RESTAURANT
MEDITERRAN
IM WEINEGG

Herzlich Willkommen

im Restaurant Mediterran im altbekannten Weinegg. Lassen Sie sich bei uns in gemütlicher Atmosphäre kulinarisch verwöhnen und genießen Sie das hochwertige Ambiente.

Kleine Historie

Im Jahre 1239 ging Hochheim in den Besitz der Bischöfe und des Domkapitels von Mainz. Unter den Domherren entstand der Gebäudekomplex als Weinbaubetrieb, der bald weltbekannt wurde unter dem Namen „Dompräsenzhof".

In der Chronik von Hochheim steht geschrieben, dass seit 1823 der „Dompräsenzhofe, Kirchstraße 38, jetzt im Besitze des Herrn Banquiers Aschrott von Cassel ist". Herr Aschrott war ein wohlhabender Bürger seiner Zeit und nutzte das Gebäude nur als Ort des Rückzuges.

Die Familie Aschrott hat in mehreren Generationen den Weinbau in ihrem Namen betreiben lassen. Der heute noch lebende Erbe gab das Weingut weiter, auf dass es in seinem Sinne in die Zukunft geführt werde und zu neuem Glanz komme.

Wir freuen uns genau das tun zu dürfen und neben dem Weinbau, der Stadt Hochheim und seinen Gästen, wieder einen Gastraum in diesem alt ehrwürdigen Denkmal anbieten zu dürfen.

Ihr Restaurant Mediterran

APERITIFS

118.	Campari Bitter, Orange oder Soda[4]	0,2 l	5,50 €
119.	Prosek, Portwein original aus Dalmatien	0,1 l	3,00 €
120.	Martini bianco, rosso oder extra dry	5 cl	3,60 €
121.	Sherry, dry oder medium	5 cl	3,60 €
122.	Kir Royal Johannisbeerlikör mit Prosecco	0,1 l	5,50 €
155.	Riesling Sekt, weiß	Glas 0,1 l	4,00 €
		Flasche 0,75 l	25,00 €
156.	Secco weiß / rosé	Flasche 0,75 l	20,00 €
157.	Aperol Sekt	0,2 l	6,50 €
158.	Hugo	0,2 l	6,50 €

VORSPEISEN / HORS-D´OEUVRES

01.	Salatbouquet mit Garnelenspieß[14] und Baguettebrot[20] *Salad with prawn skewers and baguette bread*	11,90 €
02.	Krabben[14], gebraten mit Salat, Knoblauch und Baguettebrot[20] *Shrimps, fried with salad. garlic and baguette bread*	9,80 €
03.	Mozzarella[15] Caprese, Tomaten mit Mozzarella und Baguetbrot[20] *Tomatoes with mozzarella and baguette bread*	9,50 €
04.	Oliven[2] mit Fetakäse[15] und Zwiebeln *Olives with feta cheese and onions*	7,50 €
08.	1/2 Dutzend Weinbergschnecken[25] mit Toast[20] *1/2 Dozen escargots with toast*	9,90 €
09.	Champignons, gebraten mit Butter[15] und Brot[20] *Fried mushrooms with butter and bread*	9,50 €
10.	Gegrillte Calamaris[14] mit Blattsalat, Knoblauch und Baguettebrot[20] *Grilled calamari with lettuce, garlic and baguette bread*	12,50 €
11.	Gegrillter Fetakäse[15] mit Ajvar, Zwiebeln und Baguettebrot[20] *Grilled feta cheese with ajvar, onions and baguette bread*	8,90 €
12.	Fetakäse[15], paniert[12,20] mit Remouladensauce[12,15,16,17], Toast[20] und Zwiebeln *Feta cheese, breaded with remoulade sauce, toast and onions*	8,90 €
13.	Camembert[15], gebacken mit Preiselbeeren und Toast[20] *Camembert, baked with cranberries and toast*	8,90 €
14.	Scampis[14] in Knoblauchsauce, mit Toast[20] *Scampis in garlic sauce with toast*	14,70 €

Die Mehrwertsteuer sind in den Preisen inbegriffen.

- VAT is included in the price. -

SUPPEN / SOUPS

16.	Rinderkraftbrühe[23] mit Einlage oder Ei[12] *Consommé with insert or egg*	5,00 €
18.	Tomatencremesuppe[15] *Tomatoe cream soup*	5,90 €
19.	Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons[15] überbacke *French onion soup with cheese croutons, baked*	7,30 €
20.	Hausgemachte Gulaschsuppe[17] *Homemade goulasch soup*	7,50 €

NUDELGERICHTE / PASTA DISHES

21.	Grüne Pasta[12,20] mit geräuchertem Lachs[13] und Sahneknoblauch[15] Sauce *Green pasta with smoked salmon and cream garlic sauce*	12,90 €

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL
SPECIALTIES OF THE GRILL

32.	Cevapcici[2,4], mit Pommes frites[16] und Djuvecreis[23] *(Spicy, small rolls of minced meat) with French fries and Djuvec rice*	10,90 €
33.	Raznjici[2,4], zwei Fleischspieße mit Pommes frites[16] und Djuvecreis[23] *Two spits of roast pork with French fries and Djuvec rice*	12,90 €
36.	Pljeskavica-Speziale[2,4] gefüllt mit Fetakäse[15], dazu Pommes frites[16] und Djuvecreis[23] *(Paty with sheep's cheese) with French fries and Djuvec rice*	14,50 €
37.	Rinderleber vom Grill[2,4] mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln[16] *Beef liver of the grill with roasted onions and fried potatoes*	12,50 €
39.	Grillplatte[2,4] *Cevapcici, Pljeskavica, geräucherter Speck[7], Schweinerückensteak, Putenschnitzel, Pommes frites[16] und Djuvecreis[23]* *Cevapcici, Pljeskavica, smoked bacon, pork steak, turky cutlet with French fries and Djuvec rice*	14,90 €
41.	Bauernspieß[2,4] Cevapcici, geräucherter Speck[7], gefülltes[15] Hacksteak, paniertes[12,15,20] Schweineschnitzel, Pommes frites[16] und Djuvecreis[23] *Farmers spit (Cevapcici, smoked bacon, filled Patty, breaded pork escalope) with French fries and Djuvec rice*	14,60 €
43.	Putensteak Toskana mit Sauce Hollandaise[12,15,17], Broccoli, Rosmarinkartoffeln[16] und Kräuterbutter[15] *Turkey steak Toskana with sauce Hollandaise, broccoli, rosemary potatoes and herb butter*	14,90 €

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL
SPECIALTIES OF THE GRILL

44. **Lamm-Medaillons,** 19,90 €
dazu Rosmarinkartoffeln[16], grüne Bohnen und Kräuterbutter[15]
Lamb medaillons in addition rosemary potatoes, green beans and herb butter

45. **Lammkotelett,** dazu Bratkartoffeln[16], grüne Bohnen und Kräuterbutter[15] 18,90 €
Lamb cutlet with baked potatoes, green beans and herb butter

PFANNEN-SPEZIALITÄTEN
PAN SPECIALTIES

53. **Sauté Stroganoff** (geschmortes geschnetzeltes Rinderfilet) 22,90 €
mit delikater Sauce[15,16,17], und Butterreis[15]
braised shredded fillet of beef with dalicate sauce and butter rice

54. **Züricher Kalbsgeschnetzeltes** mit Butterreis[15] 19,20 €
Zurich sliced veal with butter rice

FISCH-SPEZIALITÄTEN
FISH SPECIALTIES

58. **Tintenfisch[25] (ganz mit Kopf)** 17,90 €
gegrillt mit Salzkartoffeln[16] und Knoblauchsauce
Squid (all with head) grilled with boiled potatoes and garlic sauce

59. **Scampi[14]** mit Tomaten-Knoblauchsauce und Baguettebrot[20] 25,90 €
Prawns with tomato garlic sauce and baguette bread

60. **Zanderfilet[13] „Müllerin Art“** mit Butterreis[15] und Petersilienkartoffeln[16] 19,80 €
Pikeperch fillet with butter rice and rosemary potatoes

61. **Wildlachsfilet[13] vom Grill** mit Knoblauchkräutersauce[15,16], 20,00 €
Salzkartoffeln[16] und Broccoli
Wild salmon fillet of the grill with garlic herb sauce,
boiled potatoes and broccoli

62. **Dorade Royal[13] vom Grill** mit Salzkartoffeln[16] und Spinat 19,90 €
Dorade Royal from the grill with boiled potatoes and spinach

104. Zu jedem Hauptgericht haben Sie die Möglichkeit einen Beilagensalat
gegen Aufpreis zu bestellen. 1,00 €
You have the option of ordering a side salad with each main course
at an additional cost.

105. Ein Salatteller auch ohne Hauptgericht ist erhältlich für 4,00 €
A salad plate without a main course is available for

INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN
INTERNATIONAL SPECIALTIES

64. Schnitzel „Wiener Art“[12,20] vom Schwein, 12,50 €
mit Pommes frites[16] und Gemüse
Escalope „Viennese kind“ of the pork, with French fries and vegetables

65. Cordon bleu[7,12,15,20] vom Schwein, mit Pommes frites[16] und Gemüse 14,50 €
Cordon bleu of the pork with French fries and vegetables

66. Putenbrust Cordon bleu[7,12,15,20] 14,90 €
Putenbrustfilet gefüllt mit Fetakäse[15], dazu Pommes frites[16] und Gemüse
Turkey´s breast escalope filled with feta cheese, French fries and vegetables

67. Paniertes[12,15,20] Zwiebelschnitzel vom Schwein, mit Bratkartoffeln[16] 13,90 €
Breaded onion escalope of the pork, with fried potatoes

68. Paniertes[12,15,20] pikantes Paprikaschnitzel 13,90 €
scharf garniert mit Bratkartoffeln[16]
Breaded gipsies escalope spicy, garnished with fried potatoes

70. Paniertes[12,15,20] Jägerschnitzel mit Bratkartoffeln[16] 13,90 €
Breaded hunter escalope with freid potatoes

71. Bauernschnitzel (nach Art des Hauses) 14,50 €
paniertes[12,15,20] Schweineschnitzel gefüllt mit Fetakäse[15], dazu Bratkartoffeln[16]
Farm escalope (in kind of the house) - breaded pork escalope with feta cheese and fried potatoes

72. Krüstchen des Hauses paniertes[12,15,20] Schweineschnitzel, 15,20 €
Champignons, Spargel, Sauce Hollandaise[12,15,17], mit Käse[15] überbacken,
dazu Gemüse und Kroketten[16]
Crust of the house - braded pork escalope, mushrooms, asparagus, sauce Hollandaise, fried with cheese, in addition vegetables and croquettes

73. Wiener Schnitzel[12,15,20] vom Kalb mit Pommes frites[16] 18,90 €
Vienna veal escalope with French fries

74. Mix-Grill „International“ 21,90 €
Rumpsteak, Schweinefilet, Rinderfilet, Lammkotelett mit Pommes frites[16]
Butterreis[15], Fetakäse[15] und Gemüse
Rump steak, pork fillet, beef fillet, lamb shop with French fries, butter rice, feta cheese and vegetables

76. Schweinelendchen „Diana“ mit Pilzrahmsace[15] und Butterspätzle[15] 17,90 €
Pork loin with mushroom cream sauce and butter spätzle

77. Schweinelendchen „Madagaskar“ 17,90 €
mit Pfeffersace[15], Kroketten und Butterreis[15]
Pork loin with pepper sauce, croquettes and butter rice

104. Zu jedem Hauptgericht haben Sie die Möglichkeit einen Beilagensalat
gegen Aufpreis zu bestellen. 1,00 €
You have the option of ordering a side salad with each main course at an additional cost.

105. Ein Salatteller auch ohne Hauptgericht ist erhältlich für 4,00 €
A salad plate without a main course is available for

ANGUS STEAKS

80. **Rumpsteak mit Kräuterbutter**[15] mit Pommes frites[16] und Salat — 22,90 €
Rump steak with herb butter, French fries and salad

81. **Rumpsteak mit gegrillten Champignons,** — 23,90 €
dazu Bratkartoffeln[16] und Salat
Rump steak with grilled mushrooms, in addition fried potatoes and salad

82. **Rumpsteak „alt deutsch“** — 23,90 €
mit gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat
Rump steak „old german“ with roasted onions, fried potatoes and salad

83. **Rumpsteak „Madagaskar“** — 23,90 €
mit grüner Pfeffersauce[15,16,17], Kroketten[16], Butterreis[15] und Salat
Rump steak „Madagaskar“ with green pepper sauce, croquettes, butter rice and salad

85. **Rumpsteak mit Steinpilzen** dazu Gnocchi[20] in Butter[15] und Salat — 25,90 €
Rump steak with porcini mushrooms in addition gnocchi in butter and salad

86. **Filetsteak** — 27,50 €
Rinderlende mit würziger Kräuterbutter[15], Bratkartoffeln[16] und Salat
Fillet steak, cattle loin with spicy herb butter, fried potatoes and salad

87. **Filetsteak mit Champignons** dazu Bratkartoffeln[16] und Salat — 28,50 €
Fillet steak with mushrooms, in addition fried potatoes and salad

88. **Pfeffersteak** — 28,50 €
Rinderlende mit grüner Pfeffersauce[16,17], Kroketten[16], Butterreis[15] und Salat
Pepper steak, cattle loin with green pepper sauce, croquettes, butter rice and salad

90. **Filetsteak mit Steinpilzen,** — 34,50 €
dazu Bratkartoffeln[16], würziger Kräuterbutter[15] und Salat
Fillet steak with porcini mushrooms, in addition fried potatoes, spicy herb butter and salad

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN
VEGETARIAN SPECIALTIES

92. **Vegetarischer Teller** — 11,90 €
verschiedene Gemüsesorten, gebackener Käse[15], Champignons und Ei[12]
Vegetarian plate - different kinds of vegetables, baked cheese, mushrooms and egg

93. **Gemüse-Gratin,** verschiedene Gemüsesorten, — 12,20 €
Sauce Hollandaise[12,15,16], mit Käse[15] überbacken
Vegetable casserole, different kinds of vegetables, sauce Hollandaise with cheese baked

94. **Frisch gedünstetes Gemüse,** verschiedene Gemüsesorten, — 11,50 €
gedünstet, dazu saure Sahne
Fresh stewed vegetables, different kinds of vegetables, stewed with sour cream

95. **Gemüserisotto**[15,16], verschiedene Gemüsesorten, würzig, pikant — 11,90 €
Vegetable risotto, different kinds of vegetables, spicy, piquant

SALATPLATTEN / SALAD PLATTER

96. **Pikanter Bauernsalat** — 9,90 €
pikant angemachter Salat mit geriebenem Schafskäse[15] und Baguettebrot[20]
Spicy farmer´s salad with grated pecorino cheese and baguette bread

97. **Salat „Weinegg“**, panierte[12,15,20] Champignons — 10,90 €
auf knackigem Blattsalat, panierter Fetakäse[15] und Baguettebrot[20]
breaded mushrooms on crispy lettuce, breaded feta cheese and baguette bread

98. **Salatschüssel „Mediterran“** — 10,90 €
Salat der Saison mit Thunfisch[13], Ei[12], Oliven und Baguettebrot[20]
Salad of the season with tuna, egg, olives and baguette bread

99. **Salatteller „nach Art des Hauses“** — 13,50 €
mit gegrillten Putenstreifen und Baguettebrot[20]
with grilled turkey strips and baguette bread

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE
FOR OUR LITTLE GUESTS

101. **Schnitzel Wiener Art[12,15,20] „Rotkäppchen“** — 7,60 €
mit Pommes frites[16]
Vienna escalope „Little red riding hood“ with French fries

102. **Pola-Pola[2,4]** — 7,40 €
ein Spieß und zwei Cevapcici, dazu Pommes frites[16] und Djuvecreis[23]
Half-half, one spits and 2 Cevapcici in addition French fries and Djuvec rice

103. **Kleine Cevapcici[2,4]** mit Pommes frites[16] — 7,30 €
Small Cevapcici with French fries

BEILAGEN (SALATE UND EXTRA SAUCEN)
GARNISHINGS (SALADS AND EXTRA SAUCES)

104. **Salatteller zum Hauptgericht** — 1,00 €
Salad plate for main course

105. **Salatteller ohne Hauptgericht** — 4,00 €
Salad plate without main course

106. **Ajvar und verschiedene Saucen** — 2,00 €
Ajvar and different kins of sauces

Etwas Süßes zum Nachtisch?
Fragen Sie unser Personal nach der Dessertkarte.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
NON ALCOHOLIC DRINKS

141.	Cola[1,2,3,9] oder Cola Zero[1,2,3,9]	0,3 l	2,80 €
142.	Cola[1,2,3,9] oder Cola Zero[1,2,3,9]	0,4 l	3,60 €
143.	Fanta, Sprite, Spezi[1,3,9]	0,3 l	2,80 €
144.	Fanta, Sprite, Spezi[1,3,9]	0,4 l	3,60 €
145.	Apfelsaft oder Schorle / *Apple juice or schorle*	0,3 l	2,80 €
155.	Traubensaft oder Schorle / *Grape juice or schorle*	0,3 l	2,80 €
156.	Traubensaft oder Schorle / *Grape juice or schorle*	0,4 l	3,60 €
146.	Orangensaft / *Orange juice*	0,3 l	2,80 €
147.	Johannisbeersaft oder Schorle / *Curant juice or schorle*	0,3 l	2,80 €
149.	Apfelsaftschorle/ *Apple juice schorle*	0,4 l	3,40 €
150.	Mineralwasser / *Mineral water*	0,25 l	2,50 €
151.	Mineralwasser / *Mineral water*	0,75 l	4,50 €
153.	Bitter Lemon[10]	0,2 l	2,70 €
154.	Tonic Water[10]	0,2 l	2,70 €

BIERE VOM FASS
BEERS OF THE BARREL

123.	Radeberger Pilsner	0,3 l	2,70 €
124.	Radeberger Pilsner	0,4 l	3,60 €
127.	Schöfferhofer Weizen	0,5 l	3,80 €
	Schöfferhofer Weizen	0,3 l	2,80 €
128.	Licher Kellerbier	0,3 l	2,80 €
130.	Licher Kellerbier	0,5 l	3,80 €

FLASCHENBIERE
BOTTLE BEERS

126.	Krusovice Schwarzbier / *dark beer*	0,5 l	3,80 €
129.	Schöfferhofer Alkoholfrei / *alcohol free*	0,5 l	3,80 €
131.	Schöfferhofer Kristallweizen / *crystal wheat*	0,5 l	3,80 €
132.	Schöfferhofer Dunkelweizen / *dark wheat*	0,5 l	3,80 €
133.	Clausthaler Alkoholfrei / *alcohol free*	0,3 l	2,70 €
125.	Karamalz Alkoholfrei / *alcohol free*	0,3 l	2,70 €
126.	Oberdorfer Helles / *bright*	0,5 l	3,80 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE
ALCOHOLIC DRINKS

135.	Radler[1,2,3]	0,3 l	2,70 €
136.	Radler[1,2,3]	0,4 l	3,60 €
137.	Diesel[1,2,3,9]	0,3 l	2,70 €
138.	Diesel[1,2,3,9]	0,4 l	3,60 €
139.	Apfelwein (pur, süß oder sauer) / *Cider (purely, sweetly, crossly)*	0,25 l	2,50 €
	Apfelwein (pur, süß oder sauer) / *Cider (purely, sweetly, crossly)*	0,5 l	3,50 €
140.	Weinschorle / *Wine schorle*	0,4 l	5,50 €

WARME GETRÄNKE
WARM DRINKS

175.	Tasse Kaffee / *Cup of coffee*	2,50 €
176.	Espresso oder Espersso Macchiato	2,50 €
177.	Doppelter Espresso / *Double Espresso*	3,00 €
178.	Cappuccino mit Sahne[15] oder Milchschaum / *with cream or milk foam*	3,20 €
179.	Milchkaffee	3,20 €
180.	Glas Tee (Schwrzer-, Frucht-, Pfefferminz- oder Kamillentee) *(black-, fruit-, pepermint- or camomil tea)*	2,50 €
181.	Tee mit 2 cl Rum	3,90 €
183.	Glühwein / *mulet wine*	3,50 €
188.	Latte Macchiato	3,50 €
189.	Glas Milch (warm oder kalt) / *(warm or cold)* 0,2 l	1,00 €

LONGDRINKS

213.	Cuba Libre[1,2,3,9] / Bacardi Cola[1,2,3,9]	5,50 €
214.	Jack Daniels mit Cola[1,2,3,9]	5,50 €
215.	Asbach mit Cola[1,2,3,9]	5,50 €
216.	Wodka mit Orangensaft oder Bitter Lemon[10]	5,50 €
217.	Gin Tonic[10]	5,50 €

SPIRITUOSEN, WEINBRÄNDE, KRÄUTERLIKÖRE, WHISKEY

189.	Grappa *(Huskos of grapes spirit)*	2 cl	3,00 €
190.	Original Sliwowitz (kalt oder heiß / *cold or hot*)	2 cl	2,50 €
191.	Original Sliwowitz (kalt oder heiß / *cold or hot*)	5 cl	4,00 €
192.	Williams Christ *(Pear spirit)*	2 cl	3,00 €
193.	Kruskovac[1] (Birnenlikör / *Croatian pear liqueur*)	2 cl	2,50 €
194.	Lozovaca (Tresterschnaps / *Croatian huskod og grapes spirit*)	2 cl	2,50 €
195.	Pelinkovac[1] (milder Magenbitter / *mild Croatian bitters*)	2 cl	2,50 €
196.	Barack Palinka (Aprikosenschnaps / *Hungarian apricot brandy*)	2 cl	2,50 €
197.	Baileys Irish Cream	4 cl	4,50 €
199.	Tequila	2 cl	2,50 €
200.	Kirschwasser / *Cherry spirit*	2 cl	2,50 €
201.	Malteser / *German caraway spirit*	2 cl	2,50 €
202.	Asbach Uralt / *German brandy*	2 cl	2,50 €
203.	Cognac Remy Martin	2 cl	4,50 €
204.	Ramazotti[1] / *Italian herb liqueur*	2 cl	2,50 €
205.	Jack Daniels	2 cl	4,50 €
206.	Chivas Regal	2 cl	5,00 €
207.	Wodka Moskovskaya	2 cl	2,50 €
208.	Jägermeister[1] / *German herb liqueur*	2 cl	2,50 €
209.	Fernet Branca / *Italian bitter*	2 cl	2,50 €
210.	Underberg / *German bitter*	2 cl	2,50 €
211.	Julischka[1] (halb Sliwowitz, halb Kruskovac)	5 cl	4,00 €

Die Mehrwertsteuer sind in den Preisen inbegriffen.
- VAT is included in the price. -

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker
5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = mit Phosphat 8 = mit Milcheiweiß 9 = koffeinhaltig 10 = chininhaltig
11 = mit Süßungsmittel 12 = erhält eine Phenylalaninquelle 13 = gewachst 14 = mit Taurin

Additives:

1 = with colorant 2 = with preservative 3 = with antioxidants 4 = with flavor enhancer 5 = sulphurized
6 = blackened 7 = with phosphate 8 = with milk protein 9 = containing caffeine 10 = contains quinine
11 = with sweeteners 12 = receives a source of phenylalanine 13 = waxed 14 = with taurine

Weinkarte

SCHAUMWEINE AUS DEM WEINGUT WEINEGG SPARKILING WINES

500.	Rieslingsekt brut	0,75 l	25,00 €
502.	Secco rosé	0,75 l	20,00 €
503.	Secco weiß	0,75 l	20,00 €
504.	Maximo brut	0,75 l	25,00 €

CHAMPAGNER

505.	Pommery	0,75 l	57,00 €

AUSSCHANKWEINE / SERVING WINES WEISSWEINE / WHITE WINES

506.	Riesling Ortswein, trocken, Weingut im Weinegg	0,1 l	2,50 €	0,2 l	4,80 €	0,75 l	15,00 €
507.	Riesling Ortswein, feinherb, Weingut im Weinegg	0,1 l	2,50 €	0,2 l	4,80 €	0,75 l	15,00 €
508.	„Summer Jam“ Cuvée, Riesling & Kerner, Weingut im Weinegg	0,1 l	2,50 €	0,2 l	4,80 €	0,75 l	15,00 €
509.	Hochheimr Grauburgunder, trocken, Weingut im Weinegg	0,1 l	3,00 €	0,2 l	5,80 €	0,75 l	18,00 €
511.	Hochheimr Blanc de Noir, trocken, Weingut im Weinegg	0,1 l	3,00 €	0,2 l	5,80 €	0,75 l	18,00 €
512.	Hochheimr Reichestal, Riesling, fruchtsüß, Weingut im Weinegg	0,1 l	3,00 €	0,2 l	6,00 €	0,75 l	24,00 €
513.	Hochheimr Hölle, Stückfass Riesling, trocken, Weingut im Weinegg	0,1 l	3,50 €	0,2 l	6,80 €	0,75 l	25,00 €
515.	Hochheimr Reichestal, Stückfass, Riesling, feinherb, Weingut im Weinegg	0,1 l	3,50 €	0,2 l	6,80 €	0,75 l	25,00 €

AUSSCHANKWEINE / SERVING WINES
WEISSWEINE / WHITE WINES

516. Grasevina Feravino — 0,2 l 4,50 €
Feinfruchtiger Weißwein mit strohgelber bis goldener Farbe. Er hat eine dezente Säure und einen leichten Duft nach Zitrusfrüchten und Melonen.

517. Laski Rizling — 0,2 l 4,50 €
Helle grüngelbe Farbe. Spritziger und frischer Wein mit blumig-fruchtigem Aroma, von grünen Äpfeln.

518. Malvazija — 0,2 l 4,80 €
Seine Farbe ist strohgelb mit grünlichen Reflexen, er hat einen dezenten Akazienduft, ist spritzig-elegant und leicht fruchtig. Er passt hervorragend zu Fisch, Muscheln, Scampi und anderen leichten Gerichten.

519. Weinschorle, — 0,2 l 3,40 € — 0,4 l 5,50 €
trocken, oder halbtrocken

AUSSCHANKWEINE / SERVING WINES
ROTWEINE / RED WINES

520. Kadarka, lieblich — 0,2 l 4,50 €
Kadarka ist ein Rotwein, der besonders in den südlichen Weinbaugebieten der ehemaligen jugoslawischen Republik Mazedonien wächst. Er schmeckt am besten zu rotem Fleisch, Wild und Käse.

524. Cuvée „Dompräsenzhof“, — 0,1 l 2,50 € — 0,2 l 4,80 € — 0,75 l 18,00 €
trocken, (Dornfelder, Spätburgunder Merlot)
Weingut im Weinegg

525. Hochheimr Spätburgunder, — 0,1 l 3,50 € — 0,2 l 6,80 € — 0,75 l 21,00 €
trocken, Weingut im Weinegg

527. Dalmatiner Rotwein — 0,2 l 4,50 €
Vollfruchtiger Rotwein von schöner Farbe. Er hat ein feines Fruchtbukett mit ausgeprägten Aromen von Waldfrüchten, er ist dabei sehr saftig und lieblich.

528. Plavac Konavle — 0,2 l 4,80 €
Dieser Plavac hat eine karminrote Farbe und ist gehaltvoll und trocken im Geschmack. Mit seinem lebendig-harmonischen Bukett und seinen feinen Fruchtaromen ist er leicht süffig und sehr bekömmlich.

529. Merlot Konavle — 0,2 l 5,20 €
Typisch für diesen Merlot sind seine üppigen Aromen und seine intensive Farbe. In der Nase findet man einen Strauß von Waldbeeren und Pflaumen. Im Gaumen zeigt sich ein samtweicher Wein mit fester Struktur und dezenter mineralischer Note. Der Wein besitzt viel Frucht und ausgewogene süßliche Tannine.

530. Hochheimr Merlot, — 0,1 l 3,50 € — 0,2 l 7,00 € — 0,75 l 30,00 €
trocken, im Holzfass ausgebaut

AUSSCHANKWEINE / SERVING WINES
ROSÉWEINE / ROSÉ WINES

523. Rosé Konavle 0,2 l 4,60 €
In der Farbe kräftiges, klassisches Rosé. Geschmacklich geprägt durch eine leicht fruchtbetonte, feine Säure, der Wein ist frisch, stoffig und nachhaltig im Abgang.

521. Hochheimr Spätburgunder, Weißherbst, feinherb, Weingut im Weinegg 0,1 l 3,00 € 0,2 l 5,80 € 0,75 l 20,00 €

522. Portugieser Weißherbst 0,2 l 4,50 €
Dieser in der Farbe intensiv rosé schimmernde Portugieser Weißherbst weist im Bukett betörend fruchtige Aromen von Erdbeeren und Süßkirschen auf sowie eine dezente Note von Rosenblütenduft. Im Geschmack zeigt er Vollmundigkeit und Kraft. Ein milder, sehr hochwertiger Roséwein, der durch seine hohe Qualität, seine harmonisch ausgewogene Art und vorzügliche Bekömmlichkeit ausgesprochen empfehlenswert ist.

FLASCHENWEINE, WEISS
BOTTLED WINES, WHITE

533. Grasevina Krauthaker 0,75 l 28,00 €
Der Grasevina Krauthaker Welschriesling, ein Spitzenwein aus dem Hause des Privatwinzers Krauthaker, ist ein harmonisch frischer Wein mit einem lebhaften Geschmack und guter Säure, goldgelb leuchtende Farbe, vollmundig, körperreich, blumig, fruchtig, intensives Aroma nach frischen Äpfeln und Pfirsichen.

534. Zlatan Posip 0,75 l 32,00 €
Der kroatische Starwinzer Zlatan Plenkovic erzeugt neben seinen außergewöhnlichen Rotweinen auch diesen POSIP, der mittlerweile zu den besten dalmatinischen Weißweinen gehört. Der Posip ist im Geschmack trocken und durch seine geringe Säure sehr weich, er hat einen blumigen Duft und im Gaumen entwickelt sich ein dezenter Geschmack von Banane und Vanille. Dabei wurde der Wein bewusst nicht im Holzfass ausgebaut, um seine Natürlichkeit zu bewahren.

535. Chardonnay Rosenberg 0,75 l 35,00 €
Dieser Wein ist sehr komplex, frische und fruchtige Aromen mit würzigen Nuancen. Zuerst ein diskretes Bukett in der Nase, dann ein Duft nach Honigmelone und gerösteten Mandeln. Am Gaumen mineralische Töne mit einer Spur von Zitrusfrüchten und Vanille. Im Abgang sehr lebhaft mit milder Säure und sehr langem Nachhall. Strohgelb in der Farbe.

FLASCHENWEINE, ROSÉ
BOTTLED WINES, ROSÉ

538. Refosk Rosé 0,75 l 20,00 €
Aus der Familienkellerei Veralda in Istrien kommt dieser exotische Rosé, der aus der Refosko-Traube gewonnen wird. In der Nase Düfte von einer Schale von frischen roten Sommerfrüchten, vor allem wird das filigrane Himbeeraroma von einer feinen Erdbeer-Note getragen. Der Geschmack ist prickelnd, spritzig, mineralisch und langanhaltend im Abgang.

FLASCHENWEINE, ROT
BOTTLED WINES, RED

539. Plavac Hvar 0,75 l 18,00 €
Dieser Wein aus der autochthonen Rebsorte Plavac Mali stammt von den Terrassen der Inselmitte der Insel HVAR. Der Wein ist dunkel rubinrot, er hat einen fruchtigen Duft, untermalt von leichten Tanninen und einem voluminösen Körper, er ist temperamentvoll und verführerisch.

540. Blatina deBroto 0,75 l 21,00 €
1886 gründete das österreichisch-ungarische Kaiserhaus bei Mostar einen Weinkeller, der die Weine ZILAVKA Mostar und BLATINA Mostar für die Wiener Hofburg kelterte.
Aus den vormals kaiserlichen Weinkellern entstand die Kellerei -Herzegowina Vino-.
In dieser Tradition entstehen auch heute noch einige der besten und bekanntesten Weine in dieser Region. Der Blatina ist ein besonderer Rotwein mit einer kräftigen und reifen Struktur und einer intensiven Farbe. Der Duft nach Kirschen und Frühlingsblüten ist absolut sortentypisch, am Gaumen überrascht ein wohl balancierter Geschmack mit Nuancen von Johannisbeeren und Brombeeren.

541. Cuvee Benkovac 0,75 l 21,00 €
-Cuvee Benkovac- ist ein Cuvée der Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah. Jede dieser Sorten verleiht diesem Wein seinen einzigartigen Charakter. Der Merlot zeichnet sich durch die elegante Frische, Weichheit und Süffigkeit aus. Der Cabernet Sauvignon verleiht ihm Struktur und Festigkeit sowie das dezente Heidelbeeraroma. Die würzige Note, sowie die Wärme und Balance, verleiht ihm der Syrah. Dieser Wein hat eine lebendig tiefrote Farbe mit violetten Reflexen. Am Gaumen ist er elegant und hat eine außerordentliche Komplexität von Aromen und Duftstoffen. Weiche Tannine und seine Frische runden seinen einzigartigen Geschmack ab.

542. Babic Pilizota 0,75 l 23,00 €
Wird aus der Rebsorte BABIC gekeltert. Die Trauben für diesen Wein stammen ausschließlich aus der karstigen Steinlandschaft oberhalb von Sibenik, wo der Ertrag pro Rebstock um die 500 g beträgt. Charaktervolles fein entwickeltes Bukett, Duft nach Zedernholz und Rosinen, geschmeidig auf der Zunge, stilvoll und ansprechend.

543. Parac 0,75 l 32,00 €
Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%, 12,9 Vol.% Ein sehr schönes Cuvée.
Vanille-Noten stehen bei diesem Cuvée, im Stile eines Bordeaux, im Vordergrund.
Ausgebaut im Barrique-Fass, präsentiert er sich weich und reif. Der Parac wird unfiltriert in die Flasche abgefüllt.

544. Plavac mali -Konavle- 0,75 l 33,00 €
Sehr guter Plavac aus dem Traditionshaus Dubrovacki Podrumi. Der Wein hat eine karminrote Farbe, in der Nase steigen samtweiche Töne von Wildkräutern und Efeu auf, am Gaumen ist er vollmundig mit Schwarzkirsche und dezentem Lakritz, im Abgang entfaltet sich das Aroma von dunkler Schokolade, wobei man die sehr feine Struktur des Weines wahrnimmt.

545. Syrah -Korlat- 0,75 l 33,00 €
Schon mit der Einführung des Erstlingsjahrgangs 2007 erhielt dieser Wein ein Dutzend Medaillen bei internationalen Wettbewerben, wie zum Beispiel in Paris, Bruxsellesu, Italien (Vinitaly) und bei Dcanter. Intensives Rubinrot mit violettfarbenen Reflexen. In der Nase üppiges Duftspektrum, intensiv nach Brombeeren, Johannisbeeren und Gewürznelke, im Abgang Kaffeebohnen und dunkle Schokolade mit diskreten Anklängen von Tabak. Ein kräftiger und ausdrucksvoller Syrah.

FLASCHENWEINE, ROT
BOTTLED WINES, RED

546. Dingac Potomje 0,75 l 36,00 €
Die Südhänge der steinigen Dingac-Lage auf der Halbinsel Peljesac sind die Heimat der Rebsorte „Plavac Mali“. Die hier herrschenden klimatischen Bedingungen und die Bodenbeschaffenheit lassen hier Trauben von Spitzenqualität und mit ausgeprägten Sortenmerkmalen reifen.
Die Anbaufläche der Lage ist streng begrenzt, die Lese der Trauben erfolgt von Hand.
Dieser Spitzenwein ist ein echtes Naturprodukt.

547. Plausus 0,75 l 49,00 €
Das Spitzenprodukt des Hauses Dubrovacki Podrumi, er kommt von den besten Steillagen oberhalb von Cavtat, er reift 12 Monate in neuen Barrique-Fässern. Er hat Aromen von Wildkirschen, Wildkräutern und Lakritz. Im Abgang ist er vollmundig und samtweich mit einem ganz dezenten Vanillegeschmack. Nach Auswahl der besten Fässer wird der Wein ungefiltert abgefüllt.

548. Plavac Stina -Majstor- 0,75 l 51,00 €
Dieser Wein ist zur Zeit das absolute Highlight in Kroatien. Er hat in wenigen Monaten die Spitze der kroatischen Gastronomie erobert. Zahlreiche Auszeichnungen in der kroatischen Fachpresse belegen das. Im Barrique gereifter Plavac, in der Nase Düfte nach dalmatinischen Wildkräutern und Rumtopf, am Gaumen beweist er eine außerordentlich feine Textur mit Aromen von eingelegten Wildkirschen, Lakritz und dunkler Schokolade. Im Gaumen verteilt sich explosionsartig ein Komplex von Aromen mit einer unendlichen Geschmackstiefe,
ein voluminöser Wein mit sehr langem Nachhall, das Beste vom Besten !!!

Restaurant Mediterran - Inh. S. Mudrinic
Kirchstraße 38, 65239 Hochheim
Tel.: 06146 90 73 99 - 21
Mail: info@mediterran-restaurant.de
Web: www.mediterran-restaurant.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo., Mi. - So. von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
und von 17.30 Uhr bis 23.00 Uhr
warme Küche bis 22.00 Uhr
Dienstag Ruhetag

SIE PLANEN EINE FEIERLICHKEIT?
YOU ARE PLANNING A CELEBRATION?

Ob Geburtstag, Jubiläum, Hochzeit oder Ähnliches, wir richten Ihre Feier im Rahmen von 90 Personen für Sie aus.

Wir bieten Ihnen einen separaten Raum in unserem Obergeschoss für eine angenehme Privatsphäre und versorgen Sie mit einem exklusiven Buffet oder Menü.

Um Ihre Feier ganz individuell zu gestalten, verfügen wir über mehrere Buffet-Vorschläge oder Menü-Zusammenstellungen.

Gemeinsam mit Ihnen entwerfen wir eine ganz eigens für Sie konzipierte Speisekarte.

Selbstverständlich halten wir auch besondere Getränke für Sie bereit, wie z.B. selbstgekelterter Apfelwein, 4 verschiedene Sorten Bier vom Fass und vieles mehr...

Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne !

RESTAURANT
MEDITERRAN
IM WEINEGG

Für Reservierungen erreichen Sie uns unter Tel: 06146 90 73 99 - 21
Reservation by phone: 06146 90 73 99 - 21

Bei uns können Sie mit EC-Karte ab 25,00 € bezahlen.
You can with EC-card from 25,00 € pay.