

WEIN- UND SPEISEKARTE



Seit 1956

WEINNECK

Die Weinlounge in Altenahr





Das WEINECK und seine Geschichte

Seit 1956 ist die Familie Laufer in Altenahr ansässig. Hier bewirtschaftete schon der Großvater Hubert Langen die teilweise Steillagen vom „Altenahrer Eck“ sowie auch die Lagen „Altenahrer Übigsberg“, die auch heute noch typisch für die Region sind. Neben Weinbau wurde auch Obst- und Ackerbau betrieben.

Damals wie heute gehört das Weinbaugebiet Ahr mit zu den kleinsten Anbaugebieten in Deutschland. Keine andere Region hat sich schon so lange dem Rotwein verschrieben.

Die heutigen Inhaber, Andrea und Wilfried Laufer, haben von ihren Eltern Anfang 2012 die Geschäftsräume übernommen und in eine stilvolle Weinlounge, mit ausschließlich Weinprodukten aus der Ahr-Region, umgebaut.

In der Flut im Juli 2021 wurde das Haus komplett überflutet und zerstört, es stellte sich die Frage nach Abriss oder Wiederaufbau. Nach einigen Tagen der Verarbeitung des Geschehenen sowie reiflichen Überlegungen stand der Entschluss fest:

Wir machen weiter!

Mit der Hilfe unzähliger Bekannten und Freunde, freiwilligen Helfern und unterstützenden Firmen wurde das Haus zuerst komplett entkernt und anschließend in intensiven und anstrengenden 12 Monaten Stück für Stück wieder aufgebaut.

Ein Jahr nach der Flut, am 15. Juli 2022, wurde das WEINECK als Wein- und Fonduelounge in neuem Gewand und mit neuem Konzept wieder geöffnet.

An dieser Stelle noch einmal herzlichen Dank an jede helfende Hand und jedes tröstende Wort in dieser harten Zeit. Ohne Euch wäre das nicht möglich gewesen!

Genießen Sie den Aufenthalt bei uns und lassen Sie sich verwöhnen.

Familie Laufer



ROTWEINE

	0,2 l	0,7 l
1 WEINECK Hausmarke mild, feinherb, trocken	5,00	*22,00
2 Ahr-Spätburgunder, trocken feinrassig, herzhaft, unkompliziert	5,50	18,00
3 Ahr-Spätburgunder, halbtrocken harmonische Restsüße, unkompliziert	5,50	18,00
4 Ahr-Domina, halbtrocken vollmundig, warm, schwarze Johannisbeere	5,50	18,00
5 Cuvée Eins, lieblich elegant, vollmundig	6,50	21,00
6 Edition Christina, feinherb dezente Restsüße, typische Burgundernote	6,50	21,00
7 Nikolaus N. (Ahr-Spätburgunder), mild feinfruchtig, kräftig, harmonisch, mineralisch	6,50	21,00
Goldener Preis der Landwirtschaftskammer:		
8 Gründerwein (Ahr-Spätburgunder), trocken feiner Pinotduft, dunkle Waldfrüchte	6,50	21,00
9 Gründerwein (Ahr-Spätburgunder), halbtrocken Tiefes Burgunderrot und ausgeprägter Pinotduft, weich und ausgereifte Traubentannine	6,50	21,00
10 Klassiker (Ahr-Spätburgunder), trocken dichte Frucht, ausgeprägtes Burgunderbukett	7,00	23,00
11 Ahr-Frühburgunder, trocken Ahr-Spezialität, weiche Tannine, mineralische Eleganz, wuchtige Frucht	7,50	24,00

*1 Liter Flasche



PREMIUM-WEINE

„Schatzkammer“

0,7 l

- | | | |
|-----------|--|-------|
| 12 | Edition „Flutwein“ (Ahr-Spätburgunder), trocken
vollmundig, ausgewogener Spätburgunder aus den geretteten Flutweinfässern des Weinkellers | 26,00 |
| 13 | ColoniAhr (Ahr-Spätburgunder), feinherb
aromatisch würzig mit leicht schmeckbarer Restsäure und abgerundeten Burgunderaromen | 26,00 |
| 14 | Trivée (Ahr-Rotwein), trocken
aus Domina, Spätburgunder und Regent
hochwertiger Cuvée, ausdrucksstark, kräftiges Tannin
intensive Holz- und Röstaromen | 26,00 |
| 15 | Charmeur (Ahr-Frühburgunder), trocken
18 Monate im Holzfass gereift
feine Schwarzkirschfrucht, weiche Tannine
Selektion Gold 2021 - Genussmagazin | 29,00 |
| 16 | XII-Trauben (Ahr-Spätburgunder), trocken
enorme Fülle, Spätburgunder in Reinform
Goldener Preis der Landwirtschaftskammer | 32,00 |
| 17 | Pinot Noir „R“ (Ahr-Spätburgunder), trocken
unfiltriert, komplexe Beerenfrucht, langes Barriquelager
ausgeprägter Duft nach dunklem getrockneten Obst und Kirsche
Goldener Preis der Landwirtschaftskammer | 34,00 |



BLANC DE NOIR & ROSÉ

	0,2 l	0,7 l
18 Rosé Ahr-Spätburgunder, mild Restsüße, helle Beerenfrüchte	5,50	18,00
19 Rosé Ahr-Spätburgunder, halbtrocken feinherb, blumig	5,50	18,00
20 Rosé Ahr-Spätburgunder, trocken spritzig, herzhaft	5,50	18,00
21 OS Rosé, feinherb spritzig, blumig	6,50	21,00
22 Inspiration (Rosé Spätburgunder), lieblich ausgeprägte Frucht, deutliche Restsüße	7,00	23,00
23 Blanc de Noir (Ahr-Spätburgunder), feinherb animierend frisch	6,00	20,00
24 Blanc de Noir (Ahr-Spätburgunder), trocken fruchtig, beerig, wunderbar saftig	6,00	20,00

EDELSÜSSER WEIN

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



WEISSWEINE

		0,2 l	0,7 l
26 WEINECK Hausmarke lieblich, feinherb, trocken saftiger Körper, gut balancierter Nachhall		5,00	*22,00
27 Ahr-Rivaner, trocken belebende Frucht, Duft von Minze und Heu		5,50	18,00
28 Ahr-Riesling, mild fruchtig, deutliche Restsüße		5,50	18,00
29 Ahr-Riesling, halbtrocken rassig, frische Frucht		5,50	18,00
30 Klassiker (Ahr-Riesling), trocken feinherber, opulenter Riesling mit charaktvoller Frucht, delikater Duft nach Melonen und Zitrusfrüchten		6,50	21,00
31 Cuvée blanc, lieblich harmonisch schmeckbare Restsüße		6,50	21,00
32 Ahr-Weißburgunder, feinherb burgundertypisch, voller Früchtekorb, delikate und feine Zitrusaromen		6,50	21,00
33 Grauburgunder-Chardonnay, trocken spritzig, fülliges Aroma, schöne Note von exotischen Früchten, große Harmonie und feines Sortenbukett		6,50	21,00

*1 Liter Flasche



SECCO & WINZERSEKT

	0,1 l	0,75 l
Pfirsich-Secco prickelnde Erfrischung	4,00	19,50
Ahr-Riesling-Sekt, trocken	5,50	25,00
Rosé-Sekt (Ahr-Spätburgunder), trocken	5,50	25,00
Blanc de Noir-Sekt (Ahr-Spätburgunder), brut	5,50	25,00
WEINECK-ROYAL Riesling Ahr-Riesling-Sekt mit einem Spritzer Weinbergspfirsichlikör	6,50	
WEINECK-ROYAL Rosé Ahr-Spätburgunder-Sekt mit einem Spritzer Weinbergspfirsichlikör	6,50	
WEINECK-ROYAL Blanc Ahr-Blanc de Noir-Sekt mit einem Spritzer Weinbergspfirsichlikör	6,50	



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

3,50

Traubensaft, rot

3,50

Espresso

2,50

Kaffee Crème

2,50

Cappuccino

3,00

Latte Macchiato

3,50



SPEISEN & SUPPEN

Brot mit Aioli Knuspriges Baguette mit Knoblauchcreme	3,50
Goudaplatte aromatischer Gouda mit Salzgebäck	8,50
Schmalzvesper gemischtes Brot mit verschiedenen Schmalzaufstrichen	8,50
Schinkenplatte Schwarzwälder Schinken mit Tannenreisig geräuchert und Serrano-Schinken	11,50
Käsevariation Camembert, Brie, Weichkäse, Preiselbeeren	12,50
Gulaschsuppe nach ungarischer Art, pikant gewürzt	4,50
Tomatensuppe raffinierte Gaumenfreude aus frischen Tomaten und gerösteten Zwiebeln mit einer leicht pikanten und süßlichen Note	4,50

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 Kirschnaps

21,50

Willi's Käsefondue

Sehr mild und ohne Alkohol gemacht - für die ganze Familie

19,50

Käsefondue „Ahrtal“

Regionale Kräuter geben diesem Fondue seinen Geschmack

21,50

Käsefondue „Mutti's Art“

Mit Speck und Zwiebeln

21,50

Zwiebel-Käsefondue

Mit Zwiebeln und ganzen Knoblauchzehen

21,50

Käsefondue „Spezial“

Mit frischen Champions und Schinken

22,50

Käsefondue „WEINECK“

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

24,50

Empfehlung des Hauses:

Je Portion

Erfrischende Obstplatte

Die ideale Ergänzung zum Käsefondue

4,50



FLEISCHFONDUE

- ab zwei Personen -

nur auf Vorbestellung möglich

Pro Person

Fleischfondue „Chinoise“

pikant gewürzte Rinderhüfte und Putenbrust
mit einer geschmackvollen Bouillon

32,00

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

4,50





WEINECK Altenahr

Inhaber: Wilfried Laufer
Seilbahnstr. 15
53505 Altenahr

02643 2572
0175 2289705
info@weineck-altenahr.de

www.weineck-altenahr.de

Follow us:



Öffnungszeiten:

Freitag: 14:00 bis 22:00 Uhr

Samstag: 13:00 bis 22:00 Uhr

Sonntag: 12:00 bis 20:00 Uhr

Veranstaltungen & Weinproben auf Anfrage

