

RESTAURANT AM

*Gradierwerk*

Liebe Gäste,

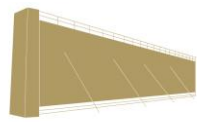
herzlich willkommen! Nichts vervollständigt den Genuss eines hervorragenden Mahls besser als ein gutes Glas Wein. Selbstverständlich lässt sich auch bereits beim genussvollen Lesen in der Speisekarte ganz wunderbar ein Wein oder vielleicht auch ein Champagner als inspirierender Aperitif genießen oder wäre Ihnen eine Alternative lieber? In unserer Weinkarte finden Sie sicherlich für jeden Anlass, für jedes Budget, für jeden Geschmack und für jedes Gericht den passenden Tropfen. Gerne können Sie sich bei der Auswahl auch von unserem Service beraten lassen.

Inhaltlich konzentriert sich unsere Weinkarte auf die sogenannte „Alte Welt“. Dies liegt zum einen daran, dass diese Weine ausgezeichnet zu unserer Küchen Interpretation (traditionelle deutsche Küche modern interpretiert) passt und zum anderen, hegen wir stets einen engen Kontakt zu unseren Winzern und Händlern. So besteht unsere Weinkarte aus Weinen aktueller Jahrgänge und natürlich auch einigen besonderen Weinen, die in unseren speziellen Weinschränken fachgerecht lagern.

Unser Angebot besteht ausschließlich aus Erzeugerabfüllungen namenhafter Winzer sowie Weingüter, die Qualität vor Quantität stellen. Wein ist jedoch ein Naturprodukt. Aus diesem Grunde ist es nicht immer möglich, einen Wein gleichen Jahrgangs zu erhalten bzw. die immergleiche Qualität bei jeder Flasche zu garantieren. I.d.R. sind alle Weine auf 0,7l bzw. 0,75l Flaschen abgefüllt, sofern nichts anderes ausgezeichnet ist. Auch enthalten alle unsere Weine Sulfite. Diese entstehen während der Gärung von Wein und gehören zu deren natürlichen Inhaltsstoffen.

Nun wünschen wir Ihnen viel Freude bei Ihrer Wahl und möchten Ihnen abschließend ein kurzes Zitat ans Herz legen:

*„Es sind die Wissbegierigen, die den meisten Genuss am Wein haben.  
Das Schönste an der Sache ist ja die Abwechslung.  
Man könnte ein ganzes Leben lang jeden Tag einen anderen Wein probieren  
und würde doch immer noch dazulernen.“  
- Hugh Johnson -*



RESTAURANT AM

*Gradierwerk*

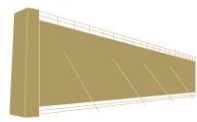
## EMPFEHLUNGEN

### KURPARK HOTEL SELECTION WEINE

<b>Kurpark Hotel Selection Riesling Q.b.A., feinherb</b>	<b>0,11</b>	<b>3,80</b>
Winzergenossenschaft bei Ortenau   Baden   Deutschland	<b>0,21</b>	<b>7,40</b>
Restzucker 20,7g   Säure 6,1g   Alkohol 11%		
<b>Kurpark Hotel Selection Weißer Burgunder Q.b.A., feinherb</b>	<b>0,11</b>	<b>3,80</b>
Winzergenossenschaft bei Ortenau   Baden   Deutschland	<b>0,21</b>	<b>7,40</b>
Restzucker 18g   Säure 4,9g   Alkohol 12%		
<b>Kurpark Hotel Selection Müller-Thurgau, trocken</b>	<b>0,11</b>	<b>3,80</b>
Winzer an der Mainschleife   Franken   Deutschland	<b>0,21</b>	<b>7,40</b>
Restzucker 6,6g   Säure 5,8g   Alkohol 11,5%		
<b>Kurpark Hotel Selection Rosé „Spätburgunder“, feinherb</b>	<b>0,11</b>	<b>3,80</b>
Winzergenossenschaft bei Ortenau   Baden   Deutschland	<b>0,21</b>	<b>7,40</b>
Restzucker 21,5g   Säure 5,6g   Alkohol 10,5%		
<b>Kurpark Hotel Selection Spätburgunder, feinherb</b>	<b>0,11</b>	<b>3,80</b>
Winzergenossenschaft bei Ortenau   Baden   Deutschland	<b>0,21</b>	<b>7,40</b>
Restzucker 20,2g   Säure 4,4g   Alkohol 12,0%		

### ZUM KÄSE & DESSERT

<b>Muskateller, lieblich</b>	<b>0,11</b>	<b>4,30</b>
Bio-Weingut Forsthof   Württemberg   Deutschland	<b>0,21</b>	<b>7,90</b>
<b>Klingelberger Riesling, lieblich</b>	<b>0,11</b>	<b>4,70</b>
Weingut Schwörer   Baden   Deutschland	<b>0,21</b>	<b>8,60</b>
<b>Roter Traminer, feinherb-mild</b>	<b>0,11</b>	<b>4,70</b>
Weingut Schwörer   Baden   Deutschland	<b>0,21</b>	<b>8,60</b>
<b>Muskattrollinger, feinherb-mild</b>	<b>0,11</b>	<b>4,30</b>
Bio-Weingut Forsthof   Württemberg   Deutschland	<b>0,21</b>	<b>7,90</b>



RESTAURANT AM

*Gradierwerk*

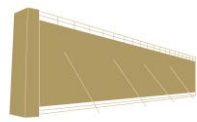
## WEISSWEINE

### MOSEL

<b>Graacher Himmelreich, Riesling Kabinett, feinherb</b>	<b>0,11</b>	<b>4,30</b>
Weingut Kerpen   Wehlen   Deutschland	<b>0,21</b>	<b>7,90</b>
Restzucker 23,7g   Säure 8,8g   Alkohol 9%	<b>0,71</b>	<b>27,20</b>
<b>Wehlener Sonnenuhr, Riesling Kabinett, mild</b>	<b>0,11</b>	<b>4,30</b>
Weingut Kerpen   Wehlen   Deutschland	<b>0,21</b>	<b>7,90</b>
Restzucker 51g   Säure 7,9g   Alkohol 8%	<b>0,71</b>	<b>27,20</b>
<b>Schloss Riesling VDP, trocken</b>	<b>0,11</b>	<b>4,70</b>
Weingut Maximin Grünhaus   Mertesdorf   Deutschland	<b>0,21</b>	<b>8,60</b>
Restzucker 7,6   Säure 9,4   Alkohol 11,5%	<b>0,71</b>	<b>29,70</b>
<b>Riesling „Schiefer“, trocken</b>	<b>0,11</b>	<b>4,80</b>
Weingut Van Volxem   Wiltingen   Deutschland	<b>0,21</b>	<b>8,80</b>
Restzucker 5,9g   Säure 7,9g   Alkohol 12%	<b>0,71</b>	<b>30,50</b>
<b>Fritz Haag, Riesling Kabinett, feinherb</b>	<b>0,11</b>	<b>4,60</b>
Weingut Fritz Haag   Brauneberg   Deutschland	<b>0,21</b>	<b>8,40</b>
Restzucker 17,3g   Säure 8g   Alkohol 11%	<b>0,71</b>	<b>29,00</b>
<b>Fritz Haag, „Juffer“ Riesling Kabinett, feinherb-mild</b>		
Weingut Fritz Haag   Brauneberg   Deutschland		
Restzucker k.A.   Säure k.A.   Alkohol 8%	<b>0,71</b>	<b>49,00</b>

### RHEINGAU

<b>Schloss Vollrads Riesling VDP, trocken</b>	<b>0,11</b>	<b>5,00</b>
Weingut Schloss Vollrads   Oestrich-Winkel   Deutschland	<b>0,21</b>	<b>9,20</b>
Restzucker 8g   Säure 8,1g   Alkohol 11,5%	<b>0,71</b>	<b>31,60</b>



RESTAURANT AM

*Gradierwerk*

## WEISSWEINE

### AHR

<b>Brogsitter N° 1 „Blanc de Noir“, trocken</b>	<b>0,11</b>	<b>4,40</b>
Weinhaus Brogsitter   Grafschaft   Deutschland	<b>0,21</b>	<b>8,00</b>
Restzucker 6,8g   Säure 5g   Alkohol 12,5%	<b>0,71</b>	<b>27,60</b>

### FRANKEN

<b>Silvaner Q.b.A. „Eschendorfer“, trocken</b>	<b>0,11</b>	<b>4,10</b>
Weingut Albrecht Sauer   Volkach   Deutschland	<b>0,21</b>	<b>7,70</b>
Restzucker 6,6g   Säure 5,7g   Alkohol 11,6%	<b>0,71</b>	<b>26,50</b>

<b>Kerner Kabinett „Eschendorfer“, feinherb</b>	<b>0,11</b>	<b>4,10</b>
Weingut Albrecht Sauer   Volkach   Deutschland	<b>0,21</b>	<b>7,70</b>
Restzucker 17,8g   Säure 6g   Alkohol 10,7%	<b>0,71</b>	<b>26,50</b>

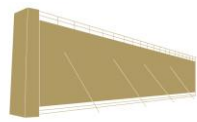
### BADEN

<b>Grauburgunder Q.b.A, trocken</b>	<b>0,11</b>	<b>4,30</b>
Weingut Schwörer   Durbach   Deutschland	<b>0,21</b>	<b>7,90</b>
Restzucker 7,4g   Säure 6g   Alkohol 12,5%	<b>0,71</b>	<b>27,20</b>

<b>Weißer Burgunder, trocken</b>	<b>0,11</b>	<b>4,60</b>
Weingut Fritz Waßmer   Bad Krozingen   Deutschland	<b>0,21</b>	<b>8,40</b>
Restzucker 3,5g   Säure 5,4g   Alkohol 12,5%	<b>0,71</b>	<b>29,00</b>

### KAMPTAL (AT)

<b>Gelber Muskateller, trocken</b>	<b>0,11</b>	<b>4,60</b>
Weingut Waldschütz   Elsarn   Österreich	<b>0,21</b>	<b>8,40</b>
Restzucker 6,3g   Säure 6,6g   Alkohol 12%	<b>0,71</b>	<b>29,00</b>



RESTAURANT AM

*Gradienwerk*

## WEISSWEINE

### LOIRE (FR)

<b>Grand Vins de Loire „Sauvignon Blanc“, trocken</b>	<b>0,11</b>	<b>4,10</b>
Familie Bougrier   Saint Georges   Frankreich	<b>0,21</b>	<b>7,70</b>
Restzucker 0,58g   Säure 4,4g   Alkohol 11,5%	<b>0,71</b>	<b>26,50</b>
<b>Grand Vins de Loire „Chardonnay“, trocken</b>	<b>0,11</b>	<b>4,20</b>
Familie Bougrier   Saint Georges   Frankreich	<b>0,21</b>	<b>7,80</b>
Restzucker 2,39g   Säure 3,92g   Alkohol 11%	<b>0,71</b>	<b>26,90</b>

## ROSÈWEINE

### BADEN

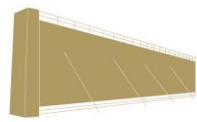
<b>Weißherbst, Spätburgunder Kabinett, trocken</b>	<b>0,11</b>	<b>4,50</b>
Weingut Schwörer   Durbach   Deutschland	<b>0,21</b>	<b>8,20</b>
Restzucker 18,3g   Säure 6,3g   Alkohol 12%	<b>0,71</b>	<b>28,50</b>

### LOIRE (FR)

<b>Rosé D'Anjou AOP, feinherb</b>	<b>0,11</b>	<b>4,20</b>
Familie Bougrier   Saint Georges   Frankreich	<b>0,21</b>	<b>7,80</b>
Restzucker 15,1g   Säure 4,67g   Alkohol 10,76%	<b>0,71</b>	<b>26,90</b>

### LANGUEDOC (FR)

<b>Grenache Rosé, trocken</b>	<b>0,11</b>	<b>4,10</b>
Bouchard Aîné & Fils   Beaune   Frankreich	<b>0,21</b>	<b>7,70</b>
Restzucker 1,4g   Säure 4,3g   Alkohol 12,64%	<b>0,71</b>	<b>26,50</b>



RESTAURANT AM

*Gradierwerk*

## ROTWEINE

### BADEN

**Kochberg, Spätburgunder Kabinett, feinherb** 0,11 4,70  
Weingut Schwörer | Durbach | Deutschland 0,21 8,60  
Restzucker 14,7g | Säure 4,8g | Alkohol 13% 0,71 29,70

**Fritz Waßmer Spätburgunder Q.b.A, trocken** 0,11 4,70  
Weingut Fritz Waßmer | Bad Krozingen | Deutschland 0,21 8,60  
Restzucker 1,5g | Säure 6,1g | Alkohol 13,5% 0,71 29,70

**Hex v. Dasenstein, Spätburgunder „Alte Rebe“, feinherb**  
Weingut Hex von Dasenstein | Ortenau | Deutschland  
Restzucker 12,5g | Säure 5,3g | Alkohol 13% 0,71 31,60

### WÜRRTEMBERG

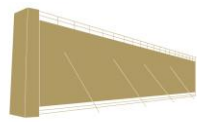
**Trollinger „Feldhase“, trocken** 0,11 4,60  
Weingut Gerhard Aldinger | Fellbach | Deutschland 0,21 8,40  
Restzucker 0,8g | Säure 4g | Alkohol 12,5% 0,71 29,00

### FRANKEN

**Schwarzriesling Kabinett „Dettelbacher“, feinherb** 0,11 4,30  
Weingut Albrecht Sauer | Volkach | Deutschland 0,21 7,90  
Restzucker 13,2g | Säure 4,4g | Alkohol 11,3% 0,71 27,20

### LANGUEDOC (FR)

**Merlot Sélection Prestige Pays d'Oc, trocken** 0,11 4,00  
Bouchard Aîné & Fils | Beaune | Frankreich 0,21 7,60  
Restzucker 0,3g | Säure 3,11g | Alkohol 13,5% 0,71 26,20



RESTAURANT AM

*Gradierwerk*

## ROTWEINE

### BURGUND (FR)

#### **Volnay 2008 Grand Vins de Bourgogne, trocken**

Bouchard Aîné & Fils | Beaune | Frankreich

Restzucker k.A. | Säure k.A. | Alkohol k.A. 0,71 49,00

### BORDEAUX (FR)

#### **Château Guitar Bordeaux AC 2021, trocken**

Terre Rouge Viticulteur | Beychat-Et-Caillau | Frankreich

Restzucker k.A. | Säure k.A. | Alkohol 13% 0,11 4,70

#### **Château Pontet Teyssier 2020 Grand Cru, trocken**

Château Pontet Teyssier | Saint-Emilion | Frankreich

Restzucker k.A. | Säure 3,31g | Alkohol 14,5% 0,21 8,60

#### **Château La Croix du Casse 1995, trocken**

Château La Croix du Casse | Pomerol | Frankreich

Restzucker k.A. | Säure k.A. | Alkohol 12,5% 0,71 29,70

#### **Château Tour de Marchesseau 2011, trocken**

Jean Louis Trocard | Pomerol | Frankreich

Restzucker 1,5g | Säure 3,4g | Alkohol 14% 0,71 99,00

#### **Comte Stephan Grand Vin de Bordeaux 2011, trocken**

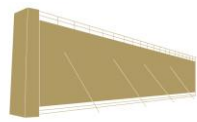
Château D'Aguilhe | Côtes de Castillon | Frankreich

Restzucker 1,2g | Säure 3,66g | Alkohol 13,5% 0,71 59,00

#### **Comte Stephan Grand Vin de Bordeaux 2013, trocken**

Château D'Aguilhe | Côtes de Castillon | Frankreich

Restzucker k.A. | Säure k.A. | Alkohol 13,5% 0,71 49,00



RESTAURANT AM

*Gradierwerk*

## ROTWEINE

### APULIEN (IT)

<b>Primitivo Don Cosmio Salento IGP, trocken</b>	<b>0,11</b>	<b>4,70</b>
Weingut Cantine due Palme   San Marco   Italien	<b>0,21</b>	<b>8,60</b>
Restzucker 10g   Säure 6g   Alkohol 13,5%	<b>0,71</b>	<b>29,70</b>

### PIEMONTE (IT)

<b>Barbera d'Asti DOCG 2021, trocken</b>	<b>0,11</b>	<b>4,70</b>
Weingut Icardi   Castiglione Tinella   Italien	<b>0,21</b>	<b>8,60</b>
Restzucker 3,7g   Säure 6,5g   Alkohol 13,5%	<b>0,71</b>	<b>29,70</b>

### TOSKANA (IT)

<b>Chianti Le Corbine DOCG, trocken</b>	<b>0,11</b>	<b>3,90</b>
Weingut Vecchia Cantina   Montepulciano   Italien	<b>0,21</b>	<b>7,50</b>
Restzucker 1,8g   Säure 5,2g   Alkohol 13,5%	<b>0,71</b>	<b>25,50</b>

### Brunello di Montalcino DOCG 2017, trocken

Weingut Altesino   Montalcino   Italien		
Restzucker 1,5g   Säure 6,1g   Alkohol 13,5%	<b>0,71</b>	<b>95,00</b>

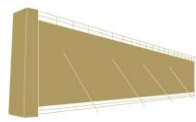
### TIERRA DE CASTILLA (ESP)

<b>Candidato 3 Tempranillo Barrique, trocken</b>	<b>0,11</b>	<b>3,90</b>
Weingut Cosecheros y Candidato   Oyon   Spanien	<b>0,21</b>	<b>7,50</b>
Restzucker k.A.   Säure k.A.   Alkohol 13%	<b>0,71</b>	<b>25,50</b>

### Rioja La Vendimia, trocken

Weingut Palacios Remondo   Alfaro   Spanien	<b>0,21</b>	<b>8,90</b>
Restzucker k.A.   Säure 5,3g   Alkohol 14%	<b>0,71</b>	<b>31,00</b>





RESTAURANT AM

*Gradierwerk*

## ROTWEINE

### LONTUÈ (CHILE)

#### **Caballo Loco No. 19 „Grand Cru“ Limitiert, trocken**

Familie Valdivieso | Lontué | Chile

Restzucker 2,23g | Säure 5,16g | Alkohol 13,5%

0,7l

85,00

## SCHAUMWEINE

### VENETIEN (IT)

#### **Scavi & Ray Secco Frizzante, trocken**

Weingut Scavi & Ray | Venetien | Italien

Restzucker k.A. | Säure 5,5g | Alkohol 10,5%

0,1l

4,50

0,7l

29,00

#### **Scavi & Ray Sparkling „Alkoholfrei 0,0%, trocken**

Weingut Scavi & Ray | Venetien | Italien

Restzucker 4,9g | Säure 6,0g | Alkohol 0,0%

0,1l

4,50

0,7l

29,00

### NIEDERRHEIN

#### **Bio Sparkling Juicy Tea Rose-Darjeeling Rhabarber**

Obstkelterei van Nahmen | Niederrhein | Deutschland

Aroma: mild-blumig | Säure: leicht | Alkohol 0,0%

0,1l

4,50

0,7l

29,00

#### **Bio Sparkling Juicy Tea Verbene-Jasmin-Riesling**

Obstkelterei van Nahmen | Niederrhein | Deutschland

Aroma: fein-erfrischend | Säure: gering | Alkohol 0,0%

0,1l

4,50

0,7l

29,00

#### **Bio Sparkling Juicy Tea Weißer Tee-Tahiti Vanille-Quitte**

Obstkelterei van Nahmen | Niederrhein | Deutschland

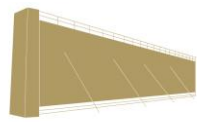
Aroma: herb-süß-fruchtig | Säure: keine | Alkohol 0,0%

0,1l

4,50

0,7l

29,00



RESTAURANT AM

*Gradierwerk*

## SCHAUMWEINE

### CHAMPAGNE (FR)

<b>J.M. Gobillard Brut Tradition, brut</b>	<b>0,10l</b>	<b>12,50</b>
JM Gobillard et Fils   Champagne   Frankreich	<b>0,375l</b>	<b>35,00</b>
Restzucker 9,9g   Säure 6,6g   Alkohol 12,5%	<b>0,75l</b>	<b>65,00</b>
<b>J.M. Gobillard Brut Rosé, brut</b>		
JM Gobillard et Fils   Champagne   Frankreich		
Restzucker 8,3g   Säure 3,9g   Alkohol 12,5%	<b>0,75l</b>	<b>69,00</b>
<b>Moët &amp; Chandon Imperial Brut, brut</b>		
Moët & Chandon   Champagne   Frankreich		
Restzucker 13,6   Säure 5,9   Alkohol 12%	<b>0,75l</b>	<b>85,00</b>
<b>Taittinger Reserve Brut, brut</b>		
Maison Taittinger   Champagne   Frankreich		
Restzucker 8,9g   Säure 3,7g   Alkohol 12%	<b>0,75l</b>	<b>89,00</b>
<b>Pol Roger Brut Reserve, brut</b>		
Familie Pol Roger   Champagne   Frankreich		
Restzucker 11,75g   Säure 6,35g   Alkohol 12%	<b>0,75l</b>	<b>95,00</b>
<b>Charles Heidsieck Reserve Brut, brut</b>		
Charles Heidsieck   Champagne   Frankreich		
Restzucker 10,6g   Säure 5,1g   Alkohol 12,5%	<b>0,75l</b>	<b>89,00</b>
<b>Billecart-Salmon Reserve Brut, brut</b>		
Billecart-Salmon   Champagne   Frankreich		
Restzucker 7g   Säure 7,8g   Alkohol 12%	<b>0,75l</b>	<b>99,00</b>