

HUMPL

RESTAURANT & PILSSTUBE • SEIT 1871

UNSERE WEINAUSWAHL

Weinkarte

*Ein guter Wein
macht einen schönen Abend
noch ein wenig schöner.*

WEISSWEIN • ROSÉ • ROTWEIN

Klassiker, regionale Entdeckungen und persönliche Favoriten.
Mit Sorgfalt für unser Haus ausgewählt.

HUMPL

RESTAURANT & PILSSTUBE • SEIT 1871

OFFENER GENUSS (0,1 l: 3,90 €; Weinschorle 0,25 l: 4,50 €)

Weine im Glas

Weißwein • 0,2 l

Riesling trocken

7,50 €

Pfalz · Löwenthal · Eschbach

Zitrusfrüchte und Zitronengras; fruchtig, spritzig und angenehm frisch.

Grauer Burgunder

7,50 €

Nahe · Wolf & Guth · Obermoschel

Harmonisch, mit feinen Nussaromen und dezenter Fruchtsäure.

Auxerrois

8,90 €

Mosel (Obermosel) · Bioweingut Ollinger-Gelz · Perl

0,1 l: 4,90 €

Aromen von Ananas und Aprikosen; würzig-leicht mit moderater Säure.

Roséwein • 0,2 l

Portugieser Weißherbst halbtrocken

7,50 €

Nahe · Wolf & Guth · Obermoschel

Erdbeer- und Himbeernoten, weich und harmonisch mit leichter Restsüße.

Rosato Puglia IGT

7,50 €

Italien · Collezione Il Mio · Apulien

Reife rote Früchte, weich und mit angenehm eingebundener Restsüße.

Rotwein • 0,2 l

Rouge du Soir · Pays d'Oc IGP

7,50 €

Frankreich · Paul Mas · Languedoc

Kirsche, Brombeere, feine Würze und weiche Tannine.

Merlot Terre Siciliane IGT

7,50 €

Italien · Collezione Il Mio · Sizilien

Reife Pflaumen und Kirschen, feine Würze und weiche Tannine.

Primitivo Puglia IGP

7,50 €

Italien · Collezione Il Mio · Apulien

Dunkle Kirschen und dezente Gewürznoten; saftig und rund.

HUMPL

RESTAURANT & PILSSTUBE • SEIT 1871

FÜR BESONDERE ABENDE

Flaschenweine

Weißwein • 0,75 l

Chardonnay

22 €

Frankreich • Monsieur Paradis • Pays d'Oc

Reife Birne, gelber Pfirsich und feine Vanille; cremig mit Mandelnoten.

Auxerrois

33 €

Mosel (Obermosel) • Weingut Karl Petgen • Nennig

Feinfruchtig, vollmundig und angenehm harmonisch.

Grauer Burgunder

34 €

Mosel (Obermosel) • Weingut Karl Petgen • Nennig

Vollmundig, ausdrucksstark und mit feinem Schmelz.

Lugana DOC • I Frati

41 €

Italien • Cà dei Frati • Lugana

Weißer Pfirsich, Aprikose und florale Noten; frisch mit feinem Mandelton.

Roséwein • 0,75 l

Pink by Lea Metzger • feinherb

28 €

Pfalz • Uli Metzger • Asselheim

Saftige rote Früchte und Erdbeernoten mit feiner Restsüße.

0,2 l: 9,90 €

0,1 l: 5,90 €

Côtes de Provence AOP

30 €

Frankreich • Henri Gaillard • Provence

Rote Beeren, feine Würze und frische, elegante Struktur.

Tramari • Rosé di Primitivo

29 €

Italien • San Marzano • Salento (Apulien)

Kirschen, Himbeeren und mediterrane Kräuter; frisch und elegant.

HUMPL

RESTAURANT & PILSSTUBE • SEIT 1871

KRAFT & CHARAKTER

Rotweine

Rotwein • 0,75 l

The Guv'nor • Tempranillo & Syrah**27 €**

Spanien • Félix Solís • La Mancha

Dunkle Beeren, feine Röstnoten und weicher Schmelz; unkompliziert und rund.

Linteo • Primitivo Appassimento**27 €**

Italien • Cantine Francesco Minini • Apulien

Dunkle, reife Beeren und feine Würze; vollmundig mit weichem Schmelz.

Ursprung • Markus Schneider**35 €**

Pfalz • Markus Schneider • Ellerstadt

Kirschen, Johannisbeeren und Pflaumen mit feiner Würze und ausgewogener Struktur.

0,2 l: 11,90 €

0,1 l: 6,90 €

Chevaliers de l'Ordre • Saint-Émilion Grand Cru**59 €**

Frankreich • Dulong SAS • Bordeaux

Rote Beeren, Pflaume und feine Röstnoten; elegante Tannine und harmonischer Nachhall.

Auf die schönen Momente.

Zum Wohl – Ihre Familie Humpl.

Alle Weine enthalten Sulfite. Jahrgänge können wechseln. Unser Team berät Sie gern bei der Auswahl.