

# *Altes Forstamt*

## *Getränkekarte*

### *Sekt und Prosecco*

<i>Prosecco-Aperol</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,20 Euro</i>
<i>Prosecco-Rosenblüten</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,20 Euro</i>
<i>Prosecco-Himbeere</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,20 Euro</i>
<i>Prosecco</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,90 Euro</i>
	<i>0,75 l</i>	<i>19,90 Euro</i>
<i>Rieslingsekt</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,50 Euro</i>

### *Alkoholfreier Aperitif*

<i>Sekt Rosé, Alkoholfrei</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,20 Euro</i>
<i>Bitter mit Zitrone und Eis</i>	<i>0,1 l</i>	<i>2,60 Euro</i>

### *Alkoholfreie Getränke*

<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,00 Euro</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,30 Euro</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,00 Euro</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,30 Euro</i>

<i>Johannisbeernektar</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,00 Euro</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,30 Euro</i>
<i>Saftschorle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,90 Euro</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,20 Euro</i>
<i>Bitter Lemon (chininhaltig)</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,00 Euro</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,30 Euro</i>
<i>Cola   Spezi</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,90 Euro</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,20 Euro</i>
<i>Orangenlimonade</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,90 Euro</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,20 Euro</i>
<i>Bad Camberger Mineralwasser (Medium Still)</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,30 Euro</i>
	<i>0,75 l</i>	<i>4,80 Euro</i>
<i>Bionade Holunder</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,90 Euro</i>

## *Biere*

<i>Kaiser Kellerpils naturtrüb</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,90 Euro</i>
<i>Zweifalter Pils</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,90 Euro</i>
<i>Maisel's Hefeweizen</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50 Euro</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>3,10 Euro</i>
<i>Maisel's dunkles Hefeweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,10 Euro</i>
<i>Maisel's Kristallweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,10 Euro</i>
<i>Maisel's Weizen Alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,10 Euro</i>
<i>Fürstenberg Alkoholfrei</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,80 Euro</i>
<i>Radler</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,60 Euro</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 Euro</i>

## Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>		<i>2,20 Euro</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>2,60 Euro</i>
<i>Espresso</i>		<i>2,10 Euro</i>
<i>Latte Macchiato</i>		<i>3,10 Euro</i>
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>		<i>3,30 Euro</i>
<i>Glas Tee</i>		<i>2,10 Euro</i>

## Staatsweinkellerei Meersburg

<i>2010 Spätburgunder Weißherbst</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,90 Euro</i>
<i>Feiner, zarter Burgunderduft, am Gaumen</i>		
<i>seidig zart und fruchtig.</i>		

## Weingut Alexander Laible

*Nachwuchswinzer des Jahres 2009 in Europa*

<i>2011 Riesling*, trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>7,90 Euro</i>
<i>Feiner nach Zitrus duftender Riesling,</i>	<i>0,75 l</i>	<i>23,70 Euro</i>
<i>umhüllt von gelben Früchten, Pfirsich,</i>		
<i>Aprikose und Kiwi.</i>		
<i>2011 Riesling CHARA***, trocken</i>		
<i>Exotische Aromen erinnernd an Maracuja</i>	<i>0,75 l</i>	<i>39,00 Euro</i>
<i>und Ananas umhüllt von feinen Zitrusaromen</i>		
<i>und Litschi Anklänge.</i>		

2011 Grauer Burgunder**, trocken Birne, Apfel, schöner Körper, eleganter Schmelz viel Saft.	0,75 l	25,80 Euro
2010 Chardonnay**, trocken Zitrus, Gajamelone, hinzu kommen Boskoopfel, Mandarinen und Pfirsich. Schöner Schmelz und Saft.	0,75 l	29,80 Euro
2009 Spätburgunder, Alte Reben***, trocken Reifer Brombeerduft, umhüllt von reifen roten Beeren. Schöner Abgang.	0,75 l	34,40 Euro
2009 Scheurebe SL***, Spätlese In der Nase Zitrus und Kiwi, umhüllt von gelbfleischiger Frucht, wie endend wollendes Finish.	0,75 l	32,80 Euro
2011 Rosé**, trocken Himbeere, Wildkirsich und Erdbeerenaroma, Gaumenschmeichler, schneller leer als man denkt!	0,2 l 0,75 l	8,60 Euro 25,80 Euro
2010 Weißer Burgunder**, trocken Zitrus, Aprikose, Pfirsich bis hin zur Zitrus, schöner Schmelz	0,2 l 0,75 l	8,60 Euro 25,80 Euro

### Weingut Danner, Durbach

2009 Chardonnay, trocken Eine Komposition aus Weinberg, Rebstock und Fass. Filigrane Frucht und Röst- sowie Vanilletöne lassen einen im Nachhall Kaffee und Mokka erkennen.	0,75 l	35,90 Euro
---	--------	------------

*2007 Pinot Noir, trocken*

*Markant in der Struktur, bedingt durch eine Macération carbonique sowie die Reifung im Holzfass, mit das schönste was Pinot Noir zeigen kann! Wo ist die nächste Flasche?*

*0,75 l*

*32,90 Euro*

### *Wolf Metternich'sches Weingut, Baden*

*2007 Spätburgunder Rotwein, Kabinett trocken*

*Zartes Burgunderaroma, dezente Frucht*

*0,75 l*

*25,50 Euro*

### *Weingut Aufricht Bodensee*

*2010 Grauburgunder, trocken*

*Zarte Aromen nach Melone und reifer Birne. Körper und Frische verschmelzen zu einer Symbiose.*

*0,2 l*

*8,40 Euro*

*0,75 l*

*25,20 Euro*

*2008 Blauer Spätburgunder „Bernadette“, halbtrocken*

*Der milde Schmeichler. Das Leben wäre zu hart ohne einen solchen Wein.*

*0,75 l*

*25,20 Euro*

### *Rund um den Kaiserstuhl*

*2010 Achkarren*

*Grauer Burgunder - Hauptanbausorte in Achkarren, ein kräftiger, fruchtiger Wein mit ausgeprägtem Aroma.*

*0,2 l*

*5,20 Euro*

*0,75 l*

*15,60 Euro*

## Baden

<i>2010 Riesling, halbtrocken, Durbacher Plaubrein</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,20 Euro</i>
<i>Leuchtendes Strohgelb mit grünlischen Reflexen. Herrlicher Duft nach Weinbergpfirsich, reifen Äpfeln und ein Hauch von exotischen Früchten. Spritzig, frisch und belebend. Eine herrliche Restsüße.</i>	<i>0,75 l</i>	<i>18,70 Euro</i>
<i>2009 Spätburgunder, trocken , Hex vom Dasenstein</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,20 Euro</i>
<i>Vollmundig, feinfruchtig mit delikater Kirschnote</i>	<i>0,75 l</i>	<i>18,70 Euro</i>

## Weingut Dr. Heger

<i>2009 Spätburgunder, trocken, VITUS Am Gaumen setzten sich die elegant-würzigen Aromen der Nase fort und werden von Noten dunkler Beerenfrüchte stilmvoll abgerundet. Durch den fortwährenden Holzeinsatz während der Fermentation wird die Aromenstruktur</i>	<i>0,75 l</i>	<i>44,70 Euro</i>
--	---------------	-------------------

## Winzerverein Hagnau

<i>2010 Hagnauer Burgstall Müller-Thurgau Kabinett</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,40 Euro</i>
<i>Düfte von Pfirsich und Ananas, unterlegt von feiner Würzaromatik. Am Gaumen zeigt sich der Wein saftig und lebendig, abgerundet mit feiner Restsüße.</i>	<i>0,75 l</i>	<i>16,20 Euro</i>

### Weingut Wöhrwag, Untertürkheim

*2009 Rose`, trocken*

*Brillant lachsfarben, seine Nase erinnert an duftende Rosengärten. Im Mund finden sich eher kräftige, knackige Aromen, aber auch ein fruchtiger Himbeergeschmack.*

0.75 l

21.10 Euro

*2010 Untertürkheimer Herzogenberg -*

*Goldkapsel Riesling, trocken*

*Eleganter Duft nach Weinbergpfirsich, Limette, Aprikose und Apfel. Im Gaumen entfacht sich ein interessantes Säure-Frucht-Spiel. Dieser Wein ist ein unvergessliches Erlebnis.*

0.75 l

24.70 Euro

### Weingut Kusterer, Esslingen

*2006 Esslinger Schenkenberg, Blauer*

*Zweigelt, trocken*

*Im Barrique gereift, trocken, Duft von Vanille und Tabak*

0.75 l

39.00 Euro

### Collegium Württemberg Weingärtner, Rotenberg und Uh

*2010 Chardonnay, trocken*

*Elegant und raumgreifend charmant. Außerst kraftvoll. Nach Äpfeln und Aprikosen duftend und damit erfrischend anders.*

0.75 l

28.60 Euro

<p>2009 Cuvee „M“  Cuvee aus Lemberger, Cabernet und  Dornfelder. Dichter Rotwein mit verspielten  Aromen. Angenehme Tanninstruktur und  milde Säure.</p>	<p>0,75 l</p>	<p>28,80 Euro</p>
---	---------------	-------------------

<p>2009 Lemberger, trocken  Mit seiner leuchtenden Farbe besticht dieser  Wein im Glas.  Körperreicher, kräftiger Rotwein im  internationalen Stil.</p>	<p>0,2 l  0,75 l</p>	<p>8,20 Euro  24,60 Euro</p>
---	--------------------------	----------------------------------

<p>2009 Merlot, trocken  Rotweincharakter mit internationalem Stil.</p>	<p>0,75 l</p>	<p>29,80 Euro</p>
---	---------------	-------------------

Junge Schwaben , Kistenmacher & Hengerer

<p>2010 Trollinger mit Lemberger, halbtrocken  Qualitätswein mit weicher Struktur,  harmonisch, ausgewogen und feinsaftig</p>	<p>0,2 l</p>	<p>4,90 Euro</p>
---	--------------	------------------

Weingut Aldinger

<p>2010 Trollinger, trocken  fruchtige Aromen, die an Erdbeeren und  leichte Noten von Bittermandel erinnern. Im  Gaumen hat er eine leichte Gerbstoffstruktur  und anregende Säure.</p>	<p>0,2 l</p>	<p>5,80 Euro</p>
--	--------------	------------------

<p>2010 Rosewein Cuvee, trocken  Fruchtiger Himbeergeschmack mit Erdbeere,  milde Säure</p>	<p>0,75 l</p>	<p>19,90 Euro</p>
---	---------------	-------------------

### Weinmanufaktur Untertürkheim

<i>2010 Riesling, trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,70 Euro</i>
<i>Rassiger, frischer und fruchtiger Wein mit Pfirsich- und Citrusaromen</i>	<i>0,75 l</i>	<i>20,20 Euro</i>

### Staatsweingut Weinsberg

<i>2009 Dornfelder trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>7,30 Euro</i>
<i>farbkraftiger, körper- und tanninreicher Rotwein mit fruchtigem, an Sauerkirschen erinnernden Geschmack</i>	<i>0,75 l</i>	<i>21,90 Euro</i>

### Weingut Salwey

<i>2008 Spätburgunder RS - Salwey</i>		
<i>Oberrotweil</i>	<i>0,75 l</i>	<i>42,80 Euro</i>
<i>Reife Frucht nach Schwarzkirschen und Waldbeeren mit Nuancen von Mocca und Schokolade im Bouquet. Süß und geschmeidig im Mund. Dezent Holznote mit angenehmen Tanninen. Gereift im Barrique.</i>		

### Österreich

<i>Weingut Setzer, Niederösterreich, Hohenwarth</i>		
<i>2008 Zweigelt, trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>32,40 Euro</i>
<i>Schönes Waldbeeraroma, kernig und dicht, körperreich, weicher Abgang.</i>		

<p>Weingut Setzer - Niederösterreich -  Hohenwarth 2009 Roter Veltliner, trocken  Die Wiener Symphoniker haben sich diesen  Wein ausgewählt. Helles Grüngelb,  Grapefruit, leicht rauchige Mineralik,  Anklänge von roten Johannisbeeren, Nuancen  von Zitronen</p>	0,75 l	24,80 Euro
<p>Weingut Sax, Kamptal, Langenlois  2008 Privat-Cuvee, trocken  Fruchtbetonter Cuvée aus Zweigelt, Cabernet  Sauvignon und Blauem Portugieser,  faszinierendes Beerenaroma</p>	0,75 l	22,20 Euro
<p>Weingut Thomas Leithner, Langenlois  2009 Mantis Religiosa, halbtrocken  Benannt nach der Gottesanbeterin, Cuvée von  Chardonnay und Neuburger, Nussaromen,  Duft nach Zitronenschalen, dichte und  kraftvolle Struktur</p>	0,75 l	31,80 Euro
<p>Weingut Jamek, Wachau, Joching  2010 Weissburgunder, Federspiel, trocken  feines Bukett, zischende Säurestruktur</p>	0,75 l	29,90 Euro
<p>Weingut Jamek, Wachau, Joching  2010 Grüner Veltliner, Smaragd, trocken  Pfeffrige Urgesteinsnote, feinstrahliger  Duft, Gewachsen auf alten Steinterrassen  mit Urgesteinboden</p>	0,75 l	49,80 Euro

## Südafrika

<p>2009 Sauvignon Blanc - Chenin Blanc,  trocken  Knackig frischer Wein in der Farbe hellgrün,  köstlich rund, konzentrierte Frucht und ein  unverwechselbares Finish. Tropische Frucht,  vor allem Grapefruit und Stachelbeere.</p>	0,75 l	25,70 Euro
--	--------	------------

## Frankreich

2009 Sancerre Rose, Franck Millet  
FrISChe Frucht und ein korrespondierender  
Hauch von Gewürzen sowie eine rassige  
elegante Art.

0,75 l	29,80 Euro
--------	------------

## Spanien

2009 Sardasol Rose, Navarra  
Wundervoll, weich, samtig mit Anklängen  
von Erdbeeren und anderen roten Früchten.

0,2 l	4,90 Euro
0,75 l	14,70 Euro

2010 Larchago, Rioja Tempranillo  
Leuchtendes Rubinrot. Aromen von dunklen  
Beeren und Früchten. Reifung für 6 Monate  
im Barriquefass.

0,2 l	5,80 Euro
0,75 l	17,40 Euro

2006 Rioja, Pueblo Viejo, Reserva  
Charakter Aromen von Vanille, Gewürznelke  
und reifen Früchten. Samtig, elegant mit  
feiner Struktur

0,75 l	24,90 Euro
--------	------------

## Italien

2010 Pinot Grigio, delle Venezie  
Helle und leicht kupferfarbene Nuancen. Mit  
großartiger Persönlichkeit, trockenem  
Geschmack, intensivem und anhaltendem  
Bukett, das an Brotkrusten und getrocknete  
Kräuter erinnert.

0,2 l	6,00 Euro
0,75 l	18,20 Euro

2010 <i>Posta Arignano - Bianco, trocken</i>	0,2 l	6,30 Euro
<i>Authentischer Cuvee aus Bombino Bianco, Trebbiano und einem kleinen Anteil Verdeca. Mineralisch frisch mit schöner Fruchtnote, angenehm und rund im Geschmack</i>	0,75 l	18,90 Euro
2009 <i>Nero D`Avola, itynera</i>	0,2 l	5,40 Euro
<i>Rubinrot, aromatisch, duftige Nase, Nelke und Beerenfrüchte, harmonisch und elegant am Gaumen, süffiger Charakter.</i>	0,75 l	16,20 Euro
2008 <i>Vino Nobile di Montepulciano</i>		
<i>Reife rote Frucht, nach Veilchen mit Würznoten von Lakritze und Gewürznelken. Vollmundig, mit guter Struktur und weichem, wohl integriertem Tanningehalt</i>	0,75 l	24,20 Euro
2004 <i>Barbaresco Riserva D. O. C. G.</i>		
<i>Lebhaftes Granatrot mit einer Duftmelange aus roten Früchten und süßen Gewürzen sowie einem großen Geschmack, der weich und harmonisch in den langen Abgang fließt.</i>	0,75 l	35,90 Euro
2007 <i>Salice Salentino Riserva - Torcuddia</i>		
<i>Purpurrot. Duftet nach schwarzen Beeren und Kräutern. Voller Körper, lange anhaltend im Abgang.</i>	0,75 l	20,90 Euro
2001 <i>Marchese Antinori, Chianti Classico Riserva D. C. O. G. Intensive, dichte, rubinrote Farbe. Fruchtnoten, die mit Kaffeearomen und geröstetem Holz abschließen. Perfektes Gleichgewicht und eine herrlich ausgewogene Konsistenz. Langes und überzeugende</i>	0,75 l	65,90 Euro
2006 <i>Cannonau di Sardegna Sella &amp; Mosca</i>		
<i>Tiefdunkles rot, 24 Monate in Eichenfässern gereift, trocken, zartes Pflaumenaroma, Veilchenduft.</i>	0,75 l	31,80 Euro

*2005 Brunello di Montalcino, Alto di Bruca*

*0,75 l*

*68,80 Euro*

*Voller Körper, der getragen ist von einem milden Tanningehalt, granatrote Farbe.*

*2003 Barolo Riserva, Villa D'Elsa*

*0,75 l*

*60,80 Euro*

*In der Nase entfaltet dieser Barolo Riserva ein komplexes Aromenbouquet von dunklen Waldfrüchten, Leder und Eichenholznoten, sowie leichte Toastnoten. Am Gaumen ein dicht strukturierter, kräftiger Körper. Edel und*

*2005 Barolo Il Pozzo*

*0,75 l*

*38,60 Euro*

*Funkelndes Rubin, intensiv, erinnert an Rosen und Veilchen. Voll, frische Säure, tolle Struktur und viel Frucht.*

Altes Forstamt  
Altes Forstamt Gastronomie GmbH  
Schloßplatz 9  
73230 Kirchheim  
Telefon: 07021 / 807 80 91  
Telefax: 07021 / 807 80 92  
Internet: [www.altes-forstamt.de](http://www.altes-forstamt.de)