

## Weiss-Weine im Offenausschank

	<u>10cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
<b>Erlinsbacher Riesling x Sylvaner</b> Wehrli Peter, Küttigen – Aargau	4.50	22.00	
<b>Epesses Devinière</b> Devinière, Lavaux – Waadtland	5.00	25.00	
<b>Steineder's Welschriesling 2010</b> Weinbau Anton Steineder, Weinviertel in Niederösterreich	5.20	26.00	37.00
<b>Chardonnay „Alto Adige“ DOC 2010</b> Kleinsteiner, St. Magdalena-Südtirol	6.50	32.50	45.00

## Rosé-Wein im Offenausschank

	<u>10cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
<b>Erlinsbacher Rosé</b> aus der Blauburgunder Traube Wehrli Peter, Küttigen – Aargau	5.00	25.00	

## Rot-Weine im Offenausschank

	<u>10cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
<b>Erlinsbacher Blauburgunder</b> Wehrli Peter, Küttigen – Aargau	4.50	22.00	
<b>Steineder's Zweigelt „Barrique“ 2007</b> Weinbau Anton Steineder, Weinviertel in Niederösterreich	6.00	30.00	39.00
<b>Rioja „El Meson“ Crianza 2008</b> Bodegas Meson, Spanien	6.50	32.50	43.00
<b>Merlot „TiciRosso“ 2010</b> Zanini-Vini, Ligornetto Tessin	6.50	32.50	43.00
<b>Carbernet Sauvignon „Fetzer“ 2008</b> Fetzer, Kalifornien	6.50	32.50	43.00

# Weissweine aus der Schweiz

**Hasenbergler Riesling x Sylvaner 2010** 40.00 / 75cl

Wehrli Peter, Küttigen – Aargau

Traubensorte: Riesling x Sylvaner

Charakter: Frisch, fruchtig, elegante Muskateller Note

Passend zu: Apéro, kalte Platten, Fisch, Spargeln

**Remiger Sauvignon-Blanc 2010** 48.00 / 75cl

Bruno Hartmann, Remigen-Aargau



Traubensorte: Sauvignon Blanc

Charakter: feine, fruchtige Struktur, exklusiv in der Nase

Passend zu: Vorspeisen, Fisch, Spargeln, helles Grillfleisch

**St. Saphorin „Roche aux Vignes“ Terravin 2010** 45.00 / 75cl

Bernard Bovy, Lavaux – Waadtland

Traubensorte: Chasselas

Charakter: Kraftvoll, vielschichtige und feine Aromatik

Passend zu: Fisch, Geflügel, Gemüse-Dips

**Dézaley „L' Arbalète“ AOC Grand-Cru 2009 / 2010** 59.00 / 70cl

Testuz, Lavaux - Waadtland

Traubensorte: Chasselas

Charakter: Intensive Aromen von Dörrfrüchten und Kompott, kräftiger Abgang

Passend zu: Süsswasserfisch, Kalbfleisch, Hartkäse

**Ambassadeur Fumé Blanc „Barrique“ 2006** 62.00 / 75cl

Adrian Mathier, Nouveau Salquenen AG, Salgesch-Wallis

Traubensorte: Gros Rhin (Sylvaner)

Charakter: Feine Holznote und fruchtbedont, langer, intensiver Abgang sollte nicht zu kalt getrunken werden (ideal 15 Grad-Celsius)

Passend zu: Meeresfische und Krustentiere, feine Räucher – Fische  
**unübertrefflich zu Gravad Lachs**

# Weissweine aus Österreich, Süd-Tirol und Spanien

## **Steineder's Welschriesling 2010**

**37.00/ 75cl**

Weinbau Anton Steineder, Weinviertel in Niederösterreich

**5.20** pro dl

Traubensorte: Welschriesling

Charakter: Hellgrün, am Gaumen saftig und frischfruchtig

Passend zu: Apéro, gebratener Fisch

## **Grüner Veltliner, Weinviertel DAC 2010**

**37.00 / 75cl**

Weinbau Anton Steineder, Weinviertel in Niederösterreich

Traubensorte: Grüner Veltliner

Charakter: zartes Grüngelb mit leichtem „Pfefferl“ und angenehmer Säure

Passend zu: Apéro, helles Geflügel und natürlich zu unserem „Original“ – Wienerschnitzel

## **Trockenbeerenauslese „Süsswein“ 2004**

**68.00 / 37cl**

Sepp Moser, Apetlon im Burgenland

Traubensorte: Chardonnay

Charakter: geniales Zusammenspiel von Süsse und Säure, sie werden begeistert sein

Passend zu: Dessert, Blauschimmelkäse, Schokolade und Entenleber

## **Chardonnay „Alto – Adige“ DOC 2010**

**45.00 / 75cl**

Kleinsteiner, St. Magdalena – Südtirol

**6.50** pro dl

Traubensorte: Chardonnay

Charakter: Goldene Reflexe, Duft von Distelblüten und Aprikosen

Passend zu: Meeresfrüchten, Fisch mit Sauce, oder einfach zum Apéro genießen

## **Rioja „Baron de Ley“ BLANCO 2010**

**42.00 / 75cl**

Spanien

Traubensorte: Viura

Charakter: frisch und spritzig, vielschichtige Aroma-Vielfalt

Passend zu: Apéro, Rauchfisch, Tapas und Antipasti

# Rotweine aus der Schweiz

<b>Hasenbergler Pinot Noir 2010</b>	<b>41.00 / 75cl</b>
Wehrli Peter, Küttigen – Aargau	
<u>Traubensorte:</u> Blauburgunder	
<u>Charakter:</u> elegant, mit wenig Säure	
<u>Passend zu:</u> Geräuchertes, Schinken, Roastbeef	
<b>Aarauer Ortsbürger-Wy 2009</b> (Etikette von Sonja Kretz, Aarau)	<b>47.00 / 75cl</b>
Wehrli Peter, Küttigen – Aargau	
<u>Traubensorte:</u> Blauburgunder und Malbec	
<u>Charakter:</u> gelungene Kombination mit harmonischem Beeren-Aroma	
<u>Passend zu:</u> Z'vieri Plättli, Braten und Käse	
<b>Hasenbergler „Stierebluet“ Barrique 2007</b>	<b>51.00 / 75cl</b>
Wehrli Peter, Küttigen – Aargau	
<u>Traubensorte:</u> Blauburgunder	
<u>Charakter:</u> kräftiger, harmonischer „Eichenfässler“	
<u>Passend zu:</u> gut gelagertes Rind, Pferd oder Wild	
<b>Sommerhalder Spätlese „Eichenfässler“ 2006</b>	<b>51.00 / 75cl</b>
Bruno Hartmann, Remigen Aargau	
<u>Traubensorte:</u> Blauburgunder	
<u>Charakter:</u> bekömmlicher und charktervoller Rotwein	
<u>Passend zu:</u> kräftigen Fleischgerichten, z.Bsp. Roastbeef oder Lamm	
	
<b>Maienfelder Pinot Noir 2009</b>	<b>45.00 / 75cl</b>
Forti und Magda Möhr-Niggli, Maienfeld - Graubünden	
<u>Traubensorte:</u> Blauburgunder	
<u>Charakter:</u> feine, vielschichtige und reintönige Frucht	
<u>Passend zu:</u> Trockenfleisch, milder Käse	
<b>Merlot „TiciRosso“ 2010</b>	<b>43.00 / 75cl</b>
Zanini-Sulmoni, Ligornetto-Tessin	<b>6.50 pro dl</b>
<u>Traubensorte:</u> Merlot	
<u>Charakter:</u> diskrete Nase und voller Beerengeschmack	
<u>Passend zu:</u> feinen Braten und Trockenfleisch	
<b>Ambassadeur des Domaines A. Mathier 2005</b>	<b>82.00 / 75cl</b>
Adrian Mathier, Nouveau Salquenen AG, Salgesch-Wallis	
<u>Traubensorte:</u> Pinot Noir (Bourgogne) 13 Monate im Eichenfass	
<u>Charakter:</u> reife Früchte und feine Eiche mit milden Tanninen	
<u>Passend zu:</u> Kalb, Lamm, Wild und natürlich zu unserem „Bonanza“	

## Rotweine aus Österreich

### Steineder's Zweigelt „Barrique“ 2007

39.00 / 75cl

Weinbau Anton Steineder, Weinviertel in Niederösterreich

6.00 pro dl

Traubensorte: Blauer Zweigelt

Charakter: Tiefdunkles Rubinrot, vollendete Reife mit Vanille-Aroma

Passend zu: Steaks, gut gewürzte Speisen, z.Bsp.unsere Thai-Currys

### Banfalu „Moser's Reserve“ 2008

76.00 / 75cl

Sepp Moser, Apetlon – Burgenland/Österreich

Traubensorte: Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Charakter: Cassis, Brombeeren-Aroma, lang anhaltendes, röstiges Finish

Passend zu: Entrecôte, Hirsch, Wildsau und kräftige Saucengerichte

## Rotwein aus Spanien

### Rioja Crianza 2007

43.00 / 75cl

Bodegas Meson, Oyon-Spanien

6.50 pro dl

Traubensorte: Tempranillo, Cabernet-Sauvignon

Charakter: körperreicher Wein, gut strukturiertes Tanin

Passend zu: Braten, Trockenfleisch und Hartkäse; ein Allrounder

## Rotwein aus den USA

### Cabernet Sauvignon „Fetzer“ 2008

43.00 / 75cl

Fetzer, California

6.50 pro dl

Traubensorte: Cabernet Sauvignon

Charakter: harmonische, volle Struktur mit leichtem Vanille-Aroma

Passend zu: gebratenem Fleisch und auch zu Fisch mit Sauce

## Rotwein aus Argentinien

### Ojo de Aqua „Malbec“ 2009

45.00 / 75cl

Dieter Meier, Lujan de Cuyo, Mendoza-Argentinien (1000m ü. Meer)

Traubensorte: Malbec

Charakter: kräftiger, konzentrierter Körper, frische, beerige Frucht,- ein typischer Malbec

Passend zu: gebratenem Fleisch und auch zu Fisch mit Sauce

# Rotweine aus Italien

**Ripasso „ Torre del Falasco ” Superiore 2008** **51.00 / 75cl**

Cantina Valpantena, Quinto die Verona

Traubensorte: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

Charakter: kräftig, voller Geschmack und Röst-Aromen

Passend zu: Fleischgerichte, Wild, herzhafte Pastagerichte

**Primitivo „ Puglia “ iGT 2008** **49.00 / 75cl**

Terre di Campo Sasso, Apulien

Traubensorte: Primitivo

Charakter: Blauschwarz, eingelegte Früchte, am Gaumen würzig, kräftige Struktur

Passend zu: würzigem Fleisch und reifem Käse

**Primitivo „ Puglia “ iGT 2007** **DOPPEL-Magnum** **190.00 / 300cl**  
Terre di Campo Sasso, Apulien entspricht 4 Flaschen

Traubensorte: Primitivo

Charakter: Blauschwarz, eingelegte Früchte, am Gaumen würzig, kräftige Struktur

Passend zu: würzigem Fleisch und reifem Käse

**Campo Al-Mare „ Bolgheri “ DOC 2009** **65.00 / 75cl**

Tenute di Ambrogio e Giovanni Folonari, Toskana

Traubensorte: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Charakter: Intesives Rubinrot, feine Holznote und langer Abgang

Passend zu: rotem Fleisch vom heissem „Brutzli“ Stein, Risotto und Thai-Gerichte

# Rotweine aus dem Bordeaux

**Château La Lagune 1997** **69.00 / 75cl**  
3eme Cru Classé, Haut-Médoc  
Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot  
Charakter: Ausbau in neuen Eichenfässern, ausgewogener und eleganter „Troisième“  
Passend zu: Ente, Rindsfilet

**Château Lynch-Bages 1997** **150.00 / 75cl**  
5eme Cru Classé, Pauillac,  
Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc  
Charakter: feine Tannine, rassige, Nase erinnert ein wenig an Pferdemist  
Passend zu: Grilladen, Currygerichte

**Château Palmer 1997** **120.00 / 75cl**  
3eme Cru Classé, Margaux  
Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot  
Charakter: Barrique-Bouquet, würzig mit guter Länge im Abgang  
Passend zu: gut gelagertes Rind, Lamm, Strauss, Pferd

## Champagner

**Laurent Perrier, - Brut** **85.00 / 75cl**  
Reims

## Cava aus Spanien

**Castell de Vilarnau, Brut** **50.00 / 75cl**  
**Flûte** **7.50 / 10cl**