

Lindz

 – WeinCafé – 

Adresse

Groß-Gerauer Str. 41, 64347 Griesheim

Telefon

06155 / 834 795 0

E-Mail

kontakt@lindz.de

Folge uns auf Instagram

 **lindz_bar**

Softes, Kaffee & Tee

Die angegebenen Preise sind €-Preise inkl. MwSt Bitte fragen Sie nach Allergenen, wir beraten Sie gerne.

Wasser	0,2l	0,75l
Hassia naturell	2,80	6,50
Hassia classic	2,80	6,50

Softdrinks		0,2l	0,33l	0,4
Säfte	<i>Apfel / Traube / Johannisbeere / Orange</i>	3,20	-	4,50
Schorle	<i>Apfel / Traube / Johannisbeere / Orange</i>	3,20	-	4,50
Trade Islands	<i>Pfirsich / Granatapfel / Zitrone-Limette</i>	-	3,90	-
CocaCola, Sprite, Fanta, Spezi		3,20	-	4,30
CocaCola Zero		3,20	-	4,30
Goldberg Tonic Water		3,20	-	-
Goldberg Ginger Ale		3,20	-	-

Kaffee		Tee
Espresso	2,60	Grüner Tee 2,50
Espresso Doppio	2,80	Schwarzer Tee 2,50
Café Crema	2,90	Früchtetee 2,50
Milchkaffee	3,20	Kamillentee 2,50
Cappuccino	3,50	Pfefferminztee 2,50
Latte Macchiato	3,90	

Die angegebenen Preise sind €-Preise inkl. MwSt Bitte fragen Sie nach Allergenen, wir beraten Sie gerne.

Drinks & Cocktails

LINDZ

– WeinCafé –

Aperitif

Aperol Spritz <i>Aperol – Prosecco – Soda - Orangenscheibe</i>	6,90
Lillet Wild Berry <i>Lillet Blanc – Wild Berry</i>	6,90
Limoncello Spritz <i>Limoncello – Prosecco – Soda – Zitrone – Minze</i>	6,90
Lindz Spritz <i>OrgangenGin – Prosecco – Maracujasaft - Soda</i>	7,50

Digestif

Ramazotti <i>4cl Ramazotti – Zitrone – Eis</i>	4,70
Spirit <i>Vodka / Tequila / Gin / Jack Daniels / Ouzo</i>	3,50
Obstbrand 2cl <i>Marille / Williams Birne / Obstler</i>	3,00
Grappa Prosecco In Barrique 2cl	3,00
Grappa Amarone 2cl	4,00

Longdrinks *4cl + Filler*

Absolut Vodka	CocaCola, Fanta,
Bacardi Carta Blanca	Sprite, Säfte,
Havana Club 3 Años	Bitter Lemon,
Jack Daniel's Old No. 7	Ginger Ale,
	Tonic Water,
	Red Bull (+ 1,00€)

Lindz-Gin *nach eigener Rezeptur*

Classic <i>4cl Gin – Tonic Water / Wild Berry / Bitter Lemon</i>	8,00
London Mule <i>4cl Gin – Ginger Beer – Limetten</i>	8,00
Flipper <i>4cl Gin – Orangensaft</i>	7,50
Lindz Spezial <i>4cl Orangengin – Bitter Lemon</i>	7,50

Cocktails

Caipirinha <i>4cl Rum – Rohrzucker – Limetten</i>	8,50
Tequila Sunrise <i>4cl Tequila – Orangensaft – Grenadinesirup</i>	8,50
Moscow Mule <i>4cl Vodka – Ginger Beer – Limetten</i>	8,50
Ipanema alkoholfrei <i>Limetten – Rohrzucker – Ginger Ale – Minze</i>	6,50
Sunrise alkoholfrei <i>Orangensaft – Grenadinesirup</i>	5,50

Faust

LINDZ

– WeinCafé –

Fassbier

Faust Bayrisch Hell

*leicht, prickelnd und angenehm frisch mit leichter Malzigkeit.
Stammwürze 11,4 % – Alkoholgehalt 4,8 % Vol.*

Faust Kräusen

*naturtrübes Spezialbier – mild, vollmundig und frisch mit feiner Hopfenblume.
Stammwürze 13,4 % – Alkoholgehalt 5,5 % Vol.*

Flaschenbier

Faust Pils

*untergärig,, prickelnd und frisch mit angenehmer Hopfennote.
Stammwürze 11,9 % – Alkoholgehalt 4,9 % Vol.*

Faust Pils alkoholfrei

*vollmundig mit angenehmer Balance zwischen feiner Malzigkeit und hopfigen Herbe.
Stammwürze 7,8 %*

Faust Hefeweizen Hell

*obergärig, spritzig und mild mit fruchtigen Hefearomen.
Stammwürze 12,4 % – Alkoholgehalt 5,1 % Vol.*

Faust Hefeweizen Dunkel

*obergärig, hergestellt mit vorwiegend dunklem Weizenmalz. Weich und vollmundig.
Stammwürze 12,5 % – Alkoholgehalt 5,2 % Vol.*

Faust Hefeweizen alkoholfrei

*obergärig, vollmundig und mild mit fruchtigen, pfirsichartigen Hefearomen.
Stammwürze 8 %*

0,3l

0,4l

3,50

4,20

3,50

4,20

0,3l

0,5l

3,50

–

3,50

–

–

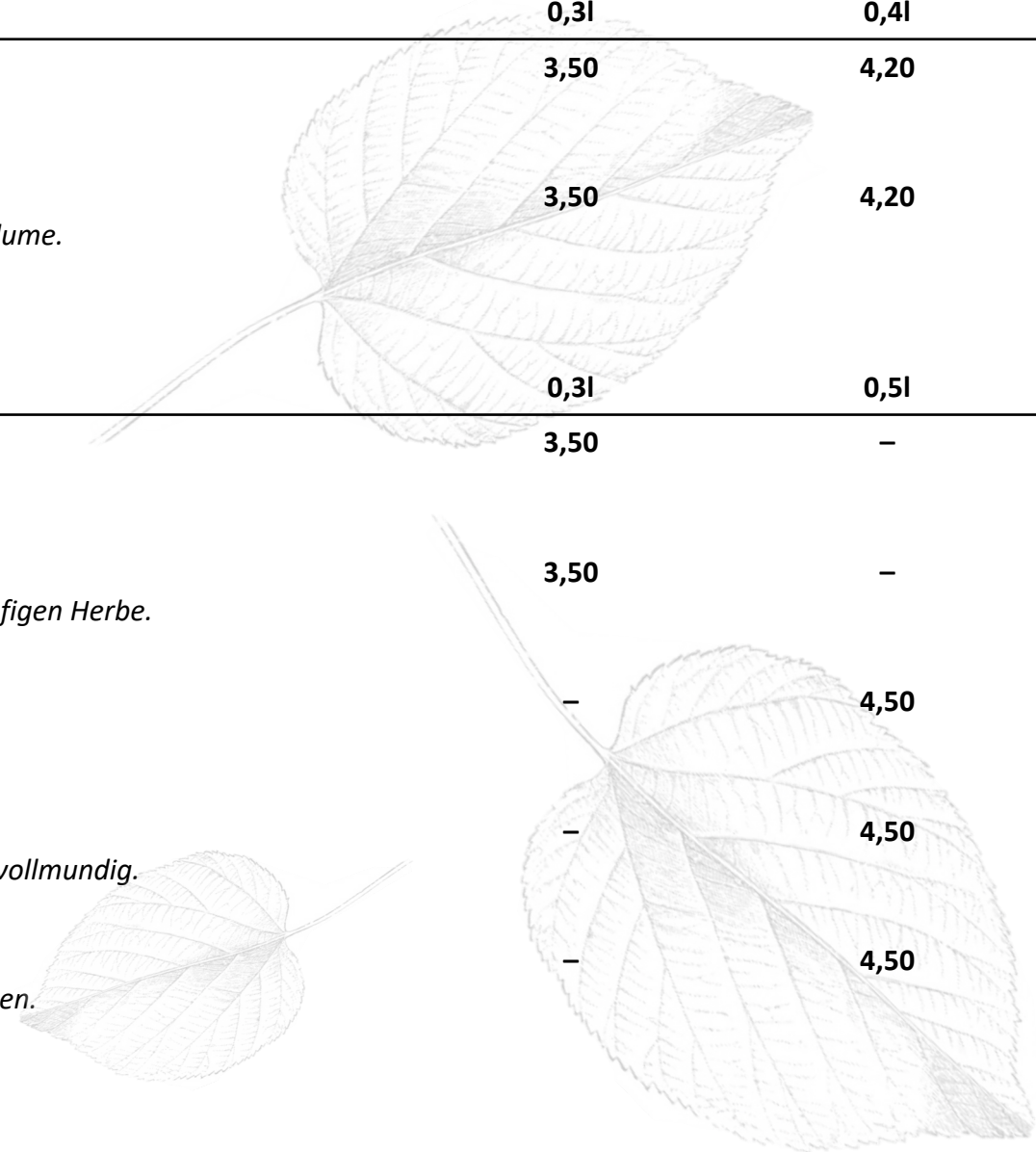
4,50

–

4,50

–

4,50



Speisen

Die angegebenen Preise sind €-Preise inkl. MwSt Bitte fragen Sie nach Allergenen, wir beraten Sie gerne.

Flammkuchen *Rahm*

Elsässer Art <i>Speck – Zwiebeln</i>	10,50
Italienische Art <i>Pesto – Cocktailtomaten – Mozzarella</i>	11,50
Griechische Art <i>Fetakäse – Walnüsse – Honig</i>	12,50
Zimttraum (Dessert) <i>Apfel – Zimt – Zucker</i>	9,50

Pinsa* *Tomatensauce & Mozzarella*

Rucola <i>Kirschtomate – Rucola – Parmesan</i>	11,80
Italia <i>Pesto – Kirschtomaten – Peperoniwurst – Parmesan</i>	12,50
Rustikal <i>Schinken – Salami – rote Zwiebel</i>	12,50
Diavolo <i>Peperoniwurst – rote Zwiebeln – Pfefferonen</i>	12,50

Herzhaftes

Kochkäse mit Musik <i>Hausgemacht – mit eingelegten Zwiebeln & Brot</i>	8,00
Käse- & Wurstplatte <i>pro Person</i>	11,00

Zum Wein

Brotstangen (6 Grissini)	3,00
Schälchen Oliven <i>mit Brot</i>	4,00
Schälchen Peperoni (scharf) <i>mit Brot</i>	4,00
Käsewürfel <i>mit Knusperbrezeln</i>	6,50

*der Pinsa-Teig ist vegan

weine

Hauswein *weiß, rot, rosé*

0,1l	3,00	Weinschorle weiß oder rot	4,50
0,2l	5,00	Sekt 0,1l	4,50
Karaffe 0,75l	18,00	Apfelwein 0,4l <i>pur, sauer oder süß</i>	3,90

Weißwein *offen*

Weißburgunder

2022, classic, Region Rheinhessen

12,5 % vol. – Säure 4,8 g/l – Restsüße 8,5 g/l

Grauburgunder (leicht roséfarben)

2019, trocken, Region Rheinhessen

12,0 % Vol. – Säure 6,6 g/l – Restsüße 5,7 g/l

Riesling

2022, trocken, Region Rheinhessen

11,5 % vol. – Säure 7,1 g/l – Restsüße 12,5 g/l

Müller-Thurgau

2022, halbtrocken, Region Rheinhessen

11,0 % vol. – Säure 5,5 g/l – Restsüße 17,5 g/l

Silvaner

2022, feinfruchtig, Region Rheinhessen

11,0 % vol. – Säure 5,1 g/l – Restsüße 18,5 g/l

Ortega Auslese

2019, süß, Region Rheinhessen

9,0 % vol. – Säure 7,1 g/l – Restsüße 82,4 g/l

Scheurebe

2022, feinfruchtig, Region Rheinhessen – eine Art beschleunigter Riesling

11,5 % vol. – Säure 5,5 g/l – Restsüße 16,0 g/l

0,1l	0,2l	Karaffe
------	------	---------

3,00	5,00	18,00
------	------	-------

3,00	5,00	18,00
------	------	-------

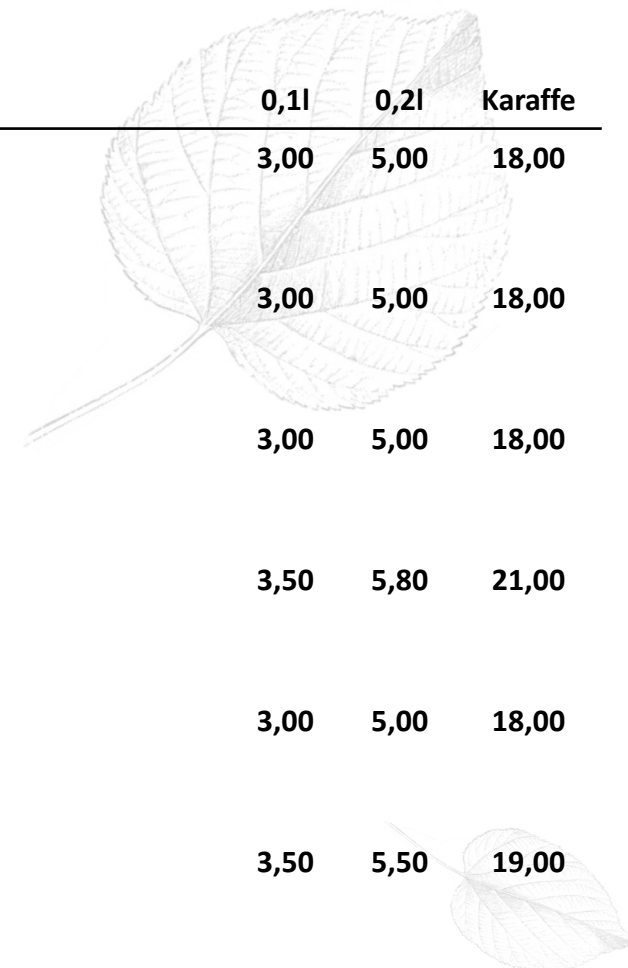
3,00	5,00	18,00
------	------	-------

3,50	5,80	21,00
------	------	-------

3,00	5,00	18,00
------	------	-------

3,50	5,50	19,00
------	------	-------

3,00	5,00	18,00
------	------	-------



Rotwein offen

Acolon

2021, trocken, Region Rheinhessen – Rebsorte: Acolon

Kräftige dunkle Fruchtaromen und eine markante Würzigkeit. Seine Trockenheit verleiht ihm eine robuste Struktur

12,0 % vol. – Säure 5,9 g/l – Restsüße 5,0 g/l

Regent

2022, feinfruchtig, Region Rheinhessen – Rebsorte: Regent

Zarte Fruchtaromen, insbesondere von roten Beeren, verleihen dem Wein eine angenehme Leichtigkeit.

11,5 % vol. – Säure 4,7 g/l – Restsüße 11,7 g/l

Primitivo

Italien, Region Apulien – Rebsorte: Primitivo

Helles Rubinrot mit einem Hauch von Purpur, mit einem komplexen Bouquet von Kirschen und wilden Beeren. Vollmundig mit einem würzigen und lang anhaltenden Finale.

Negroamaro

Italien, Region Salento – Rebsorte: Negroamaro

Tief lila rot in der Farbe, mit einem duftenden Bouquet von reifen Früchten, roten Johannisbeeren Marmelade und Himbeeren.

Dornfelder

2022, feinfruchtig, Region Rheinhessen – Rebsorte: Dornfelder

Feinfruchtiger Dornfelder mit einer delikaten Kombination aus dunklen Beerenaromen und einer subtilen Würze.

10,5 % vol. – Säure 4,5 g/l – Restsüße 14,2 g/l

Acolon und Portugieser

2021, süß, Region Rheinhessen – Rebsorte: Acolon und Portugieser

Gelungene Fusion von Portugieser und Acolon, vereint fruchtige Leichtigkeit mit tiefer Struktur. Die zarten Aromen roter Beeren des Portugiesers verschmelzen geschickt mit den dunklen Fruchtnoten und der würzigen Komplexität des Acolons.

9,5 % vol. – Säure 6,1 g/l – Restsüße 44,9 g/l

	0,1l	0,2l	Karaffe
Acolon	3,00	5,00	18,00
Regent	3,00	5,00	18,00
Primitivo	3,00	5,00	18,00
Negroamaro	3,50	5,80	20,00
Dornfelder	3,00	5,00	18,00
Acolon und Portugieser	3,00	5,00	18,00

Rotwein offen

0,1l

0,2l

Flasche

Appassimento Rosso

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Corvinone

Region Veneto, Norditalien

60 Tage getrocknet, 4 Monate gereift, rubinrot, Vanille- und Kirschnoten, weiche Tanine, würziger Abgang.

4,90

6,90

24,00

Quota 29

Rebsorte: Primitivo. Region: Puglia/ Salento, Süditalien

Seit der Gründung 2002 schaffen die visionären Brüder Gaetano und Vito Angelo Marangelli Tatsachen. In Bagnolo del Salento inmitten von archäologischen Stätten, alten Bauernhöfen und uralten Ölmühlen gedeihen auf dem felsigen Boden die Weingärten von Menhir. Der Name "Quota 29" bezieht sich auf die Lage des Weinbergs, der sich 29 Meter über dem Meeresspiegel südlich von Lecce befindet. Im Glas präsentiert sich der Quota 29 in einem dunklen Rubinrot. Sein intensives Bouquet verströmt den Duft reifer dunkler Früchte wie Kirsche und Pflaume sowie delikater Gewürze wie Kakao, Nelke und Tabak. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll, geschmeidig und angenehm saftig.

14,0 % Vol. – Säure 5,9 g/l – Restsüße 5,0 g/l

4,50

6,50

23,00

Roséwein offen

Portugieser

2022, lieblich, Region Rheinhessen – Rebsorte: Portugieser

Der liebeliche Portugieser aus Rheinhessen überzeugt mit süßen, roten Beerenaromen und einer milden, ausgewogenen Süße.

11,0 % Vol. – Säure 5,1 g/l – Restsüße 33,3 g/l

0,1l

0,2l

Karaffe

3,00

5,00

18,00

Primitivo Rosé

Italien, Region Puglia – Rebsorte: Primitivo

Unkomplizierter und fruchtiger Roséwein, mit leicht erdigen Noten auf Basis auf Primitivo.

Das Weingut Paolo Leo hat seinen Ursprung in den frühen 1980er Jahren, als Paolo davon träumte, in die Fußstapfen seines Vaters und Urgroßvaters, Antonio Leo, zu treten. Bekannt ist das Weingut für seinen Primitivo und Negroamaro.

3,00

5,00

18,00

Pinot Noir

2022, trocken, Region Rheinhessen – Rebsorte: Spätburgunder

Beeindruckt mit intensiven Aromen von dunklen Kirschen und einer subtilen, gut eingebundenen Tanninstruktur.

12,0 vol% – Säure 5,1 g/l – Restsüße 33,3 g/l

3,00

5,00

18,00

Chardonnay

„Orange“

2018, trocken, Region Rheinhessen – Rebsorte: Portugieser

Der liebeliche Portugieser aus Rheinhessen überzeugt mit süßen, roten Beerenaromen und einer milden, ausgewogenen Süße.

12,0 % Vol. – Säure 4,9 g/l – Restsüße 6,5 g/l

0,1l

0,2l

Karaffe

3,30

5,60

19,00

