

Saalhäuser Weinstuben



Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie ganz herzlich im Gutsrestaurant des Landesweinguts Kloster Pforta.

Unser Team erwartet Sie vier Tage in der Woche mit gutem, herzlichem Service; frischen Speisen aus überwiegend regionalen Zutaten; köstlichen Weinen; klassischem Weinverkauf sowie thematischen Veranstaltungen und einigen entdeckenswerten Dingen rund um das Thema Wein.

Unsere wichtigsten Partner, deren Produkte Ihren Aufenthalt hoffentlich zu einem Erlebnis werden lassen, möchten wir Ihnen kurz nennen.



Von der Landbäckerei Schwarz in Burgheßler nutzen wir verschiedene Brot- und Brötchensorten, dazu verschiedene glutenfreie Spezialitäten und den Blechkuchen.



Die Lichtenauer Mineralquellen GmbH bringt die Durstlöcherer wie unter anderem Mineralwasser, Apfelschorle, Bitter Lemon, Tonic Water und Ginger Ale in unser Haus.



Von der Firma Rauch erhalten wir hochwertige Fruchtsäfte, welche wir gerne auch als Schorle anbieten, sowie einen erstklassigen Eistee und zwei Bio Fruchtschorlen.



Nachhaltigkeit ist bei Piacetto von höchster Priorität. Die Bohnen stammen alle von zertifizierten Farmen. So ist gewährleistet, dass der Kaffeeanbau im Einklang mit der dortigen Natur und den Kaffeebauern steht.



Mit Halloren, Deutschlands ältester Schokoladenfabrik, verbindet uns die tolle Harmonie aus Schokolade und Wein. Mehrmals im Jahr veranstalten wir geschmackvolle Events auf dem Weingut.



Unser Partner Chefs Culinar liefert uns all die Sachen, die wir nicht aus erster Hand beziehen können und mit all den Dingen, die man neben Speisen und Getränken sonst so benötigt.

Brotauswahl mit Schmalz



€ 7,90

(Bauernbrot, Baguette, Griebenschmalz, Radieschen)

dazu unsere Weinempfehlung:



Müller-Thurgau, trocken

0,2l

€ 4,40



„Rebenwühler“ Rotweincuvée, halbtrocken

0,2l

€ 4,00

Kloster Pforta Brotzeit

€ 9,90

(Kräuterquark, Schweinegriebenschmalz, Schleizer Schinkenspeck, Schleizer Blut- und Leberwurst, Käsewürfel, frische Trauben, Brotauswahl)

dazu unsere Weinempfehlung:



Roter Traminer, trocken

0,2l

€ 5,40




Saalhäuser Blauer Spätburgunder, , trocken

0,2l

€ 6,90



serviert als  mit verschiedenen frischen und getrockneten Früchten zum Kombinieren und Ausprobieren, inklusive




Cuvée Tradition Sekt, extratrocken, 0,1l



Roter Traminer, trocken, 0,1l



Blauer Portugieser, , trocken, 0,1l

€ 17,90

Dreierlei Kleinigkeit – „Weingut-Tapas“

€ 10,90

(bunter Linsensalat mit mediterraner Räucherlachsroulade, Köhlerkäse mit pikanter Weintraubenmarmelade, Pflaume und Aprikose im Speckmantel auf Salat)

dazu unsere Weinempfehlung:



Grauer Burgunder, trocken

0,2l

€ 5,00



Blauer Portugieser, , trocken

0,2l

€ 5,90

Bratwurst mit Pellkartoffelsalat „von unseren Nachbarn“

€ 8,90

dazu unsere Weinempfehlung:



„Sonnenfänger“, Roséweincuvée, halbtrocken

0,2l

€ 3,90



Dornfelder, trocken

0,2l

€ 4,90



serviert als  und Ausprobieren, inklusive

mit drei verschiedenen Senffarten zum Kombinieren



Grüner Silvaner, trocken 0,1l



„Sonnenfänger“ Roséweincuvée, halbtrocken, 0,1l



Dornfelder, trocken, 0,1l

€ 17,90

Saale Käseteller



€ 14,90

Emmentaler AOC (Schweiz), Manchego (Spanien), Brie (Frankreich), Taleggio (Italien), Köhlerkäse (Deutschland) und Kloster Pforta Rotweinkäse aus der Dittersdorfer Milch GmbH), Brotauswahl, Butter, frische Trauben

dazu unsere Weinempfehlung:



„Gipfelstürmer“, Weißweincuvée, halbtrocken

0,2l

€ 3,90



Blauer Zweigelt, trocken

0,2l

€ 5,40



serviert als  und Ausprobieren, inklusive



„Gipfelstürmer“ Weißweincuvée, halbtrocken, 0,1l



Weißer Burgunder, trocken, 0,1l



Blauer Zweigelt, trocken, 0,1l

€ 21,90

Käsewürfel **€ 5,90**

(Schweizer Bergkäse, Feigensenfdipp)

dazu unsere Weinempfehlung:



„Blütensammler“ Secco Rosé, fruchtig 0,1l € 3,90



Kerner, fruchtig 0,2l € 4,90

Salate aus dem Weinfass

(Blattsalat, dreierlei angemachte Salate, verschiedene Essige, Öle und Dressings, bunte Mischung von Körnern und Saaten, Crôutons)

als alleiniges Gericht zum selber nehmen, gerne auch mehrfach
Brotkorb € 8,90

als Vorspeise oder Beilage zum selber nehmen
Brotkorb € 4,90

dazu unsere Weinempfehlung:



„Traubentrüber“ Weißweincuvée, trocken 0,2l € 3,90



„Gipfelstürmer“ Weißweincuvée, halbtrocken 0,2l € 3,90



„Rebenwühler“ Rotweincuvée, halbtrocken 0,2l € 4,00

Tagessuppe aus dem Suppentopf

als alleiniges Gericht zum selber nehmen, gerne auch mehrfach
dazu rustikales Bauernbrot € 5,90

als Vorspeise zum selber nehmen
dazu rustikales Bauernbrot € 3,90

Zwiebelblechkuchen mit Kräuterdipp **€ 6,90**

dazu unsere Weinempfehlung:



Weißer Riesling, feinherb 0,1l € 5,00

Saalhäuser Sattmacher

Bauernfrühstück € 9,90

(Bratkartoffeln, Schinkenspeck, Zwiebeln, Ei)

Pizzazunge „Tomate-Pesto“ € 6,90

(Weizengebäck, knusprig aus dem Steinofen gebacken, mit Tomatensoße, Bruschettamix, Mozzarella, Basilikumpesto)

Pizzazunge „Spinat-Manouri“ € 6,90

(Weizengebäck, knusprig aus dem Steinofen gebacken, mit Schmandsoße, Spinat, Mozzarella, Manouri)

Pizzazunge „Salami“ € 6,90

(Weizengebäck, knusprig aus dem Steinofen gebacken, mit Schmandsoße, Salami, Mozzarella, Emmentaler)

Für unsere jüngsten Gäste kochen wir

Heichelheimer Kartoffelpuffer, dazu Apfelmus € 3,90

Nudeln, dazu Tomatensauce und geriebener Emmentaler Käse € 4,90

Kartoffelstampf, dazu drei Backfischstäbchen und Mischgemüse € 4,90

dazu unsere Getränkeempfehlung:



Roter Traubensaft 0,2l € 2,40

Dessert „Pfortenser Köppelberg“ € 5,90

„Langnese CARTE D'OR“ Eistörtchen Haselnuss, Ananas, Schlagsahne

Dessert „Eulaer Heideberg“ € 5,90

„Langnese CARTE D'OR“ Eisörtchen Erdbeere, Beerenkompott, Schlagsahne

Kuchenangebot € 1,90

Kuchenangebot mit Schlagsahne € 2,40



KLOSTER
PFORTA
LANDESWEINGUT



Ihre kleine Weinprobe – das Weinrondell

Probieren Sie sich durch eine Auswahl an sechs verschiedenen Weinen zu je 0,1l, serviert auf unserem Weinrondell.

Möglichkeit 1 – unser saisonal vordefiniertes Weinrondell

€ 16,90

„SOMMERGEFÜHLE“

Weißer Riesling, trocken

Roter Traminer, trocken

Kerner, fruchtig

Gosecker Dechantenberg Grüner Silvaner, trocken

„Sonnenfänger“ Roséweincuvée, halbtrocken

Blauer Zweigelt, trocken

Möglichkeit 2 - Sie stellen die Rondellweine selber zusammen

€ 21,90



KLOSTER
PFORTA
LANDESWEINGUT



bedeutet im offenen Ausschank 0,2l



bedeutet im Flaschenausschank 0,75l



bedeutet zum Kaufen für zu Hause 0,75l

WEIßWEINE – GUTSWEINE & ORTSWEINE

Müller-Thurgau, trocken **BRONZE GWP**

frisch, unkompliziert, akzentuierte Säure, sortentypisches Bukett



€ 4,40



€ 15,90



€ 7,60

Grüner Silvaner, trocken **GOLD GWP**

geradlinige Säure, angenehmer Begleiter, er dominiert geschmacklich nicht, unterstreicht die Aromen der Speisen



€ 4,90



€ 17,90



€ 8,70

Kerner, fruchtig

der »kleine Verwandte des Rieslings«, Fruchtnoten von grünen Äpfeln, Aprikosen und Birnen, ein ausgezeichnete Terrassenwein



€ 4,90



€ 16,90



€ 8,30

Bacchus, trocken

ausgeprägtes Bukett, zurückhaltende Säure, würzige Aromen, unkomplizierter Begleiter der kräftigen Küche



€ 4,90



€ 17,90



€ 8,70

Weißer Riesling, trocken **BRONZE GWP**

kühle Nase von Orangeade, Steinobst und gelbem Apfel, lebendig frisch, Anklänge von Kräutern, Grapefruitschalen und salziger Mineralität, komplexer Abgang



€ 5,40



€ 19,90



€ 9,90

Weißer Riesling, feinherb

frischer Weißwein, lebhaft Mineralität, harmonische Säure, im Glas mit einer zarten Zitrusnote



€ 5,00



€ 18,90



€ 9,60

Weißer Burgunder, trocken **BRONZE GWP**

graziösen Säure, faszinierendes Aromaspektrum von Apfel über Quitte, Honigmelone und Pfirsich

 € 5,00

 € 18,90

 € 9,20

Grauer Burgunder, trocken **SILBER GWP**

feinen Apfelnoten im Zusammenspiel mit einer harmonischen Säure

 € 5,00

 € 18,90

 € 9,20

Roter Traminer, trocken **BRONZE GWP**

würzig-fruchtiger Geschmack, zarte Duftnoten von Rosen und Honig, goldgelbe Farbe, eine Besonderheit

 € 5,40

 € 19,90

 € 9,90

WEIßWEINE – LAGENWEINE

Pfortenser Köppelberg Blauer Silvaner, trocken **BRONZE GWP**

eine im Saale-Unstrut-Gebiet autochthone Rebsorte, Genuss zu herzhaftem Altenburger Ziegenkäse oder leichten Fischgerichten, frisch-fruchtig

 € 25,90

 € 11,00

Pfortenser Köppelberg, Weißer Heunisch, trocken

heute beinahe verschwunden, die Rebsorten Riesling, Chardonnay und Auxerrois stammen von ihm ab, Aroma von gelben Zitrusfrüchten mit einem Hauch von sommerlicher Blumenwiese

 € 24,90

 € 10,00

Saalhäuser Weißer Burgunder,  , trocken **SILBER GWP**

besticht durch eleganten Schmelz und eine eindringliche Frucht, feine Apfelnoten prägen seinen Geschmack

 € 28,90

 € 13,90

Saalhäuser Weißer Riesling, trocken, **KLOSTEREDITION**

Nur das Edelste aus unserem Weinkeller küren wir zur Klosteredition. Die erlesenen und lagerfähigen Weine empfehlen wir für gehobene Ansprüche bei Tisch oder als exklusives Geschenk.

erfrischende Säure, filigrane Zitrusnoten, lebhaft Mineralität, perfekter Begleiter

 € 31,90

 € 16,90

Gosecker Dechantenberg, Grüner Silvaner, trocken

wächst auf den Buntsandsteinterrassen des Gosecker Dechantenberges, besticht durch eine geradlinige Säure, mineralische Noten und Fruchtaromen



Gosecker Dechantenberg, Weißer Burgunder, trocken

wird spontan vergoren, besticht durch seine besondere Aromatik, dezente Cremigkeit und eine schmeckbare Mineralität



Gosecker Dechantenberg, Weißer Riesling, trocken, **KLOSTERED. SILBER GWP**

Nur das Edelste aus unserem Weinkeller küren wir zur Klosteredition. Die erlesenen und lagerfähigen Weine empfehlen wir für gehobene Ansprüche bei Tisch oder als exklusives Geschenk.

kommt von einer der besten Weinbergslagen an Saale und Unstrut, zu 100% mit Hand bewirtschaftet, somit besonders schonend verarbeitet, ganze 4 Jahre Reifung im Keller, davon 12 Monate im großen Eichenholzfass, schmelzig, exotisch, vollmundig, saftig



Eulaer Heideberg, Grauer Burgunder, , trocken **SILBER GWP**

besticht durch eine lebendige Säure, Duftaromen von Mandel und Birne, feiner Schmelz und ein bemerkenswerter Karamellton



WEIßWEINE – SONDEREDITIONEN

In der Herstellung einer harmonischen Cuvée liegt die hohe Kunst der Weinherstellung. Unser Kellermeister beweist dabei viel Gefühl für die sorgsam aufeinander abgestimmten Rebsorten.

„Traubenräuber“ (Weißburgunder, Müller-Thurgau, Riesling), trocken



„Gipfelstürmer“ (Bacchus, Kerner, Müller-Thurgau), halbtrocken



ROSÈWEINE – GUTSWEINE & ORTSWEINE

Blauer Portugieser, feinherb

erfrischende Johannisbeeraromen, Duft von Waldhimbeeren, frisch-fruchtiger Rosé, ein idealer Terrassenwein



€ 4,90



€ 16,90



€ 8,00

ROSÈWEINE – SONDEREDITIONEN

In der Herstellung einer harmonischen Cuvée liegt die hohe Kunst der Weinherstellung. Unser Kellermeister beweist dabei viel Gefühl für die sorgsam aufeinander abgestimmten Rebsorten.

„Sonnenfänger“ (verschiedene weiße und rote Rebsorten), Rotling, halbtrocken



€ 3,90



€ 13,90



€ 7,00

ROTWEINE – GUTSWEINE & ORTSWEINE

Dornfelder, trocken **BRONZE GWP**

feine Fruchtaromen, elegant ausbalanciertes Tanningerüst, empfiehlt sich zu herzhafter Pasta und kräftigem Käse



€ 4,90



€ 17,90



€ 8,50

Blauer Zweigelt trocken **SILBER GWP**

ausgewogene Säure, beeindruckende Fruchtnoten, eine tiefrote Farbe, typischer Geschmack der Weichselkirsche



€ 5,40



€ 19,90



€ 9,50

ROTWEINE – LAGENWEINE

Pfortenser Köppelberg Blauer Portugieser,  trocken **SILBER GWP**

leichter, bekömmlicher Wein, im Glas mit seinen zarten Tanninen und dem Duft von reifen Himbeeren



€ 5,90



€ 20,90



€ 10,50

Saalhäuser Blauer Zweigelt, , trocken

edler Lagenwein, harmonisches Säurepolster, faszinierende Aromen der Weichselkirsche, gehört zu den lokalen Spezialitäten der Region Saale-Unstrut


 € 27,90

 € 12,50


Saalhäuser Blauer Zweigelt, Alte Reben, , trocken, KLOSTEREDITION

Nur das Edelste aus unserem Weinkeller küren wir zur Klosteredition. Die erlesenen und lagerfähigen Weine empfehlen wir für gehobene Ansprüche bei Tisch oder als exklusives Geschenk.


kultiviert auf der ältesten Blauer Zweigelt Anlage Deutschlands, mehrmonatige Reife im Holzfass, edler Genuss, Kirschnoten verbinden sich mit einer pfeffrigen Würze

 € 33,90 / 0,75l

 € 18,90

 € 69,90 / 1,5l

 € 39,00

 € 149,90 / 3,0l

 € 90,00

Saalhäuser Blauer Spätburgunder, , trocken **SILBER GWP**

beeindruckt mit Waldbeeraromen und nussigen Noten, Würze, weiche Säure, idealer Speisebegleiter


 € 6,90

 € 29,90

 € 14,90

Eulaer Heideberg André, , trocken **SILBER GWP**

exklusive Rarität, aus einer Züchtung Blaufränkisch x St. Laurent entstanden, wird in Deutschland von nur drei Weingütern kultiviert, beeindruckt durch sein Bukett von frischen Kräutern und dunklen Fruchtaromen

 € 31,90

 € 16,90

ROTWEINE – SONDEREDITIONEN

In der Herstellung einer harmonischen Cuvée liegt die hohe Kunst der Weinherstellung. Unser Kellermeister beweist dabei viel Gefühl für die sorgsam aufeinander abgestimmten Rebsorten.

„Rebenwühler“ (Blauer Zweigelt, Blauer Portugieser, Dornfelder), halbtrocken
süffige, zart-fruchtige Rotweincuvée. der perfekter Begleiter zu herzhaften Gerichten

 € 4,00

 € 14,90

 € 7,90

„Nachtsänger“ (Blauer Portugieser, Dornfelder, Cabernet Mitos), lieblich
eine gelungene Weincuvée, welche nicht nur bei Neueinsteigern im Weingenuss gut ankommt, restsüß, tiefrot, fruchtbetonte Noten von Kirschen, Brombeeren und Cassis

 € 4,00

 € 14,90

 € 7,90



BREITENGRAD 51

Im nationalen Weinzirkus spielt unser kleines Anbaugebiet Saale-Unstrut immer noch eine winzige, leider oft verkannte Rolle. Acht befreundete Winzer nahmen diesen Umstand zum Anlass, mit hochwertigsten Weinen auch im deutschen Spitzensegment mitzumischen. Die alten traditionellen Hang- und Terrassenlagen eignen sich hervorragend dazu, wertige Weine zu erzeugen, welche sich auch auf hohem, nationalem Niveau behaupten können

Die Weine bilden die kraftvolle, trockene Spitze des jeweiligen Sortiments, entstehen aus den typischen Rebsorten in den alten und steilen Weinbergslagen von Saale und Unstrut. Sie müssen eine Mindestreife von 95°Oechsle aufweisen und werden einer strengen Prüfung unterzogen

„Allerhand“ (Müller-Thurgau, Weißburgunder, Riesling, Gutedel, Bacchus), trocken
ein sommerlich leichter Gemeinschaftswein der Breitengrad 51 Winzer, eine Cuvée aus Müller-Thurgau, Weißburgunder, Riesling, Gutedel und Bacchus

 € 23,90

 € 8,50

Saalhäuser Weißer Burgunder, , trocken

Der Weißburgunder BG51 bildet bei uns die kraftvolle Spitze des Weißweinsortiments. Auf feinsten Muschelkalkverwitterungsböden der Spitzenlage Saalhäuser in Bad Kösen und mit 96°Oechsle gelesen, überzeugt dieser Weißburgunder mit Kraft und Fülle. Die Vergärung im Barrique und ein siebenmonatiges Feinhefelager verleihen diesem Wein einen eleganten Schmelz und einen dichten Körper. Eine eindringliche Frucht mit feinen Apfelnoten prägen den Geschmack

 € 36,90

 € 21,00

Saalhäuser Blauer Zweigelt, , trocken

Die Fachjury des Vereins „Breitengrad 51“ bezeugte seine hervorragende Qualität. Die Reben für diesen außergewöhnlichen Rotwein gedeihen in der traditionsreichen Lage Saalhäuser. Mit seiner tiefroten Farbe und fruchtigen Duftnoten von reifen Kirschen beeindruckt der körperreiche Wein bereits beim Einschenken. Nach dem trockenen Auftakt zeigen sich am Gaumen opulente Fruchtaromen von Brombeere und Pflaume, abgerundet von einer delikaten Tanninnote, die sich durch die Reife im kleinen Eichenholzfass besonders gut entwickeln konnte.

 € 40,90

 € 25,00

SEKT - GUTSWEINE & ORTSWEINE

Cuvée Tradition Sekt, extratrocken

Dieser Sekt besticht durch seine frischen, zarten Fruchtaromen, ist sehr ausgewogen und cremig und ist ein perfekter Begleiter für gesellige Abende auf der Terrasse.



€ 4,90



€ 25,90



€ 10,90

SEKT - LAGENWEINE

Pfortenser Köppelberg Weißer Elbling Sekt, extratrocken

Weißer Elbling ist eine der ältesten Rebsorten Europas, die im Hochmittelalter sehr häufig an Saale und Unstrut kultiviert wurde; flaschenvergorener Sekt aus unserem Hause, dezente Restsüße, erfrischender Sekt, idealer Aperitif



€ 29,90



€ 14,50

Eulaer Heideberg André Sekt blanc de noir, extratrocken, KLOSTEREDITION

weißer Sekt aus dunklen Beeren (blanc de noir); mit der Rebsorte André als Grundwein eine wahre Rarität in Deutschland, lange Reifezeit am Stock; schonende Handlese der Trauben, cremiger Sekt nach der traditionellen handgerüttelten Flaschengärmethode sowie einem mehrmonatigem Hefelager, empfiehlt sich als Krönung für die einzigartigen Momente des Lebens



€ 31,90



€ 16,90

SEKT - SONDEREDITION

„Blütensammler“ Secco, fruchtig

Blütensammler Rosé: dieser ausgezeichnete fruchtig, erfrischende Secco ist genau das Richtige für heiße Sommertage und als Alternative zum italienischen Prosecco.



€ 3,90



€ 14,90



€ 7,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Lichtenauer Mineralwasser, spritzig	0,25l	€ 2,00
	0,75l	€ 5,40
Lichtenauer Mineralwasser, medium	0,25l	€ 2,00
	0,75l	€ 5,40
Lichtenauer Mineralwasser, still	0,25l	€ 2,00
	0,75l	€ 5,40
Lichtenauer Apfelschorle	0,25l	€ 2,40
Lichtenauer Bitter Lemon	0,25l	€ 2,40
Lichtenauer Tonic Water	0,25l	€ 2,40
Lichtenauer Ginger Ale	0,25l	€ 2,40
Lichtenauer Orangenlimonade	0,2l	€ 2,00
	0,4l	€ 3,40
Lichtenauer Zitronenlimonade	0,2l	€ 2,00
	0,4l	€ 3,40
Lichtenauer „VITA COLA“	0,2l	€ 2,00
	0,4l	€ 3,40

B I E R

Bier, Radler & Co stehen in den Saalhäuser Weinstuben wahrlich nicht im Mittelpunkt ☺. Deshalb gibt es von uns hier eine alternative Empfehlung:

Schorle vom Riesling, feinherb	0,2l	€ 3,00
	0,4l	€ 4,90
Schorle vom „Rebenwühler“ Rotweincuvée halbtrocken	0,2l	€ 3,00
	0,4l	€ 4,90

... und wenn es trotzdem ein Bier sein soll:

Radeberger Pils	0,33l	€ 4,90
-----------------	-------	--------



Apfelsaft	0,2l	€ 2,20
	0,4l	€ 3,90
Apfelsaftschorle	0,2l	€ 2,20
	0,4l	€ 3,90
Orangensaft	0,2l	€ 2,30
	0,4l	€ 4,00
Orangensaftschorle	0,2l	€ 2,30
	0,4l	€ 4,00
Maracujasaft	0,2l	€ 2,40
	0,4l	€ 4,20
Maracujasaftschorle	0,2l	€ 2,40
	0,4l	€ 4,20
Rhabarbersaft	0,2l	€ 2,40
	0,4l	€ 4,20
Schwarze Johannisbeere Saft	0,2l	€ 2,40
	0,4l	€ 4,20
Schwarze Johannisbeere Saftschorle	0,2l	€ 2,40
	0,4l	€ 4,20
NEU Eistee Pfirsich	0,33l	€ 3,90
NEU Eistee Zitrone	0,33l	€ 3,90
NEU BIO Schorle Rhabarber naturtrüb	0,33l	€ 3,90
NEU BIO Schorle Schwarze Johannisbeere	0,33l	€ 3,90
Tomatensaft	0,2l	€ 2,90
Vaihinger – Roter Traubensaft	0,2l	€ 2,40
	0,4l	€ 4,20
Vaihinger – Roter Traubensaftschorle	0,2l	€ 2,40
	0,4l	€ 4,20
van Nahmen Weißer Scheurebe Traubensaft	0,2l	€ 3,40
	0,4l	€ 6,00
van Nahmen Weißer Scheurebe Traubensaftschorle	0,2l	€ 3,40
	0,4l	€ 6,00

HEIßGETRÄNKE



Tasse Espresso	€ 1,90
Tasse doppelter Espresso	€ 3,40
Tasse Café Créma	€ 2,00
Tasse Cappuccino	€ 2,40
Tasse Milchkaffee	€ 3,00
Latte Machiato	€ 3,00
Tasse Schokolade	€ 2,40
Tasse Schokolade mit Sahne	€ 2,90



Glas Tee Darjeeling	€ 2,40
Glas Tee Earl Grey	€ 2,40
Glas Tee Pfefferminze	€ 2,40
Glas Tee Himbeere und Hibiskus	€ 2,40
Glas Tee Grüntee mit Lemonmyrte	€ 2,40

SPIRITUOSEN, BRÄNDE, LIKÖRE



KLOSTER
PFORTA
LANDESWEINGUT

Tresterbrand (Blauer Spätburgunder)

aus blauem Spätburgunder, 42%vol.



€ 3,90 / 2 cl



€ 5,20 / 4cl



€ 24,50

Traubenbrand

limitierte Edition, im kleinen Holzfass gereift, 42%vol.



€ 3,90 / 2cl



€ 5,20 / 4cl



€ 25,50

Obstler

aus Äpfeln und Birnen von alten Streuobstwiesen, 40%vol.



€ 3,40 / 2cl



€ 4,60 / 4cl



€ 22,90

Roter Weinlikör

20%vol.



€ 2,40 / 2cl



€ 3,20 / 4cl



€ 15,90