

Weiss-Weine im Offen Ausschank

	10cl	50cl	75cl
Erlinsbacher Riesling x Sylvaner AOC Wehrli Weinbau , Küttigen – Aargau	5.50	27.50	
Yvorne AOC Henri Badoux, Chablais, – Waadtland	5.50	27.50	
Grüner Veltliner „Classic“ 2017 Weinbau Anton Steineder, Weinviertel in Niederösterreich	7.00	35.00	41.00
Pinot Grigio Collio DOC 2017 Conte Formentini, Friuli - Italien	7.00	35.00	45.00

Rosé-Weine im Offen Ausschank

	10cl	50cl	75cl
Erlinsbacher Rosé AOC 2017 (Pinot Noir) Wehrli Weinbau , Küttigen – Aargau	5.50	27.50	
Rosado Luces 2016 (Merlot – Tempranillo – Syrah) Viñas del Vero, Spanien	7.00	35.00	41.00

Rot-Weine im Offen Ausschank

	10cl	50cl	75cl
Erlinsbacher Blauburgunder AOC Wehrli Weinbau , Küttigen – Aargau	5.50	27.50	
Steineder's Zweigelt „vom Steinberg“ 2014 Weinbau Anton Steineder, Weinviertel in Niederösterreich	7.00	35.00	41.00
Merlot „TiciRosso“ DOC 2014 Cantina Giubiasco SA, Tessin	7.00	35.00	45.00
Primitivo Salento IGT 2015 Apulien - Italien	7.00	35.00	45.00
Rioja „El Meson“ Crianza 2014 Bodegas Meson, Spanien	7.00	35.00	45.00
Touriga Nacional DOC 2014 Quinta das Carvalhas, Douro - Portugal	8.00	40.00	51.00

Weissweine aus der Schweiz

Küttiger AOC Riesling x Sylvaner 2016 / 2017 41.00 / 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

St. Saphorin „Roche aux Vignes“ Terravin 2017 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 59.00 / 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

Ambassadeur Fumé Blanc „Barrique“ zur Zeit ausverkauft 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, Spanien und Frankreich

Grüner Veltliner „Classic“ 2017	41.00 / 75cl
Weinbau Anton Steineder, Weinviertel in Niederösterreich	7.00 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“ 2015	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 Collio DOC 2017	45.00 / 75cl
Conte Formentini, Friuli - 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 2017	45.00 / 75cl
Bodegas Beronia, Rioja-Spanien	
Traubensorte: Viura	
Charakter: Exotische Frucht, herbale Note mit einem trockenem Abgang	
Passend zu: Tapas, Salat, Geflügel und Kalbfleisch	
Chablis AC 2014	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

Exquisit „Beeren Auslese“ 2013	35.00 / 37.5cl
Hans & Chrtistiine Nittnaus, Gols am Neusiedler-See im Burgenland	10.50 pro dl
Traubensorte: Grüner Veltliner, Sämpling und Weissburgunder	
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 / 2017 **43.00 / 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 2017 **47.00 / 75cl**

Etikette von Brigitte Vogt, Aarau Ortsbürger-Rebberg „Herznach Google Maps“

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 2014 **49.00 / 75cl**

Michael und Barbara Wetzel, 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 **zur Zeit ausverkauft 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

45.00 / 75cl

Cantina Giubiasco SA, Tessin

7.00 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 2015

51.00 / 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“

79.00 / 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

41.00 / 75cl

Weinbau Anton Steineder, Weinviertel in Niederösterreich

7.00 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

zur Zeit ausverkauft

47.00 / 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“ 2013

83.00 / 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

45.00 / 75cl

Apulien - Italien

7.00 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 2016

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

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 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

zur Zeit ausverkauft

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 “ 2014

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

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 feiner Perlage

Passend zu: Amuse-Bouche, Melone mit Rohschinken, Anti-Pasti und Fruchtwähen

Raritäten und Einzelflaschen

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