1877 Restaurant
nordisch frisch und einfach lecker

Preise in EURO

Unsere „offenen“ Weißweine

Deutschland

Riesling, Brauneberger Mandelgraben, feinherb
Weingut Rainer Heil, Mosel

Leichter Apfel-Zitrusduft mit einer Spur Pfirsich sowie erdigen und ganz leicht floralen Tönen. Zart süßlich und zugleich eine Spur bitter im Mund, nussige, erdige und pflanzliche Noten, lebendige Säure, ein Hauch Gerbstoff, gewisse Nachhaltigkeit, ordentlicher Abgang

Wir empfehlen diesen Wein zu Fischgerichten, Geflügel und Sommersalate.

0,2 l 7.5
0,5 l 18

Grauer Burgunder „Bundschuh“ trocken
Emil Bauer, Pfalz

Überzeugt mit Aromen von Melone, Rosinen und Zitrusfrüchten, wenig Säure, feine Frucht und Balance, Ein unverwechselbares Geschmackserlebnis.

Wir empfehlen diesen Wein zu Meeresfrüchten, Seefisch, Pasta und Jungwild.

0,2 l 8
0,5 l 19

Österreich

Schweinerei, trocken
Weingut Gmeinböck

100% VEGAN

Rebsorten sind Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, Muskateller.
Ein leichter und frischer Cuvée. Der Duft ist frisch fruchtig mit einem Hauch gelber Muskat. Die Säure und Frucht bilden ein harmonisches Zusammenspiel am Gaumen.

0,2 l 7.5
0,5 l 18

Grüner Veltliner Ried Waldberg, trocken
Weingut Gmeinböck

100% VEGAN

Die Lage Waldberg ist jedes Jahr ein Garant für tiefgründige, kraftvolle Veltliner. Mineralisch, fest und saftig ist unser Grüne Veltliner Ried Waldberg ein kulinarischer Allrounder, der großes Trinkvergnügen bereitet.

Wir empfehlen diesen Wein zu Fisch, hellem Fleisch, und Pastagerichten.

0,2 l 8
0,5 l 19

Unser „offener“ Rosé

Frankreich

Rose d’Anjou, halbtrocken
Chatelain Desjaques

Helle Himbeerfarbe, viele Fruchtaromen von Erdbeeren und Waldbeeren,
ein schönes Gleichgewicht zwischen Süße und Frische.
Sehr ausgewogen und viel Eleganz..

Wir empfehlen den Rosé zu hellem Fleisch, Sommersalaten und leichten Pastagerichten.

0,2 l 7.5
0,5 l 18

1877 Restaurant
nordisch frisch und einfach lecker

Unsere „offenen“ Rotweine

Preise in EURO

Deutschland

Dornfelder, feinherb
Weingut Rainer Heil, Rheinland-Pfalz/Mosel
Tiefes Rot kennzeichnet diesen Dornfelder. In der Nase zeigt der Wein tiefe Fruchtaromen nach frischen Kirschen und dunklen Beeren.
Der Wein wirkt gehaltvoll, ist fruchtsüß abgestimmt und weich.
Wir empfehlen diesen Wein zu leichten Fleischgerichten, Pasta oder Solo.
Wir empfehlen diesen Wein gekühlt zu genießen.

0,2 l 8
0,5 l 19

Südafrika

Du Toitskloof Pinotage
Rawsonville, Western Cape
Tiefrote Farbe mit Aromen von reifen Pflaumen, Schwarzkirschen, Schokolade und einem Hauch getrockneter Banane. Feine Eichenholznote und seidige Tannine.
Diesen Wein kannst du zu roten Fleischgerichten, Lamm und kräftigen Pastagerichten genießen.

0,2 l 8.5
0,5 l 20

Italien

Valpolicella Superiore DOC Arco dei Giovi, trocken
Cuvée, Weingut Sartori di Verona, Venetien
Rebsorten sind Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Croatina. Das Bukett riecht nach Konfitüre und vollem Geschmack mit leichten Würznoten.
Am Gaumen harmonisch.
Diesen Wein kannst du zu Pasta und roten Fleischsorten genießen.

0,2 l 8.5
0,5 l 20

Australien

100% VEGAN

„Old Pumphouse“ Shiraz
Weingut Thomson Estate, Eastwood
Ein sehr fruchtbetonter Wein. Tief gefärbt, vollmundig, sanft und reichhaltig.
Aromen von Beerenfrüchten und dezenter Eiche.
Diesen Wein empfehlen wir zu Rind, rotem Fleisch und kräftigen Pastagerichten.

0,2 l 8
0,5 l 19

Flaschenweine Weiß

Preise in EURO

1877 Restaurant
nordisch frisch und einfach lecker

Deutschland

Weißer Burgunder vom Löss, trocken
Weingut Manz, Rheinhessen

Interessantes Aromenspiel von Apfel und Melone, eingebunden in eine feine Aromatik. Mineralisch, feste Struktur, cremig im Abgang durch vielschichtigen Schmelz
Unsere Empfehlung zu pikanten- würzigen Gerichten, helles Geflügel und Fisch

0,75 l 33

SP Chardonnay
Weinhaus Schneider Pfaffmann, Pfalz

Der SP Chardonnay zeichnet sich durch seine frischen Nuancen von Zitrus, Apfel und Melone aus. Rebentypischer Geschmack, ein wenig rauchig mit einem Hauch von Walnuss.
Passend zu Fisch, Huhn oder Solo.

0,75 l 31

SP Sauvignon Blanc
Weinhaus Schneider Pfaffmann, Pfalz

Der SP Sauvignon Blanc löst am Gaumen, durch die exotischen Fruchtnoten, ein Feuerwerk aus. Präsent sind die Noten von Basilikum, Kokos und Stachelbeere.
Passend zu Salaten, Fischgerichten und Pastagerichten.

0,75 l 31

Italien

Lugana La Vela, trocken
Weingut Citari, Lombardei

Glasklare, aromatische Nase mit Noten von Steinobst, Ananas und Limette. Frisch, knackig und animierend, mit aromatischer Frucht, milder Säure und einem mineralischen Kick, der den Gaumen kühlt.
Passend zu Salaten, Pasta und Fischgerichten.

0,75 l 35

Preise in EURO

Flaschenwein Rosé

Deutschland

Merlot Rosé, trocken
Sabrina Becker Weine, Rheinhessen
Ein ausgezeichneter Rosé, der mit einer schönen Würze und einem Hauch von Paprika aufwartet.
Wir empfehlen den Rosé zu Lamm und Geflügel.

0,75 l 31

Flaschenweine Rot

Deutschland

„Aus dem Herzen“ – Sankt Laurent
Weingut Hammel, Pfalz
Ruhevoller Ausbau im Buntsandsteinkeller, ziegelrotes Funkeln, elegantes Aroma nach Waldbeeren mit duftigem Bouquet, zarte Tannine paaren sich mit saftiger Frucht und Fülle.
Empfehlenswert zu Geflügel, Steak und Wild.

0,75 l 35

Österreich

Carnuntum Cuvée
Weingut Franz Netzl, Carnuntum | AT-Bio 402
Eine Cuvée aus Merlot, Blaufränkisch und Zweigelt. Rubingranat, würzige Frucht, dunkelbeerig, saftig und elegant mit angenehmen Tanninen. Trinkanimierend und durchstrukturiert, pikante Würze.
Passend zu: Geflügel- und Lammgerichten sowie Pastagerichten.

0,75 l 32

Frankreich

Le Chêne Noir
Côtes du Rhône Villages AOP
50% Granache, 30% Syrah und 20% Carigan
Ein wundervolles Rubinrot mit violetten Reflexen im Glas. Im Bouquet kommen deutliche Noten von Erdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren zum Vorschein, außerdem Noten von eingelegten Früchten. Junge aber weiche Tannine mit schönem Finale.
Wir empfehlen diesen Wein zu gebratenem Fleisch, kräftigen Fischgerichten oder Pasta.

0,75 l 31

Spanien

Llèpol, Can Rubi
Mallorca | halbtrocken
Rebsorten: Syrah, Mantonegro, Moscatell
Aromen von dunklen Beeren, Rosinen und balsamischen Noten.
Am Gaumen mineralisch frisch mit einer wunderbaren Balance aus Säure und Süße.
Ein perfekter Begleiter für gesellige Abende.
Wir empfehlen diesen Wein gekühlt zu genießen.

0,75 l 31

Bodegas D. Mateos Letargo Crianza | Rioja DOCa
Traubensorten: Garnacha, Gracaino und Tempranillo
Am Gaumen etwas Kompott, getrocknete Pfirsiche, Kirschen und Pflaumen. Likörhafte Aromen und etwas Kräuterwürze. Ein Hauch von Vanille und Toastbrot vom Faßausbau. Am Gaumen schöne Mineralität.
Passend zu Steak- und Wildgerichten.

0,75 l 33

Italien

Foresta Ombrosa Primitivo | IT-Bio-015
Der Wein zeigt sich mit einem dunklen Rot im Glas.
Er duftet herrlich nach reifen, tiefdunklen Früchten und feinen Gewürzen.
Am Gaumen sehr kraftvoll, vollmundig und weich.
Genießen Sie diesen Wein zu gebratenem Fleisch, WOK-Gerichten und aromatischen Fischgerichten

0,75 l 34

Corte dei Mori - Nero d'Avola "Etichetta Bianca" I.G.T | Sizilien
Ein intensives rot im Glas, ausdrucksvolle und saftige Aromen von Kirsche, Brombeere, Leder, Kaffee und einem Hauch von Eukalyptus. Wunderbar eingebundene Tannine.
Diesen Wein empfehlen wir zu Nudelgerichten mit Tomatensauce, Gerichte vom Schwein und Rind, Pfannen- und WOK-Gerichten.

0,75 l 31

Argentinien

Los Intocables Black Malbec *"Der Besondere"*
Finca Las Moras | San Juan
Dieser Wein wird über 12 Monate in Eichenfässern, in denen zuvor berühmte amerikanische Bourbon- Whiskeys schlummerten, gereift. Ein wahrlich einzigartiger Prozess, der die intensiven Fruchtaromen von Kirschen und schwarzen Johannisbeeren mit den typischen, von Vanille und Karamell geprägten Röstnoten des Fasses zu einem außergewöhnlich weichen und von einer dezenten Süße gekrönten Geschmackserlebnis verschmelzen lässt.
Speisenempfehlung: gebratene Kalbsleber, Steak und Lamm aber auch Pasta.

0,75 l 37