



Liebe Gäste und Freunde,
zwei Jahre sind vergangen
seit das Scheffel'sche Haus mit
seiner 430jährigen Geschichte
nach umfangreicher und liebe-
voller Restaurierung eröffnet
wurde. Mittlerweile hat sich das
kleine Schmuckstück im Herzen
Neustadts unter Weinliebhabern
und Gourmets weit über die
Grenzen der Stadt hinaus einen
erstklassigen Ruf erarbeitet.
Heute möchten wir Ihnen nun
unseren ersten kulinarischen
Kalender vorstellen.

Was im vergangenen Jahr mit einigen Menüabenden und speziellen
Länderwochen begann, ist nun zu einem vielseitigen Veranstal-
tungskalender mit zahlreichen kulinarischen Highlights herangereift.
Lassen Sie sich überraschen.

Wir freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen,
Herzlichst Ihr
Anatol Elert und das MUNDUSvini-Team

*Unser Genuss-Gutschein –
immer eine passende Geschenkidee!*

Bereiten Sie Ihren Liebsten, Geschäftspartnern oder Mitarbeitern
eine kulinarische Freude und verschenken Sie einen MUNDUSvini-
Genuss-Gutschein.

Ausgestellt auf einen Betrag Ihrer Wahl oder eines unserer
»Specials & Aktionen« haben Sie für jeden Anlass das passende
Geschenk und erfreuen den glücklichen Beschenkten mit einem
unvergesslichen Abend im MUNDUSvini – Das Weinhaus.



Weinexpedition am Montag

Gehen Sie mit uns auf Entdeckungsreise in
die faszinierende Welt der Weine. Jeden
Montag präsentieren wir Ihnen bis zu sechs
Weine und analysieren sie gemeinsam im
Dialog. Darüber hinaus erfahren Sie alles
über die Eigenschaften und Herkunft der
Weine. Freuen Sie sich auf spannende
Weinabende mit Spitzenweinen renommier-
ter Weingüter und interessanten
Neuentdeckungen. Die Weine werden
Ihnen präsentiert von Vorname Nachname,
xxxxxxxxxxx.
Preis pro Person ????

Der mediterrane Dienstag

Lassen Sie einen arbeitsreichen Tag entspannt ausklingen
und genießen Sie mediterranes Flair mit einer Auswahl
an Tapas und dazu passenden Weinen aus unserer Vinothek.

Unser Angebot für Sie:

Tapas á la carte	ab 2,80 €
Variation mit 5 verschiedenen Tapas	17,50 €
Variation mit 5 verschiedenen Tapas und 0,1 l Wein	19,50 €
Variation mit 5 verschiedenen Tapas und 0,25 l Wein	21,50 €

Jeden Dienstag ab 18.00 Uhr



Kulinarische Streifzüge – Österreich

7. bis 12. September 2009
Preis: ???

Kulinarische Streifzüge - Toskana

1. bis 7. Oktober 2009



Sanft geschwungene
Hügelketten, das
satte Grün der
Pinien- und
Olivenhaine, dazwi-
schen die Zacken der
Zypressen und
schnurgerade
Weinstockreihen - so

malerisch präsentiert sich die Toskana. Wir holen für Sie ein Stück
italienisch-kulinarische Lebensfreude in unser Restaurant und
erwarten Sie mit
exzellenten Speisen und herausragenden Weinen aus der Toskana.
Der italienische Koch Vorname Nachname (Name Restaurant, Ort)
und Küchenchef Anatol Elert verwöhnen Sie mit mediterranen
Delikatessen, die speziell aus Italien importiert werden. Dazu ser-
vieren wir ausgesuchte Gewächse aus der schönsten Weinregion
Italiens.

5 kleine Gänge mit begleitenden Weinen aus der Toscana 69,00€

Kulinarische Streifzüge - Roero

?? bis ?? Oktober 2009
Text Herr Grosche bis 31.07

Geburtstag, Hochzeit, Taufe & Co.

Unser Restaurant eignet sich besonders gut für kleinere bis
mittelgroße Familienfeiern bis 30 Personen. Unsere urig-gemüt-
lichen Vinicombe in der Maximilianstraße bietet darüber hinaus
Platz für Feiern und Veranstaltungen bis zu 120 Personen.

Gern beraten wir Sie persönlich und unterbreiten Ihnen ein
kulinarisches Angebot mit passenden Weinen.



Catering

Zu Hause, im Zelt, in Ihrer Firma - egal wo Sie feiern wollen, wir
machen Ihren Event zum Geschmackserlebnis.
Vom Stehempfang bis hin zum Buffet oder mehrgängigen Menü ist
alles möglich.

Sagen Sie uns, was Sie sich vorstellen. Wir setzen Ihre Wünsche
um und kümmern uns darum, dass Ihr Event ein Genuss wird.

Klicken Sie mal rein!

Unsere aktuellen Arrangements und Sonderaktionen
finden Sie auch unter www.mv-vinothek.de



Unsere Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag 10 - 24 Uhr
Sonntag 12 - 20 Uhr



Ganz viel Gans

9. bis 14. November 2009

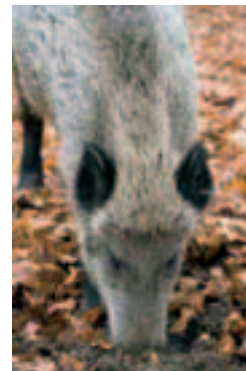
Traditionell und doch immer wieder ein Erlebnis – der klassische Gänsebraten. Genießen Sie diese knusprige Spezialität traditionell mit Rotkraut und Kartoffelklößen in unserem Restaurant.

Und für alle, die ihren Martinstagsbraten lieber in den eigenen vier Ofenwänden zubereiten möchten, bieten wir einen besonderen Service – die Gans zum Mitnehmen. Unser Chefkoch bereitet die Gans für Sie vor, Sie müssen sie nur noch in den Ofen schieben.

Gänsemenu (4 Gänge)	46,00 €/Person
Gänsekeule und Gänsebrust traditionell mit Rotkraut und Kartoffelklößen	17,80 €/Person
Gans komplett ab 6 Personen auf Vorbestellung	17,80 €/Person
Gefüllte Gans zum Mitnehmen	79,90 €

Die andere Seite des Beaujolais

19. November 2009
Text Herr Grosche bis 31.07.



»Wilde« Zeiten

7. bis 12. Dezember 2009

Feinschmecker schätzen das dunkle, zarte Wildfleisch besonders wegen des aromatischen Geschmacks. Und unsere Wildwoche ist genau die richtige Gelegenheit, um sich diese unvergleichliche Gaumenfreude zu gönnen – als klassisches Gericht oder auf moderne Art. Die kulinarischen Möglichkeiten sind unglaublich vielseitig

- leichte Vorspeisen, saftige Steaks, feine Medaillons, herzhafte Koteletts, köstliche Braten oder würzige Ragouts. Und natürlich gehört auch ein passender Wein dazu.

Lassen Sie sich von unseren köstlichen Kreationen überraschen. Wir verwöhnen Sie mit frischen Wildspezialitäten und weiteren Schmankerl aus Feld, Wald und Flur. Egal ob Hirsch, Reh, Wildschwein, Fasan oder Hase – auf den Tisch kommt ausschließlich Wildbret aus den Revieren der Region.

z.B. Rehrücken an Pfeffersauce mit Waldpilzen und Kartoffel-Physalis-Knödel 19,20 €/Person



Silvestermenü

31. Dezember 2009

Feiern Sie mit uns und genießen Sie einen festlichen Jahreswechsel im MUNDUSvini-Weinhaus mit einem erlesenen 7-Gang-Menü inkl. korrespondierenden Weinen, Wasser und Kaffeespezialitäten. Lassen Sie sich verwöhnen mit edlen Zutaten wie Gänsestopfleber, Loup de Mer, Rinderfilet, Trüffel und Valrona-Schokolade.

Beginn 19.00 Uhr

7-Gang-Silvestermenü 119,00€/Person



Käse total

25. bis 30. Januar 2010

Wein und Käse sind für viele Genießer das Traumpaar schlechthin. Doch nicht jeder Käse passt zum Wein - da muss man schon genauer „hinschmecken“. Experimentieren Sie ein bisschen – Sie werden überrascht sein! Wir servieren Ihnen eine Auswahl verschiedener hochwertiger Käsesorten mit unterschiedlichen Weinen. Sie

werden die Unterschiede herauschmecken und die Kombination von Wein und Käse danach mit anderen Augen sehen. Oder lassen Sie sich einfach mit besonderen Kreationen auf Käsebasis verwöhnen – natürlich begleitet von ausgesuchten Weinen. Genießen Sie das harmonische Zusammenspiel von schmackhaftem Käse und hervorragenden Weinen!

Käseplatte mit acht Käsesorten
inkl. drei Weine (je 0,1l), dazu Brot und hausgemachte Marmeladen & Chutneys 26,00 €/Person



Kulinarische Liebeserklärung

14. Februar 2010

Überraschen Sie Ihre Liebste oder Ihren Liebsten am 14. Februar - dem traditionellen Tag der Herzen - mit einem ganz besonderen Geschenk. Genießen Sie schöne Stunden zu zweit bei einem romantischen Candle-Light Dinner in unserem Restaurant.



Für Frischverliebte oder glücklich Verheiratete, für genießerische Feinschmecker oder romantische Liebespaare hat unser Küchenchef ein verführerisches 3-Gang-Menü zusammengestellt.

Lassen Sie sich verzaubern mit verlockenden Kompositionen aus exquisiten Zutaten - Meeresfrüchte, Kalb und Schokolade.

Als Weinbegleitung servieren wir Ihnen gern zu jedem Gang einen passenden Wein aus unserer exzellenten Kollektion.

Unser Angebot am Valentinstag:
Verführerisches 3-Gang-Menü
inkl. ein Glas Champagner ab 33,00 €/Person

