



WALDGASTHAUS Entenfang

Weißweine

Weißer Burgunder	€	6,20
QbA., trocken, Pfalz/ Weingut Lergenmüller	€	28,70/ 1,0l
verspielte Fruchtaromatik, perfekte Säure, passt zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fleisch und deftigem Schinken		
Pinot Grigio, Veneto I.G.T	€	6,10
trocken, Torresella, Italien,	€	21,30/ 0,75l
Elegant, feinfruchtige Struktur, passt zu Salaten und Fischgerichten		
Lugana, San Benedetto DOC	€	9,80
trocken, Zenato Italien,	€	32,50/ 0,75l
feinwürzige Frucht, floral, harmonische Säure, passt zu Gemüsespeisen mit milden Saucen, Geflügel, delikat zu Spargel		
Scheurebe	€	7,80
Q.b.A., feinherb, Rheinhessen, Weingut Groh	€	27,50/ 0,75l
feinrassig, spritzig und erfrischend, angenehme Säure, passt zu Terrinen, Geflügel, reifem Käse und fruchtigen Desserts		
Riesling, Robert Weil	€	10,90
Q.b.A., trocken, Kiedrich	€	38,50/ 0,75l
feine Frucht mit eleganter, reifer Säure und nachhaltigem Körper, passt zu leichten Speisen, Salaten und hellem Fleisch		
Müller – Thurgau	€	8,80
trocken, Pfalz, Weingut Emil Bauer	€	29,90/ 0,75l
mild, elegant, floral, passt zu Spargel, Fisch-Gemüse-Gerichten		
Grauer Burgunder	€	6,70
Kabinett, Oberbergener Baßgeige, Baden, Kaiserstuhl	€	23,20/ 0,75l
trocken, feine Herbe, passt zu kräftigen Gerichten, Steaks und Braten		

Roséweine

Spätburgunder Weißherbst	€	6,90
Q.b.A., halbtrocken, Baden, Kaiserstuhl, Oberbergen	€	23,90/ 0,75l
toller Begleiter für Wild, Lachs und Geflügel		
Rosé, „Good Hope“ Danie de Wet	€	6,70
trocken, Südafrika, Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot	€	23,20/ 0,75l
fruchtig, frisch, leicht, passt zu Meeresfrüchten, Pasta und Geflügel		



WALDGASTHAUS
Entenfang

Rotweine

Spätburgunder Rotwein	€	6,30
halbtrocken, Oberrotweiler Käsleberg, Baden, Kaiserstuhl	€	22,20/ 0,75l
Beeren- und Kirscharomen, samtige Struktur, ideal zu Wild und Steak		
Vina Cerrada Tinto	€	5,80
DOCA, trocken, Rioja-Bodegas Muerza, Spanien	€	19,95/ 0,75l
Buket nach roten Beeren, Gewürzen und etwas Sauerkirsche, ein Wein für jede Gelegenheit.		
Farnese Fantini Montepulciano d´Abruzzo	€	6,80
DOC, trocken, Italien/ Abruzzo	€	29,90/ 1,0l
Kraftvoller, fruchtiger Wein, passt zu Käse, Geflügel, Rind- und Schwein.		
Nero d´Avola, „Costadune“	€	6,50
Sicilia DOC, Mandrarossa, Sizilien	€	23,50/ 0,75l
trocken, rund, samtig, weich, passt zu Fleisch & Wild, kräftig gebratenem		
Primitivo, Doppio Passo Salento	€	8,80
IGT, trocken, Italien-Apulien	€	31,80/ 0,75l
tiefdunkler, vollmundiger Wein mit einem verführerischen Hauch von süßer Beerenfrucht, passt zu Vorspeisen, Fleisch, Pasta, Vesper und Käse.		
Shiraz Cabernet Wildcard	€	6,40
trocken, Australien, Peter Lehmann	€	21,80/ 0,75l
eleganter, stilvoller Wein mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen, passt zu rotem Fleisch, Pasta und zu mildem Cheddar Käse.		
Cabernet Sauvignon, Merlot „Good Hope“	€	5,90
Danie de Wet, W.O. Robertson Südafrika	€	21,10/ 0,75l
trocken, vollmundig, nuancenreich, passt zu gebratenem Fleisch, Wild, Nudelgerichten und Käse		