

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 "Cortevicchia" 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	14	58.00
Männedorf, Susan & Eric Lüthi		
Räuschling "Seehalde"	13/14	56.00
Meilen, Hermann Schwarzenbach MDVS		
Pinot Gris	13/14	58.00
Eglisau, Urs Pircher MDVS		
Gantenbein Chardonnay	09	120.00
Fläsch, Martha & Daniel Gantenbein		
Gantenbein Riesling	06/07	85.00
Fläsch, Martha & Daniel Gantenbein		
Malanser Grauburgunder	13	64.00
Malans, Peter Wegelin MDVS		
Jeninser Muscadet	14	64.00
Reichenau, G.B. von Tscharnern 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		
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 Phusis 6.7 12 75.00
Wallis, Steve Bettschen

Corteglia Bianco del Ticino 12/13 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 Würzgarten" 07 75.00
Mosel, Joh. Jos. Christoffel Erben (Restsüsse)

Chardonnay CS "Weiler Schlipf" 10 59.00
Weil am Rhein, Weingut Claus Schneider

Chablis Premier Cru "Beauroy" 15 67.00
Burgund, Alain Geoffroy (Chardonnay)

Roero Arneis 16 49.00
Piemont, Malvirà

Vino Bianco 0-30 13 56.00
Piemont, Cascina Baricci (Timorasso, Barrique)

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)

Blauburgunder Auslese 13 65.00
Eglisau, Urs Pircher MDVS

Pinot Noir Kloster Sion "Réserve" 13 75.00
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 Tscharnern MDVS

Fläscher Pinot Noir 09 120.00
Fläsch, Martha & Daniel Gantenbein

"Levanti" 13 65.00
Fläsch, Elly Süssstrunk-Hermann (Pinot noir, Barrique)

Auvernier 12 66.00
Drei-Seen-Region, La Maison Carrée MDVS (Pinot Noir)

Comte de Peney 07 65.00
Genf, Domaine des Balisiers MDVS (C.S., C.F., Barrique)

Gamay "Les Romaines - Grande Réserve" 14 69.00
Waadt, Les Frères Dutruy MDVS

Humagne Rouge "Tradition" 13/14 72.00
Wallis, Domaine des Muses MDVS

Grain Cornalin 08/09 95.00
Wallis, Marie-Thérèse Chappaz MDVS

Dôle "La Liauisaz" 13 59.00
Wallis, Marie-Thérèse Chappaz MDVS (Gamay, Pinot Noir)

Syrah Wallis, Anne-Catherine & Denis Mercier MDVS	07/08	96.00
Zündel x Neumarkt Tessin, Christian Zündel MDVS (Hauswein, Merlot)	15	65.00
Merlot "Tracce di Sassi" Tessin, Werner & Simon Stucky	11	83.00
Merlot "I Trii Pin" Tessin, Mauro Ortelli	15	58.00
Sottobosco Rosso del Ticino Tessin, Meinrad Perler MDVS	09/11	80.00
	Magnum	09 170.00
Merlot "Orizzonte" Tessin, Christian Zündel MDVS	11	85.00
Bondola Tessin, Sergio Rossi, Azienda Mondo MDVS	13	59.00
Nabumba Tessin, Enrico Trapletti MDVS (Nebbiolo, C. F., Merlot, Arinarnoa, Galotta e altri vitigni.)	07	170.00
Spätburgunder "B" Pfalz, Weingut Friedrich Becker	13	64.00
Marsannay "Les Longeroies" Bourgogne, Domaine Sylvain Pataille	13	78.00
Clos Vougeot Grand Cru Bourgogne, Domaine Daniel Rion & Fils	10	130.00
Château Phélan Ségur Saint-Estèphe, Château Phélan Ségur	10	97.00
Saint-Joseph Rhône, E. Guigal (Syrah)	14	58.00
Château Montus Madiran, Alain Brumont (C.S., Tannat)	02	62.00
Lagrein Trentino, Giorgio Gtai	11	59.00
Valpolicella Ripasso Veneto, I Campi (Corvina, Corvinone, Rondinella)	15	59.00
Saro Djablo Aostatal, Feudo di San Maurizio (Fumin, Barbera, Freisa, Cilegiolo, Petite Rouge, Dolcetto, Gamay und Premetta)		54.00
Boca Piemont, Le Piane (Nebbiolo, Vespolina)	07/09	74.00
Barbera d'Alba Piemont, G. D. Vajra	15	59.00
Dolcetto d'Alba Piemont, G. D. Vajra	15/16	54.00
Barbaresco Riserva Piemont, Cascina Baricchi	11	78.00
Barolo "Cascina Francia" Piemont, Giacomo Conterno	07	190.00
Blaufränkisch "Altenberg" Burgenland, Paul Achs	11	98.00
Rioja "El Castro de Altos R" Rioja, Altos R (Tempranillo)	04	72.00
Magallanes "Selecion Cesar Munoz" Ribera del Duero, Bodegas Magallanes (Tempranillo)	12	73.00

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

Dessert Weine

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

Schaumweine

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

Apérolspritz mit Weisswein			9.50
Apérolspritz 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
Bosch Pils, gut gehopft		5 dl	7.50
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
Süssmost offen		3 dl	4.50
San Pellegrino Bitter, alkoholfrei		1 dl	4.50

Kaffee & Tee

Kaffee creme/Espresso		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