

Wein- und GetränkekarTE

Restaurant / Pizzeria

Obstgarten



8708 Männedorf

Wir freuen uns, Sie hier bedienen zu dürfen

Farú Durmaz & Team

Flaschenweine weiss



Italien

1-dl

75-cl

Pinot Grigio „Crescendo“ DOC

48.00

Kellerei Ritterhof, Kaltern / Alto Adige

Selektionierte Trauben und die Reifung im Holzfass geben diesem Pinot Grigio seine besondere Note: Ein kräftiges Strohgelb, frische, elegante Pfirsich-, Birnen- sowie leichte Röstaromen in der Nase, eine elegante Struktur, angenehme Säure und Würze im Gaumen. Passt ausgezeichnet zu kräftigen Vorspeisen und Fischgerichten aller Art. Traubensorte: 100 % Pinot Grigio (Grauburgunder).



Chardonnay Piemonte DOC „Marco Bonfante“

6.50

45.00

Marco Bonfante, Nizza Monferrato / Piemont

Farbe: mehr oder weniger kräftiges Strohgelb. Bouquet: frisch und aromatisch mit einem intensiven, fruchtigen, für Weine dieser Sorte typischen Bouquet. Geschmack: auf dem Gaumen trocken und delikates, die Harmonie seiner Aromen und der leichte, fruchtige Bananengeschmack hinterlassen einen angenehmen und delikaten Nachgeschmack. Geeignet mit Fisch- und Nudelgerichten, Pizza, Vorspeisen und als Aperitif.

Flaschenwein rosé



Italien

Rosato Toscana „Trasquanello“ IGT

40.00

Selezione Nüesch Weine

Sattes Lachs. In der Nase aromatisch, duftet nach Himbeeren, roten Früchten. Im Gaumen ausgewogen, frisch und süffig. Schöne Süss-Säure-Balance. Passt als Apéro, zu Antipasti und hellen Fleischgerichten. Traubensorten: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia nera

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

Flaschenweine rot



Italien

75-cl

Valpolicella classico superiore DOC Ripasso „Bure Alto“

55.00

Tenuta Villa Girardi, San Pietro in Cariano / Veneto

Intensives Rubinrot. In der Nase würzig, Lakritze, Dörrfrüchte, Rosinen. Im Gaumen samtene Gerbstoffe, fülliger Körper, saftig und schmelzig. Ein Ripasso wurde ein 2. Mal mit einer Maische vergoren – z.B. der des Amarone, womit dieser Wein erheblich mehr Fülle und Geschmack erhält. Passt zu Wild, Lamm, Käse. Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara.



Amarone della Valpolicella classico DOC „Bure Alto“

78.00

Tenuta Villa Girardi, San Pietro in Cariano / Veneto

Nach 5 Monaten Lagerung werden die inzwischen teilweise eingetrockneten Trauben gekeltert und es entsteht dieser kräftige, volle Spitzenwein mit ausgeprägtem, intensiven Bukett. In ihm paart sich gewaltige Wucht mit burgunderhafter Milde. Hochkonzentriert, leicht bitter (amaro), eindrucksvoll.

Granatrot und sehr komplex. In der Nase nach Minze und Schokolade duftend, im Gaumen sanft und trocken, mit viel Körper. Ideal zu gebratenem Fleisch, Wild und pikantem Käse, aber auch zum Dessert. Traubensorten: 60 % Corvina, 30 % Rondinella und 10 % Molinara.



Montepulciano d'Abruzzo DOC „Masciarelli“

42.00

Az. Agr. Masciarelli, S.Martino s.M / Abruzzi

Dieser mustergültige Produktionsbetrieb hat eine „Barricaia“, welche den meisten französischen Schlössern eine Ehre antun würde.

Ein Rotwein, der in den Provinzen Chieti, L'Aquila und Pescara in den Abruzzen erzeugt wird. Er verfügt über Körper und Fülle, ist warm, ausdrucksvoll und anhaltend.

Die Rebsorte Montepulciano ist eine in Italien weit verbreitete Traube welche reinsortig oder mit Zusatz bis zu 15 % Sangiovese gekeltert wird.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

Flaschenweine rot



Italien

75-cl

Dolcetto d'Alba „Marco Bonfante“ DOC

44.00

Marco Bonfante, Nizza Monferrato, Piemonte

Der fruchtige, rubinrote Dolcetto d'Alba zeigt gelegentlich leichte Tendenz zu violetten Reflexen und wird zu 100% aus Dolcetto Trauben gekeltert. Er hat eine ausgeprägte Traubennote mit einem angenehmen, fruchtigen Kirschenaroma. Im Geschmack frisch und trocken, dabei angenehm leicht bitter. Passend zu Vorspeisen, Nudelgerichten, Pizza und allen italienischen Speisen.



Barbera d'Asti superiore „Menego“ DOC

60.00

Marco Bonfante, Nizza Monferrato, Piemonte

Intensives Purpurrot mit rubinroten Reflexen. Intensives Aroma von roten Früchten, Kirschen, Himbeeren und Kaffee, vereint mit einem leichten Geruch von Vanille, hervorgerufen durch die Reifung in edlem Holz, welche den Weingeschmack nicht zudeckt, sondern vervollständigt. Zu Braten, Wild und Wurstwaren aber auch zu Käse- und Nudelgerichten. Der Wein lagert 12 Monate in 225 Liter großen Holzfässern. Traubensorte: Barbera.



Barolo „Marco Bonfante“ DOC

69.00

Marco Bonfante, Nizza Monferrato, Piemonte

Klares Granatrot mit Orangereflexen. Leichter Veilchengeruch in Kombination mit einem kräftigeren und charakteristischen "Goudron". Auch Kaffee-, Gewürz- und Trüffelaromen sind zu erkennen. Zart, rund, vollmundig, harmonisch. Ein hervorragendes Zusammenspiel von Bouquet und ätherischen Aromen.

Passend zu Gerichten wie Braten aus rotem Fleisch oder Wild, Gerichten „in salmi“ mit Polenta als Beilage. Traubensorte: Nebbiolo der Sorte Michet

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

Flaschenweine rot



Italien

75-cl

Chianti classico Riserva DOCG

46.00

Tenuta Villa Trasqua, Castellina in Chianti / Toscana

Dichtes Rubinrot, sehr intensive Farbe. Aromen von reifen dunklen Beeren, Pflaumen Zwetschgenkompott, aber auch Röstnoten, dunkle Schokolade, süswürzig. Im Gaumen eine prägnante gut balancierte Säure, jugendliche und kräftige Gerbstoffe. Mittelschwerer Körper, gut strukturiert und ausgewogen. Vielschichtige Aromatik von Kirschenmarmelade und dunklen Früchten, Röstnoten, Gewürzen. Passt zu Brasato, Ragout, Wildschein, aber auch gereifte Halbhart- und Hartkäse.

Traubensorte: 100 % Sangiovese.



Morellino di Scanasano superiore DOC

48.00

„Campo della Paura“

Fattoria Querciarossa, Magliano in Toscana

Aus den rauen und steinigen Böden bezieht er seine Kraft, von den Meeresbrisen sein Wohlgefallen.

Tief rubin- bis granatrot, mit reichem Bukett, sowie trockener, warmer, herber und recht robuster Geschmack mit langem Abgang. Der Name kommt von morello (schwärzlich).

Traubensorten: Morellino (Sangiovese), Colorino, Alicante Bouschet.



Cannonau di Sardegna „Marghia“ DOC

49.00

Casa Vinicola Jerzu, Jerzu / Sardegna

Rubinrot mit Amarantreflexen. Typisches Aroma der Traubensorte nach reifen Brombeeren und kleinen Waldbeeren. Voller, fruchtiger Geschmack und sehr schmeichelnder, intensiver Abgang. Passt zu Lamm, Pastagerichten, italienischen Spezialitäten und Hartkäse. Traubensorte: Cannonau (Grenache / Garnacha).

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

Flaschenweine rot



Italien

75-cl

Primitivo di Salento „Terragnolo“ IGT

45.00

Casa Vinic. Apollonio, Montereoni di Lecce / Puglia

Die feinsten Weine Apuliens entstehen auf der Halbinsel Salento, dem Absatz des italienischen Stiefels. Dank der Nähe des Adriatischen und Ionischen Meeres kommt hier erwünschte, nächtliche Abkühlung zustande. Die Besten sind voller Charakter und Art, ja fein. Salento (früher Terra di Otranto genannt) ist eine Landschaft um die eindrucksvolle Barockstadt Lecce. Intensives Rubinrot, feines Bukett nach reifen Früchten; warm, voll, langanhaltend. Traubensorte: Primitivo.



Sicilia rosso „Chiaromonte“ IGT

45.00

Casa Vinic. Firriato, Paceco / Sicilia

Dieser Wein ist von der intensive, rubinroten Farbe bis zu seinem unverwechselbaren Charakter sortentypisch für einen Nero d'Avola. Er zeigt eine feine, intensive Nase nach kleinen, geschmacks- intensive Beeren und Gewürzen. Im Mund voll, rund und gut strukturiert. Feine Tannine geben ihm seinen eleganten und ausgewogenen Charakter. Traubensorte: 100 % Nero d'Avola (6-monatiger Barriqueausbau). Dieser Wein erhielt im Gambero Rosso **due bicchieri**.



Sicilia rosso Santagostino IGT „Baglio Soria“

49.00

Casa Vinicola Firriato, Sicilia

Brillantes, tiefes Rubinrot. In der Nase aromatisch, Duft nach reifen Beeren und Steinobst. Würzige Noten, etwas Leder, Lakritze. Im Gaumen füllig mit samtigen Gerbstoffen und fester Struktur. Schmelzig und voll, mit langem Abgang. Passt zu Pizza, Pasta, Fleischgerichten. Traubensorten: Nero d'Avola, Syrah. Erhielt im Gambero Rosso **„due bicchieri rossi“**.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

Schaumwein / Sekt

Italien

1-dl

75-cl

**Prosecco superiore Conegliano-Valdobbiadene
"Villa Chiara" DOCG**

8.50

45.00

Bosco Malera, Salgareda, Veneto

Helles Zitronengelb, feine, anhaltende und angenehme Perlage.

Frisch und ausgeprägt, süssfruchtiges Aroma nach Pfirsich, reifen Äpfeln, kombiniert mit floralen Noten. Im Gaumen sehr ausgewogen und harmonisch, frisch und süffig. Ideal als Aperitif und zu leichten Speisen. Traubensorte: 100 % Prosecco.



Alle Preise in CHF inkl. MwSt

nuesch
weine
1834

Offene Weine weiss

	<u>1-dl</u>	<u>50-cl</u>
Pinot Grigio delle Venezie IGT Italien Selezione Nüesch Weine, Balgach Pinot Grigio (Grauburgunder)	5.00	25.00

Offene Weine rosé

Rosato Toscana „Trasquanello“ IGT Italien Selezione Nüesch Weine, Balgach Sangiovese, Canaiolo, Malvasia nera	5.00	25.00
--	------	-------

Offene Weine rot

Chianti „Trasqua“ DOCG Selezione Nüesch Weine, Balgach Sangiovese, Canaiolo, Malvasia nera	5.00	25.00
Merlot del Piave DOC Selezione Nüesch Weine, Balgach Merlot	5.00	25.00
Barbera d’Asti DOC Selezione Nüesch Weine, Balgach Barbera	5.00	25.00
Montepulciano d’Abruzzo DOC Italien Selezione Nüesch Weine, Balgach Montepulciano	5.00	25.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

Mineral- und Tafelwasser / Säfte

Flaschen

Coca-Cola / Cola Light / Cola Zero	33-cl	4.50
Fanta Orange	33-cl	4.50
Sprite	33-cl	4.50
Rivella rot und blau	33-cl	4.50
Apfelsaft	33-cl	4.50
Apfelshorle	33-cl	4.50
Henniez legèr	33-cl	4.50
Henniez legèr	50-cl	5.80
Henniez ohne Kohlensäure	50-cl	5.80
Schweppes Tonic	20-cl	4.50
Schweppes Bitter Lemon	20-cl	4.50

Offenausschank

Ice Tea	30-cl	4.00
	50-cl	5.00
Traubensaft	20-cl	5.00
Orangensaft	20-cl	5.00
Tomatensaft	20-cl	5.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

Bier

<u>Offenausschank</u>	<u>20-cl</u>	<u>30-cl</u>	<u>50-cl</u>
-----------------------	--------------	--------------	--------------

Schützengarten offen	3.00	4.20	6.00
----------------------	------	------	------

Flaschen

Schützengarten Edelspez		33-cl	4.50
-------------------------	--	-------	------

Schützengarten Schützengold – alkoholfrei		33-cl	4.50
---	--	-------	------

Weizenbier Schneider		50-cl	6.50
----------------------	--	-------	------

Alle Preise in CHF inkl. MwSt