



Leuthener Str. 5 • D-10829 Berlin • Fernruf 030.644 38 252  
Fidicinstr. 38 • D-10965 Berlin • Fernruf 030.284 30 494  
[www.weinverein.berlin](http://www.weinverein.berlin) • [info@weinverein.berlin](mailto:info@weinverein.berlin) • [fb.com/weinverein](https://www.facebook.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

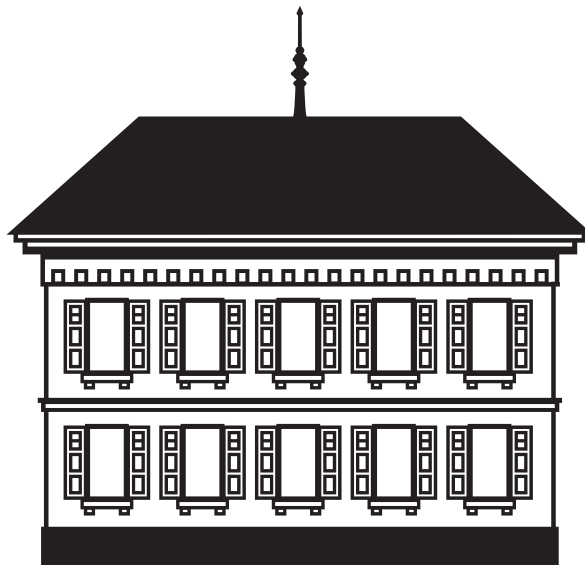
Stremellachs  
Räucherei Krohnen, Kasernengelände Papestraße

Unsere Weine beziehen wir ohne Zwischenhändler direkt von den Weingütern.



Vereinsweingut

STALLMANN-  
HIESTAND



Eichelmann  
2015 ★ ★ ★

**Gault&Millau**  
2015  

# Vereinswein

<b>WEISS – RIESLING</b>	<b>0.1</b>	<b>0.2</b>	<b>0.5</b>	<b>0.75</b>
Riesling trocken (der Mineralische!) <i>mineralisch, unkompliziert, mit Rasse</i>	4	5,5	15	30 (1.0L)
Riesling Tafelstein Spätlese trocken <i>gelbfruchtig, saftig</i>	5,5	7,5	20,5	28
Riesling Kreuz Spätlese trocken <i>herbe Kräuter, komplex</i>	6	8	22	30
Riesling Geyerscheiß Spätlese (der Süßeste!) <i>füllig und fruchtsüß, gelbfruchtig</i>	6	8	22	30
Riesling Eiserne Hand halbtrocken <i>Apfelnoten, ausgewogenes Säure-Süße-Spiel</i>	5,5	7,5	20,5	28

## **WEISS – BURGUNDER**

Weißer Burgunder trocken (der Einfache!) <i>fruchtig leicht</i>	4	5,5	15	30 (1.0L)
Weißer Burgunder Kreuz trocken <i>Quitte und Äpfel, säurearm</i>	6	8	22	30
Grauer Burgunder trocken (der Starke!) <i>zupackend, langer Nachhall</i>	5,5	7,5	20,5	28
Grauer Burgunder Aulenberg trocken <i>feine Salmiaknote, wuchtig</i>	6	8	22	30
Grauburgunder Uelversheimer Schloß [Barrique] <i>kräftig und voll, rauchig</i>	7	9,5	26	35,5
Spätburgunder Blanc de Noir trocken <i>dezent blumig und säurearm</i>	4,5	6,5	17,5	24
Trepino trocken (der Geschmeidige!) <i>Cuvée aus Weiß- &amp; Grauburgunder, Chardonnay [Barrique] füllig und cremig, dezentes Holzaroma</i>	6	8	22	30

# Vereinswein

AUSSERDEM WEISS	0.1	0.2	0.5	0.75
Hulla-Hupp trocken (nur im Weinverein!) <i>Cuvée aus Grauburgunder und Riesling</i> <i>erfrischend und harmonisch</i>	5	7	19	26
Sauvignon Blanc trocken (der Fruchttige!) <i>rassig, frisch und fruchtig</i>	5,5	7,5	20,5	28
<b>SECCO &amp; ROSÉ</b>				
Rosé trocken <i>Cuvée aus Cabernet Cubin und Cabernet Sauvignon</i>	4	5,5	15	30 (1.0L)
Secco weiß <i>feinperlig und süffig</i>	5,5	7,5	20,5	28
<b>ROT</b>				
Dornfelder halbtrocken (der Süßeste!) <i>rote Beerenfrüchte, geschmeidig</i>	4	5,5	15	20,5
Dornfelder trocken <i>rustikal mit Aromen von roten Früchten</i>	4	5,5	15	20,5
Rotwein trocken <i>einfach und samtig</i>	4	5,5	15	30 (1.0L)
Tagelohn trocken (der Unkompizierte!) <i>würzig, Pfeffer &amp; Pflaume</i>	5	7	19	26
Spätburgunder trocken (der Leichte!) <i>Bittermandel und Thymian, angenehm schlank</i>	5	7	19	26
Spätburgunder Tradition <i>elegant und erdig, typischer Burgunder</i>	6	8	22	30
Spätburgunder Tafelstein trocken [Barrique] <i>komplex, tief &amp; eindringlich</i>	7	9,5	26	35,5

Unikum trocken [Barrique] (das Schwergewicht!) <i>vollmundig im internationalen Stil</i>	6	8	22	30
Roteruh trocken [Barrique] <i>kräftige Cuvee mit ausdrucksstarkem Tannin</i>	7	9,5	26	35,5

# Anderer Weingüter

## WEISS, ROSÉ & SEKT

Chardonnay trocken <i>Weingut Stark [Uelversheim] füllig, cremig und nussig</i>	4	5,5	15	20,5
Rivaner trocken <i>Weingut Stark [Uelversheim] blumig und säurearm</i>	3,75	5	13,75	-
Spätburgunder Weißherbst Sekt extra trocken (unser Sekt!) <i>Winzersekt [Sprendlingen] feine Perlage, spritzig</i>	6	-	-	37

## ROT

Frühburgunder trocken <i>Weingut Stark [Uelversheim] risch und leicht, spritzige Kirsche</i>	5	7	19	26
---	---	---	----	----



# Vom Mischen und Zapfen

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

<b>GEZAPFTES</b>	<b>0.3</b>	<b>0,4</b>
Vereinsbräu vom Faß (Pils)	3,2	3,8

# Vom nuechtern Betrachtet

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

# Von Geistern, Bränden 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] <i>drei Jahre im Barrique gereifter Gewürztraminer-Brand</i>	4	8
Weinbrand XO [Destille Kaltenthaler] <i>zehn Jahre im Barrique gereifter Weinbrand</i>	3	6

# kalte Maehler

Grüne Oliven, mit Mandeln gefüllt (vg)	5
Geröstetes Landbrot	6
– mit Olivenöl & Salz (vg)	
– mit hausgemachter Tapanade [Paste aus Oliven, Sardellen & Kapern]	
hausgemachter Spundekäs (v)	4,5
– würzige Frischkäsezubereitung mit kleinen Salzbrezeln	
Artischockenherzen, getrocknete Tomaten, Oliven u.a. Gemüse (vg)	11
Bergschinken, dazu Walnuß-, Steinpilz- & Fenchelsalami	
– luftgetrocknet & hauchdünn, mit Landbrot, Cornichons & Butter	18
– dazu 3 Käsesorten, mit Landbrot, Cornichons & Butter	23
Patê [Wachtel oder Ente]	11
– 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)	14
– große Portion (6 Sorten: o.g. + Epoisses, Reblonchon und einem Hartkäse)	20
Gnadenbrot für 2	27
– 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)	35
– 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	12
– französisch mit Walnüssen, Blauschimmelkäse & frz. Bergschinken	12,5
– pfälzisch mit Kartoffeln, Leberwurst, kandierten Zwiebeln & Apfel	12,5
– schweizerisch mit Bündnerfleisch, Radicchio & Feigen	13,5
– kräftig mit gereiftem Cheddar & kandierten Zwiebeln (v)	12,5
– süßsauer mit in Essig eingelegten Zucchini, Ziegenkäse & Honig (v)	12
– mediterran mit schwarzen Oliven, Feta & roten Zwiebeln (v)	12
– savoyonisch mit Kartoffeln, Reblonchon und Thymian (v)	12,5
warme demeter-Fleischwurst mit Dijon-Senf	12
– 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 ausser Haus

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

# Weinproben

Diese richten wir gerne nach Ihren Wünschen ab 6 Personen aus. Sprechen Sie uns an!

# Geschlossene Gesellschaft

Wir richten gerne Ihre Veranstaltungen aus! Sprechen Sie uns an!

# Räume mieten bis 16:00

## FÜR 300,- EUR

Gerne können Sie die Vereinsräume für Ihre Zwecke pauschal für 300,- EUR mieten und selbst bewirtschaften; für 12,- EUR p.P. bereiten wir Ihnen auch gerne unser Buffet vor. In den 300,- EUR ist eine 5stündige Anwesenheit einer unserer Servicekräfte inklusive, jede weitere Stunde wird zusätzlich mit 20,- EUR berechnet.

# Weinsortiment

Flascheinweine außerhalb unserer offenen Weinkarte halten wir in kleiner Auswahl für Sie bereit. Fragen Sie nach Raritäten

# 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.

# Mitgliedschaft

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