



#arcona  
MACHT BLAU  
2016

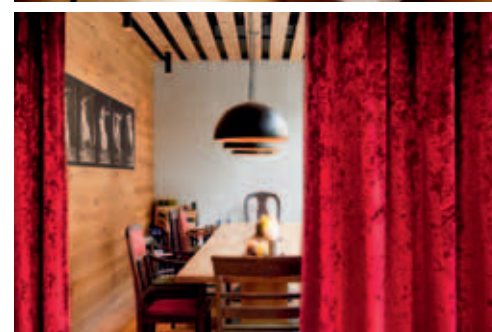
♥-lich Willkommen in den  
arcona HOTELS & RESORTS.

So vielfältig die Standorte, so **bunt** sind auch die attraktiven Angebote unserer einzigartigen Häuser, die die Lust wecken einfach einmal eine Fahrt ins Blau zu machen – #arconamachtblau.

Machen Sie mit uns einfach einmal blau vom Alltag!



arcona.GuteHotels.Mittendrin.  
www.arcona.de



arcona LIVING  
MÜNCHEN

GROSSES KINO ...

... im arcona LIVING MÜNCHEN – Ihre Adresse für filmreife Nächte im Hotel und chilligen Genuss in der Weinwirtschaft lounge & restaurant.

Hier trifft man sich regelmäßig mit Freunden zum:

- After Work Abend
- Gemeinsamen Filmabend mit Popcorn inklusive
- Zum Pläne schmieden in der Stammtischecke, hinterm roten Vorhang

arcona LIVING MÜNCHEN  
Nymphenburger Str. 136  
80636 München  
Tel. +49 89 540227-0  
www.muenchen.arcona.de

Geschäftsanschrift: arcona LIVING GmbH  
Steinstraße 9 - 18055 Rostock



WISSENSWERTES.  
AMÜSANTES.  
NEUES.

WORTH KNOWING. AMUSING. SOMETHING NEW.

Frühling/Sommer 2016  
Spring/Summer 2016  
14. Jahrgang/Vintage, Nr./no. 1

## LIEBE GÄSTE UND WEINFREUNDE,

DEAR GUESTS AND WINE FRIENDS,



Die Natur beginnt sich herauszuputzen und wir sind ebenfalls gern dabei, Sie mit jungem Gemüse, bunten Variationen und schwäbisch Traditionellem immer wieder neu zu begeistern. Schauen Sie herein – wir betreiben konsequent unseren täglichen Mittagslunch, zu dem wir an besonderen Feiertagen, wie Ostern und Pfingsten ein paar exklusive Leckereien auftafeln und sie mit einem spritzigen Getränk begrüßen.

Im Genießerlände gehört selbstverständlich auch ein regionaler Wein dazu. Vertrauen Sie unserer Wahl. Probieren Sie neue Jahrgänge oder auch mal eine ganz andere Sorte. Die Weine können Sie nicht nur bei uns in der Weinwirtschaft genießen, denn sie sind auch für den Hausgebrauch mit einem attraktiven Mitnahmepreis kalkuliert.

Schon gehört? arcona macht blau! Das ist unser Jahresmotto, zu dem wir Sie mit auf die Reise nehmen wollen. Es gibt unendlich viele Möglichkeiten auszuspannen, abzuschalten und es sich gut gehen zu lassen. Nämlich: bei einem schönen Glas Rotwein, bei einem kleinen Kurzurlaub und selbst beim Arbeiten liefern wir in Ihren Pausenzeiten blaue Momente zum Durchatmen.

Lassen Sie sich drauf ein – Sie sind immer herzlich willkommen!

Nature is beginning to show itself from its most beautiful side and we love being a part of it: we'll indulge you with young vegetables, colourful creations and traditional Swabian delicacies. Come inside – we consistently offer our daily midday lunch. On special holidays – such as on Easter and Pentecost – we also offer a few exclusive treats and will welcome you with a refreshing drink.

Of course, a regional wine also belongs to the regional indulgence. Trust in our selection. Test our new vintages or maybe even an entirely new type. The wines are not only suited for drinking in our Weinwirtschaft. We have calculated affordable „to go“ prices so that you can also enjoy these fabulous wines at home.

Have you already heard? arcona seas blue! That is our slogan for 2016, and we would like you to join us on our journey. There are endless possibilities to relax, unwind and to lay back and to enjoy life. Namely: while enjoying a glass of red wine, while embarking on a short getaway or even while working away from home – will provide you with plenty of „blue sea“ moments to exhale.

Immerse yourself – you are always welcome here!

Ihre Gastgeberin Yvonne Hannappel  
der Weinwirtschaft in Stuttgart

Your host Yvonne Hannappel  
at the Weinwirtschaft in Stuttgart

## PROBIEREN. GENIESSEN. MITNEHMEN.

„Wussten Sie schon, dass Sie alle unsere Weine auch mit nach Hause nehmen können?“

Entdecken Sie in unser Weinwirtschaft liebevoll ausgewählte Rot- und Weißweine aus regionalen und internationalen Lagen. Nach Herzenslust einkaufen und dabei auch noch sparen? Das können Sie bei uns! TIPP: Mit einer guten Flasche Wein haben Sie stets ein willkommenes Geschenk dabei.

JEDEN SAMSTAG:  
SONDERAKTION AUF  
AUSGESUCHTE WEINE

10%  
REDUKTION\*



\* Auf das gesamte Weinsortiment (gilt nicht für bereits reduzierte Produkte). Achten Sie auf unsere wechselnden Monatsliebings.

## WERDEN SIE ZUM WEINENTDECKER.

BECOME A DISCOVERER OF FINE WINE.



## SUMMERDRINK MIRA – MIX YOUR OWN

Genießen Sie unseren neuen, sehr erfrischenden MIRA-Weincocktail (6,90 €) und variieren Sie mit Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale, ganz nach Ihrem Geschmack. MIRA ist ein alkoholischer Wein Cocktail mit intensiver Mirabellen Note. Gemeinsam mit dem entsprechenden Soft Drink (Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale) ergibt dies die optimale Mischung und Erfrischung für die sonnigen Monate. Wir wünschen viel Genuss!

Enjoy our new and very refreshing MIRA wine cocktail (6.90 €) and create variety by mixing tonic water, bitter lemon or ginger ale – as you wish! MIRA is a wine cocktail with a strong Mirabelle plum taste. Together with an appropriate soft drink (tonic water, bitter lemon, or ginger ale), this yields an optimum mixture and refreshment during the sunny and hot summer months. Enjoy!

TIPP

### IMPRESSUM/IMPRINT

Die Weinwirtschaft finden Sie im arcona MOHOTEL./Weinwirtschaft is located in arcona MOHOTEL.

WEINWIRTSCHAFT lounge & restaurant · Hauptstraße 36 · 70563 Stuttgart  
Tel. +49 711 28056-120 · Fax +49 711 28056-100 · www.weinwirtschaft.arcona.de  
Ein Unternehmen der arcona HOTELS & RESORTS./A company of arcona HOTELS & RESORTS.

Herausgeber/Publisher: arcona MOHOTEL  
Satz/Typesetting: Katrin Holtfoth Kommunikationsdesign, Hamburg

Die Restaurantpreise der Weine setzen sich zusammen aus dem „Außer-Haus-Preis“ unserer Weinwirtschaft je Flasche (0,75 l), zuzüglich 20,00 € Korkgeld. So macht Weintrinken Spaß, denn Sie genießen attraktive Weine für „kleines Geld“ (Schaumweine und Großflaschen sind hiervon ausgenommen). Jahrgangsänderungen vorbehalten. Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer./The list prices of the wines are made up of the „purchase“ price of our Weinwirtschaft for each bottle (0,75 l) plus a 20,00 € corkage fee. This makes drinking wine fun, since you can enjoy high-quality wines at „next to nothing“ (sparkling wine and large bottled wines are not included). We reserve the right to changes vintages. All prices include the applicable VAT.



## VERANSTALTUNGEN

### EVENTS

#### WEEKEND LUNCH

Ein 2-Gang Wahlmenü begleitend mit Wasser und Kaffee 11,90 € pro Person

#### WEEKEND LUNCH

A two-course choice of menus served with water and coffee; 11.90 € per person

#### BUSINESS LUNCH

Ein 2-Gang Wahlmenü begleitend mit Wasser und Kaffee 11,90 € pro Person

#### BUSINESS LUNCH

A two-course choice of menus served with water and coffee; 11.90 € per person

27.03./28.03.2016

#### OSTER-LUNCH

Stellen Sie sich ihr eigenes 3-Gang Menü inklusive eines Kaffees nach dem Essen für 29,90 € pro Person zusammen

27.03 – 28.03.2016

#### EASTER LUNCH

Create your own three-course meal including a coffee after your meal for 29.90 € per person

15.05.2016

#### PFINGST-LUNCH

Stellen Sie sich ihr eigenes 3-Gang Menü inklusive eines Kaffees nach dem Essen für 29,90 € pro Person zusammen

15.05.2016

#### PENTECOST LUNCH

Create your own three-course meal including a coffee after your meal for 29.90 € per person

10.06. bis 10.07.2016

#### GEMEINSAM DIE UEFA EURO 2016 ERLEBEN

Eine Portion Quiche mit einem Glas Wein Ihrer Wahl für 8,90 € pro Person

10.06 to 10.07.2016

#### EXPERIENCE THE UEFA EURO 2016 WITH US

A serving of quiche with a glass of wine for only 8.90 € per person

Ende Juni 2016

#### BBQ – geselliger Grillabend mit bunten Cocktails und duftem Programm

Lassen Sie sich mit einem Cocktail & BBQ in die Welt der Düfte verführen.

End of June 2016

#### BBQ – fun evening with colourful cocktails and aromatic accompanying programme

Let yourself be whisked away into the world of aromas.

### Zanderfilet an Rote Bete-Kartoffelragout

#### Pike perch on beetroot-potato stew

##### Zutaten:

- 2 Zanderfilets
- 120 g Lila Kartoffeln
- 120 g Rote Bete
- 1 prisse Salz
- 1 prisse Pfeffer
- Etwas frische Kerbel
- 20 g Schalotten
- 1 Eigelb
- Etwas rote Bete Saft

##### Ingredients:

- 2 pike perch
- 120 g blue-violet potatoes
- 120 g beetroot
- 1 pinch of salt
- 1 pinch of pepper
- Some fresh garden chervil
- 20 g spring onions
- 1 egg yolk
- Some beetroot juice



##### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und kochen. Die Rote Bete ebenso schälen und kochen. Alles nach dem kochen in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen, würfeln und zu den Kartoffeln und Rote Bete geben. Alles in der Pfanne leicht anbraten. Ein Eigelb mit etwas Saft von der roten Bete verrühren und unter das Rote Bete – Kartoffelragout mengen. Die Flüssigkeit leicht stocken lassen. Danach alles mit Salz, Pfeffer und Kerbel abschmecken. Das Zanderfilet mit Öl in der Pfanne Gold-Braun braten. Wir wünschen einen guten Appetit.

##### Preparation:

Peeling and cooking the potatoes. Also peel and cook the beetroot. After cooking, cut everything into small cubes. Peel the spring onions, cut them into cubes and add them to the potatoes and beetroot. In a pan, lightly roast the spring onions, potatoes and red beetroot. Mix in an egg yolk with some red beet juice and underneath the beetroot – blend in potato stew. All the liquid to thicken slightly. Then flavour everything with salt, pepper and garden chervil. Place the pike perch in a pan and add oil. Fry until golden brown. Enjoy your meal!

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	0,2 l	0,1 l
<b>W-EDITION W-EDITION</b>						
2015	◊ Silvaner QbA, Bickel-Stumpf, Franken, Deutschland	3,00	45,00	119,00	8,00	4,00
2015	◊ Riesling QbA, Spreitzer, Rheingau, Deutschland	3,00	45,00	119,00	8,00	4,00
2015	◊ Grauburgunder QbA, Graf von Kageneck, Baden, Deutschland	3,00	40,00	99,00	7,00	3,50
2015	◊ Grüner Veltliner DAC, Höller, Kamptal, Österreich	3,00	35,00	85,00	6,00	3,00
2015	◊ Ercavio Rosado, Más que Vinos, V.T. Castilla, Spanien	1,50	22,50	59,00	8,00	4,00
2014	◊ Spätburgunder QbA, Graf von Kageneck, Baden, Deutschland	3,00	40,00	99,00	7,00	3,50
2012	◊ Chianti DOCG, Terri di Priori, Toskana, Italien	3,00	42,00	102,00	7,00	3,50
2012	◊ Halcon Real Tempranillo, Finca Museum, Cigales, Spanien	3,00	35,00	85,00	6,00	3,00

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	0,2 l	0,1 l
<b>„DER JUNGE WILDE – WEINGUT LUKAS KRAUSS“ “THE YOUNG AND RESTLESS ONE – VINEYARD LUKAS KRAUSS“</b>						
2014/15	◊ chapeau krauß Weißweincuvée, Weingut Lukas Krauß, Pfalz, Deutschland	0,75	8,50	28,50	8,00	4,00
2014/15	◊ silvaner krauß, Weingut Lukas Krauß, Pfalz, Deutschland	0,75	11,00	31,00	9,00	4,50
	◊ Pornfelder Rosé, Weingut Lukas Krauß, Pfalz, Deutschland	0,75	11,00	31,00	9,00	4,50
	◊ Pornfelder Rotweincuvée, Weingut Lukas Krauß, Pfalz, Deutschland	0,75	11,00	31,00	9,00	4,50

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	0,2 l	0,1 l
<b>WEISSWEINE WHITE WINE</b>						
2014	◊ Grauburgunder QbA, Markus Klumpp, Baden	0,75	11,00	31,00	9,00	4,50
2014	◊ Weißburgunder, Markus Pfaffmann, Pfalz	0,75	6,00	26,00	7,00	3,50
2014	◊ Riesling, Graf Adelman, Württemberg	0,75	9,50	29,50	8,00	4,00
2014/15	◊ Muskateller QbA trocken, Oliver Zeter, Pfalz	0,75	9,50	29,50	8,00	4,00
2014/15	◊ Riesling Kabinett, Weingut Landgraf, Rheinhessen	0,75	7,50	27,50	8,00	4,00
2015	◊ Chardonnay Spätlese Kalkstein, Weingut Manz, Rheinhessen	0,75	12,00	32,00	9,00	4,50
2014/15	◊ Riesling unplugged, Weingut Tesch, Nahe	0,75	9,50	29,50	8,00	4,00
2014/15	◊ Riesling „Haus Klosterberg“. Weingut Markus Molitor, Mosel	0,75	9,50	29,50	8,00	4,00
2014	◊ Grüner Veltliner Gaisberg Kamptal DOC, Weingut Dolle, Kamptal, Österreich	0,75	12,50	32,50	9,00	4,50
2013	◊ Chardonnay Hasel, Weingut Johann Topf, Kamptal, Österreich	0,75	25,00	45,00		
2014	◊ Chablis AC, Louis Latour, Bourgogne, Frankreich	0,75	17,00	37,00		
2014	◊ Sancerre Blanc Les Caillottes AOC, Bernard Reverdy, Loire, Frankreich	0,75	15,50	35,50		
2014	◊ L'Araldo' Pinot Grigio delle Venezie IGT, Casa Vinicola Minini, Venetien, Italien	0,75	5,50	25,50	7,00	3,50
2013	◊ Gavi di Gavi DOC, La Scolca, Italien	0,75	12,00	32,00	9,00	4,50
2014	◊ Campogrande Orvieto Classico DOC, Santa Cristina, Antinori, Umbrien, Italien	0,75	7,00	27,00	7,00	3,50
2014	◊ Natureo Free Moscatel, Torres, Penedes, Spanien – <b>alkoholfrei · non alcoholic</b>	0,75	8,50	28,50	7,00	3,50
2013	◊ Fabelhaft Branco Douro DOC, Nieporot S.A., Porto, Douro, Portugal	0,75	14,00	34,00	9,00	4,50
2014	◊ Sauvignon Blanc Coastal, Buitenvverwaching, Constantia, Südafrika	1,50	18,50	56,50	8,00	4,00
2015	◊ Montes Reserva Chardonnay, Curicó Valley, Montes, Valle Central, Chile	0,75	7,00	27,00	8,00	4,00

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	0,2 l	0,1 l
<b>BIOLOGISCH UND FAIR TRADE ORGANIC AND FAIR TRADE</b>						
2015	◊ Chenin Blanc-Sauvignon Moonlight, Stellar Organics, Western Cape, Südafrika	0,75	7,50	27,50	8,00	4,00
2015	◊ Santa Digna Chardonnay, Miguel Torres, Valle Central, Chile	0,75	7,50	27,50	8,00	4,00
2012/13	◊ Spätburgunder „Magmatit“, Weingut Abril, Baden	0,75	17,50	37,50	12,00	6,00
2015	◊ Shiraz-Cabernet Moonlight, Stellar Organics, Western Cape, Südafrika	0,75	7,50	27,50	8,00	4,00
2013	◊ Santa Digna Carménère, Miguel Torres, Central Valley, Chile	0,75	8,50	28,50	8,00	4,00

■ Rotweine/Red wine - ■ Roséweine/Rosé wine - □ Weißweine/White wine - ■ Schaumweine/Sparkling wine - ◊ Trocken/Dry - ◐ Halbtrocken/Medium dry - ● Lieblich/Sweet

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	0,2 l	0,1 l
<b>SCHÄUMENDE WEINE SPARKLING WINE</b>						
	◊ Prosecco frizzante DOC Stelvin, Villa Sandi, Venetien, Italien	0,75	8,00	24,90		3,50
2013/14	◊ Riesling Sekt Brut, Markus Klumpp, Baden, Deutschland – <b>BIO</b>	0,75	14,50	39,50		5,50
	◊ Rimuss Secco, Hallau, Schweiz – <b>alkoholfrei · non alcoholic</b>	0,75	8,50	27,50		4,00
	◊ Champagne Taittinger Brut Réserve, Frankreich	0,75	39,00	79,00		13,00
	◊ Crémant Brut Excellence rosé, Bouvet-Ladubay, Loire, Frankreich	0,75	14,50	38,00		6,00

**SCHAUEN SIE AUCH IN UNSER W – DAS MAGAZIN UND ENTDECKEN SIE WEITERE LIEBLINGSWEINE FÜR ZU HAUSE.**

ALSO TAKE A LOOK IN OUR W – THE MAGAZINE AND DISCOVER OTHER FAVOURITE WINES TO SAVOUR AT HOME.



JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	0,2 l	0,1 l
<b>ROTWEINE RED WINE</b>						
2013/14	◊ Ursprung Cuvée, Weingut Markus Schneider, Pfalz	0,75	10,50	30,50	9,00	4,50
2011	◊ Meyer-Näkel, us de la Meng, Spätburgunder / Portugieser / Dornfelder	0,75	13,50	33,50		
2014	◊ Black Print, Weingut Markus Schneider, Pfalz	0,75	17,50	37,50	12,00	6,00
2014	◊ „Das kleine Kreuz“ QbA, trocken, Rings, Pfalz	0,75	25,00	45,00	16,00	8,00
2014/15	◊ Trollinger QbA trocken, Weingut Wilhelm Kern, Württemberg	0,75	6,50	26,50	6,00	3,00
2013	◊ <b>Blaufränkisch</b> Johanneshöhe, Weingut Prieler, Burgenland, Österreich – <b>#arconamachtblau</b>	0,75	10,50	30,50	9,00	4,50
2013	◊ Magistral, Pinot Noir, AOC Schaffhausen, Hallau, Schweiz	0,75	24,50	44,50		
2013	◊ Château Haut Pontet Grand Cru AOC, Saint-Emilion, Bordeaux, Frankreich	0,75	21,00	41,00		
2014	◊ Primitivo Puglia I Tratturi, Feudi di San Marzano	0,75	7,50	27,50	8,00	4,00
2014	◊ Montepulciano d'Abruzzo DOC, Farnese Vini, Abruzzen, Italien	0,75	5,50	25,50	7,00	3,50
2008	◊ Taurasi DOCG, Feudi Di San Gregorio, Italien	0,75	30,00	50,00		
2014	◊ Ercavio Tempranillo Roble, Más que Vinos, V.T. Castilla, Spanien	0,75	10,50	30,50	8,00	4,00
2013	◊ Altos Ibéricos Crianza Tempranillo, Miguel Torres, Rioja, Spanien	0,75	10,00	30,00	8,00	4,00
2014	◊ Fabelhaft Tinto Douro DOC, Niepoort S.A., Porto, Douro, Portugal	0,75	11,50	31,50	8,00	4,00
2012	◊ Merlot Vriesenhof, Selection Alexander von Essen, Stellenbosch, Südafrika	0,75	9,00	29,00	8,00	4,00
2010	◊ Meifort, Buitenvverwaching, Constantia, Südafrika	0,75	10,00	30,00	9,00	4,50
2013	◊ Kaiken Reserva Malbec, Vina Kaiken (Montes), Mendoza, Argentinien	0,75	7,50	27,50	7,00	3,50
2013	◊ Montes Reserva Cabernet Sauvignon, Colchagua Valley, Montes, Chile	0,75	7,50	27,50	7,00	3,50

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	0,2 l	0,1 l
<b>WEINE AUS DEM LÄNDLE REGIONAL WINES</b>						
2014	◊ Cuvée weiss 0711 (Müller-Thurgau/Riesling/Kerner), Frank J. Haller, Württemberg	0,75	11,00	31,00	9,00	4,50
2014	◊ Sauvignon blanc, Schnaitmann, Württemberg	0,75	17,00	37,00	11,00	5,50
2013	◊ Lemberger Wachtstetter, Württemberg	0,75	8,50	28,50	8,00	4,00
2012	◊ Samtrot, Wachtstetter, Württemberg	0,75	15,50	35,50	10,00	5,00

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	5 cl	SERVED BY THE GLASS
<b>SÜSSWEINE SWEET WINE</b>						
2014/15	● Sauvignon Blanc Sweetheart, Oliver Zeter, Pfalz	0,500	13,00	33,00		4,00
2014	● Bechtheimer Stein, Cuvée Beerenauslese, Dreissigacker, Rheinhessen	0,375	14,50	34,50		5,00

■ Rotweine/Red wine - ■ Roséweine/Rosé wine - □ Weißweine/White wine - ■ Schaumweine/Sparkling wine - ◊ Trocken/Dry - ◐ Halbtrocken/Medium dry - ● Lieblich/Sweet