Leuthener Str. 5 • D-10829 Berlin • Fernruf 030.644 38 252
Fidicinstr. 38 • D-10965 Berlin • Fernruf 030.284 30 494
www.weinverein.berlin • info@weinverein.berlin • fb.com/weinverein

Der Weinverein

Rausch & Genuß -
anständig & unkompliziert

Um einiges älter als die kurze Geschichte des Weinvereins ist die Freundschaft zwischen Nora und Christoph, den Machern unseres Vereinsweins, und Tomasz, dem Gründer des Weinvereins. Als die beiden Hiestands Stück für Stück die Regie im Weingut übernahmen, bedurfte es keiner enormen Überredung, um sich gemeinsam den Höhen und Tiefen des Weintrinkens hinzugeben - es war ein Genuß, die Welt in Trunkenheit zu preisen. Einig wurde man sich schnell darin, dass ein volles Glas mit leckerem Wein die Welt nicht schlechter macht - in diesem Sinne arbeiten die beiden auch heute an ihrem guten Stoff und der Weinverein reicht ihn dankend an seine Kunden weiter.

Außer Haus verkaufen wir die Weine unseres Vereinsweinguts mit nur 1,- EUR Aufschlag gegenüber dem Winzerpreis. Schon ab 6,- EUR!

Neben dem Vereinsweingut vereinen wir noch eine Handvoll anderer rheinhessischer Winzer, die Sauberkeit und Klarheit, Ausdruck und Handwerk nicht nur in ihrem Spitzen-, sondern auch im Basissegment anbieten - zu einem fairen Preis! Eben das, was für uns ein gutes Weingut ausmacht.

Bares ist Rares

Aufgrund einer Serie von Einbrüchen, sehen wir uns leider gezwungen, keine Bargeldzahlungen mehr zu akzeptieren. Wir akzeptieren nur noch Kartenzahlung und bitten um Ihr Verständnis.

no cash – card only

unsere Bezugsquellen

Leberwurst, Schinkenspeck *[alles demeter-Qualität]*
Fleischerei Genz, Platz der Luftbrücke

Salamis, patês und frz. Bergschinken
Le Flo - Französische Feinkost, Kollwitzplatz

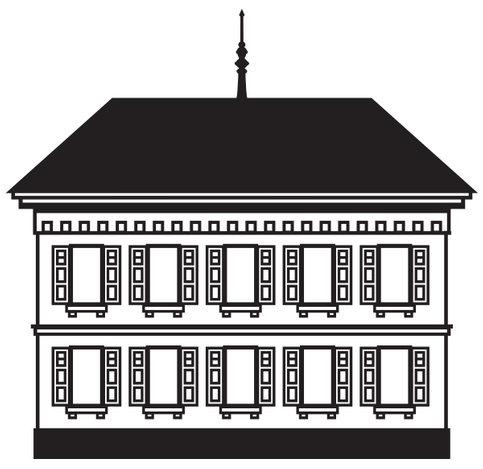
französisches Landbrot
Bäcker Mann, Südwestkorso

Stremellachs
Räucherei Krohnen, Kasernengelände Papestraße

Unsere Weine beziehen wir ohne Zwischen-
händler direkt von den Weingütern.

Vereinsweingut

STALLMANN-
HIESTAND



Eichelmann
2015 ★★★

Gault&Millau
2015

Vereinswein

WEISS – RIESLING

	0.1	0.2	0.5	0.75
Riesling trocken (der Mineralische!) *mineralisch, unkompliziert, mit Rasse*	4,5	6,5	17,5	35 ***(1.0 L)***
Riesling Tafelstein Spätlese trocken *gelbfruchtig, saftig*	6,5	8	22	30
Riesling Kreuz Spätlese trocken *herbe Kräuter, komplex*	6,5	8,5	23,5	32
Riesling Geyerscheiß Spätlese (der Süßeste!) *füllig und fruchtsüß, gelbfruchtig*	6	8	22	30
Riesling Eiserne Hand halbtrocken *Apfelnoten, ausgewogenes Säure-Süße-Spiel*	6	8	22	30

WEISS – BURGUNDER

Weißer Burgunder trocken (der Einfache!) *fruchtig leicht*	4,5	6,5	17,5	35 ***(1.0 L)***
Weißer Burgunder Kreuz trocken *Quitte und Äpfel, säurearm*	6,5	8,5	23,5	32
Grauer Burgunder trocken (der Starke!) *zupackend, langer Nachhall*	6	8	22	30
Grauer Burgunder Aulenberg trocken *feine Salmiaknote, wuchtig*	6,5	8,5	23,5	32
Grauburgunder Uelversheimer Schloß [Barrique] *kräftig und voll, rauchig*	7	9,5	26	35,5
Spätburgunder Blanc de Noir trocken *dezent blumig und säurearm*	5,5	7,5	20,5	28
Trepino trocken (der Geschmeidige!) *Cuvée aus Weiß-& Grauburgunder, Chardonnay [Barrique]* *füllig und cremig, dezentes Holzaroma*	6,5	8,5	23,5	32

Vereinswein

AUSSERDEM WEISS

	0.1	0.2	0.5	0.75
Hulla-Hupp trocken (nur im Weinverein!) *Cuvée aus Grauburgunder und Riesling* *erfrischend und harmonisch*	5,5	7,5	20,5	28
Sauvignon Blanc trocken (der Fruchtige!) *rassig, frisch und fruchtig*	6	8	22	30

SECCO & ROSÉ

Rosé trocken *Cuvée aus Cabarnet Cubin und Cabarnet Sauvignon*	4,5	6,5	17,5	35 ***(1.0 L)***
Secco weiß *feinperlig und süffig*	6	8	22	30

ROT

Dornfelder halbtrocken (der Süßeste!) *rote Beerenfrüchte, geschmeidig*	4,5	6,5	17,5	35
Rotwein trocken *einfach und samtig*	4,5	6,5	17,5	35 ***(1.0 L)***
Tagelohn trocken (der Unkompizierte!) *würzig, Pfeffer & Pflaume*	5,5	7,5	20,5	28
Spätburgunder trocken (der Leichte!) *Bittermandel und Thymian, angenehm schlank*	5,5	7,5	20,5	28
Spätburgunder Tradition *elegant und erdig, typischer Burgunder*	6,5	8,5	23,5	32
Spätburgunder Tafelstein trocken [Barrique] *komplex, tief & eindringlich*	7	9,5	26	35,5

Unikum trocken [Barrique] (das Schwergewicht!) *vollmundig im internationalen Stil*	6,5	8,5	23,5	32
Roteruh trocken [Barrique] *kräftige Cuvee mit ausdrucksstarkem Tannin*	7	9,5	26	35,5

Andere Weingueter

WEISS, ROSÉ & SEKT	0.1	0.2	0.5	0.75
Chardonnay trocken *Weingut Stark [Uelversheim]* *füllig, cremig und nussig*	4,5	6,5	17,5	24
Silvaner trocken *Weingut Stark [Uelversheim]* *blumig und säurearm*	4,5	6,5	17,5	24
Spätburgunder Weißherbst Sekt extra trocken (unser Sekt!) *Winzersekt [Sprendlingen]* *feine Perlage, spritzig*	6,5	-	-	40

ROT

Frühburgunder trocken *Weingut Stark [Uelversheim]* *risch und leicht, spritzige Kirsche*	5,5	7,5	20,5	28

Vom Mischen und Zapfen

GEMISCHTES	0.2	0,4
Riesling– /Weißburgunderschorle	-	7,5
Aperol Schwips *wir verwenden als Eis gefrorenen Hulla-Hupp*	8	-
Kir *Weißburgunder mit Crème de Cassis*	7	-

GEZAPFTES	0.3	0,4
Vereinsbräu vom Faß (Pils)	3,2	3,8

Vom nuechtern Betrachtet

Staatlich Fachingen Mineralwasser (0,2l/0,75l) *medium oder still*	3,5/6,5
Bauers Säfte & Schorlen (0,4)	
Apfelsaft, Rhabarberschorle, Orangensaft	4
Apfel-Sanddorn-Schorle, Quittennektar-Schorle	5
Alkoholfreies Weizenbier (0,5l)	4

Von Geistern, Braenden und Schuesen

OBSTBRÄNDE UND GEISTER
von der Destille Kaltenthaler [Westhofen]

	2 CL	4 CL
Quittenbrand	2,5	5
Sauerkirschbrand	2,5	5
Alte Pflaume	3,5	7
Vogelbeerbrand	4	8
Golden Williams Christ-Brand	3,5	7
Waldhimbeergeist	3,5	7
Marillengeist	4	8
Haselnussgeist	4	8

WEINBRÄNDE

Barrignac [Destille Kurfürst von Dalberg] *drei Jahre im Barrique gereifter Gewürztraminer-Brand*	4	8
Weinbrand XO [Destille Kaltenthaler] *zehn Jahre im Barrique gereifter Weinbrand*	3	6

kalte Maehler

Grüne Oliven, mit Mandeln gefüllt (vg) 5,5

hausgemachter Spundekäs (v) 5
– würzige Frischkäsezubereitung mit kleinen Salzbrezeln

Artischockenherzen, getrocknete Tomaten, Oliven u.a. Gemüse (vg) 12

Bergschinken, dazu Walnuß-, Steinpilz- & Fenchelsalami
– luftgetrocknet & hauchdünn, mit Landbrot, Cornichons & Butter 18,5
– dazu 3 Käsesorten, mit Landbrot, Cornichons & Butter 24

Patê [Wachtel oder Ente] 13
– mit Landbrot & Butter, dazu Cornichons & Silberzwiebeln

Stremellachs (ca. 150g) aus der Tempelhofer Räucherei Krohnen 11,5
– mit Landbrot & Lachs-Dill-Sauce

feinster frz. Käse, garniert mit Obst, Walnüßen & Avocado (v)
– kleine Portion (3 Sorten: z.B. reifer Ziegenkäse, Roquefort und Gaperon) 15,5
– große Portion (6 Sorten: o.g. + Epoisses, Reblonchon und einem Hartkäse) 21,5

Gnadenbrot für 2 28,5
–feinster Käse, Fleisch- und Leberwurst, Rohpolnische, Salamis, Bergschinken; alles schön mit Obst, Avocado und Nüssen garniert

Hora Post Laborem (after work uff Latein, werktags bis 18.30 Uhr) 38
– 0,5 Liter Weißburgunder/Riesling/Rotwein + Gnadenbrot für 2

(v) = vegetarisch
(vg) = vegan
** = Fleisch/Wurst vom Metzger Genz in demeter-Qualität*

Unsere Speisen enthalten Allergene:
*Brot, Piroggen und Flammkuchenböden sind aus Weizenmehl (Gluten), die Flammkuchensauce lebt, wie der Käse auch, von Lactose, Speck und Lachs sind geräuchert, die Nüsse sind erwähnt. Sollten Sie Allergiker*in oder unsicher sein, sprechen Sie uns bitte an – wir helfen weiter!*

warme Maehler

2 Scheiben Landbrot aus dem Ofen mit
— *hausgemachtem Tomatensalat (vg)* 7
— *Cheddar & Greyezer überbacken, dazu Marmelade und Obst (v)* 8

hauchdünner Flammkuchen, belegt mit hausgemachter Sauce:
— *elsässisch mit demeter-Speck & kandierten Zwiebeln* 13

— *französisch mit Walnüssen, Blauschimmelkäse & frz. Bergschinken* 13

— *pfälzisch mit Kartoffeln, Leberwurst, kandierten Zwiebeln & Apfel* 13

— *schweizerisch mit Bündnerfleisch, Radicchio & Feigen* 14,5

— *kräftig mit gereiftem Cheddar & kandierten Zwiebeln (v)* 13,5

— *süßsauer mit in Essig eingelegten Zucchini, Ziegenkäse & Honig (v)* 13

— *mediterran mit schwarzen Oliven, Feta & roten Zwiebeln (v)* 13

— *savoyonisch mit Kartoffeln, Reblonchon und Thymian (v)* 14,5

warme demeter-Fleischwurst mit Dijon-Senf 13
— *dazu Landbrot, Cornichons & Silberzwiebeln, Meersalz-Butter*

(v) = vegetarisch
(vg) = vegan

Unsere Speisen enthalten Allergene:
Brot, Piroggen und Flammkuchenböden sind aus Weizenmehl (Gluten), die Flammkuchensauce lebt, wie der Käse auch, von Lactose, Speck und Lachs sind geräuchert, die Nüsse sind erwähnt.
*Sollten Sie Allergiker*in oder unsicher sein, sprechen Sie uns bitte an – wir helfen weiter!*

Flaschenpreise aus der Haus

Hulla Hupp *nur im Weinverein*	11
Secco	9
Sauvignon Blanc trocken	10,5
Weißer Burgunder trocken [1 Liter]	7,5
Weißer Burgunder Kreuz	9,5
Grauer Burgunder trocken	9,5
Spätburgunder Blanc de Noirs trocken	8,5
Trepino trocken	14
Riesling trocken [1 Liter]	7,5
Riesling Eiserne Hand halbtrocken	8,5
Riesling Tafelstein Spätlese trocken	9,5
Riesling Kreuz Spätlese trocken	12
Riesling Geyerscheiß Spätlese	9,5
Dornfelder halbtrocken/trocken	7
Tagelohn trocken	8,5
Spätburgunder	8,5
Spätburgunder Tradition trocken	11,5
Unikum trocken [Barrique]	12,5
Spätburgunder Tafelstein [Barrique]	19,5
Roteruh trocken [Barrique] *nur im Weinverein*	19,5

Gruppenreservierungen

Wir bitten um Verständnis, dass wir Gruppenreservierungen ab 9 Personen nur unter bestimmten Bedingungen und einem Mindestverzehr von 20 EUR p.P. entgegen nehmen können.

Reservierungszeiten

Bitte beachten Sie, dass wir uns im Bedarfsfall vorbehalten, die Reservierungszeiten auf 2h zu begrenzen und wir Sie bei Bedarf nach Ende Ihres Genusses abrechnen und den Tisch neu besetzen.

Mitgliedschaft

Sie können dem Weinverein nicht beitreten, aber betreten. So werden aus Gästen Mitglieder.