

## Offene Weine Weiss

Sauvignon blanc	pro dl	6.80
Bordeaux, Château Haut Domingue	Flasche	48.00
Castore	pro dl	7.00
Lazio, Cooperativa Agricola Cincinnato (Bellone)	Flasche	49.00
La Colombe	pro dl	7.00
Féchy, Raymond Paccot MDVS (Chasselas)	Flasche	49.00

## Offene Weine Rot

Pinot Noir	(Barrique)	pro dl	8.00
Männedorf, Lüthi Weinbau		Flasche	56.00
Chianti Classico "Cortevaccia" Riserva	pro dl	7.00	
Toscana, Alessandro e Andrea Sderci	Flasche	49.00	
Rioja Crianza	pro dl	7.00	
Spanien, Bodegas Juan Alcorta	Flasche	49.00	

## Flaschen Weine Weiss

Riesling - Sylvaner "Classic"	16	52.00
Meilen, Hermann Schwarzenbach MDVS		
Scheurebe trocken	12/13	58.00
Männedorf, Susan & Eric Lüthi		
Räuschling "Seehalde"	13	56.00
Meilen, Hermann Schwarzenbach MDVS		
Pinot Gris	13/14	58.00
Eglisau, Urs Pircher MDVS		
Gantenbein Chardonnay	08	120.00
Fläsch, Martha & Daniel Gantenbein		
Gantenbein Riesling	06/07	85.00
Fläsch, Martha & Daniel Gantenbein		
Jeninser Muscadet	14	64.00
Reichenau, G.B. von Tscharner MDVS		
Chardonnay	14	65.00
Drei-Seen-Region, La Maison Carrée MDVS		
Château d'Auvernier	16	52.00
Drei-Seen-Region, Thierry Grosjean MDVS (Chasselas)		
Chenin Blanc	10	62.00
Genf, Domaine des Balisiers MDVS		
Viognier	5 dl	12 48.00
Waadt, Christelle Conne		
St. Saphorin "Les Manchettes"	15	55.00
Waadt, Basile & Pierre Monachon MDVS (Chasselas)		
Chasselas "Coteaux de Plamont"	11	60.00
Wallis, Marie-Thérèse Chappaz MDVS		
Grain d'Or	10	95.00
Wallis, Marie-Thérèse Chappaz MDVS (Ermitage)		
Païen (Heida Gletscherwein)	11/12	69.00
Wallis, Gérald & Patricia Besse MDVS		
Moette	13	55.00
Wallis, Simon Maye & Fils MDVS (Chasselas)		
Ermitage Vieille Vigne "Les Serpentes"	14	68.00
Wallis, Gérald & Patricia Besse MDVS		

Marsanne	05/06	75.00
Wallis, Anne-Catherine & Denis Mercier MDVS		
Petite Arvine	13	79.00
Wallis, Simon Maye & Fils MDVS		
Corteglia Bianco del Ticino	12	66.00
Tessin, Mauro Ortelli (Sauv. Bl., Sem., Chass., Chard.)		
Velabona	11/12	72.00
Tessin, Christian Zündel MDVS (Chardonnay)		
Temenos	11	72.00
Tessin, Werner Stucky (Sauvignon bianco, Completer)		
Riesling Auslese "Ürziger Würzgaten"	07	75.00
Mosel, Joh. Jos. Christoffel Erben		
Chardonnay CS "Weiler Schlipf"	10	59.00
Weil am Rhein, Weingut Claus Schneider		
Roero Arneis	16	49.00
Piemont, Malvirà		
Vino Bianco 0-50	13	56.00
Piemont, Cascina Baricci (Timorasso, Barrique)		
Chardonnay	11	55.00
Burgenland, Paul Achs		
Grüner Veltliner Federspiel "Ried Kreutles"	16	54.00
Wachau, Emmerich Knoll		

## Flaschen Weine Rot

Zunftwein der Zunft Hottingen	49.00
Wilchingen, M. Hedinger (Blauburgunder Spätlese)	
Pinot Noir	11 72.00
Eglisau, Urs Pircher MDVS	
Pinot Noir Kloster Sion "Klingnau"	14 58.00
Würenlingen, Andreas Meier, Weingut zum Sternen MDVS	
Jeninser Pinot Noir Barrique	11 79.00
Jenins, Annatina Pelizzatti	
Jeninser Blauburgunder "Alte Reben"	09 77.00
Reichenau, G.B. von Tscharner MDVS	
Fläscher Pinot Noir	09 120.00
Fläsch, Martha & Daniel Gantenbein	
"Levanti"	13 65.00
Fläsch, Elly Süsstrunk-Hermann (Pinot noir, Barrique)	
Comte de Peney	07 65.00
Genf, Domaine des Balisiers MDVS (C.S., C.F., Barrique)	
Humagne Rouge "Tradition"	13 72.00
Wallis, Domaine des Muses MDVS	
Pinot Noir	10 62.00
Wallis, Simon Maye & Fils	
Grain Cornalin	08/09 95.00
Wallis, Marie-Thérèse Chappaz MDVS	
Dôle "La Liauisaz"	11 59.00
Wallis, Marie-Thérèse Chappaz MDVS (Gamay, Pinot Noir)	
Syrah	07/08 96.00
Wallis, Anne-Catherine & Denis Mercier MDVS	

<b>Gamay "Domaine Saint-Théodule"</b> Wallis, Gérald & Patricia Besse MDVS	12/13	54.00
<b>Merlot "Tracce di Sassi"</b> Tessin, Werner & Simon Stucky	11	85.00
<b>Merlot "I Trii Pin"</b> Tessin, Mauro Ortelli	14/15	58.00
<b>Sottobosco Rosso del Ticino</b> Tessin, Meinrad Perler MDVS	09/11	80.00
Magnum	09	170.00
<b>Merlot "Orizzonte"</b> Tessin, Christian Zündel MDVS	11	85.00
<b>Bondola</b> Tessin, Sergio Rossi, Azienda Mondo MDVS	13	59.00
<b>Nabumba</b> Tessin, Enrico Trapletti MDVS (Nebbiolo, C. F., Merlot, Arinarnoa, Galotta e altri vitigni.)	07	170.00
<b>Spätburgunder "B"</b> Pfalz, Weingut Friedrich Becker	13	64.00
<b>Marsannay "Les Longeroies"</b> Bourgogne, Domaine Sylvain Pataille	13	78.00
<b>Clos Vougeot Grand Cru</b> Bourgogne, Domaine Daniel Rion & Fils	10	130.00
<b>Château Phélan Ségur</b> Saint-Estèphe, Château Phélan Ségur	10	97.00
<b>Saint-Joseph</b> Rhône, E. Guigal (Syrah)	14	58.00
<b>Château Bouscassé</b> Madiran, Alain Brumont (Tannat)	02	62.00
<b>Nebbiolo "Sertola"</b> Velhlin, Stefan Keller / Christian Zündel / Triacca	13	58.00
<b>Lagrein</b> Trentino, Giorgio Gtai	11	59.00
<b>Valpolicella Ripasso</b> Veneto, I Campi (Corvina, Corvinone, Rondinella)	15	59.00
<b>Saro Djablo</b> Aostatal, Feudo di San Maurizio (Fumin, Barbera, Freisa, Cilegiolo, Petite Rouge, Dolcetto, Gamay und Premetta)		54.00
<b>Boca</b> Piemont, Le Piane (Nebbiolo, Vespolina)	07/09	74.00
<b>Barbera d'Alba</b> Piemont, G. D. Vajra	15	59.00
<b>Dolcetto d'Alba</b> Piemont, G. D. Vajra	15/16	54.00
<b>Barbaresco "Pajé"</b> Piemont, Produttori del Barbaresco	05	78.00
<b>Barolo "Cascina Francia"</b> Piemont, Giacomo Conterno	07	190.00
<b>Blaufränkisch "Altenberg"</b> Burgenland, Paul Achs	11	98.00
<b>Rioja "El Castro de Altos R"</b> Rioja, Altos R (Tempranillo)	04	72.00
<b>Bella Superior</b> Dao, Quinta da Bella Encosta (Touriga Nacional)	12	59.00

<b>Crasto "Riserva"</b> Douro, Quinta do Crasto (Tinta Roriz, Tinta Baroca, Touriga Franca, Touriga Nacional etc. )	13	67.00
--	----	-------

## Dessert Weine

<b>Grain Noble</b> Wallis, Marie-Thérèse Chappaz MDVS (Malvoisie)	5/10	07	85.00
<b>Malvoisie</b> Wallis, Maurice Zufferey MDVS (Marsanne)	5/10	04	59.00
<b>Ermitage</b> Wallis, Anne-Catherine & Denis Mercier MDVS	3/8	09/10	69.00
<b>Ermitage "Merle des Roches"</b> Wallis, Domaine du Mont d'Or MDVS	3/8	02	67.00
<b>Nouvelle Vague TBA No.1</b> Neusiedlersee, Alois Kracher (Rosenmuskateller)	3/8	10	92.00

## Schaumweine

<b>Prosecco "Rivalta", brut</b> Azienda Agricola DEA			54.00
<b>Moscato d'Asti "Saracco"</b> Castiglione Tinella, Paolo Saracco			49.00
<b>Lambrusco "Pato"</b> Montecchio, Storchi (Ancellotta, Maestri, Salamino)			52.00
<b>Giorgio Grai Methodo Classico Brut DOC</b> Bozen, Giorgio Grai			69.00
<b>Champagner, "Blanc de Noirs" Brut</b> Patrick Soutiran			85.00

### 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.

### Mémoire des Vins Suisses

Das Mémoire des Vins Suisses ist eine Vereinigung der besten Schweizer Winzer. Diese geben alljährlich 60 Flaschen des vom Mémoire ausgewählten Weines in die Schatzkammer des Schweizer Weines.

Die Wirtschaft Neumarkt ist das erste offizielle Partnerrestaurant des Mémoire des Vins Suisses. Alle Mémoire Weine sind bei uns ausgestellt und Informationsmaterial liegt auf. Wir bieten immer eine grosse Auswahl von trinkreifen Schweizer Spitzenweinen an. Die Mémoire-Winzer sind auf der Weinkarte mit "MDVS" gekennzeichnet.

## Edelspirituosen aus unserer Destille

“Mc Alpine” 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
Fassgereifte Aprikosen von Marie Thérèse Chappaz schnaps.ch / Wirtschaft NEUMARKT, Zürich	45°	2 cl	14.50
Goldküstler Obstbrand aus alten Sorten Wirtschaft NEUMARKT, Zürich	40°	2 cl	9.00
Eau-de-vie d’Abricot Dupont, Saxon	42°	2 cl	7.50
Himbeere Hans Erismann, Bachenbülach	40°	2 cl	9.00
Brenzerkirsch Lorenz Humbel, Stetten	43°	2 cl	7.50
Seehaldos (CH-Calvados) Felix Pfister-Gerber, Seehaldenhof, Mammern	40°	2 cl	9.00
Quitte Felix Pfister-Gerber, Seehaldenhof, Mammern	40°	2 cl	9.00
Williams “Holle Bire” Ernst Bader, Lauwil	43°	2 cl	7.50
Scheurebe Marc Rico Lüthi, Männedorf	42°	2 cl	7.50
Gantenbein Pinot Noir Marc 2005 Marita & Daniel Gantenbein, Fläsch	42°	2 cl	14.50
Grappa di Sforzato schnaps.ch / Wirtschaft NEUMARKT, Zürich	42°	2 cl	11.00
Acquavite di uva americana Stefano Haldemann, Minusio	42°	2 cl	9.00
Uva Moscato fior d’Arancia Vittorio Capovilla, I-Rosà	41°	2 cl	11.00
Grappa di Amarone Vittorio Capovilla, I-Rosà	41°	2 cl	11.00
Brandy Nebbiolo schnaps.ch / Wirtschaft NEUMARKT, Zürich	42°	2 cl	11.00
Cognac “single cask” Guy Pinard et Fils (Bio)	40°	2 cl	11.00
GINGO Power Spice Gin schnaps.ch / Wirtschaft NEUMARKT, Zürich	43°	2 cl	7.50
Wolfburn „Aurora“ (Northern Highlands)	46°	4 cl	17.00
Bowmore Darkest Sherry Cask 15 Years Single Islay Malt	43°	4 cl	22.00
Rhum Rhum Liberation Vittorio Capovilla, I-Rosà / Marie Galante	45°	2 cl	11.00
Alte Zwetschke Alois Gölles, Steiermark	41°	2 cl	9.00
Mineral, Orangensaft oder Fruchtsäfte zu Spirituosen			5.00

## Liköre

Crème de Cassis de Dijon	18°	4 cl	8.50
Amaretto	28°	4 cl	8.50
Irish Cream	20°	4 cl	9.00

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

## Aperitifs &

Apérolsprit mit Weisswein			9.50
Apérolsprit mit Prosecco			12.00
Campari	16°	4 cl	7.50
Cynar	16°	4 cl	7.50
Campari/Cynar mit Orangensaft			9.50
Martini weiss	16°	4 cl	7.50
Pastis 51	45°	4 cl	9.50
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°	4 cl	8.50
Fernet Branca	42°	4 cl	8.50
Gingo Tonic			15.00
The Botanist Islay Dry Gin Tonic			18.00

## Bier

Einsiedler offen		3 dl	5.20
Quöllfrisch naturtrüb		5 dl	7.20
Säntis Kristall (Spezialbier hell)		3.3dl	5.20
Chopfab Amber		3.3dl	6.00
Schneider Weisse (Hefeweizen)		5 dl	7.50
Leermond alkoholfrei		3.3 dl	5.20

## Wasser &

Appenzeller Mineral, still/laut		1 l	10.00
Appenzeller Mineral, still/laut		5 dl	6.00
Appenzeller Mineral, still/laut		3 dl	4.50
Zürcher Trinkwasser soviel man will		pro Gast	3.50
Coca Cola		3 dl	4.50
Eistee, offen		3 dl	4.50
Sinalco		3 dl	4.50
Flauder		3 dl	4.50
Rivella		3 dl	4.50
Schweppes Tonic/Bitter Lemon		2 dl	4.50
Citro offen		3 dl	4.50
Roter Traubensaft		2 dl	4.50
Glas Orangensaft/Tomatensaft		2 dl	4.50
Bio-Süssmost offen		3 dl	4.50
San Pellegrino Bitter, alkoholfrei		1 dl	4.50

## Kaffee & Tee

Kaffee creme/Esspresso			4.50
Doppelter Espresso			5.20
Kalte/Warme Ovo/Schoggi			4.50
Coretto/Grappa/Brandy			6.50

Tee von Schwarzenbach Kolonialwaren :			
China Grüntee “Lung Chin Grade 2”			4.50
Darjeeling 2nd flush Singbulli			4.50
Earl Grey Schwarztee			4.50
Verveine odorante bio (Eisenkraut)			4.50
Nana Minze bio			4.50
Rooibos			4.50

## Wirtschaft Neumarkt