

## Weiss-Weine im Offen Ausschank

	10cl	50cl	75cl
<b>Erlinsbacher Riesling x Sylvaner AOC</b> Wehrli Weinbau , Küttigen – Aargau	5.50	27.50	
<b>Yvorne AOC</b> Henri Badoux, Chablais, – Waadtland	5.50	27.50	
<b>Grüner Veltliner „ Classic “ 2015 / 2016</b> Weinbau Anton Steineder, Weinviertel in Niederösterreich	6.50	32.50	39.00
<b>Pinot Grigio DOC 2016</b> Kellerei Andrian, Süd-Tirol	7.00	35.00	45.00
<b>Rioja Blanco DOCa 2015 /2016</b> Bodegas Beronia, Rioja-Spanien	7.00	35.00	45.00

## Rosé-Wein im Offen Ausschank

	10cl	50cl	75cl
<b>Erlinsbacher Rosé AOC</b> aus der Blauburgunder Traube Wehrli Weinbau , Küttigen – Aargau	5.50	27.50	

## Rot-Weine im Offen Ausschank

	10cl	50cl	75cl
<b>Erlinsbacher Blauburgunder AOC</b> Wehrli Weinbau , Küttigen – Aargau	5.50	27.50	
<b>Steineder's Zweigelt „vom Steinberg “ 2014</b> Weinbau Anton Steineder, Weinviertel in Niederösterreich	6.50	32.50	39.00
<b>Merlot „TiciRosso“ DOC 2014</b> Cantina Giubiasco SA, Tessin	6.50	32.50	43.00
<b>Primitivo Salento IGT 2015</b> Apulien - Italien	6.50	32.50	43.00
<b>Rioja „El Meson” Crianza 2014</b> Bodegas Meson, Spanien	7.00	35.00	45.00
<b>Touriga Nacional DOC 2014</b> Quinta das Carvalhas, Douro - Portugal	8.00	40.00	51.00

# Weissweine aus der Schweiz

## Küttiger AOC Riesling x Sylvaner 2016

40.00 / 75cl

Wehrli Weinbau, Küttigen – Aargau

Traubensorte: Riesling x Sylvaner

Charakter: Frisch, fruchtig, elegante Muskateller Note

Passend zu: Apéro, kalte Platten, Fisch, Spargeln

## Sauvignon Blanc AOC „Goldwand“ 2017

48.00 / 75cl

Michael und Barbara Wetzel, Ennetbaden – Aargau

Traubensorte: Sauvignon Blanc

Charakter: mineralisch, frisch duftend nach Holunderblüten und Stachelbeeren

Passend zu: Spargel, Fisch, Geflügel, Rauchlachs

## Chardonnay Wannenberg 2016 AOC Aargau

49.00 / 75cl

Weingut Sternen, Würenlingen-Aargau

Traubensorte: Chardonnay

Charakter: Frucht und Toast, Nuancen von Grapefruit und Butter. Im Gaumen dicht und frisch.

Passend zu: Vorspeisen, Rauchfleisch, Rauchlachs, Fisch und helles Geflügel und Kalbfleisch

## St. Saphorin „Roche aux Vignes“ Terravin 2016

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 2016

54.00 / 70cl

Testuz, Lavaux - Waadtland

Traubensorte: Chasselas

Charakter: Intensive Aromen von Dörrfrüchten und Kompott, kräftiger Abgang

Passend zu: Süsswasserfisch, Kalbfleisch, Hartkäse

## Lafnetscha 2011 eine rare Walliser Spezialität

49.00 / 50cl

Gregor Kuonen, Salgesch-Wallis

Traubensorte: Humagne Blanc + Completer

Charakter: aromatisch, würzig,- Holunder, Bergamotte und Kiwi (leichte Rest-Süsse)

Passend zu: Apéritif, Spargel, Süsswasserfisch, Alpkäse

## Weissweine aus Österreich, Süd-Tirol, Spanien und Frankreich

### Grüner Veltliner „Classic“ 2016

39.00 / 75cl

Weinbau Anton Steineder, Weinviertel in Niederösterreich

6.50 pro dl

Traubensorte: Grüner Veltliner

Charakter: fein-würzig mit duftigem Steinobst-Note, klassischer Weinviertler mit „Pfefferl“

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

### Sauvignon Blanc „Grassnitzberg“ 2014

43.00 / 75cl

Walter Skoff, Gamlitz in der Steiermark

Traubensorte: Sauvignon Blanc

Charakter: hellgelb bis grünlich mit Holunderblüten, Stachel- und Johannisbeeren.

Passend zu: Apéro, gegrilltes Kalbfleisch, Mistkratzerli und gebratene Süßwasserfische.

### Pinot Grigio 2016

45.00 / 75cl

Kellerei Andrian, Süd-Tirol, Italien

7.00 pro dl

Traubensorte: Pinot Grigio

Charakter: frische Beeren und Zitrusfrüchte, klare, frische Struktur bis im Abgang

Passend zu: Apéro-Häppchen, Fischgerichte und Quiche

### Rioja Blanco DOCa 2016

45.00 / 75cl

Bodegas Beronia, Rioja-Spanien

7.00 pro dl

Traubensorte: Viura

Charakter: Exotische Frucht, herbale Note mit einem trockenem Abgang

Passend zu: Tapas, Salat, Geflügel und Kalbfleisch

### Chablis AC 2014 / 2015

47.00 / 75cl

Joseph Drouhin, Chablis-Frankreich

Traubensorte: Chardonnay

Charakter: weisse Johannis- und Stachelbeeren, im Finale ein gradliniger, typischer Chablis

Passend zu: Pikante Apéro-Häppchen, Krustentiere, Moules und Fisch vom Grill

## Dessertweine aus Österreich

### Skoff „Trockenbeeren Auslese“ 2013

62.00 / 37.5cl

Walter Skoff, Gamlitz in der Steiermark

Traubensorte: Sauvignon Blanc

Charakter: goldene Farbe, im Gaumen viel Frucht und angenehme Süsse.

Passend zu: zum Tira-mi-su, Vermicelles, - und perfekt zu einer gemischten Käseplatte

### E.T. Ruster Ausbruch – Essenz „Süsswein“ 1998

120.00 / 37.5cl

Ernst Triebaumer, Rust im Burgenland

Traubensorte: Weissburgunder

Charakter: geniales Zusammenspiel von Süsse und Säure, eine Rarität für Liebhaber

Passend zu: Dessert, Blauschimmelkäse, Schokolade und Entenleber

# Rotweine aus der Schweiz

## **Küttiger AOC Pinot Noir 2016** **41.00 / 75cl**

Wehrli Weinbau , Küttigen – Aargau

Traubensorte: Blauburgunder

Charakter: elegant, mit wenig Säure

Passend zu: Geräuchertes, Schinken, Roastbeef und natürlich zum Aargauer Braten

## **Aarauer Ortsbürger-Wy 2013** (Etikette von Sadhyo Niederberger, Aarau) **47.00 / 75cl**

Wehrli Weinbau , Küttigen – Aargau

Traubensorte: Blauburgunder und Malbec

Charakter: gelungene Kombination mit harmonischem Beeren-Aroma

Passend zu: Z'vieri Plättli, Braten und Käse

## **„Stierenbluet – Antico“ Pinot Noir AOC 2015 „Barrique“** **51.00 / 75cl**

Wehrli Weinbau , Küttigen – Aargau

Traubensorte: Blauburgunder

Charakter: kräftiger, harmonischer „Eichenfässler“

Passend zu: gut gelagertes Rind, Lamm, Kaninchen oder Wild

## **Optimius „Goldwand“ AOC 2015** **49.00 / 75cl**

Michael und Barbara Wetzler, Ennetbaden – Aargau

Traubensorte: Garanoir und Malbec, in gebrauchten Barriques ausgebaut

Charakter: fruchtiger, kompakter Körper, Kirschen- und Waldbeeren- Aroma

Passend zu: Lamm, Wild und Black-Angus Rind

## **Humagne Rouge du Valais AOC 2016** **45.00 / 75cl**

Cave Clavien, Sion – Wallis

Traubensorte: Humagne Rouge

Charakter: dicht und harmonisch mit feiner Cassis-Note. Herrlicher Walliser Roter

Passend zu: Braten mit Stock, Lamm-Karrée, Geschnetzeltem und zum Käse

## **Fläscher Syrah 2010** **75.00 / 75cl**

Hansruedi Adank, Fläsch in Graubünden

Traubensorte: **Syrah** . . . **es muss nicht immer ein Bündner Blauburgunder sein !**

Charakter: volle, reife Farbe, leichtes Eichenholz, saftiges und knackiges Tannine

Passend zu: dunklem Fleisch, **Brutzli-Filet** und Wildgerichten

## Rotweine aus der Schweiz

### Merlot „TiciRosso“ DOC 2014

43.<sup>00</sup> / 75cl

Cantina Giubiasco SA, Tessin

6.<sup>50</sup> pro dl

Traubensorte: Merlot

Charakter: wunderbar fruchtig und voller Beerengeschmack, samtige Textur

Passend zu: Pasta, feinen Braten und Trockenfleisch, zum „Rustico-Brettli“

### Merlot Reserva „Roncaia“ DOC 2014

51.<sup>00</sup> / 75cl

Vinattieri Ticinesi

Traubensorte: Merlot

Charakter: saftige, sortentypische Fülle mit frischer Säure und ausgeprägter Würze

Passend zu: Pasta, Kaninchen mit Polenta oder Lamm mit Gratin

### IL Rosso di Chiara 2013 „Ticino“

79.<sup>00</sup> / 75cl

Baolo Passo (Welt – Sommelier 2013)

Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc (80/10/10)

Charakter: Amarena Kirsche, füllig und geschmeidig, Boden aus Kalk und Lehm

Passend zu: rotem Fleisch, natürlich auch Wild und Lachs- oder Thunfisch-Steak vom Grill

## Rotweine aus Österreich

### Steineder's Zweigelt „vom Steinberg“ 2014

39.<sup>00</sup> / 75cl

Weinbau Anton Steineder, Weinviertel in Niederösterreich

6.<sup>50</sup> pro dl

Traubensorte: Blauer Zweigelt

Charakter: Kirsche und schwarze Beeren, kraftvolle Röstaromen, ideale Trinkreife

Passend zu: Fleischspezialitäten, feine Saucen-Gerichten und zum „zäme höckle“

### Burgenländer Blaufränkisch „Selection“ 2012

47.<sup>00</sup> / 75cl

Franz Schindler, Mörbisch am Neusiedler-See im Burgenland

Traubensorte: Blaufränkisch

Charakter: Waldbeeren in der Nase, kerniges Tannin, perfekter Speisenbegleiter

Passend zu: Schweinsfilet, Rinderfilet „Stroganoff“, oder zu Trockenfleisch und Käse

### Banfalu „Moser's Reserve“ 2012

83.<sup>00</sup> / 75cl

Sepp Moser, Apetlon – Burgenland/Österreich

Traubensorte: Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon,

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

Passend zu: Entrecôte, Lamm, Wild und natürlich zum Brutzli-Filet

# Rotweine aus Italien

## **Primitivo Salento IGT 2015**

**43.00 / 75cl**

Apulien - Italien

**6.50 pro dl**

Traubensorte: Primitivo

Charakter: frischer, eleganter „Italiener“ mit saftigem Gaumen (schöner Allrounder)

Passend zu: Pasta, Risotto, oder unsere feinen „Rustico- Z'vieri - Plättli “

## **Ripasso „Torre del Falasco“ Superiore 2014**

**48.00 / 75cl**

Cantina Valpantena, Quinto die Verona

Traubensorte: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

Charakter: kräftig, voller Geschmack und Röst-Aromen

Passend zu: Fleischgerichte, Wild, herzhafte Pastagerichte

## **Cantoloro Avignonesi IGT 2013**

**45.00 / 75cl**

Toskana - Italien

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Charakter: Frucht- und Kräuteraromen mit Vanille, Zedernholz und Tabak

Passend zu: Pasta, Risotto und ein feines „Rustico-Z'vieri“ Plättli

## **Campo Al – Mare „Bolgheri“ DOC 2015**

**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, Pasta und würziger Käse

## **Due Gelsi Barbera d'Alba DOC 2015**

**51.00 / 75cl**

Guidobono, Piemont - Italien

Traubensorte: Barbera

Charakter: Waldbeeren, Kirsche, Leder und Mineralität, voller Gaumen mit langem Abgang

Passend zu: Antipasti, Fleisch und Käseplättli, Wild und reifer Käse

## **Barolo Le Cote di Monforte DOCG 2012 / 2013**

**59.00 / 75cl**

Guidobono, Piemont - Italien

Traubensorte: Nebiolo

Charakter: Saftige, reife Gerbstoffe mit Frucht und Klasse. Gradliniger Barolo

Passend zu: Osso Bucco, Lamm, Wild und **natürlich zum Brutzli-Filet**

## Rotweine aus Spanien

**Rioja Crianza 2014** 45.00 / 75cl  
Bodegas Meson, Oyon-Spanien 7.00 pro dl  
Traubensorte: Tempranillo, Cabernet-Sauvignon  
Charakter: körperreicher Wein, gut strukturiertes Tanin  
Passend zu: Braten, Trockenfleisch und Hartkäse; ein Allrounder

**Beronia Premium III a.C. DOCa 2011** 98.00 / 75cl  
Bodegas Beronia, Rioja-Spanien  
Traubensorte: Graciano, Mazuelo, Tempranillo  
Charakter: Komplexe samtige Struktur, im Finale gradlinig, konsequent und zugänglich  
Passend zu: Fleisch vom Grill und gereiftem Hartkäse

## Rotwein aus Portugal

**Touriga Nacional DOC 2014, Quinta das Carvalhas** 51.00 / 75cl  
Quinta das Carvalhas, Douro - Portugal 8.00 pro dl  
Traubensorte: Touriga Nacional  
Charakter: intensive reife Gerbstoffe, das Finale bietet: Stoff, Körper, Struktur und Klasse  
Passend zu: Grilladen, Braten mit Stock oder Polenta, und natürlich zum **Brutzli-Filet**

## Rotwein aus Zypern

**Maratheftiko 2011** 51.00 / 75cl  
Makkas Winery, Zypern  
Traubensorte: 100% Autochtone MaratheftikoTrauben, **Eichen- und Akazienbarriques**  
Charakter: kräftig, trocken, volle Frucht und Frische  
Passend zu: zu allen exotischen gut gewürzten Speisen

## Rotweine aus Argentinien

**Ojo de Aqua „Malbec“ 2015** 51.00 / 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

**Finca Orellana Malbec „ Single Vineyard “ 2013** 61.00 / 75cl  
Trapiche, Mendoza-Argentinien  
Traubensorte: Malbec  
Charakter: frische Beeren, reife Tanine mit Biss, im Finale langer Tiefgang  
Passend zu: Steaks, Lamm, Wild, Hartkäse, und natürlich zum **Brutzli-Filet**

# Rotwein aus dem Bordeaux

## Château Lynch-Bages 1997

210.00 / 75cl

5eme Cru Classé, Pauillac,

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Charakter: feine Tannine, rassige, Nase erinnert ein wenig an Pferdemit

Passend zu: Grilladen, Currygerichte

## Champagner

### Laurent Perrier, - Brut

69.00 / 75cl

Reims, Champagne-Frankreich

Traubensorte: Chardonnay, Pinot-Noir und Pinot Meunier

Charakter: Apfel, Quitte und Noten von gerösteten Brot. Der Abgang ist lange und schmackhaft.

Passend zu: Meeresfrüchte, gegrillter Fisch ohne Sauce und natürlich zum Feiern.

## Prosecco

### Prosecco Spumante di Trevisio DOC extra dry

47.00 / 75cl

Ponte, Venetien-Italien

Flûte

8.00 / 10cl

Traubensorte: Glera

Charakter: Zitrus, Apfel, Birne und blumige Note mit einer feinen Perlage.

Passend zu: Amuse-bouche, Melonen mit Rohschinken, Früchtewähe, Panna Cotta

----- oder einfach zum Anstossen !

## Raritäten und Einzelflaschen

Gerne beraten wir Sie über die vorhandenen Stückzahlen der einzelnen Weine.