



WEIN & GETRÄNKE KARTE

„In jeder Flasche Wein steckt eine Geschichte,
die darauf wartet, erzählt zu werden“



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola 2, 11	0,33 l	4,20 €
Fanta 2, 3	0,33 l	4,20 €
Sprite	0,33 l	4,20 €
Coca Cola light 2, 5, 6, 7, 11	0,33 l	4,20 €
Coca Cola Zero 2,6, 11	0,33 l	4,20 €
Mezzo Mix 2, 11	0,33 l	4,20 €

Schweppes Tonic Water 10, 12	0,33 l	4,20 €
Schweppes Bitter Lemon 3, 6, 10, 12	0,33 l	4,20 €
Schweppes Ginger Ale 2, 10	0,33 l	4,20 €

Rhön Sprudel classic	0,25 l	3,40 €
	0,75 l	8,50 €
Rhön Sprudel medium	0,25 l	3,40 €
	0,75 l	8,50 €
Rhön Sprudel still	0,25 l	3,40 €
	0,75 l	8,50 €

SÄFTE & NEKTARE

Fruchtsaft verschiedene Sorten	0,33 l	4,20 €
Saftschorlen	0,33 l	4,20 €





MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

Louis Roederer Collection 244	0,75 l	115,00 €
	0,1 l	18,00 €
Louis Roederer Rosé Vintage	0,75 l	135,00 €

CRÉMANT & PROSECCO

Crémant de Limoux	0,75 l	48,00 €
Grande Cuvée 1531 brut	0,1 l	12,00 €
Crémant de Limoux	0,75 l	48,00 €
Grande Cuvée 1531 brut rosé	0,1 l	12,00 €
Glera Extra Dry Cuvée	0,75 l	44,00 €
Borgo Molino	0,1 l	8,50 €



APERITIF-EMPFEHLUNG

Lillet Wild Berry		9,90 €
Aperol Spritz		9,90 €
Kir	0,2 l	9,00 €
Kir Royal	0,1 l	19,00 €
Campari (Orange/Soda)		9,50 €
Martini (Bianco/Rosso/extra dry)		9,00 €
Porto Tonic	0,2 l	8,00 €
Lustau Sherry Manzanilla	5 cl	8,00 €



ALKOHOLFREIE ALTERNATIVEN

San Bitter (Orange/Soda) 7,50 €

Riesling alkoholfrei 0,2l 8,00 €

(enthält ca. 0,05 % Alkohol)

Weingut Leitz

Rheingau

Aperol Spritz alkoholfrei 8,90 €

Poststation Sundowner alkoholfrei 8,90 €

(Ginger Beer/Karotte/Passionsfrucht)



OFFENE WEISSWEINE 0,2 L

2022	Chardonnay Weingut Terre Al Piano trocken Venetien	10,00 €
2023	Pinot Grigio Weingut Terre Al Piano trocken Venetien	10,00 €
2023	Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Weingut J. F. Kimich halbtrocken Pfalz	12,00 €
2022	Forster Elster Riesling Forster Winzerverein trocken Pfalz	11,50 €

Jahrgangsänderungen vorbehalten



OFFENE ROTWEINE 0,2 L

2021	Merlot Weingut Terre al Piano trocken Venetien	9,00 €
2022	Spätburgunder Weingut Lergenmüller trocken Pfalz	10,00 €
2022	Teufels cuvée Weingut Lergenmüller lieblich Pfalz	10,00 €
2021	Tempranillo Weingut E. Ugarte trocken Rioja	11,50 €

Jahrgangsänderungen vorbehalten



OFFENE ROSÉWEINE 0,2 L

2022	Portugieser Weißherbst Wachtenburg Winzer lieblich Pfalz	10,00 €
2022	Sophie Helene Weingut Hammel trocken Pfalz	12,00 €

Wein ist wie die Essenz der Zeit – er reift und entwickelt sich mit den Jahren, gewinnt an Komplexität und Tiefe. Genau wie das Leben selbst, ist auch Wein eine Reise voller Höhen und Tiefen. Er lehrt uns Geduld und lässt uns die Schönheit des Augenblickes erkennen. Ein Glas Wein ist wie ein Fenster in die Vergangenheit und ein Spiegel unserer eigenen Reife.

Jahrgangsänderungen vorbehalten



BIER

VOM FASS

Hütt Luxus Pils	0,3 l	3,60 €
	0,4 l	5,00 €

Radler, Alster	0,3 l	3,60 €
	0,4 l	5,00 €

Hütt „schwarzes Gold“	0,3 l	3,60 €
	0,4 l	5,00 €

AUS DER FLASCHE

Hütt Hefeweizen, hell	0,5 l	5,30 €
-----------------------	-------	--------

Hütt Hefeweizen, alkoholfrei	0,5 l	5,30 €
------------------------------	-------	--------

Hütt naturtrüb, alkoholfrei	0,33 l	3,60 €
-----------------------------	--------	--------

Hütt Radler naturtrüb, alkoholfrei	0,33 l	3,60 €
------------------------------------	--------	--------



HEISSGETRÄNKE

KAFFEE

Kaffee Crème 11 Tasse 3,80 €

Entkoffeinierter Kaffee Tasse 3,80 €

Espresso 11 3,20 €

Doppelter Espresso 11 5,00 €

Espresso Macchiato 11 3,50 €

Cappuccino 11 4,20 €

Milchkaffee 11 4,20 €

Latte Macchiato 11 4,20 €

TEE

Ronnefeldt Teeauswahl Kännchen 7,50 €

Unser Personal berät Sie gern über unser erlesenes
Ronnefeldt-Teesortiment.



WEISSWEINE

DEUTSCHLAND 0,75 L

FRANKEN

2021 Winzergenossenschaft Divino 42,00 €
Silvaner

Der Klassiker aus Franken schlechthin! Dieser junge Weißwein präsentiert sich mit Silvaner-typischer Aromatik von Quitten und Birnen, dazu eine gut eingebundene Säure und dezente Aromatik.

NAHE

2021 Adelseck 65,00 €
Weißburgunder –S-

Würzig am Gaumen mit zartem Vanille-Duft, erinnert an kandierte Orangenschalen. Bei der Lese wird ausschließlich auf selektive Handarbeit gesetzt, anschließend erfolgte die Gärung im kleinen 300l-Eichenholzfass bis Mai 2022.

Jahrgangsänderungen vorbehalten



WEISSWEINE

DEUTSCHLAND 0,75 L

PFALZ

2022

Oliver Zeter

54,00 €

Sauvignon Blanc

Ein feiner, mineralischer Wein, der mit einem gekonnt ausbalanciertem Süße-Säure-Spiel punktet. Geschmacklich zeigt sich viel gelbe Frucht (Maracuja, Litschi, Passionsfrucht), dazu am Gaumen eine herrliche Frische und Volumen. Im Nachhall sticht noch einmal die Mineralik und würzige Noten hervor.

WEISSWEINE

FRANKREICH 0,75 L

LOIRE

2022

Domaine de la Foliette

48,00 €

Muscadet Clos de la Fontaine

An der Nase zeigt sich ein blumiges und mineralisches Bukett mit einem zusätzlichen Duft von Melone und Limette. Die Rebstöcke der Domaine sind über 50 Jahre alt. Durch die Lagerung bis zum 1. März des der Ernte folgenden Jahres auf der Feinhefe eröffnet sich eine frischere und komplexere Struktur.

BORDEAUX

2021

Baron Philippe de Rothschild

53,00 €

Sauternes

Das Aroma erinnert an Honig und Ahornsirup mit einer schönen Fruchtnote im Abgang. Am Gaumen ist diese Cuvée sanft, mit süßen Aromen und einer schönen Frische.

Jahrgangsänderungen vorbehalten



WEISSWEINE

ÖSTERREICH 0,75 L

BURGENLAND

2022 Paul Achs 48,00 €

Chardonnay

Dieser Chardonnay überzeugt in der Nase mit grüner Birne und weißem Pfirsich. Am Gaumen ist er leicht cremig, mit Noten von Granny Smith. Der leichtfüßige und trotzdem knackige Chardonnay überzeugt tadellos, gerade auch weil man sich in der Familie Achs aus Erfahrungen im Weinbau seit 1684 stützen kann.

WEISSWEINE

SPANIEN 0,75 L

RUEDA

2022 Bodegas Carchelo 38,00 €

Verdejo

Ein sommerlicher, ausdrucksstarker Weißwein, der mit seinem aromatischen Bouquet überzeugt, welches von Zitrusfrüchten und grünem Apfel geprägt ist. Ein gelungener Wein zum Aperitif, der auch hervorragend mit hellem Geflügel und Meeresfrüchten harmonisiert.

Jahrgangsänderungen vorbehalten



WEISSWEINE

ITALIEN 0,75 L

PIEMONTE

2021 Renato Buganza 48,00 €
Gavi

Am Gaumen zeigt sich der lebhaft-frische Stil dieses jungen Weißweins. Unterstrichen wird das durch den Geschmack nach grünem Apfel, Zitrone und einem leicht mineralischen Unterton. Ein großartiger und leicht zu trinkender Weißwein, der zu Pasta, kleinen Vorspeisen und Schalentieren passt.

TOSKANA

2021 Sassoregale 46,00 €
Vermentino

Durch die 5-monatige Reifung auf der Hefe zeigt dieser toskanische Klassiker erst seine volle Pracht. Die leuchtende, strohgelbe Farbe wird durch Aromen von Zitrusfrüchten und aromatischen Kräutern vollends unterstrichen. Passend zu Fisch, mediterranen Gerichten und hellem Fleisch.

LOMBARDEI

2022 Cà dei Frati 52,00 €
Lugana

Das Aushängeschild des Hauses Cà dei Frati - ein Lugana der internationale Maßstäbe setzt. Mit einer Balance von mineralischer Frische, heller Frucht, Zitrusfrüchten und einer delikaten Säure ein absoluter Klassiker, der kaum noch eine Beschreibung braucht.

Jahrgangsänderungen vorbehalten



ROSÉWEINE 0,75 L

PFALZ

2022 Hammel 42,00 €

Sophie Helene

Ein fruchtig duftender und moderner Rosé mit anregender Frische. Geschmacklich erinnert die unkomplizierte Cuvée an Süßkirschen und Himbeeren. Ein Wein zum Genießen, der Sommerfeeling ins Glas bringt.

GASCOGNE

2022 Horgelus 39,00 €

Côtes de Gascogne

Im Glas zeigt sich der Südfranzose mit einem schimmernden Rosa. Am Gaumen dominiert das üppige Fruchtaroma mit einer Mineralität und Seidigkeit und gleichzeitig Leichtigkeit. Auch allein ein angenehmer Trinkgenuss.

ROTWEINE

DEUTSCHLAND 0,75 L

PFALZ

2019 Hammel 45,00 €

Pfälzer Freiheit

Ein voller Körper gepaart mit einem Aroma aus dunklen Beeren und Früchten zeichnet diese Cuvée aus. Die unterschiedlichen Böden aus Sand, Lehm und Kalkstein geben diesem wundervollen Allrounder den letzten Feinschliff.

Jahrgangsänderungen vorbehalten



ROTWEINE

DEUTSCHLAND 0,75 L

PFALZ

2020 Philipp Kuhn Incognito 54,00 €

Incognito – der Name ist hier Programm. Philipp Kuhn hüllt die Rebsorten in einen großen Mantel des Schweigens. Den 15-monatigen Ausbau im Barrique schmeckt man, dazu kommt ein saftiges, konzentriertes Fruchtaroma nach Brombeeren, Kirschen und dunklen Johannisbeeren. Ein ausgewogener, runder und kraftvoller Rotwein aus der Pfalz!

BADEN

2019 Meyer-Näkel Spätburgunder 62,00 €
Hand in Hand

Meike Näkel (Ahr) und Markus Klumpp (Baden) bringen ihre Expertise aus zwei bekannten Rotweingebieten ein – sie arbeiten dafür „Hand in Hand“. Auf der Zunge ist die klare Fruchtnote präsent, am Gaumen die feine Tanninstruktur. Eine dezente Röstaromatik ist zu spüren mit Noten von Sauerkirschen und Pflaumen.

2021 Franz Keller 99,00 €
Oberbergener Bassgeige

Dieser Spätburgunder reifte auf einem Boden mit Löss und Vulkangestein – der Ausbau erfolgt im großen Holzfass. In der Nase lassen sich Aromen von Kirschen, Brombeeren und Pflaumen erkennen. Eine volle Struktur und gut eingebundene Tannine runden den traditionsreichen Rotwein vom Kaiserstuhl ab.

Jahrgangsänderungen vorbehalten



ROTWEINE

ITALIEN 0,75 L

TOSKANA

2021 Brancaia 58,00 €

Brancaia Tre

Im Glas präsentiert sich dieser Toskaner mit einem leuchtenden Purpurrot, während im Mund Aromen von dunklen Beeren den Ton angeben. Ergänzend zeigen sich Aromen von Orangenzesten und leichte Bitterschokolade. Der Ausbau erfolgt im französischen Tonneaux und Betontank.

2021 Ornellaia 73,00 €

Le Volte dell' Ornellaia

Das Weingut Ornellaia im Örtchen Bolgheri gehört jedes Jahr aufs Neue zu den weltbesten Weinproduzenten. Der 2021er Jahrgang überzeugt mit einem brillianten Purpurrot, einem Aroma von reifen dunklen Früchten, noch dazu würzige Anklänge. Die Tannine schmiegen sich perfekt ein. Ein Wein mit Fülle, Struktur und Komplexität.

2023 Lamole di Lamole 59,00 €

Chianti Classico

Zwischen den Dörfern La Villa und Pile entsteht dieser toskanische Jungwein. Im Glas zeigt sich ein schönes tiefes Rot mit einem Bouquet nach Kirsche, roten Früchten und Eiche. Die Lage wird durch den Berg San Michele im Nordosten geschützt, so dass die Reben mit einer warmen Meeresbrise aus Westen wachsen.

Jahrgangsänderungen vorbehalten



ROTWEINE

ITALIEN 0,75 L

VENETIEN

2018 Adami 58,00 €
Valpolicella Ripasso Superiore

Eine tiefrote Cuvée aus der Provinz Verona, die nach kurzer Zeit ihre Kraft entfaltet. Das Aroma zeigt Anklänge von schwarzen und roten Früchten, dazu ein gut integriertes Holz. Ein idealer Begleiter zu Schmorgerichten, Rindfleisch oder Käse.

APULIEN

2021 Paololeo 48,00 €
Primitivo di Manduria

3 Gläser, die absolute Höchstnote, im italienischen Gambero Rosso für den 2021er Jahrgang sprechen für sich. In der Nase zeigen sich Aromen von Brombeeren und Kirschen. Auch den Barrique-Ausbau schmeckt man, der von ausgewogenen Tanninen und einem langen Nachhall begleitet wird.

ROTWEINE

SPANIEN 0,75 L

RIOJA

2021 El Guardian 58,00 €
Tempranillo

Im Glas zeigt der Tempranillo ein leuchtendes Kirschrot mit einem vollmundigen Geschmack nach Früchten und Eichenholz. Ein guter Begleiter zu Rind- und Kalbfleisch.

Jahrgangsänderungen vorbehalten



ROTWEINE

FRANKREICH 0,75 L

2019 Château Chante Alouette 62,00 €
Saint-Émilion Grand Cru

Dieser absolute Geheimitipp aus dem Bordeaux präsentiert sich mit einer granatroten Farbe und einem schönen Bukett mit Noten von dunklen Beeren. Am Gaumen ist er harmonisch, frisch und trotzdem komplex. Das Ganze wird unterstrichen von feinen Tanninen und einem herrlichen langen Nachhall.

2020 Château Le Gardera 45,00 €

12 Monate Barriqueausbau im französischen Eichenfass lässt diesen Bordeaux Supérieur mit einer schönen Ausgewogenheit zwischen vielfältigen Nuancen roter Früchte und weichen Tanninen auftrumpfen. Dazu kommt ein dunkles Rubinrot, welches von einem Geschmack nach reifen Beeren und Pflaumen begleitet wird.

2022 Louis Jadot 59,00 €
Gamay

Der leichtfüßige Beaujolais Villages Combe aux Jacques zeigt sich mit einem schönen Hellrot im Glas, während er am Gaumen seinen Charme entwickelt. Zusätzlich weist er eine fruchtbetonte Seite auf, die an Himbeeren, Kirschen und einem Hauch Pfeffer erinnern lässt.

Jahrgangsänderungen vorbehalten



ROTWEINE

FRANKREICH 0,75 L

2016	Jean-Jacques Confuron Côte de Nuits-Villages Les Vignottes	139,00 €
------	--	----------

Ein absolut großartiger Wein aus den Händen von J.J. Confuron, der unter anderem auch die Domänen Vosne-Romanée und Chambolle-Musigny bewirtschaftet. Von dort kommen nicht nur die gefragtsten, sondern auch die teuersten Rotweine Frankreichs. Die schimmernde dunkle, rubinrote Farbe zeichnet diesen Pinot noir aus, wie auch die Aromen von Schwarzkirschen. Ein Wein, der lange in Erinnerung bleibt und nun endlich seine Trinkreife erreicht hat.

NEUE WELT

AUSTRALIEN 0,75 L

2021	Logan Shiraz	56,00 €
------	-----------------	---------

Ein fruchtbetonter Shiraz, der mit seiner dichten und dunklen Farbe an getoastetes Holz, Pflaumen und Gewürze erinnert. Dadurch ist er ein idealer Begleiter für Schmorgerichte, Rind- und Lammfleisch.

Jahrgangsänderungen vorbehalten



LETZTE CHANCE - SONST AUSGETRUNKEN

- | | | |
|------|---|---------|
| 2018 | Robert Weil
Riesling | 42,00 € |
| | <i>Geprägt von der Mineralität der Rheingauer Schieferböden ist der Riesling ein eleganter und zugleich fruchtbetonter Wein. Im Glas zeigt sich ein blasses Gelb und in der Nase ein Duft nach Zitrus- und Baumfrüchten. Im Abgang mit vitaler Säure und gutem Druck. Eine herausragende und stabile Qualität deutscher Riesling-Kultur.</i> | |
| 2015 | Wegeler
Geheimrat J | 62,00 € |
| | <i>Nach dem Prinzip der Erstweine von Bordeaux wird die Lagencuvée des Geheimrat J vinifiziert. Im Glas ein helles Strohgelb mit einem Geschmack nach knackigem Apfel, grüner Birne und mineralischen Akzenten. Tiefgründig und trotzdem fein, wobei die wahre Größe des Geheimrat J erst nach einigen Jahren Flaschenreife ersichtlich wird.</i> | |
| 2017 | Schloss Vollrads
Riesling | 43,00 € |
| | <i>Präsente Noten von Apfel, Grapefruit und eine gelungene Mineralität zeigen sich. Die lebendige Frische und Ausgewogenheit machen diesen Riesling zu einem super Begleiter von Pastagerichten, Kalbsschnitzel oder vegetarischen Speisen.</i> | |

Jahrgangsänderungen vorbehalten



LETZTE CHANCE - SONST AUSGETRUNKEN

2013	Zenato Amarone della Valpolicella Classico <i>Ein absoluter Spitzenwein aus den sonnenverwöhnten Hängen südlich des Gardasees. Die Trauben trocknen vier Monate auf Strohmatten an, bevor sie zwei weitere Jahre im Holz ausgebaut werden. Ein Wein mit viel Körper, Komplexität und herausragendem Fruchtaroma.</i>	109,00 €
2015	Serafino Barbera d'Alba <i>Die 100% Barbera-Trauben stammen aus der italienischen Provinz Cuneo, im Westen Italiens. Alle Trauben werden per Hand geerntet und anschließend schonend vergoren. Den Ausbau im Holzfass schmeckt man, mit schönen Aromen von roten Früchten und Kirschen. Der üppige Körper überzeugt, jedoch schmeckt man nur leichte Ansätze von Tanninen. Toller Begleiter zu Wild und Rindfleisch.</i>	46,00 €

Jahrgangsänderungen vorbehalten



ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Süßungsmittel(n)
- 7 enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 geschwefelt
- 9 geschwärzt
- 10 gewachst
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig
- 13 Alkohol

Bei den Allergenen handelt es sich um natürliche Bestandteile von Lebensmitteln, die gegenüber bei manchen Personen eine Überempfindlichkeitsreaktion des Körpers auslösen können.

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind die aufgeführten Zusatzstoffe und Allergene zu kennzeichnen. Wir machen sie auf unseren Speisekarten und Preisaushängen unter den entsprechenden Nummern bzw. Buchstaben kenntlich.

Hinweis zum Haftungsausschluss:

Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten als Spuren enthalten sind. Die hier aufgeführten Angaben zu Allergenen beziehen sich auf die rezepturgemäß verwendeten Zutaten. In unseren Betrieben werden verschiedenste Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten kann nicht vermieden werden, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt. Es

kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Inhaltsstoffe enthalten sind.

Eine Haftung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen.



POSTSTATION

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Samstag
von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Küchenannahmeschluss
um 21.00 Uhr

SCHLIESSZEITEN

29.07.2024 bis 18.08.2024

Individuelle Öffnungszeiten
auf Anfrage

ADRESSE UND KONTAKTDATEN

Poststation Zum alten Forstamt
Nürnberger Landstraße 13
34326 Morschen

info@hotel-kloster-haydau.de
+49 (0) 5664 939 10-0

