

*Lebens Lust*

STEAKS & MORE

DER WEIN  
IST DIE  
POESIE  
DER ERDE

MARIO SOLDATI

# CHAMPAGNER & PROSECCO

## Perrier-Jouët Grand Brut

Perrier-Jouët, Frankreich, Champagne, 12,0 % Vol.

Durch die Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meuni entfaltet sich ein Gleichgewicht von Fülle und Lebhaftigkeit, das zugleich eine anmutige und weinige Eleganz verbreitet. Es treten Noten von reifen gelben Früchten, exotischen Früchten und Blütenhonig auf, die dem Wein seinen frischen und gehaltvollen Charakter verleihen.

FL 0,375L	50
FL 0,75L	90
FL 1,5L	185

## Perrier-Jouët Blason Rosé

Perrier-Jouët, Frankreich, Champagne, 12,0 % Vol.

Er bietet ein vollmundiges, weiniges und reiches Geschmackserlebnis.

Trotz Tiefgründigkeit wirkt er leicht und animierend mit seinem kräftig-fruchtigem Bouquet nach reifen roten Früchten wie Himbeere, Erdbeere und Walderdbeere sowie Duftnoten von Veilchen und Rosenblättern.

FL 0,75L	105
FL 1,5L	195

## Ruinart „R“ de Ruinart

Champagnerhaus Ruinart, Frankreich, Champagne, 12,0% Vol.

Ein runder, harmonisch körperreicher Champagner mit unwiderstehlichen Pfirsich-Aromen. Am Gaumen besticht er durch Ausgewogenheit, erstaunliche Frische und einen langen Abgang.

FL 0,375L	60
FL 0,75L	110

## TIPP

### Ruinart Rosé Champagner

Champagnerhaus Ruinart, Frankreich, Champagne, 12,0% Vol.

Zuerst besticht sein aparter, fast an Korallenrot erinnernder Farbton, der eine subtile Nase mit dem Aroma frisch gepflückter Kirschen und roter Beeren ankündigt. Am Gaumen herrscht der Eindruck eines ausgewogenen, köstlichen Champagners vor, frisch und geschmeidig zugleich.

FL 0,375L	70
FL 0,75L	130

## Prosecco Brut Valdobbiadene DOCG

Le Manzane, Venetien, Italien, 11,5% Vol.

Nach der Charmat-Methode hergestellt. Er hat eine leuchtend goldene Farbe mit großzügig andauerndem Schaumgehalt. Das Bouquet ist leicht, fruchtig, aber auch intensiv mit einem Hauch von geröstetem Brot. Idealer Aperitif.

GLAS 0,1L

5

FL 0,75L

30

## Prosecco Roseo Spumante Brut

Le Manzane, Venetien, Italien, 11,5% Vol.

Dieser ausgezeichnete Rosé Brut Schaumwein wird aus Trauben hergestellt, die ausschließlich aus den Hügeln des Prosecco di Valdobbiadene stammen. Er besitzt einen niedrigen Alkoholgehalt, ist frisch, leicht und fruchtig mit einer eleganten und anhaltenden Perlage. Der „Roseo“ ist ein hervorragender Aperitif, passt aber auch gut zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten.

GLAS 0,1L

5

FL 0,75L

30

# WHITE WINE

## Pinot Grigio LewensLust

Western Cape, Südafrika, 12% Vol.

Ein fruchtiger Pinot Grigio mit Aromen von Birne und Honig und einem eleganten, langem Abgang.

FL 0,75L

22

## Sauvignon Blanc LewensLust

Western Cape, Südafrika, 13,5% Vol.

Knackig leichte Grüntöne und eine herzhaft Säure. Der Duft erinnert an frisch geschnittenes Gras mit einem Hauch Stachelbeere. Ein idealer Essensbegleiter, der die Speise nicht in den Schatten stellt. Geeignet für leichte Speisen, wie Thunfisch mit grünem Spargel.

FL 0,75L

24

## Moscato – Natural Sweet

LewensLust, Western Cape, Südafrika, 10 % Vol.

Natürlich süß – unser Moscato ist herrlich süß mit üppigen, fruchtigen Aromen von Zitrusfrüchten, saftigem Pfirsich und reifen Aprikosen. Helle und knackige Oberfläche.

FL 0,75L

24

## Riesling Trocken

Bischel, Rheinhessen, Deutschland, 12,0% Vol.

Ein nach Pfirsich und frischen Limetten duftender Riesling. Am Gaumen präsentiert er sich mit delikater, saftiger Fruchtigkeit. Passt sehr gut zu Thunfisch Tatar.

FL 0,75L

25

## Riesling Trocken Terra Fusca

Bischel, Rheinhessen, Deutschland, 12,5% Vol.

Frische Aprikosen und Pfirsich in der Nase. Ein präzises Süße-Säure-spiel verleiht ihm Finesse und Leichtigkeit. Passt hervorragend zu leichten Vorspeisen und Fisch, auch als Aperitif.

FL 0,75L

32

## Weisser Burgunder Trocken

Dr. Bassermann von Jordan, Pfalz, Deutschland, 12,5% Vol.

Dieser Weißburgunder überzeugt durch seine frische, spritzige Art. Er präsentiert sich mit einem zarten Duft nach Zitrusfrüchten, feiner Mineralität und floralen Aromen. Der kräftige Körper macht ihn selbst zu fülligeren Speisen zu einem feinen und eleganten Begleiter. Warum nicht einmal zu Burrata oder Ziegenkäse?

FL 0,75L

30

## Grüner Veltliner Langenlois

Rabl, Kamptal, Österreich, 12,5% Vol.

Zitrusfrüchte, Äpfel und weißer Pfeffer eröffnen das Duftspiel. Am Gaumen setzt sich die Aromatik fort, ergänzt um prickelnd mineralische anregende Noten. Mittelkräftig und trinkfreudig, dabei extraktreich und lang. Sehr schön zu Curry-Chilli-Gerichten.

FL 0,75L

27

## Lugana DOC BIO Catulliano

Pratello, Lombardei, Italien, 13,0% Vol.

BIO Weißwein. Grünlich, zu goldgelb tendierende Farbe.

In der Nase fruchtig mit leichten floralen Tönen. Am Gaumen weich, fruchtig nach Pfirsich und Apfel schmeckend. Perfektes Zusammenspiel zwischen Süße und Säure. Ein typischer Vertreter vom Gardasee. Er empfiehlt sich besonders zu Vorspeisen, Garnelen und Fisch.

FL 0,75L

27

## Grauer Burgunder Trocken

Bischel, Rheinhessen, Deutschland, 12,5% Vol.

Sehr klare, feinsaftige Frucht aus Ananas und Birne in der Nase. Am Gaumen reife Früchte und viel Fülle. Ein nachhaltiger, sehr dichter Grauburgunder mit feiner Cremigkeit im Abgang. Ein Essensbegleiter zu hellen Fleischgerichten, Vitello tonnato und Blattsalaten.

FL 0,75L

25

## Chardonnay LewensLust

Western Cape, Südafrika, 13,5% Vol.

Ein trockener kraftvoller Weißwein aus den Louisvale Weinbergen. Klar und wundervoll erfrischend. Im Geschmack Aromen von Honig, Äpfeln und reifen Birnen. Ein Wein zum Genießen. Ideal zu Vorspeisen.

FL 0,75L

26

## Chardonnay Turmhof Tiefenbrunner

Tiefenbrunner, Süd Tirol, Italien, 14,0% Vol.

Seine Farbe ist intensiv gelb mit grünlichen Reflexen. Sein Bouquet ist komplex, mit Apfel- und Zitrusfruchtnoten. Im Geschmack ist er frisch, sauber, ausgewogen mit anhaltendem Körper. Er eignet sich gut zu Vorspeisen und gekochtem sowie gebratenem Fisch und Fleisch.

FL 0,75L

45

## Saint Clair Sauvignon Blanc Marlborough

Saint Clair, Marlborough, Neuseeland, 13,0% Vol.

Intensive und kraftvolle Aromen von schwarzen und weißen Johannisbeeren, Maracuja, Grapefruit und Stachelbeeren beeindrucken beim Genuss des Premium Sauvignon Blanc. Am Gaumen zeigt sich der Wein voll, knackig und kraftvoll mit intensiven Aromen. Ideal zu gegrilltem Fisch, Kingklip Burger mit Wasabi, frischem Spargel und zu bunten Blattsalaten.

FL 0,75L

35

## Blanc de Noir

Dr. Bassermann von Jordan, Pfalz, Deutschland, 12,0% Vol.

Nuancen von roten Beerenfrüchten und dezente: Kirsche und Holunder. Ein toller Bankett-Wein, der unsere Appetizers hervorragend begleitet.

FL 0,75L

36

# ROSÉ WINE

## Chiaretto Rosé Sant Emiliano BIO

Pratello, Lombardei, Italien, 12,5% Vol.

Leichter Duft nach Orange und roten Beeren. Auch im Mund Noten von Orange und Mandarine, dazu etwas Johannisbeere. Kräuterig und leicht vegetabil, mit moderater Säure, zart und saftig zu trinken. Als Aperitif oder zum Caesar's Salad.

FL 0,75L

27

## Merlot Rosé LewensLust

Western Cape, Südafrika, 11,0% Vol.

Ein vollaromatischer nicht zu trockener Rosé, gewonnen aus der Merlottraube. Das üppige Aroma von Erdbeeren und reifen Sommerfrüchten wird von einem zarten Hauch von Veilchen und Gewürzen vervollständigt. Am Gaumen ein sanft nachklingender Abgang. Ein herrlicher Sommerwein, gut zu trinken zu Fisch, Krustentieren und mediterranem Gemüse.

FL 0,75L

26

# RED WINE

## LewensLust Pinotage

Western Cape, Südafrika, 14,5 % Vol.

Pinotage – eine heimische Traube Südafrikas, die mit viel Sorgfalt verarbeitet werden muss. Der LewensLust Pinotage duftet nach gerösteten Kaffeebohnen und rauchigen Tönen von Mokka-Java. Am Gaumen werden diese Töne von reifen Beerenfrüchten und Pflaume unterstützt. Seine Tannine sind sehr gut strukturiert, präsent und schmeichelnd.

FL 0,75L

29

## Ruby Cabernet – Sweet Red

LewensLust, Western Cape, Südafrika, 10,5 % Vol.

Ein nach zarten Rosenblüten duftender rubinroter Wein mit Aromen von reifen Pflaumen, Erdbeeren und exotischen Gewürzen und einem weichen und anhaltenden Abgang.

FL 0,75L

24

## Blauer Zweigelt V.O.

Rabl, Steiermark, Österreich, 13,0% Vol.

Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen, zart duftend nach Weichselkirschen und frischen Waldbeeren. Gut eingebundene Tannine, geschmeidig und vollmundig, harmonisch im Abgang. Er eignet sich gut zu Vorspeisen.

FL 0,75L

28

## Lagrein Tiefenbrunner Castel Turmhof

Tiefenbrunner, Süd Tirol, Italien, 13,5% Vol.

Granatrot in der Farbe mit violetten Nuancen, sein Bouquet ist zart mit charakteristischen Kirschnoten. Eichenholztöne unterstreichen dezent den vollen runden Fruchtgeschmack. Feinkörnige Gerbstoffe und eine angenehme Säure unterstützen den langen Abgang dieses typischen Südtirolers. Der Wein ist ein ausgezeichneter Begleiter zu gebratenem oder gegrilltem Rindfleisch und Lamm.

FL 0,75L

38

## Lagrein Riserva Linticlarus

Tiefenbrunner, Süd Tirol, Italien, 14,0% Vol.

Typischer Südtiroler Wein, dunkelrubinrot in der Farbe und mit einem zarten Aroma nach Waldfrüchten. Feinkörnige, reife Tannine begleiten sein schönes Säurespiel und geben diesem Wein Eleganz und Persistenz. Lang im Abgang. Ausgezeichnet zu dunklem Fleisch und Rosmarinkartoffeln.

FL 0,75L

52

## Solar de Becquer Crianza

Bodegas Escudero, La Rioja, Spanien, 13,5% Vol.

Dieser Solar de Becquer ist ein spanischer Rotwein der DOC Rioja mit einer brilliant roten Farbe, sauberen Fruchtaromen an der Nase und mit zarten, gut spürbaren Eichenholztönen. Am Gaumen eine gute Struktur, harmonisch und ausgewogen.

FL 0,75L

30

## Solar de Becquer Gran Reserva

Bodegas Escudero, La Rioja, Spanien, 13,5% Vol.

Tieferter Gran Reserva, gekeltert aus Tempranillo-, Mazuelo- und Garnachatrauben der DOC Rioja. An der Nase würzige Aromen von gerösteten Früchten und Nüssen. Sehr gute Struktur, voll und ausgewogen am Gaumen, mit einer sehr schönen Harmonie zwischen den Geschmacksrichtungen.

FL 0,75L

50

*Lewens Lust*

STEAKS & MORE

**PERFEKTE  
WEINE  
ZU  
UNSEREN  
STEAKS**

# DIE ELEGANTEN MERLOT UND BARBERA STYLES

---

## Merlot LewensLust

Western Cape, Südafrika, 14,5% Vol.

Ein geschmeidiger, runder Merlot, der als Rebsorte immer populärer wird. Mittel- bis dunkelrot mit einer feinen Spur Kirsche, Himbeere, schwarzer Johannisbeere und Minze, zeigt er auch einige Gewürznoten. Ein ausgeglichener, sanfter, milder Wein, der unkompliziert und jung getrunken werden kann. Gut zu kombinieren mit Käse, Rind und Burrata.

FL 0,75L

22

## Don Vincente Nero Per Sempre Riserva

Pratello, Lombardei/ Benaco Bresciano, Italien, 15,0% Vol.

Rußig, rostige und etwas schärfend vegetabile Nase mit schwarzbeerigen Noten, etwas Kirsche und Getreide. Im Mund alkoholstark. Dunkle, überreife Frucht, mit leicht sandigen Tanninen, leichten Paprikatönen und etwas schwarzem Pfeffer. Am Gaumen mit nugatartigen Aromen und etwas herber Schokolade.

FL 0,75L

39

## Barbera d'Asti DOC Alfiera

Marchesi Alfieri, Piemont, Italien, 14,5% Vol.

Der Wein reift nach dem Keltern mindestens 12 Monate in Eichenfässern. Die endgültige Reifung findet in der Flasche statt.

Der Barbera zeichnet sich durch eine intensive, rubinrote Farbe mit violetten Reflexen aus. Er hat ein an Gewürze erinnerndes, fruchtig harmonisches Bouquet. Der Barbera passt zu gebratenen Gerichten aller Art.

FL 0,75L

58

# GROSSARTIGE BAROLOS UND AMARONE

---

## Barolo DOCG Parusso

Parusso, Piemont, Italien, 14,5% Vol.

Rubinrot im Übergang zu granatrot. Breites, reiches, blumig fruchtiges Bouquet. Kenner des großen Barolo Bussia von Parusso, erkennen den feinen Aprikosenduft dieser Lage. Harmonische, angenehme Struktur, wärmt den Gaumen, reife aromatische Frucht, lang anhaltende Tiefe. Ausbau auf der Hefe während 24 Monaten, in neuen und bereits einmal verwendeten Barriques. Hervorragender Essensbegleiter für Gegrilltes und Geschmortes. Gerne auch zu Trüffel-Kartoffelpüree.

FL 0,75L

83

## Amarone Della Valpolicella

Corte Figaretto, Venetien, Italien, 16,0% Vol.

Der Amarone ist von rubinroter Farbe, mit einem vollen und typischen Bouquet. Angenehme Noten von roten reifen Früchten, Leder und Gewürzen. Körperreich, vollmundig und geschmeidig, besticht dieser Wein durch seine Eleganz und Finesse. Sein Bouquet ist komplex, voll und anhaltend.

FL 0,75L

60

# DIE MASKULINEN CABERNET UND CABERNET BLENDS

---

## Cabernet Sauvignon LewensLust

Western Cape, Südafrika, 13,5% Vol.

Ein Cabernet Sauvignon aus den Louisvale Weinbergen, der sich mit Aromen schwarzer Kirschen in Verbindung mit dunklen Würznoten präsentiert. Auf der Zunge konzentriertes Cassis mit kräftigen, jedoch schön eingebundenen Tanninen. Passt zu Rind sowie zu allem Gegrillten.

FL 0,75L

26

## TIPP

### „LA PROVIDENCE“

Das wunderschöne Franschhoek-Tal, im Herzen von Südafrikas Weinanbaugebiet, ist Heimat von La Providence – unserer kleinen und luxuriösen Boutique Wine Farm.

Nur in den besten Jahren produzieren wir den streng limitierten Cabernet Sauvignon aus ausgesuchten Trauben.

### Cabernet Sauvignon

La Providence, Franschhoek, Südafrika, 15 % Vol.

Intensive Noten von Schwarzen Johannisbeeren und Kirsche. Weich elegant, langanhaltend mit feinen Aromen von Kaffee und Vanille.

FL 0,75L

45

FL 1,5L

89

### PrivateCollection LewensLust

Western Cape, Südafrika, 14,5 % Vol.

Eine leicht rubinrote Farbe mit Gewürz- und Fruchtnoten. Eine ausgewogene Säure und lebendige Aromen von Cassis, Tabak und Würze geben dem Wein seine sehr gute Balance. Der Abgang ist weich und lang anhaltend.

FL 0,75L

38

# DER OPULENTE SHIRAZ TYP

---

## Shiraz LewensLust

Western Cape, Südafrika, 13,5% Vol.

Dieser große Wein beeindruckt mit seiner dunklen Farbe und einem reichen Beerenbouquet, frischem Pfeffer und eleganten Würznoten. Er reift großartig zu einem eleganten, samtigen Wein und begleitet perfekt den Abend. Die kraftvollen Holzaromen runden diesen Wein ab. Gut zu würzigen Steaks, Geflügel und Gemüsebeilagen.

FL 0,75L

26

## GESCHENK- IDEE

Überraschen Sie Freunde, Familie  
oder den Partner mit einem ganz  
besonderen Geschenk:

**LewensLust-Gutscheine** im Wert von  
**20 Euro oder 50 Euro** –  
für Liebhaber guter Steaks und  
anspruchsvoller Küche.



*LewensLust*  
STEAKS & MORE

Die Geschenkgutscheine erhalten Sie  
hier im Restaurant. Sprechen Sie uns  
an, wir beraten Sie gern.

Viel Freude beim Verschenken  
wünscht Ihnen Ihr LewensLust-Team.

# LewensLust

STEAKS & MORE

## FIRMENEVENT GEBURTSTAG HOCHZEITSFEIER

Sie wünschen sich eine unvergessliche Hochzeit, einzigartige Geburtstagsfeier oder gelungene Firmenveranstaltung?

Feiern Sie Ihr Fest im LewensLust – in stilvoller Atmosphäre eines traumhaften, historischen Gebäudes mit beeindruckendem Bankettsaal. 2014 komplett saniert, mit modernster Licht- und Veranstaltungstechnik ausgestattet und herrlich im Wald gelegen. Wir bieten Platz für bis zu 140 Personen.

Genießen Sie Ihr perfekt abgestimmtes Event mit hochwertigen Speisen und Getränken.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Lassen Sie sich von unserem Eventteam beraten:  
[event@lebenslust-hildesheim.de](mailto:event@lebenslust-hildesheim.de)



CELEBRATE GOOD TIMES  
**comen!**

Fon +49(0)5121. 981 56 41

Am Galgenberg 2 | 31141 Hildesheim

[www.lebenslust-hildesheim.de](http://www.lebenslust-hildesheim.de)

## ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Wir informieren Sie gerne über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden wir Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Eier und Eierzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Macadamianüsse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamerzeugnisse und Schwefeldioxid und Sulfite als Zutaten; diese sind in einer separaten Übersicht gekennzeichnet. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass Spuren von glutenhaltigem Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut), Krebstieren und Krebstiererzeugnissen, Eiern und Eierzeugnissen, Fisch und Fischerzeugnissen, Erdnüssen und Erdnusserzeugnissen, Soja und Sojaerzeugnissen, Milch und Milcherzeugnissen, Schalenfrüchten (Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Paranüssen, Pecannüssen, Macadamianüssen, Cashewkernen), Sellerie und Sellerieerzeugnissen, Senf und Senferzeugnissen, Sesam und Sesamerzeugnissen, Lupinen und Lupinenerzeugnissen, Weichtieren, Schwefeldioxid und Sulfiten auch in andere Gerichte gelangen. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gern unser Servicepersonal.

**ZUSATZSTOFFE:** **1** mit Farbstoff **2** mit Konservierungsstoffen **3** mit Antioxidationsmitteln **4** mit Geschmacksverstärkern **5** mit Schwefeldioxid **6** mit Schwärzungsmitteln **7** mit Phosphat **8** mit Milcheiweiß **9** koffeinhaltig **10** chininhaltig **11** mit Süßungsmitteln **12** Phenylalaninquelle **13** gewachst **14** Taurin **15** Nitratpökelsalz **16** Kräuterbutterzubereitung

*LebensLust*  
STEAKS & MORE