

UNSER TIPP!

GUTSCHEINE?
NA KLAR!



Für den großen Geschmack und kleine Überraschungen,

Verschenken Sie mit unseren Gutscheinen puren Genuss und schöne Momente.

Sprechen Sie uns an oder auf arcona.de/gutscheine



SILVESTER VERPENNT?

Freitag, 4. Januar 2019
ab 19.00 Uhr

Für alle, die Silvester arbeiten müssen, der Babysitter selbst feiert, die dem Trubel entgehen wollen oder die einfach gern feiern, gibt es bei uns im Gewölbekeller „Tita“ eine Silvesterparty nach dem 31. Dezember! Stoßen Sie mit uns an, genießen Sie unser Silvesterbuffet, feiern Sie Silvester in großer Runde und tanzen Sie die Nacht durch.

32,90 € pro Person inklusive Begrüßungssekt, Silvesterbuffet, Musik vom DJ

Reservierung unter Tel. +49 3841 239-711.

UNSER TIPP

Buchen Sie Ihre Übernachtung im Steigenberger Hotel Stadt Hamburg ab 35,00 € pro Person im Doppelzimmer dazu.

Kostenlos 6 Flaschen und erhalten 1 Flasche gratis.

2016 Jechtinger Rivaner QbA, Baden Kaiserstuhl

Der Jechtinger Rivaner hat eine klare, mineralische Nase mit etwas Melone. In der Nase dann sehr viel ansprechende Fruchtaromen von Apfel, Birne mit etwas Mandel. Am Gaumen ist der Rivaner von der Winzergenossenschaft Jechtingen sehr klar, saftig mit einer eleganten Säure. Der leicht wirkende Körper, tolle Balance und eine Spur Mineralität machen den Jechtinger Rivaner zu einem unbeschwernten Essensbegleiter!

36,00 €



WISSENSWERTES.
AMÜSANTES.
NEUES.

Herbst/Winter 2018
Autumn/Winter 2018
17. Jahrgang/Vintage, Nr./no.

2

WORTH KNOWING. AMUSING. SOMETHING NEW.

UNSER HERZ SCHLÄGT ... OUR HEART BEATS ...



@weinwirtschaft_restaurants
Auf Instagram!

Folge uns!

... für unsere Gäste. Direkt am Marktplatz der ehrwürdigen Hansestadt Wismar empfangen wir Sie mit typisch hanseatischer Herzlichkeit. Genießen Sie bei uns regionale Spezialitäten, mediterrane Tapas oder leckere Fischgerichte, vegetarische und vegane Köstlichkeiten – liebevoll von unserem Küchenteam zusammengestellt. Je nach Jahreszeit bereichern bei uns saisonale Lieblinge die Speisekarte. Da dürfen im Herbst die Kürbisse und Pilze nicht fehlen und zur Weihnachtszeit ist Gans unverzichtbar. Unser Herz schlägt nicht nur für unsere Gäste, sondern auch für ein gutes Glas Wein. Wir beraten Sie gern bei der Suche nach dem passenden Wein aus unserer Weinkarte – ob ein vollmundiger Klassiker, ein spritziger Weißwein oder ein leichter Schaumwein – zusammen finden wir Ihren persönlichen Lieblingswein! Diesen können Sie dann auch zu attraktiven Preisen direkt kaufen und mitnehmen. So sind Sie für die kommende Weihnachtszeit gleich mit einem kleinen Mitbringsel gerüstet oder können zuhause in Erinnerungen schwelgen. Übrigens lässt sich mit uns guter Geschmack verschenken – Unsere Gutscheine können Sie bei uns in der Weinwirtschaft oder online unter weinwirtschaft-wismar.de kaufen.

for our guests. Located directly in the market square of the magnificent Hanseatic city Wismar, we're waiting to give you a warm Hanseatic welcome. Enjoy our regional specialities, Mediterranean tapas or delicious fish dishes, vegetarian and vegan delicacies – lovingly prepared by our culinary team. All year round our menu is enriched with seasonal delights. In Autumn the pumpkins and mushrooms come out and at Christmas time we always have goose. Our heart doesn't just beat for our guests. It also beats for a glass of good wine. We are happy to advise you in the search for the right wine on our wine list – a full bodied classic, a crisp white wine or a light sparkling wine – together we will find your favourite. You can also buy your favourites directly from us, and take them with you, at very attractive prices. That way you're prepared for the coming Christmas period with a small gift. Or you can bask in memories once you're back home. And you could always use us to give great taste as a gift – you can buy our gift vouchers at the Weinwirtschaft or online at weinwirtschaft-wismar.de.

Marco Faulk & the Weinwirtschaft team

Marco Faulk & das Team der Weinwirtschaft

IMPRESSUM/IMPRINT

Die Weinwirtschaft finden Sie im Steigenberger Hotel Stadt Hamburg/Weinwirtschaft is located in Steigenberger Hotel Stadt Hamburg.

Weinwirtschaft · Markt 24 · 23966 Wismar
Tel. +49 3841 239-250 · Fax 3841 239-239
www.weinwirtschaft-wismar.de
Ein Unternehmen der arcona HOTELS & RESORTS.
A company of arcona HOTELS & RESORTS.

Herausgeber/Publisher: Steigenberger Hotel Stadt Hamburg
Satz/Typesetting: Katrin Hoffoth Kommunikationsdesign, Hamburg

Die Restaurantpreise der Weine setzen sich zusammen aus dem „Außen-Haus-Preis“ unserer Weinwirtschaft je Flasche (0,75 l), zuzüglich 18,00 € Korkgeld. So macht Weintrinken Spaß, denn Sie genießen attraktive Weine für „kleines Geld“ (Schaumweine und Großflaschen sind hiervon ausgenommen). Jahrgangsänderungen vorbehalten. Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer./The list prices of the wines are made up of the 'purchase' price of our Weinwirtschaft for each bottle (0.75 l) plus a 18.00 € corkage fee. This makes drinking wine fun, since you can enjoy high-quality wines at „next to nothing“ (sparkling wine and large bottled wines are not included). We reserve the right to change vintages. All prices include the applicable VAT.

GESCHÄFTSANSCHRIFT/OPERATING COMPANY:
arcona Hotelbetriebs GmbH
Steigenberger Hotel Stadt Hamburg
Steinstraße 9 · 18055 Rostock



ENOTECA IHR WEINHANDEL YOUR WINE SHOP

Zum Mitnehmen und zu Hause genießen!
Auch als ideale Geschenkidee für Weinliebhaber.

Take away and enjoy at home!
Also makes a perfect gift idea for wine lovers.



WERDEN SIE ZUM WEINENTDECKER.
BECOME A DISCOVERER OF FINE WINE.

VERANSTALTUNGEN EVENTS

Jeden Samstag & Sonntag, 13. Oktober 2018 bis 31. März 2019 von 11.00 bis 13.00 Uhr
LANGSCHLÄFERFRÜHSTÜCK
15,00 € pro Person

Every Saturday and Sunday,
13 October 2018 to 31 March 2019
from 11.00 to 13.00
LATE BREAKFAST
15.00 € per person

DINNERKRIMI – Unsere Termine

Freitag, 19. Oktober 2018 ab 19.00 Uhr
Samstag, 17. November 2018 ab 19.00 Uhr
Mittwoch, 19. Dezember 2018 ab 19.00 Uhr
Samstag, 12. Januar 2019 ab 19.00 Uhr
69,00 € pro Person inklusive Show, Begrüßungssekt und 4-Gang-Menü

MURDER MYSTERY EVENING – our dates
Friday 19 October 2018 at 19.00
Saturday 17 November 2018 at 19.00
Wednesday 19 December 2018 at 19.00
Saturday 12 January 2019 at 19.00
69.00 € per person including show, welcome glass of sekt and four course meal

11. November bis 26. Dezember 2018

GANS LECKER
Ofenfrische Gans mit Beilagen zum Mitnehmen
84,90 € für 4 Gäste

11 November to 26 December 2018
DELICIOUS GOOSE
Oven baked Goose with trimmings to take with you
84.90 € for four guests

25. & 26. Dezember 2018,
12.00 bis 15.00 Uhr
WEIHNACHTSBUFFET
32,90 € pro Person

25 & 26 December 2018,
12.00 to 15.00
CHRISTMAS BUFFET
32.90 € per person

Zutaten (4 Personen):

1 Hokkaido Kürbis
500 g Sellerie
700 g Rib Eye
100 g Salme
150 ml Orangensaft
3 Äpfel
150 g Zwiebel
15 g Butter
Salz, Pfeffer, Zucker, Öl
Muskat, Sternanis
Roter geräucherter Pfeffer

Ingredients (4 people):

1 Hokkaido pumpkin
500 g celery
700 g rib eye
100 g cream
150 ml orange juice
3 apples
150 g onion
15 g butter
salt, pepper, sugar,
nutmeg oil, star anise
ground red pepper



Rib Eye an fruchtigen Kürbis und Selleriepüree

Zubereitung:

Den Kürbis schälen, entkernen, in feine Würfel schneiden. Im Topf mit Zucker und Sternanis anschwitzen, mit Orangensaft ablöschen und einkochen bis zur gewünschten Konsistenz. Sternanis entnehmen, mit Salz abschmecken und ins Weckglas füllen. Einkochtopf mit Wasser füllen, verschlossene Gläser zur Hälfte ins Wasser stellen, 35 Minuten einkochen. Vorbereitetes Selleriepüree und Rib Eye anrichten, mit Apfel-Zwiebel-Schmelze ausgarnieren und den eingeweckten Kürbis lauwarm beifügen.

Preparation:

Peel the pumpkin, remove the seeds and finely dice. Sauté in pot with sugar and star anise, deglaze with orange juice and reduce to the desired consistency. Remove the star anise, season with salt and pour into preserving jar. Fill a cooking pot with water, stand the sealed jars in the water up to the halfway point, reduce for 35 minutes. Serve the prepared celery purée and rib eye, garnish with apple-onion schmelze and add the cooled, preserved pumpkin.

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	0,2 l	0,1 l
W-EDITION W-EDITION						
2016	Grauburgunder Qualitätswein, Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland	3,00	39,00	109,00	7,00	3,50
2014	Grauburgunder Qualitätswein, Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland	0,75	5,50			
2016	„Pink Vineyard“ Dornfelder/Merlot/Cabernet Sauvignon Qualitätswein, Markus Pfaffmann, Pfalz	1,50	18,50	49,00	6,60	3,30
2016	„Pink Vineyard“ Dornfelder/Merlot/Cabernet Sauvignon Qualitätswein, Markus Pfaffmann, Pfalz	0,75	7,00			
2016	„RED Vineyard“ Merlot/Pinot Noir/Dunkelfelder Qualitätswein, Markus Pfaffmann, Pfalz	3,00	50,00	139,00	9,00	4,50
2015	„RED Vineyard“ Merlot/Pinot Noir/Dunkelfelder Qualitätswein, Markus Pfaffmann, Pfalz	0,75	9,50			
2017	Ercavio Blanco Airén, Más que Vinos, Castilla, Spanien	3,00	38,00	99,00	6,60	3,30
2017	Ercavio Blanco Airén, Más que Vinos, Castilla, Spanien	0,75	6,50			
2015	Ercavio Syrah, Más que Vinos, Castilla, Spanien	3,00	40,50	109,00	7,00	3,50
2015	Ercavio Syrah, Más que Vinos, Castilla, Spanien	0,75	8,50			

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	0,2 l	0,1 l
„DER JUNGE WILDE – „DAVID LEILING“ “THE YOUNG AND RESTLESS ONE – „DAVID LEILING“						
2016/17	Riesling Le Beau, Weingut Leiling, Pfalz, Deutschland	0,75	8,00	26,00	7,60	3,80
2016/17	RoséLa Diva, Weingut Leiling, Pfalz, Deutschland	0,75	8,00	26,00	7,60	3,80
2016	Die Gefährten, Spätburgunder Cuvée, Weingut Leiling, Pfalz, Deutschland	0,75	10,00	28,00	8,20	4,10

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	0,2 l	0,1 l
WEISSWEINE WHITE WINE						
2017	Grauburgunder DQW, Klumpp, Baden, Deutschland	0,75	11,00	29,00	8,40	4,20
2017	Weißburgunder DQW Kabinett trocken, Weingut Friedrich Kiefer 1851, Baden, Deutschland	0,75	8,00	26,00	7,60	3,80
2017	Muskateller DQW, Oliver Zeter, Pfalz, Deutschland	0,75	9,50	27,50	8,00	4,00
2017	Bacchus DQW, Winzervereinigung Freyburg Unstrut, Deutschland	0,75	7,50	25,50	7,40	3,70
2016	Riesling DQW, Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach, Rheingau, Deutschland	0,75	9,00	27,00	7,80	3,90
2016	Riesling Leiwener DQW, Weingut Josef Rosch, Mosel, Deutschland	0,75	7,50	25,50	7,40	3,70
2017	Silvaner DQW, Weingut Juliusspital, Franken, Deutschland	0,75	10,00	28,00	8,00	4,00
2016	Sauvignon Blanc Pfandturn DQW, Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen, Deutschland	0,75	7,00	25,00	7,20	3,60
2017	Scheurebe Bundsandstein DQW, Weingut Bickel - Stumpf, Franken, Deutschland	0,75	8,50	26,50	7,60	3,80
2016	Grüner Veltliner QW Federspiel Domaine Wachau, Österreich	0,75	9,50	27,50	8,00	4,00
2016	Chardonnay Hasel QW Weingut Johann Topf, Kamptal, Österreich	0,75	26,00	44,00		
2017	Chablis, Maison Louis Latour, Burgund Frankreich	0,75	16,00	34,00		
2016	Sancerre Blanc Les Caillottes, Domaine Bernard Reverdy, Loire, Frankreich	0,75	16,00	34,00		
2017	Pinot Grigio IGT, Weingut Villa Bella, Italien	0,75	9,00	27,00	7,80	3,90
2016	Gavi di Gavi DOCG, Weingut Bersano, Italien	0,75	11,00	29,00	8,40	4,20
2017	Sauvignon Blanc Coastal, Constantia Valley, Buitenverwachting, Kapstadt, Südafrika	0,75	8,00	26,00	7,60	3,80
2016	Chardonnay Private Bin East Coast, Villa Maria, Gosborne, Neuseeland	0,75	10,00	28,00	8,00	4,00
2017	Pinot Grigio, Canyon Road Winery Kalifornien	0,75	7,50	25,50	7,40	3,70
2016	Natureo Free Moscatel, Miguel Torres, Catalunya, Spanien – alkoholfrei - non alcoholic	0,75	8,00	26,00	7,60	3,80

WEINPROBE NACH IHREM GESCHMACK

WINE SAMPLES ACCORDING TO YOUR TASTE

Verkosten Sie 3 unserer Weinempfehlungen, die wir Ihnen jeweils in 0,05 l servieren. Dazu reichen wir einen Brotkorb mit Öl, Pfeffer und Salz und beraten Sie zu den jeweiligen Weinen.

Taste 3 of our wine recommendations, which are served in 0.05 l glasses. In addition we serve a bread basket including oil, pepper and salt and give you information on the respective wines.



*Aktionen sind ohne Gewähr. *Spezialflasken sind nicht enthalten.

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	0,2 l	0,1 l
BIOLOGISCH UND FAIR TRADE ORGANIC AND FAIR TRADE						
2016	Ayler Riesling „Faß 4“ DQW, Peter Lauer (Vegan), Mosel, Deutschland	0,75	18,00	36,00		
2016	Nord-Sud Blanc Sauvignon/Marsanne/Grenache Gris,, Gens et Pierre, Frankreich – BIO, Vegan	0,75	8,50	26,50	7,60	3,80
2017	Malbec Finca El Portillo, Valle de Uco, Bodegas Salentein, Mendoza – Fairtrade, Vegan	0,75	9,00	27,00	7,80	3,90

■ Rotweine/Red wine · ■ Roséweine/Rosé wine · □ Weißweine/White wine · ■ Schaumweine/Sparkling wine · ○ Trocken/Dry · ◐ Halbtrocken/Medium dry · ◆ Lieblich/Sweet · M=Milch/Milk · E=Eiweiß/Protein · Alle Weine enthalten Sulfitte./All wines contain sulphites.

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	0,2 l	0,1 l
SCHÄUMENDE WEINE SPARKLING WINE						
	Deutscher Riesling Sekt, Weingut Klumpp, Baden, Deutschland – BIO	0,75	15,00	33,00	5,30	
	Schilling Blanc de Blancs, Rheingau, Deutschland – alkoholfrei - non alcoholic	0,75	7,00	25,00	3,60	
	Champagner/Champagne Taittinger, Frankreich	0,75	39,00	79,00	12,90	
	Crémant de Limoux Rosé, Grande Cuvée 1531, Aimerie, Frankreich	0,75	13,00	31,00	7,30	
	Colli Prosecco DOC Vino Frizzante, Trevigiana, Italien	0,75	7,50	25,50	3,70	
	Perlstoff Cuvée Sekt	0,75	9,00	30,00	4,50	

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	0,2 l	0,1 l
ROTWEINE RED WINE						
2015	Spätburgunder DQW, Weingut Bercher, Baden, Deutschland	0,75	10,50	28,50	8,20	4,10
2014	Dornfelder DQW, Weingut Kirchner, Pfalz, Deutschland	0,75	5,50	23,50	6,80	3,40
2016	Merlot DQW, Nollen Erben, Pfalz, Deutschland	0,75	6,00	24,00	7,00	3,50
2015	Trollinger Streif DQW, Wilhelm Kern, Württemberg, Deutschland	0,75	6,50	24,50	7,20	3,60
2015	Blaufränkisch Johannishöhe, Weingut Prieler, Burgenland, Österreich	0,75	11,00	29,00	8,40	4,20
2013	Magistral Pinot Noir AOC, Weinkellerei Rahm, Hallau, Schweiz	0,75	22,50	40,50		
2016	Bourgogne Pinot Noir, Ropiteau Frères, Burgund, Frankreich	0,75	15,00	33,00		
2015	Château Haut Pontet Grand Cru AOC, Saint-Emilion, Bordeaux, Frankreich	0,75	21,00	39,00	11,20	5,60
2016	Primitivo Puglia I Tratturi IGP, Cantine San Marzano, Toskana, Italien	0,75	7,50	25,50	7,40	3,70
2015	Sangiovese/ Cabernet Sauvignon, Terre di Cieti IGP, Feudi Bizantini, Abruzzen, Italien	0,75	7,50	25,50	7,40	3,70
2015	Tempranillo Altos Ibéricos Crianza, Miguel Torres, Rioja, Spanien	0,75	9,50	27,50	8,00	4,00
2014	Garnacha Tres Picos, Bodegas Borsao, Campo de Borja, Spanien	0,75	16,00	34,00	9,80	4,90
2016	Fabelhaft Tinto DOC, Niepoort S.A., Porto/ Douro, Portugal	1,50	32,00	72,00		
2016	Pinotage Bosstok, MAN Family Wines, Coastal, Südafrika	0,75	5,50	23,50	6,80	3,40
2015	Syrah, Columbia Valley, Chateau Ste. Michelle, Washington State, Kalifornien	0,75	14,00	32,00	9,40	4,70
2015	Cabernet Sauvignon Vineyard Selection, Terra Noble, Valle de Colchagua, Chile	0,75	9,00	27,00	7,80	3,90
2016	Pinot Noir Private Bin Marlborough, Villa Maria, Neuseeland	0,75	14,00	32,00	9,40	4,70
2016	Shiraz & Cabernet Sauvignon, Koonunga Hill, Penfolds, South Australia	0,75	12,00	30,00	8,60	4,30

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	0,2 l	0,1 l
ROSÉWEINE ROSÉ WINE						
2017	Portugieser Weißherbst, Nollen Erben, Pfalz, Deutschland	0,75	6,00	24,00	7,00	3,50
2016	Rosé/Martin Waßmer, Baden, Deutschland	0,75	7,00	25,00	7,20	3,60
2016	Cuvee M Rosé/Minuty, Provence, Frankreich	0,75	11,00	29,00	8,40	4,20

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	0,2 l	0,1 l
EMPFEHLUNG DER MITARBEITER EMPLOYEE RECOMMENDATIONS						
2016	Bacchus Kabinett, Albiger Schloss Hammerstein, Rheinhessen, Deutschland	0,75	7,50	25,50	7,40	3,70
2016	Rivaner QbA, Baden – Kaiserstuhl, Deutschland	0,75	6,00	24,00	7,00	3,50
2016	Chardonnay QbA, Rheinhessen – Pfannebecker, Deutschland	0,75	8,00	26,00	7,60	3,80
2015	White Vineyard QbA, Weingut Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland	0,75	7,50	25,50	7,40	3,70
2016	Weissburgunder QbA, Selection Alexander von Essen, Baden, Deutschland	0,75	7,50	25,50	7,40	3,70
2015	Las Atilas Rosado, Baron de Ley, Rioja, Spanien, trocken	0,75	7,50	25,50	7,40	3,70
2015	Pinot Noir QbA, Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	0,75	8,00	26,00	7,60	3,80
2015	„Der kleine Stodden“ QbA, Ahr – Jean – Stodden, Deutschland	0,75	15,50	33,50	9,80	4,90
2014	„Frühlingsgarten Noir“ QbA, Hessische Bergstraße – Domäne Bergstraße, Deutschland	0,75	13,50	31,50	9,00	4,50
2015	Cabernet Sauvignon delle Venezie IGT, Venetien – Bolla, Italien	0,75	7,50	25,50	7,40	3,70

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	5 cl	SERVED BY THE GLASS
SÜSSWEINE SWEET WINE						
2016	Bechtheimer Stein Beerenauslese, Weingut Dreissigacker, Rheinhessen, Deutschland – BIO	0,375	14,00	32,00	4,80	

■ Rotweine/Red wine · ■ Roséweine/Rosé wine · □ Weißweine/White wine · ■ Schaumweine/Sparkling wine · ○ Trocken/Dry · ◐ Halbtrocken/Medium dry · ◆ Lieblich/Sweet · M=Milch/Milk · E=Eiweiß/Protein · Alle Weine enthalten Sulfitte./All wines contain sulphites.