



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 bei uns sind.

Das gesamte Zollhausteam

und ihre Gastgeber  
Daniela & Denny Bergemann  
mit Jaemy und Jason

Jeder für sich ist schon grossartig  
und beide zusammen... einfach unschlagbar



Am 18. Februar 2019 feierten wir die Wiedereröffnung des Zollhauses  
unter dem Motto «Genuss aus Tradition».

Und keine 7 Monate später am 06.09.2019 rundete die Geburt  
unserer Zwillinge- Söhne Jaemy und Jason  
dieses bis dahin schon sehr spannende und aufregende Jahr ab.

Anlässlich ihres 2. Geburtstages  
haben wir unseren zwei Jungs diese Weine gewidmet.

	JG	75cl
 Grüner Veltliner, M. Rosenberger	2020	52.50
Intensives Bouquet ob zu Honigmelone mit Schinken, Fisch, Geflügel oder Spargel. Ein Grüner Veltliner rundet jedes Gericht ab.		
 Pinot Noir, M. Rosenberger	2019	52.50
Raffiniert vollmundig Duft leichte Wildgerichte passen genauso zum erdigen Charakter des Pinot Noir wie auch Pilz-, Trüffel- und Risotto Gerichten		

# 50cl-Flaschen in Flaschen-Qualität

## Weisswein

<b>St. Saphorin AOC Patrick Fonjallaz</b>	<b>29.50</b>
Schweiz, Waadt, Lavaux	
Trauben: Chasselas	
Empfehlung: Apéro, Egli, Felchen, leichte Speisen	
<b>Petite Arvine du Valais AOC Primus Classicus</b>	<b>32.00</b>
Schweiz, Wallis	
Trauben: Petite Arvine	
Empfehlung: Apéro, Egli, Felchen, leichte Speisen	

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

## 50cl-Flaschen in Flaschen-Qualität

### Rotwein

JG

#### Rioja DOCa Club Privada Crianza

2014

26.50

Spanien, La Rioja

Trauben: Tempranillo

Empfehlung: Lamm, Fleischgericht, Pasta, Wild

14 Monate im Barrique ausgebaut

#### Amarone della Valpolicella, DOP F. Recchia

2015

35.00

Italien, Veneto, Valpolicella,

Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara

Empfehlung: Lamm, Wild, Braten, Käse

#### Primitivo Molto Bene Barrique

2016

27.50

Italien, Puglia

Trauben: Primitivo

Empfehlung: Geflügel, leichte Fleischgerichte, Pasta

#### Nero D'Avola IGT "Baroncelli"

2016

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

#### Valduero Ribera del Duero

37.5cl

28.00

Trauben: Tempranillo

Empfehlung: Gerichte mit rotem Fleisch  
oder grilliertem Fisch



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 delikateten Weinen.

	JG	75cl
<b>Riesling «Traisental», M. Rosenberger</b>	<b>2020</b>	<b>49.50</b>
<i>Begleitet alle unsere Fischgerichte</i>		
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>49.50</b>
<i>Passt immer</i>		
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 all unseren Gerichten und wer lieber einen Rotwein zu unseren Fischspezialitäten mag, ist mit „Blauer Zweigelt“ gut beraten.		
<b>Savignon Blanc M. Rosenberger</b>	<b>2020</b>	<b>49.50</b>
<i>Körperreicher Allrounder</i>		
Da Erhält der Begriff Geschmack eine neue Bedeutung. Von Fisch, weissem Fleisch, Garnelen bis Hummer er mag sie alle und begleitet sie anregend und auf Augenhöhe.		

## Weissweine

Schweiz

JG

75cl

Tessin

**Merlot Bianco "TANDRIS", Guido Brivio**

2019

49.50

Trauben: Merlot

Empfehlung: zu Apéro, Felchen, Egli, Antipasti

Neuenburg

**Chardonnay AOC, "La Griffole" Grisoni, Cressier**

2019

47.00

Trauben: Chardonnay

Empfehlung: Geflügel, Fisch, helles Fleisch

Wallis

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

2020

48.00

Trauben: Heida

Empfehlung: Apéro, Käse, Egli, Felchen

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

2020

58.00

Trauben: Sylvaner, Pinot Grigio, Petite Arvine, Pinot Bianco

Empfehlung: Apéro, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte

Waadt

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

2020

47.00

Trauben: Chasselas

Empfehlung: zu Apéro, Felchen, Egli, leichte Speisen

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

2020

49.00

Trauben: Chasselas

Empfehlung: zu Apéro, Felchen, Egli, Cordon bleu

Italien	JG	75cl
<b>Langhe Arneis DOP Bianco «Runcneuv»</b> Piemont, Neviglie, Agr. Roberto Sarotto Trauben: Arneis Empfehlung: Apéro, leichte Vorspeisen, Fisch	2020	48.00
<b>Trebbiano, Lugana "Limne"</b> Venetien, Gardasee Trauben: Trebbiano Empfehlung: Apéro, Süsswasserfisch, Spargeln	2018	49.50

## Rosé-Wein

<b>Pinot-Noir - Rosé (im Steinkrug) "Zweifel"</b> Schweiz, Zürich Trauben: Pinot Noir Empfehlung: herrlicher Rosé zum Apéro leichten Vorspeisen, Geflügel	2020	49.50
---	------	-------

*Wein ist die Nachtigall unter den Getränken*

## Rotweine

Schweiz

JG

75cl

Graubünden

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

2019

54.00

Bündner Herrschaft, Fläsch

Trauben: Pinot Noir

Empfehlung: Trockenfleisch, helles Fleisch, Geflügel

**Blauburgunder Maienfelder, Paul Komminoth**

2017

55.00

Bündner Herrschaft, Maienfeld

Trauben: Blauburgunder

Empfehlung: Trockenfleisch, helles Fleisch, Geflügel

Tessin

**Merlot Riserva « San Zeno» Tamborini**

2018

56.00

Trauben: Merlot

Empfehlung: Pasta, Risotto, Kaninchen, Wild, Käse

**Quattromani Merlot, Tamborini**

2016

102.00

Kreation von Tamborini/Delea/Brivio/Gialdi

Trauben: Merlot

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

Schweiz

JG

75cl

Wallis

**Leon Ass. Rouge, Chai du Baron**

2019

51.00

Valais, Sion

Trauben: Merlot/Diolinoir

Empfehlung: Pasta, Risotto, Kaninchen, Wild, Käse

**Cuveé rouge Madame Rosemarie AOC**

2019

58.00

Valais, Salgesch

Trauben: Cabernet Sauvignon , Pinot Noir , Syrah

Empfehlung: Lamm, Rind, Kalb, Wild, Käse

**Cornalin "Montipeux" AOC, Rouvinez**

2018

54.00

Valais, Sierre

Trauben: Cornalin

Empfehlung: Trockenfleisch, Rind, Pasta, Käse

**Humagne Rouge Ardévaz AOC, Rouvinez**

2019

54.00

Valais, Sierre

Trauben: Humagne Rouge

Empfehlung: Trockenfleisch, Rind, Pasta, Käse

**Cuveé 1858 Rouge, Charles Bonvin**

2017

69.00

ältestes Weinhaus (1858) im Wallis

Trauben: Cornalin, Syrah, Humagne Rouge

Empfehlung: Rind, Lamm, kräftige Speisen, Käse

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

<b>Italien</b>	<b>JG</b>	<b>75cl</b>
<b>Negroamaro «Luccarelli», Apulien</b> Trauben: Negroamaro Empfehlung: Pasta, helles Fleisch, Wurst oder zum Jass	<b>2019</b>	<b>44.50</b>
<b>Elena Barbera d'Alba, Piemont, Sarotto</b> Trauben: Barbera Empfehlung: Kalbs-, Rind- und Schweinefleisch, Pasta, Käse	<b>2019</b>	<b>59.00</b>
<b>Barolo DOCG «Briccobergera», Piemont, Sarotto</b> Trauben: Nebbiolo Empfehlung: Cordon bleu, Braten, Grilladen, Wild	<b>2015</b>	<b>69.00</b>
<b>Mulinero Malavasi</b> Trauben: Petit Verdot Empfehlung: Rind, Kalb, Grilladen, Wild	<b>2016</b>	<b>78.00</b>
<b>Cannonao di Sardegna «Lillove» G. Gabbas</b> Trauben: Cannonau = Grenache Empfehlung: helles Fleisch, Risotto, Teigwaren	<b>2018</b>	<b>46.00</b>
<b>Picus Superiore Piceno rosso DOP</b> Trauben: Montepulciano, Sangiovese Empfehlung: Cordon bleu, Braten, Grilladen, Wild	<b>2019</b>	<b>69.00</b>
<b>Dark Knight Castello di Gabbiano, Toscana</b> Trauben: Cabernet Sauvignon Empfehlung: Rind, Kalb, Grilladen, Wild	<b>2018</b>	<b>52.00</b>
<b>Brunello di Montalcino DOCG, Toscana, Argiano</b> Trauben: Sangiovese-Grosso Empfehlung: Lamm, Rind- und Kalbfleisch, Wild, Käse	<b>2013</b>	<b>68.00</b>
<b>Mare'ma IGT, Tenuta Fertuna, Toscana</b> Trauben: Cabernet-Sauvignon, Merlot, Sangiovese Empfehlung: Cordon bleu, Fleischgerichte, Wild	<b>2016</b>	<b>62.00</b>

Italien	JG	75cl
<b>Amarone del Valpolicella «Fatt. Farina» Veneto</b> Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara Empfehlung: Wildgerichte, Braten, Lamm, Grilladen	2018	65.00
<b>Ripasso Cecilia Beretta Valpolicella</b> Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara Empfehlung: Wildgerichte, Braten, Lamm, Grilladen	2018	54.00
<b>Sassicaia DOC «Tenuta San Guido», Bolgheri</b> Trauben: Cabernet-Sauvignon Empfehlung: Wildgerichte, Braten, Grilladen, Käse	2017	272.00
<b>Tignanello IGT «Antinori»</b> Trauben: Cabernet Franc, Sangiovese, Cabernet Sauvignon Empfehlung: Wildgerichte, Braten, Lamm, Grilladen, Käse	2017	178.00
<b>Primitivo di Manduria DOP 1.5L Magnum</b> Trauben: Primitivo Empfehlung: dunklem Fleisch, Lammracks und Eintöpfen	2018	81.00

## Grossflasche

<b>Chianti Classico DOGG, Toscana «5 Liter »</b> Entspricht 6 ½ Flaschen 75cl-Wein Ideal für Anlässe von 15-20 Personen Trauben: Sangiovese Empfehlung: Cordon bleu, Fleischgerichte, Geflügel	2015	290.00
--	------	--------

<b>Portugal</b>	<b>JG</b>	<b>75cl</b>
<b>Fortissimo Casa Santos, Alentejano</b> Trauben: Alicant, Petit Verdot, Syrah, Touriga Nacional Empfehlung: Fleischgerichte, Pasta, Cordon-Bleu	<b>2019</b>	<b>52.00</b>
<b>Spanien</b>		
<b>Rioja DOCa, Club Privada, Crianza</b> Trauben: Tempranillo Empfehlung: helles und dunkles Fleisch, Wild, Käse	<b>2014</b>	<b>39.00</b>
<b>Profundo Variedes Nobles Bod. Fontana</b> Trauben: Tempranillo, Garnacha, Syrah Empfehlung: Wildgerichte, Braten, Lamm, Grilladen	<b>2017</b>	<b>55.00</b>
<b>Apostata Old Vine Tempranillo DVM</b> Erzeugt aus Trauben von alten Rebstöcken aus 4 Regionen Region : Cigales, Toro, Uclés, Mancha Empfehlung: Fleischgericht, gebratener Fisch, Lamm, Käse	<b>2016</b>	<b>52.00</b>
<b>Graciano Marq. de Grinon Grand Pagos Familia</b> Trauben: Graciano Empfehlung: Cordon bleu, Fleischgerichten, Teigwaren, Käse	<b>2012</b>	<b>54.00</b>
<b>Emeritus Marq. de Grinon Grand Pagos Familia</b> Trauben: Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch Wild und Käse Ausbau: 20-24 Monate in französischen Barriques	<b>2005</b>	<b>79.00</b>
<b>Valduero Ribera del Duero</b> Trauben: Tempranillo Empfehlung: Gerichte mit rotem Fleisch oder grilliertem Fisch	<b>2017</b> <b>37.5cl</b>	<b>52.00</b> <b>28.00</b>

Frankreich	JG	75cl
Côte-du-Rhône		
Châteauneuf -du-Pape AOC Aug. Favier Trauben: Grenache, Vieux Cincault, Syrah Empfehlung: helles und dunkles Fleisch, Wild, Käse, Lamm	2014	78.00
Burgund		
Santenay AC 1 <sup>er</sup> Cru «Clos Rousseau » Region: Côte de Beaune, Dom. Cryot Buthiault Trauben: Pinot Noir Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch Wild und Käse	2017	73.00
Gevrey-Chambertin AC « Les Jeunes Rois » Region: Côte de Nuit, Dom. Tortochot Trauben: Pinot Noir Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch Wild und Käse	2017	83.00
Bordeaux		
Chât. Rauzan Gassies Margaux, Grd. Cru Classé Trauben : Cab.-Sauvignon, Cab.-Franc, Merlot, Petit-Verdot Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch Wild und Käse	2010	112.00
Chât. Montrose AC St. Estéphe, 2 <sup>ème</sup> Cru Classé Trauben: 63% CS, 22% Me, 12% CF, 3% PV Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch Wild und Käse	2011	158.00

## Schaumweine

<b>Italien</b>	<b>1 dl</b>	<b>75cl</b>
<b>Prosecco Millesimato Brut</b> Trauben: Glera Empfehlung: Aperitif, Hefengebäck, Vorspeisen	<b>9.50</b>	<b>46.00</b>
<b>Frankreich</b>		
<b>Champagne Rosé Brut Louis Roederer</b> Trauben : Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Empfehlung: Aperitif, Lachs, Geflügel, Egli und Felchen		<b>96.50</b>
<b>Champagne Brut Premier Louis Roederer</b> Trauben : 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier Empfehlung: Aperitif, Lachs, Meeresfrüchte, Egli, Felchen, Geflügel der grosse Klassiker für besondere Anlässe		<b>82.00</b>



## Offenausschank aus 75cl Flaschen

Weisswein	JG	l dl	75cl
Grüner Veltliner M. Rosenberger Niederösterreich	2020	7.50	52.50
Riesling "Traisental", M. Rosenberger Niederösterreich	2020	6.90	49.50
Savignon Blanc M. Rosenberger Niederösterreich	2020	7.50	52.50
Merlot Bianco "Tandris" Guido Brevio Tessin, Mendrisio	2019	6.90	49.50
Trebbiano, Lugana "Limne" 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
Pinot Noir, M. Rosenberger Niederösterreich	2019	7.50	52.50
Blauer Zweigelt, M. Rosenberger Niederösterreich	2018	6.90	49.50
Apostata Old Vine Tempranillo DVM Spanien	2016	7.10	52.00
Ripasso Cecilia Beretta Italien, Valpolicella	2018	7.20	54.00
Fortissimo Casa Santos Portugal, Alentejano	2019	7.10	52.00
<b>Rosé-Wein</b>			
Pinot-Noir 100%, im Steinkrug, "Zweifel" Nordost-Schweiz	2020	6.90	49.50