



**WIR FREUEN UNS SEHR, SIE IM Restaurant Pizzeria Zur Stadtmühle
ALS GAST BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN.**

**IN UNSEREM GEMÜTLICHEN RESTAURANT SIND SIE
IMMER HERZLICH WILLKOMMEN.**

**FÜR EIN SOLIDES MITTAGESSEN, EINFACH EIN GETRÄNK ODER
AUF EIN GEMÜTLICHES ABENDESSEN.**

**WIR BEGEISTERN SIE SEHR GERNE MIT UNSEREN KULINARISCHEN SPEZIALITÄTEN UND
DURCH EINE FREUNDLICHE BEDIENUNG SOWIE FAIRE PREISE**

**EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT UND GUTEN APPETIT WÜNSCHEN IHNEN
DAS GANZE TEAM VOM Restaurant Pizzeria Zur Stadtmühle**

Unsere Öffnungszeiten sind:

Dienstag bis Sonntag
Von 10:00 Uhr bis 24:00 Uhr

Warme Küche von:
11:00 bis 14:00 und 17-22:00 Uhr
Montag RUHETAG

S U P P E N

CHF

STEINPILZCREME SUPPE	9,50
KARTOFFELCREME SUPPE	9,50
TOMATEN-CREMESUPPE	8,50
TORTELLINI IN BRODO	8,00

S A L A T E

GRÜNER SALAT	8,50
GEMISCHTER SALAT	9,50
TOMATENSALAT, MIT ZWIEBELN	9,50
TOMATEN-BRUSCHETTA	8,50
SALAT FORESTIÈRE GRÜNER SALAT, PILZE, SPECK, CROUTONS	13,50
TOMATENSALAT, MIT BUFFALO-MOZZARELLA	14,50
MÜHLE-SALAT, MIT POULETSTREIFEN	20,50
POULETBRUST MIT FITNESSTELLER	20,50
WURSTSALAT MIT POMMES-FRITES	17,50
WURST KÄSESALAT MIT POMMES-FITES	18,50
THONSALAT, GARNIERT	17,50

ITALIENISCHE ODER FRANZÖSISCHE SAUCE



FONDUE

ab 2 Personen

CHF

KÄSEFONDUE PRO PERSON

24,50

FONDUE ROSA PRO PERSON
ROSE Wein und Rosa

25,50



H E I S S E R S T E I N

BEILAGEN: POMMES | NUDELN | REIS | RISOTTO | RÖSTI-KROKETTEN | COUNTRY KARTOFFELN

250gr

SCHWEINESTEAK

29,50

KALBSTEAK

32,50

ENTRECÔTE

38,50

LAMMFILET

39,50

RINDSFILET

40,50



KLEINE WARME SPEISEN

CHF

POULETBRUST, MIT POMMES FRITES UND KRÄUTERBUTTER MIT POMMES FRITES UND KRÄUTERBUTTER	20,50
POULETBRUST AN MADAKAGSKAR-PFEFFERSAUCE MIT GEMÜSE UND NUDELN	23,50
OMELETTE MIT SCHINKEN ODER KÄSE	18,50

F I S C H G E R I C H T E

EGLIFILET MENUÏÈRE, AN SAUCE TARTAR MIT PETERLI-KARTOFFELN	28,50
LACHSFILET AN DILLSAUCE MIT PETERLI-KARTOFFELN	30,50
RIESENCREVETTEN AN WÜRZIGER TOMATENSAUCE MIT WEISSWEIN-RISOTTO	27,50

K I N D E R M E N Ü S

SPAGHETTI NAPOLI AN TOMATEN SAUCE	12,50
POULETSCHNITZEL MIT POMMES FRITES	15,50



FLEISCHGERICHTE

Fleisch herkunft: Rind, Kalb, Schweine: **Schweiz** | Poulet: **Brasil** | Fisch: **Alaska**

VOM SCHWEIN

CHF

STEAK 29,50

AN PFEFFERSAUCE MIT KROKETTEN UND GEMÜSE

SCHNITZEL PANIERT 24,50

MIT POMMES FRITES UND GEMÜSE

RAHMSCHNITZEL 25,50

MIT NUDELN UND GEMÜSE

CORDON BLEU 28,50

MIT POMMES FRITES UND GEMÜSE (MIT DIVERSEN FÜLLUNGEN ERHÄLTICH WIE Z.B. GORGONZOLA, WINZER ART (MIT ZWIEBELN UND KNOBLAUCH))

VOM KALB

SALTIMBOCCA 32,50

MIT WEISSWEIN-RISOTTO

BRATWURST 20,50

MIT POMMES FRITES

PICCATA „MILANESE“ 33,50

MIT TOMATENSFAGHETTI

LEBER AN SAUCE MADÈRE 30,50

MIT RÖSTI

LEBER IN KRÄUTERBUTTER GEBRATEN 30,50

MIT RÖSTI

WIENERSCHNITZEL 33,50

MIT NUDELN UND GEMÜSE

RAHMSCHNITZEL 33,50

MIT NUDELN UND GEMÜSE

CORDON BLEU 34,50

MIT POMMES FRITES UND GEMÜSE (MIT DIVERSEN FÜLLUNGEN ERHÄLTICH WIE Z.B. GORGONZOLA, WINZER ART MIT ZWIEBELN UND KNOBLAUCH)

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES 33,50

MIT RÖSTI



FLEISCHGERICHTE

VOM RIND

CHF

ENTRECÔTE MIT KRÄUTERBUTTER 33,50

MIT POMMES FRITES

ENTRECÔTE AN PFEFFER SAUCE 33,50

MIT POMMES FRITES

RINDSFILET AN BERNAISE SAUCE 38,50

SERVIERT MIT RÖSTIKROKETTEN

Fleisch herkunft: Rind, Kalb, Schweine: **Schweiz** | Poulet: **Brasil** | Fisch: **Alaska**

KÄSE SPEZIALITÄTEN

TOAST HAWAII 20,50

TOAST, SCHINKEN, KÄSE, ANANAS, SPIEGELEI, WEISSWEIN, GRATINIERT

KÄSESCHNITTE 19,50

TOAST, SCHINKEN, KÄSE, SPIEGELEI, WEISSWEIN, GRATINIERT

TOAST MÜHLE 21,50

TOAST, WEISSWEIN, POULETSTREIFEN, PILZE, ZWIEBELN, SPIEGELEI, KÄSE, GRATINIERT

RÖSTI

BUURE RÖSTI, GRATINIERT 20,50

MIT SPECK, KÄSE ÜBERBACKEN UND SPIEGELEI

RÖSTI STROGANOFF 25,50

MIT RINDSGESCHNETZELTEM

RÖSTI HAWAII 20,50

ANANAS, SCHINKEN, KÄSE ÜBERBACKEN UND SPIEGELEI

RÖSTI VEGETARISCH 20,50

MIT VERSCHIEDENE GEMÜSE, KÄSE ÜBERBACKEN UND SPIEGELEI



RISOTTO

CHF

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI	20,50
MIT STEINPILZEN, ZWIEBELN UND KNOBLAUCH AN EINER WEISSWEIN SAUCE	
RISOTTO DELLO CHEF	22,50
MIT RINDFLEISCH, ZWIEBELN, SPECK, TOMATEN UND SAFRAN	
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	22,50
MIT MEERESFRÜCHTEN, TOMATENWÜRFEL UND SAFRAN	

SPAGHETTI

BOLOGNESE	19,50
AN HACKFLEISCH SAUCE	
PESTO	18,50
MIT BASILIKUM, KÄSE UND OLIVENÖL	
CARBONARA	20,50
MIT SPECK, ZWIEBELN, EI, RAHM UND PARMESAN	
ORIENTAL	20,50
MIT CREVETTEN, CURRY UND ZWIEBELN AN RAHM SAUCE	
DELLO CHEF	21,50
MIT KALBFLEISCH, SPECK, PEPERONI, PESTO UND ZWIEBELN, AN RAHMSAUCE	
AGLIO OLIO	17,50
MIT KNOBLAUCH UND OLIVENÖL	
AL TONNO	19,50
MIT THON, KNOBLAUCH, ZWIEBELN UND TOMATEN SAUCE	
MÜHLE	20,50
MIT SCHWEINS GESCHNETZELTEM, PEPERONI, PILZEN UND TOMATEN SAUCE	
ALL`ARRABIATA	17,50
AN TOMATEN SAUCE UND GEMAHLENE PEPERONCINI	



TAGLIATELLE

CHF

FUNGI PORCINI

21,50

MIT STEINPILZEN, ZWIEBELN UND KNOBLAUCH AN COGNAC RAHM SAUCE MIT PARMESAN

PENNE

ALL' ARRABIATA

17,50

AN TOMATEN SAUCE UND GEMAHLENE PEPERONCINI

BOLOGNESE

19,50

MIT HACKFLEISCHSAUCE

DEL PADRONE

20,50

MIT KALBFLEISCH, ZWIEBELN UND KNOBLAUCH, AN CURRY-TOMATENRAHM-SAUCE

GORGONZOLA

20,50

GRATINIERT

AL FORNO

21,50

AN RAHMSAUCE, MIT SCHINKEN UND PARMESAN, GRATINIERT

TORTELLINI

NAPOLI

17,50

AN WÜRZIGER TOMATEN SAUCE

BOLOGNESE

17,50

MIT HACKFLEISCHSAUCE

PESTO

18,50

BASILIKUM, KÄSE, OLIVENÖL

ALLA PANNA

19,50

AN RAHM SAUCE MIT PARMESAN

AL FORNO

20,50

AN RAHM SAUCE, MIT SCHINKEN UND PARMESAN, GRATINIERT



W A R M E G E T R Ä N K E

			CHF
ESPRESSO			4,20
DOPPELT ESPRESSO			5,50
CAFÉ CRÈME			4,20
CAFÉ KOFFEINFREI			4,20
SCHALE			4,50
CAPPUCCINO			4,60
CORRETTO			5,50
LATTE MACCHIATO			5,50
KAFFEE LUTZ HELL, KERNOBST	40%	4CL	6,20
KAFFEE KIRSCH, ZWETSCHGEN	40%	4CL	6,20
SCHOKOLADE ODER OVO WARM			3,90
DIVERSE TEESORTEN			4,00
TEE RUM			6,20

KALTE GETRÄNKE

OFFEN

	CHF 3DL	CHF 5DL
MINERALWASSER	3,90	4,90
COCA COLA	3,90	4,90
CITRO	3,90	4,90
EISTEE	3,90	4,90
SCHORLE	3,90	4,90
MINERALWASSER OHNE KOHLENSÄURE	3,90	4,90

FLASCHEN

	3,3DL	5,0DL	1L
MINERAL OHNE KOHLENSÄURE	4,50		9,80
MINERAL MIT KOHLENSÄURE	4,50	5,70	9,80
COCA ZERO	4,80		
RIVELLA BLAU	4,80		
SCHWEPPE TONIC	2,0DL	4,50	
ORANGENSAFT	2,0DL	4,50	

BIERE

STANGE ODER PANACHÉ FELDSCHLÖSSCHEN	3,0DL	4,30	
RUGELI ODER BECHER FELDSCHLÖSSCHEN	3,0DL	4,30	
AMBER FELDSCHLÖSSCHEN	3,0DL	4,60	
ZWICKELBIER VALAISANNE	3,0DL	4,60	
GROSSES FELDSCHLÖSSCHEN	5,0DL	5,30	
HERGÖTTLI FELDSCHLÖSSCHEN	2,0DL	3,60	
FLASCHE LAGER HELL FELDSCHLÖSSCHEN	5,0DL	5,80	
SCHLOSSGOLD ALKOHOLFREI FELDSCHLÖSSCHEN	3,3DL	4,80	
SCHNEIDER WEISSE	5,0DL	6,00	
SAURER MOST MÖHL	4,0%	5,0DL	5,80
SAURER MOST OHNE ALKOHOL	3,0DL	5,80	



APÉRITIV UND DIGESTIV

APÉRITIV, BITTER

			CHF 5DL
CYNAR, CAMPARI, MARTINI (WEISS)	17,0%	4CL	6,50
APPENZELLER	29,0%	4CL	6,50
FERNET BRANCA	40,0%	4CL	6,50
APEROL	11,0%	2DL	9,50
HUGO		2DL	9,50

LIKÖRE

BAILEYS	17,0%	4CL	6,50
AMARETTO	28,0%	4CL	6,50

MIX GETRÄNKE

CAMPARI ORANGE		4CL	8,50
GIN TONIC		4CL	9,50
WODKA ORANGE, WHISKY COLA		4CL	9,50

SPIRITUOSEN

KIRSCH, ZWETSCHGEN	40,0%	4CL	5,50
WILLIAMS	37,5%	4CL	6,50
GRAPPA	40,0%	4CL	8,50
RAMAZZOTTI, LIMONCELLO	30,0%	4CL	6,50
RUM CORUBA, VODKA	40,0%	4CL	7,00
GIN GORDON'S	37,0%	4CL	7,00

COGNAC UND ARMAGNAC

REMY MARTIN V.S.O.P	40,0%	4CL	8,50
VIEILLE PRUNE	40,0%	4CL	7,50

PROSECCO

PROSECCO CÜPLI			7,50
----------------	--	--	------



PIZZE

	CHF
PROSCIUTTO MOZZARELLA, TOMATEN, OREGANO, SCHINKEN	18,50
FUNGI MOZZARELLA, TOMATEN, OREGANO, PILZE	18,50
PROSCIUTTO E FUNGI MOZZARELLA, TOMATEN, OREGANO, SCHINKEN, PILZE	19,50
AL TONNO MOZZARELLA, TOMATEN, OREGANO, THON, ZWIEBELN	19,50
QUATTRO STAGIONI MOZZARELLA, TOMATEN, OREGANO, PILZE, SALAMI, SCHINKEN, ARTISCHOCKEN	20,50
GORGONZOLA MOZZARELLA, TOMATEN, OREGANO, GORGONZOLA	18,50
CALZONE (ZUSAMMENGELEGTE PIZZA) MOZZARELLA, TOMATEN, OREGANO, SCHINKEN, PILZE, EI	20,50
MAMMA MIA MOZZARELLA, TOMATEN, OREGANO, PILZE, BROCCOLI, SPINAT, ZWIEBELN, KNOBLAUCH	19,50
HAWAII MOZZARELLA, OREGANO, SCHINKEN, ANANAS	19,50
SALAMI MOZZARELLA, TOMATEN, OREGANO, SALAMI, ZWIEBELN	19,50
ÄTNA MOZZARELLA, TOMATEN, OREGANO, PEPERONCINI, SPECK, ZWIEBELN, KNOBLAUCH	19,50
PARMA MOZZARELLA, TOMATEN, OREGANO, PARMASCHINKEN, RUCOLA	19,50
FRUTTI DI MARE MOZZARELLA, TOMATEN, OREGANO, MEERESFRÜCHTE, KNOBLAUCH	20,50
RUSTICA MOZZARELLA, TOMATEN, OREGANO, SPECK, SPINAT, ZWIEBELN, KNOBLAUCH	19,50
DIABOLO MOZZARELLA, TOMATEN, OREGANO, SALAMI, ARTISCHOCKEN, ZWIEBELN, PEPERONCINI	19,50
STAMM MOZZARELLA, TOMATEN, OREGANO, GORGONZOLA, SCHINKEN, ZWIEBELN, KNOBLAUCH	19,50
CREVETTEN MOZZARELLA, TOMATEN, OREGANO, CREVETTEN, KNOBLAUCH	20,50
MÜHLE MOZZARELLA, TOMATEN, OREGANO, CURRY-POULETFLEISCH, CHAMPIGNONS, ZWIEBELN	20,50

WEINKARTE

GROSSE QUALITÄT IN KLEINEN FLASCHEN...

WEISS

SIEBE DUPF RIESLING – SILVANER, BASELLAND

EPESES

MERLOT BIANCO "TERRE DI GUDO"

1 DL 5 DL

4.00 20.00

5.00 25.00

4.50 22.50

ROSÉ

REBMEISTER ROSÉ, SIEBE DUPF KELLEREI

4.00 20.00

ROT

HAUSWEIN – MERLOT ITALIEN

REBMEISTER BLAUBURGUNDER, SIEBE DUPF KELLEREI

4.00 20.00

4.20 21.00

PRIMITIVO DEL SALENTO

BARBAROSSA, ITALIEN, APULIEN

MIT DEM BESONDEREN PRIMITIVO DEL SALENTO IGT AUS DEM JAHR 2017 WERDEN SIE IHRE GÄSTE POSITIV ÜBERRASCHEN. SONNIGE UND FRUCHTBARE LANDSCHAFTEN IN APULIEN SCHENKEN UNS DIESE TRAUBEN, AUS DENEN DER WINZER VOM ITALIENISCHEN WEINGUT BARBAROSSA MIT RAFFINESSE UND ERFAHRUNG DIESEN ROTWEIN HERVORZAUBERT.

1 DL 50CL

6.00 30.00

RIOJA «EL PRIMAVERA»

AGRICOLA LABASTIDA, SPANIEN, RIOJA ALAVESA

FÜR VIELE WEINKENNER GILT DAS NÖRDLICHE RIOJA ALAVESA ALS DIE INTERESSANTESTE REGION DES RIOJA. IN LABASTIDA, AUCH OFT DAS TOR ZUM RIOJA ALAVESA GENANNT, KEIERT DER JUNGE CARLOS FERNÁNDEZ GÓMEZ MIT SEINEN BEIDEN BRÜDER WEINE, WELCHE IHRE HERKUNFT KLAR AUFZEIGEN. SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLTE TERROIRS, ZUM TEIL BIS ZU 100-JÄHRIGE REBEN MIT MINIMALEN ERTRÄGEN, DIE HAUSEIGENEN GROSSEN NATUR-KELLER UND DIE HANDLESE SIND NUR EINIGE VORAUSSETZUNGEN, WELCHE DEN WEINEN VON LABASTIDA IHREN STEMPEL AUFDRÜCKEN.

1 DL 50CL

6.00 30.00

DER TIEF KIRSCHROTE RIOJA BEGEISTERT MIT EINER KRÄFTIGEN AROMATIK NACH SCHWARZEN FRÜCHTEN, KIRSCHBEERE, ETWAS WALDHIMBEERE UND GUT EINGEBUNDENEN HOLZNOTEN. ER IST UNGEMEIN SAFTIG, HARMONISCH, MIT VIEL SCHMELZ UND ANGENEHMER FRISCHE. EIN RIOJA DER NICHT NUR MIT EINEM SEHR GUTEN PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS BRILLIERT SONDERN AUCH EIN WUNDERBARER SPEISEBEGLEITER ZU VERSCHIEDENSTEN GERICHTEN DARSTELLT.



WEINKARTE

WEISSWEINE

75cl

CUVÉE D'OR BLANCHE

42.00

SIEBE DUPF KELLEREI LIESTAL, BASELSTADT

EIN GREMIUM BESTEHEND AUS KELLERMEISTER UND DIVERSEN WEINEXPERTEN BESTIMMT GEMEINSAM DIE DEFINITIVE ASSEMBLAGE FÜR DEN CUVÉE D'OR. DIE AROMATISCHE FRISCHE DES RIESLING-SYLVANER, DER ELEGANTE CHARAKTER DES GUTEDELS UND DIE MARKANTE FRUCHT DES KERNERS HARMONISIEREN HERVORRAGEND UND ERGEBEN EINEN RUNDEN UND RASSIGEN WEIN MIT EINEM TOLLEN FRUCHT-SÄURESPIEL.

LANGHE ARNEIS

35.00

MICHELE VIANO, PIEMONTE, ITALIEN

DIESER ARNEIS ZEIGT SICH IN EINEM HELLEN STROHGELB. IN DER NASE TYPISCHE AROMEN VON ZITRUSFRÜCHTEN, GELBEN STEINFRÜCHTEN, ETWAS HASELNUSS UND KAMILLE. AM GAUMEN BEGEISTERT DIE WUNDERSCHÖNE HARMONIE ZWISCHEN FRISCHE UND FRUCHT MIT EINER GANZ LEICHTEN BITTERMANDELNOTE IM ABGANG. EIN LANGER, MINERALISCHER UND ANGENEHM FRISCHER ABGANG MACHEN DIESEN ARNEIS ZU EINEM KLASSIKER SEINER ZUNFT.

ROTWEINE

SCHWEIZ

75cl

CUVÉE D'OR ROUGE

42.00

SIEBE DUPF KELLEREI, LIESTAL

IN DIESER EDLEN CUVÉE SIND DIE KRAFT DES CABERNET D'OR UND DIE ELEGANZ DES PINOT NOIR HARMONISCH VEREINT. VERFÜHRERISCHE AROMEN VON DUNKLEN BEEREN, KIRSCHEN, WEICHELN, KRÄUTER UND LEICHTE RÖSTAROMEN BEGEISTERN SOWOHL IN DER NASE WIE AUCH IM GAUMEN. DER DEZENTE HOLZAUSBAU VERLEIHT DEM WEIN STRUKTUR OHNE IHN ZU DOMINIEREN.



BLICK AUF DIE REBEN IN WINTERSINGEN

WEINKARTE

ROTWEINE

ITALIEN 75cl

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO

54.00

RUBINELLI VAJOL, VENETO, ITALIEN

DIESER RIPASSO ÜBERZEUGT MIT INTENSIVER FRUCHTAROMATIK NACH DÖRRFRÜCHTEN, DUNKLEN BEEREN UND SÜSSEN GEWÜRZNOTEN. DER WEIN IST GUT STRUKTURIERT, CHARAKTERVOLL UND MIT BEEINDRUCKENDEM KÖRPER. EINE LEICHT PFEFFRIGE NOTE AM GAUMEN, SAMTIGE TANNINE, ETWAS FRUCHTSÜSSE UND EIN SCHIER ENDLOSER ABGANG MACHEN DIESEN WEIN ZU EINEM SPITZENEXEMPLAR SEINER GATTUNG.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

39.00

AZIENDA NICOLA DI SIPIO, ABRUZZEN

DIESER WEIN BEGEISTERT MIT SEINEN INTENSIVEN UND CHARAKTERISTISCHEN AROMEN NACH SCHWARZEN KIRSCHEN, LAKRITZE, REIFEN WALDBEEREN UND EINER WUNDERBAR WÜRZIGEN ART. AM GAUMEN WIEDERUM VIEL SCHWARZE FRUCHT, KRÄFTIGE WÜRZE, SAMTIGE UND PRÄSENTE TANNINE UND EINE ANGENEHME FRISCHE. DER LANG ANHALTENDE, VON FRUCHT GETRAGENE ABGANG MIT VIEL SCHMELZ, BEGEISTERT AUCH VERWÖHNTE GAUMEN. EIN TOP-WEIN AUS DEN WUNDERSCHÖNEN ABRUZZEN.

COLLINA DEI PINI

39.00

TENUTA VICCHIOMAGGIO, TOSKANA

DER DER COLLINA DIE PINI BESTICHT MIT SEINEM FUNKELNDEN RUBIN, SEINEM KLAREN BEERENDUFT MIT DEZENT RAUCHIGEN NOTEN. AM GAUMEN WIRKT ER BREIT UND DOCH ELEGANT MIT AROMEN VON BEEREN, REIFEN KIRSCHEN UND RUNDEN TANNINEN. EINE TOLLE ASSEMBLAGE ZWISCHEN DEM ELEGANTEN SANGIOVESE UND DEM KRAFTVOLLEN CABERNET SAUVIGNON MIT HERVORRAGENDEM PREIS-GENUSS-VERHÄLTNIS.

ARMENTINO

45.00

SCHOLA SARMENTI, APULIEN

DIESE CUVÉE AUS NEGROAMARO UND PRIMITIVO BEGEISTERT MIT IHREN AROMEN NACH SCHWARZER KIRSCHKE, DUNKLEN BEEREN, BLUTORANGE, ANGENEHM MARMELADIGE NOTEN UND EINEM GROSSEN ORIENTALISCHEN GEWÜRZ-BAZAR. AM GAUMEN IST ER ÄUSSERST FRUCHTBETONT MIT VIEL WÜRZE, ETWAS SCHOKOLADE, EINER ANGENEHMEN TANNINSTRUKTUR UND EINER DEZENTEN SÄURE.

DORICUM NERO D'AVOLA

32.00

GIACOMO MONTRESOR, SICILIA

DIE ALTE SZILIANISCHE TRAUBENSORTE NERO D'AVOLA ERGIBT BEI MODERNER VINIFIKATION EINEN ANGENEHM KIRSCHFRUCHTIGEN WEIN, DER JUNG GETRUNKEN WERDEN KANN. ER BESITZT GENÜGEND STRUKTUR, UM AUCH KRÄFTIGERE SPEISEN BEGLEITEN ZU KÖNNEN.



WEINKARTE

ROTWEINE

SPANIEN 75cl

ROUGE DE BELDA

BODEGA DANIEL BELDA, VALENCIA

DER ROUGE DE BELDA ZEIGT SICH IN DER NASE MIT EINEM AROMEN-POTPOURRI VON DUNKLEN BEEREN, ETWAS CASSIS, REIFEN SCHWARZEN KIRSCHEN, ZIGARRENKISTE ETWAS UNTERHOLZ UND EIN HAUCH SCHOKOLADE UND EUKALYPTUS. AM GAUMEN WIEDERUM VIEL FRUCHT, EIN SAFTIGER GAUMENFLUSS, EINE SAMTIGE TANNIN-STRUKTUR, UND ANGENEHM WÜRZIGE NOTEN.

32.00

VIÑA SASTRE TINTO ROBLE

BODEGA HERMANOS SASTRE, LA HORRA

RAFAEL SASTRE VERWIRKLICHTE SICH 1992 EINEN TRAUM INDEM ER AUFHÖRTE SEINE TRAUBEN ZU VERKAUFEN UND SICH EINE EIGENE KELLEREI BAUTE. MIT HILFE SEINER BEIDEN SÖHNE PEDRO UND JESUS SORGTEN SIE MIT IHREN WEINEN BEREITS NACH KURZER ZEIT FÜR FURORE. IHR VINA SASTRE ROBLE IST EIN KIRSCHROTER, SEHR FRUCHTIGER UND ELEGANTER WEIN MIT EINER MINERALISCHEN NOTE. ER BEGEISTERT MIT SEINEN AROMEN VON DUNKLEN BEEREN, ETWAS KIRSCHEN, SEINER WÜRZIGEN ART UND EINEM HAUCH VANILLE. EIN TYPISCHER TEMPRANILLO – KRAFTVOLL UND DOCH FINESSENREICH MIT EINEM LANG ANHALTENDEN ABGANG.

35.00

OBAC CRIANZA

FINCA BINIGRAU, MALLORCA

DER OBAC BESTICHT MIT SEINER STOFFIGEN UND DRUCKVOLLEN ART. KRÄFTIGE AROMEN VON GEWÜRZEN, TROCKEN-FRÜCHTEN UND LAKRITZE UND GUT EINGEBUNDENES HOLZ BEGEISTERN AUCH VERWÖHNTE GAUMEN. EIN SPITZEN-WEIN VON DER INSEL.

54.00



ÜBER 100-JÄHRIGE REBEN VON
VIÑA SASTRE, RIBERA DEL DUERO

PORTUGAL 75cl

39.00

CASTELINHO RESERVA

CHRISTIE WINES, DOURO

DER INTENSIV RUBINROTE CASTELINHO RESERVA PRÄSENTIERT SICH MIT KRÄFTIGEN AROMEN VON DUNKLEN BEEREN, REIFEN ZWETSCHGEN, ETWAS VEILCHEN UND EINEM HAUCH VON SCHOKOLADE IN DER NASE. AM GAUMEN BESTICHT DIE SAMTIGE STRUKTUR MIT VIEL DUNKLER FRUCHT UND EINER ANGENEHMEN WÜRZIGKEIT. SANFTE TANNINE UND EINE GUT INTEGRIERTE SÄURE MÜNDEN IN EIN LANGES VON FRUCHT GETRAGENES FINISH. EIN KLASSISCHER DOURO-WEIN MIT VIEL DICHTER, STOFF.