

HERZLICH WILLKOMMEN

auf dem Weingut Schmidt am Bodensee und Pinot der Weinbar.

Pinot – das bezeichnet in der Weinsprache die Familie aller Burgundersorten, welche das Herzstück unseres Familienbetriebs bilden. Jeder Wein erzählt seine eigene Geschichte vom Boden, dem Klima und der Winzerhand selbst. Ihnen das schmeckbar zu machen ist unser erklärtes Ziel. Die Stilistik unseres Weinguts zielt auf Feinheit und Präzision ab, es geht um Proportion, nicht um Wucht.

Hier, zwischen den Alpen und dem Bodensee gelegen, nimmt sich unsere Familie der Aufgabe an, diese Kulturlandschaft zu pflegen, verantwortungsvoll mit der Natur umzugehen und einzigartige Weine daraus zu machen. Nachhaltigkeit spielt dabei eine große Rolle. Wir wünschen Ihnen vergnügte Stunden, hier oben auf den Zwirken.

Ihre Familie Schmidt & Team



Folgt uns in den sozialen Medien

SEKT

€

Sekt Blanc de Blancs extra brut	0,1l	7,-
reiner Chardonnay, zart nussig, präzise Frucht, sehr balancierte Struktur	0,75 l	32,-
	Magnum	72,-
Sekt Rosé brut	0,1l	7,-
reiner Pinot, dunkelbeeriges Bukett, sommerlich - animierende Frische	0,75 l	32,-
	Magnum	72,-
Sekt Prestige brut	0,1l	8,-
besondere Cuvée aus Pinot und Chardonnay, 5-jähriges Hefelager auf der Flasche	0,75 l	37,-
	Magnum	82,-
Flein Fizz CHIC ¹ alkoholfrei	0,1l	6,-
reiner Sauvignon Blanc, Fruchtexplosion am Gaumen	0,75 l	26,-

APERITIF KLASSIKER

€

Flein Fizz ¹ alkoholfrei	0,1 l 0,75 l	5,- 24,-
Augustin ¹ Secco - Perlwein	0,1 l 0,75 l	5,- 24,-
Spritzer mit Eis auch alkoholfrei	0,25 l	5,50
Aperol Sprizz ² auch alkoholfrei	0,25 l	8,00
Limoncello Sprizz	0,25 l	8,00
Rhabarber Sprizz auch alkoholfrei	0,25 l	8,00

VOM FASS

Müller-Thurgau unser Hauswein	0,1 l 0,25 l 0,5 l 1 l	4,50 7,50 13,50 24,50
---	---------------------------------	--------------------------------

GEBIETSWEINE

Über-Flieger Jhg. 2024 wir wünschen Ihnen anhaltende Höhenflüge	0,1 l 0,25 l 0,5 l 0,75 l Magnum	5,- 9,50 17,50 24,- 56,-
Cuvée Rosé Jhg. 2024 fruchtig, frischer Sommerwein für garantiertes Trinkvergnügen	0,1 l 0,25 l 0,5 l 0,75 l Magnum	5,- 9,50 17,50 24,- 56,-
Müller-Drumlin Jhg. 2024 das Beste vom Müller für Kenner und Liebhaber dieser besonderen Sorte	0,1 l 0,25 l 0,5 l 0,75 l Magnum	8,- 15,- 27,50 37,- 82,-

ORTSWEINE

€

Wasserburg Sauvignon Blanc Jhg. 2023	0,1l	6,50
finessenreiche Aromen, eingebunden in mineralischer Balance	0,25 l	12,50
	0,5 l	23,-
	0,75 l	31,-
	Magnum	70,-

Wasserburg Weißburgunder Jhg. 2023	0,1l	6,50
filigrane Frucht und kühle Mineralik, ein straffes Bündel voller Eleganz	0,25 l	12,50
	0,5 l	23,-
	0,75 l	31,-
	Magnum	70,-

Wasserburg Grauburgunder Jhg. 2023	0,1l	6,50
feine, präzise Frucht mit weicher und komplexer Struktur	0,25 l	12,50
	0,5 l	23,-
	0,75 l	31,-
	Magnum	70,-

Wasserburg Chardonnay Jhg. 2023	0,1l	6,50
klare Frucht, elegant und nuancenreich, straff und kompakt mit mineralischem Abgang	0,25 l	12,50
	0,5 l	23,-
	0,75 l	31,-
	Magnum	70,-

Wasserburg Spätburgunder Rotwein Jhg. 2022	0,1l	6,50
dunkle Kirschen, fruchtig, fein, elegant, à point!	0,25 l	12,50
	0,5 l	23,-
	0,75 l	31,-
	Magnum	70,-

Bermatingen Spätburgunder Rotwein Jhg. 2023	0,1l	6,50
druckvoll mit feiner Würze und warm anmutenden Fruchtnuancen	0,25 l	12,50
	0,5 l	23,-
	0,75 l	31,-
	Magnum	70,-

LAGENWEINE

besondere Selektionen aus unseren besten Lagen

Wasserburg Zwirken Weißburgunder Jhg. 2022	0,1l	11,50
	0,75 l	57,-
	Magnum	124,-

Wasserburg Zwirken Grauburgunder Jhg. 2022	0,1l	11,50
	0,75 l	57,-
	Magnum	124,-

Nonnenhorn Gundelsberg Spätburgunder Jhg. 2022	0,1l	11,50
	0,75 l	57,-
	Magnum	124,-

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

Tafelwasser still / prickelnd	0,7l	5,-
Naturtrüber Apfelsaft von heimischen Streuobstwiesen	0,25l	3,50
Apfelsaftschorle von heimischen Streuobstwiesen	0,5l	5,-
Rhabarbersaftschorle	0,5l	5,-
Johannisbeersaftschorle	0,5l	5,-
Holderblüte	0,5l	5,-
Spezi	0,5l	5,-

EDELBRÄNDE

Williams Christ	2 cl	4,50
Gold Willi	2 cl	4,50
Mirabellenbrand	2 cl	4,50
Kirschwasser	2 cl	4,50
Zwetschgenbrand	2 cl	4,50
Obstbrand	2 cl	4,50
Himbeergeist	2 cl	4,50
Vollkorn	2 cl	4,50

KULINARISCHE GAUMENFREUDEN

€

Aufstriche

dreierlei / je nach Saison

8,-

Carpaccio

vom Rind / Rucola / Zitrone / Parmesan

18,-

Garnelen

Knoblauch / Chilli / Koriander / Olivenöl

17,-

Burrata

Radetto Tomaten / Basilikum

14,-

Pinot Platte

Antipasti

19,-

Ziegenkäse

gratiniert / Blattsalat / Sonnenblumenkerne / Trauben
klassisch mit Speck oder auch vegetarisch

18,50

Vulcano Pur

100g Vulcanoschinken

18,-

Quichetörtle

klassisch mit Speck oder auch vegetarisch / Blattsalat

15,-

Fettuccine

Basilikum-Pesto / Tomaten / Pinienkerne / Parmesan

17,-

Fisch

Zanderfilet / wilder Brokkoli / getrocknete Tomaten / Knoblauch / Olivenöl

23,-

Rindfleischsülzle

Majoran-Bratkartoffeln / Kernöl-Vinaigrette

18,-

Allgäu Rind

tranchiertes Rindfleisch / Salsa Verde / Rucola / Parmesan

20,-

Schinkenquartett

Wacholderschinken aus dem Allgäu / Vulcanospeck aus der Steiermark
Bresaola aus dem Trentin / Betznauer Rauchfleisch

17,-

Von den Almen

Kräuterkäse aus dem Ländle / Bergkäse aus Untermaiselstein
Antons Liebe von der Zurwies / Wällehäs aus dem Thurgau

17,-

Zusätzlicher Brotkorb

3,50

FÜR UNSERE KLEINEN

€

Bandnudeln

zerlassene Butter / Parmesan

6,-

SÜSSES ENDE

Pinot Rouge

Joghurt-Sauerrahm-Creme / Himbeerspiegel / Mandeln

6,50

Schokotörtle

Vanilleeis / Krokant / Kernöl

10,-

Zitronensorbet mit Winzersekt

Sekt Prestige / Minze

10,-

DU BIST GERNE GASTGEBER, GENUSSTRÄGER ODER KORKENZIEHER?

Oder alles auf einmal? Du hast Lust anzupacken?

Dann melde Dich unter weingut@schmidt-am-bodensee.de oder an der Theke.

Wir freuen uns auf Dich!
