



Leuthener Str. 5 • D-10829 Berlin • Fernruf 030.644 38 252  
Fidicinstr. 38 • D-10965 Berlin • Fernruf 030.284 30 494  
[www.weinverein.berlin](http://www.weinverein.berlin) • [info@weinverein.berlin](mailto:info@weinverein.berlin) • [fb.com/weinverein](https://fb.com/weinverein)

# Vereinswein

<b>WEISS – RIESLING</b>	<b>0.1</b>	<b>0.2</b>	<b>0.5</b>	<b>0.75</b>
Riesling trocken (der Mineralische!) <i>mineralisch, unkompliziert, mit Rasse</i>	3,25	4,5	12,25	-
Riesling Tafelstein Spätlese trocken <i>gelbfruchtig, saftig</i>	5	7	19	26,5
Riesling Kreuz Spätlese trocken <i>herbe Kräuter, komplex</i>	5,5	7,5	20	27
Riesling Geyerscheiß Spätlese (der Süßeste!) <i>füllig und fruchtsüß, gelbfruchtig</i>	5,5	7,5	20	27
Riesling Eiserne Hand halbtrocken <i>Apfelnoten, ausgewogenes Säure-Süße-Spiel</i>	4,5	6,5	17,5	23,5
<b>WEISS – BURGUNDER</b>				
Weißer Burgunder trocken (der Einfache!) <i>fruchtig leicht</i>	3,25	4,5	12,25	-
Weißer Burgunder Aulenberg trocken <i>Quitte und Äpfel, säurearm</i>	5	7	19	26,5
Grauer Burgunder trocken (der Starke!) <i>zupackend, langer Nachhall</i>	4,5	6,5	17,5	23,5
Grauer Burgunder Aulenberg trocken <i>feine Salmiaknote, wuchtig</i>	5,5	7,5	20,5	27,5
Chardonnay Kreuzkapelle trocken [Barrique] <i>kräftig und voll, rauchig</i>	6,5	9	24,5	33
Spätburgunder Blanc de Noir trocken <i>dezent blumig und säurearm</i>	4	6	16	21,5
Trepino trocken (der Geschmeidige!) <i>Cuvée aus Weiß- &amp; Grauburgunder, Chardonnay [Barrique] füllig und cremig, dezentes Holzaroma</i>	5,5	7,5	20,5	27,5

# Vereinswein

AUSSERDEM WEISS	0.1	0.2	0.5	0.75
Hulla-Hupp trocken (nur im Weinverein!) <i>Cuvée aus Grauburgunder und Riesling</i> <i>erfrischend und harmonisch</i>	4	6	16	21,5
Sauvignon Blanc trocken (der Fruchttige!) <i>rassig, frisch und fruchtig</i>	5	7	19	26,5
<b>SECCO &amp; ROSÉ</b>				
Rosé trocken <i>Cuvée aus Cabernet Cubin und Cabernet Sauvignon</i>	3,25	4,5	12,25	-
Secco weiß <i>feinperlig und süffig</i>	4,5	6,5	-	23,5
<b>ROT</b>				
Dornfelder halbtrocken (der Süßeste!) <i>rote Beerenfrüchte, geschmeidig</i>	3,25	4,5	12,25	16,75
Dornfelder trocken <i>rustikal mit Aromen von roten Früchten</i>	3,25	4,5	12,25	16,75
Rotwein trocken <i>einfach und samtig</i>	3,25	4,5	12,25	-
Tagelohn trocken (der Unkompizierte!) <i>würzig, Pfeffer &amp; Pflaume</i>	4,5	6,5	17,5	23,5
Spätburgunder trocken (der Leichte!) <i>Bittermandel und Thymian, angenehm schlank</i>	4	6	16	21,5
Spätburgunder Tradition <i>elegant und erdig, typischer Burgunder</i>	5,5	7,5	20,5	27,5
Spätburgunder Tafelstein trocken [Barrique] <i>komplex, tief &amp; eindringlich</i>	6,5	9	24,5	33

Unikum trocken [Barrique] (das Schwergewicht!) <i>vollmundig im internationalen Stil</i>	5,5	7,5	20,5	27,5
Roteruh trocken [Barrique] <i>kräftige Cuvee mit ausdrucksstarkem Tannin</i>	6,5	9	24,5	33

# Anderer Weingüter

## WEISS, ROSÉ & SEKT

Chardonnay trocken <i>Weingut Stark [Uelversheim] füllig, cremig und nussig</i>	3,5	5	13,5	18
Rivaner trocken <i>Weingut Stark [Uelversheim] blumig und säurearm</i>	3	4	11	-
Spätburgunder Weißherbst Sekt extra trocken (unser Sekt!) <i>Winzersekt [Sprendlingen] feine Perlage, spritzig</i>	5	-	-	34,5

## ROT

Frühburgunder trocken <i>Weingut Stark [Uelversheim] risch und leicht, spritzige Kirsche</i>	4,5	6,5	17,5	23,5
---	-----	-----	------	------

# Vom Mischen und Zapfen

<b>GEMISCHTES</b>	<b>0.2</b>	<b>0,4</b>
Riesling– /Weißburgunderschorle		6,5
Aperol Schwips <i>wir verwenden als Eis gefrorenen Hulla-Hupp</i>	7,5	
Kir <i>Weißburgunder mit Crème de Cassis</i>	5	

<b>GEZAPFTES</b>	<b>0.3</b>	<b>0,4</b>
Vereinsbräu vom Faß (Pils)	2,9	3,4

# Vom nuechtern Betrachtet

Staatlich Fachingen Mineralwasser (0,2l/0,75l) <i>medium oder still</i>	3/6	
Bauers Säfte & Schorlen (0,4) <i>Apfelsaft, Rhabarberschorle, Orangensaft</i>	3,5	
<i>Apfel-Sanddorn-Schorle, Quittennektar-Schorle</i>	4,5	
Alkoholfreies Weizenbier (0,5l)	3,8	

# Von Geistern, Bränden und Schuesen

## OBSTBRÄNDE UND GEISTER VON DER DESTILLE KALTENTHALER [WESTHOFEN]

	2 CL	4 CL
Quittenbrand	2,5	5
Sauerkirschbrand	2,5	5
Alte Pflaume	3,5	7
Vogelbeerbrand	4	8
Golden Williams Christ-Brand	3,5	7
Waldhimbeergeist	3,5	7
Marillengeist	4	8
Haselnussgeist	4	8

## WEINBRÄNDE

Barrignac [Destille Kurfürst von Dalberg] <i>drei Jahre im Barrique gereifter Gewürztraminer-Brand</i>	4	8
Weinbrand XO [Destille Kaltenthaler] <i>zehn Jahre im Barrique gereifter Weinbrand</i>	3	6

# kalte Maehler

Grüne Oliven, mit Mandeln gefüllt (vg)	4
Geröstetes Landbrot	5
– mit Olivenöl & Salz (vg)	
– mit hausgemachter Tapanade [Paste aus Oliven, Sardellen & Kapern]	
hausgemachter Spundekäs (v)	4
– würzige Frischkäsezubereitung mit kleinen Salzbrezeln	
Artischockenherzen, getrocknete Tomaten, Oliven u.a. Gemüse (vg)	7,5
Bergschinken, dazu Walnuß-, Steinpilz- & Fenchelsalami	
– luftgetrocknet & hauchdünn, mit Landbrot, Cornichons & Butter	14
– dazu 3 Käsesorten, mit Landbrot, Cornichons & Butter	16
Patê [Wachtel oder Ente]	9
– mit Landbrot & Butter, dazu Cornichons & Silberzwiebeln	
Stremellachs (ca. 150g) aus der Tempelhofer Räucherei Krohnen	9
– mit Landbrot & Lachs-Dill-Sauce	
feinster frz. Käse, garniert mit Obst, Walnüssen & Avocado (v)	
– kleine Portion (3 Sorten: z.B. reifer Ziegenkäse, Roquefort und Gaperon)	10
– große Portion (6 Sorten: o.g. + EpoissesL, Reblonchon und einem Hartkäse)	15
Gnadenbrot für 2	19,5
– feinster Käse, Fleisch- und Leberwurst, Rohpolnische, Salamis, Bergschinken; alles schön mit Obst, Avocado und Nüssen garniert	
Hora Post Laborem (after work uff Latein, werktags bis 18.30 Uhr)	27
– 0,5 Liter Weißburgunder/Riesling/Rotwein + Gnadenbrot für 2	

(v) = vegetarisch

(vg) = vegan

\* = Fleisch/Wurst vom Metzger Genz in demeter-Qualität

Unsere Speisen enthalten Allergene:

Brot, Piroggen und Flammkuchenböden sind aus Weizenmehl (Gluten), die Flammkuchensauce lebt, wie der Käse auch, von Lactose, Speck und Lachs sind geräuchert, die Nüsse sind erwähnt.

Sollten Sie Allergiker\*in oder unsicher sein, sprechen Sie uns bitte an – wir helfen weiter!

# warme Maehler

2 Scheiben Landbrot aus dem Ofen mit	
– hausgemachtem Tomatensalat (vg)	6
– Cheddar & Greyezer überbacken, dazu Marmelade und Obst (v)	7
hauchdünner Flammkuchen, belegt mit hausgemachter Sauce:	
– elsässisch mit demeter-Speck & kandierten Zwiebeln	10
– französisch mit Walnüssen, Blauschimmelkäse & frz. Bergschinken	10,5
– pfälzisch mit Kartoffeln, Leberwurst, kandierten Zwiebeln & Apfel	10
– schweizerisch mit Bündnerfleisch, Radicchio & Feigen	11
– kräftig mit gereiftem Cheddar & kandierten Zwiebeln (v)	10
– süßsauer mit in Essig eingelegten Zucchini, Ziegenkäse & Honig (v)	9
– mediterran mit schwarzen Oliven, Feta & roten Zwiebeln (v)	9,5
– savoyonisch mit Kartoffeln, Reblonchon und Thymian (v)	10,5
warme demeter-Fleischwurst mit Dijon-Senf	9,5
– dazu Landbrot, Cornichons & Silberzwiebeln, Meersalz-Butter	

(v) = vegetarisch

(vg) = vegan

Unsere Speisen enthalten Allergene:

Brot, Piroggen und Flammkuchenböden sind aus Weizenmehl (Gluten), die Flammkuchensauce lebt, wie der Käse auch, von Lactose, Speck und Lachs sind geräuchert, die Nüsse sind erwähnt.

Sollten Sie Allergiker\*in oder unsicher sein, sprechen Sie uns bitte an – wir helfen weiter!



# Flaschenpreise ausser Haus

🍷	Hulla Hupp <i>nur im Weinverein</i>	9
🍷	Secco	7
🍷	Sauvignon Blanc trocken	9,5
🍷	Weißer Burgunder trocken [1 Liter]	6
🍷	Weißer Burgunder Aulenberg	8,5
🍷	Grauer Burgunder trocken	8,5
🍷	Spätburgunder Blanc de Noirs trocken	8
🍷	Trepino trocken	13
🍷	Riesling trocken [1 Liter]	6
🍷	Riesling Eiserne Hand halbtrocken	7,5
🍷	Riesling Tafelstein Spätlese trocken	9
🍷	Riesling Kreuz Spätlese trocken	11,5
🍷	Riesling Geyerscheiß Spätlese	9
🍷	Dornfelder halbtrocken/trocken	6
🍷	Tagelohn trocken	7
🍷	Spätburgunder	7,5
🍷	Spätburgunder S trocken	11
🍷	Unikum trocken [Barrique]	11,5
🍷	Spätburgunder Tafelstein [Barrique]	18,5
🍷	Roteruh trocken [Barrique] <i>nur im Weinverein</i>	

# Weinproben

Diese richten wir gerne nach Ihren Wünschen ab 6 Personen aus. Sprechen Sie uns an!

# Geschlossene Gesellschaft

Wir richten gerne Ihre Veranstaltungen aus! Sprechen Sie uns an!

# Räume mieten bis 16:00

## FÜR 300,- EUR

Gerne können Sie die Vereinsräume für Ihre Zwecke pauschal für 300,- EUR mieten und selbst bewirtschaften; für 12,- EUR p.P. bereiten wir Ihnen auch gerne unser Buffet vor. In den 300,- EUR ist eine 5stündige Anwesenheit einer unserer Servicekräfte inklusive, jede weitere Stunde wird zusätzlich mit 20,- EUR berechnet.

# Weinsortiment

Flascheinweine außerhalb unserer offenen Weinkarte halten wir in kleiner Auswahl für Sie bereit. Fragen Sie nach Raritäten

# Gruppenreservierungen

Wir bitten um Verständnis, dass wir Gruppenreservierungen ab 9 Personen nur unter bestimmten Bedingungen und einem Mindestverzehr von 20 EUR p.P. entgegen nehmen können.

# Mitgliedschaft

Sie können dem Weinverein nicht beitreten, aber betreten. So werden aus Gästen Mitglieder.