



WEINBAR
Herbst & Winter

VINOTHEUMEVENTS *und mehr!*

OKTOBER

Donnerstag, **23.10. Spanien Weinprobe 2.0** / 19 - 21 Uhr / Bel Étage (nur noch wenige Plätze verfügbar!)

Samstag, **25.10. Biberacher Clubnacht** / ab 21 Uhr / mit DJ Robin & Pepe FUNKY FEELGOOD HOUSE

Donnerstag, **30.10. Verkaufsstart** "Autumnus Cuvée 2022" **EXKLUSIV IM LAGER** 17 - 19 Uhr

NOVEMBER

Samstag, **01.11. Kranz & Cheers** / 10 - 14 Uhr / Bel Étage (mit Anmeldung)

Sonntag, **02.11. Verkaufsoffener Sonntag** / ab 13 Uhr / Präsentation & Ausschank "Autumnus Cuvée 2022"

Donnerstag, **06.11. Ladies Night** mit VINOTHEUM in der Gärtnerei Hamp / Griesweg 56, 88451 Dettingen

Freitag, **07.11. Weinprobe Roero Arneis** / 19 - 21 Uhr / Bel Étage (mit Anmeldung)

Dienstag, **18.11. Art After Work** / mit Tatjana Kpunkt in der Bel Étage (Ausgebucht!)

Donnerstag, **20.11. Kranz & Cheers** / 18 - 22 Uhr / Bel Étage (mit Anmeldung)

Samstag, **29.11. Präsentation Weihnachtswein 2025** / ab 18 Uhr / Vinothek durch Uwe & Maximilian

DEZEMBER

Dienstag, **02.12. Adventskalender Aktion Biberach** / mehr dürfen wir noch nicht verraten! Es bleibt spannend :)

Dienstag, **02.12. Art After Work** / mit Tatjana Kpunkt in der Bel Étage (Restplätze verfügbar)

Samstag, **06.12. Nikolausaktion 2025** / 10 - 23 Uhr / mehr dürfen wir noch nicht verraten! Es bleibt spannend :)

Donnerstag, **11.12. Weinprobe "Bubbles & more"**

Teste verschiedene Champagner/Cremants & Sekte / 19 - 21 Uhr / Bel Étage (mit Anmeldung)

Dienstag, **16.12. Art After Work** / mit Tatjana Kpunkt in der Bel Étage (Restplätze verfügbar)

 Mittwoch, **24.12. Weihnachts-SPEZIAL** → **"Weniger Lametta. Mehr Weißwurst!"**

10 - 13 Uhr / Exklusives Weißwurstfrühstück in der Vinothek (mit Anmeldung)

Samstag, **27.12. VINOTHEUM geöffnet** / 10 - 23 Uhr

Dienstag, **30.12. VINOTHEUM geöffnet** / 10 - 23 Uhr

 Mittwoch, **31.12. Silvester SPEZIAL** → **„Weniger Feuerwerk. Mehr Weißwurst!“**

10 - 13 Uhr / Exklusives Weißwurstfrühstück in der Vinothek (mit Anmeldung)

Lust auf ein Event?

QR-Code scannen und direkt anmelden.

Fragen oder Lust auf ein eigenes Event bei uns?



INFO@VINOTHEUM.DE



WEIN DES MONATS

Chardonnay Tonmergel

Chardonnay Tonmergel 2022

Weingut Bernhart, Schweigen- Rechtenbach

Der elegante Weißwein des VDP (Verband deutscher Prädikatsweingüter) Weinguts Bernhart stammt aus den tonreichen Lagen unterhalb von Schweigen in der Südpfalz.

Sensorik & Stil

- Duft: Dezent mit leicht nussigen Noten und jugendlicher Holzwürze
- Geschmack: Straff und cremig am Gaumen, mit belebender Säure
- Aromen: Eiche, Butter, Zitrus, gelber Apfel, Pfirsich, Brioche, Haselnuss und mineralische Noten

Speiseempfehlung

Passt hervorragend zu Schweinefleisch, Geflügel, vegetarischen Gerichten und fettreichem Fisch wie Lachs und Thunfisch.

Ideal für die kühler werdenden Tage, ein Wein mit Charakter, der sowohl Kenner als auch neugierige Genießer anspricht.

SOLANGE DER
VORRAT
REICHT!



0,1l 6€ 0,2l 11€

Flasche 35€

GLASWEIN

0,1l / 0,2l / 0,75l

WEISS

Grünfränkisch 2023 / Scheu / Pfalz / **5€ / 9€ / Fl. 28€**

Blanc de Noir 2024 / Spätburgunder / Gies-Düppel / Pfalz / **4,50€ / 8€ / Fl. 27€**

Riesling Raedling 2019 / Scheu / Pfalz / **7€ / 13€ / Fl. 40€**

Chardonnay Reserve 2020 / Scheu / Pfalz / **9€ / 16€ / Fl. 50€**

ROSÉ

Rosé 2024 / Pfirmann / Spätburgunder, Cabernet Sauvignon & Merlot / Pfalz / **4,50€ / 8€**

ROT

Syrah & Malbech 2021 / Poggio Cavallo / Maremma / **4,50€ / 8€ / Fl. 27€**

Autumnus 2019 / Spät-, Frühburgunder & Merlot / Dengler & Seyler / Pfalz / **5,50€ / 9,50€ / Fl. 30€**

Hinia 2012 / Tempranillo, Garciano & Mazuelo / Martinez Lacuesta / Haro (Rioja) / **6,50€ / 12€ / Fl. 38€**

Coleccion Familia 2012 / Tempr., Garciano & Mazuelo / Martinez Lacuesta / Haro (Rioja) / **9€ / 17€ / Fl. 54€**

Amarone 2021 / Corvina Veronese, Corvione, Rondinella / Domini Veneti / Valpolicella / **8€ / 15€ / Fl. 45€**

Rejon 2021 / Tempranillo / Tridente / Castilla y León IGP / **10€ / 19€ / Fl. 58€**

BUBBLES

Cremant / NOU Piwikollektiv / Baden (trad. Flaschengärung) / **6€ / Fl. 31€**

KEINWEIN

WASSER

Tafelwasser 1,0l / Medium o. Still **6€**

Gerolsteiner 0,75l / Medium o. Still **7€**

Gerolsteiner 0,25l / Medium o. Still **3,50€**

ANTIALKOHOLISCH

Apfelsaftschorle (Bio) 0,33l / Steigmiller **4€**

FritzKola 0,33l **4€**

FritzKola SuperZero 0,33l **4€**

LemonAid (Bio) 0,33l / Limette o. Ingwer **4€**

ChariTea (Bio) Mate 0,33l **4€**

BIER

Härle LandZüngle (Bio) 0,3l **4€**

Saisonbier 0,3l / GigelBräu o. Härle **4,50€**

Härle Alkoholfrei (Bio) 0,33l **4€**

Härle Naturradler (Bio) 0,33l **4€**

WinterSPRITZ



Unser Tipp!

(Bio-Secco, Bio-Apfelsaft, Amaretto & Eis)

8,00€

SPRITZ

Aperol Spritz (Sekt/Aperol/Soda/Eis) **7,50€**

Spritz alkoholfrei ("Aperol" Style) **7,50€**

"Für alle unsere Spritz Varianten verwenden wir nur Schaumweine mit einer traditionellen Flaschengärung."

ESPRESSO

Bohne KaffeeBühne Biberach **2,50€**

FLASCHENWEIN

WEISS

- #1 **Weißburgunder 2023** / Pfirmann / Pfalz / 0,75l / **28€**
- #2 **Tempranillo 2023** / Martinez Lacuesta / Haro (Rioja) / 0,75l / **30€**
- #3 **Grauburgunder 2023** / Dengler & Seyler / Pfalz / 0,75l / **27€**
- #4 **Chardonnay Maikammer 2023** / Dengler & Seyler / Pfalz / 0,75l / **30€**
- #5 **Rasslerin 2024** / Rotgipfler / Krug / Gumboldskirchen (Thermenregion) / 0,75l / **31€**
- #6 **Soil & Soul 2022** / WB, Sauv. Blanc, GB / Krispel / Straden (Steiermark) / 0,75l / **34€**
- #7 **Riesling Kabinett** / Pfirmann / Pfalz / 0,75l / **25€**
- #8 **Souignier Gris 2024** / NOU Piwikollektiv / Baden / 0,75l / **25€**
- #9 **KorkLifeBalance 2023** / Riesling, WB, Scheurebe / Scheu / Pfalz / 0,75l / **27€**
- #10 **Viognier 2024** / Gies-Düppel / Pfalz / 0,75l / **32€**
- #11 **Chenin Blanc 2022** / Oliver Zeter / Pfalz / 0,75l / **34€**

ROT

- #12 **Jean Leon "3055" 2022** / Merlot, Petit Verdot / Familia Torres / Penedes / **30€**
- #13 **Lemberger 2021** / Maier / Württemberg / **40€**
- #14 **Garnatxa Negra 2023** / Herencia Altes / Terra Alta / **26€**
- #15 **Le Volte 2023** / Merlot, Sangiovese, Cab. Sauv. / Tenuta dell' Ornellaia / Bolgheri / **42€**
- #16 **Taberner 2017** / Syrah / Huerta de Albalá / Cádiz / **45€**
- #17 **Unico 2023** / Monastrell / Montaraz / **27€**
- #18 **Merlot Kalkmergel 2022** / Pfirmann / Wollmesheim / **30€**
- #19 **Les Cailloux 2019** / Merlot / Château Penin / Bordeaux / **35€**
- #20 **Coma Bruna 2018** / Cariñena / Espelt / Emporda / **45€**

ROSÉ

- #21 **Rosé 2024** / Scheu / Cabernet Sauvignon & Merlot / Pfalz / **25€**

BUBBLES

- #22 **Cremant** / NOU Piwikollektiv / Baden / **31€** (trad. Flaschengärung)
- #23 **Tresor "Gran Reserva" 2021** / Macabeo, Xarel-lo, Parellada / Penedes / **35€** (trad. Flaschengärung)
- #24 **Secco** / Johanniter, Sauvignac, Cabernet Blanc / NOU Piwikollektiv / Baden / **25€**
- #25 **Pinot Meunier 2017** / Maier / Württemberg / **40€** (trad. Flaschengärung)

BUBBLES 0,0%

- #26 **0,0% Sparkling** / J.P. Chenet / Frankreich / **25€**

RARITÄTEN AUF NACHFRAGE

- #27 **Taberner No.1 2015** / Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon / Huerta de Albalá / Cádiz / **130€**
- #28 **Sassicaia 2013** / Cab. Sauvignon, Cab. Franc. / Tenuta San Guido / Bolgheri / **545€**
- #29 **Sassicaia 2012** / Cab. Sauvignon, Cab. Franc. / Tenuta San Guido / Bolgheri / **495€**
- #30 **Sassicaia 2011** / Cab. Sauvignon, Cab. Franc. / Tenuta San Guido / Bolgheri / **525€**
- #31 **Sassicaia 2007** / Cab. Sauvignon, Cab. Franc. / Tenuta San Guido / Bolgheri / **445€**
- #32 **Sassicaia 2006** / Cab. Sauvignon, Cab. Franc. / Tenuta San Guido / Bolgheri / **585€**
- #33 **Sassicaia 1998** / Cab. Sauvignon, Cab. Franc. / Tenuta San Guido / Bolgheri / **780€**
- #34 **El Cel 2021** / Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah, Carignan / Merum Priorati / Priorat / **80€**

SPEISEKARTE

TAPAS

Schälchen **Oliven** 5€

Schälchen **Grana Padano** "16 Monate" 6€

Haussalami auf dem Holzbrett mit Brot 7€

Chef-Sandwich (Pastrami, Miso-Mayo, Cheddar & gepickelte Zwiebel) 7€

Parmaschinken & Italienische Salami auf dem Holzbrett 8€

Pâté Hénaff mit Brot 7€

direkt aus der Dose mit Cornichons & grobem Dijon-Senf

Unser Tipp!

Pâté Hénaff aus der Bretagne - die französische Schweinefleischpastete wird seit über 100 Jahren nach unveränderter Rezeptur ausschließlich aus hochwertigen Fleischstücken, wie Filet und Schinken hergestellt. Die Pastete in den kleinen, blau-gelben Dosen ist Kultprodukt – ob beim Picknick, Aperitif oder als Genussmoment zum Wein.

ANTIPASTI "VINO THEUM KLASSIKER"

Klassik "für 2 Personen" 27,50€

Veggie "für 2 Personen" 27,50€

ADD-ON

Wurzelbrot 4€

Grissini 4€

FEINKOST *für Zuhause oder zum verschenken!*

Damit der Genuss nicht nur bei uns im VINO THEUM stattfindet, könnt Ihr viele Produkte auch für Zuhause oder Eure Liebsten erwerben.

Unser Sortiment wird stetig erweitert und wir freuen uns, wenn Ihr den Genuss nach Außen tragt und damit noch mehr Menschen glücklich macht.

Genießt das "Dolce far niente"!

NOU Balsamico "12 Monate Barrique gereift" 0,375l 10€

Olivenöl "Espelt" kalt gepresst 0,5l 15€

Olivenöl "Espelt" kalt gepresst 3,0l 50€

Pâté Hénaff 176g Dose 4€