



DIE FLEDERMAUS

Weinhaus · Restaurant · Catering

Speisenkarte

Weinhaus Die Fledermaus

Bestellungen zur Abholung
derzeit nur über unseren Webshop
<https://weinhausfledermaus.simplywebshop.de>

Öffnungszeiten Restaurant

Mo-Fr ab 17 Uhr | Sa-So ab 16 Uhr

Alle genannten Preise verstehen sich brutto
inklusive 7% Mehrwertsteuer für Speisen
inklusive 19% Mehrwertsteuer für Getränke

Getränke

Apéritif

Hausapéritif (Spumante Blanc de Blancs Brut mit Crème de Mures) 9	€ 5,00
Hugo (Spumante, Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze) 9	€ 6,50
Apérol Sprizz (Spumante, Aperol, Soda, Orange, Eiswürfel) 1, 9	€ 6,50
Lillet Wildberry (Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Limette, Johannisbeere, Eiswürfel) 1, 9	€ 6,50
Vermouth de Forcalquier (mit Absinth, Tonic, Limette, Eiswürfel) 2, 6, 9	€ 6,50
Campari Soda oder Orange 1, 9	€ 5,50
Apérol Sprizz oder Hugo ohne Alkohol 1, 2, 9	€ 4,50

Sparkling im 0,1L Glas

Borgo Molino Pink Cuvée Spumante Extra Dry 6, 9	€ 5,00
Borgo Molino Blanc de Blancs Brut 6, 9	€ 5,00
Champagner Le Brun de Neuville 6, 9	€ 9,50

Sparkling in der 0,75L Flasche

Veneto Borgo Molino Pink Cuvée Spumante Extra Dry 6, 9	€ 28,00
Veneto Borgo Molino Blanc de Blancs Brut 6, 9	€ 28,00
Rheingau Schloss Vaux Sekt Petit Vaux Brut (Hausmarke) 6, 9	€ 30,00
Rheingau Schloss Vaux Sekt Blanc de Blancs Brut (36 Monate Hefe) 6, 9	€ 40,00
Rheingau Wegeler Riesling Sekt Brut 6, 9	€ 30,00
Rheingau Wegeler Geheimrat J Riesling Sekt Brut 6, 9	€ 40,00
Nahe Christian Bamberger Pinot Noir Brut 6, 9	€ 35,00
Baden Bernhard Huber Blanc de Blancs Brut Nature 2011 6, 9	€ 45,00
Champagner Le Brun de Neuville Côte Blanc de Blancs Brut 6, 9	€ 55,00
Champagner Le Brun de Neuville Côte Rose Brut 6, 9	€ 55,00
Champagner Le Brun de Neuville Millésime 2008 Extra Brut 6, 9	€ 65,00
Champagner Taittinger Irroy Extra Brut 6, 9	€ 55,00
Champagner Taittinger Prélude Grands Crus Brut 6, 9	€ 85,00
Champagner Taittinger Les Folies de la Marquetterie Brut 6, 9	€ 95,00
Champagner Taittinger Comtes Blanc de Blancs Brut 2006 6, 9	€ 200,00
Champagner Lenoble Grands Crus Blanc de Blancs Brut 2008 6, 9	€ 125,00

Bier aus der Flasche

Sion-Kölsch (0,33 l) 5	€ 3,50
Radeberger Pilsner (0,33 l) 5	€ 3,50
Krombacher Pils alkoholfrei (0,33 l) 5	€ 3,50
Allgäuer Büble Edelweissbier (0,5 l) 5	€ 4,50
Weizenbier Büble alkoholfrei (0,5 l) 5	€ 4,50

Zusatzstoffe : 1=Farbstoff, 2=Chininhaltig, 3=Milcheiweiß, 4=Eier, 5 =Gluten, 6= Schwefeldioxid, 7=Nüsse, 8=Sellerie, 9=Sulfite, 10=Teein, 11=Koffein, 12=Antioxidationsmittel

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser still oder medium (0,25 l)	€ 2,50
Mineralwasser still oder medium (0,7 l)	€ 6,00
fritz-kola, kola zuckerfrei, mischmasch, orange, zitrone (0,33L) 1, 11	€ 3,80
fritz-schorle apfel, traube rhabarber (0,33 l) 2, 12	€ 4,00
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic (0,2 l) 1, 2, 12	€ 2,50
Sion Fassbrause Limette (0,33 l) 2, 12	€ 3,80

Warme Getränke

Kaffee oder Espresso 11	€ 2,00
Doppelter Espresso 11	€ 3,00
Cappuccino 11	€ 2,50
Milchkaffee oder Latte Macchiato 11	€ 3,00
Tee (diverse Sorten) 10	€ 2,00
Tee Pfefferminze frisch 10	€ 2,50

Grappa und Obstbrand

Berta Grappa Giulia 12 Monate Holz Chardonnay & Cortese 2cl 1, 6, 9	5,00 €
Berta Grappa Monpra 12 Monate Holz Barbera & Nebbiolo 2cl 1, 6, 9	5,00 €
Berta Grappa Nibbio ohne Holz Nebbiolo 1, 6, 9	5,00 €
Berta Grappa Valdavi ohne Holz Moscato 2cl 1, 6, 9	5,00 €
Berta Composita Aquardens 12 Monate Holz Grappa, Brandy, Frucht 2cl 1, 6, 9	5,00 €
Berta Grappa Elisi 12 Monate Holz Selektion Elisi 2cl 1, 6, 9	7,00 €
Berta Bric del Gaian Holzfass 5 Jahre Holz Moscato 2cl 1, 6, 9	10,00 €
Berta Grappa Roccanivo 5 Jahre Holz Barbera 2cl 1, 6, 9	10,00 €
Berta Grappa TreSoliTre 5 Jahre Holz Nebbiolo 2cl 1, 6, 9	10,00 €
Berta Grappa Paolo Berta 10 Jahre Holz Selektion Paolo 2cl 1, 6, 9	16,00 €
Berta Grappa Riserva 70 Anni 25 Jahre Holz Cuvée aus 10 Jahrgängen 2cl 1, 6, 9	24,00 €
Gerhard Karle Williams oder Kirsch oder Mirabell 2cl 1, 6, 9	3,50 €
Gerhard Karle Waldhimbeer oder Quitte oder Zwetschge 2cl 1, 6, 9	3,50 €
Gerhard Karle Apfel & Birne aus dem Holzfass oder klar 2cl 1, 6, 9	3,50 €
Gerhard Karle Marc Gewürztraminer oder Spätburgunder 2cl 1, 6, 9	3,50 €
Ziegler Apfel & Birne Obstler 2cl 1, 6, 9	5,00 €
Ziegler Williams Birne 2cl 1, 6, 9	6,00 €
Ziegler Sauerkirsche 2cl 1, 6, 9	6,00 €
Ziegler Waldhimbeere 2cl 1, 6, 9	8,00 €
Ziegler Walnuss 2cl 1, 6, 9	8,00 €
Ziegler Mirabelle 2cl 1, 6, 9	10,00 €
Ziegler Quitte 2cl 1, 6, 9	10,00 €
Ziegler Wildkirsch Nummer Eins 2cl 1, 6, 9	14,00 €

Zusatzstoffe : 1=Farbstoff, 2=Chininhaltig, 3=Milchweiß, 4=Eier, 5 =Gluten, 6= Schwefeldioxid, 7=Nüsse, 8=Sellerie, 9=Sulfite, 10=Teein, 11=Koffein, 12=Antioxidationsmittel

Offenweine

Weißwein im 0,15L Glas / 0,75L Flasche

Deutschland - Riesling VDP Gutswein, Weingüter Wegeler Rheingau	€ 5,80/26,00
Deutschland - Riesling Auslese edelsüß, Heinrichshof Mosel	€ 6,50/30,00
Deutschland - Weißburgunder, Weingut Pfannebecker Rheinhessen	€ 5,20/24,00
Deutschland - Chardonnay, Weingut Pfannebecker Rheinhessen	€ 5,20/24,00
Deutschland - Merlot Blanc de Noir, Christian Bamberger Nahe	€ 5,80/26,00
Deutschland - Sauvignon blanc, Christian Bamberger Nahe	€ 6,00/28,00
Deutschland - Grauburgunder, Weingut Gerhard Karle Baden	€ 5,20/24,00
Deutschland - Scheurebe VDP trocken, Weingut Pfeffingen, Pfalz	€ 6,00/26,00
Deutschland - Scheurebe lieblich Kabinett, Weingut H-Sommer, Pfalz	€ 4,50/ Liter
Italien - Greco di Tufo Serum DOCG, I Capitani Kampanien	€ 6,00/28,00
Italien - Chardonnay Kalk DOCG, Nals Magreid Südtirol	€ 6,50/30,00
Frankreich - Chardonnay & Sauvignon blanc, La Grange Languedoc	€ 4,50/20,00
Frankreich - Tourraine Sauvignon blanc, Raphael Midoir Loire	€ 5,20/24,00
Australien - Chardonnay Koonunga Hill, Penfolds	€ 6,00/28,00

Roséwein im 0,15L Glas / 0,75L Flasche

Deutschland - Rosé halbtrocken, Weingut Gerhard Karle Baden	€ 4,50/20,00
Deutschland - Rosé „Lichtblick“ trocken, Christian Bamberger Nahe	€ 5,40/25,00
Frankreich - Rosé trocken, Domaine La Grange Languedoc	€ 4,50/20,00

Rotwein im 0,15L Glas / 0,75L Flasche

Deutschland - Baden Spätburgunder, Weingut Gerhard Karle	€ 5,20/24,00
Deutschland - Hessen Cabernet/Merlot, Fass 23 Pfannebecker	€ 5,20/24,00
Frankreich - Languedoc Cabernet/Syrah, Foncalieu Latoque Reserve	€ 5,80/26,00
Frankreich - Côte du Rhone, Bosquet des Papes Nicolas Boiron	€ 6,50/30,00
Frankreich - Beaujolais Morgon Gamay, Doudet-Naudin	€ 6,50/30,00
Italien - Veneto Cab-Franc & Cab-Sauvignon, Collavini	€ 5,20/24,00
Italien - Veneto Merlot, Terre Nardin	€ 4,50/20,00
Italien - Toskana AMA von Castello di Ama	€ 8,50/38,00
Spanien - Castilla-La-Mancha Tempranillo, Bodegas Maximo	€ 4,50/20,00
Spanien - Jumilla Monastrell Alte Reben, Juan Gil	€ 5,80/26,00
Spanien – Castilla La Mancha Cencibel Pago Florentino von Arzuaga	€ 6,50/30,00
Südafrika – Cabernet-Franc Glass Collection, Glenelly Estate	€ 6,00/28,00
Australien - Shiraz/Cabernet, Penfolds Koonunga Hill Australien	€ 6,00/28,00

Alle Weine enthalten Sulfite



Menü im November

Fledermaus Auswahlmenü - auch Außer Haus

... mit drei Gängen

€ 39,00

... mit vier Gängen

€ 45,00

... mit fünf Gängen

€ 51,00

Vorspeisen und Zwischengerichte zur Wahl

Kürbis-Ingwer-Süppchen geröstete Pinienkernen

Rote-Bete-Carpaccio Wildkräutersalat Ziegenkäse

Kürbisravioli Salbeisauce gebratenes Kürbisgemüse

Gebratene Jakobsmuscheln Kürbis-Ingwergemüse

Carpaccio vom Angus-Roastbeef Waldpilzsalat

Geräucherte Entenbrust Linsensalat

Hauptgerichte zur Wahl

Argentinisches Angus-Rinderfilet Pfeffersauce Kartoffelgratin Gemüse

Hirschrückensteak Pfeffer-Preiselbeersauce gebratene Süßkartoffel Rotkohl

Gänsebrust oder Gänsekeule Maronensauce Rotkohl gefüllter Kartoffelkloß

Fischvariation Weißweinsauce Kartoffelpüree Blattspinat

Dessert und Käse zur Wahl

Kleine Menü-Dessertvariation

3 verschiedene Desserts nach Tagesangebot

Kleine Menü-Käseauswahl

4 Sorten Käse mit Feigensenf, Trauben und Nüssen

Option Weinbegleitung zum Menü

18/24/30 Euro für 3/4/5 passende Weine a 0,15L Glas

Vorspeisen (auch Außer Haus - außer**)

Geröstetes Knoblauchbrot	€ 3,50
Kürbis-Ingwer-Süppchen geröstete Pinienkernen	€ 7,50
Schneckenpfännchen Kräuterbutter Baguette**	€ 7,50
Kürbisravioli Salbeisauce gebratenes Kürbisgemüse	€ 11,00
Rote-Bete-Carpaccio Wildkräutersalat Ziegenkäse	€ 11,00
Kleine Portion Trüffelravioli Parmesanschaum frittiertes Rucola	€ 12,50
Gebratene Riesengarnelen Kräuter Knoblauch Kirschtomaten	€ 14,50
Gebratene Jakobsmuscheln Kürbis-Ingwergemüse	€ 14,50
Carpaccio vom Angus-Roastbeef Waldpilzsalat	€ 14,50
Geräucherte Entenbrust Linsensalat	€ 14,50

Salate (auch Außer Haus)

Kleiner Salat mit Balsamicodressing	€ 6,50
Großer Salat mit Balsamicodressing	€ 10,00
Großer Salat mit Balsamicodressing gebratene Hähnchenbruststreifen	€ 16,50
Großer Salat mit Balsamicodressing gebratene Riesengarnelen	€ 20,00
Großer Salat mit Balsamicodressing gebratene Rinderfiletstreifen	€ 20,00
Großer Salat mit Balsamicodressing gebratene Fischfilets	€ 22,50

Pasta und Crêpe (auch Außer Haus)

Gefüllter Kräutercrêpe Blattspinat Schafskäse Kräuterkartoffeln	€ 14,50
Penne Rigate Blattspinat Gorgonzolasauce	€ 12,50
Penne Rigate Blattspinat Gorgonzolasauce Kikok-Hähnchenbrust	€ 18,50
Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce	€ 14,50
Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce Rinderfiletstreifen	€ 20,50
Trüffelravioli Parmesanschaum frittiertes Rucola	€ 16,50
Trüffelravioli Parmesanschaum frittiertes Rucola Rinderfiletstreifen	€ 22,50
Bandnudeln Gemüsejulienne Weißweinsauce Riesengarnelen	€ 22,50
Bandnudeln Gemüsejulienne Weißweinsauce Fischfilets	€ 24,50

Kindergerichte (auch Außer Haus)

Kleine Portion Bandnudeln mit Butter oder Tomatensauce Gemüse	€ 6,50
Kleines Putenschnitzel Bandnudeln Gemüse	€ 12,50
Kleines Lachsfilet Bandnudeln Gemüse	€ 14,50
Kleines Rumpsteak Bandnudeln Gemüse	€ 16,50
Kleines Rinderfilet Bandnudeln Gemüse	€ 18,50

Angaben zu allergenen Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen



Fleisch- und Fischgerichte (auch Außer Haus)

Hirschgulasch (Deutschland) Waldpilze Butterspätzle Preiselbeerbirne	€ 22,50
Entenbrust (Frankreich) Pfeffer-Preiselbeersauce Süßkartoffel-Gemüsegnocchi	€ 24,50
Gratinierte Kikok-Hühnchenbrust (Eifel) Blattspinat Camembert Kräuterkartoffeln	€ 24,50
Angus Rumpsteak (Grain Fed Uruguay 250g) Kräuterbutter Salat	€ 24,50
Zweierlei vom Lamm (Tandoori-Steaks und Filet) Thymianjus Kräuterkartoffeln Speckbohnen	€ 26,50
Gänsekeule oder Gänsebrust (Polen) Maronensauce Rotkohl Preiselbeer-Kartoffelkloß Maronen	€ 26,50
Spanferkelfilets (Eifel) Thymianjus Thymianjus Kräuterkartoffeln Speckbohnen	€ 26,50
Rumpsteak Pfeffersauce (Grain-Fed Uruguay 250g) Pfannengemüse gratinierte Kartoffeln	€ 26,50
Angus Rinderfilet (Black Angus Argentinien 250g) Kräuterbutter Salat	€ 26,50
Angus Rinderfilet Pfeffersauce (Black Angus Argentinien 250g) Pfannengemüse Kartoffelgratin	€ 28,50
Hirschrückensteak (NZL) Pfeffer-Preiselbeersauce gebratene Süßkartoffel Rotkohl	€ 28,50
Fischvariation Weißweinsauce Blattspinat Kartoffelpüree	€ 26,50
Loup de mer Weißweinsauce Blattspinat Kartoffelpüree	€ 24,50
Lachsfilet Weißweinsauce Süßkartoffel-Gemüsegnocchi	€ 24,50
Dessert und Käse (auch Außer Haus - außer**)	
Käseauswahl klein (4 Sorten)	€ 8,00
Käseauswahl groß (6 Sorten)	€ 12,00
Crème brûlée**	€ 6,50
Schokoladenmousse	€ 6,50
Klassische Tiramisu	€ 7,50
Schokoladensouffle Vanilleeis (außer Haus mit Vanillesauce)	€ 7,50
Kleine Dessertvariation	€ 9,50

Rotweinempfehlungen zu Gänsebraten, Hirsch und Ente

Frankreich Burgund
Daudet-Naudin Morgon 2014
Rebsorte : Gamay
0,15L Glas für 6,50 Euro
0,75L Flasche für 30 Euro



Fruchtig und elegant : schwarze Kirsche, Sauerkirsche, Veilchen, Walderdbeere und Brombeere.
Am Gaumen seidig und ausgewogen. Im Nachklang leichte Noten von Lakritze und Pflaume.

Spanien Castilla la Mancha
Pago Florentino 2014
Rebsorte : Cencibel (Tempranillo)
0,15L Glas für 6,50 Euro
0,75L Flasche für 30 Euro



Vielschichtig und reif : eine Vielzahl differenzierter Nuancen, reife rote Früchte mit Aromen von geröstetem Kaffee, schwarzen Früchten und geröstetem Kaffee, am Gaumen seidig und angenehm, mit großer Intensität und Langlebigkeit, der Nachgeschmack erinnert wieder an die anfangs gerochenen schwarzen Früchte und den gerösteten Kaffee ...

Italien Toskana
Castello di Ama 2011
Rebsorte : Sangiovese
0,15L Glas für 8,50 Euro
0,75L Flasche für 38 Euro



Der Chianti Classico Ama 2011 ist nach einigen Jahren der Reife in unserem Gewölbekeller jetzt perfekt zur Gans, zu Wild und zu Schmorgerichten aller Art : rassig, sinnlich und komplex mit immer noch aromatischer Frische und viel Energie. Die in jungen Jahren saftigen roten Kirschen weichen einer subtileren Süße und Frucht, die für gereifte Sangiovese-Weine typisch ist. Pflaumen und etwas Vanille, dazu Kräuter, Gewürze, Zedernholz, Leder, Schokolade und Tabak. Alles wunderbar vereint und gestützt von einem feinporigen Tanningerüst.

INFOS ZU WEIHNACHTEN UND SILVESTER
FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE