

Weinkarte das Friedrich:

€

Secco Deutschland:

Glas / Flasche

WEINGUT HEITLINGER, WÜRTTEMBERG

0,1 L 2,90 - 19,50

Leicht und lecker, fruchtig und frisch, knackig und saftig – so schmeckt der Sommer – auch im Winter! Das ist die badische Antwort auf viele langweilige Proseccos aus Italien bei nur 10,5% Alkohol – da geht no a Glaserl...

Weißwein Deutschland:

Weingut Bauer, Pfalz:

RIESLING (NO) SEX, (NO) DRUGS, (NO) ROCK'N ROLL 2018

0,2 L 7,20 – 23,00

Wir wundern uns, warum auf diesem Etikett überall „NO“ steht, es stimmt einfach nicht! Dieser prächtige Pfälzer Riesling „IST“ Sex, Drugs and Rock'n Roll! Feiern Sie mit unserer Küche die fröhliche Food-Porn-Party!!!

SAUVIGNON BLANC IF YOU ARE A RACIST, TERRORIST

0,2 L 7,20 – 23,00

OR JUST AN ASSHOLE – DON'T DRINK MY SAUVIGNON BLANC 2018

Dieser Wein gibt sich nicht nur auf dem Etikett kämpferisch, nein, auch im Glas zeigt er einen starken Charakter und wirft den Sauvignon-Platzhirschen der Welt den Fehdehandschuh hin! Stachelbeere, weiße Johannisbeere, leichte Kräuternoten und feine Mineralik spielen mit Schmelz und kerniger Frische – ein Wein, so ehrlich wie sein Etikett! Der verführerische Stoff wird übrigens zu 2/3 im Edelstahl und zu 1/3 in großen Holzfässern ausgebaut.

SCHEUREBE SCHEU – ABER GEIL, 2018

0,2 L 6,80 – 21,00

Sie lieben Steaks über alles aber Sie sind kein Rotwein-Fan?

Dann sein Sie nicht SCHEU und bestellen diese straffe, würzige und knackige Scheurebe! Wir wissen schon jetzt, wie Ihr Urteil ausfallen wird: GEIL!!!

PINOT BLANC (WEISSBURGUNDER) 2017/18
WEINGUT HEITLINGER WÜRTTEMBERG

0,2 L 7,10 – 22,00

Zweifellos der eleganteste Weißwein in unserer Karte: Melone und gelbe Früchte gepaart mit einem Schuss Limette, feinem Säurespiel und zugleich cremigem Schmelz. Klasse Weißburgunder von **Heitlinger!**

DER KLEINE BÄR 2019, WEINGUT OLIVER ZETER, PFALZ

0,2 L 6,20 – 21,00

Hallo, ich bin's, der neue Weißwein in der Weinkarte vom Friedrich!
Ich hab mein Fell für Sie ganz frisch herausgeputzt und dufte nach Zitrus, Apfel und Orangenschale. Am Gaumen verwöhne ich Sie mit Saft und Würze, mit Leichtigkeit und ganz viel Aroma, mit ganz viel Frucht und ganz viel Charme... Sie wollen mich kennenlernen? Dann probieren Sie mich mal einfach so als Gute-Laune-Wein auf der Terrasse oder zu Spargel, oder zum Fisch, oder zum Geflügel...
Ich freu mich schon auf Sie!

„SWEETHEART“ SAUVIGNON BLANC 2018
WEINGUT OLIVER ZETER, PFALZ

0,5 L 24,00

Hier der Text von Oliver Zeter: Ein frecher Süßwein aus spätgelesenen, sehr reifen Sauvignon Blanc-Trauben, die spontan vergoren wurden, bevor der Most um Januar „open air“ in die Winterkälte kam. Der Wein ist fruchtig, exotisch, pikant und mit einem raffinierten Säure- und Fruchtsüßespiel. Ein spannender Aperitif oder Begleiter fruchtiger Desserts.

Hier unser Text: Das „IS(S)T“ Dessert, da brauchst koans mehr...

Weißwein Österreich:

GRÜNER VELTLINER „VOM HAUS“ 2018, WEINGUT PFAFFL
WEINVIERTEL

0,2 L 6,20 – 19,00

Unser „Obstgarten“ – es duftet UND schmeckt nach knackig grünem Apfel, nach allen Arten von Zitrusfrüchten und einem Obstkorb von exotischen Früchten mit dem berühmten Veltliner „Pfeffer!“ im Abgang – das passt perfekt zu unseren Flammkuchen, zu den Salaten und natürlich zu den Brotzeiten!

WEISSER BURGUNDER 2018 WEINGUT FRIEDRICH
BURGENLAND

0,2 L 7,50 – 26,00

Unser Namensvetter aus dem Burgenland duftet wie eine frische Frühlingswiese auf der die schönsten Birnbäume blühen. Fruchtig und frisch zum Zungeschnalzen. Probieren Sie ihn zu unseren vegetarischen Gerichten und Salaten. Hmmm – lecker!!! ...und 88 Falstaffpunkte sind auch nicht zu verachten ☺

Roséwein Deutschland:

WEINGARTEN ROSÉ FEINHERB, WEINGUT CHRISTOPH HAMMEL 0,2 L 5,90 – 19,00
PFALZ

Erfrischend spritzige Rosécuvée mit herrlichem Duft nach roten Beerenfrüchten und elegant feinherbem Aromenspiel. Perfekt mit mediterranen Vorspeisen und zur sommerlichen Grillparty. Vegetarische Köstlichkeiten werden genauso hervorragend begleitet wie die frische Bistro- und Marktküche.

Rotwein Deutschland:

SPÄTBURGUNDER 2017, WEINGUT CHRISTOPH HAMMEL
PFALZ

0,2 L 6,90 – 21,00

Der Spätburgunder von Christoph Hammel Kleinkarlbacher Herrenberg beehrt Ihr Glas mit einem einnehmenden Duft nach vollreifen Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren, untermalt von etwas Kakao, Zimt, Nelken, Veilchen und Mandel.

Sehr fleischig (na, dann passt's ja!), samtig weich und mit saftiger Frucht geht es am Gaumen weiter. Dieser Einzellagen-Spätburgunder überzeugt mit enormer Tiefe, großer Eleganz und einer ausgezeichneten Vielschichtigkeit. Seine feine Würze und der schier unendliche Nachhall machen diesen Roten zum perfekten Genusserebnis – nicht nur zu Steak und Co...!

Rotwein Österreich:

BLAUER ZWEIFELT 2017, WEINGUT FRIEDRICH
BURGENLAND

0,2 L 7,50 – 25,00

Wenn Sie Ihre Nase zum ersten Mal in unseren Zweifelt stecken, werden Sie sofort an Omas frisch gebackenen Obstkuchen denken: Kirsche, Heidelbeere und Vanille duften um die Wette! Und so schmeckt er auch. Süffig und saftig mit feinem Säurespiel! Und jetzt plaudern wir mal aus dem Nähkästchen: Unser VOH-bazder und der Zweifelt – die lieben sich...!

Aber psst, nicht weitersagen

Rotwein Italien

ROSSO TOSCANO, IGT, LEONARDO DA VINCI 2018
TOSCANA

0,2 L 6,50 – 22,00

Unser neuer Botschafter der Freundschaft zwischen Oberpfalz und der Toskana! Alle unsere Fleischgerichte stammen von bayrischen Metzgern und dieser herrlich weiche und samtige Rotwein liefert die italienische Lebensfreude dazu! Im Glas duftet es schon nach feiner Kirsche und Brombeeren, mediterranen Kräutern und Vanille! Und am Gaumen geht's munter weiter: Wie von einer Allee aus Zypressen gesäumt, klettern wir in die geschwungenen Weinberge der Toskana: Harmonisch, mit wenig Säure, trotzdem körperreich und herrlich geschmeidig. Viva Italia!

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE,
VILLABELLA, VENETIEN

0,2 L 12,00 – 36,00

Das besondere an diesem Wein ist das Ripasso-Verfahren - italienisch für „erneuter Durchgang“: Hier wird ein Teil der Trauben vergoren und die anderen werden

sorgsam getrocknet, bis sie etwa auf Rosinengröße geschrumpft sind und folglich eine enorme Konzentration des Saftes erreicht haben – danach werden beide noch einmal zusammen vergoren! Heraus kommt eine Komposition aus Brombeere, saftiger Pflaume, leichter Würze und enormer Frucht. Burger und Steaks freuen sich schon darauf, mit dem Ripasso flirten zu dürfen – freuen Sie sich mit!

Rotwein Spanien:

PASO A PASO TEMPRANILLO VDT, LA MANCHA

0,2 L 7,50 – 24,00

Hier kommt unsere spanische Granate zu Ihnen ins Glas! Eine herrliche Melange aus Schwarzkirsche, Johannisbeeren und dunklen Waldfrüchten. Kraftvoll UND elegant! Steak, Wild oder Burger? Egal, unser Spanier freut sich immer darauf, diese Gerichte begleiten zu dürfen!

Paso a paso bedeutet Schritt für Schritt und Schritt für Schritt wird er Ihren Gaumen und Ihre Herzen erobern, wetten, dass...?

PAGO DE CIRCUS 2016 VINEDO UNICO
NAVARRA

Flasche 49,90

Das Rote Flaggschiff unserer Weinkarte könnte auch mit „Der sanfte Riese“ tituiert werden, denn - frisch nach dem Einschenken - dominieren erdige und fleischige (!) Noten in der Nase und am Gaumen. Doch bereits nach wenigen Minuten im Glas wird der Saulus zum Paulus!

Beerenfrüchte, insbesondere Cassis und Pflaume, sowie feine Würze umschmeicheln Ihren Gaumen mit seidigen Tanninen.

Selbstredend ist dieses Juwel aus der spanischen Region Navarra (60%Tempranillo, 40% Syrah) ein mehr als perfekter Begleiter zu unseren Steaks aber genauso wird er Ihnen als schmeichelnder Meditationswein zu einem romantischen Abend gefallen, versprochen!

Das ist sweet Soul-Music zu unseren Soulfood-Gerichten!

Champagner – Ruinart *kann auch einfach so mal passen*☺

Die Maison Ruinart wurde 1729 als erstes Champagnerhaus überhaupt gegründet. Zu verdanken ist seine Entstehung der Intuition eines Mönchs, der seiner Zeit weit voraus war...

RUINART

Flasche 79,00

Die „klassischen Trauben Chardonnay, Pinot Noir und Meunier zaubern eine glänzende und kristallklare, gelbe Farbe mit goldenen Reflexen ins Glas. Das Aroma, fein und frisch, auch fruchtig, duftend nach weißfleischigen Früchten, Aprikose sowie Haselnüsse und frische Mandeln. Klar – was für ein Aperitif – aber wenn Sie ganz leise sind hören Sie unsere Jacobsmuscheln sehnsuchtsvoll rufen. Sie können kaum ohne einander

RUINART ROSÉ

Flasche 89,00 €

Zarte, granatrosa Farbe mit lebendigen Perlen die fröhlich und leicht aus dem Glas in Ihren Gaumen drängen. Eine originelle Palette exotischer Früchte (Guave, Litchi) und kleiner roter Früchte (Himbeere, Kirsche, Walderdbeere), Aromanoten von Rose und Granatapfel passen nicht nur als Aperitif auch zu Fisch und Carpaccio werden sie vor Freude zartrosa anlaufen.

Der erste Anflug am Gaumen ist direkt und voll, getragen von einem sanften Sprudeln. Aromen von frisch gepflückten, roten Früchten kommen hier stark zum Ausdruck. Bei der Ausgewogenheit verbinden sich schmackhafte Vollmundigkeit und herrliche Frische, die durch einen eleganten und belebenden Hauch Minze und rosa Grapefruit verkörpert wird.