

# SCHLOSS JOHANNISBERG IM RHEINGAU

900 JAHRE KLOSTER-, WEIN- UND SCHLOSSGESCHICHTE

Die Weinbau- Domäne Schloss Johannisberg im Rheingau, ursprünglich um 1100 als Benediktinerkloster erbaut, hat die Kultur des deutschen Weinbaus nach dem 30jährigen Krieg am nachhaltigsten verändert. Mit der ersten geschlossenen Riesling- Bepflanzung seiner Weinberge ab 1720 und der konsequenten Qualitätsförderung seiner Weine durch die Entdeckung der Spätlese 1775 und der Entwicklung aller hohen Prädikate bis zum ersten Eiswein 1858 hat Schloss Johannisberg unübertroffene Maßstäbe gesetzt.

Auch in der heutigen Zeit möchten wir Maßstäbe setzen. Schloss Johannisberg bietet Ihnen vielfältige Möglichkeiten zum Wein-, Speisen und Kulturgenuss:

Zu allen Gelegenheiten ist Schloss Johannisberg, mit dem wohl bezauberndsten Ausblick im Rheingau, eine reizvolle Begegnungsstätte zur Vertiefung menschlicher Kontakte.

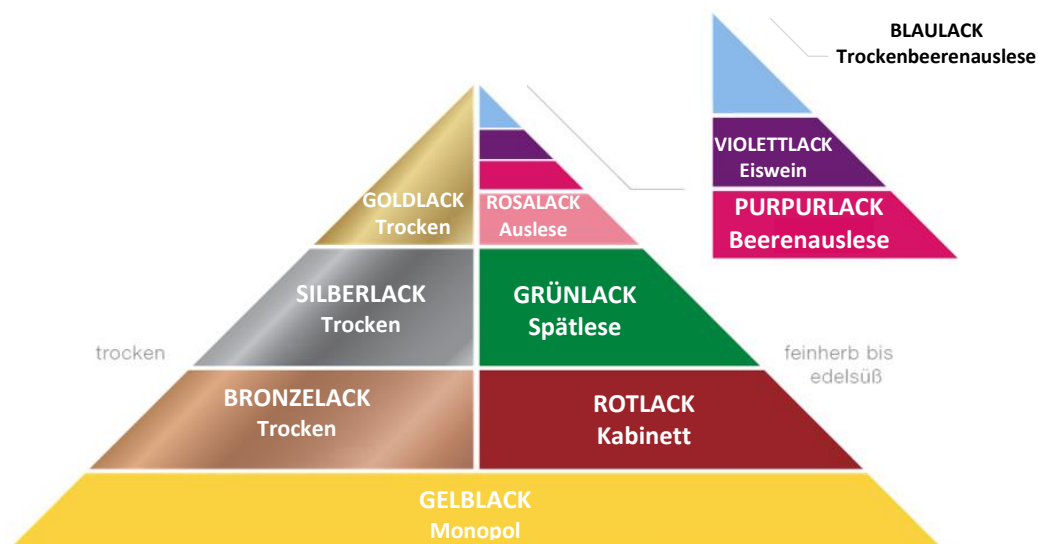
# DIE HISTORIE VON SCHLOSS JOHANNISBERG

Am Anfang der Weingeschichte von Schloss Johannisberg steht die Gestalt Karls des Großen (768 - 814). Der Sage nach hat er von seiner Pfalz in Ingelheim aus die frühe Schneeschmelze auf diesem Berg beobachtet, von daher auf dessen besondere Eignung für den Weinbau geschlossen und die ersten Reben pflanzen lassen. Diese Weinberge beurkundet sein Sohn Ludwig der Fromme am 4. August 817 in Ingelheim. Wohl durch den Praeceptor Germaniae, Rhabanus Maurus, der als Erzbischof von Mainz anno 850 in Winkel weilte, erhielt unser Berg den Namen „Bischofsberg“. Auf ihm errichteten Mainzer Benediktiner um 1100 ein Kloster - das erste im Rheingau. Die im Jahre 1130 vollzogene Weihe der romanischen Basilika Johannes der Täufer gab Berg, Kloster und Gemeinde den neuen Namen „Johannisberg“. Durch Kauf, Tausch und Schenkungen arrondierten die Mönche ihren Besitz zur geschlossenen Anlage, wie wir sie heute kennen; den Winzern der Umgebung waren sie wirtschaftliches Vorbild. 1716 kaufte das Kloster der Fürstabt von Fulda, Konstantin von Buttlar. Nach Abriss der Klostergebäude - mit Ausnahme der Kirche und des fast 900 Jahre alten Kellers - ließ er das Schloss erbauen und die Kirche barockisieren. 1721 wurde der große Keller vollendet, dem ein Pilz, das Kellertuch (*cladosporium cellare*), die besondere Atmosphäre gibt. Die Fürstäbte von Fulda erneuerten mit großem Eifer die vernachlässigten Weinberge: 294.000 Reben wurden alleine in den Jahren 1719 und 1720 gesetzt. Die mit 38.500 Setzreben genannte Rebsorte RIESLING meldet eine neue weinbauliche Ära für den Rheingau und weit darüber hinaus an: Wo heute in aller Welt (Kalifornien, Brasilien, etc....) Riesling Reben angebaut werden, bezeichnet man ihren Wein gerne mit dem Doppelnamen „Johannisberg Riesling“. Seit 1716 sind die jährlichen Ernteergebnisse verzeichnet und festgehalten. Ab 1775 füllte man regelmäßig die besten Weine auf Flaschen. Im selben Jahr führte ein Zufall zu entscheidenden Erkenntnissen bezüglich der Qualitätssteigerung beim Wein: Der Johannisberger Kurier kehrte verspätet mit der Leseerlaubnis des Fürstabetes von Fulda zurück. Die fast verzweifelte Verwaltung - die überreifen Trauben waren geschrumpft und in Fäulnis übergegangen - wurde reichlich belohnt: Die erste unfreiwillige Spätlese machte sie mit der EDELFÄULE bekannt und ließ sie nun Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen ernten, die den Weltruhm des Rheingauer Rieslings begründeten. „Solche Weine habe ich noch nicht in den Mund gebracht“ berichtet verwundert der Verwalter Joh. Michael Engert am 10. April 1776. 1802 wurde mit Fulda auch Schloss Johannisberg säkularisiert und kam an den Prinzen von Oranien; ihm nahm es Napoleon 1806 ab und schenkte es seinem Marschall Kellermann, dem Herzog von Valmy. Dieser hatte es bis 1813 im Besitz. Von 1813 bis 1815 war es in Verwaltung der damaligen Alliierten (Preußen, Russland und Österreich), die es auf dem Wiener Kongress Kaiser Franz I. von Österreich schenkten. Von ihm erhielt es wegen seiner Verdienste um den europäischen Frieden am 1. Juli 1816 der Staatskanzler Clemens Wenzeslaus L. Fürst von Metternich-Winneburg. Mit dieser Schenkung ist bis zum heutigen Tage die Auflage verbunden, den zehnten Teil der Weinernte an das Österreichische Kaiserhaus bzw. dessen Rechtsnachfolger abzugeben. Schloss Johannisberg wurde während des Bombardements auf Mainz 1942 fast völlig zerstört und von Paul Alfons Fürst von Metternich (Urenkel des Staatskanzlers) bis 1965 wieder aufgebaut und mit neuem Leben erfüllt. Paul Alfons Fürst von Metternich verstarb am 21. September 1992; sein Lebenswerk wurde von seiner Witwe Tatiana Fürstin von Metternich-Winneburg engagiert weitergeführt. Über die Jahrhunderte hinweg sind die Weine des Klosters bzw. des Schlosses Johannisberg ein Spitzenerzeugnis des deutschen Weinbaues geblieben. Ihre Eleganz, Frucht und Würze erfreuen den Kenner und Weintrinker. Die Weinbaufläche von Schloss Johannisberg beträgt 35 ha und ist ausschließlich mit Riesling bestockt. In den ausgedehnten Kellern mit einer Gesamtlänge von über 250 Metern und einem Fassungsvermögen von 750.000 Litern, reifen Weine unter sachkundiger Pflege in Holzfässern ihrer Flaschenfüllung entgegen. Schloss Johannisberg ist ein Ortsteil der Gemeinde Johannisberg im Sinne des Weingesetzes von 1971. Somit lautet die Herkunftsbezeichnung der Weine wie seit Jahrhunderten „Schloss Johannisberger“ ohne Angabe einer Lage, zumal die Weinbergsfläche voll arrondiert das Schloss umschließt.

# GEOGRAFISCHE LAGE UND KLIMATISCHE BESONDERHEITEN DIE SCHLOSS JOHANNISBERGER QUALITÄTSSTUFEN NACH LACKFARBEN

Mitten durch die seit dem 18. Jahrhundert exakt abgegrenzte Einzellage „Schloss Johannisberger“ verläuft der 50. Breitengrad. Dieser markiert weltweit die nördliche Grenze für den Qualitätsweinbau. Die Flusstäler von Rhein, Mosel, Neckar und Main, aber auch die Loire in Frankreich gestatten in bevorzugten Rebhängen mit geeigneten Rebsorten außergewöhnlich feine, in ihrem individuellen Fruchtcharakter einzigartige Weine. Innerhalb dieser wenigen, hochberühmten Hanglagen (Bernkasteler Doktor, Erbacher Marcobrunn, Steinberger) gebührt Schloss Johannisberger eine herausragende Stellung. Der gesamte Berg inmitten des Rheingaus ist ein von der Natur geschaffener, vorgezogener Quarzit Felsen, welcher teils steil, teils sanft in 100% Südrichtung zum Rhein hin absinkt. Der Hang (35 ha Rebfläche) besteht aus unterschiedlichen Terrassen, in denen die Trauben nicht allesamt zum gleichen Zeitpunkt reif werden. Dadurch entsteht kein Zeitdruck bei der Weinlese. Im Gegenteil, die Schloss Johannisberger Weine können in aller Ruhe, jeweils nach dem idealsten Reifezustand innerhalb einer Periode von 3 - 4 Wochen zwischen Oktober und November gelesen werden. Das jahreszeitliche Klima ist bestimmt durch die Einflüsse des Golfstroms, insbesondere jedoch durch die ideale Hangneigung zum Rhein, der vor den Weinbergen von Schloss Johannisberger fast seeähnlich verbreitert ist. Dies gestattet eine ausreichende kontinuierliche Luftbefeuchtung, die gerade für das Entstehen des Edelpilzes „Botrytis Cinerea“ besonders wichtig ist. Zusätzlich bildet sich ein Wärmereservoir über das ganze Jahr hinweg durch die Reflexion des Sonnenlichtes. Der mit Quarzit Steinen durchzogene Weinbergsboden nimmt diese Wärme besonders gerne auf und speichert sie für den Weinstock. Es ist deshalb nicht verwunderlich, wenn auf dem Johannisberg neben der spätreifenden Rebsorte Riesling auch Feigen, Mandeln, Zitronen und Esskastanien gedeihen. Lange, bevor Etiketten zur Kennzeichnung der Weine verwendet wurden, galt für Schloss Johannisberger bereits eine eigene, an der Güte des Lesegutes und den jeweiligen Abfüllungen orientierte Differenzierung der Weine. Im Jahre 1750 begann man in Schloss Johannisberger probeweise mit dem Abfüllen der Weine auf Flaschen. Seit 1775 wurden die Domäne Weine regelmäßig auf Flaschen abgefüllt. Zu diesem Zeitpunkt gab es allerdings noch keine Etiketten. Man kennzeichnete den Inhalt durch Versiegelung des Korkens in verschiedenen Farben. Eine bis dahin gültige Regel, welche die Weine einteilte in 1. Qualität, 2. Qualität, 3. Qualität wurde später von Fürst von Metternich nicht mehr gestattet.

Mit dem neuen Weingesetz von 1971 hat man die Lackfarben den damit entstandenen Prädikaten angeglichen.



In der unterirdischen Schatzkammer von Schloss Johannisberger, der „bibliotheca subterranea“, kann man die Entwicklung des Schloss Johannisberger-eigenen Qualitätskriterien bis zum Jahre 1748 zurückverfolgen.

In diesem 900jährigen einmaligen Kellergewölbe ruhen derzeit rund 12.000 Flaschen aus allen großen Jahrgängen seit 1748. Die Weine werden unter größter Sorgfalt etwa alle 30 Jahre neu verkorkt. So ergibt sich in einem Zeitraum von 100 Jahren etwa dreimal die Chance, Jahrgänge aus zwei und mehr Jahrhunderten zu probieren. Übrigens werden Weine, deren Qualität nicht mehr überzeugt, aus der Bibliothek herausgenommen.

# APERITIF

## COCKTAILS & LONGDRINKS

MANGO - INGWER - COCKTAIL <sup>4</sup> Pürierte Mango mit Orangensaft und Ginger Ale aufgegossen	0,2l	6,50 €
KOMBUCHA - COCKTAIL Orangensaft, Himbeermark & Kombucha	0,2l	6,50 €
PINK VIRGIN Schwarzer Johannisbeer-Sirup auf Eis mit Henkell Sekt Alkoholfrei aufgegossen	0,2l	6,50 €
PINK LADY <sup>3</sup> Erfrischende Grapefruitlimonade mit Eis wahlweise mit Prosecco aufgegossen <sup>3</sup>	0,2l	5,00 €
BELLINI Pfirsichmark mit Fürst von Metternich Riesling Sekt	0,1l	7,50 €
KIR METTERNICH Cassislikör mit Fürst von Metternich Riesling Sekt	0,1l	7,50 €
APEROL SPRIZZ <sup>4,8</sup>	0,2l	7,50 €
PROSECCO MIONETTO	0,1l	5,50 €
FÜRST VON METTERNICH RIESLINGSEKT EXTRA TROCKEN	0,1l	6,50 €
FÜRST VON METTERNICH ROSÉ TROCKEN	0,1l	6,50 €
FÜRST VON METTERNICH CHARDONNAY TROCKEN	0,1l	6,50 €
HENKELL SEKT ALKOHOLFREI	0,1l	6,00 €
CHAMPAGNER ALFRED GRATIEN CLASSIQUE	0,1l	14,00 €
CAMPARI SODA <sup>4</sup>	0,2l	8,00 €
CAMPARI MIT ORANGENSAFT <sup>4</sup>	0,2l	8,00 €
SANBITTER <sup>4</sup>	0,1l	5,00 €
SANBITTER MIT ORANGENSAFT <sup>4</sup>	0,2l	6,50 €
SANDEMANN SHERRY DRY	5 cl	5,50 €
SANDEMANN SHERRY MEDIUM DRY	5 cl	5,50 €
MARTINI BIANCO	4 cl	5,50 €
MARTINI EXTRA DRY <sup>1</sup>	4 cl	5,50 €
GIN TONIC <sup>8</sup>	0,2l	13,50 €
SMALL BATCH SCHLOSS GIN TONIC MIT FEVER TREE TONIC WATER	0,2l	13,50 €
WODKA LEMON <sup>8</sup>	0,2l	11,50 €

Alle Weine enthalten Sulfide / Jahrgangsänderungen möglich

1=Konservierungsstoffe 2=Geschmacksverstärker 3=Antioxidationsmittel 4=Farbstoff 5=Phosphat 6=Süßungsmittel 7=koffeinhaltig 8=Chinin haltig

# APERITIF DES MONATS

SCHLOSS JOHANNISBERGER VERMOUTH  
serviert mit Eiswürfel und Zitronenscheibe

5cl 8,00 €



*Master Creator / Marcel Szopa*

# APERITIF DES MONATS „ALKOHOLFREI“

SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING PERLEN  
bestehend aus 100% Riesling-Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure  
Süß, prickelnd, spritzig!

0,1l 5,50 €

# BESTER GIN DEUTSCHLANDS „FEINSCHMECKER“

SMALL BATCH SCHLOSS JOHANNISBERGER GIN TONIC  
mit Fever Tree Tonic Water

0,2l 13,50 €



*Master Distiller / Stefan Doktor*

Alle Weine enthalten Sulfide / Jahrgangsänderungen möglich

1=Konservierungsstoffe 2=Geschmacksverstärker 3=Antioxidationsmittel 4=Farbstoff 5=Phosphat 6=Süßungsmittel 7=koffeinhaltig 8=Chinin haltig

# OFFENE WEINE



Schloss Johannisberg

<b>2018 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING</b> GELBLACK QbA, feinherb oder trocken Fürst von Metternich - Winneburg'sche Domäne Schloss Johannisberg	0,2l	9,20 €
<b>2017 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING</b> ROTLACK Kabinett, feinherb Fürst von Metternich - Winneburg'sche Domäne Schloss Johannisberg	0,2l	11,80 €
<b>2018 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING</b> BRONZELACK, trocken Fürst von Metternich - Winneburg'sche Domäne Schloss Johannisberg	0,2l	12,20 €
<b>2018 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING</b> GRÜNLACK Spätlese Fürst von Metternich - Winneburg'sche Domäne Schloss Johannisberg	0,2l	20,50 €
<b>2011 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING</b> ROSA-GOLDLACK - Beerenauslese Fürst von Metternich - Winneburg'sche Domäne Schloss Johannisberg	5cl	15,50 €



<b>2017 MINERAL RIESLING</b> VDP. GUTSWEIN, trocken Weingut G.H. von Mumm	0,2 l	7,50 €
<b>2017 JOHANNISBERGER RIESLING</b> VDP. ORTSWEIN, trocken Weingut G.H. von Mumm	0,2l	7,90 €
<b>2018 JOHANNISBERGER ERNTEBRINGER</b> Riesling trocken Abfüller JWG Johannisberger Weinvertrieb KG	0,2l	6,80 €
<b>2017 JOHANNISBERGER ERNTEBRINGER</b> Riesling feinherb Abfüller JWG Johannisberger Weinvertrieb KG	0,2l	6,80 €
<b>2016 SPÄTBURGUNDER</b> VDP. GUTSWEIN, trocken Weingut G.H. von Mumm	0,2l	8,50 €
<b>2018 SPÄTBURGUNDER ROSÉ</b> VDP. GUTSWEIN, feinherb Weingut G.H. von Mumm	0,2l	8,00 €
<b>2018 WEISSBURGUNDER</b> VDP. GUTSWEIN, trocken Weingut G.H. von Mumm	0,2l	8,00 €

# FLASCHENWEINE TROCKEN



Schloss Johannisberg

<b>2018 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING</b> GELBLACK, QbA, trocken Fürst von Metternich - Winneburg'sche Domäne Schloss Johannisberg	0,75l 34,00 €
<b>2018 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING</b> BRONZELACK, trocken Fürst von Metternich - Winneburg'sche Domäne Schloss Johannisberg	0,75l 46,50 €
<b>2017 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING</b> SILBERLACK GG, VDP. GROßE LAGE, trocken Fürst von Metternich – Winneburg'sche Domäne Schloss Johannisberg	0,75l 85,00 €



<b>2017 MINERAL RIESLING</b> VDP. GUTSWEIN, trocken Weingut G.H. von Mumm	0,75l 27,50 €
<b>2017 JOHANNISBERGER RIESLING</b> VDP ORTSWEIN, trocken Weingut G.H. von Mumm	0,75l 29,00 €
<b>2016 RÜDESHEIMER RIESLING</b> VDP. ORTSWEIN, trocken Weingut G.H. von Mumm	0,75l 29,50 €
<b>2012 RÜDESHEIMER BERG ROTTLAND</b> Riesling GG Gutsabfüllung Weingut G.H. von Mumm	0,75l 69,00 €

Alle Weine enthalten Sulfide / Jahrgangsänderungen möglich

1=Konservierungsstoffe 2=Geschmacksverstärker 3=Antioxidationsmittel 4=Farbstoff 5=Phosphat 6=Süßungsmittel 7=koffeinhaltig 8=Chinin haltig

# FLASCHENWEINE FEINHERB



Schloss Johannisberg

2018 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING GELBLACK QbA, feinherb Fürst von Metternich - Winneburg'sche Domäne Schloss Johannisberg	0,75l 34,00 €
2017 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING ROTLACK Kabinett Fürst von Metternich - Winneburg'sche Domäne Schloss Johannisberg	0,75l 44,00 €

# FLASCHENWEINE MILD



Schloss Johannisberg

2018 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING GRÜNLACK Spätlese Fürst von Metternich - Winneburg'sche Domäne Schloss Johannisberg	0,75l 72,00 €
2017 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING ROSALACK Auslese Fürst von Metternich – Winneburg'sche Domäne Schloss Johannisberg	0,75l 136,00 €

Alle Weine enthalten Sulfide / Jahrgangsänderungen möglich

1=Konservierungsstoffe 2=Geschmacksverstärker 3=Antioxidationsmittel 4=Farbstoff 5=Phosphat 6=Süßungsmittel 7=koffeinhaltig 8=Chinin haltig



# ROTWEINE



2016 SPÄTBURGUNDER

trocken

Weingut G.H. von Mumm

0,75l 32,50 €

2015 ASSMANNSHÄUSER HÖLLENBERG

Spätburgunder, trocken

Weingut G.H. von Mumm

0,75l 89,00 €

# ROSÉ & WEISSBURGUNDER



2018 SPÄTBURGUNDER ROSÉ

VDP. GUTSWEIN, feinherb

Weingut G.H. von Mumm

0,75l 28,00 €

2018 WEISSBURGUNDER

VDP. GUTSWEIN, trocken

Weingut G.H. von Mumm

0,75l 28,00 €

«\_ ICH HABE DEN WEIN, DER DORT WÄCHST, IMMER FÜR DEN  
BESTEN GEHALTEN UND FÜR EINEN GAR KLUGEN VOGEL  
HIELT ICH DEN HERRN DES JOHANNISBERGES.  
ABER MEIN RESPEKT HAT SICH NOCH VERMEHRT  
SEITDEM ICH WEISS, IN WELCH HOHEM GRADE ER MEINE GEDICHTE LIEBT...  
MON DIEU, WENN ICH DOCH SO VIEL GLAUBEN IN MIR HÄTTE, DASS ICH BERGE  
VERSETZEN KÖNNTE, DER JOHANNISBERG WÄRE JUST DERJENIGE BERG,  
DEN ICH MIR ÜBERALL NACHKOMMEN LIESSE.\_»

Heinrich Heine

Alle Weine enthalten Sulfide / Jahrgangsänderungen möglich

1=Konservierungsstoffe 2=Geschmacksverstärker 3=Antioxidationsmittel 4=Farbstoff 5=Phosphat 6=Süßungsmittel 7=koffeinhaltig 8=Chinin haltig

# HALBE FLASCHEN



Schloss Johannisberg

<b>2017 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING</b> ROSALACK Auslese Fürst von Metternich – Winneburg´sche Domäne Schloss Johannisberg	0,375l 69,00 €
<b>2011 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING</b> ROSA-GOLDLACK - Beerenauslese Fürst von Metternich - Winneburg´sche Domäne Schloss Johannisberg	0,375l 109,00 €
<b>2018 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING</b> GELBLACK, QbA, trocken Fürst von Metternich - Winneburg´sche Domäne Schloss Johannisberg	0,375l 18,50 €
<b>2018 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING</b> GRÜNLACK Spätlese Fürst von Metternich - Winneburg´sche Domäne Schloss Johannisberg	0,375l 37,50 €

# MAGNUM & DOPPELMAGNUM



Schloss Johannisberg

<b>2016 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING</b> GELBLACK QbA trocken Fürst von Metternich – Winneburg´sche Domäne Schloss Johannisberg	1,5l 78,00 €
<b>2018 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING</b> GELBLACK QbA trocken Fürst von Metternich – Winneburg´sche Domäne Schloss Johannisberg	3,0l 149,00 €
<b>2017 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING</b> SILBERLACK GG, VDP. GROSSE LAGE, trocken Fürst von Metternich – Winneburg´sche Domäne Schloss Johannisberg	1,5l 188,00 €
<b>2017 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING</b> SILBERLACK GG, VDP. GROSSE LAGE, trocken Fürst von Metternich - Winneburg´sche Domäne Schloss Johannisberg	3,0l 369,00 €

Alle Weine enthalten Sulfide / Jahrgangsänderungen möglich

1=Konservierungsstoffe 2=Geschmacksverstärker 3=Antioxidationsmittel 4=Farbstoff 5=Phosphat 6=Süßungsmittel 7=koffeinhaltig 8=Chinin haltig

# SEKT

<b>FÜRST VON METTERNICH RIESLING SEKT EXTRA TROCKEN, ROSÉ ODER CHARDONNAY</b>	0,75l	45,00 €
Sorgfältig ausgewählte Weine werden zur exklusiven Cuvée vermählt, die diesem Sekt seine herausragende Klasse verleiht. Das Zusammenspiel edler, hochwertiger Weine sorgt für ein wohl abgerundetes Bukett und eine besondere feine Note.		
<b>HENKELL SEKT ALKOHOLFREI</b>	0,75l	42,00 €
<b>FÜRST VON METTERNICH ROSÉ BRUT PRESTIGE</b>	0,75l	59,00 €
traditionelle Flaschengärung		
<b>FÜRST VON METTERNICH RIESLING SEKT CUVÉE BRUT</b>	0,75l	59,00 €
Eleganter und ausgewogener Geschmack mit einem „seidigen“ Mundgefühl. Herstellverfahren: Méthode Charmat		

# CHAMPAGNER

<b>ALFRED GRATIEN CLASSIQUE</b>	0,375l / 0,75l	42,00 / 72,00 €
---------------------------------	----------------	-----------------

Im Jahre 1864 gründete Alfred Gratién das Champagner-Haus in Epernay.  
Seit dieser Zeit stellt das Familienunternehmen nach traditionellen  
Verfahren einen Champagner von höchster Güte her.  
Die Einzigartigkeit besteht darin, dass die erste Gärung in kleinen Eichenholzfässern stattfindet,  
wie es nur noch in wenigen exklusiven Champagner-Häusern praktiziert wird.  
Brut Classique, die stilvolle Komposition eines großen Klassikers.  
Raffiniert zusammengesetzt durch die Dominanz

Alle Weine enthalten Sulfide / Jahrgangsänderungen möglich

1=Konservierungsstoffe 2=Geschmacksverstärker 3=Antioxidationsmittel 4=Farbstoff 5=Phosphat 6=Süßungsmittel 7=koffeinhaltig 8=Chinin haltig

# DIGESTIF

## OBSTBRÄNDE & CALVADOS

LANTENHAMMER HASELNUSSBRAND	2cl	8,50 €
LANTENHAMMER SAUERKIRSCHBRAND	2cl	8,50 €
LANTENHAMMER MIRABELLENBRAND	2cl	8,50 €
LANTENHAMMER WALDHIMBEERE	2cl	8,50 €
LANTENHAMMER WILLIAMS BIRNE	2cl	8,50 €
FASSBIND RIGI-KIRSCH	2cl	8,00 €
FASSBIND PFLAUME	2cl	8,00 €
PÉRE MAGLOIRE CALVADOS	2cl	8,00 €
OBSTLER	2cl	4,00 €

## WEINBRÄNDE, COGNAC, ARMAGNAC & BRANDY

JOHANNISBERGER ALTER WEINBRAND	2cl	6,00 €
ASBACH URALT	2cl	5,00 €
OTARD V.S.O.P	2cl	11,00 €
CARLOS PRIMEROS	2cl	12,50 €
CARDENAL MENDOZA ANGELOS	4cl	13,00 €
CARDENAL MENDOZA GRAN RESERVA	4cl	13,00 €

## TRESTER & GRAPPA

JOHANNISBERGER TRAUBENBRAND	2cl	6,00 €
CHARDONNAY DI NONINO GRAPPA	2cl	8,50 €

## KLARE SCHNÄPSE

LINIE AQUAVIT	2cl	5,00 €
JUBILÄUMS AQUAVIT	2cl	5,00 €
MALTESER AQUAVIT	2cl	4,50 €
ABSOLUT VODKA	4cl	9,50 €
BOMBAY SAPPHIRE GIN	4cl	11,50 €
SMALL BATCH SCHLOSS GIN	4cl	11,50 €
WODKA GORBATSCHOW PLATINUM	4cl	12,50 €

## BITTER

FERNET BRANCA	2cl	4,50 €
AVERNA	2cl	4,50 €
RAMAZOTTI	2cl	4,50 €
UNDERBERG	2cl	4,50 €
JÄGERMEISTER	2cl	4,50 €

# DIGESTIF

## PORTWEINE

SANDEMANN WHITE PORTO	5cl	7,00 €
SANDEMANN TAWNY PORTO	5cl	8,00 €

## LIKÖRE

GRAND MANIER	4cl	5,00 €
BAILEYS <sup>4,7</sup>	4cl	5,00 €
AMARETTO	4cl	5,00 €
PERNOD	4cl	5,00 €
SAMBUCA MOLINARI	2cl	5,00 €

## SCOTCH WHISKY

CHIVAS REGAL Blended Scotch Whisky, 12 years aged	4cl	12,00 €
JOHNNIE WALKER RED LABEL Blended Scotch Whisky	4cl	10,00 €

## MALT WHISKY

GLENNFIDDICH Single Malt Scotch Whisky, 12 years aged	4cl	14,00 €
-------------------------------------------------------	-----	---------

## BOURBON WHISKY

JACK DANIELS Tennessee Whiskey	4cl	10,50 €
--------------------------------	-----	---------

## RUM

HAVANNA CLUB Anejo 3 Anos	4cl	8,50 €
---------------------------	-----	--------

Alle Weine enthalten Sulfide / Jahrgangsänderungen möglich

1=Konservierungsstoffe 2=Geschmacksverstärker 3=Antioxidationsmittel 4=Farbstoff 5=Phosphat 6=Süßungsmittel 7=koffeinhaltig 8=Chinin haltig

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## WASSER

SELTERS LA CULINARIA LEICHT	0,25l / 0,75l	3,50 / 8,00 €
SELTERS LA CULINARIA NATURELL	0,25l / 0,75l	3,50 / 8,00 €

## SÄFTE UND SAFTSCHORLEN

NATURTRÜBER APFELSAFT	0,2l / 0,4l	3,50 / 5,50 €
APFELSCHORLE	0,2l / 0,4l	3,50 / 5,50 €
ORANGENSAFT	0,2l / 0,4l	3,50 / 5,50 €
TRAUBENSAFT WEISS ODER ROT	0,2l / 0,4l	3,50 / 5,50 €
TRAUBENSAFTSCHORLE	0,2l / 0,4l	3,50 / 5,50 €
JOHANNISBEERSAFT	0,2l / 0,4l	3,50 / 5,50 €
KIRSCHSAFT	0,2l / 0,4l	3,50 / 5,50 €
KIRSCHSAFTSCHORLE	0,2l / 0,4l	3,50 / 5,50 €
JOHANNISBEERSAFTSCHORLE	0,2l / 0,4l	3,50 / 5,50 €
TOMATENSAFT	0,2l	4,00 €

## SOFTDRINKS

COCA COLA <sup>4,7</sup>	0,2l	3,50 €
COCA COLA LIGHT <sup>4,7</sup>	0,2l	3,50 €
COCA COLA ZERO <sup>4,7</sup>	0,2l	3,50 €
FANTA <sup>3,4</sup>	0,2l	3,50 €
SPRITE	0,2l	3,50 €
SPEZI <sup>3,4,7</sup>	0,2l	3,50 €
BITTER LEMON <sup>8</sup>	0,2l	4,00 €
TONIC WATER <sup>8</sup>	0,2l	4,00 €
GINGER ALE <sup>4</sup>	0,2l	4,00 €
CARPE DIEM KOMBUCHA Karbonisiertes Teegetränk	0,2l	5,00 €

## GIWICK

Die stille Limonade mit dem außergewöhnlichen Frischekick

GIWICK Limonade aus Gurke, Limette und Minze „Vegan“	0,3l	5,00 €
------------------------------------------------------	------	--------

GIWICK Punsch aus Apfel-, Sauerkirsch- und schwarzem Johannisbeersaft „Vegan“	0,3l	5,00 €
-------------------------------------------------------------------------------	------	--------

Alle Weine enthalten Sulfide / Jahrgangsänderungen möglich

1=Konservierungsstoffe 2=Geschmacksverstärker 3=Antioxidationsmittel 4=Farbstoff 5=Phosphat 6=Süßungsmittel 7=koffeinhaltig 8=Chinin haltig

# HEISSE GETRÄNKE

## KAFFEE UND HEISSE SCHOKOLADE

KAFFEE CREME 7	Tasse	3,20 €
ESPRESSO 7	Tasse	2,60 €
ESPRESSO MACCHIATO 7	Tasse	2,80 €
DOPPELTER ESPRESSO 7	Tasse	4,50 €
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO 7	Tasse	4,60 €
CAPPUCCINO 7	Tasse	3,40 €
CAPPUCCINO MIT SAHNE 7	Tasse	3,80 €
MILCHKAFFEE 7	Schale	3,80 €
LATTE MACCHIATO 7	Glas	4,20 €
HEISSE SCHOKOLADE	Schale	3,80 €
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	Schale	4,20 €

## TEE



### 1837 TWG TEA

In den handgenähten Teebeuteln von TWG kann vollblättriger Tee sein einzigartiges Aroma entfalten. Die Sachets sind aus reiner Baumwolle hergestellt und kommen ohne Klebstoffe aus. Jeder Teebeutel ist einzeln vakuumverpackt und mit ganzen Teeblättern befüllt. So kann sich das Aroma vollends entwickeln und jede einzelne Tasse offenbart den aromatischen Charakter des Tees.

<b>1837 BLACK TEA</b> <i>Schwarzer Tee, Erdbeere</i>	Glas	3,60 €
<b>ROYAL DARJEELING TEA</b> <i>Schwarzer Tee Darjeeling</i>	Glas	3,60 €
<b>FRENCH EARL GREY TEA</b> <i>Schwarzer Tee, Bergamotte</i>	Glas	3,60 €
<b>ALEXANDRIA TEA GRÜN</b> <i>Grüner Tee, Grüne Minze</i>	Glas	3,60 €
<b>JASMINE QUEEN TEA GRÜN</b> <i>Grüner Tee, Jasmin</i>	Glas	3,60 €
<b>CHAMOMILE „KAMILLE“</b> <i>Kamille Blumen</i>	Glas	3,60 €
<b>VANILLA BOURBON TEA</b> <i>Rooibos Tee, Vanille</i>	Glas	3,60 €

Alle Weine enthalten Sulfide / Jahrgangsänderungen möglich

1=Konservierungsstoffe 2=Geschmacksverstärker 3=Antioxidationsmittel 4=Farbstoff 5=Phosphat 6=Süßungsmittel 7=koffeinhaltig 8=Chinin haltig

# UNSERE RESTAURANT FAMILIE

IN WIESBADEN  
LAMBERTUS

Kuffler Kurhaus Gastronomie GmbH & Co.  
Kurhausplatz 1, 65189 Wiesbaden  
Telefon: 0611 536 200, Telefax: 0611 536 222  
info@kurhaus-gastronomie.de  
[www.kurhaus-gastronomie.de](http://www.kurhaus-gastronomie.de)

RMCC Bagutta  
Friedrich-Ebert-Allee 1, 65185 Wiesbaden  
Telefon: 0611 172 917-9  
bagutta-wiesbaden@kuffler.de

IM HERZEN FRANKFURTS  
Restaurant Opéra & Café Rosso  
Alte Oper Frankfurt Restauration  
Kuffler Kurhaus Gastronomie GmbH & Co.  
Opernplatz 1, 60313 Frankfurt  
Telefon: 069 1340 215  
info@opera-restauration.de  
[www.opera-restauration.de](http://www.opera-restauration.de)

AM FLUGHAFEN FRANKFURT  
Öffentlicher Bereich:  
Käfer'S Bistro Airport, Tangente.  
Transit Bereich:  
Kuffler & Bucher Airport, Così Asiate, Deutsch,  
The Bar, Deli Bros., Mini Bar, Goethe Bar.

## WEINPROBEN UND KELLERFÜHRUNGEN

Nach individueller Planung führen wir Sie um den Johannisberg  
und zeigen Ihnen unseren historischen Holzfasskeller  
aus dem Beginn des 18. Jahrhunderts und plaudern  
in angenehm lockerer Atmosphäre über unsere Weine.

Herr Stefan Eiser  
Telefon: 06722 700 929 Telefax: 06722 8027