

Weine im Offenausschank

- Weiss

1 dl CHF

Schweiz

Stäfa Räuschling

10

Weingut Rebhalde, Stäfa, AOC Zürichsee

Die Züriseerebe interpretiert von Starwinzer Sven Hohl vom Weingut Rebhalde. Knackiger, rustikaler Weisswein dominiert von grünen Äpfeln und Kräutern.

Weisser Zweigelt

9.50

Weingut Robert Irsslinger, Wangen SZ, AOC Zürichsee

Schmeichelnd und Saftig, mit lebendiger Säure und süffigen Grapefruitaromen

Frankreich

Château des Landes „Le Blanc“ **“Oe-Empfehlung“**

7.50

Sauvignon / Sémillon

Vignobles Lassange, Le Libournais, AOC Bordeaux Blanc

Frischer und sortentypischer trockener Sauvignon Blanc mit guter Säure, Stachelbeere und Holunder.

Domaine Betton „Elixir“

10

Marsanne, les tres moins en Barrique

Christelle Betton, AOC Croze Hermitage, Valle du Rhône

Marsanne präsentiert sich ähnlich einem frisch, fruchtigem Chardonnay.

Mit angenehmen Schmelz, Butter und zitrusartigen Aromen.

Givry „Vieilles Vignes“

“Oe-Empfehlung“

13

Chardonnay Barrique

Luc Pelletier, AOC Givry, Bourgogne

Kräftiger und charakterstarker Chardonnay, ausgebaut im Pièce

(Barrique-Variante im Burgund) mit angenehmen Holznoten, Butter, frischen Blumen und Würze. Lange und Intensiv im Abgang

-Champagner

Premier Cru Selection - Brut

“Oe-Empfehlung“

14.50

Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

Alexandre Rat, Serriers AOC Champagne

Wer Champagner liebt, wird Alexandre lieben. Dieser ultra trockene Brut hat eine phantastische Moussage, frische Hefe und viel gelbes Obst. Winzerchampagner!

-Süsswein

Le Must de Landiras

13.50

Sauvignon / Sémillon

AOC Graves Supérieur Doux, Fast ein Sauternes aber nicht ganz. Sehr ausgewogene, nicht übertriebene Süsse.

Noten von Pfirsich und Veilchen, ein wenig Honig und leichtem Petrol.

Weine im Offenausschank

-Rose

1dl CHF

Frankreich

Rose „Bourgogne“

“Oe-Empfehlung“

8.50

Luc Pelletier, AOC Givry, Bourgogne

FrISChe Beeren und lebendige Säure, mit leichten Vanilleanklängen im Abgang. Viel Spass in der Flasche, so muss Rose sein.

-Rot

Schweiz

Pinot Noir

12

Pinot Noir Spätlese „Grosses Holzfass“ Lattenberg

Weingut Rebhalde, AOC Zürichsee

Der Pinot ist auch am Zürichsee sehr beliebt und Sven Hohl zeigt, was er hier zu leisten vermag. Sehr dichte Struktur mit maskulinen Aromen und sehr schöner Würze.

Frankreich

Château Maltus

“Oe-Empfehlung“

10

Merlot/ Cabernet Franc

Vignobles Lassagne, AOC Lalande de Pomerol, Bordeaux

Ein genialer Bordeaux für kleines Geld. Dichte Schwarzkirsche, Karamell, Tabak und gut eingebundenes Holz. Samtig und lang im Abgang.

Domaine Betton „Caprice“

11

Syrah

Christelle Betton, AOC Croze Hermitage, Vallée du Rhône

In älteren Barriques ausgebaut, dominiert hier die frische von Brom- und Himbeere mit einer weichen Säure. Sehr angenehm und nicht zu schwer.

Spanien

THM Crianza

10

Tempranillo/ Garnacha/ Graciano/ Mazuela

Bodegas Thilom, Jorge Muga, DOC Rioja

Klassischer kann ein Rioja kaum sein. Jorge Muga lässt Grüssen.

Dunkle Johannisbeere mit rauchig, erdigen Noten. Intensiv und Dicht am Gaumen.

Billo

“Oe-Empfehlung“

9.50

Garnatxa/ Syrah/ Carinyena

Blai Ferré i just, DOC Priorat

Aus Rebbergen, teilweise von 1918, werden alle Trauben separat imahltank ausgebaut. Unglaublich frischer und kompakter Priorat mit viel Tiefe und Balsamischer Würze. Perfekter Terrassenrotwein.

Getränkekarte

Lokales Wasser 37 mit/ ohne	1.0l	10.00
Lokales Wasser 37 mit/ ohne Wasser aus der historischen Wasserleitung der Stadt Züri	0.5l	5.00
Naturtrüber Bioapfelsaft vom Mausackerhof Pasteurisierter Apfelsaft	0.3l	7.50
Naturtrübe Bioapfelsaftschorle vom Mausackerhof Pasteurisierter Apfelsaft mit Mineralwasser	0.5l	8.50
Traubensaftschorle Adam&Uva, Weiss oder Rot Biotraubensaftschorle ohne Zuckerzusatz	0.33l	7.50
Gazosa La Fiorenza, Limone oder Mandarine Gesüsste Limonade aus dem Tessin	0.35l	7.50

Bier

Zu ehren Gottfried Kellers gibt es bei uns Bier aus der Mikrobrauerei „Gottfried“ in Oerlikon

Gottfried „Frisch“, Klassisches, naturtrübes Lagerbier.	0.33l	8.80
Gottfried „Fröhlich“, Golden Lager Bier mit mehr Würze	0.33l	8.80
Hacker Pschorr „Hefe Weisse“, Der Himmel der Bayern.	0.5l	9.80
Turbinen Bräu „Pause“, alkoholfreies Bier aus Züri.	0.33l	7.50

Kaffee

Seit 1896 röstet die Familie Henauer im Kanton Zürich Kaffee der Spitzenqualität – heute bereits in der 4. Generation. Sie reisen zu Kaffeeplantagen auf der ganzen Welt, stehen an den Röstmaschinen, fördern die Kaffeekultur in all ihren Variationen und haben noch lange nicht genug von ausgezeichnetem Kaffee. Wir auch nicht. Von daher schätzen wir uns glücklich Henauer Kaffee zu servieren.

Kaffee Creme	4.50
Espresso	4.50
Espresso Doppio	7.50
Kaffee Coretto	9.00
Cappuccino	6.00
Schale	6.50

Tasse Tee „Twinings“	Pfefferminze/ Grüntee/Vervene/ Schwarztee/Früchtetee	6.50
----------------------	---	------

Unser Patron Andreas Himstedt empfiehlt:

Génépi ist ein alpiner Kräuterlikör der im gesamten Alpenraum als Digestif beliebt ist. Die verwendeten Wermutkräuter, vorwiegend die „Ährige Edelraute“ wachsen allesamt über 2000 NN und werden von Hand verlesen. Die Kräuter werden im Schnaps mazeriert und ziehen dann 30-40 Tage.

Génépi „Vieille recette de bergers“, Distillerie des Aravis“, La Clusaz 0.02l 9.50

Sapinette „La Liqueur“, Distillerie des Aravis“, La Clusaz 0.02l 9.50
Likör mit Tannenspitzen

Edelbrände der Brennerei Landwing Willisau/ Luzern

Eau-de-vie de pomme en barrique 3l Flasche 0.02l/ 12.50 0.04l/ 22.00
Brand von uralten Jonagold-Apfelbäumen, im Jura Kastanienholzfass gereift

Eau-de-vie de poire en barrique 0.02l/ 12.50 0.04l/ 22.00
Brand von ausgesuchten Schweizer Williamsbirnen, im Jura Kastanienholzfass gereift

Eau-de-vie de prune en barrique 0.02l/ 12.50 0.04l/ 22.00
Brand von reifen Schweizer Pflaumen, im Jura Kastanienholzfass gereift

Eau-de-vie MELA 0.02l/ 9.50 0.04l/ 17.00
Brand vom Mela Apfel aus dem Thurgau, leichter, charmanter
Schnaps mit nur 28%Vol und viel fruchtigem Aroma

Grappa aus der Grappa Manufaktur „Villa de Varda“ Mezzolombardo

Grappa Moscato 0.02l/ 9.00 0.04l/ 15.00
Vom Goldmuskateller, klar und aromatisch. Blumig und fruchtig.

Grappa Pinot Nero Riserva 0.02l/ 12.00 0.04l/ 21.00
Vom Blauburgunder, bernsteinfarben, weich und aromenreich.

Grappa Alta Selezione „Nonno Giovanni“ 0.02l/ 16.00 0.04l/ 29.00
Vom Toreldego and Blauburgunder, das Ergebniss einzigartiger
Familientradition und das Erbe von Vater zu Sohn.

Grappa Mormorio della Foresta Riserva 0.02l/ 14.00 0.04l/ 26.00
Vom Müller-Thurgau und vom Blauburgunder. Sehr schöne
Frucht und angenehme Würze. Brandyartig weich am Gaumen.

Grappa Selezione Mauro Dolzan 0.02l/ 14.00 0.04l/ 26.00
vom Blauburgunder und Toreldego, gereift in Eichen, Akazien und Kirschholz,
ist die Offenbarung für Liebhaber von Barrique-Grappa.
Serviert mit der Pipette aus der 3 Liter Flasche.