b>	4,20 / 7,80
<b>Jonagold 38%</b>	3,20 / 5,90

Jahrgänge können variieren, Weine enthalten Sulfite



## Herzlich Willkommen,

wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Genießen Sie unsere mit liebe zubereiteten Speisen von regionalen Lieferanten und erstklassige Weine von unserem Partner Weingut Aufricht am Bodensee, sowie das leckere Bier von der Brauerei Leibinger aus Ravensburg.

Bei Fragen steht Ihnen unser Personal jederzeit zur Seite.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Wenn Sie einen romantischen Abend oder eine größere Veranstaltung planen möchten, schauen Sie sich gerne unsere Arrangements an oder fragen Sie direkt unser Personal.

## Rendezvous für Zwei mit Übernachtung

Romantische Tischdekoration,  
3-Gang Menü in unserem Felsenkeller,  
Menükarte mit Erinnerungsfoto inklusive,  
80,00 € für 2 Personen

Übernachtung mit Rendezvous im komfortablen Doppelzimmer inkl. Frühstücksbuffet

Preise: 190,00 € im Doppelzimmer | 210,00 € in der Junior Suite | 230,00 € in der Suite

## Rittermahl

Erleben Sie eine Zeitreise ins Mittelalter und nehmen Sie teil an einem ausgelassenen Festgelage. Von unseren Mägden und Knechten wird ein Vier-Gänge Menü an rustikaler Tafel serviert.

- Ritteressen an rustikaler Festtafel
- Unterhaltsame Spiele
- Ankündigung der einzelnen Gänge
- Willkommenstrunk Seemost
- Suppe von der Magd
- Frisches aus Feld und Flur
- Saftige Fleischplatte mit Gemüse und Bubenspitze
- Nonnenfüzle mit Vanilletunke
- Saisonale Änderungen möglich



**38,00 pro Person**

Auf Wunsch auch mit Ritter oder Gaukler (Preis auf Anfrage)