

# *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

### ***Black Venuss – Rheingauer Riesling Vermouth Ein glamouröser Apéritif Klassiker feiert sein Revival***

*Black Venuss ist in der Nase sofort fruchtig präsent und ultrafrisch. Er betört durch reife Quitte und Walnussnoten, aber auch durch schlankere Zitrusaromen, feine Orange, süße pinke Grapefruit, Aprikose und ein Hauch von Mango.*

*Pur genießen auf Eis mit einem Hauch Orange! DER APÉRITIF!*

**177 5cl € 6,50**

\*\*\*

### ***2014er Riesling „HÖLLE“ - Barrique, trocken***

*Weingut Ankermühle, Oestrich-Winkel*

*Im Pfälzer Barrique gereifter Ausnahme Riesling von der Lage Johannisberger Hölle. Sehr saftig, cremig, dicht und konzentriert. Im Glas reifer Apfel, Grapefruit und Rhabarber, am Gaumen zartbittere Schokolade.*

*Wann trinke ich einen Barrique-Weißwein? Immer dann, wenn Sie einen Roten wählen würden.*

**153 0,75l € 36,00**

**139 0,2l € 9,80**

**115 0,1l € 4,80**

\*\*\*

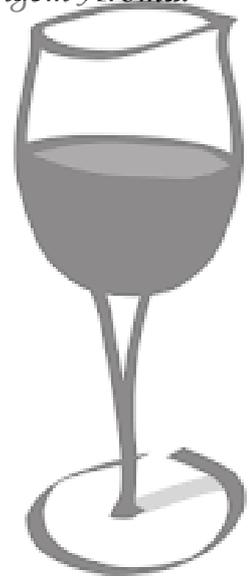
### ***2017er Rotwein Cuvée „Komposition Rot“***

*Weingut Nägler, Oestrich-Winkel*

*Ausgesuchte Rotweinsorten (Spätburgunder, Cabernet Mitos & Dakapo) kombiniert zu einem Rotwein mit intensiver Farbe und beerigem Aroma.*

**209 0,75l € 24,00**

**223 0,2l € 7,50**



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

## *Apéritifs*

### *Ein Gläschen für den Auftakt*

#### *Sekt / Prosecco / Klassiker*

<b>177</b>	<b><i>Black Venuss – Rheingauer Riesling Vermouth</i></b>	<i>05cl</i>	<b>€ 6,50</b>
<b>201</b>	<b><i>2016er Rieslingsekt</i></b> <i>Sekt b.A. - brut, Weingut Fritz Allendorf</i>		<b>€ 31,00</b>
<b>201</b>	<b><i>2016er Rieslingsekt</i></b> <i>Sekt b.A. - brut, Weingut Fritz Allendorf</i>		<b>€ 31,00</b>
<b>324</b>	<b><i>Glas Rieslingsekt</i></b>	<i>10 cl</i>	<b>€ 6,50</b>
<b>202</b>	<b><i>2016er Rheingauer Spätburgunder Weißherbst</i></b> <i>Sekt b.A. - brut, Weingut Fritz Allendorf</i>		<b>€ 34,00</b>
<b>318</b>	<b><i>Glas Weißherbstsekt</i></b>	<i>10 cl</i>	<b>€ 6,50</b>
<b>203</b>	<b><i>Prosecco di Valdobbiadene</i></b> <i>Brut di Cavalieri, Venetien</i>		<b>€ 36,00</b>
<b>330</b>	<b><i>Glas Prosecco</i></b>	<i>10 cl</i>	<b>€ 6,50</b>

#### *Sherry zur Wahl:*

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

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

## *Ausschankweine*

111	<i>Weinschorle, weiß</i>	0,2l	€ 3,30
112	<i>Weinschorle</i>	0,4l	€ 5,80
113	<i>Weinschorle, rot</i>	0,2l	€ 3,30
101	<i>Gietz, Riesling trocken Q.b.A.</i> <i>Weingut Michael Gietz, Johannisberg</i>	0,2l	€ 4,80
103	<i>Johannisberger Erntebringer</i> <i>Riesling, feinherb</i> <i>Weingut Michael Trenz, Johannisberg</i>	0,2l	€ 5,10
104	<i>Gutsriesling</i> <i>Riesling Q.b.A. - trocken</i> <i>Weingut Gerster – Wagner, Hattenheim</i>	0,2l	€ 5,10
105	<i>Grauburgunder</i> <i>Weingut Hans Lang</i> <i>Hattenheim am Rhein</i>	0,2l	€ 5,10
106	<i>Rheingauer Weißburgunder</i> <i>Q.b.A. - trocken – vegan, BIO</i> <i>Weingut Mohr, Lorch</i>	0,2l	€ 5,50
107	<i>Rheingauer Spätburgunder</i> <i>Q.b.A. - trocken</i> <i>Weingut Robert König, Aulhausen</i>	0,2l	€ 5,10
108	<i>Assmannshäuser Rotwein</i> <i>Q.b.A. - halbtrocken</i> <i>Weingut Robert König, Aulhausen</i>	0,2l	€ 5,10
109	<i>„Zechwein“ - Spätburgunder Rosé</i> <i>Q.b.A. - trocken</i> <i>Weingut Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel</i>	0,2l	€ 4,80
110	<i>Assmannshäuser Rosé</i> <i>Q.b.A. - halbtrocken</i> <i>Weingut Robert König, Aulhausen</i>	0,2 l	€ 5,10

*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

- 200**    **2018er Schloss Vollrads**    € 26,00  
Riesling, Q.b.A -trocken  
Weingut Schloss Vollrads, Oestrich-Winkel  
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.
- 136**    **2017er Robert Weil**    € 36,90  
Riesling, Q.b.A. - trocken  
Weingut Robert Weil, Kiedrich  
Feiner Frucht, elegante, reife Säure und nachhaltiger Körper; ein Riesling, der bei allem Anspruch aber auch zu unkompliziertem Trinkvergnügen einlädt.
- 138**    **2017er Johannisberger Vogelsang**    € 27,00  
Riesling, Kabinett - trocken  
Weingut Michael Gietz, Johannisberg  
Ein Riesling mit ganz feiner mineralischen Struktur. Ein authentischer Lagenwein, der diese toll widerspiegelt.
- 133**    **2016er Gutsriesling**    € 28,50  
Riesling, Kabinett trocken  
Weingut Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel  
Kräftiges Riesling-Bouquet und schöne Substanz mit ansprechender, fruchtiger Säure. Ein weiches und tolles Trinkvergnügen.
- 153**    **2014er Riesling „HÖLLE“ - Barrigue!**    € 36,00  
Riesling, trocken – Gereift, gesetzt, barrigue  
Weingut Ankermühle, Oestrich-Winkel  
Probieren Sie ihn – und Sie zweifeln daran, dass es ein Riesling ist!  
Im Pfälzer Barrigue gereifter Ausnahme Riesling von der Lage Johannisberger Hölle.  
Sehr saftig, cremig, dicht und konzentriert. Im Glas reifer Apfel, Grapefruit und Rhabarber, am Gaumen zartbittere Schokolade.  
Wann trinke ich einen Barrigue-Weißwein? Immer dann, wenn Sie einen Roten wählen würden.

Flaschen ohne Mengenangabe beinhalten 0,75 l.

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# Weine aus dem Rheingau

-weiss-

## Riesling – trocken

- 131 **2018er Johannisberger „Alte Reben“** € 37,50  
Riesling, trocken  
Weingut Trenz, Johannisberg  
Von 40 Jahre alten Reben mit selektiver Handlese geerntet, erinnert dieser Riesling in der Verkostung an rote Äpfel, Kräuter und Steinobst.

## Riesling – feinherb/halbtrocken

- 161 **2018er Rudesheimer Riesling - unser neuer Liebling** € 27,00  
Riesling, Kabinett - feinherb  
Weingut Carl Ehrhard, Rudesheim  
UNSERE WEINE SIND INDIVIDUALISTEN, DIE IHR GANZES „TERROIR“ WIDERSPIEGELN  
Verdichtet, sämig, erfrischend fruchtiger Wein, mit schmeichelnder Säure und feinem Fruchtspektrum.  
Ein Solitär, ehrlich und lecker.
- 165 **2018er Johannisberger Goldatzel** € 27,00  
Riesling, Kabinett - feinherb  
Weingut Michael Gietz, Johannisberg  
Sonnenverwöhnte Trauben mit feinem Bukett von Holunderblüten.

## Riesling – fruchtsüß

- 158 **2018er Riesling Spätlese, Winkler Jesuitengarten** € 20,50  
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 **2017er Weißer Burgunder** € 27,00  
Kabinett - trocken  
Weingut am Dom Graf Müller, Geisenheim  
*Mit seinem feinen Aroma und der harmonischen Säure ist dieser Wein ein universeller Speisenbegleiter.*
- 198 **2018er 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

- 117 **2018er Rheingauer Spätburgunder Rosé** - herrlich auf der Terrasse! € 27,00  
Spätburgunder Rosé, Q.b.A. - trocken  
Weingut Mohr, Lorch  
*Eine fruchtig erfrischende Erscheinung in Lachsrosa. Zitrus, Apfel und Erdbeere mischen sich zu einer Komposition lebendiger Fruchtsüße und feine Säure. Fantastisch zu leichten Sommergerichten; auch als Solitär auf der Terrasse macht er einfach Freude.*
- 151 **2018er Spätburgunder „Rosé CAROLIN“** - Liebling des Jahres 2018! (FAZ) € 24,50  
Spätburgunder Rosé, Q.b.A. - feinherb  
Weingut Weiler, Lorch, #weinweiblich  
*Ein Geheimtip! Carolins erster Rosé! Die Jungwinzerin aus einer traditionellen Weinmanufaktur ist Gewinnerin des „Weinweiblich“ Castings und damit beeindruckend herzlich und ambitioniert: und genauso ist ihr Rosé. Ausdruckstark, strahlend in der Farbe ohne zähneknirschend trocken zu sein, etwas Feinherbes, fruchtig aromatisch, aber so gar nicht nur Sahnebonbon.*

## Rotwein Cuvées

- 209 **2017er Komposition Rot - trocken** € 24,00  
Villa Gutenberg, Oestrich-Winkel  
*Ausgesuchte Rotweinsorten (Spätburgunder, Carbernet Mitos & Daka), 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.

# Weine aus dem Rheingau

-rot-

## Blanc de Noir

- 134 **2018er Blanc de Noir - „Der Weiße aus den Roten“** € 25,50  
Spätburgunder - trocken  
Weingut Weiler, Lorch  
in diesem Wein schmeckt man die selektive Handlese! Opulente Aromatik, die an frische Waldbeeren, aber auch an roten Apfel und Pfirsich erinnert. In der Nase frisch duftende Blumenwiese.

## Spätburgunder

- 164 **2013er CASPAR** € 26,00  
Spätburgunder Q.b.A. – trocken,  
Ankermühle, Oestrich-Winkel  
Im kleinen Holzfass ausgebauter Rheingauer Spätburgunder, der mit den vielfältigen Aromen von Roter Grütze, einem Hauch von Vanille und Schokolade verführt. Seidige Tannine und feine Säure umschmeicheln den Gaumen. Für Liebhaber des leichteren Rotwein-Geschmacks. .
- 169 **2015er Assmannshäuser EMPOR Frankenthal** € 29,00  
Spätburgunder, Kabinett - trocken  
Weingut Robert König, Aulhausen  
kräftig, authentisch Assmannshausen, leicht stoffig, rund mit sanften Tanninnoten
- 170 **2015er Hattenheimer Engelmansberg** € 33,50  
Spätburgunder. Q.b.A. - trocken  
Weingut Gerster-Wagner  
Kühler, geschliffener Duft nach roten und ein wenig schwarzen Beeren mit recht feinen floralen und zart kräuterigen Aromen sowie moderaten holzigen Nuancen.
- 167 **2016er Assmannshäuser Höllenberg "Crescentia"** € 59,50  
Spätburgunder - trocken  
Weingut Kloster Eberbach  
Kraftvoll, markant, voller Geschmack, Duft von Beeren und eine rubinrote Farbe.  
Zu diesen hochwertigen "Crescentia", aus besten Weinbergspartellen, haben die Eberbacher Mönche mit ihrem einzigartigen Lagenportfolio den Grundstein gelegt.

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*

## Frankreich

-Rot-

- 189 **2015er Chateau PUYGUERAUD** € 59,00  
*Franc-Cotes de Bordeaux*  
*kräftig und elegant, mit viel Spannung, Tiefe und Intensität*  
*(Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec)*
- 116 **2016er Chateau DU MOULIN ROUGE** € 59,00  
*A.O.C. Bordeaux Haut-Medoc, Cru Bourgeois*  
*Schöne tiefgründige Farbe im Glas mit Aromen von Tabak, Beeren, feine Gewürze*  
*und Schokolade. Am Gaumen weich, erdig, vollmundig mit feiner Tannine und dunklen Beeren.*

## Italien

-Rot-

- 192 **2016er Rosso di Montalcino** € 42,00  
*Denominazione di Origine, Controllata, Capanna*  
*Feine Frucht, Waldfrüchte, Eleganz und Harmonie. So ist ein toskanischer Roter.*
- 195 **2017er Barbera d'Alba DOCG LE MASCHÉ** € 40,00  
*Bel Colle, Piemont*  
*geschliffen und saftig, mit viel roter Frucht, zupackend und klar strukturiert*
- 159 **2018er Doppio Passo PRIMITIVO, Bio** € 28,00  
*Puglia*  
*beerig, weich und füllig im Geschmack, sanfte Tannine*

## Spanien

-Rot-

- 171 **2016er Tempranillo, Barrique, Bio** € 42,00  
*Weingut Osoti Viñedos Ecológicos aus der Region Osoti, La Rioja;*  
*Bukett nach Waldbeeren mit Noten von Garriguekräutern, Mokka und Zimt;*  
*vollmundige, saftige Struktur mit würzigem Geschmack;*

*Flaschen ohne Mengenangabe beinhalten 0,75 l.*

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

## *Digestifs*

### *Ein kleiner Absacker*

<i>Riesling – Beerenauslese, Weingut Ankermühle</i>			
<b>346</b>	<b>2011er „Magdalena“, 10,5% vol.</b>	<i>5 cl</i>	€ 6,50
<i>Riesling – Trockenbeerenauslese, Weingut Trenz</i>			
<b>806</b>	<b>2003er Johannisberger Hölle Q.b.A., 9% vol.</b>	<i>5 cl</i>	€ 9,00
<i>Eiswein - Rheinhessen:</i>			
<b>807</b>	<b>2004er Eiswein, Qualitätswein mit Prädikat 8% vol.</b>	<i>5 cl</i>	€ 11,00
<i>Calvados:</i>			
<b>188</b>	<b>Papidoux X.O.</b> 40% vol.	<i>2 cl</i>	€ 5,50
<i>Grappa:</i>			
<b>369</b>	<b>Cellini ORO</b> 38% vol.	<i>2 cl</i>	€ 4,00
<i>Obstbrände/Geister:</i>			
<b>364</b>	<b>Williams Birne</b> 40% vol.	<i>2 cl</i>	€ 5,00
<b>366</b>	<b>Weis; Waldhimbeer</b> 40% vol.	<i>2 cl</i>	€ 5,00
<b>365</b>	<b>Weis; Kirsch</b> 40% vol.	<i>2 cl</i>	€ 5,00
<b>358</b>	<b>Weis; Mirabelle</b> 40% vol.	<i>2 cl</i>	€ 5,00
<b>394</b>	<b>Weis; Haselnuss</b> 38% vol.	<i>2 cl</i>	€ 5,00
<b>204</b>	<b>Weis; Weintrester</b> 40% vol.	<i>2 cl</i>	€ 5,00
<i>Weinbrände:</i>			
<b>398</b>	<b>Asbach; 8 Jahre</b> 40% vol.	<i>2 cl</i>	€ 5,00
<b>374</b>	<b>Regionaler Riesling Hefebrand</b>	<i>2 cl</i>	€ 5,00
<i>Wodka:</i>			
<b>408</b>	<b>Debowa Polska</b> 40% vol.	<i>2 cl</i>	€ 9,00

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