



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	55.50
Intensives Bouquet ob zu Honigmelone mit Schinken, Fisch, Geflügel oder Spargel. Ein Grüner Veltliner rundet jedes Gericht ab.		
 Pinot Noir, M. Rosenberger	2019	55.50
Raffiniert vollmundig Duft leichte Wildgerichte passen genauso zum erdigen Charakter des Pinot Noir wie auch Pilz-, Trüffel- und Risotto Gerichten		

50cl in Flaschen-Qualität

Weisswein

St. Saphorin AOC Patrick Fonjallaz		29.50
Schweiz, Waadt, Lavaux		
Trauben: Chasselas		
Empfehlung: Apéro, Egli, Felchen, leichte Speisen		
Petite Arvine du Valais AOC Primus Classicus	2020	32.00
Schweiz, Wallis		
Trauben: Petite Arvine		
Empfehlung: Apéro, Egli, Felchen, leichte Speisen		

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

50cl in Flaschen-Qualität

Rotwein	JG	
Rioja DOCa Club Privada Crianza Spanien, La Rioja Trauben: Tempranillo Empfehlung: Lamm, Fleischgericht, Pasta, Wild 14 Monate im Barrique ausgebaut	2014	26.50
Amarone della Valpolicella, DOP F. Recchia Italien, Veneto, Valpolicella, Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara Empfehlung: Lamm, Wild, Braten, Käse	2015	35.00
Primitivo Molto Bene Barrique Italien, Puglia Trauben: Primitivo Empfehlung: Geflügel, leichte Fleischgerichte, Pasta	2016	27.50
Nero D'Avola IGT "Baroncelli" Italien, Sicilien, Trauben: Nero d'Avola Empfehlung: Fleischgerichte	2016	27.50
Epesses AOC Rouge "C. Trois Soleis" Schweiz, Waadt, Lavaux Trauben: Pinot, Gamay Empfehlung: Fleischgerichte		29.00
Valduero Ribera del Duero Trauben: Tempranillo Empfehlung: Gerichte mit rotem Fleisch oder grilliertem Fisch	37.5cl	28.00



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
Riesling «Traisental», M. Rosenberger	2020	49.50
<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.		
Blauer Zweigelt, M. Rosenberger	2018	49.50
<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.		
Savignon Blanc M. Rosenberger	2020	49.50
<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
Langhe Arneis DOP Bianco «Runcneuv» Piemont, Nевiglie, Agr. Roberto Sarotto Trauben: Arneis Empfehlung: Apéro, leichte Vorspeisen, Fisch	2020	48.00
Sarah's Lugana DOC Agricola Fattori Giovanni Veneto Trauben: Trebbiano di Soave Empfehlung: Apéro, Süsswasserfisch, Spargeln	2020	49.50

Rosé-Wein

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

2020

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

2020

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.*

Italien	JG	75cl
Negroamaro «Luccarelli», Apulien Trauben: Negroamaro Empfehlung: Pasta, helles Fleisch, Wurst oder zum Jass	2019	44.50
Elena Barbera d'Alba, Piemont, Sarotto Trauben: Barbera Empfehlung: Kalbs-, Rind- und Schweinefleisch, Pasta, Käse	2020	59.00
Barolo DOCG «Briccobergera», Piemont, Sarotto Trauben: Nebbiolo Empfehlung: Cordon bleu, Braten, Grilladen, Wild	2015	69.00
Mulinero Malavasi Trauben: Petit Verdot Empfehlung: Rind, Kalb, Grilladen, Wild	2016	78.00
Cannonao di Sardegna «Lillove» G. Gabbas Trauben: Cannonau = Grenache Empfehlung: helles Fleisch, Risotto, Teigwaren	2018	46.00
Picus Superiore Piceno rosso DOP Trauben: Montepulciano, Sangiovese Empfehlung: Cordon bleu, Braten, Grilladen, Wild	2019	69.00
Dark Knight Castello di Gabbiano, Toscana Trauben: Cabernet Sauvignon Empfehlung: Rind, Kalb, Grilladen, Wild	2018	52.00
Brunello di Montalcino DOCG, Toscana, Argiano Trauben: Sangiovese-Grosso Empfehlung: Lamm, Rind- und Kalbfleisch, Wild, Käse	2015	68.00
Mare'ma IGT, Tenuta Fertuna, Toscana Trauben: Cabernet-Sauvignon, Merlot, Sangiovese Empfehlung: Cordon bleu, Fleischgerichte, Wild	2018	62.00

Italien	JG	75cl
Amarone del Valpolicella «Fatt. Farina» Veneto Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara Empfehlung: Wildgerichte, Braten, Lamm, Grilladen	2018	65.00
Ripasso Cecilia Beretta Valpolicella Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara Empfehlung: Wildgerichte, Braten, Lamm, Grilladen	2019	54.00
Sassicaia DOC «Tenuta San Guido», Bolgheri Trauben: Cabernet-Sauvignon Empfehlung: Wildgerichte, Braten, Grilladen, Käse	2010/2017	272.00
Tignanello IGT «Antinori» Trauben: Cabernet Franc, Sangiovese, Cabernet Sauvignon Empfehlung: Wildgerichte, Braten, Lamm, Grilladen, Käse	2018	178.00
Primitivo di Manduria DOP 1.5L Magnum Trauben: Primitivo Empfehlung: dunklem Fleisch, Lammracks und Eintöpfen	2018	81.00

Grossflasche

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

Portugal **JG** **75cl**

Fortissimo Casa Santos, Alentejano

Trauben: Alicant, Petit Verdot, Syrah, Touriga Nacional
Empfehlung: Fleischgerichte, Pasta, Cordon-Bleu

2019 **52.00**

Spanien

Rioja DOCa, Club Privada, Crianza

Trauben: Tempranillo
Empfehlung: helles und dunkles Fleisch, Wild, Käse

2014 **39.00**

Profundo Variedes Nobles Bod. Fontana

Trauben: Tempranillo, Garnacha, Syrah
Empfehlung: Wildgerichte, Braten, Lamm, Grilladen

2017 **55.00**

Apostata Old Vine Tempranillo DVM

Erzeugt aus Trauben von alten Rebstöcken aus 4 Regionen
Region : Cigales, Toro, Uclés, Mancha
Empfehlung: Fleischgericht, gebratener Fisch, Lamm, Käse

2018 **52.00**

Graciano Marq. de Grinon Grand Pagos Familia

Trauben: Graciano
Empfehlung: Cordon bleu, Fleischgerichten, Teigwaren, Käse

2012 **54.00**

Emeritus Marq. de Grinon Grand Pagos Familia

Trauben: Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot
Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch
Wild und Käse
Ausbau: 20-24 Monate in französischen Barriques

2005 **79.00**

Valduero Ribera del Duero

Trauben: Tempranillo
Empfehlung: Gerichte mit rotem Fleisch
oder grilliertem Fisch

2017 **52.00**
37.5cl **28.00**

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

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

2013

112.00

Schaumweine

Italien	1 dl	75cl
Prosecco Millesimato Brut	9.50	46.00
Trauben: Glera Empfehlung: Aperitif, Hefengebäck, Vorspeisen		
Frankreich		
Champagne Rosé Brut Louis Roederer		96.50
Trauben : Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Empfehlung: Aperitif, Lachs, Geflügel, Egli und Felchen		
Champagne Brut Premier Louis Roederer		82.00
Trauben : 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir	37.5cl	51.00
20% Pinot Meunier Empfehlung: Aperitif, Lachs, Meeresfrüchte, Egli, Felchen, Geflügel der grosse Klassiker für besondere Anlässe		



Offenausschank aus 75cl Flaschen

Weisswein	JG	l dl	75cl
Grüner Veltliner M. Rosenberger Niederösterreich	2020	8.20	55.50
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
Sarah's Lugana DOC Agricola Fattori Giovanni Italien, Veneto	2020	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	8.20	55.50
Blauer Zweigelt, M. Rosenberger Niederösterreich	2018	6.90	49.50
Apostata Old Vine Tempranillo DVM Spanien	2018	7.10	52.00
Ripasso Cecilia Beretta Italien, Valpolicella	2019	7.20	54.00
Fortissimo Casa Santos Portugal, Alentejano	2019	7.10	52.00
Rosé-Wein			
Pinot-Noir 100%, im Steinkrug, "Zweifel" Nordost-Schweiz	2020	6.90	49.50