



## Getränkekarte

<b>König Pilsener</b> vom Fass	0,3l	2,50€
	0,5l	4,00€
<b>Benediktiner</b> Weizenbier, Flasche	0,5l	3,00€
Hefe, Kristall und alkoholfrei		
<b>König Pilsener</b> , alkoholfrei	0,33l	2,50€
<b>Heil</b> Apfelwein pur oder gespritzt	0,25l	1,50€
	0,5l	3,00€
	1l Bembel	6,00€
Limo, Cola, Wasser	0,3l	1,50€
Limo, Cola, Wasser	1,0l	4,00€
<b>Heil</b> Apfelsaft pur oder gespritzt	0,25l	1,50€
<b>Heil</b> Apfelsaft pur oder gespritzt	1l Bembel	6,00€
O-Saft	0,3l	1,50€
Aperol Spritz	0,2l	4,00€
Hütchen	0,2l	2,50€
Jack Daniels-Cola	0,2l	4,00€
Prosecco	0,1l	1,50€



## Speisekarte

<b>Wingenbach Frikadelle</b>	mit Brot	2,50€
	mit Kartoffelsalat	3,50€
<b>Bratwurstwurst, Metzgerei Bayer</b>	mit Brot	2,50€
	mit Kartoffelsalat	3,50€
<b>Gulaschsuppe (hausgemacht) mit Brot</b>		4,00€
<b>Spundekäs` mit Brezelchen</b>		2,50€
<b>Käsewürfel mit Brezelchen und Oliven</b>		2,50€
<b>Käseteller (Käsewürfel, Spundekäs`, Oliven und Brezelchen)</b>		5,00€
<b>Frische Brezel</b>		1,00€
<b>Handkäs` mit Musik und Butterbrot</b>		5,00€

*Weitere Essen siehe Tageskarte oder auf Anfrage!*

# Weinkarte

**Riesling und Burgunder - Weine der Rheingauer  
Winzergenossenschaft  
Winzer von Erbach eG**



<b>2018er</b>	<b>Riesling Qualitätswein - trocken</b> Erbacher Honigberg <i>Winzer von Erbach eG</i> <i>Silberne Preismünze</i> <i>Elegante Blume, erfrischende, saftige</i> <i>Frucht reifer Pfirsiche</i>	<b>Glas 0,2 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>2017er</b>	<b>Riesling Qualitätswein - halbtrocken</b> Rauenthaler Steinmächer <i>Winzer von Erbach eG</i> <i>Kräftige Würze, körperreich, mineralisch</i>		<b>3,00 €</b>
<b>2018er</b>	<b>Riesling Qualitätswein - fruchtsüß</b> Erbacher Honigberg <i>Winzer von Erbach eG</i> <i>Vollmundig, feine, traubige Fruchtsüße</i>		<b>3,00 €</b>
<b>2018er</b>	<b>Rosè Qualitätswein - feinherb</b> <i>Winzer von Erbach eG</i> <i>Reife Burgunderfrucht, gut eingebundene</i> <i>dezente Fruchtsüße</i>		<b>3,50 €</b>
<b>2017er</b>	<b>Cabernet Dorio Rotwein Qualitätswein – trocken</b> <i>Winzer von Erbach eG</i> <i>Silberne Preismünze</i> <i>samtige Beerenfrucht, harmonisch eingebundene Tannine, eine</i> <i>echte Rarität im Rheingau</i>		<b>3,50 €</b>
<b>2018er</b>	<b>Primitivo Rotwein trocken</b>		<b>4,00 €</b>
	<b>Riesling-Weißweinschorle</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,00 €</b>
	<b>trocken, halbtrocken oder mild</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,00 €</b>

**„Klein aber fein“** ist das Motto der höchstprämierten Winzergenossenschaft im Rheingau. Auf 34 Hektar Erbacher und Kiedricher Lagen werden fruchtbetonte, mineralische Riesling- und samtige Spätburgunderweine erzeugt.

Rund 32 Mitgliedswinzer liefern Ihre Trauben in Erbach ab. Die gekühlte, temperaturgesteuerte Vergärung im Edelstahltank, ein Lager auf der Weinhefe und das Geschick des Kellermeisters führen zu einem modernen Riesling - Typ. Die feinblumigen Weine fallen durch viel Frucht und einen moderaten Fruchtsäuregehalt auf.



Ringstraße 28  
65346 Erbach im Rheingau  
Telefon 0 61 23-6 24 14  
Telefax 0 61 23-47 99  
info@winzer-von-erbach.de

**RHEINGAU**



## Gesammelte Auszeichnungen der Winzer von Erbach eG

- ◆ Drei Staatsehrenpreise in Gold, drei in Silber, drei in Bronze für die betriebliche Gesamtleistung
- ◆ Empfehlung im Vinum Weinguide 2018 und 2019: „Beeindruckt hat uns die Erbacher Winzergenossenschaft. Extraktreich, fruchtig-würzig mit guter Struktur stehen einige Riesling den renommierten Nachbarbetrieben in Erbach kaum nach.“
- ◆ Empfehlung im Gault Millau Wein Guide 2017
- ◆ Landesweinprämierung 2018: 10 Gold- und 8 Silbermedaillen
- ◆ Landesweinprämierung 2017: 12 Gold- und 13 Silbermedaillen
- ◆ Empfehlung im Gault Millau Wein Guide (2016), Kellermeister Jochen Bug beweist erneut, dass eine Genossenschaft nicht zwingend mainstream Weine produzieren muss. Wir probierten kräftige und charaktervolle Weine, auf die man sich einlassen kann und sollte
- ◆ Beste Rheingauer Winzergenossenschaft im Wettbewerb "Winzergenossenschaft des Jahres" der Fachzeitschrift "Selection, Das Genussmagazin" (2016 und 2018), bundesweit belegten wir einen ausgezeichneten 7. Platz.
- ◆ Empfehlung im Gault Millau Wein Guide (2015). Die Weine der Winzer von Erbach gewinnen Jahr für Jahr mehr Profil, was wir mit einer Aufwertung zu einem besonders empfehlenswerten Betrieb honorieren.“

◆ Ausgezeichnet im Wettbewerb „Deutsche Winzergenossenschaften“ der Fachhandelszeitschrift Weinwirtschaft „Die besten 50 Winzergenossenschaften Deutschlands 2011“. "Wein Papst" Hugh Johnson über uns: "Bei weitem die beste Winzergenossenschaft im Rheingau. Ihre frischen, fruchtigen Weine überzeugen durch ein gutes Preis-Leistungsverhältnis." (Atlas der deutschen Weine)



## Spirituosen

# SENF

<b>Williams</b>	0,02l	3,00€
<b>Kirsch</b>	0,02l	3,00€
<b>Obstbrand, Boskoop</b>	0,02l	3,00€
<b>Quitten</b>	0,02l	3,00€

### Weitere Anbieter:

<b>Zitronenbirnen</b>	0,02l	3,00€
<b>Malteser</b>	0,02l	3,00€
<b>Obstler</b>	0,02l	3,00€
<b>Weinbrand</b>	0,02l	3,00€
<b>Ramazotti</b>	0,02l	3,00€
<b>Apricot</b>	0,02l	3,00€

*Weitere Brände und Liköre auf Anfrage*



Theodor König, Gründer der König-Brauerei

## **Die Meilensteine der König-Brauerei**

### **Und jetzt ein König**

Seit 1858 gibt es die König-Brauerei in der niederrheinischen Landgemeinde Beeck, zwischen Duisburg und Wesel. Sie markiert den Ausgangspunkt einer Erfolgsgeschichte, denn ihr Gründer Theodor König entschied sich gegen den Brautrend der obergärigen Biere und für die damals aufwändige Pilsener Brauart. Warum sich das gelohnt hat, können wir heute selbst schmecken.

### **2019 Das erste Rotbier der König-Brauerei**

Unter dem König-Markendach bringt die Brauerei ein erfrischendes und mildes Rotbier auf den Markt, das sich durch seine rot-goldene Farbe und die ausschließliche Verwendung von Aromahopfen auszeichnet. König Pilsener Rotbier. Das Bier für den aufregenden Feierabend.

### **2016 Ungefilterter Genuss**

Als Hommage an den Gründer Theodor König wird das mild-süffige Kellerbier Th. König Zwickl auf dem Markt als separate Marke eingeführt.

Das mild-süffige Kellerbier Th. König Zwickl

### **2004 Ein neues Bündnis**

König Pilsener wird Teil der Bitburger Braugruppe.  
Mitglieder der König Brauerei Bitburger Braugruppe

### **1980er Das beliebteste Pils**

Die König-Brauerei ist Marktführer in Deutschland im Bereich der Pilsener Biere mit einem Spitzenausstoß von über 2,5 Mio. Hektoliter pro Jahr.

König Pilsener verkauft das meiste Bier in Deutschland

### **1960er Vorreiter mit bester Qualität**

König Pilsener übernimmt in den 60er-Jahren die Führungsrolle beim einsetzenden Pils-Trend und entwickelt sich zur Pils-Ikone.

## 1911 Königlicher Geschmack

Die König-Brauerei wird zum Pionier und Motor für einen neuen Trend am Biermarkt: Erstmals wird unter dem Namen „König Pilsener“ ein stärker gehopftes Bier nach Pilsener Brauart gebraut.

## 1900 Unaufhaltsamer Erfolg

Die wirtschaftliche Entwicklung der Region und die hohe Qualität der König-Brauerei sorgen dafür, dass die Nachfrage stark wächst: 1900 erreicht der Jahresausstoß bereits 50.000 Hektoliter.

Die Belegschaft von König feiert im Jahr 1900 50000 Hektoliter Jahresausstoß Bier.

## 1858 Und jetzt ein König

Theodor König gründet in Duisburg-Beeck die König-Brauerei. Mit Herz und Seele braute er Bier, mit dem die Arbeiter aus den umliegenden Zechen gebührend auf ihren Feierabend anstoßen konnten.



Traditionelles Backhandwerk, beste Zutaten und vielfältige, frische Produkte garantieren leckere Backwaren, die zur gesunden Ernährung beitragen.

Wir tragen Verantwortung für Ihre Ernährung und sind uns dessen bewusst. Daher achten wir in unserer Backstube auf die Auswahl hochwertiger Zutaten, verzichten auf künstliche Geschmacksverstärker oder Konservierungsmittel. Wir halten ein breites und vielfältiges Sortiment an Backwaren für Sie bereit. Ob herzhaft oder süß - bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei

## Unsere Backstube



Wir legen sehr viel Wert darauf, die Tradition zu wahren und gleichzeitig immer auf dem neuesten Stand in Sachen Handwerk und Ernährung zu sein.

Um Ihnen bei der gesunden und ausgewogenen Ernährung behilflich zu sein, achten wir verstärkt auf die Auswahl der richtigen und hochwertigen Rohstoffe. Bei der Herstellung unserer Bäckereierzeugnisse verzichten wir auf künstliche Geschmacksverstärker oder andere Zusätze, die wir mit unserem Verantwortungsgefühl nicht vereinbaren können.

Jeden Tag der Woche bekommen Sie bei uns frische Backwaren mit leckerem Geschmack. Besondere Tages- oder Wochenangebote zu fairen Preisen, unser ausgebildetes Fachpersonal und die individuelle Herstellung Ihrer Wunschprodukte sind nur einige der Dienstleistungen, mit denen wir zu Ihrem Bäcker Nummer 1 werden.

Kommen Sie uns in unserer Bäckerei besuchen und überzeugen Sie sich von der Geschmacksvielfalt unserer Produkte!

# SENFT

## **Destillerie seit über 30 Jahren – ein Familienbetrieb am Bodensee**

Wir sind seit jeher den Früchten der Natur verbunden. Das Wissen der Brennkunst wird seit Generationen leidenschaftlich weitergegeben. Dabei entsteht ständig Neues und lässt erwartungsvoll in die Zukunft blicken. Modernste Brenntechniken geben uns Mut zu Experimenten und das besondere Vertrauen in die Qualität unserer Spirituosen und Liköre.

## **Regionale Rohprodukte und moderne Brenntechniken**

Modernste Brenntechniken, Obst und Getreide aus Eigenanbau sowie unermüdliche Begeisterung für das Brennhandwerk sind das Rezept unseres modernen Familienunternehmens Edelbrände SENFT vom Bodensee. Unserem hohen Qualitätsanspruch kommen wir mit der Verwendung qualitativ hochwertiger und regionaler Rohstoffe aus der heimischen Bodenseeregion nach.

## **Wir ernten unser Bodenseeobst von Hand**

Sobald die ersten Früchte reif am Baum hängen, beginnen wir mit der handverlesenen Ernte. Im drei-Etappen-Prinzip werden die baumreifen Früchte in liebevoller Handarbeit gepflückt. Für die Destillatherstellung legen wir großen Wert auf die Verwendung von vollreifem und regionalem Tafelobst. Um die feinen Fruchtaromen unseres Obstes in den Destillaten zu erhalten, verrichten wir den Destilliervorgang an der frischen Maische. Die unmittelbare Weiterverarbeitung der erntefrischen Früchte bildet ein essentielles Detail in der Herstellung unserer besonders aromatischen Destillate.





## **Angefangen hat alles mit einer Ziege**

Die Kelterei Heil hat ihre Wurzeln in einer Laubus-Eschbacher Gaststätte.

Als Mitte der 40er Jahre keine Waren für den Verkauf in der Gaststätte erhältlich waren, beschloss die Familie, die Herstellung von Apfelwein selbst zu übernehmen. Großvater Heil tauschte kurzerhand eine Ziege aus der eigenen Landwirtschaft gegen eine Apfelkelter.

Heute zählt die Kelterei Heil zu den wichtigsten Anbietern von Apfelweinen und Fruchtsäften in Hessen. Das Produktionsprogramm, das sich einst auf Apfelwein und Apfelsaft beschränkte, umfasst inzwischen über 60 verschiedene Produkte.

Grund für die positive Entwicklung ist sicherlich die gute Qualität und eine verantwortungsvolle Unternehmensführung: Erste IFS-Zertifizierung einer hessischen Kelterei, jährliche DLG-Prämierungen und Aktionen, wie der Apfellauf oder die Pflanzaktion, sorgen kontinuierlich für Vertrauen bei den Käufern. Seit Beginn der Aktion zur Rettung der Streuobstwiesen wurden mittlerweile schon 45.000 Bäume gepflanzt.

