

## Offene Weine Weiss

<b>La Colombe</b>	pro dl	7.40
Féchy, Raymond Paccot MDVS (Chasselas)	Flasche	52.00
<b>Il Nostro Pinot Grigio</b>	pro dl	7.20
Friaul, Specogna/Toblar (Hauswein)	Flasche	50.00
<b>Sauvignon blanc</b>	pro dl	7.00
Bordeaux, Château Haut Domingue	Flasche	49.00

## Offene Weine Rot

<b>Pinot Noir</b>	(Barrique)	pro dl	8.00
Männedorf, Lüthi Weinbau		Flasche	56.00
<b>Zündel x Neumarkt</b>		pro dl	8.50
Tessin, Christian Zündel (Merlot, Hauswein)		Flasche	59.00
<b>Rioja Crianza</b>		pro dl	7.00
Spanien, Bodegas Juan Alcorta		Flasche	49.00

## Flaschen Weine Weiss

<b>Riesling - Sylvaner "Classic"</b>	17	52.00
Meilen, Hermann Schwarzenbach MDVS		
<b>Scheurebe trocken</b>	14	58.00
Männedorf, Susan & Eric Lüthi		
<b>Räuschling "Seehalde"</b>	14	56.00
Meilen, Hermann Schwarzenbach MDVS		
<b>Pinot Gris</b>	14	58.00
Eglisau, Urs Pircher MDVS		
<b>Gantenbein Chardonnay</b>	09	120.00
Fläsch, Martha & Daniel Gantenbein		
<b>Gantenbein Riesling Spätlese</b>	07/08	85.00
Fläsch, Martha & Daniel Gantenbein		
<b>Malanser Grauburgunder</b>	14	64.00
Malans, Peter Wegelin MDVS		
<b>Jeninser Muscadet</b>	14	64.00
Reichenau, G.B. von Tschärner MDVS		
<b>Château d'Auvernier</b>	16	52.00
Drei-Seen-Region, Thierry Grosjean MDVS (Chardonnay)		
<b>"Ilex" Calamin Grand Cru</b>	12	62.00
Waadt, Louis Bovard MDVS (Chasselas)		
<b>Chenin Blanc</b>	10	62.00
Genf, Domaine des Balisiers MDVS		
<b>St. Saphorin "Les Manchettes"</b>	15/16	55.00
Waadt, Basile & Pierre Monachon MDVS (Chasselas)		
<b>Fendant</b>	13	52.00
Wallis, Anne-Catherine & Denis Mercier MDVS (Chasselas)		
<b>Grain d'Or</b>	10	95.00
Wallis, Marie-Thérèse Chappaz MDVS (Ermitage)		
<b>Païen (Heida Gletscherwein)</b>	12	69.00
Wallis, Simon Maye & Fils MDVS		
<b>Ermitage Vieille Vigne "Les Serpentes"</b>	14	68.00
Wallis, Gérald & Patricia Besse MDVS		

Marsanne 06 75.00  
Wallis, Anne-Catherine & Denis Mercier MDVS

Petite Arvine Phusis 6.7 12 75.00  
Wallis, Steve Bettchen

Corteglia Bianco del Ticino 12/13 66.00  
Tessin, Mauro Ortelli (Sauv. Bl., Sem., Chass., Chard.)

Velabona 13 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 "Beuroy" 15 67.00  
Burgund, Alain Geoffroy (Chardonnay)

Côtes du Rhône blanc 15 54.00  
Rhône, Etienne Guigal (Marsanne, Roussanne, Viognier)

Roero Arneis 16 52.00  
Piemont, Malvirà

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

Grüner Veltliner Federspiel 16 56.00  
Wachau, Emmerich Knoll

## Flaschen Weine Rot

<b>Zunftwein der Zunft Hottingen</b>		49.00
Wilchingen, M. Hedinger (Blauburgunder Spätlese)		
<b>Blauburgunder Auslese</b>	13	65.00
Eglisau, Urs Pircher MDVS		
<b>Pinot Noir No 2</b>	11	69.00
Weinfelden, Schlossgut Bachtobel MDVS		
<b>Pinot Noir Kloster Sion "Réserve"</b>	13	75.00
Weinfelden, Schlossgut Bachtobel MDVS		
<b>Jeninser Blauburgunder "Alte Reben"</b>	09	77.00
Reichenau, G.B. von Tschärner MDVS		
<b>Fläscher Pinot Noir</b>	09	120.00
Fläsch, Martha & Daniel Gantenbein		
<b>"Levanti"</b>	13	65.00
Fläsch, Elly Süsstrunk-Hermann (Pinot noir, Barrique)		
<b>Auvernier</b>	12	66.00
Drei-Seen-Region, La Maison Carrée MDVS (Pinot Noir)		
<b>Comte de Peney</b>	07	65.00
Genf, Domaine des Balisiers MDVS (C.S., C.F., Barrique)		
<b>Gamay "Les Romaines - Grande Réserve"</b>	14	69.00
Waadt, Les Frères Dutruy MDVS		
<b>Humagne Rouge "Tradition"</b>	14	72.00
Wallis, Domaine des Muses MDVS		
<b>Grain Cornalin</b>	09/10	95.00
Wallis, Marie-Thérèse Chappaz MDVS		

Dôle "La Liauisaz" Wallis, Marie-Thérèse Chappaz MDVS (Gamay, P. N.)	13	59.00
Syrah Wallis, Anne-Catherine & Denis Mercier MDVS	08	96.00
Merlot "Scintilla" Tessin, Sergio Rossi, Azienda Mondo MDVS	14	56.00
Merlot "Tracce di Sassi" Tessin, Werner & Simon Stucky	11/12	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	09/11 170.00
Merlot "Orizzonte" Tessin, Christian Zündel MDVS	12	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)	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	150.00
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, Ciliogio, Petite Rouge, Dolcetto, Gamay und Premetta)		54.00
Maggiorina Piemont, Le Piane (Nebbiolo, Croatina + 12 Lokalsorten)	13	52.00
Boca Piemont, Le Piane (Nebbiolo, Vespolina)	07/09	74.00
Dolcetto d'Alba Piemont, G. D. Vajra	16	54.00
Barbaresco Riserva Piemont, Cascina Baricchi	11/12	78.00
Barolo "Cascina Francia" Piemont, Giacomo Conterno	07	190.00
Blaufränkisch "Heideboden" Burgenland, Paul Achs	14	59.00
Rioja "El Castro de Altos R" Rioja, Altos R (Tempranillo)	04	72.00

Magallanes "Selecion Cesar Munoz" 12/14 73.00  
Ribera del Duero, Bodegas Magallanes (Tempranillo)

Crasto "Superior" 14 59.00  
Douro, Quinta do Crasto (Touriga Nacional, Tinta Roriz, Sousao, Touriga Franca)

## Dessert Weine

Grain Noble 5/10 09 85.00  
Wallis, Marie-Thérèse Chappaz MDVS (Marsanne)

Malvoisie 5/10 04 59.00  
Wallis, Maurice Zufferey MDVS (Marsanne)

Ermitage 3/8 10 69.00  
Wallis, Anne-Catherine & Denis Mercier MDVS

Ermitage "Merle des Roches" 3/8 02 67.00  
Wallis, Domaine du Mont d'Or MDVS

Nouvelle Vague TBA No.1 3/8 10 92.00  
Neusiedlersee, Alois Kracher (Rosenmuskateller)

## Schaumweine

Prosecco "Rivalta", brut 54.00  
Azienda Agricola DEA

Moscato d'Asti "Saracco" 49.00  
Castiglione Tinella, Paolo Saracco

Lambrusco "Pato" 52.00  
Montecchio, Storchi (Ancellotta, Maestri, Salamino)

Giorgio Grai Methodo Classico Brut DOC 69.00  
Bozen, Giorgio Grai

Champagner, "Blanc de Noirs" Brut 85.00  
Patrick Soutiran

## ! Grosses und Rares !

Wir haben einige ältere Raritäten, Einzelflaschen und grössere bis richtig grosse Bouteillen im Keller. Verlangen Sie bitte unser Poesiealbum.

## 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.

7.18.

## Edelspirituosen aus unserer Destille

Goldküstler Obstbrand aus alten Sorten Wirtschaft NEUMARKT, Zürich	40° 2 cl	9.00
Damerüschli Leicht süsser Beerenschnaps Wirtschaft NEUMARKT, Zürich	40° 2 cl	9.00
“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	42° 2 cl	14.50
Isabella Grappa aus Americano-Trauben schnaps.ch / Wirtschaft NEUMARKT, Zürich	42° 2 cl	9.00
Brandy Nebbiolo schnaps.ch / Wirtschaft NEUMARKT, Zürich	42° 2 cl	9.00
Grappa di Sforzato schnaps.ch / Wirtschaft NEUMARKT, Zürich	42° 2 cl	9.00
GINGO Power Spice Gin schnaps.ch / Wirtschaft NEUMARKT, Zürich	43° 4 cl	11.00
WODKARI Swiss Quality Wodka schnaps.ch / Wirtschaft NEUMARKT, Zürich	50° 4 cl	11.00
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
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
Cognac “single cask” Guy Pinard et Fils (Bio)	40° 2 cl	11.00
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 Göllles, Steiermark	41° 2 cl	9.00
Mineral, Orangensaft oder Fruchtsäfte zu Spirituosen	3.00	

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

## Liköre

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

## 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
Weihenstephaner (Hefe Weissbier)	5 dl	7.50
Leermund 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

### Wirtschaft Neumarkt

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