




STEAK HOUSE
Bruchsal

Weinkarte

Rotweine



Rotwein Nr. 1

Elegantes Rotweincuvée mit viel Spätburgunderanteil. Feines Sauerkirsch-
aroma und eine angenehme Würze.

13,0 %vol

0,25 l 8,80 € 0,75 l 25,80 €



Merlot-Primitivo

Samtig-weicher und würziger Rotwein
mit einer angenehmen Säurestruktur.
Perfekt zu kräftigen Fleischgerichten.

13,5 %vol

0,25 l 8,80 € 0,75 l 30,80 €



Rioja Banda Azul

Wunderbar würziger Rioja mit kräftigen Aromen,
leichtem Holzeinsatz und ein langes Finish.
Das Highlight zu jedem Rib Eye Steak.

13,5 %vol

0,25 l 9,80 € 0,75 l 30,80 €



Barbera d'Asti

Leichter Rotwein, fruchtbetont mit
animierender Säurestruktur.
Super zum Hüftsteak oder Filet.

13,5 %vol

0,25 l 9,80 € 0,75 l 30,80 €



Altaya Garnacha

Die kräftige Fruchtbombe mit sehr ange-
nehmen Tanninen. Frische, Samtigkeit und
langanhaltende Frucht mit feiner Würznote.
Zu kräftigem, sehr würzigem bzw. scharfem
Fleisch z.B. Pfeffersteak.

14,5 %vol

0,25 l 9,80 € 0,75 l 30,80 €



Montepulciano d'Abruzzo

Vollmundiger, fruchtiger Rotwein mit Eleganz,
Röstaromen und würzigem Nachhall.
Optimal zu Rumpsteak.

12,5 %vol

0,25 l 10,80 € 0,75 l 34,80 €

Roséwein



Rosé

Trockene Himbeerfrucht mit angenehmer
Säure und schönem Trinkfluss.

12,0 %vol

0,25 l 8,80 € 0,75 l 25,80 €

Weißweine



Sauvignon Blanc

Kräutig frisch, trocken und elegant.

12,0 %vol

0,25 l 8,80 € 0,75 l 25,80 €



Chardonnay

Kräftig, cremig mit langem Nachhall.

12,5 %vol

0,25 l 8,80 € 0,75 l 25,80 €



Pinot Grigio

Fein ausbalancierter Weißwein vom Gardasee.
Frische, gelbe Frucht und ein intensives feines
Aroma.

Passt sehr gut zu hellem Fleisch wie Kalb oder
Geflügel, oder einfach solo.

12,5 %vol

0,25 l 8,80 € 0,75 l 25,80 €