

# 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

€

<b>Sekt Blanc de Blancs</b> extra brut	0,1l	7,-
reiner Chardonnay, zart nussig, präzise Frucht, sehr balancierte Struktur	0,75 l	32,-
	Magnum	72,-

<b>Sekt Rosé</b> brut	0,1l	7,-
reiner Pinot, dunkelbeeriges Bukett, sommerlich - animierende Frische	0,75 l	32,-
	Magnum	72,-

<b>Sekt Prestige</b> brut	0,1l	8,-
besondere Cuvée aus Pinot und Chardonnay, 5-jähriges Hefelager auf der Flasche	0,75 l	37,-
	Magnum	82,-

<b>Flein Fizz CHIC</b> <sup>1</sup> alkoholfrei	0,1l	6,-
reiner Sauvignon Blanc, Fruchtexplosion am Gaumen	0,75 l	26,-

# APERITIF KLASSIKER

€

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

# VOM FASS

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

# GEBIETSWEINE

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

# ORTSWEINE

€

<b>Wasserburg Sauvignon Blanc</b> 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,-

---

<b>Wasserburg Weißburgunder</b> 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,-

---

<b>Wasserburg Grauburgunder</b> 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,-

---

<b>Wasserburg Chardonnay</b> 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,-

---

<b>Wasserburg Spätburgunder</b> 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,-

---

<b>Bermatingen Spätburgunder</b> 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

<b>Wasserburg Zwirken Weißburgunder</b> Jhg. 2022	0,1l	11,50
	0,25 l	22,-
	0,5 l	40,50
	0,75 l	57,-
	Magnum	124,-

---

<b>Wasserburg Zwirken Grauburgunder</b> Jhg. 2022	0,1l	11,50
	0,25 l	22,-
	0,5 l	40,50
	0,75 l	57,-
	Magnum	124,-

---

<b>Nonnenhorn Gundelsberg Spätburgunder</b> Jhg. 2022	0,1l	11,50
	0,25 l	22,-
	0,5 l	40,50
	0,75 l	57,-
	Magnum	124,-

---

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

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

# EDELBRÄNDE

<b>Williams Christ</b>	2 cl	4,50
<b>Gold Willi</b>	2 cl	4,50
<b>Mirabellenbrand</b>	2 cl	4,50
<b>Kirschwasser</b>	2 cl	4,50
<b>Zwetschgenbrand</b>	2 cl	4,50
<b>Obstbrand</b>	2 cl	4,50
<b>Himbeergeist</b>	2 cl	4,50
<b>Vollkorn</b>	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,-

# 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,-

---