

WEIN- & SEKTGUT ERNST WEISBRODT

DIE WEINBAR 1911

GUTSAUSSCHANK

Benannt nach dem Gründungsjahr unseres Weingutes und der Fassküferei in Niederkirchen bei Deidesheim, durch Urgroßvater Wilhelm Weisbrodt.

Seit Juni 2011, zum 100-jährigen Jubiläum, können Sie die ganze Wein- und Sektviefalt des traditionsreichen Familienbetriebes auch im Herzen Deidesheims am historischen Marktplatz genießen. Wir verstehen unsere Produkte als ein Kulturgut, das in handwerklicher Kunst auf unseren Weinbergsböden mit Respekt vor der Natur und der jahrtausendealten Weinbautradition entsteht. Nach 20 Jahren kontrolliert umweltschonendem Weinbau arbeiten wir seit 2009 nach den EU-Bio Richtlinien, um unsere empfindliche Umwelt im sensiblen Gleichgewicht zu halten und dadurch authentische Weine mit Herkunft zu gewinnen.

Rein natürliche Dünger, vielfältige Begrünungen und eine Fülle an nützlichen Insekten sorgen in unseren Weinbergen für fruchtbare Erde. Auf diese Weise werden sowohl Wasser als auch Boden für nachkommende Generationen geschützt.

Da jeder Weinberg, jede Rebsorte und jeder Jahrgang seine Eigenart hat, schmecken unsere Weine nie gleich – und das sollen Sie auch nicht! Im Gegenteil: Finden Sie Ihren persönlichen Favoriten, ob junge und knackige oder reife und nachhaltige Spitzengewächse. Wir bieten Ihnen die einzigartige Möglichkeit alle Weine auch in 1/8 zu probieren und für zu Hause gleich mitzunehmen.

// *Weisswein*

Das richtige Gespür in der Vegetation sowie eine selektive Ernte liefern uns hochwertige Trauben, welche wir durch schonendes Verarbeiten, lange Erfahrung, große Leidenschaft und Geduld zu dem werden lassen, was es ist.

// *Rotwein*

Perfekte Reife und tiefrot verfärbte Trauben, wie auch natürlich niedrige Erträge der Rebstöcke, liefern die Basis für starke Rotweine. Eine traditionelle, lange Maischegärung und eine optimale Reifezeit, größtenteils im Holzfass, tun ihr Übriges.

// *Sekt*

Nur speziell ausgesuchte Weine aus hochwertigen Rebsorten werden in unserer Sektmanufaktur nach der Methode der traditionellen Flaschengärung und einer individuellen Lagerzeit auf der Hefe zu Sekten mit klarer Herkunft verarbeitet.

*Genießen Sie die entspannte Atmosphäre bei einem Stück Pfälzer Weinkultur!
Ihre Familie Weisbrodt und Team*

Mitglied bei:



PARTNER

Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen



HERZLICH WILLKOMMEN

SECCO

0,1 l 0,75 l

BIO-SECCO

4.0 23.0

// Bio // frisch, spritzig, prickelnd

Mitnahmepreis: 7.9

Der Alleskönner, ob zum Empfang, auf der Terrasse oder im Cocktail. Die animierend-erfrischende Art und seine fruchtige Leichtigkeit mit feiner Perlage passen immer.

FRISCH, FRECH, FRÖHLICH, FREI

3.0 17.0

// Bio // Traubensecco // alkoholfrei!

Mitnahmepreis: 7.9

FRISCHer und leckerer Bio-Traubensaft, prickelnd verperlt mit FRECH-spritziger Kohlensäure, geerntet aus unseren Öko-Weinbergen rund um Deidesheim in der Pfalz, wo sich FRÖHLICHE Bienen & Insekten tummeln. Und das alles natürlich alkoholfREI. Wenn das kein Grund zum Anstoßen ist!?

SEKT

0,1 l 0,75 l

RIESLING RÉSERVE BRUT

5.0 29.0

// Bio // 36 Monate Hefelagerung // Traditionelle Flaschengärung

Mitnahmepreis: 13.5

Aus unseren besten Rieslinglagen von Hand geerntet, anschließend Ganztraubenpressung. Mineralisch, komplex & druckvoll mit feiner Perlage.

PINOT ROSÉ BRUT

5.0 29.0

// Bio // 18 Monate Hefelagerung // Traditionelle Flaschengärung

Mitnahmepreis: 13.5

Handgeerntete Burgunder Trauben aus biologischem Anbau, sanft gekeltert und schonend versetket um alle Aromen zu erhalten. Vergoren im Edelstahltank & Barriques, langes intensives Hefelager, 2. Gärung traditionell in der Flasche nach der Méthode Champenoise. Sekt wie er sein soll: zartes rosé, feinperlig, belebend-erfrischende Art und fruchtiger Duft nach Erdbeere und Himbeere.

CUVÉE -1911- BRUT

5.0 29.0

// Bio // Spätburgunder & Weissburgunder & Chardonnay

Mitnahmepreis: 13.5

// 36 Monate Hefelagerung // Traditionelle Flaschengärung

Unser „1911“ Cuvée wird von Hand geerntet, anschließend schonend abgepresst. Erste Gärung teilweise im Holzfass. Cremiger Schmelz, feine Perlage und die herbe Art wirken hier sehr balanciert mit feinem blumigen Charakter.

BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

6.0 36.0

// Bio // 18 Monate Hefelagerung // Traditionelle Flaschengärung

Mitnahmepreis: 17.5

Unser Prestige-Cuvée aus Chardonnay & Weissburgunder wurde von Hand geerntet und in 500 l Eichen-Tonneaux vergoren. Nach traditioneller Flaschengärung und intensivem Hefelager ohne Dosage brut nature degorgiert.

PRICKELNDES

SONSTIGE

0,25 l 0,5 l

RIESLING-SCHORLE	3.0	5.5
ROSÉ-SCHORLE	3.0	5.5
SECCO-SCHORLE // auf Eis mit Limetten	6.9	
LIMONCELLO-SPRITZ // auf Eis mit Limoncello und Limetten	6.9	
APEROL-SPRITZ // auf Eis mit frischer Orange	6.9	
HIMBEER-SPRITZ // auf Eis mit selbstgemachtem Himbeersirup (mit Frucht)	6.9	
HIMBEER-SPRITZ ALKOHOLFREI	6.5	
HUGO // auf Eis mit Holunderblütensirup und Minze	6.9	
HUGO-SPRITZ ALKOHOLFREI	6.5	
SECCO GRAPE // auf Eis mit Grapefruitsaft und frischer Orange	6.9	
DIGESTIF // verschiedene Obst- und Tresterbrände von der Brennerei Rau aus Niederkirchen		2cl 3.5
ALTE WELT TRESTERBRAND // aus eigenem Gewürztraminer „limited Edition“		2cl 3.5 Mitnahmepreis: 25.0

RIESLING // GUTSWEINE

0,125 l

0,25 l

1,0 l

2023 RIESLING TROCKEN

3.0

5.0

18.0

// Bio

Mitnahmepreis: 6.9

Erstgeernteter Riesling aus verschiedenen Parzellen, kurze Maischestandzeit, schonend gekeltert und anschließend nach 12h Sedimentation gekühlt im Edelstahl vergoren, kurzes Hefelager. Der Allrounder, unkompliziert, feinfruchtig! Grüner Apfel, Citrus, Pfirsich, frisch und saftig, spritzige Art.

2023 RIESLING HALBTROCKEN

3.0

5.0

18.0

// Bio

Mitnahmepreis: 6.9

Erstgeernteter Riesling aus verschiedenen Parzellen, kurze Maischestandzeit, schonend gekeltert und anschließend nach 12h Sedimentation gekühlt im Edelstahl vergoren, kurzes Hefelager. Der halbtrockene Allrounder, unkompliziert, feinfruchtige Restsüße! Grüner Apfel, Citrus, Pfirsich, frisch und saftig, erfrischende halbtrockene Art.

RIESLING // KLASSISCH

0,125 l

0,25 l

0,75 l

2023 RIESLING -ALTE WELT- TROCKEN

3.3

6.5

19.5

// Bio // Deidesheim

Mitnahmepreis: 7.9

Die Alte Welt steht für unser Handwerk, unsere pfälzer Herkunft und unsere Tradition, nur mit den besten Zutaten zu arbeiten: Reife und aromatische Bio-Trauben, Ernte von Hand und natürliches Hefelager. Ein Riesling wie er sein soll: saftig, frisch und nachhaltig.

2023 RIESLING FEINHERB

3.3

6.5

19.5

// Bio // Deidesheim

Mitnahmepreis: 7.9

Ernte von Hand und kurze Maischestandzeit. Animierend, feinherbe Stilistik zwischen Frucht & Süße.

RIESLING // SELEKTION

0,125 l

0,25 l

0,75 l

2021 RIESLING -VOM BUNTSANDSTEIN- TROCKEN **3.5** **6.9** **20.5**

// Bio // Deidesheim

Mitnahmepreis: 9.9

Dieser Riesling ist eine Hommage an die unverwechselbare und klare Herkunft unserer pfälzer Buntsandstein-Böden. Wunderbar gelb-fruchtig, mineralisch und komplex, aus den besten Lagen Deidesheims.

2021 RIESLING -LEINHÖHLE- TROCKEN **4.0** **7.9** **23.5**

// Bio // Deidesheim // ERSTE LAGE

Mitnahmepreis: 12.5

Sonnenexponierter Südhang, lehmiger Sand mit Sandsteingeröllen. 100% Handlese. 12 Monate Hefelager. Opulent und Gelbfruchtig, dicht und ausgewogen, erinnert an reifes Steinobst.

2022 RIESLING -MÄUSHÖHLE- TROCKEN **4.0** **7.9** **23.5**

2017 RIESLING -MÄUSHÖHLE- TROCKEN

(nur Flaschenweise) **23.5**

// Bio // Deidesheim // ERSTE LAGE

Mitnahmepreis: 12.5

Langezogener Taleinschnitt am Haardtrand. Buntsandstein & vereinzelt Kalksteinverwitterung. 100% Handlese. 12 Monate Hefelager. Mineralische und kühlere Aromatik: Feinfruchtig & kräutrig.

2020 RIESLING -PETERSHÖHLE- TROCKEN **4.5** **8.9** **26.0**

ÄLTERE JAHRGÄNGE AUF NACHFRAGE NUR FLASCHENWEISE

Mitnahmepreis: 17.5

// Bio // Deidesheim // ERSTE LAGE

Unser Spitzenriesling aus der Kleingewanne „Petershöhle“ in der Lage Deidesheimer Herrgottsacker: nach Osten ausgerichtet und geschützt von alten Terrassenmauern, auf einer einzigartigen Bodenformation aus Buntsandstein unter 2,6 Mio. Jahre altem Löß. 100% Handlese, Spontangärung und 12 Monate Hefelager im 500l Eichen Tonneau. Pure Mineralität, mächtig, kräutrig, dicht, ein Erlebnis für Jahre!

2020 RIESLING -KALKOFEN- TROCKEN (nur Flaschenweise) **36.0**

// Bio // Deidesheim // GROSSE LAGE

Mitnahmepreis: 24.0

Auf einem 150m N.N. Plateau aus Kalk- und Sandstein oberhalb von Deidesheim. 100% Handlese und Spontangärung. 12 Monate Hefelager im 500l Eichenholzfass. Gelbe & exotische Aromatik mit feinem Schmelz und großem Reifepotenzial.

RIESLING // EDEL&SÜSS

0,125 l

0,25 l

0,75 l

2023 RIESLING -HERRGOTSACKER- SPÄTLESE **4.0** **7.9** **23.5**

// Bio // Deidesheim // ERSTE LAGE

Mitnahmepreis: 12.5

Lehmiger Sand mit Geröllen, gemäßigt mildes Klima. 100% Handlese vollreifer Trauben. Unser komplexer Süßwein: Kristallklare Frucht, saftig, elegant und kühle Würze.

2019 RIESLING -SWEETS FOR MY SWEET- (nur Flaschenweise // 0,375 l) **26.0**

// Bio // Auslese // Deidesheim // ERSTE LAGE

Mitnahmepreis: 17.5

Deidesheimer Herrgottsacker, Gewanne Petershöhle, Buntsandstein & Löss. 100% Handlese. Letzter Erntetag 2019, als reifefähiger Süßwein des Geburtsjahrs unseres Familienzuwachsens. Mineralische & kühlere Aromatik: Feinfruchtig & kräutrig.

0,125 l

0,25 l

0,75 l

2023 GRAUBURGUNDER TROCKEN**3.5****6.9****20.5**// *Bio**Mitnahmepreis: 8.9*

Unser Bestseller der Burgunder! Ausgewogen-fruchtiger Typ mit animierender Aromenvielfalt, leicht und spritzig. Im Abgang Harmonie und Balance. Macht Lust auf mehr!

2022/23 WEISSBURGUNDER TROCKEN**3.5****6.9****20.5**// *Bio**Mitnahmepreis: 8.9*

Zwei verschiedene Erntedurchgänge von Hand. Gelagert im 225 l Eichenfässern und im Edelstahltank mit Hefelager. Zarter Schmelz und gelbe Frucht, finessenreicher Essensbegleiter.

2022/23 GOLDMUSKATELLER FEINHERB**3.5****6.9****20.5**// *Bio**Mitnahmepreis: 8.9*

Handlese hocharomatischer Trauben und lange Maischestandzeit. Animierend-fruchtiger Typ: Florale Aromen, leicht und spritzige Frucht. Spannendes Süße-Säure-Spiel.

2022/23 -KÜFERSCHLAG- FEINHERB**3.5****6.9****20.5**// *Bio // Gewürztraminer & Riesling**Mitnahmepreis: 8.9*

Ernte von Hand und kurze Maischestandzeit. Hommage an unsere Gründerväter und deren Handwerk. Fantastische Gelbfruchtigkeit! Erinnert an Weinbergspfirsich, etwas Zitronenmelisse, dezenter Rosenduft. Wirkt sehr schmeichelnd am Gaumen, feine Restsüße, frische Art, alles andere als langweilig.

2023 SAUVIGNON BLANC TROCKEN**3.5****6.9****20.5**// *Bio**Mitnahmepreis: 9.9*

Selektive Ernte verschiedener Weinberge. 24h Maischestandzeit, 20% im 225 l Barrique und 80% gekühlt im Tank vergoren. Exotisch-fruchtiger Typ mit faszinierender Aromen-Kombination. Animierende Stilistik: Es schwingt eine feine Würze im Untergrund.

2022 SAUVIGNON BLANC FUMÉ TROCKEN*(nur Flaschenweise)* **31.0**// *Bio // 11 Monate Hefelagerung**Mitnahmepreis: 19.5*

Eine Selektion reifster Trauben eines alten Weinbergs, von Hand geerntet und nach der Maischestandzeit in gebrauchten Eichenfässern vergoren. Üppige Sauvignonfrucht, elegant-rauchige Noten und mineralische Würze.

2022 CHARDONNAY RÉSERVE TROCKEN**4.5****8.9****26.0**// *Bio // 12 Monate Hefelagerung**Mitnahmepreis: 17.5*

Die 30 Jahre alten Reben stehen auf sandigem Lehm mit Lössabdeckungen und wurden von Hand geerntet. Schonende Ganztraubenpressung und natürlich-trüb sedimentiert, im Eichenfass spontan vergoren. Hochreife, Gelbfruchtige Aromatik, trotzdem finessenreich: Elegantes Spiel aus Komplexität, gepaart mit Frucht und feinem Holzeinfluss.

2017 -METAMORPHOSE- TROCKEN*(nur Flaschenweise)* **26.0**// *Bio // Cuvée aus Chardonnay & Muskateller**Mitnahmepreis: 17.5*

Metamorphose – Leben heißt Veränderung. Sowie sich Raupen zu Schmetterlingen verwandeln oder Trauben zu Wein werden, so verändert sich auch dieses Cuvée im Laufe der Zeit immer wieder im Glas. Alte Ausbaumethoden, zum Teil auf der Maische vergoren, in Verbindung mit traditionellem Holz sind hier auf spannendste Weise kombiniert und entfalten eine fruchtige Fülle und einen eleganten Nachhall.

ROSÉ & BLANC DE NOIR

0,125 l 0,25 l 1,0 l

2023 ROSÉ „EINER FÜR ALLE“

3.0 **5.0** **18.0**

Mitnahmepreis: 6.9

Reife und aromatische Bio-Rotweintrrauben aus den Rebsorten Portugieser und Dornfelder, entrappt und kurze Maischestandzeit. Gekühlte Gärung im Edelstahl über 14 Tage. kurzes Hefelager, anschließend einmal schonend filtriert und abgefüllt. Sattes Rosé, feine Fruchtaromen nach Himbeere, saftiger & erfrischender Typ mit feiner Süße und leichtem Körper.

0,125 l 0,25 l 0,75 l

2023 CUVÉE ROSÉ -ALTE WELT- TROCKEN

3.3 **6.5** **19.5**

// Bio // Spätburgunder, St. Laurent, Cabernet & Portugieser

Mitnahmepreis: 7.9

Die Alte Welt steht für unser Handwerk, unsere pfälzer Herkunft und unsere Tradition, nur mit den besten Zutaten zu arbeiten: hochreife und aromatische Bio-Trauben, schonende Verarbeitung und ein natürliches Hefelager. Saftiges Rosé, feine Fruchtaromen, erfrischende Art mit animierendem Körper.

2023 BLANC DE NOIR TROCKEN

3.5 **6.9** **20.5**

// Bio // Spätburgunder

Mitnahmepreis: 8.9

Zu Deutsch „Weißer aus schwarzen Trauben“ – sozusagen eine Spielart des Rosé. Leichte Cremigkeit und filigrane Anklänge von Stachelbeere und Erdbeere in der Nase sowie eine leichte Würze und Schmelz.

ROTWEIN

0,125 l 0,25 l 0,75 l

2022 CUVÉE ROT -ALTE WELT- TROCKEN

3.3

6.5

19.5

// Bio // Cabernet, Spätburgunder, Acolon & Dornfelder

Mitnahmepreis: 7.9

Die Alte Welt steht für unser Handwerk, unsere pfälzer Herkunft und unsere Tradition, nur mit den besten Zutaten zu arbeiten: Hochreife und aromatische Bio-Trauben, offene Maischegärung und anschließende Reifung im Holzfass. Tiefdunkles Rot, erinnert an saftige Cassis- und Waldbeeraromen, samtig-würzige Art.

2020 SANKT LAURENT TROCKEN

4.0

7.9

23.5

// Bio // Deidesheim

Mitnahmepreis: 12.5

Von Hand geerntet, anschließend schonend entrappt und 11 Tage traditionelle Maischegärung, sanft abgepresst, danach 20 Monate Lagerung in neuen und gebrauchten Barriques, unfiltriert abgefüllt. Heimische Rebsorte, die sehr selten angebaut wird. Edles dunkelrot, harmonischer Stil mit opulenter Art nach Roten Beeren (vor allem schwarze Johannisbeere) am Gaumen sehr komplex, elegant & würzig.

2021 SPÄTBURGUNDER TROCKEN

4.0

7.9

23.5

// Bio // Deidesheim

Mitnahmepreis: 12.5

Von Hand geerntet, anschließend schonend entrappt und 11 Tage traditionelle Maischegärung, sanft abgepresst, danach 20 Monate Lagerung in gebrauchten Barriques, unfiltriert abgefüllt. Komplexer und eleganter Rotwein, der nach roten Beeren, etwas Mokka, hellen Kirschen und wärmenden Gewürzen duftet. Am Gaumen feine Art, weich, ausgewogen, nicht zu schwer, trotzdem dicht und saftig.

ROTWEIN // SELEKTION

0,125 l 0,25 l 0,75 l

2022 -DAS DUELL- RÉSERVE TROCKEN

4.5

8.5

25.5

// Bio

Mitnahmepreis: 13.9

Unsere Top-Cuvée aus Merlot & Cabernet, von Hand geerntet, entrappt und traditionell auf der Maische vergoren. 20 Monate in neuen und gebrauchten Barriques gereift. Unfiltriert. Kräftig & komplex. Tiefdunkles Rot, opulente beerige und kirschige Aromen, grüne Paprika, würzig-röstige Struktur mit samtiger Eleganz.

2018 SANKT LAURENT -DER REBELL- TROCKEN

(nur Flaschenweise) 31.0

// Bio // Niederkirchener Schlossberg

Mitnahmepreis: 19.5

Aus der rebellischen, fast verschwundenen regionalen Rebsorte Sankt Laurent. Wiederentdeckt und wiedergepflanzt vor nunmehr 26 Jahren. Handlese, traditionell offen auf der Maische vergoren, 20 Monate in Barriques gelagert. Unfiltriert. Komplex, würzig & kraftvoll.

2018/20 SPÄTBURGUNDER -GROSSE LIEBE- TROCKEN

(nur Flaschenweise) 36.0

// Bio // Deidesheimer Mäuschöhle

Mitnahmepreis: 24.0

„Es gibt keine größere Liebe als wenn einer sein Leben für seine Freunde hingibt.“ (Joh. 15,13). Steht geschrieben auf dem Feldkreuz des Weinbergs. Handgelesen und nach traditioneller Maischegärung 24 Monate im Holzfass gereift – unfiltriert abgefüllt. Dunkel-würzige, fast ätherisch Nase nach Kräutern, roten Beeren, etwas Mokka und wärmenden Gewürzen. Am Gaumen filigrane-ausgewogene Art, nicht zu schwer, trotzdem sehr dicht mit Potenzial.

FÜR ZWISCHENDURCH

GANZ
TÄGIG

- KÄSEWÜRFEL** // vom Bergkäse **5.9**
- OLIVEN** // Kalamata & grüne Kräuter/Knoblaucholiven **4.9**
- LUFTGETROCKNETE PFÄLZER BRATWURST** // aufgeschnitten mit Bauernbrot **4.5**

KLEINIGKEITEN

ab 17 Uhr

AB
17 UHR

- FLAMMKUCHEN PETIT** **8.5**
// *KLASSISCH: Elsässer Art mit Südtiroler Schinken und Zwiebeln*
// *MEDITERRAN: mit Schafskäse, Peperoni und Kalamata-Oliven*
- PFÄLZER BROTZEIT** **15.5**
// *Hausmacher Leberwurst, getrocknete Brat- und Blutwurst mit Bergkäse und Brot*
- 1911-BRETT** **15.5**
// *Südtiroler Schinken, italienische Fenchelsalami, versch. Hart- und Weichkäsesorten mit Fruchtsenf, Antipasti und Brot*
- SÜDTIROLER SCHINKEN & ITAL. FENCHELSALAMI** **15.5**
// *mit Antipasti und Brot*
- KÄSEVARIATION** **15.5**
// *Versch. Hart- und Weichkäsesorten mit Fruchtsenf und Brot*
- DAS WEISBRODT-** **8.5**
// *Focaccia mit Tomate-Mozzarella im Grill geröstet*
- DAS SCHWARZBROT-** **8.5**
// *Rustikales Bauernbrot belegt mit Kräuterbutter, Südtiroler Schinken, Tomate und Käse im Grill geröstet*
- PFÄLZER LEBERWURSTBROT** **7.5**
// *Hausmacher Leberwurst auf rustikalem Bauernbrot mit Senf und Gurke*
- // *Unsere hausmacher Wurst beziehen wir von der Metzgerei Stähly aus Niederkirchen*
// *Die Vesperbretter aus Eichenholz lassen wir von Fabian Frey anfertigen.*

// DEKLARATION DER ALLERGENEN STOFFE

GLUTENHALTIGE LEBENSMITTEL (Weizen, Roggen, etc.): Brot (als Beigabe zur Wurstvariation, Käsevariation, Pfälzer Brotzeit und zum gemischten Teller); Focaccia (Das Weisbrodt); Flammkuchen; Kuchen.
LAKTOSEHALTIGE PRODUKTE: Cafévariationen wie Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, etc.; Heiße Schokolade; Schafskäse; Mozzarella; Pfälzer Brotzeit (Käse); Käsevariation/-würfel; 1911-Brett (Käse); Flammkuchen (Schmand); Kuchen. **EIER UND EIERZEUGNISSE:** Cantuccini; Kuchen. **SENF:** Senf (Pfälzer Brotzeit); Fruchtsenf (Käsevariation, gemischter Teller). **SCHALENFRÜCHTE:** Cantuccini; Erdnüsse; Kuchen; Spuren davon in Schokolade. **SULFITE:** Wein; Sekt; Secco.

// ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER

SNACKS

ALKOHOLFREI

	0,25 l	0,75 l
MINERALWASSER	2.5	5.5
<i>// Peterstaler medium oder still // Elisabethen spritzig</i>		
	0,1 l	0,25 l
		0,5 l
FRISCH, FRECH, FRÖHLICH, FREI	3.0	
<i>// Bio-Traubensecco alkoholfrei</i>		
BIO-TRAUBENSAFT // naturtrüb // weiss // aus eigenen Trauben	2.8	
APFELSAFT, NATURTRÜB // von der Fam. Buchter	2.8	
SAFTSCHORLE // Traube oder Apfel	2.8	4.5
	0,33 l	
PROVIANT BIO-LIMONADE // Zitrone oder Rhabarber	3.5	

HEISSGETRÄNKE

	<i>Tasse</i>
ESPRESSO	2.4
ESPRESSO MACCHIATO	3.0
DOPPELTER ESPRESSO	3.4
KAFFEE	3.2
CAPPUCCINO	3.5
LATTE MACCHIATO	4.0
MILCHKAFFEE	4.0
HEISSE SCHOKOLADE	4.0
TEE, LOSE	3.2
<i>// Kräutertee / Pfefferminze / Zitronenverbene / Grüntee / Schwarztee / Früchtetee</i>	

// Die Kaffeebohnen beziehen wir vom ROSTWERK PFALZ aus Deidesheim. Dort wird aus Liebe geröstet – aus Liebe zum Kaffee. Aus einem Traum wurde Realität und genau das riecht und schmeckt man.