

Willkommen zu Hause!



GASTHOF KOMPf

IN JETTENBURG

In rustikalem Ambiente verwöhnen wir Sie mit regionaler, schwäbischer, mediterraner Küche.

Wir sind von Dienstag bis Samstag für Sie da von 11:00 bis 23:00 Uhr und Sonn- und Feiertage von 11:00 bis 22:00 Uhr!

Küchenzeiten:

Montag

Ruhetag















Dienstag bis Samstag

12.00 - 13.45 Uhr und von 17.30 – 21.45 Uhr

Sonn- und Feiertag

11:30 – 20.45 Uhr

Übersicht der Allergen-Symbolik

-  A) Glutenhaltiges Getreide
namentlich Weizen, **w** (wie Dinkel, **d** und Khorasan-Weizen, **k**), Roggen, **r**, Gerste, **g**, Hafer, **h** und Erzeugnisse daraus
-  B) Eier und Erzeugnisse daraus
-  C) Milch und Erzeugnisse daraus
-  D) Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
-  E) Sellerie und Erzeugnisse daraus
-  F) Senf und Erzeugnisse daraus
-  G) Sesam und Erzeugnisse daraus
-  H) Soja und Erzeugnisse daraus
-  I) Schalenfrüchte
namentlich Mandeln**m**, Haselnüsse**h**, Walnüsse**w**, Cashewnüsse**c**, Pekannüsse**p**, Paranüsse**p1**, Pistazien**p2**, Macadamianüsse**m1** und Erzeugnisse daraus
-  J) Fische und Erzeugnisse daraus
-  K) Krebstiere und Erzeugnisse daraus
-  L) Weichtiere und Erzeugnisse daraus
-  M) Lupinen und Erzeugnisse daraus
-  **SO₂** Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr N)

Übersicht der deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe

Nr.	1	mit Konservierungsstoff
Nr.	2	mit Farbstoff
Nr.	3	mit Antioxidationsmittel
Nr.	4	mit Süßungsmittel Saccharin
Nr.	5	mit Süßungsmittel Cyclamat
Nr.	6	mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
Nr.	7	mit Süßungsmittel Acesulfam
Nr.	8	mit Phosphat
Nr.	9	geschwefelt
Nr.	10	Chinin haltig
Nr.	11	koffeinhaltig
Nr.	12	mit Geschmacksverstärker
Nr.	13	geschwärzt
Nr.	14	gewachst

G Glutenfreie Zubereitung möglich
L Laktosefreie Zubereitung möglich
V vegan

Alle Speisen können Spuren von Gluten enthalten!

GASTHOF KOMPF



Liebe Gäste,

wichtige Information für **Zöliakie**-Betroffene:

Wir bieten glutenfreie Speisen an, die sorgfältig und mit separaten Kochutensilien zubereitet werden. Dabei achten wir gewissenhaft darauf, jede Möglichkeit einer Kontamination zu vermeiden.

Da jedoch alle Speisen im selben Raum zubereitet werden, können wir eine hundertprozentige Glutenfreiheit leider nicht garantieren.

Wir bitten daher um Verständnis, dass wir für hochgradig betroffene Personen keine Haftung übernehmen können.

Mit freundlichen Grüßen

Euer Kompf-Team

Aus der Suppenküche

Flädlesuppe – der beliebte Schwabenklassiker Aw B C E G 5,90 €

Tomatencremesuppe C E 7,50 €

Salatvariationen

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings: Balsamico- F, Sauerrahm- C F oder Hausdressing E F

Beilagensalat 7,20 €

Rohkost und Blattsalate der Saison mit selbstgemachtem Kartoffelsalat und Croutons Aw G

Caesar Salad 18,20 €

Romanasalat mit frisch gehobeltem Parmesan, Croutons, gebratenen Hähnchenbruststreifen und Caesardressing Aw B C E F J SO² G

gerne auch ohne Fleisch 13,50 €

Große, bunte Salatplatte 13,00 €

Rohkost und Blattsalate der Saison mit selbstgemachtem Kartoffelsalat und Croutons Aw G

wahlweise mit:

- gebratenen, hausgemachten Maultaschen Aw B E F 18,50 €
- Putenbruststreifen vom Grill 18,50 €
- panierten Schnitzeln Awgr B G 19,50 €

Karamellierter Ziegenkäse 19,40 €

mit Blattsalaten, Birnenkompott, erntefrischen Feigen und einer Mischung gerösteter Nüsse Aw C D E F I m h w c p p1 p2 m1 G

Zu allen großen Salatplatten reichen wir Steinofenbaguette Aw

Schwäbisches Vesper

„Äbbes von Ällem zom probiera“ 13,80 €
Obazda, Wurstsalat & hausgemachtes Maultäschle auf Kartoffelsalat Aw B C E F 8

Wurstsalat

- **Deftig** mit Gürkchen und Zwiebeln E F 8 12,00 €
- **Schwäbisch** mit leckeren Schwarzwurststreifen E F 8 12,50 €
- **Schweizer** mit würzigen Streifen vom Emmentaler Käse C E F 8 12,50 €
- **Schwäbisch-Schweizer** mit Schwarzwurst und Emmentaler Käse C E F 8 12,50 €

Zum Vesper & Wurstsalat reichen wir Bauernbrot Awgr

Feines aus dem Schwabenländle

Ein Paar feine Bratwürste vom Grill 15,80 €
mit Bratensoße, hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat
und frischem Bauernbrot Awg B C E F SO² 8

Saure Kutteln nach Omas Küche 15,20 €
im Sößle, serviert mit Bratkartoffeln E F SO²

Kalbsleberle 19,50 €
in Bratensoße, serviert mit Bratkartoffeln E F SO²

Lensa ond Spätzle - das klassische Essen der Schwaben 17,40 €
Linsengemüse, hausgemachte Eierspätzle, Saitenwürstchen und
eine Scheibe gerauchten Bauchspeck Aw B E F SO² 8 G

Hausgemachte Maultaschen 18,50 €
abgeschmälzt mit Zwiebeln, Bratensoße, Blatt- und selbstgemachtem Kartoffelsalat
Aw B C E F SO²

Schwabenschmaus 25,00 €
Paniertes Schnitzel und eine hausgemachte Maultasche auf Käsespätzle
an feiner Rahmsoße Awg B C E F SO² 2

Fischers Fritz fischt.....

Frisches Lachssteak gegrillt 28,00 €
mit Rosmarinkartöffelchen und Marktgemüse E J

Kompf's Hausspezialitäten aus der Pfanne und vom Grill

Jettenburger 230g Angus Beef auf Blattsalat, Zwiebeln, Tomaten, Cheddar und BBQ-Soße, dazu Süßkartoffelpommes Awr B C F G H	20,50 €
Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße und Bratkartoffeln C E F	23,00 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ garniert mit Zitrone dazu selbstgemachter Kartoffel-Gurkensalat oder hausgemachte Eierspätzle oder Pommes Awrg B E G	18,90 €
Schweinemedallions mit hausgemachten Eierspätzle und Pilzrahmsoße Aw B C E F SO² G	26,50 €
Saftiger Zwiebelrostbraten vom Grill mit 230g Rohgewicht mit Schmelzzwiebeln, hausgemachten Eierspätzle und Bratensoße Aw B E F SO² G	29,90 €
Gegrilltes Putensteak mit Rahmsoße und hausgemachten Eierspätzle Aw B C E F SO² G	19,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb garniert mit Zitrone aus dem Rücken geschnitten, dazu selbstgemachter Kartoffel-Gurkensalat oder hausgemachte Eierspätzle oder Pommes Awrg B E G	28,00 €
Rumpsteak 230 g Rohgewicht vom jungen argentinischen Black Angus Rind mit Marktgemüse, Rosmarinkartöffelchen und Pfefferrahmsoße C E F SO²	33,00 €
Entrecôte vom Angus Rind, 250 g Rohgewicht gegrillt, mit Kräuterbutter, Rosmarinkartöffelchen und Marktgemüse C E	33,00 €

Vegetarische Gerichte

Selbstgemachter Semmelknödel mit Waldpilzen und Kräutern in feinem Rahm Awg B C E F SO²	16,90 €
Hausgemachte Rahmkäsespätzle im Pfännle serviert, mit gedünsteten Zwiebeln Aw B C 2 G	17,30 €
Kichererbsen-Kokos-Curry mit frischem Gemüse I 1 V	16,50 €

Beilagen

Ofenkartoffel mit Kräuterquark C	6,50 €
Frisches Marktgemüse E V	6,90 €
Hausgemachte Eierspätzle Aw B G	5,90 €
Steakhouse-Pommes V	5,90 €
Süßkartoffelpommes V	6,50 €
Selbstgemachter Kartoffel-Gurkensalat E F	5,90 €
Rosmarinkartoffeln V	6,20 €
Bratkartoffeln V	6,30 €
Bunter Salatteller mit sommerlichen Blattsalaten und Rohkost JE NACH DRESSING: BITTE BEACHTEN!	7,20 €

Dips & Soßen

Dips	2,00 €
Selbstgemachter Kräuterquark mit frischen Kräutern C	
Selbstgemachte Kräuterbutter C	
Soßen	2,00 €
Bratensoße E F SO²	
Rahmsoße C E F SO²	
Pilzrahmsoße C E F SO²	
Pfefferrahmsoße C E F SO²	

Kinder, Kinder, Kinder... (bis 14 Jahre)

Goldstücke V	6,80 €
Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise	
Zauberberg	6,80 €
Hausgemachte Eierspätzle mit Rahmsoße Aw B C E F SO² G L	
Wickie	7,50 €
Hausgemachte Maultasche mit selbstgemachtem Kartoffelsalat und Bratensoße Aw B C E F SO²	
Käpt'n Sharky	8,60 €
Paniertes Schnitzelchen vom Schwein mit Pommes frites Awrg B G	
Räuberteller	0,00 €
bestelle dir einen leeren Teller und räubere bei deinem Nebensitzer	

Hausgemachte Desserts

Hausgemachter Brownie 9,50 €
mit Vanilleeis, frischen Erdbeeren und Sahne Aw B C

Hausgemachte Kokos-Limetten Panna Cotta 8,00 €
mit hausgemachtem Erdbeersorbet und frischen Erdbeeren Aw B C G

Hausgemachtes Sorbet mit Mangoragout G L V 6,40 €
Sorbet von Zitronen und Erdbeeren

Erdbeerbecher 7,20 €
mit Vanilleeis, frischen Erdbeeren und Sahne Aw B C G

Eiskaffee 7,80 €
Vanilleeis, gekühlter Kaffee², Sahne, Raspel-Schokolade und Schokosoße
Aw C I – kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten G

Eisschokolade 7,80 €
Vanille- und Schokoladeneis, Trinkschokolade, Sahne und Schokosoße
Aw C I – kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten G

Solo-Kugel Lautertal-Eis 3,00 €
...stellen Sie sich Ihren Eisbecher selbst zusammen aus den Sorten:

Vanille B C

Schokolade B C

Walnuss B C

Erdbeersorbet - hausgemacht G L V

Zitronensorbet – hausgemacht G L V

Alle Milcheis-Sorten und Waffelröllchen können Spuren von Schalenfrüchten, Sojabohnen und Erdnüssen enthalten.

Waffelröllchen Aw B C I

mit frischer Schlagsahne C 1,50 €
mit einem Schuss Likör (Eierlikör B C, Bailey's², Maraschino) 1,80 €

Kuchen- Tortenauswahl - geliefert vom Landgut Kemmler ab 4,40 €
Produktbeschreibungen im Haus – bitte fragen Sie unser Service-Personal

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser mit Kohlensäure		0,20 l	2,10 €	0,40 l	3,10 €
Peterstaler Mineralwasser classic		0,25 l	2,90 €	0,75 l	5,40 €
Peterstaler Mineralwasser still		0,25 l	2,80 €	0,75 l	5,40 €
Peterstaler Mineralwasser medium				0,75 l	5,40 €
Ensinger Gourmet bio -Mineralwasser classic				0,50 l	4,40 €
Ensinger Gourmet bio -Mineralwasser still				0,50 l	4,40 €
Coca – Cola ^{1, 2}		0,20 l	2,50 €	0,40 l	4,40 €
Fanta ¹		0,20 l	2,50 €	0,40 l	4,40 €
Spezi ^{1, 2}		0,20 l	2,50 €	0,40 l	4,40 €
Coca-Cola Zero ^{1, 2}		0,33 l	3,60 €		
Schweppes Bitter Lemon ^{1,3}		0,20 l	2,90 €	0,40 l	4,50 €
Thomas Henry Tonic Water ³ Flasche		0,20 l	2,90 €		
Apfelsaft – klar	100 % Fruchtgehalt	0,20 l	2,90 €	0,40 l	4,50 €
Apfelsaft – trüb	100 % Fruchtgehalt	0,20 l	2,90 €	0,40 l	4,50 €
Apfelsaftschorle		0,20 l	2,50 €	0,40 l	4,30 €
Orangensaft	100 % Fruchtgehalt	0,20 l	2,90 €	0,40 l	4,60 €
Orangensaftschorle		0,20 l	2,60 €	0,40 l	4,30 €
Sauerkirschnektar	50 % Fruchtgehalt	0,20 l	2,90 €	0,40 l	4,80 €
Sauerkirschnektarschorle		0,20 l	2,70 €	0,40 l	4,50 €
Maracujanektar	25 % Fruchtgehalt	0,20 l	2,90 €	0,40 l	4,80 €
Maracujanektarschorle		0,20 l	2,70 €	0,40 l	4,50 €
Johannisbeernektar	25 % Fruchtgehalt	0,20 l	2,90 €	0,40 l	4,80 €
Johannisbeernektarschorle		0,20 l	2,70 €	0,40 l	4,50 €
Grapefruitsaft rosé	100 % Fruchtgehalt	0,20 l	2,90 €	0,40 l	4,80 €
Grapefruitsaftschorle rosé		0,20 l	2,70 €	0,40 l	4,40 €
Holunderschorle weiß		0,20 l	2,90 €	0,40 l	4,40 €
Rhabarberschorle		0,20 l	3,10 €	0,40 l	5,20 €
Eistee Zitrone ¹		0,20 l	2,60 €	0,40 l	4,30 €

Unsere feinen Bierspezialitäten



Frisch vom Faß	0,30 l	0,50 l	1,00 l
Berg – Bräumeister Pils Gerstenmalz, Hopfen	3,70 €	4,90 €	9,00 €
Berg – Export „Das Original“ Gerstenmalz, Hopfen	3,60 €	4,90 €	9,00 €
Berg – Hefe Hell Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe	3,70 €	4,90 €	9,00 €
Berg – naturtrüb Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe	3,60 €	4,90 €	9,00 €
Berg – Radler Gerstenmalz, Hopfen	3,30 €	4,90 €	9,00 €
Frucht – Weizen Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe	3,40 €	4,90 €	
Cola-Weizen Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe	3,80 €	4,90 €	
Hefe-Radler	3,30 €	4,90 €	
Berg – Saisonbier Gerstenmalz, Hopfen, Hefe	3,80 €	4,90 €	9,00 €

Flaschenbiere

Berg – Kristallweizen Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen		4,90 €	
Berg – Hefeweizen „dunkles 3-Korn“ aus ökologischem Anbau Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe, Dinkelmalz		4,90 €	
Neumarkter Lammsbräu aus ökologischem Anbau Glutenfreies Bio-Getränk auf Malzbasis Gerstenmalz, Hopfen, Gärungskohlensäure	0,33 l	4,20 €	

Alkoholfreie Biere

Berg – Hefe Hell alkoholfrei ...mit 60% weniger Kalorien Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe, Gärungskohlensäure		4,90 €	
Neumarkter Lammsbräu aus ökologischem Anbau Glutenfreies Bio-Getränk auf Malzbasis alkoholfrei Gerstenmalz, Hopfen, Gärungskohlensäure	0,33l	4,20€	
Zwiefalter Engele alkoholfrei	0,33l	3,70 €	
Zwiefalter Engele Radler alkoholfrei	0,50 l	4,90 €	

Heißgetränke

Tasse Kaffee 2	3,30 €
Kännchen Kaffee 2	5,20 €
Espresso 2	2,90 €
Espresso Macchiato 2	3,10 €
Espresso Doppio 2	4,40 €
Espresso'n ice 2 - heißer Espresso mit einer Kugel Eis	4,80 €
Milchkaffee 2	3,60 €
Cappuccino 2	3,50 €
Latte Macchiato 2	3,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,20 €
„Keo“ – Tee	3,80 €
Darjeeling, Oranuja, Kamille, Vital-Kräuter, Grün, Pfefferminze, Sanddorn-Cranberry	

Spirituosen 2cl

Scheibel – Schwarzwälder Hausbrennerei	6,20 €		
Moorbirne			
Alte Pflaume			
Williams			
Mirabelle			
Edle Himbeere			
Haselnuss			
Nussler (Walnuss)			
Tequilla Silver, Gold	3,10 €	Grappa	4,90 €
Malteser	3,10 €	Absolut Vodka	3,80 €
Ouzo 12	3,10 €	Jack Daniels	3,80 €
Jägermeister 1	3,10 €	Havana Club Rum	3,80 €
Ramazzotti 1	3,10 €	Hennessy	4,90 €
Longdrink 4 cl	8,50 €		
Whisky-Cola, Gin-Tonic, Wodka-Lemon, Cuba Libre			

Hauseigener Most – je nach Verfügbarkeit

Most – pur	0,25 l	3,30 €	0,50 l	4,90 €
Most – Radler	0,25 l	3,00 €	0,50 l	4,50 €

Aperitifs	5 cl	
	Sherry Lustau Amontillado los Arcos, medium-dry	4,40 €
	Sherry Lustau Fino Jarana, bone-dry	4,40 €
	Pastis Ricard mit Eis und Wasser	4,50 €
	Campari mit Soda (5,50 €) oder Orange ¹	7,50 €
	Martini Bianco, Rosso, d'Oro	4,80 €

Alkoholfrei




	San Bitter mit Soda (4,50 €) oder Orange	0,10 l	6,50 €
	Hugo alkoholfreier Sekt, Soda, Holundersirup, Minze, Limette	0,20 l	7,50 €
	Crodino mit Tonic Water	0,30 l	6,90 €

Prosecco und Champagner

	Prosecco Skavi & Ray alkoholfrei	0,10 l	4,20 €
	Prosecco Jossello Frizzante	0,10 l	4,20 €
	Prosecco Holunder	0,10 l	4,40 €
	Prosecco Aperol ^{1,3}	0,10 l	4,50 €
	Aperol Sprizz ^{1,3} Prosecco, Aperol, Soda und Orangenschnitz	0,20 l	7,80 €
	Hugo Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze, Limette	0,20 l	7,50 €
	Lillet ⁵ Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Früchte	0,20 l	7,90 €
	Prosecco Josello Frizzante	0,75 l	27,00 €
	Prosecco Skavi & Ray alkoholfrei	0,75 l	27,00 €
	Moet & Chandon Impèrial Brut ^S	0,75 l	90,00 €
	Moet & Chandon Rose ^S	0,75 l	100,0 €
	Moet & Chandon Ice Impèrial ^S	0,75 l	120,0 €
	Moet & Chandon Piccolo brut ^S	0,20 l	45,00 €
	Kompf Champagner	0,75 l	99,00 €

Weinschorle	aus Württemberger Wein	0,20 l
	weiß, rosé oder rot	4,50 €
	Sommerschorle Weißwein mit Eis und Zitrone	4,70 €

Weißweine	im offenen Ausschank	0,10 l	0,20 l
	Riesling Qualitätswein trocken „Signatur“	3,30 €	5,40 €
	Rebsorte: Riesling Schlosskellerei Affaltrach - Deutschland Aromen von Apfel, Birnen und Zitrus sowie eine gut eingebundene, elegante Säure		
	Durbacher Plaelrain Grauburgunder Qualitätswein trocken ^S	3,80 €	6,10 €
	Rebsorte: Grauburgunder Weingut Schwörer, Durbach - Deutschland feine fruchtige Fülle, elegant am Gaumen, dezent eingebundene Säure		
Rosé	im offenen Ausschank	0,10 l	0,20 l
	Weißherbst Q.b.A. „Signatur“ Qualitätswein	3,20 €	5,20 €
	Rebsorte: Schwarzriesling Schlosskellerei Affaltrach - Deutschland Frucht von roten Beeren, dezente Fruchtsüße		
Rotweine	im offenen Ausschank	0,10 l	0,20 l
	Trollinger „Signatur“ Qualitätswein trocken	3,00 €	5,00 €
	Rebsorte: Trollinger Schlosskellerei Affaltrach - Deutschland feinduftig, harmonisch, dezente Kirschnote mit leichter Frische		
	Trollinger mit Lemberger Qualitätswein – feinherb	3,00 €	5,00 €
	Rebsorten: Trollinger, Lemberger Schlosskellerei Affaltrach - Deutschland harmonisch in Frucht und Körper, süffig, bekömmlich		
	Durbacher Spätburgunder	3,40 €	5,40 €
	Rebsorte: Spätburgunder Weingut Schwörer, Durbach - Deutschland samtig feine Fülle, angenehmer Nachhall, feiner Speisenbegleiter		

Weißweine	Flaschenweine	0,10 l	0,20 l	0,75 l
	<p>Sauvignon Blanc Eppelheim Rebsorte: Sauvignon Weingut Russbach - Deutschland intensiver Duft nach gelben Früchten, belebend-spritzig</p>	4,60 €	7,50 €	22,50 €
	<p>Lugana DOC „Vigne Alte“ Rebsorte: Trebbiano di Lugana Weingut Cantina F.lli Zeni – Veneto, Italien Duft nach weißem Pfirsich, reifen Zitrusfrüchten und ein Hauch blumiger Frische, am Gaumen gepaart mit einer feinen, saftigen Textur. Ein Ausdruck der Eleganz des südlichen Gardasees.</p>	7,20 €	11,90 €	35,00 €
	<p>Silvaner Iphofen Ortswein trocken „Standpunkt Keuper“ Rebsorte: Silvaner VDP Weingut Juliusstital, Würzburg / Franken - Deutschland In der Nase gelbe Birne, reife Mirabelle und ein Hauch frisches Heu. Feine kräuterwürzige Nuancen verleihen dem Bouquet zusätzliche Tiefe.</p>	8,30 €	13,50 €	40,00 €

Rosé

Flaschenweine

0,10 l 0,20 l 0,75 l



Côtes de Gascogne^s IGP

Rebsorten: Cabernet, Syrah und Tannat
Domaine de Mènard, Cuvée rosè St. Jacques - Frankreich
intensive Frucht, Erdbeere und Brombeere, frisch

4,20 € 6,90 € 20,00 €



Chiaretto Bardolino Classico DOC „Vigne Alte“

Rebsorte: Corvina – Rondinella
Weingut Cantina F.lli Zeni – Veneto, Italien
Intensiver und fruchtiger Geruch, mit Noten von Pfirsichblüten,
Rosen und Veilchen
Trocken-harmonischer und lebendiger Geschmack

5,50 € 9,00 € 27,00 €

Rotweine

Flaschenweine

0,10 l 0,20 l 0,75 l



Tinto Barrica Marques de Castilla, trocken

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot
Christo de La Vega La Mancha - Spanien
Cassis und feine Würze, klasse Frucht und weiches Tannin
Empfehlung: Die perfekte Mischung aus Frucht und Tiefe der
Holzfassreife macht diesen Rotwein zu einem vielseitigen Begleiter
für viele Anlässe

3,80 € 6,10 € 20,00 €



Primitivo Puglia I.G.T. Quattro Conti – feinherb

Rebsorte: Primitivo
Intensiv rot, Aromen von reifen Früchten und Kräutern
am Gaumen samtig, voll mit guter Struktur und wärmenden
Tanninen

4,90 € 7,90 € 24,00 €

Mit allen Sinnen genießen

Seit 13 Generationen steht der Name Laible für erfolgreichen Weinbau. Sie arbeiten im Einklang mit der Natur, traditionell und umweltschonend. Ein intaktes Zusammenspiel von Flora und Fauna prägt die Arbeit im Weinberg und fördert damit den eigenständigen Charakter der Weine.

Die jüngsten Erfolge sprechen für sich:

- 2020 1. Platz Riesling Challenge
Bester trockener Riesling national.
2. Platz Riesling Weingut des Jahres
1. Platz Weingut des Jahres international
- 2022 Winzer des Jahres 2022 Deutschland
ausgezeichnet von AWC Vienna
- 2024 "Internationales Weingut des Jahres 2024"
Ausgezeichnet vom Fachmagazin *Selection*

AL
ALEXANDER LAIBLE



Wir haben für Sie eine kleine Auswahl getroffen.

Riesling **

0,75 l 38,50 €

Qualitätswein trocken

Gelblichgrüne Eindrücke von Ananas und Aprikosen, bestimmen die Aromatik dieses Weines. Saftiges Trinkerlebnis mit einem schönen Abgang.

Grauer Burgunder **

0,75 l 39,00 €

Qualitätswein trocken

In der Nase Duft von Birnen, Boskopapfel und Jonagold. Am Gaumen eleganter Schmelz, viel Saft. Schöner Abgang, macht Laune.

Chardonnay **

0,75 l 42,00 €

Qualitätswein trocken

Feiner Top-Chardonnay mit Noten von Quitten und Gajamelone, hinzu kommen Boskopapfel, Pfirsich und Mandarine. Am Gaumen gelbe Mangoimpressionen. Schöner Schmelz und Saft.

Rosé **

0,75 l 39,00 €

Qualitätswein trocken

In der Nase Vielschichtigkeit von Wildkirsch und Walderdbeeren bis hin zu schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen saftig und zupackend. Ein toller Gaumenschmeichler. Schneller leer als man denkt.

Spätburgunder Alte Reben ***

0,75 l 45,50 €

Qualitätswein trocken

Reifer Brombeerduft, umhüllt von reifen roten Beeren, schöner Abgang.