



Herzlich Willkommen im Pflasterschisser,

über welchen Weg auch immer Sie zu uns gefunden haben, Willkommen im ältesten Fachwerkhaus des Main-Taunus-Kreises.

Zur Geschichte des Hauses

Aufgrund wissenschaftlicher Untersuchungen, der hier verbauten Eichenbalken, lässt sich schließen, dass dieses Haus im Jahre 1459 erbaut wurde.

Somit ist dieses denkmalgeschützte Fachwerkhaus älter als die Eppsteiner Talkirche und der nördliche Zwinger der Burganlage, welche beide einige Jahre später erst erbaut wurden.

Die Bauzeit dieses Hauses liegt damit noch vor der Reformation Martin Luthers und der Zeit der Erfindung des Buchdrucks durch Johannes Gutenberg.

Einer Brandkatastrophe im Jahr 1979 ist es „zu verdanken“, dass durch anschließende, erforderliche Sanierungsarbeiten durch den Architekt Hans-Jakob Sauer, dieses historische und gotische Fachwerkgebäude wiederentdeckt wurde. Er ließ das historische Fachwerkgebäude wiederaufleben.

Der Name „Pflasterschisser“

Mit diesem Namen wurde auf humorvolle Art und Weise der Spitzname der Eppsteiner, welcher noch aus mittelalterlichen Zeiten stammt, aufgegriffen.

Bereits zu diesen Zeiten gaben sich die Dörfer gegenseitig Spitz-, Spotnamen.

Während die umliegenden Dörfer ihre Wege damals noch mit Reisig, Knüppeln und Bohlen festigten, hatten die Eppsteiner bereits Pflastersteine verlegt.

Dieses „teure Pflaster“ ließen sie sich, von allen Durchreisenden und Händlern, teuer mit einem Wegezoll bezahlen.

So kamen die Eppsteiner Burgstadtbewohner zu ihrem Namen „Pflaster - Schisser“

Wir möchten diesen Namen weiterführen, um auf die Tradition der Eppsteiner und deren Geschichte aufmerksam zu machen.

Der Charme des historischen Gebäudes mit seiner jahrhundertelangen Tradition soll uns Anreiz für Gastfreundschaft und Qualität sein, welche wir an erste Stelle unserer Arbeit setzen.

Frische und Geschmack sind für uns das Maß aller Dinge. Darum bereiten wir fast alles a´la Minute zu – von der Pfanne auf den Tisch.

Wir bitten Sie aus diesem Grund bereits hier um Ihr Verständnis, wenn es doch einmal länger dauern sollte.

Lassen Sie sich nun durch unsere neu modernisierten, historisch angehauchten Räume verführen und gehen gedanklich auf eine Abenteuerreise ins Mittelalter.

Wir begleiten Sie hierbei mit leckeren Speisen und Getränken und wünschen Ihnen ein kulinarisches Erlebnis in den historischen Mauern des Pflasterschissers.

Ein Fest für alle

Die schönsten Feiern – ob Freunden oder der Familie. Mit Kollegen oder der Firma – erlebt man am besten locker und ungezwungen.

Ein gemütliches Ambiente sowie kulinarische Vielfalt sind hierfür perfekte Begleiter.

Ihre Feier in unserem Haus – herzlich gerne! Bei uns ist jede Gesellschaft gut aufgehoben, von der kleinen Geburtstagstafel bis zum großen Fest, wir bieten Ihnen Platz auf zwei Etagen. Sprechen Sie uns gerne an – wir sind für alle Wünsche offen und erstellen Ihnen gern ein individuell Angebot, perfekt auf Sie abgestimmt.



RESTAURANT

PFLASTERSCHISSER

Cava & Champagner

Schaumweine

Der Cava ist ein Qualitätsschaumwein aus Katalonien und als solcher namentlich geschützt. Wie der Champagner wird auch der spanische Cava mittels Flaschengärung veredelt.

Nur bestimmte Rebsorten sind zugelassen. Vorrangig werden weiße Rebsorten verwendet: Macabeo, Xarel-lo und Parellada. Die Xarel-lo gibt ihm Körper, seine Fruchtigkeit erhält er von der Macabeo, und die Parellada verleiht ihm seine Eleganz.

Fast die gesamte spanische Cavaproduktion findet in der Weißweinregion Penedès statt. Dort werden Kreidefelsen von unzähligen Reifekellern untergraben. Auf Schienen fahren kleine Bahnen in den Berg rein, transportieren Trauben und Flaschen von mehr als 200 Herstellern.

Bei Wein ergibt sich die Geschmacksbezeichnung aus der Restsüße. Das gilt auch für Schaumwein. Weil aber Kohlensäure den Eindruck von Süße abschwächt, gelten für Schaumweine höhere Werte:

Restzucker (g/Ltr.)	> 50	dulce	mild
	35-50	semi seco	halbtrocken
	17-35	seco	trocken
	12-20	extra seco	extra trocken
	< 15	brut	herb
	1-6	brut nature	extra herb
	< 3	brut zero	ultra herb

Cava

Schaumwein

Cava Anna de Codorniu

0,75l | 19,00 €

Champagner

Schaumwein

Moët & Chandon Imperial Brut – herb

0,75l | 55,00 €



Hessischer Apfelwein

Der Apfelwein hat im Südwesten Deutschlands eine jahrhundertlange Tradition, insbesondere in Hessen. Schon die Griechen und Römer kannten die Herstellung des Apfelweines, so auch im heutigen Trier. Allerdings scheinen die Germanen bereits vor der Invasion der Römer mit der Herstellung des Obstweines vertraut gewesen zu sein.

In Frankfurt ist der Apfelwein um das Jahr 1600 nachgewiesen. Bereits 1638 wurde per Ratsverordnung eine Reinhaltungsbestimmung festgelegt, an welche sich die Apfelweinkelterer noch heute halten müssen.

1754 wurde die erste Schankerlaubnis in Frankfurt erteilt, seit diesem Zeitpunkt wurde das Getränk auch versteuert.

Entgegen der gängigen Meinung ist jedoch der Apfelwein zu dieser Zeit keinesfalls als Traditionsgetränk dieser Gegend anzusehen, sondern eher als ein minderwertiges Gelegenheitsgetränk für arme Leute, das vorwiegend in Heimherstellung produziert wurde. Erst mit dem Verfall der Weinkultur infolge von Klimaveränderungen, von militärischen Verwüstungen im Zuge der Annektierung der Freien Stadt Frankfurt durch Preußen und der ab Mitte des 19. Jahrhunderts in Europa einsetzenden Ausbreitung der aus Amerika eingeschleppten Reblaus begann die Erfolgsgeschichte des Apfelweins als „Weinersatz“.

Apfelwein

Apfelschaumwein

Apfelwein aus ökologischem Anbau

Mild, fruchtig und frisch.

0,25l | 2,10 €

0,5l | 4,10 €

1,0l | 7,90 €

2,0l | 15,00 €

Apfelwein Rose´

0,25l | 2,10 €

0,5l | 4,10 €



Brandwein & Destillate

Williams Birne William der Schulgärtner, der im französischen als William der gute Christ bekannt ist, verbreitete diese Sorte Birnen um 1770 in England. Einst brachte der Heilige Franz die Samen aus Kalabrien mit.

Calvados ist zu Cidre vergorener Apfelmost. Vor der zweistufigen Destillierung wird der Cidre 2 Jahre in Kastanienholzfässer gelagert und anschließend durch sechsjährige Lagerung zum „Feinbrand“ versetzt.

Der **Himbeergeist** wird aus frischen unvergorenen Früchten ohne fremde Aromen und Farbstoffe mazeriert. Die reifen Früchte werden nach der hochprozentigen Zugabe von Alkohol destilliert.

Für **Kirschwasser** werden meist Süßkirschen verwendet. Der Maische wird vor der Lagerung Zucker beigegeben und anschließend farblos gebrannt, wodurch das Destillat die Bezeichnung „Kirsch- Wasser“ erhält.

Edles Feuerwasser

Obstler

Williams Christ Birne 2 cl | 2,50 €
Intensiv und erfrischend, aus hellgelben, reifen Früchten

Calvados „Apfelbrandwein“ 2 cl | 2,50 €
Elegant und aromatisch, bernsteinfarben, trocken

Himbeergeist 2 cl | 2,50 €
Sanft und leicht, intensive Himbeere

Kirschwasser 2 cl | 2,50 €
Kräftige, süße Kirsche, charakteristisches Destillat

Zwetschgenbrand 2 cl | 2,50 €
Unglaublich sanft und fruchtig im Geschmack

Prinz „Alte Kirsche“⁸ 2 cl | 3,50 €
Dieser Kirschen-Schnaps wird mit Fruchtauszügen mehrmonatig in Holzfässern gelagert. Sein unverwechselbares Sortenaroma kommt dadurch besonders zur Geltung

Anis del Mono, dulce süß 2 cl | 3,00 €
Ist einer der bekanntesten Anisliköre Spaniens. Noch heute werden die Liköre nach dem traditionellen Rezept hergestellt.
Der Anislikör dulce ist ein süßer spanischer Likör der aus der Destillation vom feinsten natürlichen Anis gewonnen wird. Er ist kristallklar und verfügt über eine kraftvolle Nase mit intensiven Anis Aromen sowie zarten Kräutern.
Traditionell wird der Likör als „Digestif“ getrunken.
Seinen Ursprung hat Anis del Mono in der katalanischen Stadt Badalona in der Nähe von Barcelona.



RESTAURANT
PFLASTERSCHISSER



Traditions Biere

Die Klosterbrauerei Weltenburger zählt zu einer der ältesten Klosterbrauereien der Welt. Bereits im Jahre 1050 wurde hier der Gerstensaft gebraut.

Das Kloster wurde Anfang des 7. Jahrhunderts gegründet und ist somit das älteste Kloster Bayerns.

In diesem knappen Jahrtausend bis heute, wurde die klösterliche Bierherstellung nur durch die Säkularisation von 1803 bis 1846 unterbrochen.

Im Jahre 1846 gelangte die Brauerei, dann wieder in klösterliches Eigentum zurück, in welcher sie bis heute verblieben ist.

Die besondere Güte, der Weltenburger Klosterbiere wird durch die Verwendung des nitratarms Brauwassers und der gleichmäßigen, bis zu drei Monate, währenden Lagerung in vierzig Metern unter der Erde liegenden Felsenkellern, garantiert.

Weltenburger Kloster Pils Bier 0,3 l | 2,30 €
Pils vom Fass - 4,9% vol. 0,5 l | 3,60 €

Weltenburger Kloster Bier 0,3 l | 2,30 €
Urtyp Hell vom Fass - 4,9% vol. 0,5 l | 3,60 €

Weltenburger Kloster 0,3 l | 2,30 €
Hefe - Weißbier Hell vom Fass - 5,3% vol. 0,5 l | 3,60 €

Weltenburger Kloster Dunkel 0,3 l | 2,30 €
Würzig Spezial Dunkel vom Fass - 4,9% vol. 0,5 l | 3,60 €

Weltenburger Radler 0,3 l | 2,30 €
Pils vom Fass mit Zitronenlimonade 0,5 l | 3,60 €

Bischofshof Kristall Weizen 0,5 l | 3,60 €

Bananenweizen 0,5 l | 4,50 €
Kristallweizen mit Bananensaft

Krombacher Pils Alkoholfrei 0,3 l | 2,60 €

Gespritztes & Co.

Weinspezialitäten

Weißweinschorle, gespritzt mit Mineralwasser 0,22 l | 3,90 €

Sommerwein, Rotwein, gespritzt mit Zitronenlimo 0,22 l | 4,50 €

Apfelwein gespritzt 0,25 l | 2,20 €

Aperolspritz Aperol und Sekt 0,22 l | 4,50 €

Granatapfelsprizz Granatapfelsirup, Prosecco, Tonic Water 0,22 l | 5,50 €



Weißwein

Offene Weine:

Panduco Spanischer Landwein – Vino de la Casa 0,25 l 4,90 €

Beiser „Weisser“

Ein perfekter Rheinhessen-Pinot Blanc für wunderbare Sommernächte. Anregend, ein wenig verträumt, mit einer schmeichelnden, sonnengereiften Mandarinen- und Birnenaromatik sowie einer harmonischen Fruchtsüße.

Anbaubiet:	Rheinhessen	Geschmack:	feinherb	0,2 l	4,90 €
Rebsorte:	Weisser Burgunder			0,75 l	17,00 €

Diehl „Blanc de Noir“

Ein duftig-frischer, federleichter Weißwein mit Aromen von Pampelmuse und Pfeffer

Anbaubiet:	Pfalz	Geschmack:	trocken	0,2 l	5,50 €
Rebsorte:	Merlot		leicht, fruchtig	0,75 l	18,00 €

Castellana „Cantarranas“

Der Cantarranas besticht mit seiner komplexen und vollmundigen Charakteristik. Besonders nach erfrischenden Zitrusnoten schmeckend, welche von exotischen Früchten und Holundernoten elegant begleitet werden.

Anbaubiet:	Kastilien – Leon	Geschmack:	trocken	0,2 l	5,90 €
Rebsorte:	Verdejo		fein spritzige Säure	0,75 l	19,00 €



RESTAURANT
PFLASTERSCHISSER



Roséweine

Offene Weine:

Delheim „Pinotage Rosé“

Ein erdig-rassiger Rosé mit intensivem Bukett nach Johannisbeere, Erdbeere und Himbeere. Am Gaumen begeistert der Pinotage Rosé mit einem expressivem Gestus und einer beeindruckenden Fruchttiefe und dezenten Zitrusaromen.

Anbaugebiet:	Simeonsberg - Südafrika	Geschmack:	0,2 l	5,50 €
Rebsorte:	Pinotage	trocken, säurearm	0,75 l	18,00 €

Gorgo „Bardolino“

Ein blumig-frischer Rosé mit ausgeprägter Frucht und zarter Kirsche, Granatapfel, Melisse, etwas Mandeln und Holunder. Am Gaumen frisch, saftig, feinfruchtig, zarter Schmelz, mineralisch, elegant und lange nachhallend.

Anbaugebiet:	Italien	Geschmack:	0,2 l	5,50 €
Rebsorten:	Corvina, Rondinella	trocken, fruchtig	0,75 l	18,00 €



Rotwein

Offene Weine:

Panduco Spanischer Landwein -Vino de la Casa 0,25 l 4,90 €

Oromonte

Fruchtiger Spanier mit charmantem Spiel aus reifen, dunklen Beeren und dezenter Würze. Saftig-milder Fruchtgeschmack mit geschmeidigen Gerbstoffen und herzhafter Länge

Anbaugbiet:	La Mancha D.O.	Jahrgang:	2015	0,2 l	4,90 €
Rebsorten:	Tempranillo, Cabernet Sauvignon	Geschmack:	halbtrocken fruchtig	0,75 l	17,00 €

Rioja „El Pedal“

Würziger Waldbeerenromantik, hat Nuancen von Vanille und Nelken. Saftiger Gaumenauftakt mit beherzten Gerbstoffen und animierender Frische.

Kraftvoller Rioja mit Biss und feinem Säurezug

Anbaugbiet:	Rioja D.O.C	Jahrgang:	2014	0,2 l	5,90 €
Rebsorten:	Tempranillo	Geschmack:	trocken	0,75 l	19,00 €

Campo Sasso „Primitivo“

Ein fruchtiger, körperreicher Wein. Die für den Primitivo typischen, üppigen und ausladenden Aromen finden sich hier in einer schönen Bandbreite. Einkochte Pflaumen, Kirschkonfitüre, Cassis und Haselnuss am Gaumen, zartem Feuer im Abgang und schönem Tannin Gerüst.

Anbaugbiet:	Campo di Sasso	Jahrgang:	2015	0,2 l	5,90 €
Rebsorten:	Primitivo	Geschmack:	trocken, reif säurearm	0,75 l	19,00 €



RESTAURANT
PFLASTERSCHISSER



Mineralwasser

Bad Camberger Taunusquelle, Mineralwasser	0,25 l 2,20 €
	0,75 l 5,50 €
Bad Camberger Taunusquelle, Stilles Wasser	0,25 l 2,20 €
	0,75 l 5,50 €

Erfrischungsgetränke

Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2 l 2,50 €
fritz-kola, fritz-orangenlimonade	0,33 l 3,30 €
fritz-kola zuckerfrei, fritz-mischmasch (Spezi)	0,33 l 3,30 €
fritz-apfel-holunderlimonade, fritz-melonenlimonade	0,33 l 3,60 €
Apfelsaft	0,2 l 2,20 €
als Schorle	0,4 l 4,20 €
Maracujasaft	0,2 l 2,30 €
als Schorle	0,4 l 4,30 €
Orangensaft	0,2 l 2,20 €
als Schorle	0,4 l 4,30 €
Bananensaft	0,2 l 2,50 €
als Schorle	0,4 l 4,50 €
Kirschsaff	0,2 l 2,50 €
als Schorle	0,4 l 4,50 €



RESTAURANT
PFLASTERSCHISSER



Salate

Kleiner bunter Salat	4,20 €
Großer bunter Salat -mit pikant gebratenen Rinderstreifen und Baguette	11,90 €
Salat Feinschmecker Großer bunter Salat mit Geflügelstreifen, geröstetem Sesam und Baguette	12,50 €
Salat Ziegenkäse Großer Salat an einem mit Honig und Thymian gratiniertem Ziegenkäse mit Nüssen und Baguette	12,50 €

Vorspeisen

Oliven in Kräuter In Kräuter und Knoblauch eingelegte Oliven	3,90 €
Pimientos de Padron Spanische Bratpeperoni mit Meeressalz	4,50 €
Deftige Champignons frische, deftig gebratene Champignons in Knoblauch und Olivenöl	5,50 €
Gratinierter Ziegenkäse an Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse	5,50 €
Garnelen in Öl Gebratene Riesengarnelen in Knoblauch und Olivenöl	7,90 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen	4,50 €
Markklößchensuppe	5,00 €



RESTAURANT
PFLASTERSCHISSER



Vegetarisches

Allgäuer Käseknöpfe in Zwiebelsahnesauce mit Bergkäse	8,50 €
Tortelloni mit Steinpilz-Trüffelüllung in Gorgonzolasauce	9,50 €
Gebackener Blumenkohl in Gorgonzolasauce	7,90 €

Hauptspeisen

Schnitzel „Wiener Art“ Mit Pommes Frites und Salat	11,50 €
Pfefferschnitzel Schweineschnitzel in einer Pfeffersauce mit Pommes Frites und Salat	14,90 €
Eppsteiner Krüstchen Schweineschnitzel mit gegrilltem Speck und Spiegelei, mit Pommes Frites und Salat	14,90 €
Schlemmerschnitzel Schweineschnitzel im Ofen gebacken, mit einer Champignon-Käsekruste, Pommes Frites und Salat	14,90 €
Hähnchenschnitzel mit Cornflakes-Kruste an Curry-Sauce, Basmatireis und Salat	14,50 €
Hähnchen im Speckmantel mit Spinat und Kartoffeln gefüllte Hähnchenbrust im Speckmantel an einer Pfeffersauce mit gebackenem Blumenkohl und Salat	14,90 €

Gerne bereiten wir Ihnen alle unsere Speisen und Gerichte als Kinder,- oder Seniorenportion zu.



RESTAURANT
PFLASTERSCHISSER



Schweinemedallions Calvados Schweinelende auf Calvadossauce, Kroketten und Salat	16,90 €
Schweinelende Pfeffer Filet in grüner Pfeffersauce an gebackenem Blumenkohl und Salat	16,90 €
Schweinelende Gorgonzola Filet in Gorgonzolasauce mit Vanille- Birnen, Kroketten und Salat	16,90 €
Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Bärlauch-Kräuterbutter, Kartoffelecken und Salat	20,90 €
Argentinisches Rumpsteak Mit Pfeffersauce, gebackenem Blumenkohl und Salat	21,90 €

Gerne bereiten wir Ihnen alle unsere Speisen und Gerichte als Kinder,- oder Seniorenportion zu

Fischgerichte

Lachsfilet

Auf Gorgonzola-Dillsauce und einer Hummersauce mit Basmatireis und Salat

15,90 €

Desserts

Gemischtes Eis an frischen Früchten

Bunter Eisbecher aus Vanille, Schokolade und Erdbeere

4,50 €

Schokoladen Soufflé an frischen Früchten

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an Vanillesauce

5,50 €

Mallorquinischer Mandelkuchen

Saftig leichter Mandelkuchen ohne Mehl gebacken mit Moscatel beträufelt

5,50€

Heiße Liebe

Mit Vanilleeis, heißen Himbeeren und Sahne

5,20 €

Crema Catalana

Spanische Dessertcreme mit karamellisiertem Zucker

5,50 €



RESTAURANT
PFLASTERSCHISSER



Kaffee

Espresso , kleiner aromatischer aus 100% Arabica	2,00 €
Kaffee , ein ganz normaler Kaffee aus 100% Arabica	2,50 €
Milchkaffe , Der „Verschnittene“: Kleiner Schwarzer mit Milch	2,50 €
Cappuccino , Espresso und luftiger Milchschaum	2,50 €
Latte Macchiato , Espresso mit Milch und Milchschaum	2,70 €
Carajillo , Kleiner Schwarzer mit Schuss, wahlweise Brandy, Orujo, Anisado	3,50 €
Barraquito , Kleiner Schwarzer mit Likör 43, Lechera*, Milchschaum und Zimt	4,50 €

* Lechera ist eine gesüßte Milchcreme, hierzulande bekannt als „Milchmädchen“.

Tee

Fair Trade Tee in verschiedenen Sorten	2,60 €
--	--------



RESTAURANT
PFLASTERSCHISSER



Brandy

Spanischer Weinbrand

Spanien ist das Land mit der wahrscheinlich längsten Brandy - Tradition Europas und der größte Produzent der Welt. Die meisten Brandys kommen aus der Region um Jerez de la Frontera an der Atlantikküste. Nur Brandys aus dieser Region ist die Bezeichnung „Brandy de Jerez“ vorbehalten. Einer von Spaniens Spitzenbrandys, der limitierte 1866, kommt jedoch aus Málaga, einer weit weniger bedeutenden Brandyregion. Er gilt als einer der edelsten Brandys überhaupt.

Je älter, desto edler

Während seiner Reifung wandert der Brandy durch verschiedene Eichenfässer. Der Kellermeister entnimmt eine kleine Menge Brandy aus der Reihe der älteren, unten liegenden Fässer (solera = die Untere) und füllt sie in die Fässer der darüber liegenden, jüngeren und so weiter - bis zur jüngsten Reihe, in deren Fässer er schließlich frisches Destillat füllt.

Solera - mindestens 6 Monate fassgereift.
hell, leicht und frisch.

Reserva - mindestens 12 Monate fassgereift.
dunkler und aromatischer als ein Solera.

Gran Reserva - mindestens 36 Monate fassgereift.
In guter Qualität geschmacklich komplex, bringt vielfältigste Würz- und Fruchtaromen hervor, zum Beispiel von Kaffee, Schokolade, Karamell, Rosinen oder Pflaumen.

Edle Brandys enthalten nicht selten weit über 100-jährige Destillate

Torres 10 Imperial Gran Reserva - 38% vol. 2 cl | 2,90 €
Geschmeidig, weich, intensiv würzig 2 Jahre gereift. 4 cl | 4,50 €

Osborne Veterano - D.O. Jerez - 36% vol. 2 cl | 2,90 €
geschmeidig und ausgeglichen 1 Jahr gereift. 4 cl | 4,50 €

Carlos I. Gran Reserva - D.O. Jerez - 40% vol. 2 cl | 3,50 €
aromareich, voll und weich, Aromen von Vanille, Mandeln, Muskat. 4 cl | 5,90 €
12 Jahre gereift.

Cardenal Mendoza Gran Reserva - D.O. Jerez - 42% vol. 2 cl | 3,90 €
fruchtiges Bukett aus edelsüßen Rosinen und Toffee, weicher Abgang. 4 cl | 6,90 €
15 Jahre in Sherry-Fässern gereift.

Gran Duque D'Alba Gran Reserva - D.O. Jerez - 40% vol. 2 cl | 4,90 €
Aromen von Nüssen, reifen Früchten und Vanilletönen. 4 cl | 7,50 €
Aus über 100-jährigen Destillaten.

1866 Gran Reserva -Málaga - 40% vol. 2 cl | 6,90 €
Vanille-, Holz- und Fruchtaromen, jährlich limitiert.
Weit über 100 Jahre in Málagawein-Fässern gereift.



Grappa Tresterbrand

Der Grappa ist ein aus Italien stammender Tresterbrand. Der Grappa wird aus den vergorenen, alkoholhaltigen Pressrückständen der Weinherstellung, dem Trester (Rückstände der Weinmaische zum Beispiel Stängel, Schalen oder Kerne), destilliert.

Die besten Grappas werden aus den roten Trauben gewonnen, durch das Holz von Lagerfässern können weiterhin Farbe, Geschmack und Geruch bestimmt werden.

Da die Schalen von weißen Trauben nach dem Gären immer noch sehr viel Zucker enthalten, werden sie noch einmal mit Most aufgegossen und ein weiteres Mal vergoren.

Der hieraus entstandene Wein wird nun destilliert, wodurch die Traubenbrände aus weißen Sorten entstehen.

Grappa Tresterbrand

Grappa	Antica Grapperia Bosso dal 1888	4 cl 3,20€
Grappa	Le Diciotto Lune Marzadro	4 cl 4,50€
Grappa	Andrea da Ponte, Vecchia Grappa Prosecco	4 cl 4,50€



RESTAURANT
PFLASTERSCHISSER



Short Drinks

Tequila	Tequila Silver José Cuervo (weiß), Zitrone, Salz - 38%	2 cl 2,50 € 4 cl 4,00 €
	Tequila Gold José Cuervo (braun), Orange, Zimt - 38%	2 cl 2,50 € 4 cl 4,00 €
Martini	Martini Bianco - 15%	5 cl 3,50 €
	Martini Rosso - 15%	5 cl 3,50 €
Rum	Havana Club 3 años (weiß) - Cuba - 40%	2 cl 2,50 €
	Havana Club 7 años Reserva (braun) - Cuba - 40%	2 cl 4,50 €
	Brugal blanco (weiß) - Rep. Dom. - 38%	2 cl 3,00 €
	Brugal añejo (braun) - Rep. Dom. - 38%	2 cl 3,00 €
	Bacardi Reserva (braun) - Cuba - 40%	2 cl 4,50 €
	Whisk(e)y	Johnnie Walker Red Kentucky-Whiskey - 40%
	Jim Beam Bourbon-Whiskey - 40%	2 cl 2,50 €
	Jack Daniel's Tennessee-Whiskey - 40%	2 cl 3,00 €
	Chivas Regal Single Malt Scotch Whisky - 12 Jahre - 40%	2 cl 4,00 €
	Glennfiddich Single Malt Scotch Whisky - 15 Jahre - 40%	2 cl 5,00 €
Kräuterbitter	Averna - 29% vol.	2 cl 2,50 €
	Ramazotti - 30% vol.	5 cl 3,50 €
	Jägermeister - 35% vol.	2 cl 2,50 € 4 cl 4,00 €

Destillate aus Wein zählen zu den ältesten Spirituosen der Welt. Vermutlich wurden bereits seit 1000 nach Christus im Gebiet der heutigen Türkei hochprozentige, alkoholische Getränke aus Wein gebrannt. In Europa verbreiteten sich Weindestillate im Hochmittelalter und wurden zunächst vor allem zu medizinischen Zwecken genutzt.

Bis ins frühe 20. Jahrhundert wurde Weinbrand in der Regel als „Cognac“ bezeichnet. Den Begriff „Weinbrand“ gibt es erst seit der Wende zum 20. Jahrhundert.

Asbach Uralt, der Klassiker	2 cl 2,90 € 4 cl 4,50 €
------------------------------------	--------------------------------



RESTAURANT
PFLASTERSCHISSER



Long Drinks

Tequila	Tequila Sunrise José Cuervo (weiß), O-Saft, Grenadine	0,25l 6,00 €
Martini	Martini Jigger Martini bianco, Bitter Lemon	0,25l 6,00 €
	Martini Rosso Rapture Martini rosso, Ginger Ale	0,25l 6,00 €
Rum	Cuba Libre Havana 3 años (weiß), Cola	0,25l 6,00 €
	Cuba Correct Havana 3 años (weiß), Sprite	0,25l 6,00 €
	Cuba Libre 7 Havana 7 años (braun), Cola	0,25l 6,50 €
	Cuba Perfect Havana 7 años (braun), Sprite	0,25l 6,50 €
	Cuba Ginger Brugal (braun), Ginger Ale, Kirschsaf	0,25l 6,50 €
Whiskey	Whiskey-Cola Johnnie Walker Kentucky Whiskey, Cola	0,25l 6,00 €
	Whisky-Cola Chivas Regal Scotch Whisky, Cola	0,25l 7,00 €
Jägermeister	Jäger Cola Jägermeister, Cola	0,25l 6,00 €
	Jäger Bull Jägermeister, Red Bull	0,25l 6,00 €
Vodka	Vodka Orange Absolut, Orangensaft	0,25l 6,00 €
	Vodka Lemon Absolut, Bitter Lemon	0,25l 6,00 €
	Vodka Bull Absolut, Red Bull	0,25l 6,00 €
Gin	Gin Tonic Gordon Gordon's Dry, Tonic Water	0,25l 6,00 €
	Gin Tonic Bombay Bombay Sapphire, Tonic Water	0,25l 6,50 €
	Gin Tonic Blue Blue Gin, Tonic Water	0,25l 8,00 €
Brandy	Osborne Cola Brandy, Cola	0,25l 6,00 €



RESTAURANT
PFLASTERSCHISSER



Exklusive Weine im Flaschenverkauf

WEISSWEINE

LUGANE „LIMNE“	<p>Italien: Tenute Roveglia Rebsorte: Trebbiano di Lugana</p> <p>Klarer und geradliniger Trebbiano und eine perfekte Komposition an Aromen und Geschmäckern. Das Bukett wird bestimmt von Noten grüner Äpfel, die von blumigen Düften umspielt werden. Dieser Wein glänzt mit milder Fruchtigkeit und vitaler, perfekt eingebundener Fruchtsäure.</p>	29,00 Euro
ARNEIS LANGHE „LE MARGHERITE“	<p>Italien: Brandini Rebsorte: Arneis (Bio)</p> <p>Feinfruchtige Nase mit Nuancen von weißen Blüten und Zitrone. Am Gaumen mineralisch mit fein dosierter Säure und einer ganz feinen, sortentypischen Bitternote, animierend, ausgewogen und sehr lebendig.</p>	50,00 Euro
GAVI DI GAVI BIANCO	<p>Italien: Il Rochin Rebsorte: Cortese</p> <p>Der Wein hat eine strahlend gelbe Farbe mit hellgrünen Reflexen. Sein Aroma ist sehr delikates und die anhaltende, leicht mineralische Note wird von zarten Kirschnuancen unterlegt. Am Gaumen dann frisch und trocken im Mund mit leichten Mandelnoten.</p>	27,00 Euro
CHARDONNAY „LÖWENGANG“	<p>Italien: Alois Lageder Rebsorte: Chardonnay (Bio)</p> <p>Der fassgereifte Wein besitzt ein beeindruckendes Fruchtspiel, mit Mango, Pfirsich, und einer dezenten Barriquestruktur. Dazu ein schier endloser Abgang. Premium-Chardonnay aus Südtirol!</p>	60,00 Euro
TERLANER CLASSICO	<p>Italien: Cantina Terlan Rebsorten: Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc</p> <p>Der Wein präsentiert sich hellgelb in der Farbe, mit grünlichen Reflexen. Sie besticht durch einen blumigen und fruchtigen Duft, mit Anklängen von tropischen Früchten und Äpfeln. Erkennen lässt sich zudem eine zarte Hefenote, die diesen kräftigen und harmonischen Wein abrundet.</p>	39,00 Euro
CHABLIS „LE CLASSIQUE“	<p>Frankreich: Paul Bouchard Rebsorte: Chardonnay</p> <p>Typisch Chablisi! Spiegelt die fruchtige Art der Chardonnay-Traube perfekt wieder, die Säure ist feinnervig, getragen von grünem Apfel und Zitrus-Aromen, am Gaumen eine feine Frucht und etwas weiße Blüten, im Abgang leicht salzige Mineralität</p>	55,00 Euro

SANCERRE BLANC	Frankreich: Michel Girard Rebsorte: Sauvignon Blanc Elegant, charmant und erfrischend: grasige Zitrusnoten und die herbe Frucht der Stachelbeere gehen mit einer eindrucksvollen Mineralität einher. Der Nachhall ist geprägt von vegetabilen Nuancen	57,00 Euro
POUILLY FUMÉ „CHAMP DE VIGNES“	Frankreich: Domaine Yvon et Pascal Tabordet Rebsorte: Sauvignon Duftig und floral mit Noten von Holunder und Zitronenmelisse, ergänzt von kräutrigen Komponenten und einer animierenden Mineralität. Füllig und doch elegant	54,00 Euro
CHARDONNAY „234“	Spanien: Enate Rebsorte: Chardonnay Faszinierend in der Nase mit Noten von Früchten wie Birnen und Aprikosen, dazu nussige Aromen und mineralische Nuancen. Am Gaumen trocken, harmonisch und elegant mit erfrischenden Noten, die an gelbe Früchte und Nüsse erinnern. Im Abgang lang und mineralisch.	33,00 Euro
SAUVIGNON BLANC „HOLE IN THE WATER“	Neuseeland: Weingut Konrad Rebsorte: Sauvignon Blanc Verlockender Duft nach frischem Gras und Stachelbeeren und einem Hauch Holunderblüten, am Gaumen saftig, leicht mit Aromen von Zitrus und Guave, ein frisches, lebendiges Finale	33,00 Euro
„LE BOUQUET“	Südafrika: Boschendal Rebsorten: Muskateller, Chenin Blanc, Chardonnay, Riesling Komplexe und zugleich harmonische Komposition welche durch eine zarte Süsse und ein Bouquet von tropischen Früchten wie Pfirsich und Ananas mit würzigen Untertönen und floralen Aromen.	27,00 Euro
RIESLING „KÜNSTLER“	Rheingau: Riesling Helles Strohgelb, aus dem ein sanfter Duft von gelbem Steinobst wie Pfirsich, Limette, Apfel und Mirabelle sowie ein Hauch mineralischer Noten aufsteigt. Am Gaumen saftig und straff dank einer lebendigen und klaren Weinsäure, geballt konzentriert von klassischer Riesling – Frucht und einer dezenten Länge im Finale, die das Lagerpotenzial dieses Rieslings offenlegt.	27,00 Euro



RESTAURANT
PFLASTERSCHISSER



ROTWEINE:

„BLACK PRINT“	<p>Deutschland: Markus Schneider 32,50 Euro Rebsorten: Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Syrah Die Farbe ist tief dunkel, wie schwarze Tinte. In der Nase komplexe Aromen von Cassis, Kirschen, geröstete Paprika, Thymian, Lorbeer und Wacholder. Ein Hauch von kalter Asche schwingt mit. Am Gaumen konzentriert und vielschichtig - dabei unendlich tief, galant und sehr weich.</p>
„BARBAZUL“	<p>Spanien: Huerta de Albala 32,00 Euro Rebsorten: Tintilla de Rota, Syrah, Merlot Die Nase wird von intensiven Fruchtnoten, rund und harmonisch umschmeichelt. Das soft integrierte Tannin schmiegt sich schön auf die Zunge und wird mit einem würzig weichen Finale gekrönt. Viel reife Frucht, unglaubliche power, samtig mit viel Schmelz.</p>
„AN/2“	<p>Spanien: Bodegas Anima Negra 52,00 Euro Rebsorten: Callet, Mantonegro, Syrah Kraftvoll-würzigen Noten von roten Beerenfrüchten, zarten Eichenholzanklängen und charmanten Aromen von orientalischen Gewürzen. Geschmacklich mit fruchtiger und würziger Art. Die Beeren werden von Vanille, weichen Tanninen und einer belebenden Säure begleitet.</p>
„RITME“ PRIORAT	<p>Spanien: Acustic Celler 52,00 Euro Rebsorte: Garnacha, Carinena Brombeere, Blaubeere, Kirschlikör und ein dunkelschokoladiger Milchtou in der Nase. Zart trifft der Wein auf den Gaumen, weiche Frucht von Schwarzkirsche und Blaubeere sowie schwarzer Johannisbeere sind dominierend. Rauch und zarte Likörnoten vervollständigen das Bild.</p>
„FABELHAFT“ TINTO	<p>Portugal: Niepoort Vinhos 28,00 Euro Rebsorten: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Amarela u.a. In der Nase Sauerkirschen, Pflaumen und schwarzer Pfeffer. Dazu ein Hauch Eichenholz, sowie feinrauchige und süßliche Aromen nach Bourbon. Am Gaumen würzig, mit roten Beeren, klaren Tanninen und gut eingebundenem Holz. Im Finale klar und geprägt von einer beerigen Würze.</p>
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO	<p>Italien: Bolla 78,00 Euro Rebsorten: Corvina, Rondinella Ein großartiger Amarone von granatroter Farbe mit einem Bouquet von Sauerkirschen und Zitrusfrüchten. Nuancen von Dörripflaumen und Röstaromen runden den vollen Geschmack ab.</p>

BAREBERA D'ALBA SUPERIORE	Italien: Brandini Rebsorte: Barolo (Bio) Intensive, dunkle Beerenaromen mit Anklängen von Kakao und einem Hauch Lakritz. Mundfülle und dabei sehr geschmeidig, die Kraft des vorhandenen Alkohols ist perfekt eingebettet.	66,00 Euro
BAROLO	Italien: Maurio Molino Rebsorte: Nebbiolo Aromen die an Brombeeren, Heidelbeeren und leicht rauchige Schokonoten erinnern bestimmen sein Bukett. Am Gaumen zeigt sich der Barolo feifruchtig mit eleganten Taninen. Vielschichtig und voller Kraft präsentiert sich hier die Nebbiolo-Traube in Bestform.	80,00 Euro
BRUNELLO DI MONTALCINO	Italien: Ferrero Rebsorte: Sangiovese Der Wein glänzt in intensivem Rubinrot. Das Bouquet kraftvoll und einladend. Die Sorten Sangiovese ist von der Frucht her noch jung, aber in perfekte Balance mit der Holzwürze. Der Geschmack umfasst eine beträchtliche Ganzheit, viel Harmonie und ein langes Finale.	78,00 Euro
CHATEAUNEUF DU PAPE „TRADITION DE MAUCOIL“	Frankreich: Chateau Maucoil (Bio) Rebsorten: Grenache, Syrah, Mourvedre, Cinsault Gradlinig und reich an aromatischen Fruchtaromen wie Brombeeren und Pflaumen, entfaltet verschiedenste Facetten am Gaumen, kraftvoll und angenehm konzentriert, langer Abgang	70,00 Euro
„BIN 28 KALIMNA“ SHIRAZ	Australien: Penfolds Rebsorte: Shiraz Der Wein verzaubert mit Aromen dunkler Beeren, Schwarzkirschen und Pflaumen. Begleitet werden diese Früchte von etwas Tabak und einer leicht erdigen Note. Am Gaumen warm und weich. Die Fruchtigkeit wird ergänzt durch Schokolade und getrocknete Feigen.	50,00 Euro
„PURO“ MALBEC/CABERNET	Argentinien: Dieter Meier Rebsorten: Malbec, Cabernet Sauvignon (Bio) Das fruchtbetonte Bouquet mit saftigen Aromen von reifen Kirschen und Pflaumen begeistert. Am Gaumen vollmundig, saftig und vielschichtig mit viel Frucht und sanftem Tannin.	38,00 Euro
„URSPRUNG CUVÉE“	Pfalz: Schneider Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser Der Ursprung hat intensive Aromen von dunklen Beeren, Schokolade und feiner Kräuterwürze. Am Gaumen ist er saftig und frisch, er hat eine feine Säure und sanfte Tanine. Er bleibt recht lang am Gaumen hängen und macht stets Lust auf den nächsten Schluck.	30,00 Euro