



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

Daniela & Denny Bergemann mit Jaemy und Jason

und das gesamte Zollhausteam

## 50cl-Flaschen in Flaschen-Qualität

### Weisswein

#### St. Saphorin AOC Patrick Fonjallaz

29.50

Schweiz, Waadt, Lavaux

Traube: Chasselas

Empfehlung: Apéro, Egli, Felchen, leichte Speisen

#### Petite Arvine du Valais AOC Primus Classicus

32.00

Schweiz, Wallis

Traube: Petite Arvine

Empfehlung: Apéro, Egli, Felchen, leichte Speisen

*Der beste Wein ist der  
den man mit Freunden trinkt*

## 50cl-Flaschen in Flaschen-Qualität

### Rotwein

|                                                                                                                                    |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Rioja DOCa Club Privada Crianza</b>                                                                                             | 26.50 |
| Spanien, La Rioja<br>Trauben: 100% Tempranillo<br>Empfehlung: Lamm, Fleischgericht, Pasta, Wild<br>14 Monate im Barrique ausgebaut |       |
| <b>Amarone della Valpolicella, DOP F. Recchia</b>                                                                                  | 35.00 |
| Italien, Veneto, Valpolicella,<br>Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara<br>Empfehlung: Lamm, Wild, Braten, Käse                   |       |
| <b>Primitivo Molto Bene Barrique</b>                                                                                               | 27.50 |
| Italien, Puglia<br>Trauben: Primitivo<br>Empfehlung: Geflügel, leichte Fleischgerichte, Pasta                                      |       |
| <b>Nero D'Avola IGT "Baroncelli"</b>                                                                                               | 27.50 |
| Italien, Sicilien,<br>Trauben: Nero d'Avola<br>Empfehlung: Fleischgerichte                                                         |       |
| <b>Epesses AOC Rouge "C. Trois Soleis"</b>                                                                                         | 29.00 |
| Schweiz, Waadt, Lavaux<br>Trauben: Pinot, Gamay<br>Empfehlung: Fleischgerichte                                                     |       |



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        |
|----------------------------------------------|-------------|-------------|--------------|
| <b>Riesling «Traisental», M. Rosenberger</b> | <b>2019</b> | <b>6.90</b> | <b>49.50</b> |

➤ 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.

|                                        |             |             |              |
|----------------------------------------|-------------|-------------|--------------|
| <b>Blauer Zweigelt, M. Rosenberger</b> | <b>2018</b> | <b>6.90</b> | <b>49.50</b> |
|----------------------------------------|-------------|-------------|--------------|

➤ 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.

## 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**

2019

49.50

Empfehlung: Apéro, Weichkäse, Pasteten, Spargeln

**Heida / Païen AOC, J. Germanier, Conthey**

2019

48.00

Valais, Conthey

Empfehlung: Apéro, Käse, Egli, Felchen

**Cuveé blanc Madame Rosemarie AOC, Salq.**

2019

58.00

Empfehlung: Apéro, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte

#### Waadt

**Epesses blanc AOC "La République" Fonjallaz**

2018

47.00

Empfehlung: zu Apéro, Felchen, Egli, leichte Speisen

**Dézaley AOC Grand Cru "L'Evêque" Fonjallaz**

2019

49.00

Empfehlung: zu Apéro, Felchen, Egli, Cordon bleu

## Italien

75cl

### Langhe Arneis DOP Bianco «Runcneuv»

2019

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

*Leere Weingläser*

*sind immer voller Geschichten*

## Rotweine

Schweiz

75cl

### Graubünden

**Fläscher Pinot Noir AOC, Weingut Davaz, Fläsch**

2019

54.00

Bündner Herrschaft, Fläsch

Empfehlung: Trockenfleisch, helles Fleisch, Geflügel

**Blauburgunder Maienfelder, Paul Komminoth**

2017

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**

2016

102.00

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

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

75cl

## Wallis

|                                                                                                                                                 |      |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>“Leon” Ass. Rouge, Chai du Baron, Sion</b><br>Valais, Sion<br>Trauben: Merlot/Diolinoir<br>Empfehlung: Pasta, Risotto, Kaninchen, Wild, Käse | 2018 | 51.00 |
| <b>Cuveé rouge Madame Rosemarie AOC</b><br>Valais, Salgesch<br>Empfehlung: Lamm, Rind, Kalb, Wild, Käse                                         | 2018 | 58.00 |
| <b>Cornalin “Montipeux” AOC, Rouvinez, Sierre</b><br>Empfehlung: Trockenfleisch, Rind, Pasta, Käse                                              | 2018 | 54.00 |
| <b>Humagne Rouge AOC, Rouvinez, Sierre</b><br>Empfehlung: Trockenfleisch, Rind, Pasta, Käse                                                     | 2016 | 54.00 |
| <b>Cuveé 1858 Rouge, Charles Bonvin</b><br>ältestes Weinhaus (1858) im Wallis<br>Empfehlung: Rind, Lamm, kräftige Speisen, Käse                 | 2017 | 69.00 |

*Wasser macht weise, glücklich der Wein,  
drum trinke beides, um beides zu sein.*



## Italien

75cl

|                                                                                                                                                   |      |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>Negroamaro «Luccarelli», Apulien</b><br>Empfehlung: Pasta, helles Fleisch, Wurst oder zum Jass                                                 | 2018 | 44.50 |
| <b>«Elena» Barbera d'Alba, Piemont, Sarotto</b><br>Trauben: Barbera<br>Empfehlung: Kalbs-, Rind- und Schweinefleisch, Pasta, Käse                 | 2017 | 59.00 |
| <b>Barolo DOCG «Briccobergera», Piemont, Sarotto</b><br>Trauben: Nebbiolo<br>Empfehlung: Cordon bleu, Braten, Grilladen, Wild                     | 2015 | 69.00 |
| <b>Mulinero Malavasi</b><br>Trauben: Petit Verdot<br>Empfehlung: Rind, Kalb, Grilladen, Wild                                                      | 2018 | 78.00 |
| <b>Cannonao di Sardegna «Lillove» G. Gabbas</b><br>Trauben: Cannonau = Grenache<br>Empfehlung: helles Fleisch, Risotto, Teigwaren                 | 2018 | 46.00 |
| <b>Picus Superiore Piceno rosso DOP</b><br>Trauben: Montepulciano, Sangiovese<br>Empfehlung: Cordon bleu, Braten, Grilladen, Wild                 | 2015 | 69.00 |
| <b>Dark Knight Castello di Gabbiano, Toscana</b><br>Trauben: Cabernet Sauvignon<br>Empfehlung: Rind, Kalb, Grilladen, Wild                        | 2018 | 52.00 |
| <b>Brunello di Montalcino DOCG, Toscana, Argiano</b><br>Trauben: Sangiovese-Grosso<br>Empfehlung: Lamm, Rind- und Kalbfleisch, Wild, Käse         | 2014 | 68.00 |
| <b>Mare'ma IGT, Tenuta Fertuna, Toscana</b><br>Trauben: Cabernet-Sauvignon, Merlot, Sangiovese<br>Empfehlung: Cordon bleu, Fleischgerichte, Wild, | 2016 | 62.00 |

75cl

**Amarone del Valpolicella «Fatt. Farina» Veneto**

2016

65.00

Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara

Empfehlung: Wildgerichte, Braten, Lamm, Grilladen

**Ripasso Cecilia Beretta Valpolicella**

2017

54.00

Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara

Empfehlung: Wildgerichte, Braten, Lamm, Grilladen

**Sassicaia DOC «Tenuta San Guido», Bolgheri**

2017

272.00

Trauben: Cabernet-Sauvignon

Empfehlung: Wildgerichte, Braten, Grilladen, Käse

**Tignanello IGT «Antinori»**

2017

178.00

Trauben: Cabernet Franc, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Empfehlung: Wildgerichte, Braten, Lamm, Grilladen, Käse

**Portugal**

75cl

**Fortissimo Casa Santos, Alentejano**

Trauben: Alicante, Petit Verdot, Syrah, Touriga Nacional

2018

52.00

Empfehlung: Fleischgerichte, Pasta, Cordon-Bleu

**Grossflasche****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

## Spanien

75cl

### **Rioja DOCa, Club Privada, Crianza**

2014

39.00

Trauben: 100% Tempranillo

Empfehlung: helles und dunkels Fleisch, Wild, Käse

### **«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

Wild und Käse

Ausbau: 20-24 Monate in französischen Barriques

### **Valdepusa DO, "Pagos de Familia"**

Winzer Carlos Falcó legte das Fundament für „Vino de Pago“, oberste Klasse der spanischen Weinscala. 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 España“ die Vereinigung für spanische Top-Weingüter.

## Frankreich

75cl

### Côte-du-Rhône

#### Châteauneuf -du-Pape AOC Aug. Favier

2011

78.00

Trauben: Grenache, Vieux Cinsault, Syrah

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

### Burgund

#### Santenay AC 1<sup>er</sup> Cru «Clos Rousseau »

2017

73.00

Region: Côte de Beaune, Dom. Cryot Buthiault

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

Wild und Käse

#### Gevrey-Chambertin AC « Les Jeunes Rois »

2017

83.00

Region: Côte de Nuit, Dom. Tortochot

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

Wild und Käse

### Bordeaux

#### Chât. Rauzan Gassies Margaux, Grd. Cru Classé

2009

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<sup>ème</sup> Cru Classé

2011

158.00

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

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

Wild und Käse

## Schaumweine

| Italien                                                                                                                                                                                                                          | 1 dl | 75cl  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>Prosecco Millesimato Brut DOC</b><br>Trauben: Glera<br>Empfehlung: Aperitif, Hefengebäck, Vorspeisen                                                                                                                          | 9.50 | 46.00 |
| <b>Frankreich</b>                                                                                                                                                                                                                |      |       |
| <b>Champagne Rosé Brut Louis Roederer</b><br>Trauben : Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier<br>Empfehlung: Aperitif, Lachs, Geflügel, Egli und Felchen                                                                          |      | 79.00 |
| <b>Champagne Brut Premier Louis Roederer</b><br>Trauben : 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier<br>Empfehlung: Aperitif, Lachs, Meeresfrüchte, Egli, Felchen, Geflügel<br>der grosse Klassiker für besondere Anlässe |      | 98.00 |



## Offenausschank aus 75cl Flaschen

| Weisswein                                                             | JG   | l dl | 75cl  |
|-----------------------------------------------------------------------|------|------|-------|
| Johannisberger AOC «Chai du Baron» Sion<br>Schweiz, Valais, Chamonson | 2017 | 6.90 | 49.50 |
| Merlot Bianco "Tandris" Guido Brevio<br>Tessin, Mendrisio             | 2018 | 6.90 | 49.50 |
| Riesling "Traisental", M. Rosenberger<br>Niederösterreich             | 2018 | 6.90 | 49.50 |
| "Custoza" DOC Bianco San Rustico<br>Italien, Verona                   | 2018 | 6.40 | 45.50 |
| Trebbiano, Lugana "Limne"<br>Italien, Gardasee                        | 2018 | 6.90 | 49.50 |

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

*(Friedrich Hegel)*

## Offenausschank aus 75cl Flaschen

| Rotwein                                                                                                           | JG   | l dl | 75cl  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|-------|
| <b>"Leon" Ass. Rouge, Chai du Baron</b><br>Trauben: Merlot, Diolinoir<br>Valais, Sion                             | 2017 | 6.70 | 48.00 |
| <b>Blauer Zweigelt, M. Rosenberger</b><br>Trauben: Zweigelt<br>Niederösterreich                                   | 2018 | 6.90 | 49.50 |
| <b>Negroamaro "Luccarelli"</b><br>Trauben: Negroamaro<br>Italien, Apulien                                         | 2017 | 6.10 | 44.50 |
| <b>Dark Knight Castello di Gabbiano</b><br>Trauben: Cabernet Sauvignon<br>Italien, Toscana                        | 2016 | 7.10 | 52.00 |
| <b>Ripasso Cecilia Beretta</b><br>65% Corvina, 20% Rondinella, 10% Negrara, 5% Molinara<br>Italien, Valpolicella  | 2017 | 7.20 | 54.00 |
| <b>Fortissimo Casa Santos</b><br>Trauben: Alicante, Petit Verdot, Syrah, Touriga Nacional<br>Portugal, Alentejano | 2018 | 7.10 | 52.00 |
| <b>Rosé-Wein</b>                                                                                                  |      |      |       |
| <b>Pinot-Noir 100%, im Steinkrug, "Zweifel"</b><br>Nordost-Schweiz                                                | 2018 | 6.90 | 49.50 |