



taglich 15 - 22

Leuthener Str. 5 • D-10829 Berlin • Fernruf 030.644 38 252
Fidicinstr. 38 • D-10965 Berlin • Fernruf 030.284 30 494
www.weinverein.berlin • info@weinverein.berlin • fb.com/weinverein

Bereinswein

WEISS 0,1 0,2 0,5 0,75

RIESLINGE

Riesling trocken <der Mineralische!> — mineralisch, unkompliziert, mit Rasse	3,-	4,-	11,-	-
Riesling Tafelstein Spätlese trocken — gelbfruchtig, saftig	5,-	7,-	19,-	26,5
Riesling Kreuz Spätlese trocken — herbe Kräuter, komplex	5,5	7,5	20,-	27,-
Riesling Geyerscheiß Spätlese <der Süßeste!> — füllig und fruchtsüß, gelbfruchtig	5,5	7,5	20,-	27,-
Riesling Eiserne Hand halbtrocken — Apfelnoten, ausgewogenes Säure-Süße-Spiel	4,5	6,5	17,5	23,5

BURGUNDER

Weißer Burgunder trocken <der gute Einfache!> — fruchtig leicht	3,-	4,-	11,-	-
Weißer Burgunder Aulenberg trocken — Quitte und Äpfel, säurearm	5,-	7,-	19,-	26,5
Grauer Burgunder trocken <der Starke!> — zupackend, langer Nachhall	4,5	6,5	17,5	23,5
Grauer Burgunder Aulenberg trocken — feine Salmiaknote, wuchtig	5,5	7,5	20,5	27,5
Chardonnay Kreuzkapelle trocken [Barrique] — kräftig und voll, rauchig	6,5	9,-	24,5	33,-
Spätburgunder Blanc de Noir trocken — dezent blumig und säurearm	4,-	6,-	16,-	21,5
Trepino trocken <der Geschmeidige!> Cuvée aus Weiß- & Grauburgunder, Chardonnay [Barrique] — füllig und cremig, dezentes Holzaroma	5,5	7,5	20,5	27,5

Bereinswein

AUSSERDEM WEISS	0,1	0,2	0,5	0,75
Hulla-Hupp trocken <nur im Weinverein!> Cuvée aus Grauburgunder und Riesling — erfrischend und harmonisch	4,-	6,-	16,-	21,5
Sauvignon Blanc trocken <der Fruchtige!> — rassig, frisch und fruchtig	5,-	7,-	19,-	26,5
SECCO & ROSÉ				
Rosé trocken Cuvée aus Cabernet Cubin und Cabernet Sauvignon	3,-	4,-	11,-	-
Secco weiß — feinperlig und süffig	4,5	6,5	-	23,5
ROT				
Dornfelder halbtrocken <der Süßeste!> — rote Beerenfrüchte, geschmeidig	3,-	4,-	11,-	14,5
Dornfelder trocken — rustikal mit Aromen von roten Früchten	3,-	4,-	11,-	14,5
Rotwein trocken — einfach und samtig	3,-	4,-	11,-	-
Tagelohn trocken <der Unkompizierte!> — würzig, Pfeffer & Pflaume	4,5	6,5	17,5	23,5
Spätburgunder trocken <der Leichte!> — Bittermandel und Thymian, angenehm schlank	4,-	6,-	16,-	21,5
Spätburgunder S trocken — elegant und erdig, typischer Burgunder	5,5	7,5	20,5	27,5
Spätburgunder Tafelstein trocken [Barrique] — komplex, tief & eindringlich	6,5	9,-	24,5	33,-
Unikum trocken [Barrique] <das Schwergewicht!> — vollmundig im internationalen Stil	5,5	7,5	20,5	27,5

Andere Weingüter

WEISS, ROSÉ & SEKT	0,1	0,2	0,5	0,75
Chardonnay trocken Weingut Stark [Uelversheim] — füllig, cremig und nussig	3,5	5,-	13,5	18,-
Rivaner trocken Weingut Stark [Uelversheim] — blumig und säurearm	3,-	4,-	11,-	-
Gewürztraminer trocken Weingut Rappenhof [Alsheim] — feinwürzig und herb, feiner Rosenduft	4,5	6,-	16,-	21,5
Riesling vom Muschelkalk trocken Weingut Keller [Worms] — klar und gelbfruchtig	5,-	7,-	19,-	26,5
Spätburgunder Weißherbst Sekt extra trocken <unser Sekt!> Winzersekt [Sprendlingen] — feine Perlage, spritzig	5,-	-	-	34,5
ROT				
Frühburgunder trocken Weingut Stark [Uelversheim] — frisch und leicht, spritzige Kirsche	4,5	6,5	17,5	23,5
Merlot trocken Weingut Keller [Worms] — frisch und leicht, spritzige Kirsche	5,-	7,-	19,-	26,5

Vom Mischen und Zapfen

GEMISCHTES

Riesling-/Weißburgunderschorle	0,4l	6,-
Aperol Schwips — wir verwenden als Eis gefrorenen Hulla-Hupp		7,5
Kir — Weißburgunder mit Crème de Cassis	0,2l	5,-
Sin <Sekt mit Gin> — Sektcocktail mit OEL's 3-Gin und Zitronensaft	0,2l	7,5

GEZAPFTES

Vereinsbräu vom Faß (Pils)	0,3l	2,9
	0,4l	3,4
Craftbeer aus der Pulle (0,33l) nach Angebot		5,-

Vom nüchtern Betrachten

Staatlich Fachingen Mineralwasser — medium oder still	0,2l 0,75l	2,5 5,5
Bauers Säfte & Schorlen — Apfelsaft, Rhabarberschorle, Orangensaft	0,4l	3,5
— Apfel-Sanddorn-Schorle, Quittennektar-Schorle	0,4l	4,5
Alkoholfreies Weizenbier	0,5l	3,8
Filterkaffee		1,5

Von Geistern, Bränden und Schüssen

OBSTBRÄNDE UND GEISTER VON DER DESTILLE KALTENTHALER [WESTHOFEN]

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

WEINBRÄNDE

Barrignac [Destille Kurfürst von Dalberg] — drei Jahre im Barrique gereifter Gewürztraminer-Brand	2 cl/ 4 cl	4,-/ 8,-
Weinbrand XO [Destille Kaltenthaler] — zehn Jahre im Barrique gereifter Weinbrand	2 cl/ 4 cl	3,-/ 6,-

SCHÜßE [WODKASHOTS]

Wilder Hund — Vodka, Himbeersirup & Tabasco	2 cl	3,-
Szupa Szups — Zitronenlikör, Ingwersirup & Pfeffer	2 cl	3,-

falte Mähler

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	27,-
<after work uff Latein, werktags bis 18.30 Uhr>	
— 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 oder unsicher sein, sprechen Sie uns bitte an – wir helfen weiter!

warme Mähler

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 oder unsicher sein, sprechen Sie uns bitte an – wir helfen weiter!

Flaschenpreise außer Haus

Vereinsweingut Stallmann-Hiestand

🍷	Hulla Hupp	9,-
🍷	Secco	7,-
🍷	Silvaner trocken	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
🍷	Merlot trocken [Barrique]	14,5
🍷	Cabernet Sauvignon & Merlot [Barrique]	15,5
🍷	Spätburgunder Tafelstein [Barrique]	18,5

🍷 = weiß 🍷 = rot 🍷 = prickelnd

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.

Weinfortiment

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.