

# Herzlich willkommen im Jagdschloss Niederwald!

Unsere Weinkarte ermöglicht Ihnen einen kulinarischen Einblick in die Weinkultur des Rheingaus entlang der Rieslingroute zu gewinnen. Ergänzt wird unser regionales Angebot durch eine kleine Auswahl an Rotweinen der Welt & wechselnden Monatsweinen, die sie gerne beim Servicepersonal erfragen können.

Da unsere Winzer keine unbegrenzten Mengen von bestimmten Weinen und deren Jahrgängen vorrätig halten können, bitten wir um Ihr Verständnis, sollten wir einen angegebenen Jahrgang nicht mehr haben, sondern den Nachfolger.

\*\*\*

## Der Rheingau

Die Kulturlandschaft Rheingau erstreckt sich als gewelltes Hügelland rechtsrheinisch von Walluf bis Lorchhausen und zieht sich von den Höhen des Taunushauptkammes hinunter bis zum Rhein, der hier für 30 Kilometer aus seiner allgemeinen Nordrichtung abgelenkt wird und bis zum Binger Loch nach Westen fließt. Dadurch ist die dominierende Geländeform im Rheingau der Südhang. Jedoch ist auch der steile Einschnitt des Rheins in den Taunushauptkamm vom Binger Loch bis Lorch noch Teil dieser Landschaft, wo der Rhein seinen Weg wieder nach Norden nimmt. Naturräumlich wird der Rheingau zum Rhein-Main-Tiefland gezählt und bildet die Haupteinheit 236. Der Rheingau als Landschaft ist Kern des gleichnamigen Weinanbaugebiets Rheingau.

Mit einer Rebfläche von 3.000 Hektar gehört der Rheingau zu den bedeutendsten Weinanbaugebieten in Deutschland. Daher prägt der Weinbau die Kultur dieser Region sehr wesentlich. Weinfeste, Burgen, Schlösser, Klöster, die zahlreichen Wanderwege und der Rhein machen den Rheingau zu einem interessanten Fleckchen Erde.

# *Unsere Empfehlung*

## *2017er Rosé feinherb*

*Weingut Mohr, Lorch  
feinherb-spritzig, nicht zu süß, nur kraftvolles Beerenaroma*

*163 0,75l € 26,50*

*162 0,2l € 6,50*

*\*\*\**

## *2015er Assmannshäuser EMPOR Frankenthal Spätburgunder. Kabinett - trocken*

*Weingut Robert König, Aulhausen  
Kräftig, authentisch Assmannshausen, leicht stoffig,  
rund mit sanften Tanninen*

*169 0,75l € 29,00*

*173 0,2l € 6,90*

*Das Team vom Jagdschloss Niederwald  
wünscht Ihnen einen angenehmen &  
erholsamen Aufenthalt.*



## *Aperitifs*

### *Ein Gläschen für den Auftakt*

#### *Sekt / Prosecco / Perlwein*

<b>201</b>	<b>2016er Rieslingsekt</b> <i>Sekt b.A. - brut</i> <i>Weingut Fritz Allendorf</i>		<b>€ 31,00</b>
<b>324</b>	<b>Glas Rieslingsekt</b>	<i>10 cl</i>	€ 6,50
<b>202</b>	<b>2016er Rheingauer Spätburgunder Weißherbst</b> <i>Sekt b.A. - brut</i> <i>Weingut Fritz Allendorf</i>		<b>€ 34,00</b>
<b>318</b>	<b>Glas Weißherbstsekt</b>	<i>10 cl</i>	€ 6,50
<b>203</b>	<b>Prosecco di Valdobbiadene</b> <i>Brut di Cavalieri, Venetien</i>		<b>€ 36,00</b>
<b>330</b>	<b>Glas Prosecco</b>	<i>10 cl</i>	€ 6,50

#### *Sherry zur Wahl:*

<b>210</b>	<i>Cream</i>	<i>5 cl</i>	€ 5,00
<b>387</b>	<i>Medium Dry</i>	<i>5 cl</i>	€ 5,00
<b>333</b>	<i>Fino</i>	<i>5 cl</i>	€ 5,00
<b>337</b>	<i>Fine Port - Tawny</i>	<i>5 cl</i>	€ 5,50
<b>328</b>	<i>Martini extra dry</i>	<i>5 cl</i>	€ 5,50
<b>332</b>	<i>Martini bianco</i>	<i>5 cl</i>	€ 5,50
<b>329</b>	<i>Martini rosso</i>	<i>5 cl</i>	€ 5,50
<b>206</b>	<i>Aperol Sprizz</i>	<i>0,2 l</i>	€ 8,00
<b>234</b>	<i>Hugo</i>	<i>0,2 l</i>	€ 8,00
<b>322</b>	<i>Campari Soda</i>	<i>4 cl</i>	€ 5,00
<b>321</b>	<i>Campari Orange</i>	<i>4 cl</i>	€ 6,50

*Flaschen ohne Mengenangabe beinhalten 0,75 l.*

*Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

## *Ausschankweine*

111	<i>Weinschorle, weiß</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 3,00</i>
112	<i>Weinschorle</i>	<i>0,4l</i>	<i>€ 5,50</i>
113	<i>Weinschorle, rot</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 3,00</i>
101	<i>Gietz, Riesling trocken Q.b.A.</i> <i>Weingut Michael Gietz, Johannisberg</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 4,50</i>
103	<i>Johannisberger Erntebringer</i> <i>Riesling, feinherb</i> <i>Weingut Michael Trezz, Johannisberg</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 4,80</i>
104	<i>Gutsriesling</i> <i>Riesling Q.b.A. - trocken</i> <i>Weingut Gerster – Wagner, Hattenheim</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 4,80</i>
105	<i>Grauburgunder</i> <i>Weingut Hans Lang</i> <i>Hattenheim am Rhein</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 4,80</i>
106	<i>Rheingauer Weißburgunder</i> <i>Q.b.A. - trocken – vegan, BIO</i> <i>Weingut Mohr, Lorch</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 5,20</i>
107	<i>Rheingauer Spätburgunder</i> <i>Q.b.A. - trocken</i> <i>Weingut Robert König, Aulhausen</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 4,80</i>
108	<i>Assmannshäuser Rotwein</i> <i>Q.b.A. - halbtrocken</i> <i>Weingut Robert König, Aulhausen</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 4,80</i>
109	<i>„Zechwein“ - Spätburgunder Rosé</i> <i>Q.b.A. - trocken</i> <i>Weingut Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 4,50</i>
110	<i>Assmannshäuser Rosé</i> <i>Q.b.A. - halbtrocken</i> <i>Weingut Robert König, Aulhausen</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 4,80</i>

*Wir haben auf die Angabe des Jahrganges bei unseren Ausschankweinen verzichtet, da sie als fester Bestandteil unseres Weinangebotes laufend nachgekauft werden. Bei Interesse gibt Ihnen unser Servicepersonal gerne Auskunft.*

*Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

## *Weine aus dem Rheingau*

*-weiss-*

### *Riesling – trocken*

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>200</b> | <b>2017er Schloss Vollrads</b><br><i>Riesling, Q.b.A -trocken</i><br><i>Weingut Schloss Vollrads, Oestrich-Winkel</i><br><i>Klassiker - dieser Riesling reflektiert wie kein anderer das Terroir Vollradser Weinberge und präsentiert eine besondere Mineralität, die durch ein großes Aromenspektrum von frischen Apfel bis hin zu weißem Pfirsich und Quitten abgerundet wird.</i> | <b>€ 26,00</b> |
| <b>138</b> | <b>2017er Johannisberger Vogelsang</b><br><i>Riesling, Kabinett - trocken</i><br><i>Weingut Michael Gietz, Johannisberg</i><br><i>Ein Riesling mit ganz feiner mineralischen Struktur. Ein authentischer Lagenwein, der diese toll widerspiegelt.</i>  | <b>€ 27,00</b> |
| <b>133</b> | <b>2016er Gutsriesling</b><br><i>Riesling, Kabinett trocken</i><br><i>Weingut Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel</i><br><i>Kräftiges Riesling-Bouquet und schöne Substanz mit ansprechender, fruchtiger Säure. Ein weiches und tolles Trinkvergnügen.</i>  | <b>€ 28,50</b> |
| <b>136</b> | <b>2017er Robert Weil</b><br><i>Riesling, Q.b.A. - trocken</i><br><i>Weingut Robert Weil, Kiedrich</i><br><i>Feiner Frucht, elegante, reife Säure und nachhaltiger Körper; ein Riesling, der bei allem Anspruch aber auch zu unkompliziertem Trinkvergnügen einlädt.</i>   | <b>€ 36,90</b> |
| <b>131</b> | <b>2017er Johannisberger „Alte Reben“</b><br><i>Riesling, trocken</i><br><i>Weingut Trenz, Johannisberg</i><br><i>Von 40 Jahre alten Reben mit selektiver Handlese geerntet, erinnert dieser Riesling in der Verkostung an rote Äpfel, Kräuter und Steinobst.</i>  | <b>€ 37,50</b> |

*Flaschen ohne Mengenangabe beinhalten 0,75 l.*

*Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

# Weine aus dem Rheingau

-weiss-

## Riesling – trocken

- 153 **2016er Hattenheimer Wisselbrunnen** € 36,00  
Riesling, Q.b.A,- trocken - Erzeugerabfüllung  
Weingut Gerster – Wagner, Hattenheim  
Kraftvoller Ausdruck, hohe Mineralität und feine Extrawürze, dezente Holznote.  
Gehört zu den drei weltbekanntesten Brunnenlagen zwischen Erbach und Hattenheim.

## Riesling – feinherb/halbtrocken

- 161 **2017er Rudesheimer Riesling - unser neuer Liebling** € 27,00  
Riesling, Kabinett - feinherb  
Weingut Carl Ehrhard, Rudesheim  
UNSERE WEINE SIND INDIVIDUALISTEN, DIE IHR GANZES „TERROIR“ WIDERSPIEGELN  
Ein fruchtig-spritziger Wein, mit schmeichelnder Säure und feinem Fruchtspektrum.  
Ein Solitär, ehrlich und lecker.
- 165 **2017er Johannisberger Goldatzel** € 27,00  
Riesling, Kabinett - feinherb  
Weingut Michael Gietz, Johannisberg  
Sonnenverwöhnte Trauben mit feinem Bukett von Holunderblüten.

## Riesling – fruchtsüß

- 158 **2016er Riesling Spätlese, Winkler Jesuitengarten** € 19,80  
Weingut Villa Gutenberg, Oestrich-Winkel  
ein Wein mit opulenter Fruchtsüße und Schmelz, faszinierende Fruchtaromen

## Riesling – edelsüß

- 155 **2011er Riesling „Magdalena“ - ein flüssiger „Nachtisch“** € 62,00  
Riesling, Beeren-Auslese, 0,5ltr.  
Ankermühle, Oestrich-Winkel  
Liebevoller 3-fach Selektion per Hand haben diesen Ausnahmewein hervorgebracht.  
Ein weiches Mundgefühl kombiniert mit Honig- und getrockneten Aprikosenaromen,  
konzentrierter Süße und rassige Säure zeichnen ihn aus.
- 346 **Probieren Sie ein „Schlückchen“** 5cl € 6,50

Flaschen ohne Mengenangabe beinhalten 0,75 l.

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## Weissburgunder

- 149**    **2015er Weißer Burgunder** **€ 27,00**  
*Spätlese - trocken*  
*Weingut am Dom Graf Müller, Geisenheim*  
*Mit seinem feinen Aroma und der harmonischen Säure ist dieser Wein ein universeller Speisenbegleiter.*
- 198**    **2017er Weißer Burgunder Guts- und Ortswein, BIO** **€ 30,80**  
*Weingut Hans Barth, Hattenheim*  
*Ein enorm fruchtiger und körperreicher Wein, der mit seiner frischen und doch auch schmelzigen Art sofort begeistern wird.*

## Rosé

- 163**    **2017er Rosé feinherb** **€ 26,50**  
*Weingut Mohr, Lorch*  
*Der perfekte Wein zu leichten Gerichten, gegrilltem Fleisch und Fisch.*
- 151**    **2017er „Edition PW“ - VDP Gutswein** **€ 24,00**  
*Spätburgunder Rosé, Q.b.A. - trocken*  
*Weingut Georg Müller Stiftung, Hattenheim*  
*Tolle Harmonie zu mediterranen und würzig-aromatisch schmeckenden Speisen.*

## Rotwein Cuvées

- 209**    **2016er Komposition Rot - trocken** **€ 22,80**  
*Villa Gutenberg, Oestrich-Winkel*  
*Ausgesuchte Rotweinsorten (Spätburgunder, Caribernet Mito & Dakapo),  
kombiniert zu einem Rotwein mit intensiver Farbe und beerigem Aroma.*

*Flaschen ohne Mengenangabe beinhalten 0,75 l.  
Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*





## Chile

-Weiß-

- 135 **2016er Chardonnay** € 31,00  
*Ochagavia, Reserva, D.O. Valle Del Rabel*  
*Holzige Vanillearomen und ein Hauch von Tropenfrüchten*

## Kalifornien

-Rosé-

- 116 **2013er White Zinfandel Woodbridge** € 24,80  
*lieblich – sommerlich leicht*  
*Weingut Mondavi*  
*Herrlich fruchtig ausgebauter Wein, Erdbeer-Nase, traumhaft zum oder auch als Dessert, leicht bekömmlich, da reife Früchte, ganz filigranes Tanningerüst*

### Kosten Sie ein Glas!

- 115 **2013er White Zinfandel Woodbridge,** 10cl € 3,50

## Frankreich

Rotweine

### Bordeaux

- 189 **1999er/2001er Château Chasse - Spleen** € 98,00  
*Moulis en Médoc*  
*In der Nase schwarze Johannisbeeren, dezente Röstaromen, klassischer Charakter mit einem verhaltenen Bouquet. Delikates, nach Kirschen duftendes Bouquet, kräftiger Cabernet, pfeffrige Note vom Petit Verdot. Fester, charaktervoller Gaumen mit sehr kernigen Tanninen.*

## Italien

-Rot-

- 192 **2014er Rosso di Montalcino** € 42,00  
*Denominazione di Origine Controllata, Capanna*  
*Feine Frucht, Waldfrüchte, Eleganz und Harmonie, damit ist die Struktur des Weines umrissen. Wunderbar weich und angenehm am Gaumen. Ein gekonnter Wein ohne Starallüren, so wie ein toskanischer Roter sein soll.*
- 195 **2006er Barolo Riserva Cannubi Boschis** € 96,00  
*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*  
*Imbottigliato dalla Azienda Virna di Borgogno Virna*  
*Barolo, Italia*  
*Ausgereifte Nebbiolo Weine enthalten erdige Aromen, die an Trüffel erinnern.*

*Flaschen ohne Mengenangabe beinhalten 0,75 l.*

*Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

## *Digestifs* *Ein kleiner Absacker*

### *Riesling - Beerenauslese:*

**346** *2011er „Magdalena“* 5 cl € 6,50

### *Calvados:*

**188** *Papidoux X.O.* 2 cl € 5,50  
40% vol.

**362** *Pere Magloire* 2 cl € 6,00  
40% vol.

### *Grappa:*

**369** *Cellini ORO* 2 cl € 4,00  
38% vol.

### *Obstbrände/Geister:*

**364** *Williams Birne* 2 cl € 5,00  
40% vol.

**366** *Weis; Waldhimbeer* 2 cl € 5,00  
40% vol.

**365** *Weis; Kirsch* 2 cl € 5,00  
40% vol.

**358** *Weis; Mirabelle* 2 cl € 5,00  
40% vol.

**394** *Weis; Haselnuss* 2 cl € 5,00  
38% vol.

**204** *Weis; Weintrester* 2 cl € 5,00  
40% vol.

### *Weinbrände:*

**398** *Asbach; 8 Jahre* 2 cl € 5,00  
40% vol.

**374** *Regionaler Riesling Hefebrand* 2 cl € 5,00

### *Wodka:*

**408** *Debowa Polska* 2 cl € 9,00  
40% vol.

*Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*