
Villa
Stadtgarten
GASTRONOMIE

FRANCE  1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

Heißgetränke

JULIUS MEINL WIENER KAFFEEKULTUR

KAFFEE °	2,80 €
KAFFEE ENTKOFFEINIERT	2,80 €
TEE	2,80 €
MILCHKAFFEE °,b	3,95 €
CAPPUCCINO °,b	3,95 €
LATTE MACCHIATO °,b	3,95 €
ESPRESSO °	2,60 €
HEISSE SCHOKOLADE °,b	3,90 € +
SAHNE 0,50 €	

Kaltgetränke

	Fl. 0,25 L	Glas 0,2 L	Fl. 0,33 L	Glas 0,5 L	Fl. 0,75 L
SINALCO COLA ^{1,2,9}			3,20 €	4,60 €	
SINALCO ZERO ^{1,2,9,11}			3,20 €	4,60 €	
ORANGE ³			3,20 €	4,60 €	
ZITRONE			3,20 €	4,60 €	
ZITRONE TRÜB ³			3,20 €	4,60 €	
COLA MIX ^{1,2,9,3}			3,20 €	4,60 €	
STIFTSQUELLE	2,80 €	2,60 €		3,90 €	7,10 €
SÄFTE			3,20 €	4,70 €	
SCHORLEN			3,20 €	4,70 €	

Bier und Alkoholfrei

	Glas 0,3 L	Glas 0,5 L
VELTINS VOM FASS °	3,70 €	4,90 €
ALKOHOLFREIES PILS °	3,70 €	
BOLTEN ALT BIER °	3,70 €	4,90 €
MAISEL WEIZENBIER °		4,90 €
ALKOHOLFREIES WEIZEN °		4,90 €
ALSTER °,1,2	3,70 €	4,90 €
RADLER °,2	3,70 €	4,90 €
KREFELDER °,1,2,9,11	3,70 €	4,90 €

Kuchen

STÜCK TORTE	3,80 €
STÜCK KUCHEN	3,20 €

Waffeln

ZWEI HAUSGEMACHTE WAFFELN

MIT PUDERZUCKER ^{b,e,i}	4,20 €
+ SAHNE ^{b,e,i}	0,90 €
+ EIS ^{b,e,i}	1,30 €
+ HEISSE KIRSCHEN ^{b,e,i}	1,30 €

Windbeutel

HAUSGEMACHTER WINDBEUTEL

+ SAHNE, KIRSCHEN ^{b,e,i}	7,60 €
+ SAHNE, EIS, KIRSCHEN ^{b,e,i}	8,90 €



VELTINS

Getränke



Glas 0,2l L	7,90 €
Flasche 0,75L	24,90 €
Geschmacksrichtung:	fruchtsüß
Qualitätspyramide:	Lagenwein
Restsüße:	53,3 g/l
Säure:	9,8 g/l
Alkohol:	8,0 %vol
Trinktemperatur:	8 - 10 °C

2021 Riesling Kabinett - Wintricher Großer Herrgott

Wer "Mosel pur" erleben möchte, kommt an diesem Highlight aus der Schiefer-Steillage nicht vorbei! Eine pikante Mineralik trifft auf Nuancen von gelben reifen Früchten und einen Hauch Exotik. Durch die Spontangärung, also die Vergärung mit wilden Hefen aus dem Weinberg, erweitert sich das Aromenspektrum enorm. Die lange Reifezeit auf der Feinhefe gibt Struktur und Rückgrat. Auf der Zunge spürt man feine Fruchtsüße, die aber von einer anregenden Säure sofort wieder "eingefangen" wird - eine äußerst gelungene Balance. Dieser Wein wird keine Sekunde langweilig und die Freude auf das zweite Glas wächst. Kabinettweine präsentieren sich mit eher moderatem Alkohol und einer filigranen, "verspielten" Art. Die "Kabis", wie sie von den Jungwinzern auch gerne genannt werden, sind in den letzten Jahren wiederentdeckt worden. Sie kommen dem Wunsch vieler Weinfreunde nach leichten, feinfruchtigen Weinen sehr entgegen.



Glas 0,2l L	7,90 €
Flasche 0,75L	24,90 €
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätspyramide:	Ortswein
Restsüße:	6,3 g/l
Säure:	5,0 g/l
Alkohol:	11,5 %vol 8
Trinktemperatur:	8 - 10 °C

2022 Grauburgunder trocken

Finesse und Ausdruckskraft paaren sich in diesem Grauburgunder auf geniale Weise. Er zeigt einen schönen und sehr animierenden Duft von saftigem Pfirsich und Melone, dazu eine zart nussige Note. Am Gaumen präsentiert er sich trocken und sehr vital, dabei wunderbar leicht und mit schönem Schmelz. Dieser „Pinot gris“ hat Charme und schenkt Ihnen viel Freude beim Verkosten. Ein Freund von gut gewürzten Speisen.



Glas 0,2l L	7,90 €
Flasche 0,75L	24,90 €
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätspyramide:	Ortswein
Restsüße:	8,5 g/l
Säure:	7,5 g/l
Alkohol:	12,0 %vol
Trinktemperatur:	8 - 10 °C

2021 Sauvignon Blanc trocken

Ein Sauvignon Blanc par excellence! Beeindruckende, sortentypische Aromen von Stachelbeere, grünem Paprika und Zitronengras. Am Gaumen elegant und konzentriert mit erfrischender Säurestruktur. Der Name „Sauvignon Blanc“ leitet sich vom französischen Begriff „sauvage“ ab, was soviel wie „wild“ bedeutet. Die Sorte findet sich in allen bekannten Weinbaugebieten auf der ganzen Welt wieder: ob an der Loire oder in Neuseeland. Sie bringt niedrige Erträge, aber sehr gute Qualitäten. Sauvignon Blanc zeichnet sich durch ein besonders intensives Aroma und einen ebensolchen Geschmack aus. Bisweilen herrschen grüne, vegetative Noten vor, manchmal auch strahlende Zitrusfrucht oder Steinobst.

Wein



WEINGUT QUINT



Glas 0,2l L 7,90 €

Flasche 0,75L 24,90 €

Geschmacksrichtung: fruchtsüß
Qualitätspyramide: Gutswein
Restsüße: 52,3 g/l
Säure: 9,4 g/l
Alkohol: 8,0 %vol
Trinktemperatur: 8 - 10 °C

2021 „IN-JOY“ Riesling fruchtsüß

Frisch, frech fruchtig – unbeschwerter Trinkspaß für Junge und Junggebliebene in pfißiger Aufmachung! Feine Süße, herrliche Frucht des Rieslings und anregende Aromen machen INJOY zum idealen Sommer- und Terrassenwein. Saftige Noten von Zitrusfrüchten und Äpfeln verbinden sich mit animierender Frische und feiner Spritzigkeit zu einem tollen Geschmackserlebnis. Ein Rieslingwein, der auf Ihrer Gartenparty nicht fehlen darf. Frisch, frech & fruchtig. Probieren Sie unseren INJOY doch mal zu Zitronensorbet. Sie werden begeistert sein! Na dann: „Enjoy INJOY!“



Glas 0,2l L 7,90 €

Flasche 0,75L 24,90 €

Geschmacksrichtung: feinherb
Qualitätspyramide: Gutswein
Restsüße: 14,6 g/l
Säure: 5,8 g/l
Alkohol: 11,5 %vol
Trinktemperatur: 8 - 10 °C

2022 Rosé feinherb

Dieser frische, fruchtige Rosé duftet reichhaltig nach Sommerblüten und roten Johannisbeeren. Der Geschmack ist harmonisch und ausgeglichen, der Körper angenehm voll. Am Gaumen zeigen sich beerige, saftige Frucht und runde Fülle. Ein wunderbar lebendiger Wein für viele Gelegenheiten, der im Sommer nicht fehlen darf! Prima zu gegrilltem Fisch, mediterraner Küche und BBQ. Roséweine können begeistern, das beweist diese beschwingte Cuvée. Zur klaren Beerenfrucht gesellt sich eine feine Struktur und selbstbewusste Eleganz. Idealer Begleiter für laue Sommer- und Grillabende!



Glas 0,2l L 7,90 €

Flasche 0,75L 24,90 €

Geschmacksrichtung: fruchtsüß
Qualitätspyramide: Gutswein
Restsüße: 56,3 g/l
Säure: 6,5 g/l
Alkohol: 9,0 %vol
Trinktemperatur: 8 - 10 °C

2021 Quint's Rotling

Der verspielte Rotling ist ein überaus sympathischer Tropfen mit Charme! Gut gekühlt ein idealer Frühlings- und Sommerwein. Unser Tipp: gefrorene oder frische Erdbeeren ins Glas, Rotling dazu und ein Schuss Mosel-Secco – einfach lecker! Übrigens: Rotling wird aus weißen und roten Trauben gewonnen. Die Trauben werden zusammen geerntet und gekeltet; es handelt sich also um eine Cuvée.

Wein



WEINGUT QUINT



Glas 0,2l L	8,90€
Flasche 0,75L	29,90 €
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätspyramide:	Lagenwein
Restsüße:	7,3 g/l
Säure:	5,4 g/l
Alkohol:	12,1 %vol
Trinktemperatur:	8 - 10 °C

2019 Cabernet MitoS trocken

- im Barrique gereift -
Seinen Vater, den Cabernet Sauvignon, kann dieser markante Rote nicht leugnen. Typische Cabernet-Aromen von Pfeffer und Paprika im Wechselspiel mit dunklen Beeren und Bitterschokolade. Untermalt von Vanille- und Röstnoten aus einer 2-jährigen Reifung in Barriques. Dichter, komplexer Wein mit deutlichen, reifen Tanninen und enorm viel Potenzial. Hervorragend zu Lamm, Rind, Wild, dunklen Saucen und würzigem Käse, toller „Kaminwein“!



Glas 0,2l L	7,10 €
Flasche 0,75L	24,90 €
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätspyramide:	Gutswein
Restsüße:	8,2 g/l
Säure:	6,4 g/l
Alkohol:	11,5 %vol
Trinktemperatur:	12- 14°C

2021 „Simply Red“ trocken

Intensiver, dunkler Rotwein, der durch sein fruchtiges Aroma nach Kirsche und Brombeere besticht. Ein ehrlicher Typ, Ihr Roter für jeden Tag! Passt wunderbar zu Pizza, Pasta und Gebratenem! Eine Cuvée aus 80 % Dornfelder und 20 % Merlot.

Wein

Champagner

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL

EIN LEBHAFTER UND GENERÖSER
CHAMPAGNER, DER SICH DURCH SEINE
AUSGEPRÄGTE FRUCHT, VERFÜHRERISCHE
GAUMENNOTE SOWIE DURCH EINE
ELEGANTE REIFE AUSZEICHNET.

Glas 0,1 L **14,90 €**

Flasche 0,75L **97,50 €**

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL

MIT MOËT ICE IMPÉRIAL, DEM ERSTEN
CHAMPAGNER DER WELT, DER SPEZIELL FÜR
DEN GENUSS AUF EIS KREIERT WURDE. DENN
ERST DURCH DIE ZUGABE VON EISWÜRFELN
ERREICHT ER SEINE BESONDERE BALANCE
AUS INTENSIVER FRUCHTIGKEIT,
REICHHALTIGKEIT UND FRISCHE

Glas 0,1 L **16,90 €**

Flasche 0,75L **110,00 €**

FRANCE  1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Sekt

0,2 L

SECCO 4,90 €

ON ICE 6,90 €

Q | WEINGUT QUINT

SAUVIGNON BLANC

SEKT BRUT

KLASSISCHE FLASCHENGÄRUNG
- HANDGERÜTTelt -

Glas 0,1 L **8,90 €**

Flasche 0,75L **30,90 €**

WEINBERGPFIRSICH SECCO

PERFEKTES SOMMERGETRÄNK

Glas 0,2 L **6,90 €**

Flasche 0,75L **22,90 €**

Spritzgetränke

0,2 L

LILLET WILD BERRY 6,90 €

APEROL SPRITZ 6,90 €

ERFRISCHENDER HUGO 6,90 €

LIMOCELLO SPRITZ 6,90 €

WEINSCHORLE 5,50 €

HAUSGEMACHTE SANGRIA 6,90 €

Digestif

TÚNEL, RAMAZOTTI

GRAPPA,

WILLIAMS BIRNE

OSBORNE, U.V.M.

2 cl.

3,40€

4 cl.

5,90€

Longdrinks

GIN TONIC,

WHISKEY COLA

WODKA

ORANGENSAFT

U.V.M

4 cl.

8,90€

Champagner und Co.

1	BROTKORB [°]	€ 2,90	16	FRITTIERTE SARDELLEN IN PANADE MIT ZITRONE ^{e,k}	€ 7,90
2	HAUSGEMACHTE AIOLI MIT BROT ^{e,i}	€ 4,50	17	GAMBERI AGLIO E OLIO (GAMBAS MIT KNOBLAUCHÖL) ^h	€ 9,90
3	OLIVEN MIX MIT KNOBLAUCH UND ZITRONE [°]	€ 4,90	18	CALAMARES RINGE FRITTIERT MIT AIOLI UND ZITRONE ^{e,h,k}	€ 9,90
4	PEPERONI ^{1,2}	€ 4,50	19	GEDÄMPFTES ZANDERFILET MIT ZITRONENSAUCE AUF MARKTGEMÜSE ^{b,k}	€ 8,90
5	TOMATE MOZZARELLA AN BASILIKUM ÖL ^b	€ 6,90	20	LACHSFILET IN SAHNESAUCE ^{b,k}	€ 9,90
6	MANCHEGO „SPANISCHER SCHAFSKÄSE“, REGION: KASTILIEN-LA MANCHA. ^b	€ 7,40	21	RINDERFILET AUF RUCOLA GEBETTET MIT PARMESAN ^b	€ 12,90
7	SERRANO SCHINKEN (18 MONATE GEREIFT, FRISCH ABGESCHNITTEN)	€ 7,90	22	HÄHNCHENFILET IN CHAMPIGNONSAHNESAUCE ^b	€ 7,90
8	BRUSCHETTA MIX (CLASSIC, AVOCADO, OLIVEN) ^{o,e}	€ 7,50	23	SCHWEINEFILET AUF KARTOFFELPÜREE AN DEMI GLACE SAUCE	€ 8,90
9	GRILLGEMÜSE (PAPRIKA,AUBERGINE,ZUCCHINI)	€ 6,50	24	PIKANTE FLEISCHBÄLLCHEN IN TOMATENSAUCE	€ 8,90
10	GEMISCHTER BEILAGENSALAT	€ 4,90	25	GEMÜSELASAGNE ^b (AUGEBRINE,ZUCCHINI)	€ 6,90
11	ANGEBRATENE CHAMPIGNONS IN KNOBLAUCHSAUCE ^b	€ 6,90	26	CREMA CATALANA ^{b,II}	€ 5,90
12	GEGRILLTE PAPRIKASCHOTEN MIT MEERSALZ	€ 6,90	27	PANNA COTTA KIRSCH MANDEL ^{b,II}	€ 4,90
13	GEBRATENE DATTELN IM SPECKMANTEL (4 STÜCK)	€ 6,90			
14	HAUSGEMACHTE SPANISCHE PAELLA ^{h,k,m}	€ 8,50			
15	PIKANTE KARTOFFELN MIT AIOLI ⁱ	€ 5,50			

Tapas

Vegetarisch

1	BROTKORB [°]	€ 2,90
2	HAUSGEMACHTE AIOLI MIT BROT ^{es}	€ 4,50
3	OLIVEN MIX MIT KNOBLAUCH UND ZITRONE [°]	€ 4,90
4	PEPPERONI ^{1,2}	€ 4,50
5	TOMATE MOZZARELLA AN BASILIKUM OIL ^b	€ 6,90
6	MANCHEGO „SCHAFSKÄSE“, SPANISCHE REGION: KASTILIEN-LA MANCHA ^b	€ 7,40
8	BRUSCETTA MIX (CLASSIC, AVOCADO, OLIVEN) ^{aa}	€ 7,50
9	GRILLGEMÜSE (PAPRIKA,AUBERGINE,ZUCCHINI) (KALT)	€ 6,50
10	GEMISCHTER BEILAGENSALAT ⁱ	€ 4,90
11	ANGEBRATENE CHAMPIGNONS IN KNOBLAUCHSAUCE ^b	€ 6,90
12	GEGRILLTE PAPRIKASCHOTEN	€ 6,90
15	PIKANTE KARTOFFELN MIT AIOLI ⁱ	€ 5,50
25	GEMÜSELASAGNE (AUGEBRINE,ZUCCHINI) ^b	€ 6,90

Vegan

3	OLIVEN MIX MIT KNOBLAUCH UND ZITRONE [°]	€ 4,90
4	PEPPERONI ^{1,2}	€ 4,50
9	GRILLGEMÜSE (PAPRIKA,AUBERGINE,ZUCCHINI)	€ 6,90
12	GEGRILLTE PAPRIKASCHOTEN	€ 6,90
15	PIKANTE KARTOFFELN	€ 5,50

Tapas

IHRE FEIER

wir sind Ihr Partner
für Geburtstage, Hochzeiten, Kommunion, Konfirmation, Taufe,
Firmenevents, Weihnachtsfeiern, Trauerfeiern etc.

Wir erstellen Ihnen gern ein Angebot für Ihre Feier!

Info@villa-stadtgarten.de

Liste der Zusatzstoffe und Allergene

- | | |
|---|---|
| 1) mit Farbstoffen 2) mit Konservierungsstoff (en) | a) Schwefeldioxid und Sulfite b) Milch / Laktose c) |
| 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit | Nüsse |
| Geschmacksverstärkern | d) Sesam e) Glutenhaltiges Getreide f) Sellerie g) Senf |
| 5) mit Schwefeloxid 6) mit Schwärzungsmitteln | h) Krebstiere i) Eier k) Fisch m) Weichtiere o) Lupinen |
| 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) enthält Koffein | |
| 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel | |
| 12)enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst | |
| 14) mit Taurin | |

Änderungen und Irrtümer vorbehalten



www.villa-stadtgarten.de