

Offene Weine Weiss

Sauvignon blanc Bordeaux, Château Fleur Grandchamps	pro dl 5.80 Flasche 42.00
Chardonnay Alto Adige Südtirol, Hofstätter	pro dl 5.70 5 dl 28.00
Féchy «La Colombe» Féchy, Raymond Paccot	pro dl 6.20 Flasche 44.00

Offene Weine Rot

Maienfelder Graubünden, Levanti	pro dl 8.40 Flasche 59.00
Chianti «Cetamura» Toscana, Badia a Coltibuono	pro dl 5.90 5 dl 29.00
Rioja «Vina Alcorta» Spanien, Bodega Juan Alcorta	pro dl 6.20 Flasche 44.00

Flaschen Weine Weiss

Meilener Grande Cuvée Meilen, Hermann Schwarzenbach	07 52.00
Meilener Freisamer Meilen, Hermann Schwarzenbach	07 49.00
Chardonnay Barrique Uetikon, Erich Meier	07 62.00
Räuschling Eglisau, Urs Pircher	07 56.00
Gewürztraminer Eglisau, Urs Pircher	07 56.00
Scheurebe Männedorf, Susan & Eric Lüthi	08 58.00
«Calamin» Epresses Grand Cru Lavaux, Jean Francois Neyroud (Chasselas)	07 54.00
Dézaley Grand Cru Lavaux, Jean Francois Neyroud (Chasselas)	50 cl 07 44.00
Chardonnay de Sierre Wallis, Maurice Zufferey	07 54.00
Ermitage «Grain d'Or» Wallis, Marie-Thérèse Chappaz	5 dl 05 69.00
Velabona Tessin, Christian Zündel (Chardonnay)	03/05 62.00
Sancerre Frankreich, Lucien Crochet (Sauvignon blanc)	08 56.00
Hermitage «Cuvée Emilie» Frankreich, Domaine des Remizières	00 86.00
Capel de Prete Soave, Antonio Roncolato (Garganega, Trebbianella)	06 49.00
Lugana «Vigneto Mandolara» Veneto, Valerio Zenato	08 48.00

Vernaccia di S. Gimignano «Fiore» Toscana, Elisabetta Fagioli, Montenedoli	06 49.00
Roero Arneis Piemont, Malvirà	08 47.00
«Bucci» Verdicchio dei Castelli di Jesi Marche, Acienda Agricola Bucci	06 49.00
Grüner Veltliner «Weinzierlberg» Kres an der Donau, Stadt Krems	08 52.00
Vinhas Velhas Beiras, Luis Pato (Bical, Cerceal, Sercialinho)	07 52.00

Flaschen Weine Rot

Zunftwein der Zunft Hottingen Feldmeilen, J. Schneider (Blauburgunder)	47.00
Blauburgunder Eglisau, Urs Pircher	07 52.00
Lemberger Meilen, Hermann Schwarzenbach	06 56.00
Stikel's Syrah Meilen, Hermann Schwarzenbach	06 59.00
Pinot Noir Réserve «Kloster Sion» Würenlingen, Andeas Meier Weingut zum Sternen	05 69.00
Fläscher Pinot Noir Fläsch, Martha & Daniel Gantenbein	02 98.00
Gamay «Domaine Saint-Théodule» Wallis, Gerald Besse	07 54.00
Dôle Wallis, Anne-Catherine & Denis Mercier (Gamay, Pinot Noir)	06 54.00
Pinot Noir Wallis, Simon Maye & Fils	07 56.00
Cornalin Wallis, Maurice Zufferey	07 62.00
Grain Noir Wallis, Marie-Thérèse Chappaz (C.S., C.F., Merlot)	05 69.00
Ophiuchus Wallis, Didier Joris (C.S., C.F., Merlot, Barrique)	05 69.00
Merlot «i Trii Pin» Tessin, Mauro Ortelli	07 56.00
Merlot «Tracce di Sassi» Tessin, Werner Stucky	06 74.00
Bondola «Del Nonu Mario» Tessin, Azienda Mondò	06 58.00
Terraferma Tessin, Christian Zündel (Merlot)	05 69.00
Casimiro Tessin, Meinrad C. Perler (Merlot, C.S., Arinarnoa, Petit Verdot und Gamaret)	04 62.00

Château Léoville-Barton Bordeaux	98	120.00
Château Poujeaux Bordeaux	03	79.00
Château Montus Madiran, Alain Brumont (Tannat, C.S.)	01	54.00
Cornas «Les Vieilles Vignes» Rhône, Alain Voge (Syrah)	04	85.00
Crozes-Hermitage Rhône, E. Guigal (Syrah)	05	56.00
Le Particulier Languedoc, Peter Wildbolz (Syrah, Grenache)	07	52.00
Vernatsch «Rondell» Alto Adige, Franz Gojer, Glögglhof	05	52.00
Chianti Classico «Argenina» Toscana, Alessandro e Andrea Sderci (Sangiovese)	06	54.00
Cepparello Toscana, Isole e Olena (Sangiovese)	02	84.00
Le Piane Colline novaresi Piemont, Le Piane (Croatina, wenig Nebbiolo)	03	62.00
Boca Piemont, Le Piane (Nebbiolo, Vespolina)	05	74.00
Barbera d'Asti «Vigneto Gustin» Piemont, Fratelli Rovero	03/04	54.00
Nebbiolo «Virtù» Veltlin, Vinautori	02	59.00
Barbaresco «Moccagatta» Piemont, Produttori del Barbaresco (Nebbiolo)	01	79.00
Amarone della Valpolicella Veneto, La Bionda (Corvina, Corvinone, Rondinella)	05	75.00
Valpolicella Ripasso Veneto, Corte San Benedetto (Corvina, Corvinone, Rondinella)	05	54.00
La Segreta Sicilia, Planeta (50% Nero d'Avola, 30% Merlot, 20% Syrah)	07/08	48.00
Blaufränkisch Neusiedlersee, Gernot Heinrich	06	52.00
Remelluri Rioja, Bodegas Remelluri (Tempranillo, Graciano, Garnacha)	04/05	59.00
Pittacum Barrica Bierzo, Bodegas Pittacum (Mencia)	03	52.00
Vinha do Mouro Alentejo, Miguel Louro (Aragonês, C.S., Trincadeira)	05/06	49.00
Quinta do Crasto Reserva Douro, Quinta do Crasto (50% Tinta Roriz, 20% Touriga Franca, 20% Tinta Barroca, 10% Touriga Nacional)	05	79.00
Touriga Nacional Douro, Quinta do Crasto	99	69.00

Dessert Weine

Beerenauslese Zürich, Hermann Schwarzenbach (RxS, Rauschling)	3/8	02	59.00
Grain Noble Wallis, Marie-Thérèse Chappaz (Marsanne)	5/10	01	99.00
Riesling «Wehlener Sonnenuhr Spätlese» Mosel, J. J. Prüm		95	84.00
Vin Santo dei Chianti Classico Toscana, Isole e Olena (Malvasia, Trebbiano)	3/8	99	49.00
Grande Cuvée TBA No.7 Neusiedlersee, Alois Kracher	3/8	96	120.00
Vintage Porto «Quinta do Crasto» Portugal, Quinta do Crasto (Touriga Nacional, Tinta Roriz)	3/8	03	49.00

Schaumweine

Prosecco «Rivalta», brut Valdobbiadene, Azienda Agricola DEA			54.00
Moscato d'Asti «Saracco» Castiglione Tinella, Paolo Saracco			49.00
Champagner, brut Billecart-Salmon			78.00

Die Grundsätze unserer Weinauswahl

Bei unserem stets wechselnden, aktuellen Weinangebot achten wir auf ein optimales Preis-Genussverhältnis. Überteuerte "Kultweine" suchen Sie auf unserer Karte vergebens.

Wir suchen nach Weinen, die typisch für ihre Herkunft sind und viel Terroir zeigen. International getrimmte Fabrikweine, die jedem unkritischen Siruptrinker gefallen, sind nicht unsere Sache.

In aufwändigen Blinddegustationen suchen wir auch im günstigen Preissegment nach sauber produzierten Weinen und finden sogar manchmal eine echte Trouvaille.

Wir hoffen, dass wir so Ihren Wünschen entsprechen können und freuen uns auch über Tipps und Anregungen.

Edelspirituosen aus unserer Destille

“Alpwhisk” Swiss Single Chestnut Schnaps.ch / Wirtschaft NEUMARKT, Zürich	43°	2 cl	9.50
Kastanien aus dem Eichenfass Schnaps.ch / Wirtschaft NEUMARKT, Zürich	45°	2 cl	11.00
Eau-de-vie d’Abricot Dupont, Saxon	42°	2 cl	7.50
Himbeere Hans Erismann, Bachenbülach	40°	2 cl	9.00
Mirabelle Lorenz Humbel, Stetten	41°	2 cl	7.50
Kirsch «Schattenmorelle» Lorenz Humbel, Stetten	43°	2 cl	7.50
Quitte Lorenz Humbel, Stetten	40°	2 cl	7.50
Williams Lorenz Humbel, Stetten	43°	2 cl	7.50
Alte Zwetschke Alois Gölles, Steiermark	41°	2 cl	9.00
Walliser Malvoisie Grappa (Süsswein - Trauben geerntet im Januar 1996) Josy Chanton / Peter Dürr, FAW Wädenswil	43°	2 cl	9.00
Uva Moscato fior d’Arancia Vittorio Capovilla, I-Rosà	41°	2 cl	11.00
Grappa di Bassano Vittorio Capovilla, I-Rosà	41°	2 cl	7.50
Grappa di Amarone Vittorio Capovilla, I-Rosà	41°	2 cl	11.00
Grappa “Riparbella” Christian Prohaska /Vittorio Capovilla, Massa Marittima	42°	2 cl	11.00
Cognac A. E. Dor «XO» Maison A. E. Dor, Jarnac	40°	2 cl	11.00
Calvados du Pays d’Auge Louis Dupont	42°	2 cl	9.00
Macallan 12 Years Single Highland Malt	43°	2 cl	9.00
Lagavulin 16 Years Single Islay Malt	43°	2 cl	9.00

.....und mehr als 50 weitere edle Schnäpse !

Spirituosen

Nardini gelb	50°	2 cl	7.50
Remy Martin VSOP	40°	2 cl	9.00
Moskovskaya	37.5°	4 cl	10.00
Gordon’s Gin	37.5°	4 cl	10.00
Mineral, Orangensaft oder Fruchtsäfte zu Spirituosen			3.00

Liköre

Crème de Cassis de Dijon	18°	2 cl	7.50
Amaretto	28°	2 cl	7.50
Bailey’s Irish Cream	20°	4 cl	9.00

Aperitifs

Campari	16°	4 cl	7.50
Cynar	16°	4 cl	7.50
Campari/Cynar mit Orangensaft			8.50
Martini weiss	16°	4 cl	7.50
Pastis 51	45°	2 cl	7.50
San Pellegrino Bitter, alkoholfrei		9 cl	4.50
Gespritzter Weisswein			7.50
Blanc cassis			7.50
Glas Prosecco		1 dl	9.50
Sherry		4 cl	6.50
Porto		4 cl	6.50
Averna	32°	2 cl	7.50
Fernet Branca	42°	2 cl	7.50

Bier

Feldschlösschen (Carlsberg) offen	3 dl	4.50
Quöllfrisch naturtrüb	5 dl	6.80
Säntis Kristall (Spezialbier hell)	2.9dl	4.80
Holzfass-Bier	3.3dl	6.20
Schneider Weisse (Hefeweizen)	5 dl	7.30
Leermund alkoholfrei	3.3 dl	4.80

Mineral

Appenzeller Mineral, leise	1 l	10.00
Appenzeller Mineral, leise	5 dl	6.00
Appenzeller Mineral, leise	3 dl	4.20
Appenzeller Mineral, still	5 dl	6.00
Appenzeller Mineral, still	3 dl	4.20
Coca Cola/Coca Cola light	3 dl	4.20
Eistee, offen	3 dl	4.20
Sinalco	3 dl	4.20
Flauder	3 dl	4.20
Rivella, alle Farben	3 dl	4.20
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	1.8 dl	4.20
Citro offen	3 dl	4.20
Roter Traubensaft	2 dl	4.20
Glas Orangensaft/Tomatensaft	2 dl	4.20
Bio-Süssmost offen	3 dl	4.20
Suure Moscht, Saft vom Fass	5 dl	5.50
San Pellegrino Bitter, alkoholfrei	9 cl	4.50

Kaffee & Tee

Kaffee creme/Espresso	3.90
Doppelter Espresso	4.90
Kalte/Warme Ovo/Schoggi	3.90
Coretto/Grappa/Brandy	5.90
Gunpowder No 1 (Grüntee)	3.90
Darjeeling G.F.O.P. Supérieur	3.90
Earl Grey Supérieur	3.90
Verveine (Eisenkraut)	3.90
Pfefferminz	3.90

Wirtschaft Neumarkt

Neumarkt 5 CH-8001 Zürich Telefon 044 252 79 59 Fax 044 252 15 94 www.wirtschaft-neumarkt.ch