



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.



Grüner Veltliner, M. Rosenberger

JG

75cl

2021

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

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

2019

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 Rosenberg, Niederösterreich, ist ein Kleinod. Unser Winzer,
Martin Rosenberg, 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.

JG 75cl

Riesling «Traisental», M. Rosenberg 2021 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. Rosenberg 2018 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 all unseren Gerichten und wer lieber einen Rotwein zu unseren Fischspezialitäten mag, ist mit „Blauer Zweigelt“ gut beraten.

Savignon Blanc M. Rosenberg 2021 49.50

Körperreicher Allrounder

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

2020

49.50

Trauben: Merlot

Empfehlung: zu Apéro, Felchen, Egli, Antipasti

Neuenburg

Chardonnay AOC, "La Griffole" Grisoni, Cressier

2021

47.00

Trauben: Chardonnay

Empfehlung: Geflügel, Fisch, helles Fleisch

Wallis

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

2021

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»

2021

48.00

Piemont, Neviglie, Agr. Roberto Sarotto

Trauben: Arneis

Empfehlung: Apéro, leichte Vorspeisen, Fisch

Rosé-Wein

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

2021

49.50

Schweiz, Zürich

Trauben: Pinot Noir

Empfehlung: herrlicher Rosé zum Apéro

leichten Vorspeisen, Geflügel

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

2018

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

2019

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

2019

54.00

Valais, Sierre

Trauben: Cornalin

Empfehlung: Trockenfleisch, Rind, Pasta, Käse

Humagne Rouge Ardévez AOC, Rouvinez

2020

54.00

Valais, Sierre

Trauben: Humagne Rouge

Empfehlung: Trockenfleisch, Rind, Pasta, Käse

Cuveé 1858 Rouge, Charles Bonvin

2019

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	2017	78.00
Picus Superiore Piceno rosso DOP Trauben: Montepulciano, Sangiovese Empfehlung: Cordon bleu, Braten, Grilladen, Wild	2020	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	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: Alicante, 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, Gamacha, 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	2019	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	2018 37.5cl	52.00 28.00

Frankreich

JG

75cl

Côte-du-Rhône

Châteauneuf -du-Pape AOC Aug. Favier

2014

78.00

Trauben: Grenache, Vieux Cincault, Syrah

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

Burgund

Gevrey-Chambertin AC « Les Jeunes Rois »

2020

83.00

Region: Côte de Nuit, Dom. Tortochot

Trauben: Pinot Noir

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

Wild und Käse

Bordeaux

Chât. Rauzan Gassies Margaux, Grd. Cru Classé

2016

112.00

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

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

Wild und Käse

Schaumweine

Italien

1 dl

75cl

Prosecco Millesimato Brut

9.50

46.00

Trauben: Glera

Empfehlung: Aperitif, Hefegebäck, 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	1 dl	75cl
Grüner Veltliner M. Rosenberger Niederösterreich	2021	8.20	55.50
Riesling "Traisental", M. Rosenberger Niederösterreich	2021	6.90	49.50
Savignon Blanc M. Rosenberger Niederösterreich	2021	7.50	52.50
Merlot Bianco "Tandris" Guido Brevio Tessin, Mendrisio	2020	6.90	49.50

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

(Friedrich Hegel)

Offenausschank aus 75cl Flaschen

Rotwein	JG	1 dl	75cl
Pinot Noir, M. Rosenberger Niederösterreich	2020	8.20	55.50
Blauer Zweigelt, M. Rosenberger Niederösterreich	2018	6.90	49.50
Apostata Old Vine Tempranillo DVM Spanien	2019	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	2021	6.90	49.50