

Schorlen

Weinschorle

Riesling oder Weißherbst

Seccoschorle

Gourmetschorle

(Wein- oder Seccoschorle im Rotwein-Stielglas)

Unsere Schorlen werden aus Weinen der Stammhaus-Familie gemacht.
Wünschen Sie eine Schorle aus ARTRIUM-Weinen, berechnen wir 2 € mehr.

Secco-Cocktails - auch alkoholfrei!

Veneziano

Unser Secco Rosé mit Aperol*

Sundowner

Unser Secco Verde mit Monin Pink-Grapefruit-Sirup*

Rhapsody

Unser Secco Rosé mit Rhabarbernektar von van Nahmen

Hugo

Unser Secco Verde mit Holunderblütensirup,
Minze und Limette

*Kann Farbstoffe enthalten.

Möchten Sie Sekt statt Secco, macht das einen Aufpreis von 2 €.

Alkoholfreies

No 150/152 **Winzer-Traubensaft pur/Schorle**
weiß oder rot

No 227/228 **Secco Freepearl**
weiß oder rosé
schäumendes Getränk aus entalkoholisierendem Wein

Selters Mineralwasser still | medium | classic

Für die Youngsters:

Traubenbrause
dünne Traubenschorle in einer 0,25 l-Flasche

Bä/eeren-Aquarium
weißer Traubensaft mit einem Schuss Sprudelwasser mit
Gummibärchen und Blue Curacao | 0,2 l

Heißgetränke

Mohrbacher Kaffee

Cappuccino

Latte Macchiato | Milchkaffee

Espresso

Ronnefeldt Tee, versch. Sorten

Alle Weine enthalten Sulfite. Wein ist ein Naturprodukt – deshalb gibt es von allen Weinen nur soviel, wie uns die Natur geschenkt hat. Jahrgangswechsel vorbehalten.
Druckfehler können passieren, wir übernehmen dafür keine Haftung. Auch für Explosionen der Geschmacksnerven haften wir nicht. Alle Preise inklusive der gültigen MwSt.

Snacks & Fingerfood

Das Artrium ist die Vinothek unseres Weingutes, in der Sie unsere Weine mit kleinen Begleitern genießen.
Haben Sie eher Lust auf Hausmannskost und herzhafte Pfälzer Küche,
werden Sie in unseren Restaurants STAMMHAUS und SECCO-HÜTTE auf der gegenüberliegenden Straßenseite fündig.



Tutto Completo ^{C.G.H.I.J.L.1}

unsere beliebte Auswahl köstlicher Antipasti:

Mortadella mit Pistazien, Südtiroler Schinken, zweierlei italienische Salami, drei Mal feiner Käse, mediterran eingelegtes Gemüse, Feigen-Senf-Sauce und Brotkörbchen mit Butter

Feine Käseauswahl ^{C.G.I.L.1}

mit fruchtig-scharfer Feigen-Senf-Sauce und Brot

Südtiroler Schinken mit Brotkörbchen

Gebackener Ziegenkäse ^G im Mantel vom Parmaschinken

Zu diesen Weinbegleitern servieren wir selbstverständlich das legendäre Ur-Brot, fluffiges Baguette und Butter. Wünschen Sie eine Extraportion Brot, erhalten Sie es gerne für 3 €.

Portion Oliven ¹ grün und schwarz

Genuss pur:
Olivenöl von **ZAIT**, dazu Baguette und Fleur de Sel

Flammkuchen Vegetale

mediterranes Gemüse und Weichkäse

Flammkuchen Parma

Parmesan umgarnt Parmaschinken

Flammkuchen Perazola

Birne und Gorgonzola - ein umwerfendes Team

Flammkuchen mit Apfel

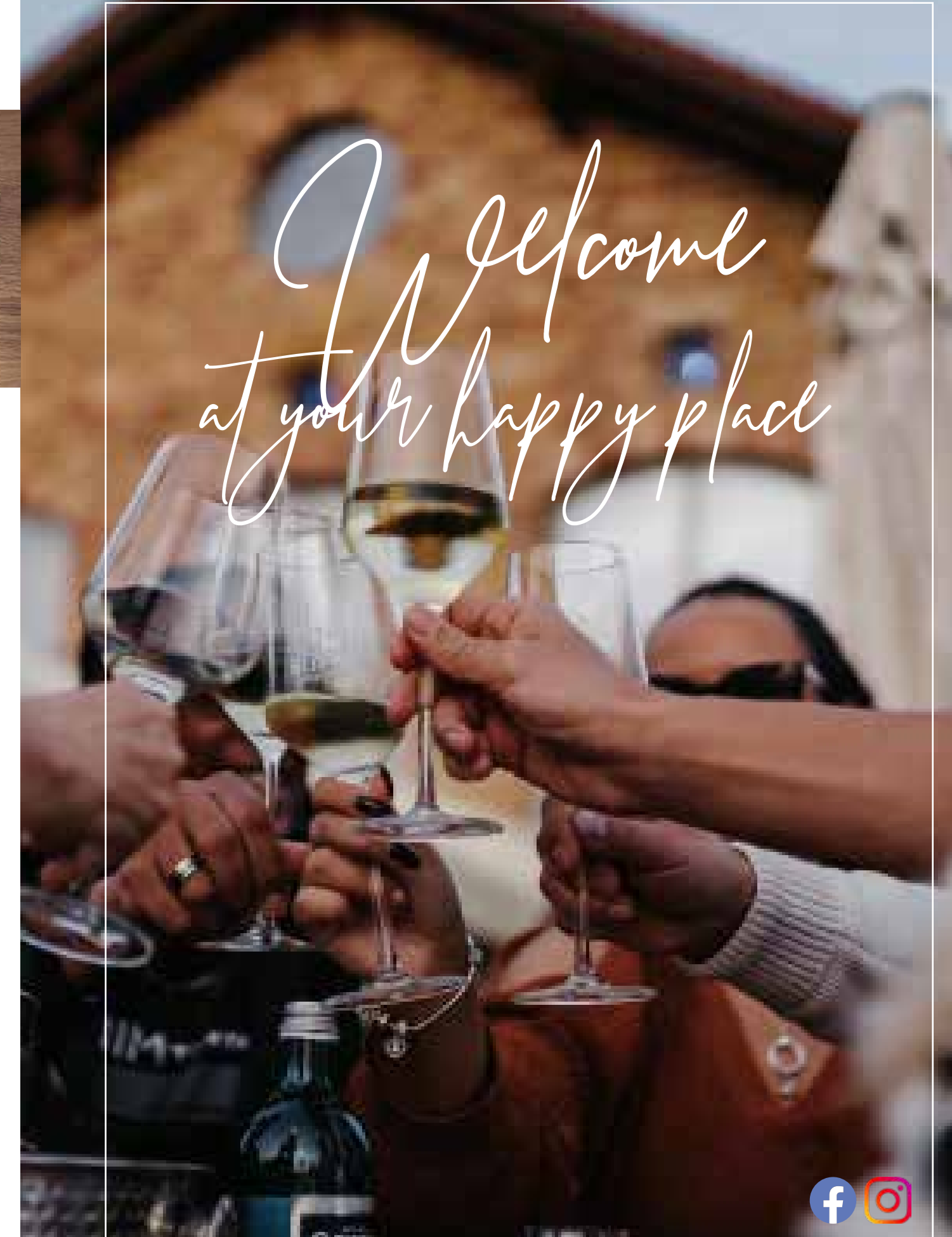
und Zimt

Fontanellas Sartorelli

knuspriges Mandelgebäck

Brezel

Eine Liste mit Allergenen liegt an der Theke aus.



| | | | |
|---------------|---|---------------|------------------------|
| No 233 | Secco Verde trocken | No 227 | Secco Freepearl |
| No 238 | Secco Rosé trocken | | |
| No 232 | Secco Blush trocken | | |
| No 235 | Secco Rouge halbtrocken | | |
| No 214 | Sekt Riesling extra trocken 2019 | | |

In der Nase empfängt Sie eine kräftige Aromatik von Grapefruit und Pfirsich, gepaart mit dem Geschmack von Limonengras und Banane. Herrlicher Abgang mit typischer Riesling-Frucht.

| | |
|---------------|---|
| No 215 | Sekt Pinot Meunier BdN brut 2021 |
|---------------|---|

Unser Edelster: Im Glas leuchtet er mit zarten lachsfarbenen Reflexen, im Duft überrascht er mit einer filigranen Note nach gereifter Melone. Ganz viel Cremigkeit und nus-siger Schmelz machen ihn zu einem Sekt mit langem Nachhall.

Blanc de Noirs

| | | | |
|---------------|--|---------------|--|
| No 286 | Merlot Blanc de Noir trocken 2022 | No 282 | Pinot Noir Blanc de Noir trocken 2021 |
| | Kundenliebling! Rote Johannisbeere grüner Apfel weißer Pfirsich frisch und fruchtig tolle Säure animierende Gra-pe-fruit | | Himmliche Leichtigkeit hell mit leichten Reflexen in Rosé frisch und filigran Aprikosen und Brombeeren reife Walderdbeeren angenehmer Trinkfluss |
| No 285 | Cabernet Sauv. Rosé Saignée trocken 2021 | | |

Artrium-Linie

| | | | |
|---------------|--|---------------|--|
| No 295 | Cabernet Sauv. Rosé Saignée trocken 2021 | No 300 | Spätburgunder Rosé halbtrocken 2022 |
| | Ausgewogene Frucht reife Erdbeeren und Cassis angenehme Würzigkeit saftig-knackiges Finale | | Rote Johannisbeere Holunderblüten cremig-saftig |
| No 84 | Portugieser Weißherbst trocken 2022 | No 301 | La vie en rose feinherb 2021 |
| | Himbeernote Erdbeeraromen leicht & frisch | | Verführer! saftige Erdbeeren elegante Himbeeren duftige Pfingstrosen Sommerurlaub |
| No 85 | Portugieser Weißherbst halbtrocken 2022 | No 310 | St. Laurent Rosé trocken 2021 |
| | Birne und Erdbeere dezente Restsüße „Spaßmacher“ | | Erstklassiger Sommerwein Erdbeeren Kräuter dunkle Früchte leicht und witzig überraschend trocken |

| | |
|-------------|--|
| No 5 | Portugieser Weißherbst lieblich 2022 |
| | Erdbeer- und Rhabarbararomen dezenter Duft nach Himbee-re leicht spritzig harmonische Restsüße milde Säure |

Prickelndes

Weißweine

Edition Sebastian - Premium

| | |
|---------------|---|
| No 275 | Riesling VADDER trocken 2020 |
|---------------|---|

Der Riesling „Vadder“ ist eine Hommage an den Senior, der mit Mut und Ausdauer unseren Weg geebnet hat. Entsprechend verarbeiten wir für diesen Riesling nur die besten Trauben, die per Hand selektiert werden. Entstanden ist ein voluminöser Vertreter, der im Duft konzentrierte Pfirsichnoten zeigt, untermalt von Akazienhonig und außergewöhnlichen Karamellnoten.

Artrium-Linie

| | |
|---------------|------------------------------------|
| No 280 | Chardonnay trocken 2022 |
|---------------|------------------------------------|

Herrlich fruchtige Noten von Stachelbeeren und Melone und Nuancen weißer Rosenblüten | vollmundig | spontan vergorene Anteile | elegante Cremigkeit | sanfter Schmelz

| | |
|---------------|---|
| No 281 | Grauburgunder trocken 2022 |
| | Zarte Aromen von Birne und frischem Gras dezente gelbe Früchte elegant harmonisch-zurückhaltende Säure |
| No 283 | Weißburgunder trocken 2022 |
| | Noten von Apfel- und Banane frische Pfirsicharomen leichte Zitrusanklänge mild wirkende Säure toller Sommerwein |

| | |
|---------------|--|
| No 284 | Cuvée Pinopina trocken 2021 |
|---------------|--|

GOLD BEI „SELECTION“ Cuvée aus Chardonnay & Weißburgun-der | kräftig & vollmundig | Noten gelber Früchte | nussige Aro-men | | Schmelz | Hauch von Holz

| | |
|---------------|---|
| No 285 | Riesling trocken 2022 |
| | Prächtige, gut eingebundene Säure Pfirsich Banane saftig gelbe Früchte Mineralität aus dem Terroir: die Reben stehen auf Kalk- und Kiesböden |
| No 288 | Auxerrois trocken 2022 |
| | SILBER BEI „SELECTION“ Wache Fruchtigkeit reife gelbe Früchte, Orange und Maracuja helle Blüten dezente Mine-ralität Mirabellen und Apfelschnitten |

| | |
|---------------|--|
| No 289 | Riesling Pfarrer Fischer trocken 2021 |
| | Typisch! Pfirsich- und Zitrusnoten animierendes Süße-Säure-Verhältnis erfrischend klar |
| No 290 | Sauvignon Blanc trocken 2022 |

SILBER BEI „MUNDUS VINI“ Ecken und Kanten | frisch mit einer Idee Menthol | grüne Noten | frisches Gras, grüne Papri-ka und junge Mangofrucht | Nuancen tropischer Früchte und junge Stachelbeere | spannende Säure

| | |
|---------------|--|
| No 294 | Manzoni Bianco trocken 2022 |
|---------------|--|

NEUHEIT in Deutschland! +++ SILBER BEI „SELECTION“

Noten von Zitrusfrüchten | etwas Honig | helle Blüten | Exotik und Frische | Volumen und Leichtigkeit | Säure und Harmo-nie | körperreich

| | |
|---------------|--|
| No 291 | Kellerkind lieblich 2022 |
| | Der Wein unserer Azubis – ein Cuvée aus Sauvignon Blanc und Gelber Muskateller |
| | Verschwenderischer Aromenreichtum voluminös saftige gelbe Früchte Birnen feine Gewürznoten reizvolles Süß-Säure-Spiel dezente Süße |
| No 104 | Riesling trocken 2022 |
| | Leicht frisch spritzig Weinbergpfirsich und Grapefruit |
| No 112 | Riesling halbtrocken 2021 |
| | Gelbe Früchte mineralisch knackig süffig |
| No 16 | Morio-Muskat lieblich 2021 |
| | Akazienhonig Muskat Ananas sehr süffig |

| | |
|---------------|--|
| No 72 | Bacchus halbtrocken 2022 |
| | Birne Melone unkompliziert gehaltvoll |
| No 106 | Weißburgunder Kabinett trocken 2022 |
| | Exotisch frische Ananas floral süßer Apfel gelbe Birne |
| No 200 | Rivaner halbtrocken 2022 |
| | Saftige Tropenfrüchte Honig umwerfend fruchtig dezente Säure für jeden Tag |

| | |
|---------------|---|
| No 400 | Grauburgunder halbtrocken 2022 |
| | Trendwein feingliedrig ausgebaut Aromen gelber Früchte Banane und Quitte harmonisch |
| No 37 | Gewürztraminer feine Süße 2022 |
| | Rosenduft und Veilchen Akazienblüten Honig- und Quitten-aromen fruchtig, elegant, fein gut eingebundene Süße. |

| | |
|--------------|--|
| No 32 | Scheurebe feine Süße 2022 |
| | Exotik pur Maracuja Mango Stachelbeere Eisbonbon außergewöhnliche Saftigkeit |

Rotweine

Artrium-Linie

| | |
|---------------|---------------------------------------|
| No 292 | Spätburgunder trocken 2019 |
|---------------|---------------------------------------|

Sauerkirsche | Vanille | Butteroffee | Marzipan | exzellente Fruchtkomponenten | grüner Pfeffer | saftige Tannine | ele-gant

| | |
|---------------|--|
| No 293 | St. Laurent trocken 2019 |
| | Kraftstrotzend und dennoch elegant tiefrot samtig grüne Kirsch-Pfeffer-Frucht reife Tannine mit besonderer Har-monie ausgebaut |
| No 396 | Cabernet Sauvignon trocken 2019 |
| | Charakterstark besonders reife Beerenfrucht würzige Kom-ponenten frisch gerösteter Kaffee Ausbau im Barrique |

| | |
|---------------|--|
| No 382 | Cuvée Karl Holz trocken 2019 |
| | Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Merlot |
| | Paprika, Pfeffer und Pflaume mit Zimt bestimmen hier das volle intensive Duftbild. Ganz und gar unschüchtern präsen-tiert der Cabernet seine Fülle. Die Gerbstoffe sind sehr präsent, wirken aber niemals aufdringlich. Am Gaumen entwickelt der Wein eine erstaunliche Fruchtigkeit und klassische Karamell-aromen. |
| No 399 | Jazzwein trocken 2019 |

Edition Sebastian - Premium

| | |
|---------------|---|
| No 389 | Merlot trocken 2019 |
| | Ein runder Duft mit ausgewogenen Komponenten zwischen reifer, dunkler Frucht und süßlichen Gewürzen. In der Nase viel schwarze Kirsche und reife Brombeere. Die Frucht wird umspielt von etwas weicher Vanille und karamellisiertem Kaffeeduft. Im Mund weich, mit milder Säure. Am Gaumen lässt er ein großes Potenzial erahnen, es entstehen zarther-be Töne von dunkler Schokolade gepaart mit frischen Tannin-en. |
| No 394 | Cabernet Franc trocken 2019 |
| | Tiefrot legt er sich ins Glas und verströmt würzige und pfeff-rige Noten. Er duftet nach schwarzen Johannisbeeren, Wald-himbeeren und Paprika. Sein Körper ist sehr gehaltvoll und dicht mit einer betont rassigen Säure. Ein spannender Roter mit ungemein viel Potenzial, dem selten ein Solo-Auftritt ge-gönnt wird. Zu unrecht, wie wir finden. |

| | |
|---------------|--|
| No 389 | Syrah trocken 2019 |
| | Unter seinem Synonym Shiraz ist dieser charakterstarke Kraft-protz vor allem in Australien und Südafrika beliebt. In Deutsch-land ist er noch nicht so häufig anzutreffen; wir sind von ihm nach 24-monatiger Reifung im Barriquefass aber so begeistert, dass wir ihm einen Soloauftritt gönnen. Dunkle Schokolade, vanillige Tabaknoten, Cassis und Pflaume sowie kräftige, würzig-pfeffrige Nuancen mit einer Idee Lakritz in der Nase prägen das Aromenbild, das ihn so unverwechselbar macht. |

Stammhaus-Linie

| | |
|--------------|--|
| No 7 | Schwarzriesling süß 2022 |
| | Leicht und süffig rote Johannisbeere Erdbee-re |
| No 90 | Cuvée „Augenblick“ trocken |
| | Spätburgunder, Merlot und Dornfelder Johannisbeere Sau-erkirsche sehr elegant und fruchtig |

| | |
|--------------|---|
| No 94 | Dornfelder trocken 2020 |
| | Schwarze Waldbeeren Johannisbeere Kirsche lebendig fruchtbetont |
| No 83 | Dornfelder halbtrocken 2020 |
| | Warm & füllig Beerenfrüchte feine Frucht gut eingebunde-ne Restsüße |

| | |
|-------------|---|
| No 2 | Dornfelder süß 2020 |
| | Klassiker! Cassisnoten komplexe Süße zarter, langer Ab-gang |

^[1] Alle Weine enthalten Sulfite. Wein ist ein Naturprodukt – deshalb gibt es von allen Weinen nur soviel, wie uns die Natur geschenkt hat. Jahrgangswechsel vorbehalten. Druckfehler können passieren, wir übernehmen dafür keine Haftung. Auch für Explosionen der Geschmacksnerven haften wir nicht. Alle Preise inklusive der gültigen MwSt. Küchenschluss ist 1 Stunde vor Feierabend, Ausschankschluss 30 Min. vor Feierabend.