



Restaurant – Ballsaal – Veranstaltungen

„Der Wein erfreut des Menschen Herz,
und die Freudigkeit ist die Mutter aller Tugenden.
Wenn Ihr Wein getrunken habt,
seid Ihr alles doppelt, was Ihr sein sollt,
noch einmal so leicht denkend,
noch einmal so unternemend,
noch einmal so schnell ausführend.“

Johann Wolfgang von Goethe,
1749-1832,
Götz von Berlichingen,
1. Akt, Herberge im Wald



Restaurant – Ballsaal – Veranstaltungen

Sekt & Prosecco

Deutschland

Riesling Sekt „Festival“

trocken

Ein lebendiger spritziger Sekt mit einer ausgeprägten fruchtigen und harmonischen Säure.

0,75 l 28,50 €

Riesling Sekt „Festival“

extra trocken

Ein Sekt mit reichem Bukett und blumiger, rassiger Eleganz. Für Freunde des herben Sekttyps

0,2 l 6,90 €

Italien

Scavi & Ray Prosecco Frizzante DOC, trocken

Fruchtig und frisch mit einer dezenten Perlage.

FrISCHE Früchte prägen seinen Geschmack.

0,75 l 28,50 €

Scavi & Ray Rosato Frizzante IGT, trocken

FrISCHE mit den anregenden Fruchtnoten von roten Beeren im feinen Geschmack.

Dezent prickelnd am Gaumen im edlen Design.

0,75 l 28,50 €



Restaurant – Ballsaal – Veranstaltungen

Champagner

Frankreich

Champagner Nicolas Feuillatte

Brut Reservé

Er steht für einen modernen, jugendlichen und frischen Champagner-Stil.

Er besticht mit Aromen von Äpfeln und Birnen, ist am Gaumen elegant

und äußerst feinperlig, hat einen feinen Charakter.

0,75 l 79,00 €

0,2 l 18,50 €

Champagner Nicolas Feuillatte

Rosé Brut

Der Rosé Brut bringt eine herrlich zartrosa schimmernde Farbe und brillante Nuancen

ins Glas. Die kräftige Perlage verströmt Aromen von Himbeeren sowie Rosen und

exotischen Früchten.

0,75 l 85,00 €

Champagner Veuve Clicquot Ponsardin

Brut Reims

Ein Klassiker aus der Champagne und der berühmteste aus den Kellern Veuve Clicquot's

Ponsardin. Ausgewogene Noten von Beeren und exotischen Früchten verleihen ihm

seinen feinen und lebhaften Charakter.

0,75 l 99,00 €



Restaurant – Ballsaal – Veranstaltungen

Weißwein

Deutschland

Flasche 0,75l

Rheingau

Riesling „Classic“ QbA, trocken

Weingut Johannis Ohlig

Classic der Extraklasse – rund und harmonisch,
mit den ausgewogenen Aromen von Apfel, Pfirsich und Ananas.
Kraftvoll am Gaumen mit einem eleganten Charakter.

23,00 €

Winkeler Gutenberg

Riesling Kabinett, trocken

Weingut Johannis Ohlig

Ein vollfruchtiger Kabinett für den gehobenen Anspruch.
Aprikose, grüner Apfel, Ananas, Pfirsich und exotische Früchte
mit einer feinmineralischen Note beleben die Zunge.
Saftig im langen Finale – Genuss vom Gutenberg.

25,50 €

Pfalz

„Villa JL“

Grauburgunder QbA, trocken

Weingut Villa Wolf

Tropische Früchte, Honigmelone und Zitrus vereinen sich mit Noten
von Mandeln und Vanille im zarten Schmelz. Vollmundig und frisch.

22,50 €



Restaurant – Ballsaal – Veranstaltungen

Österreich

Kremser Goldberg

Grüner Veltliner Kabinett, trocken

Winzer Krems – Kellermeister Privat

Ein kräftiger und würziger Grüner Veltliner mit einem milden Geschmack.

Intensive Fruchtnoten mit Anklängen von Orangen und Grapefruit.

Der offizielle Wein vom Wiener Opernball.

25,50 €

Italien

„Lugana“

Trebbiano di Lugana Venetien DOC, trocken

Cantina Fratelli Zeni

Der typische Italiener vom Gardasee. Herrlich frisch und vollmundig mit den feinen

Aromen von Pfirsich, Orange und Zitrus im intensiven Geschmackserlebnis.

Elegant und filigran – ein delikater Weißwein.

28,50 €

Frankreich

„En Travertin“

Sauvignon Blanc Pouilly Fumé AOC Loire, trocken

Henry Bourgeois

So schmecken Weißweinlegenden – aromatisch mit Noten von Rhabarber, Holunder und Stachelbeere im cremigen Geschmack. Sehr mineralisch mit einem Hauch Holunder.

Pouilly-Fumé pur.

36,50 €



Restaurant – Ballsaal – Veranstaltungen

Südafrika

„Mountain“

Chardonnay, trocken

Globus Wine Phinda

Der Weißwein vom Kap der Guten Hoffnung. Saftig und frisch mit den Aromen von Ananas und einem anregenden Hauch Exotik. Süffig und mineralisch mit dezenter Würze – Chardonnay pur.

24,50 €

Rosé Wein

Deutschland

„Fatima“

Regent Rosé QbA, trocken

Badischer Winzerkeller

Fruchtig, kräftiges Bouquet, exotisch. Dies ist eine Rarität: Ein Rosé aus der Regent Traube stellt an den Kellermeister eine große Herausforderung, da die Traube eine sehr dunkle Farbe besitzt und eigentlich eine reine Rotweintraupe ist.

26,50 €



Restaurant – Ballsaal – Veranstaltungen

Rotwein

Deutschland

Rheinhessen

„Vollmond“

Rotes Edelcuvée QbA, trocken

Weingut Gehring, Nierstein

Sehr fruchtbetont nach Blaubeere, Schlehe mit einer leichten Würze.

Sehr gut eingebundene Tannine.

25,50 €

Baden

„Antiqua“

Spätburgunder Spätlese QbA, trocken

Badischer Winzerkeller

Zarte, feinfruchtige Aromen von reifen Pflaumen, Himbeeren und Brombeeren.

Gehaltvoll im Geschmack, füllig und nachhaltig im Abgang.

26,50 €

Schwarzriesling Barrique QbA trocken

Badischer Winzerkeller

Kräftiges Rubinrot, körperreich und fruchtig, zartaromatisches Burgunderaroma.

Komplexe Aromatik gepaart mit Vanille und Edelhölzern.

Fein eingebundene Barrique-Note.

32,50 €

Österreich

Kremser Zweigelt QbA, trocken

Winzer Krems – Kellermeister Privat

Intensive Fruchtaromen von Kirschen dominieren seinen samtig milden Geschmack.

Der offizielle Wein vom Wiener Opernball.

26,50 €



Restaurant – Ballsaal – Veranstaltungen

Spanien

„Es Capa“

Tempranillo DO, trocken

Vino de la Tierra de Castilla

Reich und saftig mit den Aromen von Erdbeeren, Brombeeren und Backpflaumen in weichem Tannin. Noten von Tabak und dunkler Schokolade im rauchig kräftigen Finale.

22,50 €

Frankreich

„Grand Bateau Rouge“

Bordeaux A.C., trocken

Barrieres Frères

Der kleine Bruder von Beychevelle – kraftvoll mit den reifen und intensiven Aromen roter Früchte in feiner Komposition mit herrlichen Gewürznoten betört er die Sinne. Herrlich seidig auf der Zunge mit dem süßlichen Hauch von Vanille am Gaumen

32,50 €

Italien

Montepulciano d’Abruzzo DOC, trocken

Tenuta del Poggio Sensi

Vollmundig und weich mit einem intensiven Veilchenduft und herrlichen Aromen von Kirschen – ein frischer und lebendiger Wein. Richtig viel Geschmack – Basta.

22,50 €

Barbera d’Alba DOC, trocken

Cantine San Silvestro

Vollfruchtig und vielschichtig mit den Aromen von saftig reifen Brombeeren, Johannisbeeren und Kirsche in einer würzigen Struktur.

Seidig und leicht süßlich – nachhaltiger Genuss.

23,50 €



Restaurant – Ballsaal – Veranstaltungen

„Di Paolo“

Merlot del Venezie IGT, trocken

Cantine Sacchetto

Kraftvoll und fleischig mit den anregenden Aromen reifer Beeren und Kirschen präsentiert er sich fein ausbalanciert am Gaumen. Noten von Kaffee und Schokolade in einer süßlich-karamelligen Röstaromatik. 22,50 €

Toscana

„Lamole di Lamole“

Chianti Classico DOCG, trocken

Tenimenti Pile di Lamole

Ein sehr bemerkenswerter Chianti – kraftvoll und würzig mit tieffruchtigen Noten reifer Kirschen und einem Hauch von Backpflaume mit würzigen Aromen und süßlicher Vanille in einer harmonischen Balance. 39,00 €

Brunello di Montalcino DOCG, trocken

Castello Banfi

Brunello – die Spitze der italienischen Weinbaukunst. Undurchdringliches Rubinrot leuchtet aus dem Glas. Vollmundig und intensiv im Geschmack mit Aromen von Backpflaume, Kirsche und Lakritze mit delikaten Nuancen von Kräutern und Gewürzen in großer Komplexität. 59,00 €

Piemont

Barolo Riserva DOCG, trocken

Cantina San Silvestro

Die rote „Legende“ des Piemont – herrlich vielschichtig mit der Frucht von Kirsche und Beeren in würziger Kombination mit Noten von Kräutern, Lakritze und Schokolade. Seidig-vanillig mit weichem Tannin. 42,00 €