



Dienstag – Donnerstag & Sonntag 17 - 24 Uhr

Freitag & Samstag 17-2 Uhr

Montag Ruhetag

Leuthener Str. 5 • D-10829 Berlin • fon 030.644 38 252
www.weinverein.berlin • info@weinverein.berlin • fb.com/weinverein

Der Weinverein

-
**Rausch & Genuß -
anständig & unkompliziert**

Um einiges älter als die kurze Geschichte des Weinvereins ist die Freundschaft zwischen Nora und Christoph, den Machern unseres Vereinsweins, und Tomasz, dem Gründer des Weinvereins. Als die beiden Hiestands Stück für Stück die Regie im Weingut übernahmen, bedurfte es keiner enormen Überredung, um sich gemeinsam den Höhen und Tiefen des Weintrinkens hinzugeben - es war ein Genuß, die Welt in Trunkenheit zu preisen. Einig wurde man sich schnell darin, dass ein volles Glas mit leckerem Wein die Welt nicht schlechter macht - in diesem Sinne arbeiten die beiden auch heute an ihrem guten Stoff und der Weinverein reicht ihn dankend an seine Kunden weiter.

Außer Haus verkaufen wir die Weine unseres Vereinsweinguts mit nur 1,- EUR Aufschlag gegenüber dem Winzerpreis. Schon ab 6,- EUR!

Neben dem Vereinsweingut vereinen wir noch eine Handvoll anderer rheinhessischer Winzer, die Sauberkeit und Klarheit, Ausdruck und Handwerk nicht nur in ihrem Spitzen-, sondern auch im Basissegment anbieten - zu einem fairen Preis! Eben das, was für uns ein gutes Weingut ausmacht.



unsere Bezugsquellen

*Fleischwurst, Schinkenspeck, Rinderfilet und
Schmorfleisch [alles demeter-Qualität]*
Fleischerei Genz, Platz der Luftbrücke

Salamis, patês und frz. Bergschinken
Le Flo - Französische Feinkost, Kollwitzplatz

französisches Landbrot
Bäcker Mann, Südwestkorso

Käsespezialitäten
Maitre Philippe & Filles, Emser Straße

Stremellachs
Räucherei Krohnen, Kasernengelände Papestraße

handgemachte Piroggen
Gastronom, Stettin

*Unsere Weine beziehen wir ohne Zwischenhändler direkt
von den Weingütern.*

PS: Sie mögen uns? Sagen Sie es weiter. Sie stört etwas? Sagen Sie es uns.



Vereinsweingut

STALLMANN-
HIESTAND



Eichelmann
2015 ★★★

Gault&Millau
2015 🍇🍇

Vereinswein

WEISS	0,1	0,2	0,5	0,75
RIESLINGE				
Riesling trocken — unkompliziert, mit Rasse	3,-	4,-	11,-	-
Riesling vom Rotliegenden trocken — mineralisch, saftig	4,-	5,5	14,5	19,5
Riesling Kreuz Spätlese trocken — herbe Kräuter, komplex	4,5	6,5	17,-	23,-
Riesling Tafelstein Spätlese — füllig und süß, gelbfruchtig	4,-	5,5	14,5	19,5
Riesling Eiserne Hand halbtrocken — Apfelnoten, feines Säure-Süße-Spiel	3,5	5,-	13,-	17,5
BURGUNDER				
Weißer Burgunder trocken — fruchtig leicht	3,-	4,-	11,-	-
Weißer Burgunder Aulenberg trocken — Quitte und Äpfel, säurearm	4,5	6,-	16,-	21,5
Grauer Burgunder trocken — zupackend, langer Nachhall	4,5	6,-	16,-	21,5
Grauer Burgunder Uelversheimer Schloß trocken [Barrique] — kräftig und voll, wuchtig	6,-	8,5	22,-	30,-
Spätburgunder Blanc de Noir trocken — dezent und säurearm	4,-	5,5	14,5	19,5
Trepino trocken Cuvée aus Weiß- & Grauburgunder, Chardonnay [Barrique] — füllig und cremig, feines Holz	5,5	7,5	20,-	27,-

Vereinswein

AUSSERDEM WEISS	0,1	0,2	0,5	0,75
Hulla-Hupp feinherb Cuvée aus Rivaner, Weißburgunder, Sauvignang Blanc — <i>fruchtig, herber Abgang</i>	3,-	4,-	11,-	14,5
Sauvignon Blanc trocken — <i>rassig, frisch und fruchtig</i>	4,5	6,5	17,-	23,-
SECCO & ROSÉ				
Rosé trocken Cuvée aus Cabarnet Cubin und Cabarnet Sauvignon	3,-	4,-	11,-	-
Secco weiß — <i>feinperlig und süffig</i>	3,-	4,-	-	14,5
ROT				
Dornfelder halbtrocken — <i>rote Beerenfrüchte, geschmeidig</i>	3,-	4,-	11,-	14,5
Rotwein trocken Cuvée aus Dornfelder, Portugieser & Accolon	3,-	4,-	11,-	-
Tagelohn trocken schlanke Cuvée aus Portugieser & St. Laurent — <i>würzig, Johannisbeere & Pflaume, Pfeffernoten</i>	3,5	5,-	13,-	17,5
Spätburgunder trocken — <i>Bittermandel und Thymian, angenehm schlank</i>	4,-	5,5	14,5	19,5
Merlot trocken [Barrique] — <i>weich und feurig, Vanille</i>	6,-	8,5	22,-	30,-
Unikum trocken [Barrique] Cuvée aus div. Cabarnet-Sorten — <i>vollmundig, elegant, rote Beeren</i>	5,-	7,-	19,-	26,5
Spätburgunder S trocken [Barrique] — <i>rauchig und erdig, filigran</i>	4,5	6,5	17,-	23,-

Andere Weingüter

WEISS, ROSÉ & SEKT	0,1	0,2	0,5	0,75
Morio-Muskat lieblich Weingut Keller [Worms] — <i>süß, feine Muskat-Würze</i>	3,5	4,5	12,-	-
Chardonnay trocken Weingut Stark [Uelversheim] — <i>füllig, cremig und nussig</i>	3,5	5,-	13,-	17,5
Rivaner trocken Weingut Stark [Uelversheim] — <i>blumig und säurearm</i>	3,-	4,-	11,-	-
Spätburgunder Weißherbst halbtrocken Weingut Stark [Uelversheim] — <i>unkompliziert & feine, gelbfleischige Fruchtnoten</i>	3,5	5,-	13,-	17,5
Muskat Ottonel trocken Weingut Scherner-Kleinhanß [Flörsheim-Dalsheim] — <i>fruchtig und leicht</i>	4,-	5,5	14,5	19,5
Gewürztraminer trocken Weingut Rappenhof [Alsheim] — <i>feinwürzig und herb</i>	4,-	5,5	14,5	19,5
Riesling Frauenberg Spätlese trocken Weingut Scherner-Kleinhanß [Flörsheim-Dalsheim] — <i>klar und gelbfruchtig</i>	4,5	6,-	16,-	21,5
Riesling Brut Sektmanufaktur Strauch [Osthofen] — <i>feine Perlage, spritzig</i>	5,-	-	-	34,5
ROT				
Frühburgunder trocken Weingut Stark [Uelversheim] — <i>frisch und leicht, spritzige Kirsche</i>	3,5	5,-	13,-	17,5
Dornfelder trocken Weingut Keller [Worms] — <i>kräftig und füllig, rote Fruchtnoten</i>	3,5	5,-	13,-	17,5

Vom Mischen und Zapfen

GEMISCHTES

Riesling–/Weißburgunderschorle	0,4l	4,5
Vereinskaffee — <i>Kaffee mit Barrignac & Sahnehaube - macht hacke & wach</i>		5,5
Aperol Schwips — <i>wir verwenden als Eis gefroreenn Hulla-Hupp</i>		6,5
Kir — <i>Weißburgunder mit Crème de Cassis</i>	0,2l	5,-
Vater vom Kater [Papi] — <i>Sektcocktail mit Cointreau, Barrignac & Orangensaft</i>	0,2l	8,-

GEZAPFTES

Apostelbräu vom Faß (Pils)	0,3l	2,9
	0,4l	3,4
Craftbeer aus der Pulle nach Angebot		je nachdem

Vom nüchtern Betrachten

Staatlich Fachingen Mineralwasser	0,2l	2,5
— <i>medium oder still</i>	0,75l	5,-
Bauers Säfte & Schorlen		
— <i>Apfelsaft, Rhabarberschorle, Orangensaft</i>	0,4l	3,5
— <i>Apfel-Sanddorn-Saft, Quittennektar</i>	0,4l	4,5
Alkoholfreies Weizenbier	0,5l	3,5
Espresso		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,-
Holunderbeerbrand	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,-

WEINBRÄNDE

Vinyac [Destille Kurfürst von Dalberg] — <i>drei Jahre im Glasballon gereifter Silvaner-Weinbrand</i>	2 cl/ 4 cl	3,5/ 7,-
Barrignac [Destille Kurfürst von Dalberg] — <i>drei Jahre im Barrique gereifter Gewürztraminer-Brand</i>	2 cl/ 4 cl	3,5/ 7,-
Weinbrand XO [Destille Kaltenthaler] — <i>zehn Jahre im Barrique gereifter Weinbrand</i>	2 cl/ 4 cl	3,-/ 6,-
Schwarzriesling Tresterbrand [Destille Kaltenthaler] — <i>im großen Holzfass gereift</i>	2 cl/ 4 cl	2,5/ 5,-
Chardonnay Tresterbrand [Destille Kaltenthaler] — <i>im großen Holzfass gereift</i>	2 cl/ 4 cl	2,5/ 5,-

SCHÜßE [WODKASHOTS]

Wilder Hund — <i>Vodka, Himbeersirup & Tabasco</i>	2 cl	2,5
Szupa Szups — <i>hausgemachter Zitronenlikör, Ingwersirup & Pfeffer</i>	2 cl	2,5

kalt

Grüne Oliven, mit Mandeln gefüllt (vg)	4,-
Geröstetes Landbrot	4,5
— mit kalabrischem Olivenöl & Salz (vg)	
— mit Tapanade [Paste aus Oliven, Sardellen & Kapern]	
Spundekäs (v)	4,-
— würzige Frischkäsezubereitung mit kleinen Salzbrezeln	
Bergschinken, dazu Walnuß-, Steinpilz- & Fenchelsalami	7,-
— luftgetrocknet & hauchdünn, mit Landbrot & Butter	
Patê [Wildschwein, Reh oder Ente] oder hausmacher Bratwurst*	8,-
— mit Landbrot & Butter, dazu Cornichons & Silberzwiebeln	
Stremellachs (ca. 150g) aus der Tempelhofer Räucherei Krohnen	7,5
— mit Landbrot & Meerrettich	
feinster frz. Käse, dazu etwas Obst, Walnüsse & Avocado (v)	
— kleine Portion (3 Sorten)	7,5
— große Portion (6 Sorten)	14,-
Steak Tatar aus Rinderfilet vom Boeuf de Hohenlohe* (120g)	18,-
— frisch geschabt & klassisch serviert - auf Vorbestellung!	

*Das Fleisch stammt von einer alten Landrasse aus besonders artgerechter Tierhaltung [demeter-Quailität], ist frei von Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen

(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!

warm

Bohnen in Tomatensauce (vg) — dazu Landbrot und Butter	4,5
Zwei überbackene Käsebröte (v) — dazu Marmelade	6,-
Flammkuchen, belegt mit hausgemachter Sauce und — klassisch mit Speck* & gedünsteten Zwiebeln	8,-
— vegetarisch mit gereiftem, kräftigem Cheddar (v)	9,-
— mit Walnüssen, Gorgonzola & frz. Bergschinken	9,-
— mit Zucchini & Ziegenkäse (v)	7,5
— süß mit Äpfeln, Zimt und Calvados (v)	8,-
Handgemachte polnische Piroggen mit einer — würzigen Fleischfüllung	7,5
— Sauerkraut-Pilz-Füllung (v)	7,5
— Kartoffel-Quark-Füllung (v)	7,5
Warme Fleischwurst* mit Dijon-Senf — dazu Landbrot & Butter	8,-
Boeuf bourguignon aus feinstem Rindfleisch* in Spätburgunder geschmort, dazu Brot — Freitag bis Sonntag	13,-

*Das Fleisch stammt von einer alten Landrasse aus besonders artgerechter Tierhaltung [demeter-Quailität], ist frei von Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen

(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,

Zwischenzeit-Angebot

Alle warmen Speisen -bis auf das Boeuf bourgignon und Tagesgerichte- kosten zwischen 17 & 19 Uhr 6,- EUR. Außerdem erhalten Sie bei Bestellung eines 0,2l-Glases ein Glas 0,1 desselben Weines frei Haus.

Weinproben

Diese richten wir regelmäßig mit Winzern aus - oder nach Ihren Wünschen! Dazu vereinbaren Sie mit uns einen Termin, und wir führen Sie Ihrem Geschmack entsprechend durch unser Sortiment. Auf Wunsch präsentieren wir auch Weine außerhalb der Weinkarte. Weinproben empfehlen wir ab 6 Personen - das erlaubt einen gegenseitigen Austausch und eine flaschenweise Bestellung vergünstigt die Kosten.

Geschlossene Gesellschaft

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

Weinsortiment

Flascheinweine außerhalb unserer offenen Weinkarte halten wir in kleiner Auswahl für Sie bereit. Nur flaschenweise Bestellung möglich.

Mitgliedschaft

Mitglied ist, wer auf dem Vereinsgelände in der Leuthener Straße 5 Wein trinkt.