



WEINE & KULINARISCHES...

Das Unternehmen „GeniesserZeit“ wurde am 02.02.2016 gegründet. Leitfaden unseres Geschäftes ist der Verkauf und die Verköstigung von Wein, Käse und Kaffee. Unsere Philosophie besteht darin, dass wir die Kunden ansprechen möchten, die sich oder Freunde mit besonderen Schmankerln belohnen möchten.

Wein kaufen heißt für uns Wein probieren. Ob in einer gemütlichen Sitzecke oder an einem rustikalen Weinfass stehend – wichtig ist das Gespräch und die Geborgenheit. Dazu noch ein leckeres Käsebrett mit Feigensenf oder ein Anti-Pasti-Teller für die kleine, aber gesunde Stärkung in unserer offenen Küche zubereitet und der Tag nimmt einen guten Verlauf. Und wenn das Ganze durch einen starken Espresso oder einen ausgewogenen Cappuccino aus aromatischen Bohnen vollendet wird, dann kommt das Gefühl des Glücklichen von ganz allein. Mit viel Hingabe wurde daher eine Auswahl an Weinen aus Deutschland, Österreich, Italien, Frankreich, Spanien und Übersee zusammengestellt. Besonders wichtig war es uns dabei, dass wir gerade die Weingüter in Deutschland und Österreich persönlich besucht haben. Wir kennen die Gesichter und die Philosophie der Winzer. Sie finden auch den passenden Sekt – vom Secco bis zum Cremant aus dem Hause Louis – in ansprechender Auswahl. Selbstverständlich finden Sie bei uns auch spezielle und ausgesuchte Spirituosen... Ideal für Zuhause oder als repräsentatives Präsent! Unsere „offene“ Küche bietet aber noch mehr... Kommen Sie zu einem unserer Kochevents mit wechselnden saisonalen Themen. Nutzen Sie die Küche für neue Ideen mit Freunden oder führen Sie ihre Mitarbeiter im Kreise einer Team-Building-Maßnahme zu neuen Inspirationen und Geschlossenheit. Dies alles können Sie ganz flexibel für sich selbst nutzen oder einfach mit einem wunderschönen Gutschein verschenken.

Sprechen Sie uns an – unser freundliches und qualifiziertes Team ist für Sie da. Willkommen am Marktplatz 19 im Herzen Lauterbachs!



KAFFEE- UND TEESPEZIALITÄTEN

Für Sie nur das Beste in der Tasse!“ – Die GeniesserZeit ist hier die erste Adresse, wenn bester Espresso, köstlichster Cappuccino und höchster Kaffeegenuss gefragt sind. Mit langjähriger Erfahrung im Bereich traditioneller italienischer Röstverfahren verarbeitet die Munich Coffee Company ausnahmslos beste Rohkaffeesorten aus Zentral- und Südamerika, Süd- und Ostasien und Ostafrika. Das Sortiment besteht aus einer Vielzahl von Espresso-Sorten, die international mehrfach mit Goldmedaillen prämiert wurden. „Test the Best“-Probieren auch Sie die erlesenen Röstungen und genießen Sie „das Beste in der Tasse“.

Café Crema klein	2,00 €
Café Crema groß	3,00 €
Espresso	1,80 €
Espresso Lungo	2,00 €
Espresso Doppio	2,80 €
Cappuccino	2,80 €
Cappuccino Doppio	3,60 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Latte Macchiato	3,20 €
Latte Macchiato Doppio	3,60 €
Heiße Schokolade	2,80 €
Milchkaffee	3,00 €
English Breakfast Organic Black Tea	2,50 €
Pure Darjeeling Organic Black Tea	2,50 €
Clean Green Organic Green Tea	2,50 €

Weiter Kaffeespezialitäten auf Anfrage....



Unser Frühstücksangebot

Wir bieten Ihnen jeden Donnerstag von 9:00 Uhr bis 11:00 Uhr ein leckeres und reichhaltiges Frühstücks-Buffet.

Zum Beispiel:

- Brötchen, Croissant, Brot
- italienischer Schinken
- Fenchelsalami
- Lachs
- Marmelade
- Käseauswahl
- Verschiedenes an Rohkost
- Auf Wunsch gekochte Eier, Spiegelei, Rührei
- Verschiedenes Obst
- Filterkaffee inklusive

9,50 € pro Person

Unsere Kaffeespezialitäten werden gesondert abgerechnet.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne an, an einem anderen Tag ein Frühstück zu bestellen. Die Mindestanzahl beträgt hierbei 10 Personen.

Alle Preise in € inkl. Bedienung und MwSt.



Flammkuchen

1. Herzhaft und deftig mit... 6,00€

- Speck, Zwiebel & wahlweise Käse

2. Mediterran und pikant mit... 6,50€

- Peperoni, Olive & Feta
- Tomate, Mozzarella & Rucola

3. Edel und exklusiv mit... 7,50€

- Lachs & Lauchzwiebeln
- Gorgonzola, Birne, rote Zwiebel & Pinienkernen

4. Süß und verführerisch mit... 5,50€

- Banane & Nutella
- Apfel, Zucker & Zimt

Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen erhalten Sie bei unserem Personal.

Alle Preise in € inkl. Bedienung und MwSt.



Weißwein aus Deutschland

Silvaner „GeniesserZeit“

aus Bodenheim, Rheinhessen

0,2 l / 3,50 € 0,75 l / 11,95 €

Der Silvaner ist ein eleganter Weißwein mit leichter Säure und einem zarten Fruchtspiegel. Im Glas zeigt er eine hellgelbe Farbgebung.

Alkohol: 12,5 % Säure: 6,5 gr./l. Restsüße: 4,5 gr./l.

Grauer Burgunder vom Weingut Lisa Bunn

aus Nierstein, Rheinhessen

0,2 l / 4,50 € 0,75 l / 14,95 €

Der Duft unseres grauen Burgunders bringt Honigmelone und Banane zum Vorschein. Im Geschmack zeigt er seine extrem zarte feine Säure und erinnert dabei geschmacklich an Aprikose.

Alkohol: 13 % Säure: 5 gr./l. Restsüße: 3,5 gr./l.

Sommertraum vom Weingut August Ziegler

aus Maikammer, Pfalz

0,2 l / 3,50 € 0,75 l / 11,95 €

Man riecht deutlich exotische Früchte heraus wie Ananas und Maracuja, im Gaumen saftig und frisch, schöner Sommerwein

Alkohol: 11,62 % Säure: 7,3 gr./l. Restsüße: 13,3 gr./l.

Scheu trocken vom Weingut Lisa Bunn

aus Nierstein, Rheinhessen

0,2 l / 4,00 € 0,75 l / 12,95 €

Der exotische Duft hat sich gehalten und die Scheurebe steht mal wieder ganz im Gegensatz zu ihrem Namen extrem extrovertiert im Glas! Feine Säure und keine Bitterstoffe machen diesen Wein zum perfekten Begleiter für fruchtige Vorspeisen und würziger asiatischer Küche.

Alkohol: 11,5 % Säure: 6,5 gr./l. Restsüße: 1,0 gr./l.



Chardonnay vom Weingut Studier

aus Ellerstadt, Pfalz

0,2 l / 4,00 € 0,75 l / 12,95 €

Feingliedriger Burgundertyp, mit Anklängen von Vanille und Banane im Bukett, die sich durch die milde Säure zu einem besonders weichen Gaumenspiel verbinden. Die aus der Gärung erhaltene natürliche Kohlensäure gibt ihm seine feine Frische und fördert die zarten Fruchtaromen zutage ohne seinen feinen Schmelz und seine cremige Art zu beeinflussen.

Alkohol: 13 % Säure: 6,4 gr./l. Restsüße: 5,2 gr./l.

„Erstes Fass“ trocken (Scheurebe und Riesling) vom Winzerhof Christian Stahl, aus Auernhofen, Franken

0,2 l / 3,50 € 0,75 l / 11,95 €

Die Trauben stammen aus Parzellen mit überwiegend kalkhaltigen Böden, welche dem Stahl Erstes Fass auch seine filigrane Mineralik verleihen. Ausgebaut wird dieser fruchtige Weißwein ganz „state of the art“ in modernen Edelstahltanks. Durch den langsamen alkoholischen Gärprozess bei relativ niedrigen Temperaturen, bleibt ein kleiner Teil der natürlichen Kohlensäure erhalten und im Wein gebunden. Bei der Verkostung macht der Stahl ERSTES FASS keinen Hehl aus seiner Jugend und präsentiert sich frisch, intensiv duftend und leicht perlend. In die Nase steigt ein angenehmer Duft nach schwarzen Johannisbeeren, Pfirsich, Grapefruit, reifen Sommeräpfeln, Aprikosen und etwas Mango. Im Mund dann wieder viel Frucht, leicht und frisch, aber trotzdem angenehm druckvoll, mit einer feinen Mineralik und einem tollen Zusammenspiel von Zucker und Säure.

Alkohol: 11,5 % Säure: 6,5 gr./l. Restsüße: 6,0 gr./l.



... aus Österreich

Chardonnay Classic vom Weingut Fritz Wieninger aus Wien

0,2 l / 5,00 € 0,75 l / 16,95 €

Der Wein beginnt in der Nase mit verspielten Zitrusaromen, schwarzer Johannisbeere, etwas Steinobst und eine feine Kräuternote. Am Gaumen stoffig mit feiner Säurestruktur, rund und harmonisch, elegant und bereits sehr trinkanimierend, ein vielseitiger Speisenbegleiter, besonders passend zu leichten Fischgerichten und Meerestieren.

Alkohol: 12,5 %

Grüner Veltliner von den Terrassen vom Weingut Ehmoser aus Tiefenthal (Wagram)

0,2 l / 4,50 € 0,75 l / 14,95 €

Grüner Veltliner „Von den Terrassen“ kann als der klassische Wein vom Wagram bezeichnet werden. Durch schonendes Abpressen, kontrollierte Vergärung imahltank und einen feinfühligan Ausbau hat dieser Wein seine feine würzige Frucht, pfeffrige Lebendigkeit und Frische erhalten. Gelb mit Grünreflexen. Feine dichte Fruchtwürzenase mit elegantem Frischeschliff. Typischer Sortengeschmack in klassischer Ausprägung. Pikant-würzig mit hochfeiner Frucht, sehr klar strukturiert. Der unverkennbare Österreicher und universelle Essensbegleiter.

Alkohol: 12 %

Säure: 6,2 gr./l.

Restsüße: 1,5 gr./l.



... aus Italien

L'Elfo Pinot Grigio del Veneto IGT vom Weingut Sacchetto aus Venezien

0,2 l / 3,50 € 0,75 l / 11,95 €

Der Pinot Grigio ist zart und ein wenig spritzig; mit einer fein ausgewogenen Frucht, einer ausbalancierten Säure und duftigen Eleganz, die an Zitronenblütenerinnert.

Alkohol: 12 %

Lugana vom Weingut Avanzi aus Venezien

0,2 l / 5,00 € 0,75 l / 16,95 €

Helles Gelb mit goldenen Reflexen. 100% Trebbiano begeistern mit viel Frucht, ansprechender Säure und einem harmonischen, elegantem Finale.

Alkohol: 12,5 %

... aus Neuseeland

Sauvignon Blanc 2015 vom Weingut Villa Maria aus Neuseeland-Marlborough

0,2 l / 5,00 € 0,75 l / 16,95 €

Farbe: helles Strohgelb mit grünlichen Glanzlichtern

Duft: explosives, duftig aromatisches und enorm vielschichtiges Bouquet von saftigen Stachelbeeren, frischen Zitrusfrüchten, Honigmelonen und exotischen Anklängen von Maracuja, fein unterlegt von leicht grasigen Kräuternoten (Brennnessel)

Geschmack: am Gaumen saftig und sehr verführerisch mit den intensiven, zugleich konzentrierten und vielschichtigen Rebsortenaromen des Bouquets, fruchtbetont mit rassischer Säure, die dem Finale noch mehr Lebendigkeit und Frische verleiht.



Rosé aus Deutschland

Spätburgunder Rosé vom Weingut Studier aus Ellerstadt, Pfalz

0,2 l / 3,50 € 0,75 l / 11,95 €

Der Blanc de Noir trocken des Weinguts Studier ist eine sanft roséfarbene Cuvée aus den roten Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot. Eine gekühlte Gärführung von 17°C mit einem reduktivem Ausbau, also mit möglichst wenig Luftkontakt, macht diesen Wein besonders frisch und fruchtig. Aromen von Rosenblüte, Pflaume und Himbeere vereinen sich mit einem niedrigen Säuregehalt zu einem sommerlich leichten Trinkgenuss. Seine dezenten Aromen und seine milde Art machen ihn zum Allround-Talent für alle leichten Speisen.

Alkohol: 11,5 %

Säure: 7,1 gr./l.

Restsüße: 6,7 gr./l

Spätburgunder Rosé vom Weingut August Ziegler aus Maikammer, Pfalz

0,2 l / 4,00 € 0,75 l / 12,95 €

Ein schöner Sommerwein, der frisch und fruchtig von vollreifen, saftigen Erdbeeren träumen lässt. Aus Spätburgunder hergestellt besticht dieser Rosé Kabinett nicht nur durch seine tolle Farbe sondern auch durch einen kraftvollen Charakter.



... aus Österreich

Rosé vom Weingut Ehmoser aus Tiefenthal (Wagram)

0,2 l / 4,50 € 0,75 l / 14,95 €

Mit viel frischem Charme beeindruckt dieser Rosé aus Zweigelttrauben. Ganz sanft gemaischt, anschließend schonend gepresst und kühl im Stahltank vergoren präsentiert er sich in einem strahlenden Rosaton. Er überzeugt mit einem duftigen geradlinigen Charakter mit Anklängen an roten Beeren und Kirschen. Mit seiner erfrischenden Frucht und harmonischen Ausgewogenheit ist der Rosé ein unkomplizierter und vielseitiger Speisenbegleiter. Ein Klassiker für heiße Tage und laue Sommerabende!

Alkohol: 12 %

Säure: 6,2 gr./l.

Restsüße: 1,7 gr./l.

Rosé von der Blaufränkischen Reserve vom Weingut Triebsamer, aus Rust (Neusiedler See)

0,2 l / 4,50 € 0,75 l / 14,95 €

Ordentlich gedecktes Purpur mit dunklem Kirschrand, generöse Schlierenbildung. Vielschichtiges Aromenspektrum nach reifen Herzkirschen, gekühltem Brombeerjus, Lorbeer, phönizisch (= Zedernholz), schwarzer Pfeffer, Hibiskus, nochmals Pfeffer, Gewürzkasterl, speziell Zimt und Nelken, Schlehdornnote, Wacholder erahnbar. Trocken, kräftig formatiert, mit strukturiert-geschmeidigen Tanninen, die eine Rigorosität bei der Trauben- und Fasselektion bereits postuliert. Markant und präsent. Jede Menge Struktur und eherne Kraft, verschwenderisch angelegt. Animierende Fruchtsüße, dabei stets von Ruster Mineralik getragen, mit Feuer verbrämt. Lang im Abgang mit viel versprechendem Potenzial. Beste Reifeprognosen.

Alkohol: 12 %

Säure: 6,2 gr./l.

Restsüße: 1,7 gr./l.



... aus Chile

Santa Digna vom Weingut Miguel Torres 0,2 l / 4,50 € 0,75 l / 14,95 €

Hell glänzendes Kirschrot, verführerisches Bouquet von duftigen Erdbeeren und saftig gereiften Pflaumen vor herbfrischen Noten von Zitrusfrüchten (Grapefruit). Am Gaumen kraftvoll, erfrischend mit saftiger Frucht und delikatem Säurespiel – im Finale elegant und sinnlich zugleich mit langem fruchtig-aromatischem Nachhall.

Alkohol: 13,5 %

Säure: wenig

Restsüße: trocken

Rotwein aus Deutschland

**Rot Cuvée vom Winzerhof Christian Stahl,
aus Auernhofen, Franken** 0,2 l / 4,00 € 0,75 l / 12,95 €

Eine Mischung aus Frucht und reifer Würze steigt in die Nase. Kirsche, Erdbeere, etwas Waldboden und der Duft von Zimt prägen den Geruch. Im Mund erlebt man eine Fülle an roter Frucht und Kraft. Vereinigung von einem fruchtigen Dornfelder, einem Barriqueanteil Spätburgunder und einem St. Laurent aus dem Holzfass.

Alkohol: 13 %

Säure: 4,5 gr./l.

Restsüße: 0,5 gr./l.



**Matura vom Weingut Studier
aus Ellerstadt, Pfalz**

0,2 l / 4,50 Euro 0,75 l / 14,95 €

Dieser Rotwein vereint einerseits die Aromen der einzelnen Rebsorten ebenso wie die Charakteristika der verschiedenen Böden auf dem die Trauben wurzeln.

Deshalb sind Cuvées immer sehr komplexe, vollmundige Weine. In der Nase verströmen eine Vielzahl von Aromen wie Johannisbeere, Kirsche, Waldbeeren, Pflaume sowie Kräuternoten. Durch das getoastete Eichenholz sind aber auch Nuancen von Mokka, Kaffee und Röstaromen zu entdecken, jedoch ohne hervorstechen. Ein körperreicher, fülliger Rotwein voller Eleganz und fruchtiger Harmonie.

Alkohol: 13,5 %

Säure: 5,7 gr./l.

Restsüße: 7,9 gr./l.

... aus Österreich

**Zweigelt vom Weingut Triebaumer
aus Rust am Neusiedler See**

0,2 l / 4,50 € 0,75 l / 14,95 €

Purpur, dunkles Violett mit dichtem Farbkern und deutlichem Lilarand. Ausdrucksstarke Nase nach Kirschen und Flieder.

Alkohol: 13,5 %

Säure: 5,4 gr./l.

Restsüße: trocken

**Blauer Zweigelt Reserve vom Weingut Nimmervoll
aus Engelmansbrunn (Wagram)**

0,2 l / 5,00 € 0,75 l / 16,95 €

Intensive Kirschfrucht hinterlegt von einer dezenten Holznote, die die Komplexität der Struktur noch zusätzlich erweitert.

Alkohol: 13,5 %

Säure: 4,9 gr./l.

Restsüße: 2,4 gr./l.



... die Speziellen!!!

**Furmint vom Weingut Triebaumer
aus Rust am Neusiedler See**

0,2 l / 4,50 € 0,75 l /

14,95 €

Glänzendes Strohgelb, Williams Christ Birne, Maschanzkerapfel, saftige Ananas erahnbar, Quittenchili. Schließen Sie die Augen! Plötzlich sehen Sie eine gelb-weiße, ausladende Blütenwiese mit einem Frucht beladenen Kriecherbaum (Ringlotten) und daneben noch einen mit Topaz-Äpfeln. Frühling trifft Herbst – in Rust – und nur dort! Trocken, vital, animierende, komplexe Säure, herzhaft und ausgewogen. Schöner Sanddornanklang, etwas Kaki, kompakt, fein schmelzig, von ausdauernder Lemonennote getragen. Ein Resultat des ambivalent zu betrachtenden geringen Ertrages. So einen Wein darf man als hochelegant und hochinteressant zugleich bezeichnen.

Alkohol: 12 %

Säure: 6,5 %

Restsüße: trocken

**Fuchsberg Traminer vom Weingut Nimmervoll,
aus Engelmansbrund (Wagram)**

0,2 l / 5,00 € 0,75 l / 16,95 €

Der Traminer ist unser besonderes Liebling. Schon seit Beginn unseres Interesses für Wein gehört die Sorte mit dem einzigartigen Rosenduft und dem überwältigenden Aromenspektrum zu unseren absoluten Favoriten. Folglich haben wir nach dem Roten Traminer auch dessen Bruder, den Gelben Traminer in unseren Rieden gepflanzt und werden künftig die Vorzüge beider Varietäten vereinen. Eine Diva, die man zu bändigen wissen muss. Wer dem Traminer verfällt, der tut dies zur Gänze. Dementsprechend hat sie unser Herz im Sturm erobert und hat als Rarität am Wagram einen Ehrenplatz in unserem Sortiment inne.

Alkohol: 13,5 %

Restsüße: 4,4 g./l

Säure: 5,6 g./l

Alle Preise in € inkl. Bedienung und MwSt.



**Gelber Muskateller vom Weingut Triebaumer
aus Rust am Neusiedler See**

0,2 l / 4,50 € 0,75 l / 14,95 €

Strohgelb. Anregend, blumig, fein. Duftig – eine wahre Komposition: Gelber Pfirsich, Muskatnuss, Mandarinen, frische Muskatellertrauben, Zitruskandis, ätherisch. Intensiv und einladend. Fruchtbige Aussichten – ein Bukett im Sinne des Wortes! Trocken, mit der saftigen Säure eines Eroberers und ziseliert. Eine finessenreiche Eleganz und seidige Textur, feine Muskatwürze. Weiße Blumen und ein subtiles Finish mit Hollerblütenecho dazu etwas Anis und Fenchelsamen. Ein Klasse-Muskateller von den Silikatböden in Rust – Jahr für Jahr – unverwechselbar mit seiner leichten Lemonennote. Und das weiß man hierorts schon seit Jahrhunderten!

Alkohol: 11 %

**Sekt
... aus Deutschland**

**Echter Secco Perlwein pink vom Juliusspital
aus Franken**

0,1 l / 3,00 € 0,75 l / 18,95 €

Als begehrter, spritziger Vertreter in unserem Weinsortiment hat er seinen festen Platz, wenn es um den ungezwungenen, frischen Genuss geht – unser Echter Secco. Der fruchtbige Grundwein wird im Drucktank bei niedrigen Temperaturen verperlt.

Alle Preise in € inkl. Bedienung und MwSt.



... aus Italien

Rhabarber Bruno mild vom Weingut F.E. Schott

von der Nahe

0,1 l / 3,00 € 0,75 l / 18,95 €

Ein leichter Secco für heiße Tage. Nur 5,5% Alkohol. Perlwein mit feinem Rhabarbernektar veredelt. Eiskalt als Cocktail DER Hit für den Sommer und ihre Grillevents. Zutaten: Wein, Rhabarbernektar, Traubensaft, Kohlensäure.

Secco Blanc, Trocken vom Weingut Studier

aus Ellerstadt, Pfalz

0,1 l / 3,00 € 0,75 l / 18,95 €

Ein zart prickelnder Secco aus Chardonnay und Sauvignon Blanc. Weich und aromatisch begeistert er jeden!

Secco Rosé, Trocken vom Weingut Studier

aus Ellerstadt, Pfalz

0,1 l / 3,00 € 0,75 l / 18,95 €

Cabernet kann nicht nur Rot sondern auch Rosé:

Dieser prickelnde Rosé mit seiner feinen Perlung, seinem betörenden Cassis-Himbeerduft und seiner kräuterigen Extravaganz meistert spielend jede Party!

... aus Frankreich

Louis Despas

Cremant de Loire

0,1 l / 4,50 € 0,75 l / 22,95 €

Blassgolden bis bernsteinfarben mit klarem Glanz und sehr feinen, anhaltend aufsteigenden Perlenschnüren Duft: fruchtig aromatisches Bouquet mit zarten Anklängen von Honig und duftiger Brioche Geschmack: am Gaumen frisch und vollmundig mit gutem Körper und schöner Länge im Finale, sehr rassig mit exzellenter Balance – ein Crémant voller Finesse!

Alle Preise in € inkl. Bedienung und MwSt.

Marca von Saccetto aus Venetien

Prosecco Frizzante

0,1 l / 3,00 € 0,75 l / 18,95 €

Der „Vorzeige-Vino Frizzante“ aus der Region Marca Trevigiana ist herrlich frisch, dabei fruchtig und aromatisch, macht einfach Lust auf mehr. Alkohol: 10,5 %

Ihr Wein ist nicht dabei? Sprechen Sie uns gerne an!

Wir halten für Sie weitere Weine gut gekühlt in unserem Weinschrank bereit. Wir beraten Sie individuell und Sie können ihre Favoriten vor Kauf verkosten.

BIERE

Urhahn Alt	0,33 l	2,00 €
Franziskaner Hefe mit und ohne Alkohol		0,50 l
3,00 €		
Augustiner Helles	0,50 l	3,00 €
„Radler“ der Lauterbacher Brauerei		0,33 l
2,00 €		

COCKTAILS

Hugo	0,2 l	4,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	4,50 €
Ramazotti Rosato	0,2 l	4,50 €

Alle Preise in € inkl. Bedienung und MwSt.



SOFTGETRÄNKE

Wasser Classic/medium/still	0,25 l 1,80 €
Wasser Classic/medium	0,75 l 4,50 €
Apfelschorle	0,25 l 2,00 €
Coca Cola classic/light	0,20 l 2,20 €
Grünschnabel aus dem Weingut Schott, Nahe	0,10 l 2,00 €
Soft klein	0,20 l 3,90 €
Soft groß	0,75 l 11,50 €

Selbstverständlich können Sie alle Weine und Sekte aus dem Regal aus unserer

GeniesserZeit vor Ort genießen. Bitte rechnen Sie jeweils für „Kork“ folgende Beträge mit ein.

Wein	5,00 €
Sekt	10,00 €

Zum vorzüglichen Wein, da muss es was Leckeres für den Gaumen sein...

Eine leckere Käseplatte G	9,50 €
Anti-Pasti-Platte G	7,50 €
Olivens mit Weißbrot A(WE)	2,50 €
GeniesserZeit – Toast A(WE), A(Ro)	5,00 €
Bruschetta A(We) G	6,00 €

Alle Preise in € inkl. Bedienung und MwSt.



SCHNÄPSE

Aha	2 cl / 2,00 €
Kümmel	2 cl / 2,00 €
Himbeerbrand von der Schlitzer	2 cl / 3,50 €
Zwetschgenbrand „Altes Land“	2 cl / 3,50 €
Weichselkirsche von der Schlitzer	2 cl / 3,50 €
Alter Holunder von der Schlitzer	2 cl / 4,50 €
Edelkorn No. 02 von der Schlitzer	2 cl / 3,00 €
Apfelbrand „Finkenwerder Herbstprinz“	2 cl / 3,50 €
„Alter Williamsbrand“ von der Schlitzer	2 cl / 3,50 €
Rum „Don Ruffin“	2 cl / 5,00 €
Whiskey „Bavarian pot still“	
von der Brennerei Simon´s, Alzenau	2 cl / 5,00 €
Kalypso Rum von der Brennerei Simon´s, Alzenau	2 cl / 5,00 €
Poli Grappa „Barrique“	2 cl / 4,50 €

Weitere Spirituosen auf Anfrage

Unsere Weine enthalten Sulfite...

Informationen zu Zusammensetzung, Zusatzstoffen, Herstellung oder allergieauslösenden Zutaten finden Sie in unserer Kundeninformation.

Bitte fragen Sie uns!!!

Ihr Team aus der GeniesserZeit bedankt sich für Ihren Besuch und wünscht Ihnen einen weiteren angenehmen Tag/Abend!
Beehren Sie uns bald wieder...

Alle Preise in € inkl. Bedienung und MwSt.



Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 chininhaltig
- 13 koffeinhaltig
- 14 erhöhter Koffeingehalt
- 15 mit Taurin

Allergene:

- A (WE) Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- A (GE) Glutenhaltiges Getreide (Gerste)
- A (Ro) Glutenhaltiges Getreide (Roggen)
- B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C Eier und Eierzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F Soja und Sojaerzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse