

# GASTHAUS HELMUT

## H<sub>2</sub>O & Co

<b>Wasser</b>	0,5l	3,8€ / 1l 4,8€
<small>(mit/ohne Kohlensäure, karbonisiert)</small>		
<b>HELMUT Limonade</b> »hausgemacht«	0,3l	5,5€
<b>Vita Cola</b> Original : Pur : Zuckerfrei	0,33l	4€
<b>Vita Limo</b> Orange : Zitrone	0,33l	4€
<b>Mött's Limo Nr. 9</b> Gurke, Zitrone & Basilikum	0,33l	4€
<b>Thomas Henry</b>	0,2l	3€
<small>Tonic Water : Ginger Ale : Bitter Lemon : Spicy Ginger</small>		
<b>Säfte</b> verschiedene Sorten	0,2l	4€
<b>Saftschorle</b>	0,3l	3,8€

## Kaffee & Tee

<b>Espresso</b> einfach / doppelt	2,8€ / 3,8€
<b>Affogato</b> Espresso & Vanilleeis	7,5€
<b>Americano</b>	3,5€
<b>Cappuccino</b>	3,8€
<b>Bio Tee</b> verschiedene Sorten	3,5€



## BIERE

<b>Altenburger Pils</b> vom Fass	0,3l	0,5l
<b>Erdinger Weißbier</b>	3,8€	5,5€
<b>Erdinger Weißbier</b> alkoholfrei		5,5€
<b>Carlsberg</b> alkoholfrei	0,33l	4,5€
<b>Bayreuther Helles</b>	0,33l	4,5€

## SPIRITUOSEN

	2cl
<b>Brennerei Emil Scheibel</b>	5,5€
<small>Haselnussgeist : Altes Pflümle : Williams-Christ Birnenbrand</small>	
<small>Schwarzwälder Kirschwasser : Himbeergeist</small>	
<b>Nonino Amaro Quintessentia</b>	5,5€
<b>Nonino Grappa Friulano / Chardonnay</b>	5,5€
<b>Plantation XO Rum</b>	6,5€
<b>Talisker Single Malt Whisky 10y</b>	5,5€
<b>Graham's Tawny Port 10y</b>	5cl 7,5€
<b>HELMUT Eierlikör</b> »hausgemacht«	5cl 7,5€
<b>Espresso Martini</b>	11,5€

## SCHAUMWEINE

	0,1l	0,75l
<b>Traubensecco 0,0%</b> alkoholfrei	6€	30€
<small>Weingut Klaus Meyer, Pfalz, DE</small>		
<b>Blanc &amp; Noir Sekt Brut 2021</b>	9€	48€
<b>Riesling Sekt Brut Nature 2017</b>		58€
<small>Weingut Bamberger, Nahe, DE</small>		
<b>Riesling VDP.Sekt Extra Brut 2022</b>		58€
<small>Weingut Böhme &amp; Töchter, Saale-Unstrut, DE</small>		
<b>Rosé Sekt Extra Brut</b>	12€	58€
<small>Lämmlin-Schindler, Baden, DE</small>		
<b>„Senzafondo“ Lambrusco IGP</b> »frizzante«		38€
<small>Lusvardi, Emilia-Romana, IT - gekühlt serviert! -</small>		
<b>Poiré Authentique</b> Birnenschaumwein		48€
<small>Domaine Eric Bordelet, Normandie, FR</small>		
<b>Champagner Brut</b>	15€	105€
<b>Champagner Brut Rosé</b>		148€
<small>Collet à Ay, Champagne, FR</small>		

## ROSÉWEIN

	0,1l	0,75l
<b>2023 Cuvée Rosé VDP.Gutswein</b>	6,5€	35€
<small>Weingut Böhme &amp; Töchter, Saale-Unstrut, DE</small>		
<b>2023 Rosé sec AOC</b> Pinot Gris : Pinot Noir		42€
<small>Vincent Stoeffler, Elsass, FR</small>		

## WEISSWEIN

	0,1l	0,75l
<b>2023 Weißburgunder VDP.Gutswein</b>		30€
<small>Weingut Hey, Saale-Unstrut, DE</small>		
<b>2023 Riesling „Muschelkalkterrassen“</b>		35€
<small>Weingut Jörg Lückel, Saale-Unstrut, DE</small>		
<b>2023 Freyburger Chardonnay VDP.Ortswein</b>		50€
<b>2023 Freyburger Mühlberg Riesling VDP.1.Lage</b>		50€
<b>2023 Schweigenberg Roter Traminer Breitengrad 51</b>		78€
<small>Weingut Böhme &amp; Töchter, Saale-Unstrut, DE</small>		
<b>2023 Roter Granit Riesling QbA trocken</b>	7,5€	48€
<b>2022 Weiss- &amp; Grauburgunder „Barrique“</b>		58€
<b>2021 Kapitelberg Riesling QbA</b>		75€
<small>Weingut Martin Schwarz, Sachsen, DE</small>		
<b>2023 Steinwiege Sauvignon Blanc</b>	7,5€	48€
<small>Weingut Schnaitmann, Württemberg, DE</small>		
<b>2023 Grauburgunder „vom Löss“ QbA trocken</b>	6€	35€
<small>Weingut Weber, Pfalz, DE</small>		
<b>2023 Grauburgunder VDP.Gutswein</b>		48€
<small>Ökonomierat Rebholz, Pfalz, DE</small>		
<b>2023 Scheurebe QbA</b>		42€
<small>WeinManufaktur Steinbock - Weegmüller, Pfalz, DE</small>		
<b>2022 Chardonnay „Savour“</b>		48€
<small>Weingut Pieper-Basler, Baden, DE</small>		
<b>2022 Breisgauer VDP.Gutswein</b> Grau- & Weissburgunder		58€
<small>Weingut Bernhard Huber, Baden, DE</small>		
<b>2022 Karthäuserhofberg Riesling Kabinett VDP.Große Lage</b>		48€
<small>Weingut Karthäuserhof, Mosel, DE</small>		
<b>2022 Kirchspiel Riesling VDP.Grosses Gewächs</b>		105€
<small>Weingut K.F. Groebe, Rheinhessen, DE</small>		
<b>2021 Ried Trenning Riesling DAC</b>		148€
<small>Grabenwerkstatt, Wachau, AT</small>		
<b>2021 NUMEN Fumé blanc</b> Sauvignon blanc		78€
<small>Johannes Zillinger, Weinviertel, AT</small>		
<b>2023 Saint-Chinian AOC</b> Vermentino, Roussanne & Grenache blanc		45€
<small>Clos Bagatelle, Languedoc, FR</small>		
<b>2023 Pouilly-Fumé „Terres Blanches“ AOC</b> Sauvignon Blanc		68€
<small>Domaine Du Bouchot, Loire, FR</small>		
<b>2020 Chardonnay „Ars Magna“ IGP</b>		98€
<small>Ômina Romana, Latium, IT</small>		



## ROTWEIN

	0,1l	0,75l
<b>2022 Altenberg Spätburgunder</b>	6,5€	38€
<small>Weingut Bamberger, Nahe, DE</small>		
<b>2022 Nüßenberg Pinot</b> Frühburgunder		78€
<b>2022 Nüßenberg Pinot „S“</b> Frühburgunder		98€
<small>Winzerei Klaus Lüttmer, Saale-Unstrut, DE</small>		
<b>2022 „MINGUA“ Somontano DO</b> Syrah & Garnacha		38€
<small>Bodegas Fabregas, Somontano, ES</small>		
<b>2020 Acústic DO</b> Carignan & Grenache		48€
<small>Celler Acústic, Montsant, ES</small>		
<b>2019 Quinta Quietud Reserva DO</b> Tempranillo		68€
<small>Bodegas Quinta de la Quietud, Toro, ES</small>		
<b>2022 Chianti „Biskero“ DOCG</b>		38€
<small>Salcheto, Toskana, DE</small>		
<b>2015 Diana Nemoensis I IGP</b> Merlot & Cabernet	8€	52€
<b>2016 Merlot IGP 1,5l Magnum</b>		138€
<b>2018 Cabernet Franc „Ars Magna“ IGP</b>		158€
<small>Ômina Romana, Latium, IT</small>		
<b>2021 Botrosecco Maremma DOC</b> Cabernet		68€
<small>Le Mortelle, Toskana, IT</small>		
<b>2019 Château Falfas Côtes de Bourg AOC</b>		59€
<small>Bordeaux, FR</small>		
<b>2023 Saint-Chinian „à l'Origine“ AOC</b> Carignan & Grenache		38€
<small>Clos Bagatelle, Languedoc, FR</small>		
<b>2021 La Lorentine Lirac AOC</b> Syrah, Grenache & Mouvèdre		58€
<small>Domaine Marcoux, Rhône, FR</small>		