

# Getränke- & Speisekarte



**WEINGUT ÖKONOMIERAT LIND**



**Selbstbedienung**  
Bei uns können Sie Ihre Getränke und Speisen an der Theke wählen  
und gleich an Ihren Lieblingsplatz mitnehmen.



# Kleine Köstlichkeiten

In unserer Weinbar verwenden wir nur frische und saisonal ausgewählte Produkte.  
Handgemacht und authentisch. Unseren Lachs Max servieren wir ausschließlich mit Wildlachs.  
Deshalb ist es möglich, dass er nicht jederzeit verfügbar ist.

## MAX-ZEIT

<b>STRAMMER MAX</b> <sup>A,C</sup>		12.5 €
Brot mit luftgetrocknetem westfälischen Knochenschinken und zwei Bio-Spiegeleier		
<b>SPINAT MAX</b> <sup>A,C,D</sup>	Vegetarisch	11 €
Brot mit Spinat, würziger Bergkäse und zwei Bio-Spiegeleier		
<b>KRAUT MAX</b> <sup>A,C,O</sup>		10 €
Brot mit Sauerkraut, Bacon und zwei Bio-Spiegeleier		
<b>GURKEN MAX</b> <sup>A,C,O</sup>		11 €
Brot mit Gurkengemüse, gekochtem Schinken und zwei Bio-Spiegeleier		
<b>LACHS MAX</b> <sup>A,C,F,O</sup>		14 €
Brot mit Wildlachs, Meerrettich und zwei Bio-Spiegeleier		

## BROT-ZEIT

<b>WESTFÄLISCHER KNOCHENSCHINKEN</b> <sup>A</sup>	24 Monate luftgetrocknet	9.5 €
1 Portion		
<b>WÜRZIGER BERGKÄSE</b> <sup>A,D</sup>		9.5 €
1 Portion		
<b>ELSÄSSER SALAMI</b> <sup>A</sup>		9.5 €
1 Portion		
<b>DREIERLEI</b> <sup>A,D</sup>		9.5 €
1 Portion		
<b>BIO-SOLEI</b> <sup>C,O</sup>		2 €
Eingelegt in Essig-Salz-Kräuter-Lake		

## APERITIF

5 CL

### PRÉLUDE NOIR

Roter Likörwein (Pfälzer Portwein)

4 €

## CRÉMANT | SECCO

0.1 L  
FL. 0,75 L

### SECCO BLANC

Erfrischender Secco mit exotischen Früchten, sommerlich.

feinherb

4.5 €

20 €

### SECCO SANS PLOMB

Alkoholfreier Secco: lebendig & frisch aus Riesling & Chardonnay.

feinherb

5 €

24 €

### RIESLING CRÉMANT

Handgerüttelter Crémant – elegant, fruchtig, langanhaltend.

extra sec

6 €

30 €

### BLANC DE BLANCS CRÉMANT

Handgerüttelter Crémant – elegant, mit feinen Holznoten.

brut

6 €

30 €

### PINOT ROSÉ CRÉMANT

Handgerüttelter Crémant – fruchtig-beerig, erfrischend, prickelnd.

brut

6 €

30 €

### ELENAS GOLDMUSKATELLER

Handgerüttelter Crémant – exotisch, blumig, feinwürzig.

sec

6 €

30 €

## SCHORLE

0.25 L  
0.5 L

### MÜLLER-THURGAU

trocken

3.5 €

5.5 €

### RIESLING

trocken

3.5 €

5.5 €

### ROSÉ

feinherb

3.5 €

5.5 €

### SOMMERSCHORLE<sup>3,10,11</sup>

Müller-Thurgau, Bitter Lemon, Sprudel, Limette, Eis

6.5 €

0,5 L

Wein, Crémant & Secco sind aus  
biologischem Anbau, vegan &  
enthalten Sulfite.

# WEISSWEINE

## GUTSWEINE

0.1 L  
0.25 L  
FL. 1 L

### MÜLLER-THURGAU

Blumig, frisch mit feinen Fruchtnoten, säurearm – ein erfrischender Alltagswein, perfekt zu leichten Speisen, idealer Sommerwein und beliebt als Schorle.

trocken

2.5 €  
4 €  
14.5 €

### RIESLING

Feinfruchtiger, spritziger Riesling mit Apfel- und Zitrusnoten, harmonisch und angenehmer Säure, idealer Sommerwein oder als Schorle.

trocken

2.5 €  
4 €  
14.5 €

## VOM LÖSS-LEHM

0.1 L  
0.25 L  
FL. 0.75 L

### ROTER RIESLING

Der "Ur-Riesling", mit Aromen von roten Beeren, rotem Apfel, Birne, Limette. Rieslingtyp mit Weissburgunder-Nuancen.

trocken

3 €  
6.5 €  
18 €

### RIESLING

Ein Riesling mit feinfruchtiger Süße und einer ausbalancierten Säure. Mit Aromen von Stachelbeere, Pfirsich, Grapefruit und Apfel – ein perfekter Wein für lange Sommernächte.

feinherb

3 €  
6.5 €  
18 €

### WEISSBURGUNDER

Vollmundiger Weißburgunder mit milder Säure, großem Nachhall und zarten Aromen von Quitte, Birne und Aprikose.

trocken

3 €  
6.5 €  
18 €

### GRAUBURGUNDER

Ausdrucksvoll, Aromen von Mandelbutter, reifer Birne, Honig und Trockenobst. Schmelzig, harmonisch mit milder Säure. Die "Rubens-Frau" unter unseren Burgundern. Bernsteinfarben durch 30 Stunden Maischestandzeit.

trocken

3 €  
6.5 €  
18 €

### BLANC SANS PLOMB

Alkoholfreier Weißwein, aus Chardonnay und Gewürztraminer.

feinherb

5 €  
9.5 €  
27 €

Wein, Crémant & Secco sind aus biologischem Anbau, vegan & enthalten Sulfite.

# WEISSWEINE

## VOM LÖSS-LEHM

0.1 L  
0.25 L  
FL. 0.75 L

### PINOT AUXERROIS

Alte, spontane Wildkreuzung zwischen Pinot und Gouais Blanc, fruchtig und extraktreich mit Aromen von Quitte, Birne und Aprikose, harmonischer Säure mit erfrischendem Schmelz am Gaumen.

trocken

3 €  
6.5 €  
18 €

### SAUVIGNAC

Eine pilzwiderstandsfähige Rebsorte (PIWI). Frisch, fruchtig, spritzig – Wein mit exotischen Noten, wie Litschi, Stachelbeere, Pfirsich, Maracuja und Litschi. Eine nachhaltige Fruchtbombe, die hält, was die Nase verspricht.

trocken

3 €  
6.5 €  
18 €

### ELENAS GOLDMUSKATELLER

Exotisch und fruchtig, mit Eisbonbon-Aroma, gelben sowie weißen Früchten, würziger Muskatnote und saftig-mineralischem Geschmack mit feinem Säurespiel.

feinherb

3 €  
6.5 €  
18 €

### GEWÜRZTRAMINER

Duftig und feinwürzig, mit Aromen von Rosen, Honig, Litschi und Akazienblüte, sanft süß und angenehm ausbalanciert.

lieblich

3 €  
6.5 €  
18 €

## SÉLECTION NOIR

### RIESLING GRANIT

Im über 300 Millionen Jahre alten Granitfass vergoren und gereift, zeigt sich dieser Riesling mineralisch, spritzig mit Zitrus- und saftigen Fruchtaromen sowie zartschmelzend und voluminös am Gaumen.

trocken

5 €  
11 €  
31 €

### LE PETIT GRANIT

Cremiges Cuvée aus unseren weißen Burgundersorten, im Granit-Steinfass gereift, mit frischer Mineralität, eleganter Struktur und harmonischer Balance von Fülle und lebendiger Spannung.

trocken

4 €  
9.5 €  
27 €

### CHARDONNAY FUMÉ

Im 500L Tonneau aus französischer Eiche gereift. Feine Rauchnoten, eingebunden in einen cremigen, komplexen Körper. Feine Aromen von Birne, Honigmelone, Kokos und Toffifee. Sehr lange am Gaumen..

feinherb

4 €  
9.5 €  
27 €

Wein, Crémant & Secco sind aus biologischem Anbau, vegan & enthalten Sulfite.

# BLANC DE NOIRS ROSÉWEINE

## GUTSWEIN

0.1 L  
0.25 L  
FL. 1 L

### ROSÉ

Fruchtig, frisch und leicht mit milder Säure – Aromen von Erdbeere, Kirsche und Brombeere, leicht gekühlt unschlagbar.

feinherb

2.5 €  
4 €  
14.5 €

## VOM LÖSS-LEHM

0.1 L  
0.25 L  
FL. 0.75 L

### MERLOT BLANC DE NOIRS

Der weiße Merlot, fruchtig mit Aromen von Pfirsich und Mirabelle – der perfekte Wein für BBQ-Abende.

trocken

3 €  
6.5 €  
18 €

### PINOT NOIR BLANC DE NOIRS

Fruchtig, frisch mit dezenter Süße, getragen durch die Kraft des Spätburgunders. Sonnengelbe Farbreflexe, süßlicher Duft nach Brioche, Honig und reifem Apfel zeichnen diesen Wein aus.

feinherb

3 €  
6.5 €  
18 €

### PINOT MEUNIER ROSÉ

Fruchtig und lebendig mit Aromen von Erdbeersahne, Erdbeer-Rhabarber, Apfel und roter Johannisbeere, ideal an warmen Tagen zu Pasta und Barbecue.

trocken

3 €  
6.5 €  
18 €

## SÉLECTION NOIR

### BLANC DE NOIRS CASTANEA

Cuvée aus Pinot Noir und Pinot Meunier, in pfälzer Kastanien-Barriques gereift, mit Noten von Karamell, Honig und Akazie. Die dezente Süße macht ihn zum idealen Begleiter von pikanten Speisen, wie asiatische und Crossover-Küche.

feinherb

4 €  
8.5 €  
24 €

Wein, Crémant & Secco sind aus  
biologischem Anbau, vegan &  
enthalten Sulfite.

# ROTWEINE

## GUTSWEIN

0.1 L  
0.25 L  
FL. 1 L

### PORTUGIESER

Vollmundig und zart, gereift im Kastanienfass von 1875, mit Aromen von Vollmilchschokolade und Kirsche – perfekt zu Wildgerichten.

feinherb

2.5 €  
4 €  
14.5 €

## VOM LÖSS-LEHM

0.1 L  
0.25 L  
FL. 0.75 L

### LE ROUGE

Der Rote: Ein unkompliziertes, kräftiges Cuvée aus Dornfelder- und Cabernet-Trauben mit saftigen Beerenaromen. Wenig Tannine, fruchtbetont und charmant. Ein perfekte Alltagsrotwein, der nicht müde macht...

trocken

3 €  
6.5 €  
18 €

### PINOT NOIR

Klassischer Pinot Noir, im Kastanienfass anno 1875 gereift, fein strukturiert mit Aromen von Süßkirsche, Brombeere und dunkler Schokolade – Die Königin unter den Rotweinen, ein Genuss zu jeder Gelegenheit.

trocken

3 €  
6.5 €  
18 €

### MERLOT

Kräftiger, fruchtbetonter Rotwein mit "dunklen" Beerennoten, wie Brombeere und schwarzer Johannisbeere und einem Hauch von Pflaumenmarmelade.

trocken

3 €  
6.5 €  
18 €

## SÉLECTION NOIR

### CUVÉE MYTHOS

Cuvée aus Cabernet-Trauben

Gereift im Kastanienholzfass anno 1875.

Es ist ein „Mythos“, dass es keine guten Rotweine in Deutschland gibt.

Fruchtiges und trockenes Cabernet-Cuvée mit Aromen von dunklen Beeren, Schokolade, Tabak und Sauerkirsche.

trocken

4 €  
9.5 €  
27 €

### EDITION ÖKONOMIERAT

Cuvée aus Cabernet-Trauben

Gereift im Kastanienholzfass anno 1875 und anschließend in Eichen-Barriques.

Kräftig und voluminös mit feinen Holznoten, weichen Tanninen und Aromen von dunklen Beeren, Pfeffer, Schokolade, Vanille, Leder und Nougat –

ein „never-ending“-Wein für besondere Momente.

Unser Flagschiff ist eine Homage an meinen Opa...

trocken

5.5 €  
12.5 €  
36 €

Wein, Crémant & Secco sind aus biologischem Anbau, vegan & enthalten Sulfite.

## ALKOHOLFREI

BELLARIS MINERALWASSER	3.5 € FL. 0,7 L
TRAUBENSAFTSCHORLE WEISS	4 € 0,5 L
TRAUBENSPRITZ <sup>3,10,11</sup> Traubensaft, Bitter Lemon, Sprudel, Limette, Eis	5 € 0,5 L
BELLARIS LIMO <sup>1,3</sup> Gold Orange, Citrus Trüb, Cola <sup>3,13,9</sup>	3 € FL. 0,33 L

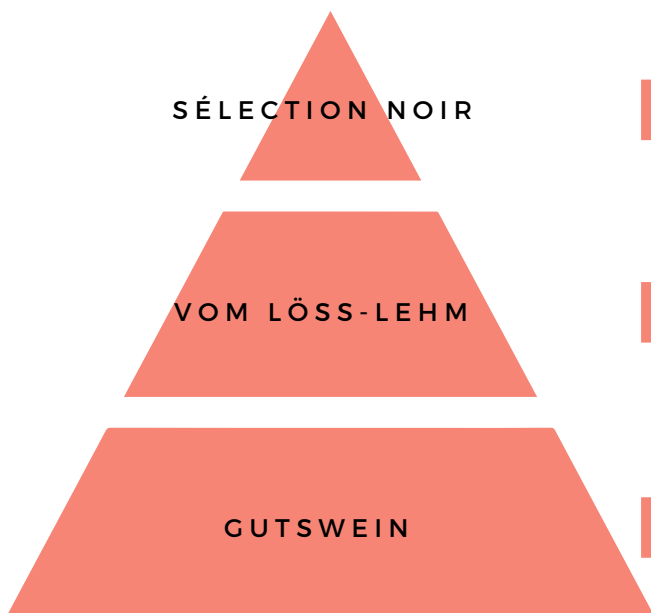
## HEISSGETRÄNKE

KAFFEE	TASSE 2.5 €
ESPRESSO	2 €
CAPPUCCINO Kuhmilch oder Haferdrink	3 €
MILCHKAFFEE (große Tasse) Kuhmilch oder Haferdrink	3.5 €
TEE (verschiedene Sorten)	2 €

## DIGESTIF

DESTILLATE Williams Christ, Quitte, Mirabelle, Kirsche, Alte Pflaume, Weinbrand, Marc de Gewürztraminer	2 CL 4 €
BESONDERE DESTILLATE Golden Delicious Barrique (15 Jahre im Eichenfaß), Cabernet-Feinhefe, Marc de Gewürztraminer Barrique	7 €

# KLASSIFIZIERUNG UNSERER WEINE



Die exklusiven Weine für den besonderen Genuss. Sie alle haben etwas Besonderes. Sie sind in unkonventionellen Fässern gereift, wie z.B. Granitsteinfass oder haben außergewöhnliche Gärprozesse durchlaufen.

Ausdrucksstarke, erlesene Weine, die auf unseren fruchtbaren Löss-Lehm-Böden wachsen, werden zu sortentypischen und erlesenen Weinen mit eindrucksvollem Charakter ausgebaut

Unkomplizierte Alltagsweine, die sortentypisch ausgebaut sind. Im Sommer hervorragend geeignet für eine erfrischende Schorle und auch sonst immer ein guter Begleiter.



Palatin GmbH  
c/o Weingut Ökonomierat Lind  
Hauptstraße 56  
76865 Rohrbach/Südpfalz  
Elena Lind  
DE178903584  
+49 6349 929173



# Getränke- & Speisekarte



**WEINGUT ÖKONOMIERAT LIND**



**Selbstbedienung**  
Bei uns können Sie Ihre Getränke und Speisen an der Theke wählen  
und gleich an Ihren Lieblingsplatz mitnehmen.



**Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe**

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe**

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

**Deklarationspflichtige Allergene**

- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse