

# WEINKARTE

## OFFENWEINE

pro dl 5 dl

### Weiss

Walenstadter Riesling-Sylvaner, Regula & Fredy Heer	6.00	30.00
Grüner Veltliner Wagram, Weinhof Waldschütz Wachau	7.00	35.00
Pinot Grigio delle Venezie, Italien	7.00	35.00
Chardonnay Selection QW, Nittnaus Burgenland	7.00	35.00

### Rosé

Eden Sauvage AOP 2022, Côtes Provence	7.00	49.00
---------------------------------------	------	-------

### Rot

Walenstadter Blauburgunder, Regula & Fredy Heer	6.00	30.00
Bündner Blauburgunder, von Salis	7.00	35.00
Primoduca Primitivo di Manduria, Italien	7.00	35.00
Beronia Rioja DOC, Spanien	7.00	35.00

# FLASCHENWEINE

## Weiss

**Walenstadter Riesling-Silvaner, Regula & Fredy Heer** **43.00**

*Traubensorte: Riesling Silvaner*

*Herkunft: Walenstadt*

*Traditionell, modern, frisch, fruchtig und unbeschwert*

**Grüner Veltliner Wagram, Weinhof Waldschütz Wachau** **49.00**

*Traubensorte: Grüner Veltliner*

*Herkunft: Österreich*

*In der Nase Würze und noch mehr Frucht im Gaumen.*

**Pinot Grigio delle Venezie** **49.00**

*Traubensorte: Pinot Grigio*

*Herkunft: Italien*

*Der ideale Weisse zum Apèro, Antipasti, Fischgerichten und leichten Sommerspeisen.*

**Chardonnay Selection QW, Nittnaus Burgenland** **49.00**

*Traubensorte: Chardonnay*

*Herkunft: Österreich*

*Der ideale Weisse zum Apèro, Antipasti, Fischgerichten und leichten Sommerspeisen.*

# FLASCHENWEINE

## Rot

### **Walenstadter Fürschtberger AOC, Othmar Schwizer** **46.00**

*Traubensorte: Blauburgunder  
Herkunft: Walenstadt*

*Intensives Bouquet mit fruchtig-würzigen Aromen. Vollmundig und geschmeidig im Gaumen. Unser Allrounder passt zu vielen Gelegenheiten.*

### **Walenstadter Blauburgunder, Regula & Fredy Heer** **43.00**

*Traubensorte: Blauburgunder  
Herkunft: Walenstadt*

*Ohne Holz, ein Pinot Noir einfach und ehrlich*

### **Carsilias Barrique AOC, Maienfelder von Salis** **66.00**

*Traubensorte: Blauburgunder  
Herkunft: Bündner Herrschaft*

*Von ausgewählten, sonnenverwöhnten Rebbergen mit limitierten Erträgen und spät gelesenen Trauben wird er gekeltert. Der Ausbau von 10 bis 12 Monaten in französischen Barriques verleiht dem Wein ein feinduftendes Vanillearoma und eine dezente Tanninstruktur. Gehört zu den Schweizer Spitzenweinen. Ein Genuss zu kräftigen Fleisch- oder Teigwaren.*

### **Merlot Biasca Premium DOC, Gialdi** **48.00**

*Traubensorte: Merlot  
Herkunft: Tessin*

*Schönes, nicht sehr dichtes Rubinrot. Kräftiges, sehr typisches Bouquet mit leichten Beereneromen. Im Gaumen recht kräftige Säure.*

**Amarone della Valpolicella Classico DOC,  
Domini Veneti**

**74.00**

*Traubensorten: Corvina/Rondinella/Molinara  
Herkunft: Veneto, Italien*

*Die Trauben der Sorten Corvina, Rondinella und Molinara werden auf Holzgestellen getrocknet und konzentriert. Nach einer Lagerzeit von zwei bis drei Monaten folgt die Gärung bei tiefen Temperaturen. Dabei bildet sich 15 Vol.% Alkohol.  
Bei der anschließenden Eichenfass-Lagerung entwickeln sich Aromen die an überreife Kirschen und eingemachte Früchte erinnern. Im Gaumen wirkt der Wein voll, samtig und anhaltend.*

**Firriato Santagostino Rosso**

**62.00**

*Traubensorten: 50% Nero d'Avola, 50% Shiraz 6 Monate Barrique  
Herkunft: Sizilien, Italien*

*Eine wahre Perle von Wein. Einer der besten Sizilianer der neuen Generation. Der Wein ist reich und elegant. Seine Farbe ist rubinrot. Der Geschmack erinnert an Kirschen, Erdbeeren und Himbeeren. Die Tannine sind wunderbar eingebettet.*

**Nero d'Avola Rosso Sicilia DOC, Cusumano**

**52.00**

*Traubensorte: 100 % Nero d'Avola  
Herkunft: Sizilien, Italien*

*Der Ausbau erfolgt inahltanks. Harmonisch rund im Geschmack, ausgeprägt aber nicht aufdringlich mit intensivem Aroma und angenehmem Duft nach Konfitüre und Wachholderbeeren, passend zu hellem und dunklem Fleisch, Geflügel und Grilladen.*

**Rocca Rubia, Carignano del Sulcis Riserva DOC, Santadi**

**33.00**

**56.00**

*Traubensorte: Carignano  
Herkunft: Sardinien, Italien*

*Klare, tiefe, brombeerrote Farbe. Intensives Bouquet von schwarzen Beeren, Dörrobst, Zimt und Backpflaumen, verbunden mit angenehmen Röstaromen. Gut strukturierter Körper, schön fleischig mit langem Abgang.*

**Izadi Reserva Rioja DOCa, Bodegas En Villabuena, Rioja** **62.00**

*Traubensorte: 100% Tinta de Toro (Klon Tempranillo)*  
*Herkunft: Rioja, Spanien*

*Ausbau: 14 Monate in amerikanischen Barricas.*  
*Dunkles Rubinrot, in der Nase Aromen von roter Frucht. Im Gaumen leichte Mineralität mit feinen Tanninen. Ein subtiler, fruchtiger Wein mit intensivem vollmundigem Finale.*  
*Passt zu: Lammfleisch, Wildgerichten, gereiftem Käse*  
*Auszeichnung: Robert Parker 90/100*

**Lagoalva Reserva** **54.00**

*Traubensorte: 50% Alfocheiro, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Shiraz*  
*Herkunft: Portugal*

*Dieser edle Reservewein reift während 8 Monaten in portugiesischen wie französischen Eichenbarriques.*  
*Er zeigt ein sehr schönes, komplexes Aroma mit leichten Tabaknoten sowie einen typischen Charakter nach roten Beeren.*

**Unplugged, Hannes Reeh** **58.00**

*Traubensorte: Zweigelt*  
*Herkunft: Burgenland, Österreich*

*Ungeschminkter, körperreicher Wein. Unplugged ist Andauer Natur pur.*

## Rosé

### **Eden Sauvage AOP, Côtes de Provence**

**49.00**

*Herkunft: Frankreich*

*Bouquet mit fruchtig-sanftem Aromen.*

## Prosecco

### **Treviso extra dry, Ponte**

**10 cl 10.50 62.00**

*Traubensorte: Glera*

*Herkunft: Ponte de Piave, Italien*

*Dieser helle, strohgelbe Prosecco ist frisch, trocken und würzig mit einem eleganten, harmonischen, fruchtigen Nachgeschmack. Der Duft ist lieblich-fruchtig und blumig mit Noten von Goldäpfeln und Feldblumen.*

### **Rosé Spumante brut**

**10 cl 10.50 62.00**

*Traubensorte: Glera und Pinot noir*

*Herkunft: Ponte de Piave, Italien*

*Fruchtiger, eleganter Prosecco mit ein wenig Pinot noir komplettiert*