

WEIN- UND SPEISEKARTE



Seit 1956

WEIN ECK

Die Weinlounge in Altenahr



ROTWEINE

	0,2 l	0,75 l
1 WEINECK Hausmarke mild, feinherb, trocken	5,50	*25,00
2 Ahr-Spätburgunder, trocken feinrassig, herzhaft, unkompliziert	6,00	21,50
3 Ahr-Spätburgunder, halbtrocken harmonische Restsüße, unkompliziert	6,00	21,50
4 Ahr-Domina, halbtrocken vollmundig, warm, schwarze Johannisbeere	6,50	23,50
5 Cuvée Eins, lieblich elegant, vollmundig	6,50	23,50
6 Edition Christina, feinherb dezente Restsüße, typische Burgundernote	6,50	23,50
7 Nikolaus N. (Ahr-Spätburgunder), mild feinfruchtig, kräftig, harmonisch, mineralisch	6,50	23,50
Goldener Preis der Landwirtschaftskammer:		
8 Gründerwein (Ahr-Spätburgunder), trocken feiner Pinotduft, dunkle Waldfrüchte	7,00	25,50
9 Gründerwein (Ahr-Spätburgunder), halbtrocken Tiefes Burgunderrot und ausgeprägter Pinotduft, weich und ausgereifte Traubentannine	7,00	25,50
10 Klassiker (Ahr-Spätburgunder), trocken dichte Frucht, ausgeprägtes Burgunderbukett	7,00	25,50
11 Ahr-Frühburgunder, trocken Ahr-Spezialität, weiche Tannine, mineralische Eleganz, wuchtige Frucht	7,50	27,50

*1 Liter Flasche



PREMIUM-WEINE

„Schatzkammer“

	0,2 l	0,75 l
12 Brokat (Ahr-Spätburgunder), mild kräftiger Rubin, holzgestärktes Bukett, füllig, beerig, angenehmer Holzton	7,50	28,00
13 ColoniAhr (Ahr-Spätburgunder), feinherb aromatisch würzig mit leicht schmeckbarer Restsäure und abgerundeten Burgunderaromen	7,50	28,00
14 Trivée (Ahr-Rotwein), trocken aus Domina, Spätburgunder und Regent hochwertiger Cuvée, ausdrucksstark, kräftiges Tannin, intensive Holz- und Röstaromen	8,00	29,00
15 Charmeur (Ahr-Frühhburgunder), trocken 18 Monate im Holzfass gereift feine Schwarzkirschfrucht, weiche Tannine Selektion Gold 2021 - Genussmagazin	9,50	34,50
16 XII-Trauben (Ahr-Spätburgunder), trocken enorme Fülle, Spätburgunder in Reinform Goldener Preis der Landwirtschaftskammer	9,50	34,50
17 Pinot Noir „R“ (Ahr-Spätburgunder), trocken unfiltriert, komplexe Beerenfrucht, langes Barriquelager ausgeprägter Duft nach dunklem Obst und Kirsche Goldener Preis der Landwirtschaftskammer	11,00	39,50



BLANC DE NOIR & ROSÉ

	0,2 l	0,75 l
18 Rosé Ahr-Spätburgunder, mild Restsüße, helle Beerenfrüchte	6,50	23,50
19 Rosé Ahr-Spätburgunder, halbtrocken feinherb, blumig	6,50	23,50
20 Rosé Ahr-Spätburgunder, trocken spritzig, herzhaft	6,50	23,50
21 OS Rosé, feinherb spritzig, blumig	6,50	23,50
22 Inspiration (Rosé Spätburgunder), lieblich ausgeprägte Frucht, deutliche Restsüße	7,00	25,50
23 Blanc de Noir (Ahr-Spätburgunder), feinherb animierend frisch	7,00	25,50
24 Blanc de Noir (Ahr-Spätburgunder), trocken fruchtig, beerig, wunderbar saftig	7,00	25,50

EDELSÜSSER WEIN

	0,1 l	0,375 l
25 Recher Herrenberg (Spätburgunder Weißherbst) edelsüß - AUSLESE -	9,50	34,00



WEISSWEINE

		0,2 l	0,75 l
26 WEINECK Hausmarke lieblich, feinherb, trocken saftiger Körper, gut balancierter Nachhall		5,50	*25,00
27 Ahr-Rivaner, trocken belebende Frucht, Duft von Minze und Heu		6,00	21,50
28 Ahr-Riesling, mild fruchtig, deutliche Restsüße		6,50	23,50
29 Ahr-Riesling, halbtrocken rassig, frische Frucht		6,50	23,50
30 Klassiker (Ahr-Riesling), trocken feinherber, opulenter Riesling mit charaktvoller Frucht, delikater Duft nach Melonen und Zitrusfrüchten		7,00	25,50
31 Cuvée blanc, lieblich harmonisch schmeckbare Restsüße		6,50	23,50
32 Ahr-Weißburgunder, feinherb burgundertypisch, voller Früchtekorb, delikate und feine Zitrusaromen		7,00	25,50
33 Grauburgunder-Chardonnay, trocken spritzig, fülliges Aroma, schöne Note von exotischen Früchten, große Harmonie und feines Sortenbukett		7,00	25,50

*1 Liter Flasche



SECCO & WINZERSEKT

0,1 l 0,75 l

Pfirsich-Secco

prickelnde Erfrischung

4,50

25,50

Ahr-Riesling-Sekt, trocken

6,00

34,00

Rosé-Sekt (Ahr-Spätburgunder), trocken

6,00

34,00

Blanc de Noir-Sekt (Ahr-Spätburgunder), brut

6,00

34,00

WEINECK-ROYAL Riesling

Ahr-Riesling-Sekt mit einem Spritzer Weinbergspfirsichlikör

7,00

WEINECK-ROYAL Rosé

Ahr-Spätburgunder-Sekt mit einem Spritzer Weinbergspfirsichlikör

7,00

WEINECK-ROYAL Blanc

Ahr-Blanc de Noir-Sekt mit einem Spritzer Weinbergspfirsichlikör

7,00



EDELBRÄNDE & LIKÖRE

Ahrtaler Weinhefebrand
im Holzfass gereift

2 cl 3,50

Ahrtaler Tresterbrand
im Holzfass gereift

2 cl 3,50

Williams Christ Birnenbrand

2 cl 4,50

Marillenbrand

2 cl 4,50

Roter Weinbergspfirsichlikör

5 cl 5,50

Winzerkaffee

Sahnelikör - Der Baileys der Ahr

5 cl 5,50



SONSTIGE GETRÄNKE

FLASCHENBIERE

0,33 l

Bitburger Pils

3,00

Bitburger Pils 0,0% / Radler 0,0%

3,00

Reissdorf Kölsch

3,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,2 l

0,75 l

Coca-Cola / Coca-Cola light

2,50

Limonade

2,50

Mineralwasser

2,30

6,50

Traubensaft, weiß

4,00

Traubensaft, rot

4,00

Espresso

3,00

Kaffee Crème

3,00

Cappuccino

3,50

Latte Macchiato

4,50



SPEISEN & SUPPEN

Brot mit Aioli Knuspriges Baguette mit Knoblauchcreme	5,00
Goudaplatte aromatischer Gouda mit Salzgebäck	10,00
Schmalzvesper gemischtes Brot mit verschiedenen Schmalzaufstrichen	10,00
Schinkenplatte Schwarzwälder Schinken mit Tannenreisig geräuchert und Serrano-Schinken	13,50
Käsevariation Camembert, Brie, Weichkäse, Preiselbeeren	15,00
Gulaschsuppe nach ungarischer Art, pikant gewürzt	6,00
Tomatensuppe raffinierte Gaumenfreude aus frischen Tomaten und gerösteten Zwiebeln mit einer leicht pikanten und süßlichen Note	6,00

Sämtliche Speisen beinhalten Zusatzstoffe - Siehe hierzu
die Auslage „Kennzeichnungsregelung für Gaststätten“



KÄSEFONDUE

- ab zwei Personen -

Alle Käsefondues servieren wir mit frischem Weißbrot, sauren Gurken, Paprika, Pfefferoni und Silberzwiebeln

Pro Person

Käsefondue „klassisch“

Das klassische Käsefondue nach Schweizer Art mit Kirschschnaps

24,50

Willi's Käsefondue

Sehr mild und ohne Alkohol gemacht - für die ganze Familie

22,50

Käsefondue „Ahrtal“

Regionale Kräuter geben diesem Fondue seinen Geschmack

24,50

Käsefondue „Mutti's Art“

Mit Speck und Zwiebeln

24,50

Zwiebel-Käsefondue

Mit Zwiebeln und ganzen Knoblauchzehen

24,50

Käsefondue „Spezial“

Mit frischen Champions und Schinken

25,50

Käsefondue „WEINECK“

Mit Ziegenkäse und Ahr-Rotwein verfeinert
Dazu servieren wir dunkles Brot und Oliven

27,50

Empfehlung des Hauses:

Je Portion

Erfrischende Obstplatte

Die ideale Ergänzung zum Käsefondue

6,00



FLEISCHFONDUE

- ab zwei Personen -

nur auf Vorbestellung möglich

Pro Person

Fleischfondue „Chinoise“

pikant gewürzte Rinderhüfte und Putenbrust
mit einer geschmackvollen Bouillon

36,00

ergänzt durch ein raffiniertes Quartett aus exklusiven Saucen

Dazu servieren wir Ihnen Rosmarin-Kartoffeln
sowie knuspriges Baguette mit hausgemachter
Sour Cream, Tomaten- und Kräuterbutter

Empfehlung des Hauses:

Je Portion

Erfrischende Obstplatte

Die ideale Ergänzung zum Fleischfondue

6,00

