

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



	0,25l	0,75l
Bad Dürkheimer Mineralwasser Classic, Medium, Still	3,50	6,50
	0,25l	0,5l
Karaffe Tafelwasser	3,00	4,00
	0,25l	0,4l
Fruchtsaftschorle Apfel, Johannisbeere, Rhabarber, Traube rot, Orange	3,60	4,60
Hauslimonade Holunderblütensirup/Limette/Minze/ Tafelwasser/Eiswürfel		4,60
Alpirsbacher Limos Cola, Cola Zero, Zitrone, Orange	3,60	4,60
Orangina Original, Rouge	3,70	
		0,33l
Proviant Kirsche & Granatapfel, Ingwer & Limette		4,20
Fritz Anjola Bio Ananas Limette		4,20
Richard's Sun Eistee Pfirsich, Zitrone		4,20
Paulaner Spezi		4,20

BIER

VOM FASS

	0,3l	0,5l
Pils	4,30	5,50
Radler	4,30	5,50
Helles Klosterbier	4,30	5,50
Hefeweizen hell	4,30	5,50
Hefeweizen hell alkoholfrei	4,30	5,50
Cola Bier		5,50
Cola Hefeweizen		5,50

AUS DER FLASCHE

	0,33l	0,5l
Pils ohne Filter „Zwickel“		5,50
Kristallweizen		5,50
Dunkles Klosterbier		5,50
Pils alkoholfrei	4,30	
Radler naturtrüb alkoholfrei	4,30	



Alpirsbacher Klosterbräu

Mitten im Schwarzwald, im Alpirsbach, wird seit über 140 Jahren nach klösterlicher Tradition gebraut. Die familiengeführte Brauerei Alpirsbacher Klosterbräu steht für höchste Braukunst, kristallklares Brauwasser aus dem Schwarzwald und ausgewählte Rohstoffe. Das Ergebnis: charaktervolle, feinherbe Biere mit echtem Schwarzwälder Geschmack.

APERITIFS & LONGDRINKS



Unsere Empfehlung, Apéritif des Hauses „Baum Spritz“		9,50
Roter Wermut/Sekt/Ginger Ale/Orange/Rosmarin		
Franz Keller Petit Adler brut	0,1l	7,90
Abril null Karat alkoholfreier Sekt	0,1l	7,90
Martini weiß oder rot		7,50
Campari Orange oder Soda		8,00
Aperol Spritz		9,00
Aperol/Sekt/Soda/Orange		
VINCENT Aperitif Alkoholfrei		8,70
Vincent Kräuter, Himbeere/Rosmarin/Zitrone/Tonic Water		
Americano		9,00
Roter Wermut/Campari/Soda/Orange		
Limoncello Spritz		9,00
Limoncello/Sekt/Zitrone/Minze		
Lillet Wild Berry		9,00
Lillet/Thomas Henry Wild Berry/Sekt/Beeren		
Campari Spritz		9,00
Campari/Sekt/Soda/Orange		
Flasche Prosecco Piccolo	0,25l	9,90
Aperol Sour		11,00
Aperol/frisch gepresster Orangen & Zitronensaft/Zuckersirup/Eiweiß		
Espresso Martini		11,00
Wodka/Kaffeeликör/Espresso/Zuckersirup		
Negroni		11,00
Roter Wermut/Campari/Gin/Orange		
Gin Tonic		
Schwarzwald Gretchen Distilled Dry Gin und Thomas Henry Tonic		11,00
Alpirsbacher London Dry Gin und Thomas Henry Tonic		11,00

WARME GETRÄNKE

KAFFEE

Auch mit **Hafermilch** möglich.

Espresso	2,90
Espresso doppio	4,20
Espresso Macchiato	3,50
Tasse Kaffee Americano	3,50
Cappuccino	4,20
Latte Macchiato	5,50
Heiße Schokolade	5,50



Günter Coffee Roasters (Freiburg)

Spezialitätenkaffee aus handwerklicher Röstung, mit viel Liebe zum Detail und transparentem Ursprung. Ausgezeichnet als Deutscher Röstmeister – für ehrlichen, richtig guten Kaffee mit Charakter.

TEE

	0,4l
Ronnefeldt Bio Tee	4,40
English Breakfast/Ceylon, Schwarztee	
Lung Ching/China, Grüntee	
Bergkräuter/Schweizer Art	
Fruity Camomile/Kamillen-Kräutertee	
Mint & Fresh/Minze-Kräutertee	
Ginger & Lemon/Ingwer Zitronen-Kräutertee	
Fruit Power/Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack	
Rooibos Cream Orange/Kräutertee Vanille-Orangengeschmack	

DIGESTIFS



	2cl	4cl
Amaretto	4,00	
Averna	4,00	
Fernet Branca	4,00	
Limoncello	4,00	
Sambucca	4,00	
Grappa Rialto	4,00	
Ramazotti		5,00
Grappa Cellini	5,00	
Grappa Nonino	5,00	
Grappa Francoli Moscato	6,00	
Grappe Francoli Nebbiolo	6,00	
Grappa Amarone Barrique „Of“	7,00	
Grappa di Chardonnay	7,00	
Marder Edelbrände	5,00	
Williams Birne		
Schwarzwälder Kirsch		
Mirabelle		
Haselnuss		
Himbeergeist		
 Apfelbrand Holzfass	 6,00	
Zwetschge Holzfass		

Alle Preise in Euro und inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer

Unsere Getränke können Zusatzstoffe sowie Spuren von Allergenen enthalten. Eine Übersicht halten wir auf Nachfrage für Sie bereit. Bitte wenden Sie sich bei Unverträglichkeiten oder Allergien an unser Servicepersonal – wir beraten Sie gerne.



GRÜNER BÄCK

PIZZERIA · RESTAURANT

Est. 1989

WEINKARTE



UNSER WEIN DES MONATS



super
Sommer-
wein für
nur 22€



GEBRÜDER MATHIS
WEINGUT

Gebrüder Mathis Kalkweiß Cuvée aus
Weißburgunder und Müller Thurgau
Flasche 0.7l

GEBRÜDER MATHIS KALKWEISS

Ein frisch-fruchtiges Cuvée aus Müller-Thurgau & Weissburgunder. Der Duft ist geprägt von dezent floralen Anklängen und erfrischender Zitrone. Trocken ausgebaut wirkt er zu keinem Zeitpunkt üppig süß, sondern zeigt sich am Gaumen mit einer schönen vibrierenden Frische und einem ausbalancierten Frucht-Säurespiel. Ein Wein, der keinen Anlass braucht und ein wunderbarer Begleiter für den Alltag ist.

OFFENE WEINE



WEISS

Franz Keller Petit Adler brut	0,1l	7,90
Schaumwein		
Abril null Karat	0,1l	7,90
alkoholfreier Sekt		
Britzinger Gutedel, Markgräflerland	0,25l	6,20
Frascati Monticello	0,25l	7,50
Pinot Grigio Venezia	0,25l	7,50
Abril Weißburgunder	0,25l	9,40
Abril Grauburgunder	0,25l	9,40

ROT

Rosé Piemonte Moasca	0,25l	7,50
Barbera Piemonte Moasca	0,25l	7,90
Chianti Piemonte Moasca	0,25l	7,90
Lambrusco reggio Emilia	0,25l	7,90
Primitivo il passo Forli	0,25l	8,20
Abril Pinot & Merlot Stein	0,25l	9,80
Weißweinschorle	0,25l	4,90
Rotweinschorle	0,25l	4,90

DEUTSCHLAND

0,75l



DR. HEGER

Grauburgunder Oktav	34
Weißburgunder Oktav	34
Chardonnay erste Lage	48
Weißburgunder GG „Gras im Ofen“	69
Spätburgunder Mimus erste Lage	59

0,75l



GEBRÜDER MATHIS
WEINGUT

Kalkweiss Cuvée	22
aus Weißburgunder und Müller- Thurgau	
Auxerrois „TB“	32
Grauburgunder Kalkbödele	33
Nature Rosé	33
Pinot Rosé - brut nature	44
Schaumwein	
Blanc de blanc – brut nature	44
Schaumwein	
Spätburgunder Kalkbödele	34
Cuvée Paul	43
Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder	
Hohrain Spätburgunder GG	69



	0,75l
Oberbergener Bassgeige Chardonnay	48
Oberbergener Pulverbuck Weißburgunder	59
Schlossberg GG Grauburgunder	79

0,75l

ABRIL



Weißburgunder Frucht	28
Grauburgunder Frucht	28
Pinot & Merlot Stein	29



ITALIEN

	0,75l
Toscana Rosso IGT „Troncone“	34
Le Ragnaie / Toscana Montalcino/ Sangiovese	
Pinot Grigio D.O.C	34
Alois Lageder / Trentino & Südtirol	
Merlot D.O.C	35
Alois Lageder / Trentino & Südtirol	
Dogliani Dolcetto	36
Trediberri / Piemont	
Rosato di Caparsa	36
Caparsa / Toscana Chianti/ Sangiovese	
Lagrein D.O.C	36
Alois Lageder / Trentino & Südtirol	
Chianti Classico DOCG Caparsa	54
Caparsa / Toscana Chianti	
Chianti Classico DOCG	54
Castell'in Villa / Toscana Chianti	
Barbera Vino Rosso „The Drunk Fly“ La BeRCHiaLLa	56
Olek Bondonio / Piemont Barbera	
Langhe Nebbiolo	67
Gianluca Colombo/ Piemont Nebbiolo	
Rosso di Montalcino DOCG	69
Le Ragnaie/ Toscana Montalcino/ Sangiovese	
Manfredi rosso	69
Nerello Mascalese, Nocera, Corinto, Nero d'Avola / Sizilien	
Barolo	149
Gianluca Colombo/ Piemont Nebbiolo	
Nebbiolo Barbaresco Roncagliette La BeRCHiaLLa	159
Olek Bondonio/ Piemont Nebbiolo	

FRANKREICH



	0,75l
Champagne Pol Roger réserve Brut	139
Champagne Bollinger special Cuvée Brut	149
Champagne Taittinger Prélude Brut Grand Cru	174



Taittinger ist ein traditionsreiches Champagnerhaus mit Sitz in Reims, dessen Wurzeln bis zur Kellerei Forest & Fourniaux (gegründet 1734) zurückreichen, von der Pierre Taittinger 1931 die Leitung übernahm und der das Unternehmen seinen heutigen Namen gab. Heute erstreckt sich das Weingut über rund 288 Hektar mit einer Mischung aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier, die sich auf viele erstklassige Lagen in der Champagne verteilen und zugleich die Grundlage für den eleganten, unverwechselbaren Stil des Hauses bilden. Geprägt wird Taittinger von einer starken Familientradition: 2006 sorgte Pierre-Emmanuel Taittinger mit dem Rückkauf des Hauses dafür, dass es wieder in Familienhand gelangte, und seit 2020 führt seine Tochter Vitalie Taittinger das Haus als Präsidentin und Geschäftsführerin.

UNSERE PARTNER IN DER REGION

ABRIL



Das Weingut Abril in Vogtsburg-Bischoffingen am Kaiserstuhl verbindet über 270 Jahre Weinbautradition mit einer modernen, ökologischen Ausrichtung. Seit 2011 ist es in einem mehrfach ausgezeichneten Neubau untergebracht, der mit seiner klaren Architektur und CO₂-neutralen Technik die Werte des Betriebs widerspiegelt. Unter der Leitung von Eva-Maria Köpfer wird auf rund 25 Hektar Rebfläche konsequent nach ECOVIN-Richtlinien gearbeitet – ohne Herbizide, mit Begrünung und viel Fokus auf Biodiversität.

FRANZ KELLER



Das Weingut Franz Keller in Oberbergen am Kaiserstuhl verbindet über 100 Jahre Familientradition mit moderner Kellerarchitektur und ökologischer Bewirtschaftung. Geführt von Fritz und Friedrich Keller, steht der Betrieb für burgundisch geprägte Weine mit klarem Terroirsausdruck – insbesondere Grauburgunder, Spätburgunder, Weissburgunder und Chardonnay aus Toplagen wie Eichberg oder Schlossberg.

Die Trauben werden im innovativen, in den Hang gebauten Weingutsneubau verarbeitet, der eine besonders schonende Vinifikation ermöglicht. Nachhaltigkeit zeigt sich in organischer Düngung, reduzierten Erträgen und sorgfältiger Handarbeit im Weinberg.



DR. HEGER

Das Weingut Dr. Heger in Ihringen am Kaiserstuhl zählt zu den Spitzenbetrieben im deutschen Weinbau. Seit der Gründung 1935 durch Dr. Max Heger wird es heute in dritter Generation von Joachim und Silvia Heger geführt – mit Unterstützung ihrer Tochter Rebecca. Die Reben wachsen in besten Lagen wie dem Ihringer Winklerberg und dem Achkarrer Schlossberg, die mit ihren vulkanischen Böden ideale Bedingungen für charaktervolle Weine bieten.



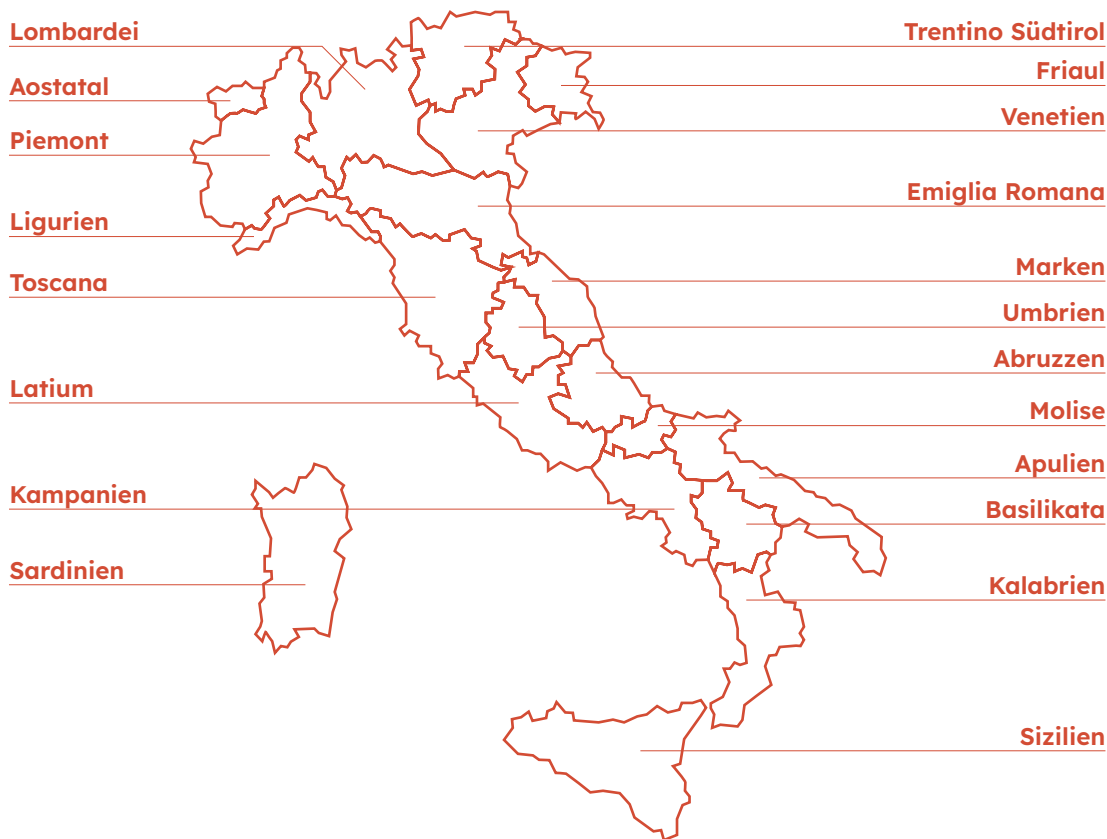
DER KAISERSTUHL

Der Kaiserstuhl in Baden zählt zu den bedeutendsten Weinregionen Deutschlands. Das kleine Mittelgebirge vulkanischen Ursprungs bietet mit seinen warmen Temperaturen, vielen Sonnenstunden und mineralreichen Böden ideale Bedingungen für den Weinbau. Löss, Vulkanverwitterung und steile Terrassen prägen das Gebiet, das vor allem Burgundersorten wie Spät-, Grau- und Weissburgunder hervorragende Reifebedingungen bietet.

Die Region steht für kraftvolle, zugleich elegante Weine mit Tiefe und Ausdruck und verbindet traditionelle Handwerkskunst mit einer wachsenden Zahl ökologisch arbeitender Spitzenbetriebe.

„Das Leben ist viel zu kurz,
um schlechten Wein zu trinken.“

Johann Wolfgang von Goethe



Das Weingut Alois Lageder ist ein Traditionshaus in sechster Generation, dessen Geschichte bis ins Jahr 1823 zurückreicht. In den 90er Jahren wegweisend für den biologisch-dynamischen Weinbau, hat das Weingut maßgeblich Generationen von jungen Winzerinnen und Winzern geprägt. Heute steht das Weingut für Tradition und Wandel wie kein anderes. Regionstypische Rebsorten stehen hier im Fokus, und der Ausbau erfolgt innovativ und am Puls der Zeit, oft mit Maischekontakt, selten mit viel Schwefel.



Erst Profisportler, dann Winzer: Olek Bondonio kehrte zum 200 Jahre alten Familienhof zurück und begann, einige der bemerkenswertesten Barbarescos der Region zu vinifizieren. Seine Cascina La Berchialla liegt mitten in den legendären Crus von Barbaresco – ergänzt durch eine besondere Parzelle in Neive im Cru Staderi, geprägt von blauem Kalkmergel, der den Weinen Klarheit und Spannung verleiht. Im Weinberg arbeitet Olek biodynamisch, im Keller so wenig wie möglich: keine Schönung, keine Filtration, minimaler Schwefel Einsatz. Das Ergebnis sind rare, tiefe Weine mit unverwechselbarem Charakter – für alle, die Wein nicht trinken, sondern spüren wollen.



Caparsa

Mitten im Herzen des historischen Chianti-Classico-Gebiets, in Radda, liegt die Azienda Agricola Caparsa – umgeben von knapp 10 Hektar Weinbergen und eingebettet in ein weitläufiges Waldgebiet. Die Westseite von Radda ist geprägt vom Albarese, einem kargen, kalkhaltigen Boden. In Kombination mit der kühlen Höhenlage und dem sensiblen Sangiovese entstehen Weine mit großer Strahlkraft, die eindrucksvoll zeigen, wie präzise diese Rebsorte ihren Boden widerspiegelt. Der Caparsa Chianti Classico wird ausschließlich in Beton vinifiziert – eine unverfälschte Interpretation des Sangiovese: fruchtbetont, straff und elegant. Die Riserva Caparsino reift zwei Jahre in alten Holzfässern und zeigt sich tiefgründiger und ruhiger, bewahrt dabei jedoch die klare Handschrift des Weinguts. Caparsas Weine begeistern mit außergewöhnlicher Reifefähigkeit und brillanter, purer Finesse.



Gianluca Colombo steht für handwerklichen Weinbau mit Leidenschaft und Geduld. Seine Weine entstehen auf kleinen Parzellen, geprägt von mineralreichen Böden und mediterranem Klima. Im Keller dominieren Zurückhaltung und Zeit – keine Eile, keine Kompromisse. Das Ergebnis: Weine mit Tiefe, Eleganz und einem unverwechselbaren Charakter, der die Herkunft spürbar macht. Für alle, die Wein nicht trinken, sondern erleben.



Castell'in Villa

Schon vor 20 Jahren arbeiteten wir mit den Weinen dieses außergewöhnlichen Guts – umso mehr freut es uns, Castell'in Villa wieder im Sortiment zu führen. Das Weingut liegt in einem mittelalterlichen Borgo südlich von Castelnuovo Berardenga, umgeben von Wäldern, Olivenhainen und Reben. Ende der 1960er-Jahre übernahm Principessa Coralia Pignatelli della Leonessa das Anwesen – aus Leidenschaft wurde ein Lebensprojekt. Nach dem frühen Tod ihres Mannes führte sie Castell'in Villa allein weiter und prägte es als eigenständige Stimme im Chianti Classico.

Von Beginn an stand Sangiovese im Zentrum. Biologische Bewirtschaftung, spontane Gärung, großer slawonischer Eichenfass-Ausbau, keine Schönung. Die Weine reifen lange auf der Flasche und überzeugen mit Tiefe und Frische – die Riservas zählen zu den langlebigsten im Chianti Classico. Heute prägt Coralia das Gut gemeinsam mit ihrem Sohn und dem Önologen Matteo Altare – ein Ort, an dem Herkunft, Handwerk und Zeit zählen.

FOLLOW US



gruener_baum_freiburg

