

*Gasthaus*  
PÖSTLI

**GETRÄNKEKARTE** | WEIN | TEE |  
AROMA | FLÜSSIGES DESSERT |  
GUTE TROPFEN | GENUSS |  
KAFFEE | WASSER |  
HEISS | BARRIQUE | ZUCKERSÜSS

# OFFENAUSSCHANK

(Preise je 1 dl)

## LÄSSIG RIESLING & SYLVANER AOC / 2024

7.50

100 % Riesling & Sylvaner

Stadt Zürich

Frischer fruchtiger Weisswein.

Aromen von Zitrusfrüchten, angenehme Säure.

Idealer Apéritifwein: passt ebenso zu Spargeln, Süsswasserfischen.

## MELSER SAUVIGNON BLANC AOC / 2023

8.50

100 % Sauvignon Blanc

St. Gallen, Weinbaugenossenschaft Mels

Helles Gelb, herrliche Aromen von Stachelbeeren, Holunder, frische Säure, langer Abgang.

Passt zu: Spargel- und anderen Gemüsegerichten, ferner Fisch und Meeresfrüchte.

## DER SCHMEICHLER, GRÜNER VELTLINER SMARAGD / 2021

9.00

100% Grüner Veltliner

Wachau, Weingut Eder

Würzige Nase, dichter, komplexer Duft, saftig, fleischig, milde, Säurestruktur, Extrakt-Schmelz, noble Würze mit mineralisch salzigen Noten, gaumenfüllender Abgang.

Passt zu: Apéro, gebratenem Fisch.

## DIE DIVA, RIESLING SMARAGD / 2022

9.00

100% Riesling

Wachau, Weingut Eder

Zartes goldgelb, komplexe Nase, reife Marillen, fleischiger Pfirsich, mineralischer Unterbau mit saftigem Kern, präzise Frucht, zeigt auch viel Pikanz, fokussiert bis ins lange Finale.

Passt zu: Vorspeisen, Fisch, Geflügel, Kalbfleisch, Hart- und Weichkäse.

## LUGANA LIMNE DOC / 2023

8.50

100 % Trebbiano di Lugana

Gardasee, Lugana, Tenuta Rovaglia, Familie Arizzo-Zweifel

Schonende Pressung, Vergärung sowie Ausbau während 4 - 5 Monate imahltank.

Hellgelb, fruchtig, weisse Blüten, Zitrus, frisch, wunderbar saftig, lang und süffig.

Passt zu: Apéro, Süsswasserfisch, Spargeln aber auch zu Gemüsegerichten.

## ROSÉ

### ROSÉ IM STEINKRUG AOC/ 2023

8.50

100 % Pinot Noir

Zweifel Weine 1898

Das vollreife Traubengut wurde nach der Einmischung für einige Stunden mazeriert und dann gepresst. Kontrollierte Gärung im Stahltank.

Zürcher Spezialität, wird nur in sehr kleinen Mengen produziert.

Brombeeren, Erdbeeren, süssliche Gewürze.

Passt zu: Apéro, Sommergerichten, Fisch, Geflügel, asiatischer Küche.

# OFFENAUSSCHANK

(Preise je 1 dl)

## FLÄSCHER PINOT NOIR / 2023

10.50

100 % Pinot Noir  
Daniel & Monika Marugg / Fläsch  
Tiefes Rot, fruchtbetont beerige Pinotaromen, gute Struktur,  
gehaltvoll im Gaumen, mit feinen Tanninen.  
Ein Begleiter für Fleisch- und Wildgerichte und einer Fleischplatte.

## 12 UVAS DA LA SUERTE CRIANZA / 2020

8.00

Tempranillo, Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon  
Spanien, Utiel-Requena DOP, Casa Lo Alto  
Während mindestens 9 Monaten in Barriques aus französischer/amerikanischer Eiche ausgebaut.  
Dunkle Beeren, Schokolade; am Gaumen mit sattem Körper und weichen Tanninen  
Einen spanischen Silvester-Brauch aufgreifend, entstand die Weinspezialität 12 UVAS DE LA SUERTE.  
Zu jedem der 12 Glockenschläge des Jahreswechsels wird in Spanien eine Traube, eine Glückstraube  
gegessen.  
Passt zu: Fleisch, Wild, dunklem Geflügel.

## ZWEIGELT RESERVE / 2020

9.00

100% Zweigelt  
Österreich, Burgenland, Weingut Hundsdorfer  
Maischegärung, Ausbau während 20 Monaten in französischer Eiche  
Tiefrot mit dunklem Kern und violetter Rand. Im Duft schöne Kirschfrucht, mit röstigen Aromen.  
Am Gaumen harmonisch mild, wobei die Tannine eine gute Struktur geben.  
Im Abgang weich und rund.  
Passt zu: Rindfleisch, Wildspezialitäten, Lasagne und gereiftem Käse.

## VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO di Famiglia DOCG / 2021

9.50

90% Corvina, 10% Rondinella  
Verona / Cavaion / Tenuta Tinazzi / Giuseppe Gallo  
Für den Ripasso wurde der Wein ein zweites Mal auf dem Trester des Amarone vergoren.  
Ausbau während mindestens 1 Jahr in slowenischer Eiche.  
Pflaume, Sauerkirschen, Johannisbeeren, Muskat, Tabak  
Passt sehr gut zu Wild und Grilladen.

## EUPOROS DE ORO MALBEC / 2018

8.50

100% Malbec  
Valle de Uco / Mendoza / Beltran Group SA  
In der Nase entfalten sich Aromen von roten Früchten, Vanille, Schokolade und Tabak.  
Passt zu: Fleischgerichten und Grilladen.

## VALU'S / 2019

9.00

100% Cabernet Sauvignon  
Valle de Uco / Mendoza / Beltran Group SA  
Die Farbe ist ein intensives, leuchtendes Rubinrot. Das Aroma ist ausdrucksstark und intensiv: Noten von reifen  
roten Früchten und Gewürzen, insbesondere schwarzer und roter Pfeffer, begleitet von anhaltenden Anklängen  
An geröstete Paprika und Oregano.  
Passt zu: Fleischgerichten und Grilladen.

# SCHAUMWEIN

<b>PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY DOC TREVISO</b> 100 % Glera Italien, Veneto, Valdobbiadene, Le Contesse Apfel, Birne, Amaretti, Mandeln, Zitrusblüten, Orangenblüten Passt zu: Apéro, Gebäck	1 dl <b>9.00</b>	<b>55.00</b>
<b>TAITTINGER CHAMPAGNE RÉSERVE BRUT AOC</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Frankreich, Champagne Die Rebärten des Champagnerhauses Taittinger liegen inmitten der berühmten Champagne-Region und erstrecken sich, verteilt auf 34 Cru-Lagen, die zu den besten der Appellation zählen, insgesamt über 288 Hektar Anbaufläche.		<b>98.00</b>

# SCHWEIZ

## ZÜRICH

### LÄSSIG RIESLING & SILVANER AOC / 2024

48.00

100 % Riesling - Silvaner

Frischer fruchtiger Weisswein.

Aromen von Zitrusfrüchten, angenehme Säure.

Idealer Apéritifwein: passt ebenso zu Spargeln, Süsswasserfischen.

## ST.GALLEN

### MELSER SAUVIGNON BLANC AOC / 2023

54.00

100 % Sauvignon Blanc

Weinbaugenossenschaft Mels

Helles Gelb, herrliche Aromen von Stachelbeeren, Holunder, frische Säure, langer Abgang.

Passt zu: Spargel- und anderen Gemüsegerichten, ferner Fisch- und Meeresfrüchten.

### ROSÉ

### ROSÉ IM STEINKRUG AOC/ 2023

56.00

100 % Pinot Noir

Zweifel Weine 1898

Das vollreife Traubengut wurde nach der Einmischung für einige Stunden mazeriert und dann gepresst. Kontrollierte Gärung im Stahltank.

Zürcher Spezialität, wird nur in sehr kleinen Mengen produziert.

Brombeeren, Erdbeeren, süssliche Gewürze.

Passt zu: Apéro, Sommergerichten, Fisch, Geflügel, asiatischer Küche.

## GRAUBÜNDEN

### FLÄSCHER PINOT NOIR / 2023

68.00

100 % Pinot Noir

Daniel & Monika Marugg / Fläsch

Tiefes Rot, fruchtbetont beerige Pinotaromen, gute Struktur,

gehaltvoll im Gaumen, mit feinen Tanninen.

Ein Begleiter für Fleisch- und Wildgerichte und einer Fleischplatte.

## ZÜRICH

### CHARDONNAY OTELFINGEN AOC / 2023

65.00

100 % Chardonnay

Zweifel Weine 1898

Die Trauben wurden bei 86° Öchsle geerntet und als ganze Trauben abgepresst. Der Ausbau fand vollumfänglich in Barriques statt. Der gesamte Fassausbau dauerte neun Monate.

Exotische Noten nach Mango und Ananas mit reifem Pfirsich. Der Holzausbau zeigt sich in cremigen Vanille-Aromen und einer feinen Würzigkeit. Ein kräftiger Wein mit langem Abgang und schönem Schmelz.

Passt zu: Geflügel, Fisch, Meerfrüchte

## WALLIS

### CLAVIEN SAUVIGNON BLANC / 2023

65.00

100 % Sauvignon Blanc

Miège, Bercoula SA

Intensiver, dichter Wein mit Aromen von Holunderblüten, reifer Litchi und einer kräutrigen Note nach Thymian und Lavendel. Die Holzaromatik ist schön eingebaut und verleiht dem Wein einen schönen Schmelz sowie einen komplexen Abgang.

Passt zu: Gediegener Apéro, Spargeln, Meeresfrüchte und Sushi.

## WAADT

### DEZALEY MEDINETTE AOC / 2023

78.00

100 % CHASSELAS

Lavaux, Domaine Louis Bovard

Im Stahltank ausgebaut.

Hellgelbe Farbe, grünliche und goldene Akzente. Gut gereifte Stachelbeeren, Lindenblüten und frische Zitronenminze im offenen Bouquet, auch einige florale Düfte. Ein leichtfüssiger Auftakt, der sich nach und nach wandelt in eine facettenreiche Chasselas-Aromatik, viel gelbe Frucht, mineralische Akzente und etwas Honig, ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Frucht und Frische, immer intensiv bleibend; konzentrierter, viel Potenzial versprechender Abgang.

## TESSIN

### TERRE ALTE BIANCO DI MERLOT GIALDI / 2024

52.00

100 % Merlot

Gialdi Vini SA

Der klare Most wurde in Edelstahltanks bei 18 bis 20° Grad ausgegoren. Um den sortentypischen Charakter zu ermöglichen, wird auf den biologischem Säureabbau verzichtet.

Holunder, Williamsbirne, weisser Pfirsich, florale Noten.

Passt zu: Apéro, Fisch, Geflügel

### MERLOT ARZO DOC Ticino / 2021

67.00

100 % Merlot

Gialdi SA

Traditionelle Maischegärung über 14 Tage bis 30°C in Edelstahl, danach verweilt der Wein

14 Monate in neuen und einjährigen Barriques aus französischer Eiche. Rubin, süss-beerige Nase, Brombeeren, schwarze Chriesi, leichte Röstaromen, saftig, sehr würzig, breit, lang.

Passt zu: Rindschmorbraten und Polenta

89 Falstaff Punkte

# ÖSTERREICH

## WACHAU

### DER SCHMEICHLER, GRÜNER VELTLINER SMARAGD / 2021 58.00

100% Grüner Veltliner

Weingut Eder

Würzige Nase, dichter, komplexer Duft, saftig, fleischig, milde, Säurestruktur, Extrakt-Schmelz, noble Würze mit mineralisch salzigen Noten, gaumenfüllender Abgang.

Passt zu: Apéro, gebratenem Fisch.

### DIE DIVA, RIESLING SMARAGD / 2022 58.00

100% Riesling

Weingut Eder

Zartes goldgelb, komplexe Nase, reife Marillen, fleischiger Pfirsich, mineralischer Unterbau mit saftigem Kern, präzise Frucht, zeigt auch viel Pikanz, fokussiert bis ins lange Finale.

Passt zu: Vorspeisen, Fisch, Geflügel, Kalbfleisch, Hart- und Weichkäse.

## BURGENLAND

### ZWEIGELT RESERVE / 2020 59.00

100% Zweigelt

Weingut Hundsdorfer

Maischegärung, Ausbau während 20 Monaten in französischer Eiche

Tiefrot mit dunklem Kern und violetter Rand. Im Duft schöne Kirschfrucht, mit röstigen Aromen.

Am Gaumen harmonisch mild, wobei die Tannine eine gute Struktur geben.

Im Abgang weich und rund.

Passt zu: Rindfleisch, Wildspezialitäten, Lasagne und gereiftem Käse.

# FRANKREICH

## LOIRE

### POUILLY-FUMÉ AOC / 2022 62.00

100 % Sauvignon Blanc

Pouilly-Fumé / Domaine Michel Redde

Das Traubengut stammt aus den Parzellen der Appellation Pouilly-Fumé. 33% der Trauben stammen aus dem Dorf Saint Andelain mit Ton-Silex Böden, 33% kommt aus dem Dorf Pouilly-sur-Loire mit eher lehmigem Boden und 33% aus Tracy.

Nach einer teilweisen Kaltmazeration wurde der Most kühl unter Verwendung einer lokalen Hefe vergoren und im Stahltank ausgebaut.

Tropische Früchte, mineralische Noten, würzig, voller Auftakt, feine Säure, gute Länge

Passt zu: Fisch mit Saucen, weißem Fleisch.

### SANCERRE / 2023 68.00

100 % Sauvignon Blanc

La Rochoy Bio, AOC Sancerre / Domaine Laporte

Frisch, vollmundig und ausgewogen: Der Gaumen bezaubert mit seinen subtilen rauchigen Noten, die aus dem an Silex reichen Terroir stammen.

Passt zu: Dieser Wein passt ideal zu edlen Fischen oder Krustentieren, wie beispielsweise Langusten-Papilloten mit drei Zitrusfrüchten oder einem Jakobsmuschel-Carpaccio. Fisch mit Saucen, weißem Fleisch.

# ITALIEN

## LOMBARDIA

### LUGANA LIMNE DOC / 2023

57.00

100 % Trebbiano di Lugana

Gardasee, Lugana, Tenuta Roveglia, Familie Arizzo-Zweifel

Schonende Pressung, Vergärung sowie Ausbau während 4 - 5 Monate im Stahltank.

Hellgelb, fruchtig, weisse Blüten, Zitrus, frisch, wunderbar saftig, lang und süffig.

Passt zu: Apéro, Süßwasserfisch, Spargeln aber auch zu Gemüsegerichten.

## VENETO

### VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO di Famiglia DOCG / 2023

62.00

90% Corvina, 10% Rondinella

Verona, Cavaion, Tenuta Tinazzi, Giuseppe Gallo (Selezione di Famiglia)

Für den Ripasso wurde der Wein ein zweites Mal auf dem Trester des Amarone vergoren.

Ausbau während mindestens 1 Jahr in slowenischer Eiche.

Pflaume, Sauerkirschen, Johannisbeeren, Muskat, Tabak.

Passt zu: Wild, Grilladen, Hartkäse.

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC / 2018

98.00

80% Corvina, 15% Rondinella, 5% Molinara

Verona, Cavaion, Tenuta Tinazzi, Giuseppe Gallo (Selezione di Famiglia)

Das Traubengut wurde während 120 Tagen auf flachen Holzgestellen getrocknet.

Die Trauben wurden zerquetscht und der konzentrierte Most zur Gärung gebracht.

Ausbau während 12 Monaten in slowenischer Eiche.

Erdbeeren, Pflaume, Sauerkirschen.

Passt zu: Grilladen, Risotto, Polenta, Käse.

## TOSCANA

### PINOT GRIGIO IGT / 2023

47.00

100 % Pinot Grigio (kleiner Anteil Chardonnay)

Delle Venezie, Castello di Gabbiano

Im Stahltank ausgebaut.

Limone, Melone, Orange.

Passt zu: Apéro, Fisch, Spargeln, Risotto.

### DARK KNIGHT IGT / 2023

62.00

50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Sangiovese

Castello di Gabbiano

Temperaturkontrollierte Gärung, danach 8 Monate Ausbau in Barriques.

Beerige Frucht, Noten von Kaffee, Schokolade und Gewürzen,

harmonisch, mit samtigem Tannin und einem geschmeidigen Abgang.

Passt zu: Fleischgerichten, Geflügel, Käse.

### ORMA IGT / 2022

103.00

50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

Podere Orma in Bolgheri

Der Wein wird während 14 Monaten in Barriques ausgebaut.

Rubin, eher verhalten, schönes Holz, weich, saftig, würzig, gute Länge, grosses Potential.

Passt zu: Fleisch, Wild, Costata alla Fiorentina oder auch zum Lammkarré.

# ITALIEN

## **CHIANTI CLASSICO IL CAVALIERE / 2020**

**56.00**

95% Sangiovese, 5% Merlot

Castello di Gabbiano

Das Traubengut stammt aus den eigenen Parzellen im Chianti. Die Trauben wachsen auf 200 bis 300 Meter ü. M. mit optimaler Sonneneinstrahlung. Die Bodenbeschaffenheit ist kalkreich und steiniger Lehmboden.

Passt zu: Pasta, Ossobucco, Pilzgerichte.

## **ALLEANZA IGT / 2019**

**79.00**

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Toscana IGT, Castello di Gabbiano

Temperaturkontrollierte Ganztraubenvergärung bei 28 bis 32° Grad während 12 bis 15 Tagen.

Der Wein wurde dann während ca. 18 Monaten in französischen Barriques ausgebaut.

Nach dem Umzug auf die Flasche ruhte der Wein nochmals.

Vanille, Maulbeeren, Brombeeren, Zedernholz, Rauch, Tabak

Passt zu: Kräftigen Fleischspeisen.

# SPANIEN

## VALENCIA

### 12 UVAS DA LA SUERTE CRIANZA / 2021

54.00

Tempranillo, Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon  
Utiel-Requena DOP, Casa Lo Alto

Während mindestens 9 Monaten in Barriques aus französischer/amerikanischer Eiche ausgebaut.  
Dunkle Beeren, Schokolade; am Gaumen mit sattem Körper und weichen Tanninen.

Einen spanischen Silvester-Brauch aufgreifend, entstand die Weinspezialität 12 UVAS DE LA SUERTE.

Zu jedem der 12 Glockenschläge des Jahreswechsels wird in Spanien eine Traube, eine Glückstraupe gegessen.

Passt zu: Fleisch, Wild, dunklem Geflügel.

### RESERVA, CASA LO ALTO / 2020

67.00

55% Syrah, 40% Grenache, 5% Cabernet Sauvignon

Utiel-Requena DOP, Casa Lo Alto

Wurde während 12 Monaten in französischen und amerikanischen Eichen ausgebaut.

50% der Barriques waren neu.

Schokolade, Zedernholz, Pfeffer, schwarze Beeren.

Passt zu: Lamm, Grilladen, Pasta.

### PARAJES DE CALLEJO DO / 2022

72.00

Ribeira del Duero, Felix Callejo

Ist ein Rotwein, der mit seiner leuchtend kirschroten Farbe und violetten Nuancen beeindruckt. In der Nase entfaltet er einen reichen Aromareichtum, wobei reife Himbeeren und Kirschen hervorstechen, verwoben mit subtilen floralen Noten und einem Hauch von Gewürzen dank seiner Reifung im Fass. Am Gaumen zeigt er sich elegant und frisch, mit gut integrierten Tanninen und einer lebendigen Säure. Sein Abgang ist anhaltend und zeigt ein perfektes Gleichgewicht zwischen Frucht und Eichenholznoten.

Passt zu: Wurstwaren, Hülsenfrüchte, Gereifte Käsesorten, Pilze, rotem Fleisch

## PRIORAT

### EL CEL PRIORAT DOQ / 2019

117.00

35% Grenache, 25% Syrah, 15% Carignan, 25% Cabernet Sauvignon

Temperaturkontrollierte Gärung, 18 bis 24 Monate Ausbau in neuen französischen Barriques.

Reich und tiefgründig, Heidelbeeren, Pflaumen, Brombeeren Schoggi, Kaffee, Toast, Lakritze.

Mächtig, körperreich, mit seidigem Tannin und grosser Länge.

Passt zu: Fleischgerichten, geschmortem Fleisch und Geflügel, gereiftem Käse.

### INICI MERUM PRIORATI DOQ / 2021

72.00

60% Garnacha, 15% Syrah, 15% Carignena, 10% Cabernet Sauvignon

Der kraftvolle Inici von Merum Priorati gleitet mit dichtem Purpurrot ins Glas. Schwenkt man das Glas, dann offenbart dieser Rotwein eine hohe Dichte und Fülle, was sich in deutlichen Kirchenfenstern am Glasrand zeigt. Diese spanische Cuvée offenbart im Glas herrlich ausdrucksstarke Noten von Brombeere, Johannisbeere, Heidelbeere und Sauerkirsche. Hinzu gesellen sich Anklänge von Schwarzer Johannisbeere, Vanille und getoastetes Holz.

Passt zu: Fleischgerichten, geschmortem Fleisch und Geflügel, gereiftem Käse.

Wissenswertes: DOQ, Die Produktionsvorschriften dieser „klassifizierten“ Herkunftsbezeichnung legen genau umgrenzte Anbauggebiete, das Rebsortiment, maximale Ertragsmengen etc. fest. Seit 2001 darf das Anbauggebiet Priorat die katalanische Herkunftsbezeichnung Denominació de Origen Qualificada (D.O.Q.) tragen.

# ARGENTINIEN

## MENDOZA

- EUPOROS DE ORO MALBEC / 2018** **56.00**  
100% Malbec  
Valle de Uco / Mendoza / Beltran Group SA  
In der Nase entfalten sich Aromen von roten Früchten, Vanille, Schokolade und Tabak.  
Passt zu: Fleischgerichten und Grilladen.
- VALU'S / 2019** **59.00**  
100% Cabernet Sauvignon  
Valle de Uco / Mendoza / Beltran Group SA  
Die Farbe ist ein intensives, leuchtendes Rubinrot. Das Aroma ist ausdrucksstark und intensiv: Noten von reifen roten Früchten und Gewürzen, insbesondere schwarzer und roter Pfeffer, begleitet von anhaltenden Anklängen An geröstete Paprika und Oregano.  
Passt zu: Fleischgerichten und Grilladen.
- NUMINA MALBEC / 2020** **73.00**  
100 % Malbec  
Valle de Uco, Tunuyán, Bodegas Salentein, José Galante  
Das Traubengut stammt aus den Reihen von El Oasis im Valle de Uco, Provinz Mendoza.  
Diese wurden im Jahre 2000 auf 1100 Meter ü. M. gepflanzt.  
Vergärung im grossen Holzfass sowie die Reife in Barriques.  
Kirschen und Gewürze, kräftig, intensive.  
Passt zu: Fleischgerichten und Grilladen.
- PININO 2019** **54.00**  
100% Cabernet Sauvignon  
Valle de Uco / Mendoza / Beltran Group SA  
Das Aroma ist ausdrucksstark, mit fruchtigen und würzigen Noten von Pfeffer, Tabak, Vanille und Nelken – ein Ergebnis der Reifung im Eichenfass.  
Passt zu: Lamm, Grilladen, Pasta

## GUT ZU WISSEN

### IP - INTEGRIERTE PRODUKTION

Der Winzer muss seine Traubenproduktion beim Kanton dem «Ökologischen Leistungsnachweis» (ÖLN) unterstellen, beziehungsweise jährlich anmelden. Damit verpflichtet er sich, den Weinbau nach den Richtlinien der «Integrierten Produktion» (IP) zu betreiben. Die «Integrierten Produktion» umfasst Vorgaben zur möglichst umweltschonenden Produktion von landwirtschaftlichen Produkten.

### PARKER

Parker-Punkte (PP) sind die Ergebnisse der Bewertungen von Wein seitens des amerikanischen Weinkritikers Robert Parker und seiner Mit-Autoren. Dabei orientiert sich das Bewertungsmodell an dem 100-Punkte-System:

96 bis 100 Punkte: außerordentlich  
90 bis 95 Punkte: hervorragend  
80 bis 89 Punkte: überdurchschnittlich bis sehr gut  
70 bis 79 Punkte: durchschnittlich  
50 bis 69 Punkte: schlecht bis unterdurchschnittlich

Die Bewertungen werden im Weinmagazin „The Wine Advocate“ und in den Büchern "Parkers Wein-Guide" und "Bordeaux" veröffentlicht.

### FALSTAFF

Falstaff ist ein 1980 gegründetes österreichisches Wein- und Gourmetjournal. Es ist damit das älteste und auflagenstärkste Weinmagazin Österreichs. Alljährlich wird eine Rotweinprämierung veranstaltet, die nach dem 100-Punkte-System funktioniert und als umfangreicher Weinguide erscheint.

### DECANTER WORLD WINE AWARDS

Die Decanter World Wine Awards (DWWA) ist ein internationaler Wettbewerb, der 2004 vom britischen Decanter Wine Magazin gegründet wurde. Das Team der hunderten von Testern setzt sich aus einem breiten Spektrum zusammen. Darunter sind Winzer, Händler, Wein-Journalisten und regionale Spezialisten. Ausgezeichnet wird mit Medaillen, welche in Bronze, Silber und Gold unterteilt sind. Zudem gibt es Trophäen, die regional und auch international übertragen werden

### WINESPECTATOR

Jedes Jahr veröffentlicht das renommierte Lifestyle-Magazin „Wine Spectator“ die Top 100 - eine Liste der „most exciting wines“. Diese stehen für die wichtigsten Trends des Jahres, für eine großartige Winzer-Generation, für die erfolgreichsten Weinregionen der Welt und für den sogenannten „X-Faktor“. Dieser Faktor kann ein neuer, ambitionierter Winzer sein, ein Benchmark-Wein oder ein „Meilenstein“ für das jeweilige Anbaugebiet. Verfahren wird nach dem 100-Punkte-System.

### WINE ENTHUSIAST

Dieses 1988 gegründete New Yorker Lifestyle Magazin erreicht 800 000 Leser und bewertet nach folgendem Punkte-Prinzip:  
Classic (98 - 100), Superb (94 - 97), Excellent (90 - 93), Very Good (87 - 89), Good (83 - 86) und Acceptable (80 - 82)

### EXPOVINA

Die Internationale Weinprämierung Zürich (IWPZ) bietet einen Überblick über die Qualität und die Breite des aktuellen nationalen und internationalen Weinangebots auf dem Schweizer Markt und leistet einen Beitrag zur kundengerechten Vermarktung der eingereichten Weine. Über 150 Fachleute aus Produktion, Forschung, Handel und Gastgewerbe beurteilten über 2000 Weine, eingereicht von Schweizer Produzenten, Importeuren und Händlern. Es werden die Auszeichnungen Grosses Golddiplom, Golddiplom und Silberdiplom verliehen.

### SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG 17/20

Neuaufgemachte, älteste Schweizer Weinzeitschrift, die nach dem 20-Punkte-System bewertet.

### WEINWISSER

WeinWisser ist ein unabhängiger Newsletter für alle, die mehr über Wein Wissen wollen. WeinWisser degustiert, beschreibt und bewertet jährlich mehr als 4.000 Weine. Auch ältere Jahrgänge, die neu probiert werden und Raritäten sind regelmässige Themen. Diese Berichterstattung erfolgt von einem Team der erfahrensten Verkoster, die seit Jahrzehnten Weine probieren, bewerten und einkaufen. Bewertet wird nach dem 20-Punkte-System.

**Unsere Preise sind in CHF, beinhalten 8.1 % Mehrwertsteuer und gelten bei Weinen jeweils für 0.75 l Flaschen, wenn nicht anders angegeben. Jahrgangsänderungen sind vorbehalten.**

## APERITIFS

BELLINI (alkoholfrei) Weisses Pfirsichpüree und Mineralwasser		9.00
SANBITTER GESPRITZT (alkoholfrei) SanBitter wahlweise gespritzt mit Bitter Lemon		10.50
GESPRITZTER WEISSWEIN süss / sauer		9.50
HUGO Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser		12.50
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol (11 % Vol.), Mineralwasser		12.50
SHERRY TIO PEPE EXTRA DRY (15 % Vol.) Palomino-Trauben, Spanien, Jerez Superior, Gonzalez Byass	4 cl	8.00
MARTINI® BIANCO (15 % Vol.) Ein Mix aus Kräutern, Blumen und Weissweinen.	4 cl	8.00
CAMPARI® (25 % Vol.) Der unverkennbare, leuchtend rote italienische Bitter.	4 cl	8.00
APPENZELLER ALPENBITTER (29 % Vol.)	4 cl	8.00
CYNAR (16.5 % Vol.)	4 cl	8.00
PASTIS 51 (45 % Vol.)	4 cl	8.00

## HAHNENWASSER

HAHNENWASSER	0.50 l	3.00
HAHNENWASSER	1.00 l	5.50

## MINERALWASSER

PASSUGGER MIT KOHLENSÄURE	0.47 l	6.50
PASSUGGER MIT KOHLENSÄURE	0.77 l	9.50
ALLEGRA OHNE KOHLENSÄURE	0.47 l	6.50
ALLEGRA OHNE KOHLENSÄURE	0.77 l	9.50

Unsere Preise sind in CHF, beinhalten 8.1 % Mehrwertsteuer und gelten bei Weinen jeweils für 0.75 l Flaschen, wenn nicht anders angegeben. Jahrgangsänderungen sind vorbehalten.

## SOFTDRINKS

COCA COLA	0.33 l	5.50
COLA ZERO	0.33 l	5.50
ELMER CITRO	0.33 l	5.50
RIVELLA ROT/BLAU	0.33 l	5.50
NESTEA LEMON	0.33 l	5.50
SCHWEPPES TONIC	0.20 l	5.50
SCHWEPPES BITTER LEMON	0.20 l	5.50
SANBITTER	0.20 l	5.50
SINALCO	0.33 l	5.50
GINGER BEER SWISS MOUNTAIN SPRING	0.20 l	6.50

## SÄFTE / MÖHL

SHORLEY	0.33 l	5.50
SAURER MOST Mit oder ohne Alkohol	0.50 l	7.50

## SÄFTE / MICHEL

ORANGENSAFT	0.20 l	5.50
TOMATE	0.20 l	6.50

## BIER

### OFFEN-AUSSCHANK

#### BAARER BIER

Auf traditionellerweise in kleinen Mengen gebraut –  
jeder Sud ist daher einzigartig - Baarer Bier seit 1862

0,20 l	4.50
0.30 l	5.20
0.50 l	6.80

#### BAARER ERDMANDLI AMBER (5.0 % Vol.)

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Hopfen  
unser beliebtes Charakterbier. Elegant malzig, aromatisch und mit einer prächtigen  
Bernsteinfarbe. Ein echter Trinkgenuss.

0.33 l	6.50
--------	------

#### APPENZELLER WEIZENBIER (5,2 % Vol.)

Zutaten: Wasser, Braugetreide (Weizen-Gerstenmalz) Bio Hopfen, Hefe  
Wird speziell gelagert und überzeugt mit einem kernigen, sprizigen Geschmack

0.50 l	8.50
--------	------

#### BAARER FEINHERB 0.0% (ALKOHOLFREI)

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, natürliche Aromen, Hopfen  
Entdecke das volle Biererlebnis – alkoholfrei, aber bierig!

0.33 l	6.50
--------	------

## KAFFEE

Die Kaffeerösterei Diamant befindet sich in Hausen am Albis. Ein kleiner Familienbetrieb welcher ihren Kaffee mit  
grosser Sorgfalt und Leidenschaft veredelt.  
(Arabica-Bohnen aus Mittel- und Südamerika, Robusta-Bohnen aus Asien und Afrika)

KAFFEE / ESPRESSO		4.90
DOPPELTER ESPRESSO		6.60
SCHALE / CAPPUCCINO		6.20
HEISSE / KALTE SCHOGGI		5.50
HEISSE / KALTE OVI		5.50
RAHM		2.00
TEE		5.50