

# UNSER PROGRAMM

**19.07.**  
MI ab 17 Uhr

**Firmentag**  
19 Uhr - Livemusik  
mit „Pasi der Pogo“

*Pasi*  
der POGO

**20.07.**  
DO ab 17 Uhr

19 Uhr - Afterwork-Party  
mit „BeatMission“

BEAT MISSION

**21.07.**  
FR ab 17 Uhr

20 Uhr - Livemusik  
mit „Astrein“

ASTREIN

**22.07.**  
SA ab 16 Uhr

20 Uhr - Livemusik  
mit Couch&Cocktail“

COUCH &  
COCKTAIL

**23.07.**  
SO ab 11 Uhr

Ab 12 Uhr - Familien- & Ehrenamtstag  
19 Uhr - Sundowner  
Electro, Deep House & Techno von Till



- wine by -  
*Steffen*  
Grünwald

  
ADELSECK

*KG*

HEMMES  
*Weingut*

WEINGUT  
BERNHARD GRÜNEWALD  


  
MAURICE KEIL  
FOTOGRAFIE | DESIGN

*Weingut Hildegardshof*



GETRÄNKE  
SPEISEN

# WEINKARTE

## TROCKEN

0,2l 0,75l

- 2022** Grauburgunder **WEINHAUS STEFFEN GRÜNEWALD** 6,00€ 18,90€  
The best Wines are the ones we drink at the Sommernacht! Filigraner Weißwein mit Aromen von Banane und Vanille.
- 2022** Riesling **WEINGUT BERNHARD GRÜNEWALD** 4,50€ 15,90€  
Spritziger Riesling mit Pfirsich Aromen.
- 2022** Riesling Schiefer **WEINGUT ADELSECK** 5,50€ 17,90€  
Hier treffen elegante Aromen von weißen Pfirsichen und frisch gepflückten Äpfeln auf eine ausgewogene Fruchtsäure.
- 2022** Weißburgunder **WEINGUT ADELSECK** 5,00€ 16,90€  
Klare, geschmeidige, recht saftige Zitrusfrucht, feingliedrige, lebendige Säure.
- 2022** Silvaner Löss **WEINGUT HEMMES** 5,50€ 17,90€  
Zarte Apfel-Holunder-Quitte Aromatik

## FEINHERB

- 2022** „Lebensfroh“ Frühburgunder Blanc de Noir **WEINGUT HILDEGARDISHOF** 5,00€ 16,90€  
Feinherb an der Grenze zu trocken. Reife gelbe Früchte.
- 2022** Grauburgunder **WEINGUT BERNHARD GRÜNEWALD** 5,00€ 16,90€  
Feinfruchtiger Burgunder mit angenehmer Restsüße und herrlichen Aromen von Birne und Honig.
- 2022** Rosé Kabinett **WEINHAUS STEFFEN GRÜNEWALD** 5,00€ 16,90€  
Purer Genuss von Erdbeeren und Himbeeren.
- 2022** „Blondie“ Cabernet Sauvignon Blanc de Noir **WEINGUT HILDEGARDISHOF** 5,00€ 16,90€  
Feine Honig und Cassisnote.

## MILD

- 2022** Scheurebe Kabinett **WEINHAUS STEFFEN GRÜNEWALD** 5,50€ 17,90€  
Scheu aber eigentlich ganz süß... Wilde und fruchtige Aromen, süß und lang anhaltend im Abgang.
- 2022** Riesling Spätlese süß **WEINGUT ADELSECK** 6,00€ 18,90€  
Eine klassisch milde Spätlese mit der feinrassigen Fruchtsäure der Riesling-Traube, die durch ein feines Bukett unterstützt wird.
- 2021** Kerner Spätlese **WEINGUT MARXEN** 5,00€ 16,90€  
Sehr aromatische, fruchtige Note von reifer Mirabelle, Aprikose, süßer Birne und grünem Apfel.

## ROTWEIN

- 2022** Dornfelder Trocken **WEINGUT BERNHARD GRÜNEWALD** 4,50€ 15,90€  
Fruchtiger und zugleich kräftiger Rotwein mit leichtem Holzanteil.

## SEKT | SECCO

0,1l 0,75l

- 2021** Spätburgunder Rosé Sekt extra trocken **WEINHAUS STEFFEN GRÜNEWALD** 3,50€ 19,90€  
Let's talk about Sekt: Spritziger Rosé-Sekt, perfekt für den Start, zwischendrin oder am Schluss.
- 2022** „Herbsttanz“ trocken Secco weiß **WEINGUT HILDEGARDISHOF** 3,00€ 17,90€  
Bacchus für die Götter trifft auf die Königin der Reben, den Riesling. Ein tolles Zusammenspiel.
- 2022** Erdbeer Secco **WEINGUT MARXEN 0,2L | 0,75L** 2,50€ 15,90€  
Herrlich spritzig, nicht zu süß. Schmeckt nach Sommer!

# GETRÄNKE

## WEINSCHORLE

0,4l

- Weinschorle Rosé **WEINHAUS STEFFEN GRÜNEWALD** 4,50€
- Weinschorle Weiß **WEINGUT BERNHARD GRÜNEWALD** 4,00€
- Fetzkes Sommerschorle **WEINGUT BERNHARD GRÜNEWALD** 4,00€

## SOFTGETRÄNKE

- Cola<sup>1,2</sup>/Cola light<sup>1,2,9</sup>/Fanta<sup>2,12</sup>/Sprite<sup>12</sup> 0,33L 3,00€
- Flasche Wasser 0,7L 3,50€
- Traubensaftschorle weiß 0,4L 4,00€

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN

- Holunder 4,00€
- Zitrone 4,00€
- Waldbeere 4,00€

## BIER

0,33l

- Baron von Bingen Pilsner 3,50€
- Gösser Naturradler<sup>9</sup> 3,50€

## APERITIF & LONGDRINKS

- Aperol Spritz<sup>2,3,4,6</sup> 7,00€
- Lillet Wildberry<sup>6,15</sup> 7,00€
- Hugo 7,00€
- Hugo alkoholfrei 6,50€
- BinGin Tonic<sup>3</sup> 7,50€
- Aperol Sour<sup>2,3,4,6</sup> 7,50€

## SCHLEMMERHÜTTE KÖNIG

- Käse-Traubenspieß 4,00€
- Spundekäse mit Brezel 4,50€
- Bratwurst und Käsewurst 4,50€
- Currywurst mit Brötchen 5,00€
- Hamburger 6,00€
- Veggieburger (auch vegan erhältlich) 8,00€

## FLAMMKUCHEN AUS DEM HOLZOFEN

- HERZHAFT & DEFTIG**
- Speck<sup>4</sup> und Zwiebeln 8,00€
- Speck<sup>4</sup>, Zwiebeln, Mozzarella<sup>2</sup> und Knoblauch 8,50€
- Speck<sup>4</sup>, Zwiebeln, Mozzarella<sup>2</sup> und Kartoffeln 9,00€
- VEGETARISCH**
- Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup> und Zwiebeln 8,50€
- Schafskäse, Oliven<sup>7</sup>, Peperoni und Paprika 9,00€

Die vollständige Speisekarte finden Sie an den jeweiligen Ständen

3€  
GLAS-  
PFAND

1€  
FLASCHEN-  
PFAND



Alle Weine, Sekt & Secco enthalten Sulfite

1 koffeinhaltig, 2 mit Farbstoff, 3 chininhaltig, 4 konserviert, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 mit Phosphat, 9 enthält eine Phenylalaninquelle, 10 mit Süßungsmittel, 12 mit Antioxidationsmittel, 13 gewachst, 14 taurinhaltig, 15 enthält Sulfite. Allergene und Zusatzstoffe der Speisen können bei den jeweiligen Ständen erfragt werden.