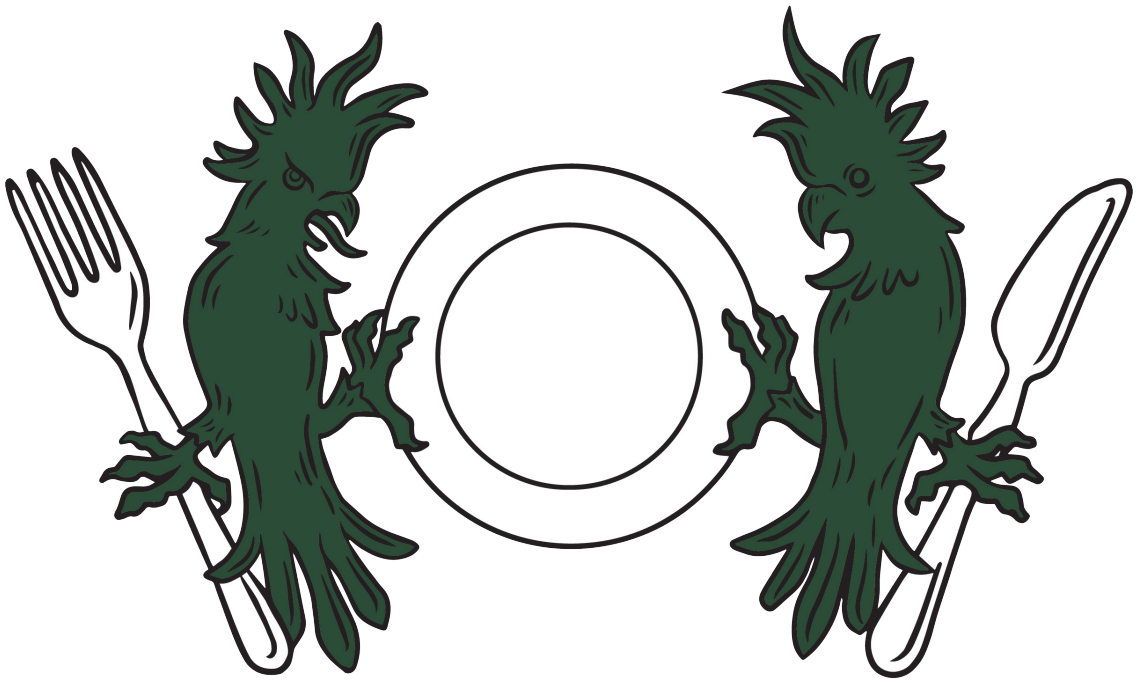

# ZUM GRÜNEN KAKADU

Staatstheater
Mainz

*„Was ich hier so eigenthümlich finde, ist, daß alle scheinbaren Unterschiede sozusagen aufgehoben sind. Wirklichkeit geht in Spiel über – und Spiel in Wirklichkeit.“* (Der grüne Kakadu)

Liebe Gäste,

grüne Kakadus zeichnen sich dadurch aus, dass es sie gar nicht gibt. Tauchen sie dennoch auf, sind sie eine Erfindung – echte Theatertiere also! Erfunden hat den grünen Kakadu Arthur Schnitzler mit seiner 1898 erschienen Theatergroteske. Schauplatz ist die gleichnamige Bar eines ehemaligen Theaterdirektors in Paris, Treffpunkt undurchschaubarer Gestalten mitten in der französischen Revolution. *Der grüne Kakadu* spielt mit Sein und Schein, niemand weiß, auf wen er da wirklich trifft und wer nur vorgibt zu sein, was er eigentlich nicht ist. Schnitzler schrieb das Stück zur Jahrhundertwende, als die kulturoppositionellen Kreise vorbereiteten und – dachten, was später in der Weimarer Republik und in den so genannten wilden Zwanzigern umgesetzt wurde. Darum hat der Geist der 1920er Jahre stilistisch Einfluss auf die Gestaltung der Räume genommen, in denen Theater und Gastronomie miteinander verbunden werden: Ästhetische Anklänge finden sich in Raumteilern, die zugleich an Federn erinnern, in Möbelformen, Spiegeln und weiteren Stilelementen. Man trifft hier vielleicht nicht die Schnitzlersche Halbwelt, aber hier können Theater und Wirtshaus miteinander zu einer Einheit werden – wo wir Sie einladen, bei gutem Essen und besten Weinen Wirklichkeit und Fantasie miteinander abzugleichen!

Unsere Küche möchte dieses Erlebnis mit modern interpretierter rheinhessischer Esskultur bereichern – Tradition bedeutet für uns Inspiration. Genießen Sie unsere Auswahl an Gerichten, die ihre Vielfalt aus einer Mischung von regionaler Verbundenheit und internationaler Offenheit schöpfen. Nachhaltigkeit ist uns wichtig, darum beziehen wir unsere Produkte ausschließlich von regionalen Anbietern und legen Wert auf saisonale Speisen.

Auf unserer Weinkarte finden Sie rheinhessische Weine und ausgesuchte Winzer der Great Wine Capitals. Und selbstverständlich haben wir für unser Wappentier einen eigenen Cocktail geschaffen – den leuchtenden Grünen Kakadu.

Seien Sie herzlich willkommen!

Ihr Team des Grünen Kakadu

SAISONKARTE

| | | |
|---|---|---|
| *Kürbiscremesuppe* | Tasse | 6 € |
| Kürbiskerne \| Kernöl | Teller | 10 € |
| *Feldsalat* | | 14 € |
| Kartoffeldressing \| Croutons \| Trauben \| Walnüsse \| Bacon | | |
| *Kürbisravioli* | | |
| Frischkäse \| Salbeibutter \| Parmesan \| | Vorspeise | 14 € |
| Balsamico-Creme | Hauptspeise | 22 € |
| *Pilze à la crème* | | 20 € |
| Brezel-Serviettenknödel \| Kräuter | | |
| *Wildbratwurst* | | 23 € |
| Bratkartoffeln \| Beilagensalat \| Süßer Senf | | |
| *Rinderroulade* | | 28 € |
| Rahmwirsing \| Salzkartoffeln \| Jus | | |
| *Pflanzlicher Weihnachtsbraten* | | 30 € |
| Thymiansoße \| Salzkartoffeln \| Rotkohl | | |
| *Wildragout aus dem heimischen Revier* | | 30 € |
| Rotkohl \| Preiselbeeren \| Brezel-Serviettenknödel | | |
| *Brust und Keule von der Gans* | | 38 € |
| Kartoffelkloß \| Rotkohl \| Maronen \| Beifußsoße | | |

SPEISEN

***Vorspeisen – nicht nur für vorneweg***

*Handkäse* 11 €
Apfeldressing | Zwiebelwürfel | Brot | Butter

*Fleischwurst von der Metzgerei Luckas* 12 €
Meenzer Weck | Senf

*Grüne Soße* 12 €
Ei | Kartoffeln

*Fleischwurstsalat* 14 €
Zwiebeln | Essiggurken | Brot

*Flambierter Ziegenkäse* 14 €
Salat der Saison | Nüsse | Tomatenmarmelade | Baguette

*Rheinhessen-Vitello* 16 €
Kalbstafelspitz | Grüne Soße | Ei | Baguette

*Matjes Hausfrauen-Art* 18 €
Äpfel | Gurke | Zwiebeln | Kartoffeln | Salat

*Salatteller*
Salat der Saison | Avocado | Cherrytomaten | 19 €
Kerne | Kresse | Baguette
+ Hähnchenbruststreifen 24 €

*Salatdressings zur Auswahl:*
Essig-Öl
Honig-Senf
Kräuter

Für Ihre Kinder halten wir eine eigene Kinderkarte bereit.

## *Hauptspeisen – klassisch-modern*

*Rote-Beete-Gnocchi* 21 €
Cherrytomaten | Knoblauch | Grillgemüse

*Himmel und Erde* 23 €
Blutwurst | Kartoffelpüree | Äpfel | Zwiebeln | Jus

*Kalbsleber „Berliner Art“* 27 €
Äpfel | Zwiebeln | Kalbsjus | Kartoffelpüree

*Jakobsmuscheln* 28 €
Kürbisrisotto | Grillgemüse

*Zander* 28 €
Tagliarini | Zitronensoße | Grillgemüse

*Wiener Schnitzel* 33 €
Kalbsschnitzel | Kartoffel-Gurkensalat | Kapern | Sardellen | Zitrone

*Rumpsteak* 36 €
Kräuterbutter | Speck-Bratkartoffeln | Portweinjus | Salat

***Desserts***

*Affogato al caffè* 6 €
eine Kugel Vanilleeis | Espresso

*Lebkuchenmousse* 11 €
Beerengrütze | Minze

*Stefans Käsekuchen Apfel-Zimt* 9 €
Beerengrütze

*Törtchen von Café Blum* 9 €
Fragen Sie gern nach unserer Auswahl

*Zwetschgencrumble* 11 €
Mascarponecrème | Walnuss

*Käseteller* 13 €
Trauben | Walnüsse | Brot

Für unsere Gäste mit Allergien/Unverträglichkeiten liegt eine Speisekarte mit den Allergenkennzeichnungen zur Einsicht bereit. Gerne nehmen wir auf mögliche Allergien/Unverträglichkeiten Rücksicht.
Bitte sprechen Sie uns an.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.
Zahlarten: Bar, kontaktlos mit Debit- oder Kreditkarte oder mit der Kakadu-Geschenkkarte (erhältlich hier im Restaurant).

***Für den kleinen Markthunger***
SAMSTAGS 10 – 11:30 UHR

VEGETA RISCH *Handkäse* 11 €
Apfeldressing | Zwiebelwürfel | Brot | Butter

*Fleischwurst von der Metzgerei Luckas* 12 €
Meenzer Weck | Senf

VEGETA RISCH *Käseteller* 13 €
Trauben | Walnüsse | Brot | Butter

*Fleischwurstsalat* 14 €
Zwiebeln | Essiggurken | Brot | Butter

*Rheinhessen-Vitello* 16 €
Kalbstafelspitz | grüne Soße | Ei | Baguette

# HEISSGETRÄNKE

## Kaffeerösterei Müller Mainz – Bio und Fairtrade

| | |
|---|---|
| Café crème | 3,6 € |
| Cappuccino | 4 € |
| Espresso | 2,8 € |
| Espresso Macchiato | 3,2 € |
| Doppelter Espresso | 4,5 € |
| Latte Macchiato | 4,2 € |
| Milchkaffee | 4,2 € |
| Heiße Schokolade | 3,8 € |
| + Sahne | 4,3 € |

Ronnefeldt-Tee im Kännchen 5,5 €

*Darjeeling Summer Gold*
mit köstlichem Muskatell-Aroma
*Earl Grey*
mit Bergamottegeschmack
*Morgentau*
ungewöhnlich fein-fruchtige Aromen und Blüten
*Rooibos Valley*
hocharomatisch und vollmundig
*Sweet Nana Mint*
Kräutertee mit Minzgeschmack
*Ayurveda Herbs & Ginger*
perfekt balancierte Kräutermischung
*Pure Fruit*
prickelnd saftiges Aroma mit leichtem Säureton
*Plum & Cinnamon*
Tee-Komposition für kalte Tage

Weingut Böhm

| | | |
|---|---|---|
| *Roter Glühwein* | 0,2 | 5 € |
| *Punsch (alkoholfrei)* | 0,2 | 4 € |

## BIER

### *VOM FASS*

| | | |
|---|---|---|
| *Radeberger Pils* | 0,3 | 4 € |
| *Paulaner Weißbier* | 0,5 | 5 € |
| *Hacker-Pschorr Münchener Hell* | | |

### *FLASCHENBIERE*

| | | |
|---|---|---|
| *Jever Pils / Jever Fun alkoholfrei* | 0,33 | 4 € |
| *Radeberger alkoholfrei* | | |
| *Paulener Weißbier 0% alkoholfrei* | 0,5 | 5 € |

## CIDER

| | | |
|---|---|---|
| *Kiezbaum Apfel / Kiezbaum Birne* | 0,33 | 4 € |

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | |
|---|---|---|
| *Tafelwasser* | 0,35 | 3 € |
| Sprudel / Naturell | 0,75 | 6 € |
| *Fritz-Kola* mit Zucker / superzero \| | 0,33 | 4 € |
| *Fritz-Limo* Orange / Zitrone / Apfel-Kirsch-Holunder | | |
| *Fritz-Spritz* Bio Apfel / Traube / Rhabarber | | |
| *Fritz-MischMasch* | | |
| *Granini* Orangensaft | 0,2 | 3,5 € |
| *Thomas Henry* | 0,2 | 4 € |
| Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water | | |
| *Mikks hausgemachte Limonaden* | 0,3 | 6 € |
| Ingwer-Rosmarin / Basilikum-Limette / | | |
| Holunderblüte-Minze / Maracuja-Thymian / | | |
| Zitrone-Minze / Berry-Limette / Grapefruit-Orange | | |

## SPIRITUOSEN

| | | |
|---|---|---|
| *Scheibel Premium, Schwarzwald*<br>Willliams-Birne, Alte Pflaume, Kirsch, Himbeer | 0,02 | 5 € |
| *Fein-Brennerei Prinz, Steiermark*<br>Alte Marille Holzfaß | 0,02 | 6 € |
| *Calvados Pâpidoux Fine* | 0,02 | 6 € |
| *Jacopo Poli*<br>Eau de Vie de Marc | 0,02 | 7 € |

## DIVERSE BITTER

| | | |
|---|---|---|
| *Hünerkopf* | 0,02 | 4 e |
| *Ramazotti* | 0,04 | 5 € |
| *Averna* | 0,04 | 5 € |
| *Werner Vermouth* | 0,04 | 8 € |

## LONGDRINKS

| | | |
|---|---|---|
| *Gin Tonic*<br>Bombay Sapphire London Dry Gin \|<br>Thomas Henry Tonic Water | 0,2 | 10 € |
| *Vodka Lemon*<br>Absolut Vodka \| Thomas Henry Bitter Lemon | 0,2 | 9 € |

## COCKTAILS

| | | |
|---|---|---|
| *Grüner Kakadu*<br>Vodka \| Gingerbeer \| Limettensaft \| Basil Limes | 0,2 | 9 € |
| *Hugo*<br>Sekt \| Holundersirup \| Minze \| Soda | 0,2 | 8 € |
| *Lillet Berry*<br>Lillet Blanc \| Schweppes Russian Wild Berry | 0,2 | 8 € |
| *Aperol Spritz*<br>Aperol \| Sekt \| Orange \| Soda | 0,2 | 8 € |
| *Campari Spritz*<br>Campari \| Sekt \| Zitrone \| Soda | 0,2 | 8 € |
| *Lillet Spritz*<br>Lillet Blanc \| Sekt \| Orange \| Soda | 0,2 | 8 € |
| *Limoncello Spritz*<br>Limoncello \| Sekt \| Zitrone \| Minze \| Soda | 0,2 | 8 € |
| *Sarti Spritz*<br>Sarti \| Sekt \| Limette \| Soda | 0,2 | 8 € |
| *Kir Royal*<br>Winzersekt \| Creme de Cassis | 0,1 | 7 € |

## MOCKTAILS – ALKOHOLFREI

| | | |
|---|---|---|
| *Grüner Kakadu – alkoholfrei*<br>Gingerbeer \| Limettensaft \| Basil Limes | 0,2 | 8 € |
| *Aperol Spritz – alkoholfrei*<br>Ginger Ale \| San Bitter \| Orange \| Thymian | 0,2 | 7 € |
| *Hugo – alkoholfrei*<br>Ginger Ale \| Holundersirup \| Limettensaft \|<br>Minze \| Soda | 0,2 | 7 € |

SEKT & CHAMPAGNER

***Weingut Singer-Fischer, Ingelheim, Rheinhessen***

| | | |
|---|---|---|
| Riesling Sekt Brut | 0,1 | 6 € |
| *spritzig, frisch, unkompliziert* | 0,75 | 29 € |

***amatwine, Ingelheim, Rheinhessen***

| | | |
|---|---|---|
| Amat Palmstone brut nature | 0,75 | 35 € |
| *„Ein extrem trockener Scheurebe Sekt. Was für eine absolute Besonderheit!“ *Concept Riesling* | | |

***VDP Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen***

| | | |
|---|---|---|
| 2020 Cuvée Katharina Brut Nature | 0,75 | 45 € |
| *Pinot Noir 86 %, Pinot Meunier 14 %, trocken, Flaschengärung, über 36 Monate Hefelager, Noten von Grapefruit, Waldbeeren, Meersalz und Brioche* | | |
| 2014 Pinot Brut Nature, VDP.Sekt Prestige | 0,75 | 39 € |
| *mind. 90 Monate Hefelager, Aromen von Brioche, Nussbutter und gerösteten Mandeln, tiefgründiger Körper mit langem Nachhall* | | |

***VDP Weingut BattenfeldSpanier, Hohen-Sülzen, Rheinhessen***

| | | |
|---|---|---|
| VDP.Sekt Prestige 2016 Blanc de Blancs Extra Brut | 0,75 | 75 € |
| *100 % Chardonnay, 8 Jahre Hefelager, feine Aromen von Brioche und Melone* | | |

***Domaine Laurent-Perrier, Tours-Sur-Marne, Champagne***

| | | |
|---|---|---|
| La Cuvée brut | 0,75 | 95 € |
| *fein und frisch, hoher Chardonnay-Anteil* | | |
| Cuvée Rosé brut | 0,75 | 140 € |
| *Aromen roter Früchte, ausgeprägte Intensität und Frische* | | |

# STAATSTHEATER-WEINE

| | | |
|---|---|---|
| ***Weingut Singer-Fischer, Ingelheim*** | | |
| Riesling Sekt Brut | 0,1 | 6 € |
| *spritzig, frisch, unkompliziert* | 0,75 | 29 € |
| ***VDP Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen*** | | |
| 2014 Pinot Brut Nature, VDP.Sekt Prestige | 0,75 | 39 € |
| *mind. 90 Monate Hefelager, Aromen von Brioche, Nussbutter und gerösteten Mandeln, tiefgründiger Körper mit langem Nachhall* | | |
| ***Weingut BattenfeldSpanier, Hohen-Sülzen*** | | |
| 2025 Riesling Eisquell trocken | 0,2 | 6 € |
| *VDP Gutswein, Noten von Steinobst, weißem Pfirsich, Pflaumen und Mirabellen, leicht salzige Noten, puristisch, klar und präzise* | 0,75 | 21 € |
| ***Weingut Bischel, Appenheim*** | | |
| 2025 Grauburgunder trocken | 0,2 | 6 € |
| *VDP Gutswein, Noten von Apfel,Pfirsich und Aprikosen, vollmundig, Schmelz, tolle Balance* | 0,75 | 21 € |
| ***Weingut J. Hofmann, Appenheim*** | | |
| 2025 Rosé trocken | 0,2 | 6 € |
| *Spätburgunder & Portugieser, ein Wein für die Terrasse, Aromen von Himbeere und Erdbeere* | 0,75 | 21 € |
| ***Weingut Krämer, Gau-Weinheim*** | | |
| 2022 Rotwein Cuvée trocken | 0,2 | 6 € |
| *Cabernet Sauvignon, Regent, Spätburgunder, tiefgründig, wunderbarer Trinkfluss, Barriquereife, Aromen von Brombeere, Kirsche und Pflaume* | 0,75 | 21 € |

Die Weine unserer Theateredition können Sie auch zuhause genießen. Gerne verpacken wir Ihnen die Flaschen zum Mitnehmen oder Verschenken.
Preise: Weine je 14,5 €; Sekt 19,5 bzw. 29,5 €

## WEITERE OFFENE WEINE

### WEISSWEINE

| | | |
|---|---|---|
| ***Weingut Hofmann, Appenheim, Rheinhessen*** | | |
| 2025 Weißweincuvée Fusion trocken | 0,2 | 6,5 € |
| *Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Riesling* | | |
| 2025 Sauvignon Blanc trocken | 0,2 | 8 € |
| *Aromen von Stachelbeere, Spargel und Holunder* | 0,75 | 28 € |
| ***Weingut Bischel, Appenheim*** | | |
| 2025 Weisser Burgunder trocken VDP.Gutswein | 0,2 | 7 € |
| *viel Frucht, etwas Kräuter, sehr saftig im Abgang* | 0,75 | 25 € |
| 2025 Silvaner trocken VDP.Gutswein | 0,2 | 6,5 € |
| *intensive Würze, gelbe Früchte, fein-cremiger Abgang* | 0,75 | 24 € |
| ***VDP Weingut Gunderloch, Nackenheim, Rheinhessen*** | | |
| 2025 Riesling Kabinett Jean-Baptiste feinherb | 0,2 | 8 € |
| *feine Fruchtaromatik von Pfirsich, Aprikose und Apfel* | 0,75 | 29 € |
| 2024 Riesling Spätlese | 0,1 | 5 € |
| *Elegante Spätlese mit Aromen von gelben Steinfrüchten* | 0,2 | 10 € |
| ***Weingut Schneiders-Moritz, Pommern, Mosel*** | | |
| 2025 Riesling trocken | 0,2 | 6,5 € |
| *frisch, spritzig, erfrischend, unkompliziert* | | |
| ***CáMaiol, Lombardei, Italien*** | | |
| 2024 Prestige Lugana DOP | 0,2 | 9,5 € |
| *frisch, mineralisch, elegant* | 0,75 | 32 € |

### ROTWEINE

| | | |
|---|---|---|
| ***Weingut Braunewell, Essenheim, Rheinhessen*** | | |
| 2021 „der kleine françois“ Cuvée rot trocken | 0,2 | 6,5 € |
| *Aromen von Pflaume, Wacholder und Holunder* | 0,75 | 24 € |
| ***Weingut Mirjam Schneider, Mainz, Rheinhessen*** | | |
| 2022 Gau-Bischofsheimer Spätburgunder trocken | 0,2 | 7,5 € |
| *warm und vollmundig mit zarten Vanillearomen* | 0,75 | 29 € |
| WEINSCHORLE | 0,2 | 3,5 € |
| | 0,4 | 6 € |

## WEISSWEINE AUS RHEINHESSEN

| | | |
|---|---|---|
| ***VDP Weingut Bischel, Appenheim*** | | |
| 2023 Appenheim Weissburgunder & Chardonnay VDP.ORTSWEIN<br>*Aromen von gelben Äpfeln, Trockenfrüchten und Kräutern, dezentes Holz, salzig-mineralisch* | 0,75 | 30 € |
| 2022 Bingen Riesling VDP.AUS ERSTEN LAGEN<br>*Aromen von Feuerstein, wilden Kräutern und Zitrusfrüchten, druckvoll und straff, salzigen Anklänge* | 0,75 | 39 € |
| ***Weingut Braunewell, Essenheim*** | | |
| 2022 Essenheim Grauer Burgunder Kalkmergel trocken<br>*in der Nase reife Birne, Kiwi und etwas Mirabelle, am Gaumen dominiert Birne* | 0,75 | 31 € |
| ***Weingut Lisa Bunn, Nierstein*** | 0,75 | 25 € |
| 2025 Weißburgunder trocken vom Löss<br>*Duft von gelbem Apfel und Sharon, sanfter Abgang mit viel Saft und Spiel* | | |
| 2024 Riesling „fleißiges Lieschen“ trocken<br>*Frucht von Pfirsich und gelbem Apfel, zarte salzige Mineralität, reife runde Säure* | 0,75 | 26 € |
| 2024 Nierstein Riesling vom Rotliegenden trocken<br>*frische, mineralische Eleganz und eine feine Fruchtbalance* | 0,75 | 29 € |

## ALKOHOLFREI

| | | |
|---|---|---|
| ***Weingut Schneider-Moritz, Pommern, Mosel*** | 0,2 | 6,5 € |
| 2025 Riesling ZERO | | |
| ***Henkel % Co. Sektkellerei KG, Wiesbaden*** | 0,2 | 8,5 € |
| Freixenet Legero, alkoholfreier Secco – Piccolo | | |

***Weingut Fleischer, Weingut der Stadt Mainz***

| | | |
|---|---|---|
| 2023 Grauburgunder trocken | 0,75 | 26 € |

***VDP Weingut Gunderloch, Nackenheim***

| | | |
|---|---|---|
| 2023 Nackenheim Engelsberg Riesling trocken, VDP.ERSTE LAGE Bio<br>*rassige, fruchtige Eleganz, balanciertes Spiel von verhaltener fruchtiger Süße und filigraner Säure* | 0,75 | 47 € |

***Weingut Hofmann, Appenheim***

| | | |
|---|---|---|
| 2023/2024 Weißburgunder trocken<br>*Aromen von Melone und Birne, fein und leicht* | 0,75 | 25 € |

***VDP Weingut Kühling-Gillot, Bodenheim***

| | | |
|---|---|---|
| 2025 Grauburgunder „R“ trocken<br>*Aromen von rotem Apfel, Apfelmost, Haselnuss, Muskat und Williamsbirne, gut integrierte, milde Säure* | 0,75 | 31 € |

***VDP Weingut Schloss Westerhaus, Ingelheim***

| | | |
|---|---|---|
| 2022 Weißer Burgunder trocken | 0,75 | 26 € |
| 2022 Ingelheimer Chardonnay trocken, VDP.AUS ERSTEN LAGEN<br>*mineralisch, viel Gestein, etwas Rauch, gelbfruchtigen Noten wie Mirabelle und Birne, lange präsent am Gaumen* | 0,75 | 39 € |

**Weingut Mirjam Schneider, Mainz**

| | | |
|---|---|---|
| 2024 Gau-Bischofsheimer Merlot Blanc de Noir trocken<br>*lebendige, fruchtige Art und cremiger Körper* | 0,75 | 28 € |

## KABINETT-WEINE

| | | |
|---|---|---|
| ***VDP Weingut Gunderloch, Nackenheim, Rheinhessen*** | | |
| 2025 Riesling Kabinett Jean-Baptiste feinherb | 0,2 | 8 € |
| *brillantes Bouquet mit feiner Fruchtaromatik von Pfirsich, Aprikose und grünem Apfel* | 0,75 | 29 € |
| ***VDP Weingut Rappenhof, Alsheim, Rheinhessen*** | | |
| 2022/2023 Riesling Kabinett | 0,75 | 29 € |
| *fruchtiges Bouquet mit angenehmer Restsüße* | | |
| ***VDP Weingut Knebel, Winningen, Mosel*** | | |
| 2022 Winninger Röttgen Riesling Kabinett | 0,75 | 35 € |
| *glasklar, kühl und filigran, feine Frucht, lebendige, steinige Mineralien* | | |

## ROTWEINE AUS RHEINHESSEN

| | | |
|---|---|---|
| ***Weingut Fleischer, Weingut der Stadt Mainz*** | | |
| 2022/2024 Moguntiacum Cuvée Barrique rot trocken | 0,75 | 37 € |
| ***Weingut Horter, Köngernheim*** | | |
| 2020 Spätburgunder trocken | 0,75 | 28 € |
| ***Weingut Kaul, Hackenheim*** | | |
| 2021 Kirchberg Spätburgunder trocken | 0,75 | 31 € |
| ***Weingut Krämer, Gau-Weinheim*** | | |
| 2022 Rotwein Cuvée trocken | 0,2 | 6 € |
| *Cabernet Sauvignon, Regent, Spätburgunder* | 0,75 | 21 € |

## SCHATZKAMMER-WEINE RHEINHESSEN

### WEISSWEINE

***Weingut Hofmann, Appenheim***

2022 Hundertgulden Riesling trocken GG Bio — 0,75 — 54 €
*mineralisch vom Muschelkalkboden, Aromen von gelben Früchten, dicht, voll und komplex*

***VDP Weingut St. Antony, Nierstein, Rheinhessen***

2021 Riesling Brudersberg GG, VDP.GROSSE LAGE — 0,75 — 58 €
*ein Hauch von Grafite und weißem Pfeffer, wilden Kräutern und Pfirsich, präzise, klar und lang*

***VDP Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen***

2022 Scharlachberg Riesling GG, VDP.GROSSE LAGE — 0,75 — 70 €
*mineralische Noten von Wildkräutern, Aprikose und Zitrusfrucht, langer, strukturierter Abgang*

***VDP Weingut Gunderloch, Nackenheim, Rheinhessen***

2017/2021 Rothenberg Riesling GG, VDP.GROSSE LAGE — 0,75 — 78 €
*Noten von Aprikose, Orangenblüte, Melisse und Kokos, extrem tief in seiner Aromenkomposition*

***VDP Weingut Knewitz, Appenheim, Rheinhessen***

2018 Hundertgulden Riesling trocken — 0,75 — 75 €
*Aromen von Aprikosen, Zitronen, Kamille und Mandeln, Bouquet von kreidigen Tönen*

***VDP Weingut Rappenhof, Alsheim, Rheinhessen***

2020 Pettenthal Riesling GG, VDP.GROSSE LAGE — 0,75 — 60 €
*verbindet Salzigkeit, Finesse und Mineralität, tiefgründig, elegant und wild zugleich*

### ROTWEIN

***VDP Weingut Gutzler, Gundheim, Rheinhessen***

2020 Morstein Spätburgunder GG, VDP.GROSSE LAGE — 0,75 — 78 €
*Duft nach Erdbeere, Sauerkirsche, Johannisbeere, im Abgang Sauerkirsche, Kräuter, Tabakaromen*

## GREAT WINE CAPITALS

Mainz und Rheinhessen – die größte Weinbauregion Deutschlands und die Landeshauptstadt von Rheinland-Pfalz – sind seit Juni 2008 Mitglied im Great Wine Capitals Global Network (GWC), einem Netzwerk von neun bedeutenden Weinbaustädten und ihrer international bekannten und renommierten Weinregionen.
Ziel ist es, Reisen, Bildung und Wirtschaftskontakte zwischen den renommierten Zentren Bordeaux, Kapstadt, Florenz, Mainz, Mendoza, Porto, Bilbao-Rioja, Christchurch und San Francisco-Napa Valley anzuregen und so die Zusammenarbeit der Städte und ihrer Regionen über die Grenzen hinaus zu fördern. Dabei steht der Informations-, Wissens- und Erfahrungsaustausch an oberster Stelle. Great Wine Capitals Mainz und Rheinhessen ist die exklusive deutsche Vertretung des Netzwerkes.

AUSTRALIEN, ADELAIDE

***Weingut Penfolds***

| | | |
|---|---|---|
| 2019 Koonunga Hill Chardonnay trocken, Weißwein | 0,75 | 37 € |
| 2019 Koonunga Hill Shiraz – Cabernet Sauvignon trocken, Rotwein | 0,75 | 44 € |

SPANIEN, RIOJA

***Weingut Barón de Ley***

| | | |
|---|---|---|
| 2013 / 2014 „Viña Imas“ Gran Reserva trocken, Rotwein | 0,75 | 64 € |

***Weingut Miguel Torres***

| | | |
|---|---|---|
| 2017 „Altos Ibéricos“ Crianza trocken, Rotwein | 0,75 | 37 € |

FRANKREICH, BORDEAUX

***Weingut Château Haut – Barry***

| | | |
|---|---|---|
| 2018 Bordeaux Supérieur AOC trocken, Rotwein | 0,75 | 28 € |

***Weingut Baron Edmond de Rothschild***

| | | |
|---|---|---|
| 2017 Croix des Laurets trocken, Rotwein | 0,75 | 52 € |

SÜDAFRIKA, KAPSTADT

***Weingut MAN Family Wines***

| | | |
|---|---|---|
| 2020 „Jan Fiskaal“ Merlot trocken, Rotwein | 0,75 | 21 € |

***Weingut Leopard‘s Leap***

| | | |
|---|---|---|
| 2021 Chenin Blanc trocken, Weißwein | 0,75 | 28 € |

SCHWEIZ, LAUSANNE

***Weinkellereien Aarau***

| | | |
|---|---|---|
| 2019 Fendant du Valais trocken, Weißwein | 0,75 | 39 € |
| 2018 Dôle du Valais trocken, Rotwein | 0,75 | 42 € |

ITALIEN, VERONA

***Weingut Allegrini***

| | | |
|---|---|---|
| 2018 Valpolicella Superiore trocken, Rotwein | 0,75 | 39 € |

ARGENTINIEN, MENDOZA

| | | |
|---|---|---|
| ***Weingut Kaiken*** | | |
| 2020 Cabernet Sauvignon trocken, Rotwein | 0,75 | 29 € |
| ***Weingut Dieter Meier*** | | |
| 2021 Puro Malbec / Cabernet Sauvignon trocken – Bio, Rotwein | 0,75 | 39 € |

PORTUGAL, PORTO

| | | |
|---|---|---|
| ***Weingut Vinha Maria*** | | |
| 2017/2019 „Premium Tinto“ DOC Dão trocken, Rotwein | 0,75 | 21 € |
| ***Weingut Quinta de Cabriz*** | | |
| 2015/2016 Reserva Tinto DOC Dão trocken, Rotwein | 0,75 | 39 € |

USA, SAN FRANCISCO

| | | |
|---|---|---|
| ***Weingut Robert Mondavi*** | | |
| 2017 Cabernet Sauvignon trocken, Rotwein | 0,75 | 37 € |
| 2019 Privat Selection Zinfandel trocken, Rotwein | 0,75 | 39 € |

CHILE, VALPARAISO

| | | |
|---|---|---|
| ***Weingut Montes*** | | |
| 2018/2019 Cabernet Sauvignon Reserva trocken, Rotwein | 0,75 | 29 € |
| ***Weingut Miguel Torres*** | | |
| 2018 Cordillera Carmenère Reserva Especial trocken, Rotwein | 0,75 | 48 € |