



GASTHOF AU

# WEINKARTE

---

«DER BESTE WEIN IST DER,  
DEN WIR MIT FREUNDEN TRINKEN.»



# Schaumweine



## **Adank's BRUT AOC – méthode traditionnelle, handgerüttelt**

CHF 89.00

Produzent: Weingut Familie Hansruedi Adank

Traubensorte: Pinot Noir

Stil: zarte, langanhaltende Perlage, florale Note, Nüsse, Birne, Kräuterwürze

## Champagner

### **Billecart-Salmon Brut Réserve AOC**

CHF 115.00

Produzent: Billecart-Salmon

Traubensorte: 45% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 25% Pinot Noir

Stil: pure Noblesse, diskret, elegant, frischer und spielerischer Abgang

---

### **Egly-Ouriet Brut Tradition Grand Cru**

CHF 140.00

Produzent: Egly-Ouriet

Traubensorte: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Stil: saftig, elegant, komplex und traditionell

---

### **Veuve Fourny & Fils Brut Nature Blanc de Blancs 1er Cru AC**

CHF 105.00

Produzent: Veuve Fourny & Fils

Traubensorte: Chardonnay

Stil: straff, zupackend, herrlich frisch und harmonisch

---

### **Moët & Chandon Impérial Brut**

CHF 90.00

Produzent: Moët & Chandon

Traubensorte: 43% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 23% Chardonnay

Stil: spritzig, lebhaft frisch, verführerisch und elegant

---

### **Dom Pérignon Cuvée Brut (Jg 2012)**

CHF 235.00

Produzent: Moët & Chandon

Traubensorte: 54% Chardonnay, 46% Pinot Noir

Stil: kraftvoll, frisch, saftig, komplex und eindrucksvoll

# Weissweine

## Liechtenstein

**Villa Vrena Gewürztraminer – Wingert Hintergass Vaduz**

[5 dl] CHF 32.00

Produzent und Jahrgang: Karl-Heinz Oehri und Geri Büchel, 2025

Anbaugebiet: Vaduz, Liechtenstein

Traubensorte: Gewürztraminer

Stil: fruchtig, mittelkräftig mit angenehmer Säurestruktur, im Stahltank ausgebaut

Passend zu: Vorspeisen, hellem Fleisch

---

**HP's Cuvée – Hanspeter Nigg**

CHF 69.50

Produzent und Jahrgang: HP. und A. Nigg-Devonas, 2024

Anbaugebiet: Vaduz, Liechtenstein

Traubensorte: Chardonnay, Gewürztraminer

Stil: fruchtig, süffig, leicht bekömmlich

Passend zu: Vorspeisen, Aperitif, Fleisch, Fisch

# Schweiz

## **Chardonnay Passion – Weingut Donatsch**

CHF 85.00

Produzent und Jahrgang: Weingut Donatsch, 2024

Anbaugebiet: Malans, Graubünden, Schweiz

Traubensorte: Chardonnay

Stil: mineralisch, hasel burgundisch, elegant

Passend zu: Fisch, hellem Fleisch, Käse

---

## **Fläscher Riesling-Sylvaner, Bovel – Weingut Daniel & Monika Marugg**

CHF 57.00

Produzent und Jahrgang: Weingut Daniel & Monika Marugg, 2024

Anbaugebiet: Fläsch, Graubünden, Schweiz

Traubensorte: Riesling Sylvaner

Stil: leicht, frisch, knackige Säure, schöner Schmelz

Passend zu: Aperitif, leichten Vorspeisen, Käse, Fisch

---

## **Fläscher Sauvignon Blanc – Adank**

CHF 72.20

Produzent und Jahrgang: Weingut Familie Hansruedi Adank, 2023

Anbaugebiet: Fläsch, Graubünden, Schweiz

Traubensorte: Sauvignon Blanc

Stil: knackig, frisch, blumig, mit gutem Zug am Gaumen

Passend zu: Spargel- & Gemüsegerichte, Fisch, Meeresfrüchte



# Österreich

**Sauvignon Blanc Ried Grassnitzberg Erste STK Lage – Weingut Tement** CHF 73.50

Produzent und Jahrgang: Weingut Tement, 2021

Anbaugebiet: Südsteiermark, Österreich

Traubensorte: Sauvignon Blanc

Stil: Stachelbeeren, Holunderblüten, rassig, füllig

Passend zu: Aperitif, Fisch

---

**Grüner Veltliner Hasel Kamptal DAC – Weingut Allram** CHF 57.50

Produzent und Jahrgang: Weingut Allram, 2022

Anbaugebiet: Kamptal, Österreich

Traubensorte: Grüner Veltliner

Stil: schöne Fruchtfaltung am Gaumen, dezente Blütennoten, frisch

Passend zu: Aperitif, Vorspeisen, Fisch

---

**Riesling Ried Schütt Smaragd – Weingut Emmerich Knoll** CHF 91.50

Produzent und Jahrgang: Weingut Emmerich Knoll, 2024

Anbaugebiet: Wachau, Österreich

Traubensorte: Riesling

Stil: kräftig, komplex, langanhaltend

Passend zu: Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch

---

**Grüner Veltliner Weinviertel DAC – Hofkellerei** CHF 57.00

Produzent und Jahrgang: Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein, 2024

Anbaugebiet: Weinviertel, Österreich

Traubensorte: Grüner Veltliner

Stil: saftig-frisch am Gaumen mit Länge, würzig, mit animierender Struktur hinterlegt

Passend zu: Vorspeisen, Gebackenem, asiatischen Gerichten

---

**AUSGETRUNKEN**

# Österreich & Deutschland

## **Grüner Veltliner Rotes Tor Federspiel, Hirtzberger**

CHF 68.90

Produzent und Jahrgang: Weingut Franz Hirtzberger, 2024

Anbaugebiet: Wachau, Österreich

Traubensorte: Grüner Veltliner

Stil: saftig, elegant, rund und harmonisch

Passend zu: Vorspeisen, Fisch, asiatische Küche, Käse

---

## **Riesling Tonschiefer trocken – Weingut Dönnhof**

CHF 63.50

Produzent und Jahrgang: Weingut Dönnhof, 2022

Anbaugebiet: Nahe, Deutschland

Traubensorte: Riesling

Stil: fruchtig, mineralisch, schöne Frische, langer Abgang

Passend zu: Aperitif, Vorspeisen, Fisch

---

## **Riesling Kirchspiel Grosses Gewächs trocken, Weingut Wittmann**

CHF 89.00

Produzent und Jahrgang: Weingut Wittmann, 2019

Anbaugebiet: Rheinhessen, Deutschland

Traubensorte: Riesling

Stil: elegant und finessenreich, typische Rieslingaromat, schöner Schmelz mit mineralischem Abgang

Passend zu: Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch



# Frankreich

## **Sancerre AC – Domaine Vacheron**

CHF 74.00

Produzent und Jahrgang: Domaine Vacheron, 2018

Anbaugebiet: Sancerre, Loire, Frankreich

Traubensorte: Sauvignon Blanc

Stil: harmonisch, saftig, rund und mineralisch

Passend zu: Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch

**AUSGETRUNKEN**

---

## **Chablis Vaillons 1er cru AC Domaine Pattes Loup – Thomas Pico**

CHF 96.00

Produzent und Jahrgang: Domaine Pattes Loup, 2018

Anbaugebiet: Chablis, Burgund, Frankreich

Traubensorte: Chardonnay

Stil: mineralisch, „typisch Chablis“, geschmeidig, balanciert

Passend zu: Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch

---

## **Meursault-Poruzots 1er cru AC – Domaine Antoine Jobard**

CHF 139.00

Produzent und Jahrgang: Domaine Antoine Jobard, 2018

Anbaugebiet: Côte d'Or, Burgund, Frankreich

Traubensorte: Chardonnay

Stil: cremig, intensiv, voluminös, finessenreich, Feinstein

Passend zu: Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch

**AUSGETRUNKEN**



# Italien

## **Roero Arneis DOCG – Matteo Correggia**

CHF 59.50

Produzent und Jahrgang: Matteo Correggia, 2021

Anbaugebiet: Piemont, Italien

Traubensorte: Arneis

Stil: Aromen von Birne, Pfirsich und Mango, saftig, harmonisch

Passend zu: Fisch, Aperitif, Gemüse, Weichkäse

**AUSGETRUNKEN**

---

## **Chardonnay Cardellino DOC – Elena Walch**

CHF 62.50

Produzent und Jahrgang: Elena Walch, 2024

Anbaugebiet: Südtirol, Italien

Traubensorte: Chardonnay

Stil: mittelkräftig, ausgewogen, geschmeidig

Passend zu: Fisch, Aperitif, kräftigen Vorspeisen



# Rotweine

## Liechtenstein & Schweiz

### **Ried Herawingert Pinot Noir – Hofkellerei**

CHF 84.00

Produzent und Jahrgang: Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein, 2021

Anbaugebiet: Vaduz, Liechtenstein

Traubensorte: Pinot Noir

Stil: intensiv, saftig, erfrischend straffer und langer Nachhall am Gaumen

Passend zu: Asiatischem, Gegrilltem, Gebratenem und würzigen Fischgerichten

---

### **Pinot Noir Passion – Weingut Donatsch**

CHF 89.00

Produzent und Jahrgang: Weingut Donatsch, 2024

[3.75 dl] CHF 45.00

Anbaugebiet: Malans, Graubünden, Schweiz

Traubensorte: Pinot Noir

Stil: würziges, dunkles Früchtebouquet, voller edler Gaumen

Passend zu: kräftigem Fleisch, Wild, Käse, Fleischplättli

---

### **Fläscher Pinot Noir Barrique – Adank**

CHF 74.50

Produzent und Jahrgang: Weingut Familie Hansruedi Adank, 2023

Anbaugebiet: Fläsch, Graubünden, Schweiz

Traubensorte: Pinot Noir

Stil: Tanninen, lang und kraftvoll, vielschichtig mit schöner Pinot-Eleganz

Passend zu: Fleisch, Wild, Käse

---

# Österreich

## **Zweigelt Goldberg – Werner Achs**

CHF 58.50

Produzent und Jahrgang: Paul Achs, 2023

Anbaugebiet: Burgenland, Österreich

Traubensorte: Zweigelt

Stil: saftig, fruchtig, rund, zarte Tannine

Passend zu: Pasta, Fleisch, Wild

---

## **Haideboden – Weingut Umathum**

CHF 68.50

Produzent und Jahrgang: Weingut Umathum, 2022

Anbaugebiet: Burgenland, Österreich

Traubensorte: Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon

Stil: feinwürzig, elegant, feines Tannin, voller Abgang

Passend zu: Lamm, Rind



# Frankreich

## **Château Poujeaux cru bourgeois, Moulis AC**

CHF 79.50

Produzent und Jahrgang: Château Poujeaux, 2016

Anbaugebiet: Bordeaux, Frankreich

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Stil: schwarze Johannisbeere, Rauch und Würze, vollmundig, intensiv

Passend zu: Pasta, dunklem Fleisch

**AUSGETRUNKEN**

---

## **Châteauneuf-du-Pape – Julien Barrot AC Domaine La Barroche**

CHF 82.00

Produzent und Jahrgang: Domaine La Barroche, 2022

Anbaugebiet: Rhône, Frankreich

Traubensorte: Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault

Stil: kräftig, dicht, vielschichtig, finessenreiches Finale

Passend zu: gegrilltem und dunklem Fleisch, Wild, Lamm, Käse

---

## **Bourgogne Pinot Noir AC – Domaine Jean Grivot**

CHF 83.00

Produzent und Jahrgang: Domaine Jean Grivot, 2022

Anbaugebiet: Burgund, Frankreich

Traubensorte: Pinot Noir

Stil: sinnlich, tiefgründig, saftig-frisch, filigran, elegant

Passend zu: Vorspeisen, Fisch und Fleisch



# Spanien

## **Gago Toro DO – Telmo Rodriguez**

CHF 63.00

Produzent und Jahrgang: Telmo Rodriguez, 2020

Anbaugebiet: Toro, Spanien

Traubensorte: Tempranillo

Stil: Schokolade, dunkle Beeren, voluminös, saftig, kräftiger langer Abgang

Passend zu: dunklem Fleisch, Pasta

---

## **Viña Tondonia Tinto Reserva DOC – R. López de Heredia**

CHF 79.50

Produzent und Jahrgang: R. López de Heredia, 2012

Anbaugebiet: Rioja, Spanien

Traubensorte: Tempranillo

Stil: leicht, energiegeladen, erfrischend, herrlich gereift und trocken.

Passend zu: geschmortem Fleisch, Käse



# Italien

## **Lagrein DOC – Elena Walch**

CHF 58.00

Produzent und Jahrgang: Elena Walch, 2024

Anbaugebiet: Südtirol, Italien

Traubensorte: Lagrein

Stil: dezente Würze, füllig, mit angenehmem Trinkfluss

Passend zu: Wild, dunklem Fleisch, Käse

---

## **Chianti Classico DOCG – San Giusto a Rentennano**

CHF 62.50

Produzent und Jahrgang: San Giusto a Rentennano, 2023

Anbaugebiet: Toskana, Italien

Traubensorte: Sangiovese, Canaiolo

Stil: trocken, fruchtig, elegant, weich, sehr harmonisch

Passend zu: Fleisch (Wild, Rind, Kalb)

---

## **Ornello DOC – Rocca di Frassinello**

CHF 63.50

Produzent und Jahrgang: Rocca di Frassinello, 2021

Anbaugebiet: Toskana, Italien

Traubensorte: Sangiovese, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon

Stil: dunkelbeerig, zarter Schmelz, intensiv, gehaltvoll, «Supertoskaner, kleiner Tignanello»

Passend zu: Fleisch, Wild, Pasta

---

## **Brunello di Montalcino DOCG – Poggio Antico**

CHF 99.50

Produzent: Poggio Antico, 2016

Anbaugebiet: Toskana, Italien

Traubensorte: Sangiovese

Stil: dunkle Beeren, würziger Unterton, konzentriert, vollmundig, langer Abgang

Passend zu: Lamm, Rind, Wild

**AUSGETRUNKEN**

# Italien

## **Bolgheri Rosso DOC- Le Macchiole**

CHF 67.50

Produzent und Jahrgang: Le Macchiole, 2023

Anbaugebiet: Toskana, Italien

Traubensorte: Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Stil: dunkel, fruchtig, elegant, würzig, harmonisch

Passend zu: Fleisch, Wild, Pasta

---

## **Il Pino di Biserno – Tenuta di Biserno**

CHF 85.00

Produzent und Jahrgang: Tenuta di Biserno, 2020

Anbaugebiet: Toskana, Italien

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Stil: kräftig, füllig, tiefgründig, langer und cremiger Abgang

Passend zu: Fleisch, Wild

---



## **Nebbiolo d'Alba Valmaggiore DOC – Luciano Sandrone**

CHF 75.50

Produzent und Jahrgang: Luciano Sandrone, 2021

Anbaugebiet: Piemont, Italien

Traubensorte: Nebbiolo

Stil: fruchtig, leicht, intensives Bouquet mit Erdbeer- und Johannisbeerdüften

Passend zu: Geflügel, gegrilltem aller Art, Pilzgerichten

---

## **Barbaresco DOCG – Bruno Rocca**

CHF 84.00

Produzent und Jahrgang: Bruno Rocca, 2021

Anbaugebiet: Piemont, Italien

Traubensorte: Nebbiolo

Stil: elegant, warm, langer, fruchtiger Abgang mit Kakaonoten

Passend zu: Fleisch, Braten, Wild, würzigem Käse

---

# Italien

## **Barbera d'Alba Cascina Nuova DOC – Mauro Veglio**

CHF 72.00

Produzent und Jahrgang: Mauro Veglio, 2022

Anbaugebiet: Piemont, Italien

Traubensorte: Barbera

Stil: kräftiges fruchtiges Bouquet, Kirschnoten, intensives Finale

Passend zu: Aperitif, Vorspeisen, Fisch

---

## **Barolo Le Vigne DOCG – Luciano Sandrone**

CHF 138.00

Produzent: Luciano Sandrone, 2019

Anbaugebiet: Piemont, Italien

Traubensorte: Nebbiolo

Stil: strukturiert, kräftig, reife Tannine, filigran, tolle Länge

Passend zu: Pasta, gegrilltes und dunkles Fleisch, Wild, Lamm

