



Herzlich willkommen im Hotel Restaurant Zollhaus

Unser Team wird alles unternehmen, um Ihnen einen
schönen und genussreichen Aufenthalt zu bieten. Wenn Sie
einen besonderen Wunsch haben,
melden Sie es uns bitte.

Wir versuchen Ihre Wünsche zu erfüllen.

Schön, dass Sie die Zeit bei uns verbringen

Ihre Gastgeber

Familie Daniela und Denny Bergemann
mit Jaemy und Jason
und dem Zollhaus-Team

Weissweine

Schweiz

75cl

Tessin

Merlot Bianco "TANDRIS", Guido Brivio

2018

49.50

Empfehlung: zu Apéro, Felchen, Egli, Antipasti

Neuenburg

Chardonnay AOC, "La Griffole" Grisoni, Cressier

2018

47.00

Empfehlung: Geflügel, Fisch, helles Fleisch

Wallis

Johannisberg AOC "Leon" Chai du Baron Sion

2018

49.50

Empfehlung: Apéro, Weichkäse, Pasteten, Spargeln

Heida / Païen AOC, J. Germanier, Conthey

2017

48.00

Valais, Conthey

Empfehlung: Apéro, Käse, Egli, Felchen

Cuveé blanc Madame Rosemarie AOC, Salq.

2017

58.00

Empfehlung: Apéro, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte

Petit Arvine AOC "Hurlevent", Ch. Favre, Sion

2017

51.00

Empfehlung: Apéro, Meeresfrüchte, Fisch, Käse, Dessert

Waadt

Epesses blanc AOC "La République" Fonjallaz

2017

47.00

Empfehlung: zu Apéro, Felchen, Egli, leichte Speisen

Dézaley AOC Grand Cru "L'Evêque" Fonjallaz

2017

49.00

Empfehlung: zu Apéro, Felchen, Egli, Cordon bleu

Österreich

75cl

Gelber Muskateller trocken, M. Rosenberger

2018

49.50

Niederösterreich

Empfehlung: Apéro, leichte Gerichte

Riesling "Traisental", M. Rosenberger

2018

49.50

Niederösterreich

Empfehlung: passt zu unseren Fischgerichte

Italien

Langhe Arneis DOP Bianco «Runcneuv»

2018

48.00

Piemont, Neviglie, Agr. Roberto Sarotto

Empfehlung: Apéro, leichte Vorspeisen, Fisch, helles Fleisch

"Custoza" DOC Bianco San Rustico

2018

45.50

Italien, Verona

Empfehlung: Apéro, leichte Vorspeisen, Fisch, Geflügel

Rosé-Wein

Pinot-Noir - Rosé (im Steinkrug) "Zweifel"

2018

49.50

Schweiz, Zürich

Empfehlung: herrlicher Rosé zum Apéro

leichten Vorspeisen, Geflügel

Wein ist die Nachtigall unter den Getränken

(Voltaire)



Der Weinbaubetrieb von Martin Rosenberger, Niederösterreich, ist ein Kleinod. Unser Winzer, Martin Rosenberger, ist Weinbau- und Kellermeister sowie Diplom-Sommelier. Er bewirtschaftet 2,4 Hektaren eigenes Rebland mit auserlesenen Traubensorten. Wir kennen Martin persönlich und sind von seinen Weinen überzeugt. Es freut uns, dass wir Ihnen, liebe Gäste, seine Weine exklusiv anbieten können. Überzeugen Sie sich von diesen delikaten Weinen.

		1 dl	75 cl
Gelber Muskateller, M. Rosenberger	2018	6.80	49.50
➤ Trocken ausgebaut, der perfekte Apéro Das Bukett ist intensiv, mit floralen Akzenten, frischen Zitrusnoten und duftiger Muskat-Aromatik, bis hin zu feiner Kräuterwürze. Der trockene-schlanke Weisswein ist gut strukturierte, das kompakte Geschmacksbild zeigt traubig-weinige Finesse mit einem feinen Fruchtaroma. Der vielseitige Muskateller eignet sich besonders als animierender Aperitif und begleitet ebenso frische Vorspeisen, auch wenn sie einen exotischen Touch haben.			
Riesling «Traisental», M. Rosenberger	2018	6.80	49.50
➤ Begleitet alle unsere Fischgerichte Fruchtiges Aroma erinnernd an Marille, Pfirsich. Im Gaumen zeigt er ein angenehmes Säurespiel. Sein helles Goldgelb mit Grünreflexe, zart unterlegten Steinobstnuancen, feine Aromen von gelben Früchten, präsentiert er sich, trotz seiner Jugendlichkeit, bereits sehr facettenreich und mineralisch. Geniessen Sie den Riesling «Traisental», gewachsen in der Nähe vom Kloster Göttweig, zusammen mit unseren traditionellem Fischgerichten.			
Blauer Zweigelt, M. Rosenberger	2018	6.80	49.50
➤ Passt immer Rubinrote Farbe, fruchtiges Bukett nach Kirschen und roten Beeren, zarte Tannine. Am Gaumen ist dieser Wein schön ausgewogen und abgerundet. Ein mundiger und angenehmer Rotwein. Wir empfehlen diesen Wein zu unseren allgemeinen Gerichten und wer lieber einen Rotwein zu unseren Fischspezialitäten mag, ist mit „Blauer Zweigelt“ gut beraten.			

Rotweine

Schweiz

75cl

Graubünden

Fläscher Pinot Noir AOC, Weingut Davaz, Fläsch

2017

54.00

Bündner Herrschaft, Fläsch

Empfehlung: Trockenfleisch, helles Fleisch, Geflügel

Blauburgunder Maienfelder, Paul Komminoth

2016

55.00

Bündner Herrschaft, Maienfeld

Empfehlung: Trockenfleisch, helles Fleisch, Geflügel

Tessin

Merlot Reserva « San Zeno» Tamborini

2016

56.00

Tessin

Empfehlung: Pasta, Risotto, Kaninchen, Wild, Käse

Quattromani Merlot, Tamborini

2015

102.00

Tessin (Kreation von Tamborini/Delea/Brivio/Gialdi)

Empfehlung: Cordon bleu, Lamm, Rind, Kalb, Wild, Käse

Wallis

“Leon” Ass. Rouge, Chai du Baron, Sion

2017

51.00

Valais, Sion

Trauben: Merlot/Diolinoir

Empfehlung: Pasta, Risotto, Kaninchen, Wild, Käse

Cuveé rouge Madame Rosemarie AOC

2017

56.00

Valais, Salquenen

Empfehlung: Lamm, Rind, Kalb, Wild, Käse

75cl

Cornalin "Montipeux" AOC, Rouvinez, Sierre 2017 54.00
Empfehlung: Trockenfleisch, Rind, Pasta, Käse

Humagne Rouge AOC, Rouvinez, Sierre 2016 54.00
Empfehlung: Trockenfleisch, Rind, Pasta, Käse

Cuveé 1858 Rouge, Charles Bonvin 2016 69.00
ältestes Weinhaus (1858) im Wallis
Empfehlung: Rind, Lamm, kräftige Speisen, Käse

Österreich

Blauer Zweigelt, M. Rosenberger 2018 49.50
Niederösterreich
Empfehlung: Felchen, Egli, Risotto, helles Fleisch oder einfach solo

Italien

Negroamaro «Luccarelli», Apulien 2017 44.50
Empfehlung: Pasta, helles Fleisch, Wurst oder zum Jass..

«Elena» Barbera d'Alba, Piemont, Sarotto 2016 59.00
Trauben: Barbera
Empfehlung: Kalbs-, Rind- und Schweinefleisch, Pasta, Käse

Barolo DOCG «Briccobergera», Piemont, Sarotto 2015 69.00
Trauben: Nebbiolo
Empfehlung: Cordon bleu, Braten, Grilladen, Wild

Cannonao di Sardegna «Lillove» G. Gabbas 2018 46.00
Trauben: Cannonau = Grenache
Empfehlung: helles Fleisch, Risotto, Teigwaren

75cl

Brunello di Montalcino DOCG, Toscana, Argiano Trauben: Sangiovese-Grosso Empfehlung: Lamm, Rind- und Kalbfleisch, Wild, Käse	2014	68.00
Mare'ma IGT, Tenuta Fertuna, Toscana Trauben: Cabernet-Sauvignon, Merlot, Sangiovese Empfehlung: Cordon bleu, Fleischgerichte, Wild,	2016	62.00
Dark Knight Castello di Gabbiano, Toscana Trauben: Cabernet Sauvignon Empfehlung: Rind, Kalb, Grilladen, Wild	2016	52.00
Ripasso Cecilia Beretta Valpolicella Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara Empfehlung: Wildgerichte, Braten, Lamm, Grilladen	2017	54.00
Sassicaia DOC «Tenuta San Guido», Bolgheri Trauben: Cabernet-Sauvignon Empfehlung: Wildgerichte, Braten, Grilladen, Käse	2010	272.00
Tignanello IGT «Antinori» Trauben: Cabernet Franc, Sangiovese, Cabernet Sauvignon Empfehlung: Wildgerichte, Braten, Lamm, Grilladen, Käse	2015	178.00
Amarone del Valpolicella «Fatt. Farina» Veneto Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara Empfehlung: Wildgerichte, Braten, Lamm, Grilladen	2015	65.00
Amarone del Valpolicella DOCG «Fatt. Recchia »	2014 50cl	35.00

Portugal

Fortissimo Casa Santos, Alentejano Trauben: Alicante, Petit Verdot, Syrah, Touriga Nacional Empfehlung: Fleischgerichte, Pasta, Cordon-Bleu	2018	52.00
--	------	-------

Spanien

75cl

«Profundo» Variedes Nobles Bod. Fontana

2017

55.00

Trauben: Tempranillo/Garnacha/Syrah

Empfehlung: Wildgerichte, Braten, Lamm, Grilladen

«Apostata» Old Vine Tempranillo DVM

2016

51.00

Erzeugt aus Trauben von alten Rebstöcken aus 4 Regionen

Region : Cigales, Toro, Uclés, Mancha

Empfehlung: Fleischgericht, gebratener Fisch, Lamm, Käse

Valdepusa «Top of Spain»

«Graciano» Marq. de Grinon Grand Pagos Familia

2011

54.00

Trauben: Graciano

Empfehlung: Cordon bleu, Fleischgerichten, Teigwaren, Käse

«Emeritus» Marq. de Grinon Grand Pagos Familia

2005

79.00

Trauben: Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot

Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch

Ausbau: 20-24 Monate in französischen Barriques

Rioja DOCa, Club Privada, Crianza

2014

39.00

Trauben: 100% Tempranillo

Empfehlung: helles und dunkels Fleisch, Wild, Käse

2014

50cl

26.50

Grossflasche

Italien

Chianti Classico DOCG, Toscana "5 Liter"

2015

290.00

Entspricht ca. 6 ½ Fl. 75cl-Wein. Ideal für Anlässe ab 15 - 20 Personen

Empfehlung: Cordon bleu, Fleischgericht, Geflügel, Polenta, Pasta

Valdepusa DO, "Pagos de Familia" - Winzer Carlos Falco

Carlos Falco legte das Fundament für „Vino de Pago“, oberste Klasse der spanischen Weinskala. Seine Weine spielen in der höchsten „Wein-Liga“. Er ist ein Pionier im spanischen Weinbau. Carlos Falco, Marquise de Grinon, ist zwar ein echter „Blaublütiger“ aber im Herzen ein Bauer geblieben. Er hat Agronomie in der USA studiert, den Weinbau verfeinerte er in Bordeaux und ist Gründer und Vorsitzender der „Grandes Pagos de Espana“, die Vereinigung für spanische Top-Weingüter. Geniessen und gönnen Sie sich einen spanischen Traum. Sie werden nicht enttäuscht sein.

Frankreich

75cl

Côte-du-Rhône

Cuve Marius – Le Pic des Combettes

2013

51.00

Trauben: Grenache, Syrah, Mourvèdre

Empfehlung: helles und dunkels Fleisch, Wild, Käse, Lamm

Châteauneuf -du-Pape AOC Aug. Favier

2011

78.00

Trauben: Grenache, Vieux Cincault, Syrah

Empfehlung: helles und dunkels Fleisch, Wild, Käse, Lamm

Burgund

Santenay AC 1^{er} Cru «Clos Rousseau »

2016

73.00

Region: Côte de Beaune, Dom. Cryot Buthiault

Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch

Wild und Käse

Gevrey-Chambertin AC « Les Jeunes Rois »

2016

83.00

Region: Côte de Nuit, Dom. Tortochot

Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch

Wild und Käse

Bordeaux

Chât. Desmirail AC 3^{ème}, Margaux Cru Classé

2010

96.00

Trauben: Cabernet Franc, Merlot, Petit-Verdot

Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch

Wild und Käse

Chât. Rauzan Gassies Margaux, Grd. Cru Classé

2010

112.00

Trauben : Cab.-Sauvignon, Cab.-Franc, Merlot, Petit-Verdot

Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch

Wild und Käse

Chât. Montrose AC St. Estéphe, 2^{ème} Cru Classé

2011

158.00

Trauben: 63% CS, 22% Me, 12% CF, 3% PV

Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch

Wild und Käse

Schaumweine / Prosecco / Champagne

Italien

75cl

Prosecco Millesimato Brut DOC

2018

46.00

Trauben: Gelera

Empfehlung: Aperitif, Hefegebäck, Vorspeisen

Frankreich

Champagne Rosé Virginie T. von Taittinger

79.00

Trauben : Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Empfehlung: Aperitif, Lachs, Geflügel, Egli und Felchen

Champagne Brut Premier Louis Roederer

98.00

Trauben : 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier

Empfehlung: Aperitif, Lachs, Meeresfrüchte, Egli, Felchen, Geflügel,

➤ der grosse Klassiker für besondere Anlässe



Offenausschank aus 75cl Flaschen

Weiss		l dl	75cl
Johannisberger AOC «Chai du Baron» Sion Schweiz, Valais, Chamonson	2017	6.90	49.50
Merlot Bianco "Tandris" Guido Brevio Tessin, Mendrisio	2018	6.80	49.50
Gelber Muskateller trocken, M. Rosenberger Niederösterreich	2018	6.80	49.50
Riesling "Traisental", M. Rosenberger Niederösterreich	2018	6.80	49.50
"Custoza" DOC Bianco San Rustico Italien, Verona	2018	6.40	45.50
Trebbiano, Lugana "Limne" Italien, Gardasee	2018	6.80	49.50

*Im Wein liegt Wahrheit
und mit der stößt
man überall an.*

(Friedrich Hegel)

Offenausschank aus 75cl Flaschen

Rot		l dl	75cl
"Leon" Ass. Rouge, Chai du Baron Trauben: Merlot, Diolinoir Valais, Sion	2017	6.70	48.00
Blauer Zweigelt, M. Rosenberger Trauben: Zweigelt Niederösterreich	2018	6.80	49.50
Negroamaro "Luccarelli" Trauben: Negroamaro Italien, Apulien	2017	6.10	44.50
Dark Knight Castello di Gabbiano Trauben: Cabernet Sauvignon Italien, Toscana	2016	6.90	52.00
Ripasso Cecilia Beretta 65% Corvina, 20% Rondinella, 10% Negrara, 5% Molinara Italien, Valpolicella	2017	7.20	54.00
Fortissimo Casa Santos Trauben: Alicante, Petit Verdot, Syrah, Touriga Nacional Portugal, Alentejano	2018	6.90	52.00
Rosé-Wein			
Pinot-Noir 100%, im Steinkrug, "Zweifel" Nordost-Schweiz	2018	6.80	49.50

50cl-Flaschen in Flaschen-Qualität

Weiss

St. Saphorin AOC Patrick Fonjallaz 32.00
Schweiz, Waadt, Lavaux
Trauben: Chasselas
Empfehlung: Apéro, Egli, Felchen, leichte Speisen

Rot

Rioja DOCa Club Privada Crianza 26.50
Spanien, La Rioja
Trauben: 100% Tempranillo
Empfehlung: Lamm, Fleischgericht, Pasta, Wild
14 Monate im Barrique ausgebaut

Amarone della Valpolicella, DOP F. Recchia 35.00
Italien, Veneto, Valpolicella,
Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara
Empfehlung: Lamm, Wild, Braten, Käse

Primitivo IGT "Lunare» 27.50
Italien, Apulien, Salento
Trauben: Primitivo
Empfehlung: Geflügel, leichte Fleischgerichte, Pasta

Nero D'Avola DOC "Lunare" 27.50
Italien, Sicilien,
Trauben: Nero d'Avola
Empfehlung: Fleischgerichte,

Epesses AOC Rouge "C. Trois Soleis" 29.00
Schweiz, Waadt, Lavaux
Trauben: Pinot, Gamay
Empfehlung: Fleischgerichte,