

# Offenausschank



<b>Weiss</b>	1dl	5dl
Aigle – AOC Chablais Devinière – Waadt – Schweiz	4.50	19.50
Yvornne – AOC Chablais Devinière – Waadt – Schweiz	4.50	19.50
Chardonnay Goldenbridge Création Noble – Californien – USA	4.50	19.50
Räuschling Bachmann Weine – Stäfa – Schweiz	5.00	21.00
Zürich Weiss (7dl-Qualität) Vegan Zweifel Weine – Zürich – Schweiz	6.20	
Blanc de Noir (7dl-Qualität) Bündlerherrschaft von Salis Weine - Maienfeld – Schweiz	7.50	
Roero Arneis DOCG (7dl-Qualität) Cascina Chicco, Piemont – Italien	6.50	
Pinot Grigio IGT Veneto Bio (7dl-Qualität) Azienda Agricola Gorgo	6.00	
<b>Rosé</b>		
Oeil-de Perdrix AOC Wallis – Schweiz	5.50	24.00
Rosé im Steinkrug AOC (7dl-Qualität) Zweifel Weine – Zürich – Schweiz	7.50	
<b>Rot</b>		
Maienfelder Juwel Urs-Leonhard Herrmann – Maienfeld – Schweiz	5.00	21.50
Primitivo Gladiator IGP Vinicola Mediterranea – Puglia – Italien	4.50	19.50
Ocioto Cuvée AOC (7dl-Qualität) Zweifel Weine – Zürich – Schweiz	8.50	
Primitivo di Manduria (7dl-Qualität) Masseria Pietrosa – Apulien – Italien	8.60	
Baron de Ley Reserva (7dl-Qualität) Baron de Ley – Rioja – Spanien	6.00	

# Weisswein in Flaschen



## **Schweiz**

Zürich Weiss Vegan

Trauben: Riesling-Silvaner, Vidal, Johanniter

Geniessen zu: Pikantem, Apero, Fisch, Geflügel

Zweifel Weine – Zürich – Schweiz

41.00

Nobler Weisser

Traube: Riesling-Silvaner

Geniessen zu: Apero, Vorspeisen, Pikantem

Nadine Saxer – Neftenbach – Schweiz

48.00

Blanc de Noir

Traube: Pinot Noir (weiss gekeltert)

Geniessen zu: Apero, Vorspeisen, Pikantem

von Salis Weine - Maienfeld – Schweiz

48.50

Seyval Blanc AOC Zürichsee

Traube: Seyval Blanc

Geniessen zu: Apero, Käse, Fisch

von Irsslinger Zürichsee – Zürich – Schweiz

39.50

Aigle – Eidächkli – Les Murailles

Traube: Chasselas (Gutedel)

Geniessen zu: Apero, Fisch, Kurstentiere, Kalb

Henri Badoux – Waadt – Schweiz

48.00

## **Italien**

Roero Arneis DOCG

Traube: Chasselas (Gutedel)

Geniessen zu: Apero, Geflügel, kalte Platte

Cascina Chicco – Piemont – Italien

44.00

Pinot Grigio IGT Veneto BIO

Traube: Pinot Grigio

Geniessen zu: Apero, kalte Platte

Azienda Agricalo Gorgo – Veneto – Italien

39.00

# Rosé in Flaschen

Rosé im Steinkrug

Traube: Pinot Noir

Geniessen zu: Apero, Geflügel

Zweifel Weine – Zürich – Schweiz

48.50

# Rotweine in Flaschen



## Schweiz

Edelzwicker Trauben: Cuvée Geniessen zu: Teigwaren, Fleisch, Geflügel Bachmann Weine - Stäfa – Schweiz	42.00
Ocioto Cuvée Zürich AOC Trauben: Pinot Noir, Garanoir, Regent, Maréchal Foch, Léon Millot Geniessen zu: Wild, pikanter Küche Zweifel Weine – Zürich – Schweiz	54.00
Carsilias Trauben: Pinot Noir Geniessen zu: Wild, pikanter Küche von Salis Weine - Maienfeld – Schweiz	49.50
Sassi Grossi DOC Trauben: Merlot Geniessen zu: Wild, Rind, Schmorbraten, Käse Gialdi - Tessin – Schweiz	105.00

*Der beste Wein ist der, den wir mit Freunden trinken!*

## Spanien

Baron de Ley Reserva Trauben: Rioja Geniessen zu: Fleisch, Grill Baron de Ley - Rioja – Spanien	41.00
Mauro Trauben: Syrah, Tempranillo Geniessen zu: Fleisch, Grill, Wild Bodega Mauro - Toro – Spanien	78.00
Fuentespina Crianza Trauben: Tempranillo Geniessen zu: Fleisch, Grill, Wild Avelino Vegas- Ribera del Duero– Spanien	59.50
Don Carlos Seleccion Especial Trauben: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Bobal Geniessen zu: Fleisch, Grill Don Carlos by Valsan – Levante – Spanien	65.00

# *Rotweine in Flaschen*

---



## Italien

Il Primitivo NERO

Trauben: Primitivo

Geniessen zu: Fleisch, Grill, Teigwaren, Käse

Angiuli Donato- Puglia – Italien

45.00

Primitivo di Manduria

Trauben: Primitivo

Geniessen zu: Fleisch, Grill, Teigwaren

Masseria Pietrosa - Apulien – Italien

56.00

Ribelle Amabile IGT

Trauben: Primitivo

Geniessen zu: Fleisch, Grill, Teigwaren

Gastromondo - Apulien – Italien

48.00

Valpolicella Ripasso DOC

Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara

Geniessen zu: Fleisch, Gulasch, Eintöpfe

Vino e Saporì - Veneto – Italien

52.00

Crocco Re dei Re

Trauben: Geheimnis des Bandenchefs Carmine Crocco.

Geniessen zu: rotem Fleisch, Wild, Käse

Vini Briganti – Geheim – Italien

69.50

Amarone Classico

Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara

Geniessen zu: Fleisch, Wild, Käse

Farina- Valpolicella – Italien

82.00

Mavrio Negroamaro IGT

Trauben: Negroamaro

Geniessen zu: Fleisch, Lasagne, Rösti, Gemüse

Mavrio- Salento Puglia – Italien

56.00

Il Giullare di Sapaio DOC

Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc

Geniessen zu: Fleisch, Gemüse, Sonnenuntergang

Posere Sapaio – Bolgheri – Italien

53.00

# Rotweine in Flaschen



## **Österreich**

Unplugged

Trauben: Zweigelt

Geniessen zu: würzigen Gerichten

Hannes Reeh - Burgenland – Österreich

58.00

## **Argentinien**

Puro Malbec bio

Trauben: Malbec

Geniessen zu: rotes Fleisch, Käse

Dieter Meier - Mendoza – Argentinien

62.00

*Eine Flasche Wein enthält mehr Philosophie als alle Sachbücher*

-Louis Pasteur -

# Es hät so lang s'hät

## **Spanien**

Inici Merum Priorati

Trauben: Grenache, Cab. Sauvignon, Carignan, Merlot, Syrah

Geniessen zu: Fleisch, Käse

Bodegas Merum Priorati- Katalonien – Spanien

78.00

Hacienda Monasterio

Trauben: Malbec, Tempranillo

Geniessen zu: Fleisch, Grill

Hacienda Monasterio - Castilla y Leon – Spanien

85.00

Aalto

Trauben: Tempranillo

Geniessen zu: Fleisch, Grill

Bodegas Aalto- Ribera del Duero – Spanien

87.00

## **Schweiz**

Pinot Noir - Bachmann

Trauben: Pinot Noir

Geniessen zu: Kalb, Lamm, Vegetarisch

Bachmann Weine - Stäfa – Schweiz

49.50