

willkommen in der lounge und bar platz.hirsch.

das platz.hirsch-team begrüßt sie herzlich und wünscht ihnen einen
wundervollen tag, hier am marktplatz, in weinheim.
genießen sie bei uns qualitätsprodukte.

.....mit liebe ausgesucht, zubereitet und serviert.

SPEISEKARTE

...was so passiert im hirsch!

jeden freitag grooved der hirsch!!!
disco-, deep- und vocal house mit wechselnden dj's

an sonn-und feiertagen großes frühstücksbuffet

alle speisen auch zum mitnehmen!

frische hausgemachte kuchen, torten und gebäck

cremig lecker köstlich himmlisch schmackhaft süß delikat knusprig zart leicht verlockend

bei allergien und unverträglichkeiten fragen sie bitte nach unserer seperaten allergenkarte



zusatzstoff-zulassungsverordnung

Nr. 1 mit farbstoff, Nr. 2 mit konservierungsstoff, Nr. 3 mit antioxidationsmittel, Nr. 4-7 mit süßungsmittel [saccharin, cyclamat, aspartam (enth. phenylalaninquelle), acesulfam] Nr. 8 mit phosphat, Nr. 9 koffeinhaltig, Nr. 10 chininhaltig, Nr. 12 mit geschmacksverstärker, Nr. 13 geschwärzt, Nr. 14 taurinhaltig, Nr. 15 sulfite, Nr. 16 stabilisatoren, Nr. 17 natriumnitrit, Nr. 20 gentechnisch verändert

schlichtweg. einfach. zwischendurch

würzig lecker köstlich spicy appetitlich schmackhaft delikat wohlschmeckend kräftig herzhaft appetitlich

„olivenschiffchen“ mit schwarzen und grünen oliven ¹³		4.10 euro
„tapas-karavane“ in zwei gängen serviert ^{2,3}		
(kalt und warm) lassen sie sich von der küche überraschen	ab 2 personen, pro person	17.80 euro
schafskäse-wantan mit zweierlei pesto		6.20 euro
aioli und geröstetes baguette		4.90 euro
gratinierter ziegenkäse mit apfel, walnüssen und honig		7.20 euro
datteln im speckmantel ^{3,16,17}		4.90 euro
grissini mit serranoschinken		6.50 euro
gegrillte peperoni mit knoblauch, aioli und baguette		6.10 euro
„manchego“ spanischer hartkäse mit feigensenf und baguette		7.10 euro
„shrimpsbrot“ vollkornbrot mit shrimps auf frühlingzwiebelquark		9.20 euro
„tapasturm“ manchegokäse, getrocknete tomaten, oliven ^{2,3} , rosmarinkracherl mit serranoschinken und baguette		8.80 euro
„tomatenbrot“ geröstetes vollkornbrot mit tomatenwürfeln, basilikum, knoblauch und parmesan		6.10 euro

stärkung aus dem wasser

würzig lecker köstlich spicy appetitlich schmackhaft delikat wohlschmeckend kräftig herzhaft appetitlich

fisch auf dem tisch

„spaghetti nizza“ mit thunfisch.tomatensauce, kapern, tomaten und frühlingzwiebeln	11.50 euro
„spaghetti lachs“ mit gebratenen lachswürfeln, kirschtomaten und zucchini in leichter pernod.sahne.sauce	13.50 euro
„tortellini shrimps“ mit shrimps, rucola, champignons und tomatenpesto	13.50 euro
„spaghetti scampi“ scampi mit tomaten, kräutern und knoblauch in einer feinen buttersauce und spaghetti	17.90 euro
„gegrillter lachs“ gegrillter lachs auf mango.cocosnuss.sauce, dazu gemüse und basmatireis	19.50 euro
„salat meeresfrüchte“ großer salat mit oliven und balsamicoessig mariniert dazu gebratene fischmedaillons, scampi und shrimps	16.90 euro
„gegrilltes doradenfilet“ mit provenzalisch gemüse und rosmarinkartoffeln	19.20 euro
„calamari provenzalisch“ calamari provençale mit tomaten, zwiebeln, kräutern und knoblauch dazu rosmarinkartoffeln	18.00 euro

snacks und mehr

würzig lecker köstlich appetitlich schmackhaft delikat wohlschmeckend deftig kräftig herzhaft

auslöffeln ...servieren wir mit baguette

bananen.curry.suppe	4.00 euro
tomatencreme.süppchen	4.00 euro
champignon frühlingzwiebelsuppe mit parmesanchip	5.50 euro

hot spot

„körriwurst“ ^{2,17} mit hausgemachter currysauce und pommes	5.80 euro
ein eimer pommes mit majo oder ketchup	3.80 euro
pommes mit trüffelöl und parmesan überbacken	5.20 euro
pommes mit gebratenem speck, zwiebeln und sour cream	5.20 euro
ein eimer süßkartoffelpommes wahlweise mit aioli, röstzwiebelmajo oder basilikummajo	4.30 euro

„knusperbrote“ pitabrote, knusprig, ofenwarm mit rucola und frischen zutaten gefüllt:

hähnchenbrust mit getrockneten tomaten, tomatenpesto und schafskäse	10.90 euro
kleines rumpsteak mit bacon, spiegelei, zwiebeln und aioli	14.90 euro
serranoschinken und tomate	8.90 euro
ziegenfrischkäse mit oliven ^{2,3} , peperoni und hausgemachtem basilikumpesto	7.80 euro
tomate und büffelmozzarella mit hausgemachtem basilikumpesto	8.80 euro

grünzeug

knackig cremig würzig krachend lecker köstlich spicy appetitlich schmackhaft delikat wohlschmeckend

...servieren wir mit einem brotkorb

„beilagensalat“ ² blattsalate mit hausdressing	4.20 euro
„toskana“ ² blattsalate mit geräucherter putenbrust.gouda.streifen, ei, peperoni, rosmarinkracherl und hausdressing	9.80 euro
„caprese“ tomate, büffelmozzarella und basilikum mit fruchtigem olivenöl, balsamico und mariniertem rucola	9.80 euro
„côte d'azur“ ² blattsalate mit thunfisch, grünen bohnen, fenchel, tomaten, roten zwiebeln mit hausdressing	9.80 euro
„costa brava“ blattsalate mit getrockneten tomaten, oliven ^{2,3} , serranoschinken, roten zwiebeln, mariniert mit vinaigrette	10.20 euro
„katoika“ ziegenkäse, oliven ^{2,3} , peperoni, paprika, tomate, gurke, mariniert mit zitronensaft und olivenöl	9.80 euro
„asia“ ² blattsalate mit hähnchenkrusteln, sprossen, gerösteten mandeln und hausdressing, dazu mango.chilli.dip	10.80 euro
„vegi“ lauwarmes gemüse und rucola mit himbeeressig und walnussöl mariniert, dazu frisch gehobelter manchegokäse	9.80 euro
„förstersalat“ ² blattsalate mit kurzgebratenen rumpsteakstreifen und champignons in kräuterbutter geschwenkt	15.40 euro
gerne reichen wir ihnen zu unseren salaten eine portion avocado	2.50 euro

stärkung

würzig lecker köstlich spicy appetitlich schmackhaft delikat wohlschmeckend deftig kräftig herzhaft

ofenkartoffel mit... und salatgarnitur

frühlingszwiebelquark	7.20 euro
shrimpscocktail	10.10 euro
geräuchertem lachs und frühlingszwiebelquark	10.50 euro
rumpsteakstreifen und champignons in rahmsauce	15.80 euro
hähnchenbruststreifen und ananas in currysauce	11.90 euro

federvieh

„hähnchen-curry“ mit gemüse, ananas, sprossen, koriander und basmatireis 14.40 euro

sie wählen:

grünes curry = scharf

gelbes curry = mild

„schniposa“ knusprig paniertes hähnchenschnitzel mit pommes und salat 14.90 euro

„hähnchenbrust caprese“ mit tomate und mozzarella überbacken, dazu penne mit basilikumpesto 14.30 euro

„piccata milanese“ hähnchenbrust in parmesan paniert, mit spaghetti und tomatensauce 14.40 euro

stärkung

würzig lecker köstlich spicy appetitlich schmackhaft delikat wohlschmeckend deftig kräftig herzhaft

basta

„spaghetti carbonara“ ^{3.16.17} mit speck, zwiebeln, ei, sahn und parmesan	9.10 euro
„spaghetti platz.hirsch“ mit hausgemachten hackfleischklößchen und tomatensauce	10.20 euro
„tortellini alla panna“ ^{3.16.17} mit geräucherter putenbrust und käse.sahn.sauce	9.70 euro
„penne al arrabiata“ ^{3.16.17} pikante tomatensauce mit speck und zwiebeln	8.50 euro
„penne ziegenfrischkäse“ ziegenfrischkäse mit walnüssen, frühlingzwiebeln und apfelspalten	9.50 euro
„penne schröder“ pikantes, grünes hähnchen.curry mit gemüse und ananas	11.90 euro

für schürzenjäger

„bauernpfanne“ ^{3.16.17} mit bratkartoffeln, bratwurstscheiben, gemüse, zwiebeln und spiegelei mit bacon	15.50 euro
„jägerschnitzel“ 220g rumpsteak mit pilzen à la crème und pommes	20.90 euro
„rumpsteak“ 220g mit ofenkartoffel und hausgemachtem frühlingzwiebelquark	19.50 euro
„rumpsteak“ 220g mit pommes, wahlweise mit kräuterbutter, röstzwiebeln oder pfeffersauce	20.90 euro
„filetsteak“ 180g mit kräuerkruste, gebratenes gemüse und rosmarinkartoffeln	24.50 euro
„surf&turf“ mit getrüffeltem kartoffelpüree, gebratenem gemüse und dijonsenfsoße	25.50 euro

sweets for my sweet...

cremig knusprig süß zart leicht sinnlich frisch eiskalt verlockend himmlisch deliziös delikat raffiniert duftig

„CACAO-schokoladen-törtchen“

mit flüssigem 70% schokoladenkern und geschlagener sahn (zubereitungszeit ca. 20 minuten) 6.50 euro

„mousse au chocolat“ mit fruchten der saison 6.50 euro

„crème brûlée“ mit ananas-minzsalat variierend nach saison (bitte fragen sie unser personal) 5.20 euro

pannacotta mit mangosauce und fruchten 5.50 euro

crêpes

„klassisch“ zimt und zucker 4.70 euro

„sweet und sour“ zucker und zitronensaft 4.70 euro

„beschwipst“ gran marnier 4.80 euro

„schoggi“ schokoladensauce 4.60 euro

eiskalt

„limettensorbet“ wahlweise mit:

fruchten 4.80 euro

prosecco ¹⁵ 4.80 euro

wodka 6.50 euro

„eiscafe“ cafe, vanilleeis, sahn 4.00 euro

„eisschokolade“ valrhona.trinkschokolade, vanilleeis, sahn 5.00 euro

kaltes alkoholfreies

h2o

platz.hirsch tafelwasser

0,2 liter	1.80 euro
0,5 liter	3.30 euro

apollinaris oder vio



0,2 liter	2.30 euro
0,75 liter	5.20 euro

limo

coca cola ^{1,5,3}

0,2 liter	2.30 euro
-----------	-----------

coca cola light ^{1,3,5,9}

0,2 liter	2.30 euro
-----------	-----------

fanta ^{1,3}

0,2 liter	2.30 euro
-----------	-----------

braumeisters limonade wilder holunder ^{3,5}

0,33 liter	2.60 euro
------------	-----------

braumeisters zitrone naturrüb ^{3,5}

0,33 liter	2.60 euro
------------	-----------

sanbitter ¹

0,1 liter	2.30 euro
-----------	-----------

hirsch energy ^{1,9,14}

0,25 liter	3.50 euro
------------	-----------

goldberg, bitter lemon ^{3,5}

0,2 liter	2.60 euro
-----------	-----------

goldberg, tonic water ¹⁰

0,2 liter	2.60 euro
-----------	-----------

goldberg, ginger ale ¹

0,2 liter	2.60 euro
-----------	-----------

kaltes alkoholfreies

saft / nektar

frisch gepresster orangensaft 0,2 liter 3.50 euro

rhabarbernektar, pfirsichnektar, orangensaft, apfelsaft, ananassaft, maracujanektar,
grapefruitsaft, sauerkirschnektar, mangosaft, cranberrynektar, bananennektar,
johannisbeersaft, traubensaft 0,2 liter 2.60 euro

saft-/nektarschorle 0,4 liter 3.80 euro

apfelsaftschorle naturrüb 0,2 liter 2.30 euro

0,4 liter 3.80 euro

flavoured water ^{1.2}

mix aus platz.hirsch tafelwasser und dem aroma eurer wahl:

grenadine, ananassirup, cocossirup, erdbeersirup, mangosirup, holundersirup
pfirsichsirup, cranberrysirup, himbeersirup, lime juice, maracujasirup, zitronensaft 0,5 liter 4.10 euro

mango-, erdbeer- oder himbeerlassie frisch zubereitet!

joghurt, mineralwasser, fruchtpüree 0,2 liter 3.20 euro

0,4 liter 5.50 euro

kaltes alkoholfreies

orange „la mortuacienne“	0,33 liter	3.80 euro
zitronen „la mortuacienne“	0,33 liter	3.80 euro
pampelmuse „la mortuacienne“	0,33 liter	3.80 euro
mandarine „la mortuacienne“	0,33 liter	3.80 euro
grenade „la mortuacienne“	0,33 liter	3.80 euro



außergewöhnlich fruchtig

diese feine limonade aus dem französischen jura wird seit 1921 nach ursprünglicher tradition hergestellt. vor nunmehr 90 jahren kreierte marcel alcide rième, inhaber der bar „LA MORTUACIENNE“, diese außergewöhnlich fruchtige und erfrischende limonade mit natürlichen inhaltsstoffen. rième limonade wird auch heute gemäß des damaligen geschmackscharakters und nach strengen qualitätsgrundsätzen in der region jura produziert und weltweit exportiert. diese limonade begeistert durch ihren wirklich besonderen geschmack.

tea time

elephant bay

blueberry	0,33 liter	3.40 euro
lemon	0,33 liter	3.40 euro
himbeere	0,33 liter	3.40 euro
peach	0,33 liter	3.40 euro
granatapfel	0,33 liter	3.40 euro



elephant bay

eine fruchtige note von blueberry, lemon, himbeere peach oder granatapfel eröffnet eine vordergründige fülle der frucht und unterstreicht perfekt die eigencharakteristik des wertvollen ceylon-tees. der etwas andere eistee, aus klassischer herstellung mit einer betörenden aromatik. vegan.

heiBes

unsere cafevariationen sollte man probiert haben

café

espresso im stehen

espresso

doppelter espresso

espresso macchiato

café

cappuccino

milchcafé

latte macchiato

frozen latte macchiato, flavoured mit vanillesirup



auf wunsch!

1.20 euro

2.00 euro

3.80 euro

2.50 euro

2.00 euro

2.70 euro

2.90 euro

2.90 euro

3.80 euro

on top

„**cafe mocca**“ flüssige schokolade und espresso mit heißer milch

aufgegossen und geschlagener sahne gekrönt

4.20 euro

„**caramel macchiato**“ vanillesirup und espresso mit heißer milch aufgegossen,

mit geschlagener sahne und caramelsirup verfeinert

4.20 euro

„**latte macchiato mit flavour**“ schokolade, haselnuss, caramel, cocosnuss, lebkuchen oder zimt

3.80 euro

„**mit schuss**“ heißgetränk mit baileys, cointreau oder amaretto

1.80 euro

heiBes

heiBe getränke

heiBe oder kalte milch	1.90 euro
heiBe milch mit honig	2.70 euro
heiBe zitrone	3.10 euro
frischer pfefferminz tee	3.10 euro
heiBe „valrhona trinkschokolade“	3.50 euro
mit sahne	4.00 euro



... seit 1924 stellt valrhona schokoladenprodukte und kuvertüren in tain-l'hermitage im rhonetal her. viele erstklassige kleine chocolatiers verwenden die kuvertüren von valrhona für ihre eigenen kreationen. die kakaosorten werden nach ihren anbaubieten in den produkten verarbeitet, sie werden nicht vermischt. valrhona besitzt rund um die welt eigene plantagen oder ist an plantagen beteiligt. auf allen plantagen werden höchste qualitätsrichtlinien bezüglich rohprodukt, pflege und ernteprozess eingehalten. so wird zum beispiel der kakao an der sonne langsam und aromaschonend getrocknet und nicht in maschinellen verfahren.

heiBes

die teeprinzen aus 1000 und 1 nacht

grüner tee ingwer-zitrone

china.tee mit zitrone und ingwer, zitrusfrüchte mit fruchtiger note

2.90 euro

grüner tee nanah-minze

china.tee mit minze

chinesischer grüntee aromatisiert mit den natürlichen essenzen der nanah.minze
erfrischend und durstlöschend

2.90 euro

kamille

kamillenblüten aus frankreich, ein verdauungsfördernder kräutertee mit einem
außergewöhnlich feinen geschmack

2.90 euro

expure original

mate und grüntee aromatisiert mit zitrone und zitronengras

2.90 euro



kusmi tea

namen wie „anastasia“, „prince vladimir“ oder „st. petersbourg“, schmücken die exklusiven teemischungen und deuten auf die russische herkunft des kusmi tea-gründers pavel kousmichoff hin. kusmi tea war eines der führenden teehäuser russlands und belieferte mit seinen außergewöhnlichen teekreationen sogar den zarenhof. 1917 floh kousmichoff vor der oktoberrevolution nach paris und gründete dort eines der exklusivsten teehäuser bis heute weltweit. kusmi tea verbindet glamouröses design mit der tradition aus zwei jahrhunderten und schafft so exklusiven teegenuss.

heiBes

die teeprinzen aus 1000 und 1 nacht

earl grey

der earl grey ist wahrscheinlich der am meisten getrunkene aromatisierte schwarztee weltweit. das pikante und frische aroma der bergamotte (einer kleinen sizilianischen zitrone) harmoniert auf angenehme weise mit dem schwarzen Tee.

2.90 euro

darjeeling

dieser tee entfaltet einen leicht bitteren geschmack und ganz dezent würzige noten

2.90 euro

prince wladimir

schwarzteemischung aus china, aromatisiert mit den natürlichen essenzen von zitrusfrüchten, vanille und gewürzen. diese einzigartige Mischung wurde 1888 von pavel koumichoff kreiert, um den 900. jahrestag des heiligen russischen reiches durch wladimir den großen zu feiern.

2.90 euro

heiBes

die teeprinzen aus 1000 und 1 nacht

anastasia schwarzteemischung aus china und ceylon, aromatisiert mit den natürlichen essenzen von bergamotte, zitrone und orangenblüte. 2.90 euro

sweet love chinesische schwarzteemischung mit gewürzen und guarana, mild.würzig durch die verbindung von schwarzem tee, süßholz und ginsengwurzeln, guarana, rosa pfeffer und gewürzen erweckt sweet love alle sinne. 2.90 euro

st. petersburg chinesische schwarzteemischung aromatisiert mit den natürlichen essenzen von zitrusfrüchten, roten früchten und caramel. dieser tee mit seiner fruchtigen note wurde anlässlich des 300. geburtstags der stadt st. petersburg kreiert, wo die geschichte des teehauses kusmi 1867 begann. 2.90 euro

grüner rooibos leicht zitroniger geschmack, enthält kein teein 2.90 euro

bb expure addict in leuchtendem gelb zeigt sich der expure addict und begeistert mit einer mischung aus mate, grünem tee, rooibos, guarana und dem spritzigen aroma von grapefruit. 2.90 euro

aqua rosa

aqua rosa ist von dem rosa tee aus abessinien inspiriert und erhält seine leuchtende farbe durch ostafrikanischen hibiskus. die säuerliche fruchtigkeit wird durch äpfel, roten und schwarzen beeren köstlich ergänzt. dieser fruchteteer ohne koffein kann zu jeder tageszeit heiß oder kalt getrunken werden 2.90 euro

hot drinks

grog

„rum muss, zucker darf, wasser kann...alles verderben“

3.50 euro

apfel punch

heißer apfelsaft mit einem schuss apfelkorn, sahnehaube und amaretto on top

4.20 euro

hausgemachter weißer glühwein ¹⁵

3.00 euro

coffee shooter

cremiger eierlikör, starker espresso und leichter milchschaum mit zimtpulver bestäubt

3.50 euro

cocoa shooter

cremiger eierlikör, geschmolzene schokolade und leichter milchschaum mit zimtpulver bestäubt

3.50 euro

winter mocha

latte macchiato, versüßt mit schokoladensirup, gekrönt mit zimt.milchschaum

4.00 euro

apfel cidre

heißer apfelsaft mit winterlichen gewürzen und sahnehaube

2.90 euro

snow chocolate chai

weiße, heiße, flüssige schoggi mit spiced chai sirup und geschlagener sahne

4.00 euro

winter streamer

heiße milch mit cocossirup und zimt.milchschaum on top

3.10 euro

bier

mit und ohne alkohol

eichbaum vom fass

ureich

radler⁵

weizen

weizenradler⁵

aktionsbier (fragt bitte unser servicepersonal)



0,3 liter	2.90 euro
0,5 liter	4.10 euro
0,3 liter	2.90 euro
0,5 liter	4.10 euro
0,3 liter	2.90 euro
0,5 liter	4.10 euro
0,3 liter	2.90 euro
0,5 liter	4.10 euro
0,3 liter	2.20 euro
0,5 liter	4.10 euro

flaschenbiere

aktiv alkoholfreies pils

eichbaum alkoholfreies weizen

kristallweizen

0,33 liter	2.90 euro
0,5 liter	4.10 euro
0,5 liter	4.10 euro

wein offen

weiß

	<i>0,2 liter</i>	<i>0,5 liter</i>
rieslingschorle ¹⁵	3.90 euro	6.70 euro
rotweinschorle ¹⁵	3.90 euro	9.00 euro
roséschorle ¹⁵	3.90 euro	6.70 euro
riesling, trocken QBA ¹⁵ weingut mohr.gutting, duttweiler, pfalz leicht, spritzig	4.90 euro	11.20 euro
riesling, feinherb ¹⁵ weingut borell-diehl pfalz feine frucht mit dezenter süße	4.70 euro	11.10 euro
riesling kabinett, trocken ¹⁵ weingut bassermann.jordan, deidesheim feinfruchtiger riesling des pfälzer spitzenweingutes, ausgewogen und lebendig	5.70 euro	13.90 euro

wein offen

weiß

0,2 liter

0,5 liter

grauburgunder, trocken ¹⁵

weingut borell-diehl pfalz

in der nase überzeugen wunderbar fruchtige aromen von apfel, birne und walnuss

4.60 euro

11.30 euro

weißburgunder, trocken, vdp gutswein ¹⁵

weingut kranz, ilbesheim

das herrliche hellgelb wartet mit grünlichen reflexen auf, um den duft von tropischen früchten zu verströmen

4.80 euro

12.00 euro

sauvignon blanc¹⁵, trocken

côtes de gascogne, frankreich

schlank, spritzig

4.50 euro

11.20 euro

wein offen

rot / rosé

	<i>0,2 liter</i>	<i>0,5 liter</i>
spätburgunder, trocken ¹⁵ winzergenossenschaft wasenweiler, pfalz harmonischer, würziger spätburgunder mit intensiv-fruchtigen aromen	5.10 euro	12.50 euro
villa mansay rouge ¹⁵ scav les vigneron narbonnais, languedoc-roussillon, frankreich am gaumen fleischig, saftig, sehr samtig, schöne frucht, charmant, süffig und lange anhaltend	4.50 euro	11.30 euro
chianti ¹⁵ monrosso, barberino val d'elsa, italien vollmundiger, authentischer toskanischer wein, angenehm zu trinken moderate elegante tannine rahmen die lebendige frucht ein (dunkle kirschen, pflaumen, holunder)	5.80 euro	14.30 euro
nudo primitivo puglia ¹⁵ cantine san marzano, apulien, italien; ein rubinroter wein mit violetten reflexen intensives aroma nach pflaume und kirsche mit einem zarten duft nach vanille und rosmarin	5.30 euro	13.00 euro
rioja DOC ¹⁵ castroviejo, spanien ein wein aus der besten rotweinregionen spaniens handverlesene trauben, kräftige, dunkelrote farbe, herrlich frischer und fruchtiger duft	5.70 euro	14.00 euro
st. laurent rosé ¹⁵ , trocken weingut borell-diehl, pfalz; unbeschwert und unkompliziert	4.80 euro	11.70 euro

weinflaschen

weiß

mäushöhle, riesling, trocken – bio – ¹⁵

0,75 l 33.50 euro

weingut michael andres, pfalz

das von vibrierender, reifer säure und saftigkeit geprägte mundgefühl sorgt für ungeheuren zug am gaumen. elegant changiert der wein zwischen mineralischen und fruchtigen aspekten

auxerrois, trocken – bio – ¹⁵

0,75 l 32.00 euro

weingut klumpp, baden

mit seiner feinen und sehr milden säurestruktur und verlockendem schmelz wird dieser weiße zu einem ziemlich spannenden trinkgenuss

weinflaschen

weiß

ziegler-ungeheuer, riesling trocken, vdp. erste lage – bio – ¹⁵ weingut geheimer rat dr. von bassermann-jordan, pfalz gepaart mit der feinheit und eleganz des rieslings ist ein grosser wein entstanden, der trotz allem spiel und finesse besitzt	0,75 l	44.50 euro
weißburgunder, tradition vdp.gutswein ¹⁵ weingut philipp kuhn, pfalz das feine bouquet von birne, walnuss und getrockneten äpfeln schmeckt im abgang einen hauch nach süßer melone	0,75 l	28.80 euro
weißburgunder, vdp.gutswein – bio – ¹⁵ ökonomierat rebholz, pfalz die nase wird bestimmt durch eine aromatische vielfalt an heimischen obst und frischen kräutern. im vordergrund stehen dabei die zarten nuancen von apfel, frischen kräuter und ein hauch zitronenmelisse	0,75 l	33.50 euro

weinflaschen

weiß

kalkmergel, schweigener grauburgunder vdp. ortswein ¹⁵ weingut bernhart, pfalz bereits das bouquet verleitet zum träumen: reife frucht-aromen von banane und honigmelone strömen aus dem glas	0,75 l	33.00 euro
sauvignon blanc, trocken ¹⁵ weingut oliver zeter, pfalz der wein zeigt ein betörendes bouquet von cassis, stachelbeeren, kiwi, mango, limetten, paprika, gras, kräuter, etwas brioche und holunder	0,75 l	33.50 euro
chardonnay-weißburgunder ¹⁵ weingut knipsler, pfalz dezentler duft nach frischem wiesenheu, feine burgunderaromen, ausgewogen, elegant und lebendig	0,75 l	35.00 euro
lugana – bio – ¹⁵ azienda agricola marangona, venezien, italien sanfter lugana mit aromen von gelben früchten und mandel und feiner säure. komplexe struktur, feine mineralität	0,75 l	29.50 euro

weinflaschen

rosé

chiarretto riviera del garda classico – bio – ¹⁵

azienda agricola marangona, venetien, italien

fruchtig frisches aroma, feine und elegante note.

0.75 l 29.50. euro

bone dry spätburgunder rosé ¹⁵

weingut reichsrat von buhl, pfalz

er steht für möglichst wenig restzucker und viel genuss, dennoch schmeckt er nicht knochentrocken.

die fruchtsüße ist für die harmonie in diesem wein zuständig.

0.75 l 27.00 euro

weinflaschen

rot

rioja reserva ¹⁵

0,75 l 47.50 euro

bodegas muga, rioja, spanien

dieser rioja zeigt elegante waldbeerenaromen im bouquet, begleitet werden sie von schön eingebundenen röstaromen. am gaumen zeigt er eine stark konzentrierte fruchtaromatik, facettenreich, leicht schokoladige und nussige aromen

asselheim, pinot noir ¹⁵

0,75 l 39.50 euro

weingut matthias gaul, pfalz

ausdrucksstark, verspielt und charmant am gaumen. seine roten beerenfruchtaromatik, gepaart mit sehr feinen gewürznoten und seidene tannine zeigen sich sehr ausgewogen und harmonisch

weinflaschen

rot

mano negra, laumersheimer rotwein, vdp. ortswein ¹⁵	0,75 l	45.00 euro
weingut philipp kuhn, laumersheim, pfalz		
pfeffriger blaufränkisch vermählt sich mit kirsch- und cassisfruchtigem cabernet. eine südländisch anmutende cuvée mit pfälzer seele: geballte frucht, saftig-weiche tannine und schöne länge am gaumen		
cabernet sauvignon ¹⁵ , trocken	0,75 l	35.90 euro
weingut zelt, pfalz		
kräuterwürzige paprikanase mit tönen von preiselbeeren. im mund geradlinige, präsent johannisbeerfrucht mit noten von paprikaschoten		
red – bio – , trocken ¹⁵	0,75 l	28.50 euro
weingut heinrich, burgenland, pfalz		
sehr typische intensive kirscharomatik, etwas rote beeren, pfeffrige würze, schön eingebundene tannine mit nicht zu viel alkohol		

weinflaschen

rot

nero d'avola igt sicilia ¹⁵	0,75 l	23.00 euro
weingut azienda agricola morgante, italien		
tiefes purpurrot. schon das bouquet ist intensiv und kraftvoll. duft nach schwarzer johannisbeere, wacholder und wilden blaubeeren. am gaumen intensive frucht, vollreife kirschen, brombeeren, gefolgt von vanillenoten, schwarzem pfeffer und rauchigen undertönen. edel, üppige fülle gepaart mit sanftheit und eleganz. angenehme säure, samtige tannine, gute länge und eine unglaubliche tiefe		
minervois tradition	0.75 l	23.50 euro
domaine des aires hautes, languedoc-roussillon, frankreich		
ausdrucksstark mit wohlschmeckender fruchtigkeit und würze. schon beim kleinsten roten ist der wille des weinmachers spürbar – höchst mögliche reife der frucht zu erreichen		
barolo classico	0.375 l	33.90 euro
vigna rionda di massolino, piemont, italien		
sehr intensive blumige note, und sehr kräftig im geschmack		
nebbiolo langhe	0.75 l	43.50 euro
vigna rionda di massolino, italien		
intensives granatrot im glas. delikates und angenehmes bouquet mit noten von himbeeren und veilchen. am gaumen präsentiert er sich dicht und harmonisch		

apfelwein

apfelwein ¹⁵

apfelwein sauer ¹⁵

apfelwein süß ¹⁵

apfelwein cola ^{15.1.3.5.9}

wilder hirsch ¹⁵

unvergesslich. wild. erfrischend. grün!

0,2 liter

0,4 liter

2.50 euro

4.70 euro

2.40 euro

4.30 euro

2.40 euro

4.30 euro

2.40 euro

4.30 euro

0,33 liter

2.60 euro



man nehme den typischen geschmack sonnengereifter äpfel aus der region und verbinde ihn mit einem schuss exotik. der aus saftigen äpfeln gemachte apfelwein wird dazu mit maracuja und zitrone verfeinert. hierbei entsteht ein leicht alkoholhaltiges (2,9%) erfrischungsgetränk. der „Wilde Hirsch“ erhält durch einfache zutaten den unverwechselbar fruchtigen und leicht herben geschmack, der einen nach dem ersten probieren nicht wieder loslässt. wurde das festivalgetränk anfangs noch von hand selbst abgefüllt und braufrisch verkauft, kamen die drei macher der stetig steigenden nachfrage bald nicht mehr nach und schon am abend des ersten festivaltages ist man ausverkauft!

das getränk schlägt ein wie eine bombe! die abfüllung aus der familienküche wird einer ortsansässigen kelterei übergeben.

aperitif

martini

extra dry, bianco oder rosso 5 cl 3.50 euro

portwein niepoort

port ruby, dry white 5 cl 4.00 euro

pernod ¹

4 cl 3.50 euro

pastis 51

4 cl 3.50 euro

campari ¹

4 cl 3.50 euro

campari soda ¹

4 cl 4.20 euro

campari orange ¹

4 cl 4.80 euro

sanbitter ¹

alkoholfreier, bittersüßer kräuteraperitif 10 cl 2.40 euro

prosecco DOC ¹⁵ vino spumante extra dry, domenico de bertiol, veneto

750 cl 29.00 euro

moet chandon imperial ¹⁵

0,7l 65.00 euro

moet chandon rose imperial ¹⁵

0,7l 79.00 euro

moet chandon rose imperial magnum ¹⁵

149.00 euro

aperitif

prosecco DOC ¹⁵

vino spumante extra dry

domenico de bertiol, veneto

4.50 euro

prosecco ¹⁵ mit...

aperol oder holunderblütensirup oder cassis

4.80 euro

aperol sprizz ^{1.10.15}

aperol, prosecco, mineralwasser, eiswürfel, orangenfilet

5.10 euro

aperol sprizz minz ^{1.10.15}

aperol, prosecco, mineralwasser, eiswürfel, orangenfilet, minze

5.10 euro

hugo sprizz ¹⁵

holunderblütensirup, prosecco, mineralwasser, eiswürfel, limettenscheibe

5.10 euro

helga sprizz ¹⁵

himbeersirup, prosecco, mineralwasser, eiswürfel, himbeeren

5.10 euro

hirsch lilli ¹⁵

lillet, prosecco, schweppes wild berry, eiswürfel, himbeeren, minze

5.50 euro

hirsch ¹⁵

holunderblütensirup, prosecco, mineralwasser, campari, eiswürfel, cocktailkirsche

5.50 euro

longdrinks

flirtstimulanzen

4 cl

aperol und lemon ^{1.3.5.10}	5.50 euro
bacardi und cola ^{1.3.8.9}	6.00 euro
jacky und cola ^{1.3.8.9}	6.50 euro
absolut und orange/ maracuja / lemon ^{3.5}	6.00 euro
hirsch energy und prosecco ^{1.9.14.15}	7.00 euro
hirsch energy und absolut ^{1.9.14}	7.00 euro
cuba libre ^{1.3.8.9}	
havanna, limettensaft, cola	5.50 euro
havanna ^{1.3.9}	
havanna, zitronensaft, cola	5.50 euro
likör 43 milch ¹	5.50 euro

spirituosen

unsere geschäftsmacher

4 cl

rum

bacardi superior	4.00 euro
havanna club, 3 jahre	4.00 euro
myers's	4.50 euro
ron zacapa centenario, 23 anos	9.50 euro

whisky / whiskey

jack daniel's, 7 years, tennessee	5.00 euro
canadian club classic, 12 years	5.50 euro
johnnie walker black, 12 years, scotch	6.00 euro
glenmorangie, 10 years, highland malt	6.00 euro
john jameson 1780, 12 years, irish	6.50 euro
glenkinchie, 10 years, lowland, malt	7.00 euro
knob creek, 8 years, kentucky, straight bourbon	7.50 euro
lagavulin, 16 years, islay, malt	8.50 euro
slyrs, faßstärke, bayern, malt	10.50 euro
the dalmore, 18 years, scotland, malt	10.50 euro

spirituosen

unsere geschäftsmacher

eichbaum brände *2 cl*

mirabelle malz, apfel malz, williams malz, waldbeere malz oder haselnuss malz 2.80 euro

vodka *4 cl*

absolut 4.00 euro

absolut citron 4.00 euro

grey goose 7.00 euro

belveder 8.00 euro

bitter *4 cl*

ramazzotti 3.50 euro

averna 3.50 euro

jägermeister 3.50 euro

cynar ^{1.10} 3.50 euro

campari ¹ 3.50 euro

aperol ^{1.10} 3.50 euro

grappa *2 cl*

nonino UE monovitigno di prosecco sortentypischer und lange anhaltender abgang 4.50 euro

nardini riserva trester von pinot, tocai und cabernet-trauben. weich jedoch intensiv und nachhaltig 4.50 euro

spirituosen

unsere gesprächigmacher

cognac / brandy *2 cl*

hennessy fine de cognac	5.00 euro
cardenal mendoza	4.50 euro
carlos I	4.00 euro

tequila *2 cl*

sauza blanco	2.80 euro
sauza gold	2.80 euro

liköre *4 cl*

ouzo	3.90 euro
sambuca molinari	3.90 euro
baileys irish cream ^{1,2,5,9}	3.90 euro
amaretto ¹	3.90 euro
cointreau	3.90 euro
kahlua	3.90 euro
malibu	3.90 euro
pêcher mignon	3.90 euro

sollten sie allergien haben, dann wenden sie sich bitte an unser personal und fragen nach der allergenkarte.

wir danken:



Thomas Hotz | Ortsstraße 11c | 68259 Mannheim | Fon 0621.71 88 56 90 | www.conzept.it