



WINZERHAUS

est. 1925

**weinkarte**



# Weissweine offen

## Schweiz

10 cl

Riesling-Silvaner

7.1

*Robin Haug, Weiningen*

*100% Riesling-Silvaner*

*kühle Vergärung in Stahltanks*

## Italien

Pinot Grigio DOC (Hauswein)

7.5

*Borgo Molino, Veneto*

*100% Pinot Grigio*

Chardonnay Langhe DOC

8.5

*Massolino, Piemont*

*100% Chardonnay*

## Spanien

Habla de ti

7.9

*Habla, Extremadura*

*100% Sauvignon Blanc*

*kühle Vergärung in Stahltanks*

## Deutschland

Leitz EINS ZWEI ZERO Riesling Alkoholfrei

7

*Weingut Leitz, Rüdesheim*

*Riesling*

*Edelstahl*

# Roséwein offen

## Italien

10 cl

Rosa Rosé

7

*Borgo Molino, Venezia*

*100% Cabernet Sauvignon*

# Schaumwein offen

## Italien

Zero White non-alcoholic Spumante

8.5

*Bottega/Alexander, Veneto*

*70% Glera, 30% Moscato*

Prosecco Treviso DOC – Extra Dry millesimato

8.5

*L'Anima di Vergani, Veneto*

*100% Glera*

Prosecco DOC Rosé Brut

8.5

*L'Anima di Vergani, Veneto*

*Pinot Noir, Glera*

# Rotweine offen

## Schweiz

10 cl

Weininger Pinot Noir Barrique

8.8

*Robin Haug, Weiningen*

*100% Pinot Noir*

Pinotage Zürichsee AOC Dreistand

9.9

*Dreistand, Zürich*

*100% Pinotage*

## Italien

Primitivo di Manduria DOC (Hauswein)

8.1

*Puglia*

*100% Primitivo, Stahltank*

## Spanien

Habla del Silencio Selección

7.9

*Habla, Extremadura*

*50% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Tempranillo*

*13 Monate in Barriques*

# Weissweine

## Schweiz

75 cl

Riesling-Silvaner

*Restaurant*

49.5

*Robin Haug, Weiningen*

*über d Gass*

14.5

*100% Riesling-Silvaner*

*kühle Vergärung inahltanks*

Räuschling

*Restaurant*

51.9

*Robin Haug, Weiningen*

*über d Gass*

16.9

*100% Räuschling*

## Italien

75 cl

Pinot Grigio DOC (Hauswein)

*Restaurant*

52.6

*Borgo Molino, Veneto*

*über d Gass*

17.6

*100% Pinot Grigio*

Sauvignon Schiopetto

*Restaurant*

66

*Schiopetto, Friaul*

*über d Gass*

31

*100% Sauvignon blanc*

*während 18 Monaten auf der Feinhefe ausgebaut*

Chardonnay Langhe DOC

*Restaurant*

59

*Massolino, Piemont*

*über d Gass*

24

*100% Chardonnay*

Collazzi Bianco – Toscana IGT

*Restaurant*

84

*I Collazzi, Toskana*

*über d Gass*

49

*50% Sauvignon Blanc, 50% Fiano*

## Spanien

Habla de ti

*Restaurant*

54.9

*Habla, Extremadura*

*über d Gass*

19.9

*100% Sauvignon Blanc*

*kühle Vergärung in Stahl tanks*

# Weissweine

## Deutschland

50 cl 75 cl 150 cl

Leitz EINS ZWEI ZERO Riesling Alkoholfrei  
Weingut Leitz, Rüdesheim  
Riesling  
Edelstahl

Restaurant  
über d Gass

49  
14

# Rotweine

## Schweiz

Pinot Noir Barrique  
Robin Haug, Weiningen  
100% Pinot Noir

Restaurant  
über d Gass

61.5  
26.5

Merlot – Sinfonia Barrique Ticino DOC  
Chiericati, Tessin  
100% Merlot, 12 Monate in Barriques

Restaurant  
über d Gass

57 74  
29 39

Merlot – Sassi Grossi Ticino DOC  
Gialdi, Tessin  
100% Merlot, 15 Monate in Barriques

Restaurant  
über d Gass

95 196  
60 126

Pinotage Zürichsee – AOC Dreistand  
Dreistand, Zürich  
100% Pinotage

Restaurant  
über d Gass

69  
34

# Rotweine

## Italien

37,5 cl 75 cl 150 cl 300 cl

Primitivo die Manduria DOC (Hauswein)  
Puglia  
100% Primitivo, Stahltank

Restaurant 56.5  
über d Gass 21.5

Collazzi – Toscana IGT  
I Collazzi, Toskana  
50% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot,  
25% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot  
18 Monate in Barriques

Restaurant 49.5 84 170 365  
über d Gass 25.5 49 100 225

Petit Verdot Ferro Toscana IGT I Collazzi  
I Collazzi, Toskana  
100% Petit Verdot, 24 Monate in Barriques

Restaurant 150  
über d Gass 115

Toscana IGT  
L'Anima di Vergani, Toskana  
55% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon,  
10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot  
24 Monate in neuen Barriques

Restaurant 78 157 344  
über d Gass 43 87 204

Bolgheri Piastraia  
Satta Michele, Toskana  
25% Syrah, 25% Sangiovese, 25% Merlot,  
25% Cabernet Sauvignon, 24 Monate in Barriques

Restaurant 83  
über d Gass 48

Chianti Gran Selezione Campolungo  
Chianti classico DOCG  
Lamole di Lamole, Toskana  
100% Sangiovese, 30 Monate in Eichenfässern

Restaurant 79  
über d Gass 44

Brunello di Montalcino DOCG  
La Rasina, Toskana  
100% Sangiovese grosso, 30 Monate in Holzfässer

Restaurant 84  
über d Gass 49

Syrah Toscana IGT  
Satta Michele, Toskana  
100% Syrah, 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche

Restaurant 84  
über d Gass 49

# Rotweine

## Italien

|                                                                                            |             | 50 cl | 75 cl | 150 cl | 300 cl |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|-------|--------|--------|
| Altore Toscana IGT                                                                         | Restaurant  |       | 128   |        |        |
| Chioccioli, Toscana                                                                        | über d Gass |       | 93    |        |        |
| 100% Cabernet Sauvignon, 24 Monate in Barriques                                            |             |       |       |        |        |
| Barbera d'Asti superiore DOC – Pörlapà                                                     | Restaurant  |       | 63    |        |        |
| Boeri, Piemont                                                                             | über d Gass |       | 28    |        |        |
| 100% Barbera                                                                               |             |       |       |        |        |
| 18 Monate in Barriques                                                                     |             |       |       |        |        |
| Barolo DOCG                                                                                | Restaurant  |       | 78    |        |        |
| Massolino, Piemont                                                                         | über d Gass |       | 43    |        |        |
| 100% Nebbiolo                                                                              |             |       |       |        |        |
| 24 Monate in Barriques                                                                     |             |       |       |        |        |
| Ripasso Valpolicella classico superiore DOC – La Casetta                                   | Restaurant  |       | 58    | 115    |        |
| Domini Veneti, Veneto                                                                      | über d Gass |       | 23    | 45     |        |
| 65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Merlot, 5% Croatina, 18 Monate in Barriques |             |       |       |        |        |
| Amarone della Valpolicella classico DOCG                                                   | Restaurant  | 53.5  | 73    | 141    | 326    |
| L'Anima di Vergani, Veneto                                                                 | über d Gass | 25.5  | 38    | 71     | 186    |
| 70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella                                        |             |       |       |        |        |
| IAGO Barbaresco DOCG Mura Mura                                                             | Restaurant  |       | 74    |        |        |
| Mura Mura, Piemont                                                                         | über d Gass |       | 39    |        |        |
| 100% Nebbiolo, 9 Monate in grossen Holzfässern danach 16 Monate in Keramik Amphore         |             |       |       |        |        |
| Modus Primo Toscana IGT                                                                    | Restaurant  |       | 84    |        |        |
| Ruffino, Toscana Centrale                                                                  | über d Gass |       | 49    |        |        |
| Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, 18 Monate in Barriques                             |             |       |       |        |        |

# Rotweine

| Spanien                                                |             | 75 cl |
|--------------------------------------------------------|-------------|-------|
| Rioja San Vicente de la Sonsierra                      | Restaurant  | 69.9  |
| Jose Gil, Rioja                                        | über d Gass | 34.9  |
| Viura, Tempranillo und Garnacha                        |             |       |
| 10 Monate in gebrauchten Eichenfässern                 |             |       |
| Mas Sinén CLOS                                         | Restaurant  | 74.9  |
| Bodegas Burgos Porta, Priorat                          | über d Gass | 39.9  |
| 48% Garnacha Noire, 20% Caberent Sauvignon,            |             |       |
| 15% Cariñena, 17% Syrah, 12 Monate in Barriques        |             |       |
| Los Tres Dones (Bio)                                   | Restaurant  | 84.9  |
| Valdemonjas, Ribera del Duero                          | über d Gass | 49.9  |
| 100% Tempranillo, 18 Monate in französischen Barriques |             |       |
| La Vertical (Bio)                                      | Restaurant  | 84.9  |
| Valdemonjas, Ribera Del Duero                          | über d Gass | 49.9  |
| 100% Tempranillo, 21 Monate in französischen Barriques |             |       |
| Habla del Silencio Selección                           | Restaurant  | 54.9  |
| Habla, Extremadura                                     | über d Gass | 19.9  |
| 50% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Tempranillo     |             |       |
| 13 Monate in Barriques                                 |             |       |
| Àurea Ribera del Duero do Lynus                        | Restaurant  | 74.9  |
| Valladolid, Ribera del Duero                           | über d Gass | 39.9  |
| 100% Tempranillo, 12 Monate in Barriques               |             |       |
| Licinia ORO                                            | Restaurant  | 74.9  |
| Licinia, Madrid                                        | über d Gass | 39.9  |
| 60% Tempranillo, 30% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon     |             |       |
| 12 Monate in Barriques                                 |             |       |
| Nguany Mallorca VT Santa Caterina                      | Restaurant  | 68.9  |
| Santa Catarina, Mallorca                               | über d Gass | 33.9  |
| 100% Manto Negro                                       |             |       |
| 5 Monate in französischen Eichenfässern                |             |       |

# Roséwein

## Italien

|                         |             |         |       |
|-------------------------|-------------|---------|-------|
| Rosa Rosé               | Restaurant  | 37,5 cl | 75 cl |
| Borgo Molino, Venezia   | über d Gass | 48.5    | 13.5  |
| 100% Cabernet Sauvignon |             |         |       |

# Schaumweine

## Schweiz

|                                                 |             |      |      |
|-------------------------------------------------|-------------|------|------|
| Zero White non-alcoholic Spumante               | Restaurant  | 45.5 |      |
| Bottega/Alexanderi, Veneto                      | über d Gass | 10.5 |      |
| 70% Glera, 30% Moscato                          |             |      |      |
| Prosecco Treviso DOC – Extra Dry millesimato    | Restaurant  | 50.5 |      |
| L'Anima di Vergani, Veneto                      | über d Gass | 15.5 |      |
| 100% Glera                                      |             |      |      |
| Prosecco DOC Rosé Brut                          | Restaurant  | 52.9 |      |
| L'Anima di Vergani, Veneto                      | über d Gass | 17.9 |      |
| Pinot Noir, Glera                               |             |      |      |
| Franciacorta cuvée prestige                     | Restaurant  | 48   | 74.5 |
| Cà del Bosco, Lombardei                         | über d Gass | 24   | 39.5 |
| 75% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 10% Pinot Blanc |             |      |      |

# Süssweine

## Italien

|                        |             |    |  |
|------------------------|-------------|----|--|
| Moscato d'Asti DOCG    | Restaurant  | 34 |  |
| La Morandina, Piemonte | über d Gass | 10 |  |
| 100% Moscato           |             |    |  |

