

Landgasthof "Hohe Warte"



Frisch vom Fass

Köstritzer Edelpils
Köstritzer Schwarzbier

Flaschenbier

Erdinger Hefeweizen

Dunkel hell Alkoholfrei

Staropramen

Clausthaler alkoholfrei

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola Fanta Sprite
Thüringer Waldquell Vita-Cola
Thüringer Waldquell medium
Thüringer Waldquell spritzig

Thüringer Waldquell Tonic ⁷⁻⁴⁻¹⁰
Thüringer Waldquell Bitter Lemon ¹
Ginger Ale
Orangensaft Apfelsaft Bananensaft Kirschsaf

Pfirsichsaft

Landgasthof "Hohe Warte"



Spirituosen

Jägermeister
Aromatique
Boonekamp
Fernet Branca
Nordhäuser Doppelkorn
Fernet Menta
Ramazzotti
Underberg
Kümmerling
Tunel – spanischer Kräuterlikör

Kirschlikör
Apfelkorn
Pfefferminzlikör
Nordhäuser Beerenobst

Aromatique Pflaumenlikör
Batida de Coco

Landgasthof "Hohe Warte"



Fahner Obstler
Fahner Williams-Christ
Fahner Mirabelle
Fahner Zwetschge

Wilthener Goldkrone
Chantré

Remy Martin
Metaxa 7 Stern

Sierra Tequila silber
Sierra Tequila gold

Malteser Kreuz
Bommerlunder
Linie Aquavit

Baileys
Carolans Cream

Landgasthof "Hohe Warte"



Schottischer Whisky

Glenfiddich
Glen Grant

Johnnie Walker
Ballantine`s

Bourbon Whiskey

Jim Beam
Jack Daniels

Wodka

Moskovskaya
Smirnoff

Sambucca
Gin
Calvados

Landgasthof "Hohe Warte"



Auszug aus unserer Weinkarte..

Baden 2008
Grauburgunder trocken -Tradition-
Winzergenossenschaft Bischoffingen

Grauburgunder, Pinot Grigio, Ruländer, Pinot Gris sind Synonyme einer Rebsorte. Stammend aus dem wärmsten Klima Deutschlands, dem Kaiserstuhl, geprägt durch überwiegend tiefdunkle und wärmespeichernde Böden vulkanischen Ursprungs. Erleben Sie Pinot Grigio bzw. Grauburgunder mit einem Duft von reifen Birnen, Zitrus und am Gaumen einen kraftvollen und zugleich geschmeidigen und nachhaltigen Wein. Am Gaumen zeigt sich der Wein Extraktreich und nachhaltig. Ein idealer Begleiter zu „auf der Haut“ gebratene Fische wie auch zu sahnigen Saucen. Er scheut aber auch nicht den Alleingang sowie die Begleitung von Spargel- und Gemüsegerichten, wie auch grilliertes.

Deutschland Pfalz 2007

Sauvignon Blanc trocken

Winzergenossenschaft Vier Jahreszeiten

Sauvignon nicht immer aus der neuen Welt sondern mal aus der Pfalz... Ein absoluter Exot aus dem grossartigen Jahrgang 2007. Im Aroma ist dieser Wein Sortentypisch (exotisches Bukett, gepaart mit Cassis, Heu, Limetten, Zitronengras, Kiwi, Ananas, Melone Pfirsich...). Am Gaumen wunderbar rassig und frisch und sommerlich lebendig gepaart mit einer wunderbar anschniegsamen Fülle. Ein idealer Begleiter zu Ziegenfrischkäse, allerlei Fischgerichten und Meeresfrüchten, aber insbesondere zur Spargelzeit...

Deutschland Mosel 2007

Einblick Nr. 1 Riesling

Weingut Nick Köwerich

Wohl über wenige Weine dieser Preisstufe ist in der Presse so überschwänglich berichtet worden wie über de Nr°1. Der Name ist Programm. Empfohlen wird dieser Wein selbstverständlich von uns, aber nach der "Feinschmecker" und der "Gault & Millau WeinGuide" überschlagen sich mit Lob. Nichts überstürzen. Dieser Mosel-Riesling hat Zeit. Er ist mit Muße ausgebaut. Deshalb schmeckt er auch dann noch spritzig, wenn aus dem Sommerabend lang schon eine Sommernacht geworden ist. Raus an die Luft mit ihm, dieser Wein will atmen. Im Glas wächst er zur Fülle. Mit ihm als Begleiter wird jedes Essen zum Fest und jedes Fest zum Vergnügen! Die Nase ist sehr frisch und fruchtbetont, es dominieren Noten von Renetteapfel, Birnenmost, Nektarine sowie Linde, gepaart mit einer deutlichen Mineralität. Im Geschmack wirkt der Wein frisch und saftig, und trotz seines schlanken Körpers zeigt er Extrakt, Biss und Kern. Die dezente, gut integrierte Restsüsse bestätigt den gesamten Eindruck von Harmonie, Schmelz und Schliff.

Landgasthof "Hohe Warte"



Deutschland Baden 2007

Spätburgunder trocken

Markgraf von Baden Schloss Staufenberg

Gehaltvoller, fast üppiger Spätburgunder mit Kraft, Fülle und Konzentration. Geschmeidig und nachhaltig am Gaumen mit einer dichten und weichen Gerbstoffstruktur. Ideal zu Lamm und jungem Wild. Vinifikation: Sofort nach der Handlese

(Vollreife und gesunde Beeren) werden die Trauben über dem Gärbehälter entrappt. Nach 18 Tagen klassischer Maischegärung mit geringem Druck abgepresst. Ausbau im großen Holzfass, Barrique und Stahltank... Spätburgunder, Pinot Noir, Pinot Nero die Rebsorte bekannt für elegante und feingliedrige Weine, hier vom badischsten aller badischen Weingütern!

Deutschland Pfalz 2007

Dornfelder "Im Holzfass gereift" trocken

Weingut Thorsten Krieger

Die vollreifen und ertragsreduzierte Trauben wurden in einer Offenen Maischegärung vinifiziert. Um noch eine höhere Konzentration zu erzielen machte Thorsten Krieger fast 20% Saftabzug um die Proportion von Gerbstoffen (Traubenhäuten) zur Flüssigkeit zu erhöhen. Im grossen Holzfass ausgebaut erleben wir hier ein Tiefdunkler Rotwein mit leichten lila Reflexen der hochkonzentriert Rotweinkunst zeigt desto trotz zugänglich und samtig-weich ist. Manch einer hat diesen Wein in der Blindprobe nach Südfrankreich oder Süditalien gesteckt... Natürlich gingen auch hier reduzierte Erträge voraus von 40 bis 60hl pro Hektar (Je nach Jahrgang) welches dem Wein das Grundgerüst zu einem konzentrierten Wein verleiht mit reifen Gerbstoffen. Der Wein ist ein guter „Allrounder“ und eignet zu vielen Speisen, bspw. Braten, Käse, Pasta. Insbesondere aber auch zu den Gänsen- und Wildgerichten.

Deutschland Württemberg 2007

Heilbronner Stiftsberg Trollinger "Alte Reben" trocken

Weingut Albrecht-Kiessling

Die deutsche Antwort auf "Primeurs-Weine" sowie "Novello's" wesentlich bekömmlicher und trinkfreudiger. Ein typischer Vesperwein für den unkomplizierten Trinkgenuss zur geselligen Feier in großer Runde oder einfach zum genießen und entspannen... Dieser fruchtige und erfrischende Trollinger lässt sich auch gekühlt angenehm trinken, was bei den Schwaben nicht unüblich ist. Geschmack: Intensiver Duft nach roten Beeren, feines Aroma, weich und sehr saftig. Dieser Wein harmonisiert besonders schön zur Jause in der ländlichen Küche oder zu Pastagerichten. Das Weingut Albrecht-Kiessling ist Garant für typische erstklassige Württemberger Weine.

Deutschland Saale-Unstrut/Thüringen

Naumburger Steinmeister Dornfelder "fruchtig" Weingut Herzer

Apulien Primitivo di Manduria DOC 2007

Primitivo hat nichts mit Primitiv zu tun... Der Ursprung der Rebsorte Zinfandel, in Italien genannt Primitivo, liegt in Apulien und wurde von dort aus erst als Zinfandel bekannt. Die Primitivo Trauben wachsen auf roter, magerer Erde und kalkhaltigen Steinböden und werden busch-förmig angebaut. Die Rebstöcke weisen ein durchschnittliches Alter von 40 bis 45 Jahren auf. Alle Trauben werden von Hand gelesen jeweils Ende August, Anfang September. Der Jungwein reift zu 40 % in grossen Holzfässern während mindestens 6 Monaten, die restlichen 60% in Edelstahlbehältern. In der Farbe präsentiert er sich Kirschrot mit dunklen Reflexen. Im Duft verführen marmeladige Fruchtaromen welche an Cassis, Pfaumen, Kirschsafft, Himbeersirup, Dörrobst und dezente Vanille Aromen, erinnern. Im Mund zeigt er sich ausserordentlich konzentriert und sehr nachhaltig mit einem mächtigen und weichen Gerbstoffgerüst und offenbart eine üppige Fruchtfülle, fast süssliche Gerbstoffe.

