

Herzlich Willkommen in Neumaiers Wirtshaus und Biergarten!

Im Jahre 1971 kamen Alois & Erika Neumaier an den Niederrhein und übernahmen gemeinsam die Metzgerei Baumann-Tebart in Xanten. Der Familienbetrieb wurde um das Restaurant und Hotel erweitert. Seit 1999 führt Michael Neumaier mit seinem Team die Tradition fort.

Im Jahr 2000 kam das Historische Schützenhaus für diverse Veranstaltungen (Dinnerevents, Kabarett, Partys usw.) hinzu. Auch für Hochzeiten, Jubilar- oder Betriebsfeiern bietet Ihnen der denkmalgeschützte Festsaal ein außergewöhnliches Ambiente.

Für Veranstaltungen außer Haus steht Ihnen unser Cateringservice als kompetenter Partner zur Seite.

* * *

Wir legen großen Wert auf Regionalität & Saisonalität, sowie Nachhaltigkeit und bieten Ihnen weitgehend unsere Produkte in bester Bio-Qualität, zum Beispiel: Fleisch vom Strohschwein, Obst und Gemüse aus der Region.

„Der Mensch ist nicht das Produkt seiner Umwelt - die Umwelt ist das Produkt des Menschen.“

(Benjamin Disraeli)

Alle Preise in Euro

Genuss & Unterhaltung im besonderem Ambiente?

Erleben Sie unvergessliche Abende in Neumaiers Schützenhaus & Wirtshaus! Ob stimmungsvolle **Dinnerevents** mit exquisiter Kulinarik oder mitreißende **Comedy-Shows** – hier verbinden sich Genuss und Unterhaltung auf einzigartige Weise.

Eventtermine Schützenhaus & Wirtshaus:

08.11.2025	Dinner & Dance mit der ADTV Tanzschule Wille	16.01.2026	Traumhaftes Dinner (moderne Zauberkunst & Humor)
14.11.2025	Stefan Verhasselt „Kabarett 6.0“	07.02.2026	Winter-Churrasco (Wirtshaus)
16.11.2025	Gänse-Wild-Buffer (Wirtshaus)	13.02.2026	Nachtwächterführung & Niederrhein-Menü (Wirtshaus)
28.11.2025	Tatortdinner - Lord Moad lässt bitten	14.02.2026	Candlelight-Dinner (Wirtshaus)
30.12.2025	Nachtwächterführung & Niederrhein-Menü (Wirtshaus)	20.02.2026	Gruseldinner - Dracula
31.12.2025	Silvesterdinner (Wirtshaus)	21.02.2026	Tatortdinner - Vorhang auf für Mord
03.01.2026	Winter-Churrasco (Wirtshaus)	13.03.2026	Rock & Rippchen
09.01.2026	Gruseldinner - Die Mumie	23.-26.03.2026	Comedy & Currywurst
10.01.2026	Tatortdinner - Ruhrpottdinner	10.06.2026	Ingrid Kühne - Ja, aber ohne mich!

Sie planen eine **Hochzeit, Firmenfeier oder ein besonderes Event**?

Unser Schützenhaus bietet den perfekten Rahmen für Ihre Feier – mit stilvollem Ambiente, erstklassigem Service und maßgeschneiderten Angeboten.

Und wenn Sie den **Genuss zu sich nach Hause oder in Ihre Wunschlocation holen möchten**, steht Ihnen unser **Cateringservice** zur Verfügung. Von herzhaften Spezialitäten bis hin zu raffinierten Menüs – wir bringen den Geschmack unseres Hauses direkt zu Ihnen! Sprechen Sie uns gerne an – wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen!

Alle Preise in Euro

Take Away für Zuhause - weil guter Geschmack keine Frage des Ortes ist!

Auch wenn Sie mal nicht bei uns im Wirtshaus verweilen – auf unsere Küche müssen Sie nicht verzichten! **Unser Take Away** macht's möglich: Einfach telefonisch oder online bestellen und Ihre Lieblingsgerichte zur gewünschten Zeit abholen.

Von Dienstag bis Samstag zwischen 17 und 21 Uhr sowie sonntags von 12 bis 20 Uhr zaubern wir Klassiker zum Mitnehmen – allen voran unsere **legendären Spare Ribs**, aber auch beliebte Gerichte wie **Currywurst, Schnitzel, Rinderroulade oder unsere vegetarischen Spinatknödel**. Und wer den Genuss abrunden möchte, nimmt sich einfach eine passende **Flasche Wein** mit nach Hause.

So holen Sie sich ein Stück Wirtshaus ganz einfach nach Hause – wann immer Sie möchten.

Highlights im November & Dezember:

Gans to Go

Genießen Sie den traditionellen Gänsebraten ganz ohne Stress. Unsere knusprige Gans ofenfrisch und mit allem, was dazu gehört: Aromatische Gänsesauce, hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße. Gönnen Sie sich festlichen Genuss ganz einfach to go.

Abholerpreis: 109€ für 4 Personen
(leider nicht vom 24.-26.12, da haben wir geschlossen.)

Alle Preise in Euro

Gänsemenü für 4 Personen im Wirtshaus (auf Vorbestellung)

Lassen Sie sich in der warmen Atmosphäre unserer Wirtshäuser verwöhnen und feiern Sie die Vorweihnachtszeit mit Familie, Freunden oder Kollegen bei einem besonderen Menü:

Feine Kürbiscremsuppe

* * *

*Eine knusprige Gans, am Tisch für Sie tranchiert, serviert mit aromatischer Sauce,
hausgemachten Apfelrotkohl und Kartoffelklößen*

* * *

Neumaiers Überraschungsdessert

49€ pro Person

Für Weihnachten empfehlen wir **Neumaiers Kochtüten**. Unsere Weihnachts-Kochtüten bringen den Genuss vom Neumaier direkt zu Ihnen nach Hause. Frisch gekocht, perfekt vorbereitet und im Handumdrehen servierfertig. **Festtage ohne Küchenstress! Abholung am 23.12. – unsere Angebote erhalten Sie beim Service und finden Sie auf unserer Homepage.**

Alle Preise in Euro

Aperitif-Empfehlungen

Langenbach Jahrgangssekt -brut- wahlweise mit van Nahmen Rhabarbersaft	0,1l	5,50
B. Massard alkoholfreier „Sekt“ -trocken- wahlweise mit van Nahmen Rhabarbersaft	0,1l	5,50
Aperol Spritz (Sekt Aperol Soda Orange Eis)		7,50
Lillet Wild Berry (Lillet Schweppes Wild Berry Himbeeren Eis)		7,50
Gin Chilla Spritz (Gin Chilla Sekt Rosmarin Gurke Sprite)		7,50
Orange Spritz (alkoholfrei)		
Sekt alkoholfrei Orange Spritz Sirup Orange Eis		7,50
Virgin Wild Berry (alkoholfrei)		
Gin alkoholfrei Schweppes Wild Berry Himbeeren Eis		7,50

Alle Preise in Euro

Zum Anfang / Vorspeisen & Suppen

Laugenbrezel mit Obazda ^{A, G}	4,40
Rindfleischsuppe mit Markbällchen, Eierstich und Gemüseeinlage ^{A, C, I, G}	7,90
Kokos-Kürbiscremesuppe mit Kernöl (vegan)	7,90
Sellerietaschen mit Pilzfüllung an Sellerie-Kartoffelcreme mit Miso-Sud und eingelegten Buchenpilzen (vegan)	13,50
Hauptgerichtportion	21,90
Kleiner Pflücksalat mit eingelegtem Kürbis, Kernen und hausgemachtem Cranberry-Dressing (vegan)	8,90
Hauptgerichtportion	18,90
Flambierter Ziegenfrischkäse an Quitten-Relish mit süß-sauer eingelegter Bete, Wildkräutern und Graubrotkrusche ^{A, G, H, J}	13,90

Alle Preise in Euro

Winterkarte

Neumaiers Gänsebraten von Brust und Keule in eigener Sauce mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen ^{A, C}	34,90
Risotto mit Kürbisgemüse, Gorgonzola, Walnüssen und mariniertem Salat (vegetarisch) ^{G, H, J}	20,90
mit Kikok-Hähnchenbrustfilet	27,90
mit Lachsfilet	29,90
Ochsenbacken in getrüffelter Sauce mit Neumaiers Rotkohl und Kartoffelklößen ^I	29,50
Linguine in Rahm mit Gänseklein und Maronen dazu marinierter Wildkräutersalat mit hausgemachten Cranberry-Dressing ^{A, G, H, J}	19,50
Ragout vom Hirsch mit Quitte und grünem Pfeffer dazu Senfwurzelgemüse und Kartoffelgratin ^{C, G, I, J}	28,90

Alle Preise in Euro

Neumaiers Klassiker

Neumaiers beste Spareribs aus dem Ofen mit zweierlei Dip und wahlweise Wedges oder Pommes ^{A, G}	normal 20,90 groß 25,90
<i>Lust auf noch mehr Spare Ribs? Gibt's bei uns auch für zu Hause – fix mariniert, ofenfertig und genauso lecker wie hier. Nur noch rein in den Ofen und genießen!</i>	
Altbayrisches Schnitzel in einer Panierung mit Meerrettich & süßem Senf, dazu Dunkelbiersauce und warmer Kartoffelsalat ^{A, C, G, J}	21,90
Hausgemachte Schweineschnitzel Wiener Art, dazu Pommes und kleiner Beilagensalat ^{A, C, G}	20,90
Hausgemachte Schweineschnitzel mit Jäger- oder Paprikasauce, dazu Pommes und kleiner Beilagensalat ^{A, C, G}	22,90
Neumaiers große Grillhaxe mit Geilings-Altbiersauce und Sauerkraut & Kartoffeln untereinander ^{J, G}	24,90
Wildschweingulasch in Ginsauce, dazu Apfelrotkohl & Klöße, garniert mit Preiselbeerbirne ^{A, C}	25,90
Schweinemedallions vom Duroc-Schwein mit Dunkelbiersauce, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelgratin ^{A, G, J}	27,90

Alle Preise in Euro

Zum Ende

Neumaiers Herrencreme mit Rum & Kuvertüre ^{A, G, H}	8,90
Lebkuchen-Kürbis-Creme Brûlée mit süßen Feigen und Walnüssen ^{C, G, H}	8,90
Gebackener Apfel-Crumble, dazu Zimteis und Pistazie ^{A, C, G, H}	10,50
Kaiserschmarr'n mit Rosinen und Mandeln, dazu Zwetschgenröster und Vanilleeis ^{A, C, H}	10,90
Affogato - Eine Kugel Vanilleeis mit frisch gebrühtem Espresso ^G	4,50

Verzeichnis der Allergene

Wir arbeiten in unserer Küche nach den hygienischen Standards. Allerdings sind wir keine Diätküche und können somit nicht verhindern, dass sich Spuren der Allergene in andere Speisen schleichen.

A: Gluten

B: Krebstiere

C: Eier

D: Fisch

E: Erdnüsse

F: Soja

G: Milch (einschl. Lactose)

H: Schalenfrüchte (Nüsse)

I: Sellerie

J: Senf

K: Sesam

L: Schwefeldioxid

M: Lupine

N: Weichtiere

Alle Preise in Euro

Bier frisch vom Fass

Becks Pils	0,3l/0,5l	4,20 / 6,30
Löwenbräu Hell	0,3l/0,5l	4,20 / 6,30
Erdinger hefetrüb	0,3l/0,5l	4,20 / 6,30
Geilings Bräu Alt	0,3l/0,5l	4,20 / 6,30

Flaschenbier

Erdinger alkoholfrei 0,5l	6,30
Bitburger Pils herb 0,0%, Radler alkoholfrei 0,33l	4,20

Softgetränke

Fritz Kola, Kola zuckerfrei, Mischmasch, Lemon, Orange 0,2l	3,20
Schweppes Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale 0,2l	3,20
Fuze Tea Pfirsich, Zitrone 0,3l	4,20

van Nahmen Säfte

Apfel, Orange, Rhabarber, Tomate 0,2l	3,20
Rhabarber-, Apfel-, schwarze Johannisbeerschorle 0,33l	4,20

Heißgetränke

Tasse Kaffee, Espresso	3,20
Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee	4,20
Schlürf Tee (verschiedene Sorten)	3,20

Offene Weine

Weißwein

Chardonnay trocken Vina Alpaca Chile 0,15l	6,30
Grauer Burgunder trocken Weingut Flick Rheinhessen 0,15l	7,30
Riesling halbtrocken Weingut Hubertus Reis Mosel 0,15l	7,30
Müller-Thurgau lieblich Weingut Hubertus Reis Mosel 0,15l	6,30

Roséwein

Rosé trocken Vina Alpaca Chile 0,15l	6,30
Rotling feinherb Weingut Krughof Rheinhessen 0,15l	6,30

Rotwein

Cabernet Sauvignon trocken Vina Alpaca Chile 0,15l	6,30
Aglianico Beneventano trocken Femar Vini Epicuro Italien 0,15l	7,30
Dornfelder halbtrocken Weingut Lergenmüller Pfalz 0,15l	7,30
Teufelsberg lieblich Weingut Lergenmüller Pfalz 0,15l	6,30

Alkoholfreier Wein

Born to be Free Chardonnay Domaine Pugibet Frankreich 0,15l	6,90
Cabernet Sauvignon Carl Jung Rüdesheim 0,15l	6,90

Spirituosen

Lantenhammer

Die LANTENHAMMER Destillerie steht seit 1928 für erstklassige Edeldestillate aus Meisterhand und überzeugt immer mehr Genießer/innen mit einer reichen Vielfalt an feingeistigen Produkten. Ihre Wurzeln hat die Traditionsmanufaktur im bayrischen Hausham – nur fünf Minuten vom Schliersee entfernt.

Liqueure	2 cl
Heidelbeere	4,50
Williams	4,50
Kaffee	4,50
Walnuss	4,50
Schoko-Haselnuss	4,50
Kräuter	4,50

Edelbrände	2 cl
Obstbrand	4,50
Haselnuss	6,90
Marille	6,90
Himbeere	6,90
Rote Williams	6,90
Enzian	4,50

Wir bringen Ihnen gerne eine Auswahl an edlen Bränden und Liqueuren im Digestifträger direkt an den Tisch. Überzeugen Sie sich selbst!

Grappa

Nonino Grappa Barriques Aged Selection

2cl/5,90

Dieser Grappa ist ein echtes Handwerksprodukt und überzeugt durch Weichheit und vielschichtige Aromatik wie Nuss, Blütenhonig und Gewürze. Durch Holzfassreifung erhält er eine schöne goldene Färbung.

Nonino Grappa Monovitigni Single Grapes

2cl/5,90

Das Bouquet ist kraftvoll und intensiv. Noten von hellen Früchten umspielen die Nase. Äpfel, Birnen und Aprikosen sind hier als dominante Eindrücke vornehmlich zu nennen. Am Gaumen zeigt sich ein frischer Geschmack. Die Fruchtigkeit des Bouquets spiegelt sich mit einem harmonischen und spritzigen Körper auch auf der Zunge wieder. Das Finale ist anhaltend und neben der immer noch präsenten Fruchtigkeit aus mit einem Hauch von Nuss unterlegt.

Whisk(e)y

The Targe Highland Single Grain Scotch Whisky

4cl/9,90

Ein Vierteljahrhundert lang durfte dieser edle Tropfen zu diesem Meisterwerk der Whiskykunst heranreifen. Die wilden Landschaften der schottischen Highlands spiegeln sich in diesem intensiven komplexen Single Grain wider.

Kinahans Kasc Project Irish Whiskey & Kinahans The Kasc Project M Single Malt

4cl/9,90

Kasc Whiskey wird in einzigartigen Hybrid-Fässern hergestellt. Jedes Fass besteht aus fünf verschiedenen Holzarten: amerikanischer Eiche, französischer Eiche, ungarischer Eiche, Kastanie und portugiesischer Eiche. Diese Fässer werden durch ein unabhängiges Familienunternehmen in der vierten Generation, exklusiv für Kinhan's hergestellt.

Penderyn Myth Single Malt Welsh Whisky

4cl/9,90

Das Wappentier von Wales, der rote Drache, bildet das farbliche Hauptelement der walisischen Flagge. Er verkörpert Wales und die stolze walisische Identität. Als moderne Single-Malt-Brennerei ist Penderyn stolz auf seine walisischen und keltischen Ursprünge. Verkostungsnotizen: ein Wechselspiel von Süße und erfrischender Bitterkeit, während sich anschließend ein bunter Früchtemix nach Zitrusfrüchten, Äpfeln, Birnen und tropischen Früchten entwickelt.

Toki Suntory – japanischer Blended Whisky

4cl/8,90

Toki Whisky vereint das alte und das neue, die lange Tradition und den innovativen Geist der House of Suntory Whiskys, zu einem neuen und zeitlosen japanischen Blend Whisky.

Sekt / Champagner

Langenbach Weisslack-Brut Jahrgangssekt 0,75l/29,00

Die Cuvée wird ausschließlich aus Sektgrundweinen eines Jahrganges erstellt und setzt sich aus verschiedenen Weinen klassischer europäischer Anbauggebiete zusammen. Langenbach Weisslack ist ein feinherber Sekt aus erlesenen Weinen mit einem erfrischenden Charakter.

Bouvet Ladubay Crémant Brut 0,75l/36,00

Eine wahre Loire-Spezialität mit fruchtigem Bukett und angenehmer Leichtigkeit als Hommage an das Gründungsjahr des Hauses aus Saumur. Mit einem Bouquet, das an Citrusaromen, frischer Honigmelone, Holunderblüten, etwas Akazienhonig und feinen Brioches erinnert. Rebsorte: Chenin Blanc

TERESA RIZZI Prosecco Spumante Brut DOC 0,75l/32,00

Attraktiv leuchtend strohgelbe Farbe, delikate und anhaltende Perlage. Klar strukturiertes Bouquet, das neben kandierte Früchten fein duftenden Glyzinien- und Akazienblüten zu erkennen gibt. Am Gaumen sauber und gefällig, angenehm harmonischer Abgang von schöner Nachhaltigkeit. Ideal als Aperitif und für besondere Anlässe.

Bernard Massard Lifestyle alkoholfrei 0,75l/27,00

Leicht, spritzig und ideal für alle, die prickelnden Genuss mögen, aber auf Alkohol verzichten wollen oder müssen. Die Grundweine werden schonend durch Vakuumdestillation entalkoholisiert.

Joseph Perrier Champagne brut 0,75l/79,00

Leuchtend gelbe, intensive Farbe mit beeindruckenden Reflexen. Angenehmes, feinfruchtiges Bukett mit Aromen von Pfirsich, Ananas und Biskuit. Erfrischend fruchtig im Geschmack mit feinwürzigem Nachhall.

Flaschenweine (Änderungen vorbehalten)

Weißwein

Grauer Burgunder | trocken | Weingut Beck | Rheinhessen 0,75l/29,00

Toller, vielschichtiger Grauburgunder mit einer klaren, fruchtig intensiven Nase, schmelzig, mit schönen Fruchtaromen, leicht nussig, saftig, trocken. Hier ist Michael Beck wieder ein überzeugender, harmonischer Weißwein gelungen, der auch zur Spargelbegleitung vorzüglich mundet.

Cuvée Maison Blanc | trocken | Weingut Blankenhorn | Baden 0,75l/33,00

Cuvée aus Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau & Riesling

Trocken und voller Eleganz präsentiert sich dieser Wein mit Noten von grünem Apfel, Zitrusfrucht und Stachelbeere sehr finessereich, vielschichtig und lang. Die Gutsweine sind die Visitenkarte des Hauses. Ideal, um sich einen ersten Eindruck des Winzerstils zu verschaffen oder zum Wiederholungstäter zu werden.

Silvaner Sommeracher Ortswein | trocken | Winzer Sommerach | Franken 0,75l/30,00

100% Silvaner Trauben fränkisch trocken

Frisch und schlank und vom Muschelkalk geprägt. Unendlich viel Mineralität. Aromen von Williams-Birne und Apfel. Ortsweine entstammen den traditionellen Weinbergen innerhalb eines Ortes. Sie sind Botschafter des jeweiligen Terroirs. Gebietstypische Rebsorten und geringe Ernteerträge sind Voraussetzungen für diese Weine.

Riesling | trocken | Weingut Metzger | Pfalz

0,75l/29,00

Der Metzger Riesling "Well Done" ist ein Paradebeispiel für leichten Pfälzer Riesling!

Viel Apfel, Zitrone und ein Hauch von Pfirsich in Verbindung mit einem perfekten Süß-Säurespiel verleihen dem Riesling "Well Done" ungeheuren Trinkfluss!

Kaitui Sauvignon Blanc | trocken | Markus Schneider | Pfalz

0,75l/35,00

KAITUI ist eine Hommage an den in Neuseeland sehr heimischen Sauvignon Blanc und den Namen Schneider, welcher in der Sprache der Ureinwohner Neuseelands, den Maori, KAITUI heißt. Er ist trocken, duftig-floral mit exotischen Noten und begleitet hervorragend Vorspeisen und leichte Fisch- und Fleischgerichte.

Classici Weißburgunder | trocken | Kellerei Bozen | Italien

0,75l/34,00

Farbe: brillantes strohgelb mit grünlichen Reflexen; Geruch: fruchtig nach gelben Äpfeln, Birnen, leichter Pfirsich- und Ananasduft; Geschmack: frische Fülle mit schönem Abgang am Gaumen. Er wird gern als Aperitif, zu Spargelgerichten, Fischgerichten und Vegetarischem getrunken.

Lugana DOC | trocken | Casello Bondoni | Italien

0,75l/35,00

Entdecken Sie den Casello Bondoni Lugana DOC, einen eleganten und frisch-fruchtigen Weißwein vom Gardasee, hergestellt aus 100% Turbiana-Trauben. Er stammt aus alten Weinbergen rund um Desenzano del Garda und besticht durch seine feine Mineralität, ausgewogene Fruchtigkeit und frische Eleganz. Perfekt zu Fisch, Pasta, Risotto, Antipasti oder als Aperitif.

Weißburgunder | halbtrocken | Thomas Sattler | Österreich/Neusiedl am See

0,75l/28,00

Eleganter Weißburgunder mit viel Schmelz und einer feinen delikaten Art. Am Gaumen ein harmonisches Zusammenspiel von erfrischender und maßvoller Säure, sowie einer leichten und animierenden Fruchtsüße. Saftig mit schönem Trinkfluss. Passt zu Fischgerichten, Meeresfrüchten, hellem Fleisch, Gemüseplatten, würzigen Curry-Gerichten und Weichkäse.

Riesling | halbtrocken | Weingut Hubertus Reis | Mosel 1,0l/35,00

Ein typischer Riesling. Erfrischend leicht mit angenehmer Fruchtsüße und dezenter Säure.

Müller-Thurgau | lieblich | Weingut Hubertus Reis | Mosel 1,0l/35,00

Dieser liebliche Wein hat intensive Fruchtaromen, die harmonisch mit der Süße abgestimmt sind.

Roséwein

Rotling Krughof | feinherb | Weingut Krughof | Rheinhessen 0,75l/29,00

Aus bestem Weinberg im Bornheimer Hähnchen stammt das vollreife, selektierte Lesegut des Rotlings. Durch schonenden Ausbau und das lange Hefelager ist er besonders cremig und begeistert ab dem ersten Schluck. Verspielt wie eh und je: dies spiegelt sich durch die besondere Machart und dem gemeinsamen Pressen von Spätburgunder- und Grauburgundertrauben wider. Fruchtig, frisch und überraschend zugleich.

Gavotte Rosé Cuvée | trocken | Estandon Vigneron | Provence/Frankreich 0,75l/31,00

Feinfruchtiger, trockener Roséwein mit strahlenden Farbnuancen, saftig mit sehr frischer, herzhafter Säure und den typischen Charakterzügen der Provence Weine. Passt zu hellem Fleisch, Aufläufen aller Art und knackigen Salaten.

Rotwein

Aglanico Beneventano | trocken | Femar Vini Epicuro | Italien 0,75l/27,00

Ausdrucksstarke Frucht und feine Holzaromen. Leicht würzig mit guter Struktur, intensive Frucht mit langem, weichem Abgang. Epikur war ein griechischer Philosoph (341 – 271 v. Chr.), der u.a. die weltliche Sinneslust und den Genuss in den Mittelpunkt seiner Lehre rückte. Genussvoll präsentiert sich dem Namen entsprechend die "epicuro" Weine.

Nardelli 1961 Primitivo | trocken | Italien/Apulien 0,75l/33,00

Samtiges Konzentrat mit intensiven Fruchtaromen dunkler Beeren, ausgeprägte Gewürznoten. Warmblütig und üppig im Stil, ohne den Gaumen zu ermüden. „1961“ kennzeichnet einen Wein, deren Trauben aus einem alten Weinberg stammen, die bereits im Jahr 1961 angelegt wurden.

Nardelli 1976 gold Negroamaro-Primitivo | trocken | Italien/Apulien 0,75l/32,00

Ausdrucksstark mit delikaten Noten von roten Früchten und Gewürzaromen. Ein Hochgenuss zum exklusiven Festmenü, vor allem zu Braten mit kräftigen Saucen, rotem Fleisch und Wild. Oder solo mit Familien und Freunden genießen. Der samtige Rotwein aus dem Hause Nardelli in goldener Flasche ist ein echter Hingucker.

Vino Nobile di Montepulciano Contucci DOCG | trocken | Italien/Toskana 0,75l/41,00

Ein farbintensiver, komplexer, leicht nach Veilchen duftender Rotwein, der nach 3 Jahren Lagerung im Holzfass zu einem international hoch geschätzten und lagerfähigen Rotwein herangereift ist.

Filet Noir Cuvée | trocken | Weingut Metzger | Pfalz 0,75l/33,00

Filet Noir von Uli Metzger präsentiert sich als Bordeaux-Cuvée mit Pfälzer Akzent. Im Bukett Aromen nach schwarzer Johannisbeere und Pflaume, feine pfefferwürzige Noten. Füllig, fruchtig und weich am Gaumen, mit kompakter Statur, sanften Tanninen und einem würzigen Nachhall mit einer Prise Vanille.

Susumaniello Epicuro | trocken | Italien/Apulien

0,75l/33,00

Dieser Rotwein schmeckt nach reifen Beerenfrüchten. Leicht marmeladig und harmonisch überzeugt er mit feinen Noten von Veilchen und Gewürzen. Die elegante Fruchtsäure sorgt für Frische. Ein trinkfreudiger Wein für jeden Tag.

Black Print Cuvée | trocken | Markus Schneider | Pfalz

0,75l/38,00

Der BLACK PRINT vom Pfälzer Top-Winzer Markus Schneider ist ein absolutes Meisterstück. Es ist eine Cuvée aus Merlot, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch und Syrah. Heute ist es das absolute „Rennpferd“ des Weingutes. Und der Name ist Programm. Nahezu schwarz in der Farbe und druckvoll am Gaumen ist die Cuvée bemerkenswert charismatisch.

Le Petit Fermier Merlot | trocken | Frankreich/Languedoc-Roussillon

0,75l/30,00

Fruchtig und weich präsentiert sich dieser Klassiker. Kirsche und Brombeere treffen am Gaumen auf Thymian, Minze, Zimt und Schokolade. Dieser Merlot ist rund und reich mit reifem Tannin im Abgang. Ein ausgewogener, ehrlicher Wein für jeden Tag. Der kontrolliert biologische Anbau hilft dabei den Charakter des Weins herauszuarbeiten.

Chianti Superiore | trocken | Tenuta San Jacopo | Italien

0,75l/34,00

Der San Jacopo Chianti überzeugt durch seinen eleganten Stil und den raffinierte Ausbau in Eichenfässern. Er passt perfekt zu herzhaften Gerichten und lädt zu unvergesslichen Geschmackserlebnissen ein. Die Trauben gedeihen in der malerischen toskanischen Landschaft und bringen die Seele der Region in jede Flasche.

Rotweincuvée Beck in Black | trocken | Weingut Beck | Rheinhessen 0,75l/31,00

"Beck in Black" ist ein verführerischer Tropfen, der mit seiner intensiven Präsenz die Sinne verzaubert.

Diese Cuvée klassischer roter Rebsorten vereint das Beste aus verschiedenen Trauben zu einem harmonischen Ganzen. Begleitet von einer feinen Restsüße entfalten sich die Aromen zu einem vollmundigen Genussserlebnis.

Die deutsche Antwort auf den italienischen Primitivo.

Dornfelder | halbtrocken | Weingut Lergenmüller | Pfalz 1,0l/35,00

Aus besten Dornfeldertrauben gekeltert vom mehrmaligen Gewinner des Deutschen Rotweinpreises Stefan Lergenmüller. Ein Hauch Traubensüße gibt das gewisse Extra!

Bedoba Saperavi | feinherb | Georgien 0,75l/33,00

Der Bedoba Saperavi ist ein beeindruckender Rotwein aus Georgien, der das Potenzial der autochthonen Rebsorte Saperavi perfekt zur Geltung bringt. Dieser Rotwein aus Georgien bietet Aromen von Brombeeren, Blumen und Bergkräutern. Der Wein wird zu 100% aus der heimischen Saperavi Sorte gekeltert.

Bedoba bedeutet „Tag des Glücks“ und ist eine Hommage an die georgische Tradition, bei der am zweiten Tag eines neuen Jahres das Glück begrüßt wird.

Cuvée Teufelsberg | lieblich | Weingut Lergenmüller | Pfalz 1,0l/35,00

Mild, fruchtig, vollmundig und harmonisch.