

# Weinliste

# Getränkekarte

GASTHOF  
**HIRSCHEN**  
GRÜNINGEN



Alle Preise in CHF, inklusive MWST

YOU CAN'T BUY  
HAPPINESS  
BUT YOU CAN BUY  
WINE  
AND THAT'S KIND OF  
THE SAME THING



## Flaschenweine im Offenausschank

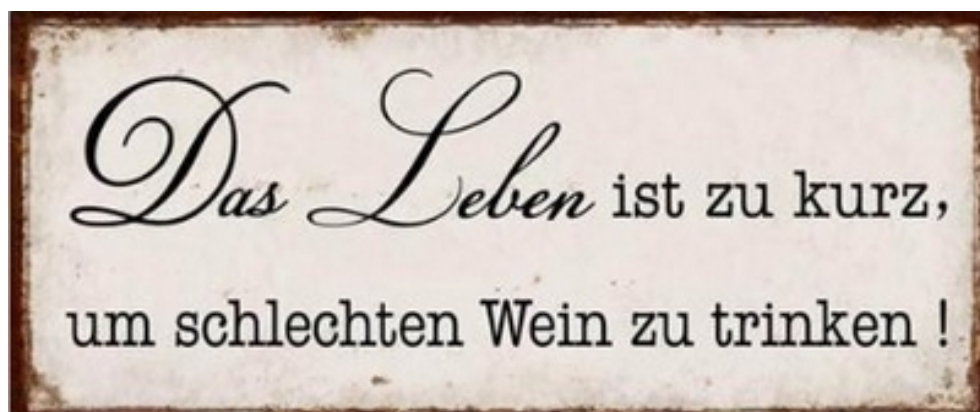
		pro dl	Flasche
<b>Weiss</b>	<b>Castellum</b> 2018 Daniel Müller, Grüningen 100 % Sauvignier Gris <i>Der Wein vom Schloss – spritzig, fruchtig, herrlich zum Aperero</i>	8.6	56
	<b>Haus und Hof</b> 2017 Hannes Reeh, Burgenland, Österreich 100 % Weissburgunder <i>Fruchtig-würzig und süffig- einfach fein</i>	7.6	49
	<b>Astobiza</b> 2017 Bodega Astobiza, Okondo, Spanien Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Zuri Zerratie <i>Aromatisch und frisch – der Spezielle aus dem Baskenland</i>	7.8	51
<b>Rosé</b>	<b>Stadt Zürich Rosé</b> 2018 Weingut Landolt 100 % Pinot Noir <i>Der Wein für sonnige Tag – fruchtig und unbeschwert</i>	7.8	51
<b>Rot</b>	<b>Merlot</b> 2015 Weingut Lindenhof, Osterfingen 100 % Merlot <i>Fruchtig, frisch und süffig – fein zu leichten Frühsommergerichten</i>	8.2	53
	<b>Liano</b> 2016 Umberto Cesari, Emilia-Romagna, Italien Sangiovese, Cabernet Sauvignon <i>Üppig, mit wunderbarer Aromatik – Spitzenklasse aus Italiens Norden</i>	9.7	63
	<b>Son Prim Cup</b> 2016 Bodega Son Prim, Mallorca, Spanien Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Syrah <i>Opulent, harmonisch und körperreich – die Sonne Mallorcas im Glas</i>	9.5	62
	<b>The Legends</b> 2016 Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich Cabernet Sauvignon, Merlot <i>Der Wein für lange Abende - fruchtbetont und weich</i>	8.6	56
	<b>Red Jasper</b> 2014 Raats Family Wines, Stellenbosch, Südafrika Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Malbec, Petit Verdot <i>Würzig, mit feiner Holzaromatik – ein herrlicher Blend</i>	8.8	57

## Flaschenweine im Offenausschank

<b>Süss</b>	<b>Beerenauslese Cuvée</b> 2015	4 cl	5
	Gerhard Kracher, Burgenland, Österreich Welschriesling, Chardonnay	1 dl	10.5
	<i>Feines Säure-Süsse-Spiel, leichte Botrytis-Aromatik – ein toller Dessert-Begleiter</i>		

## Halbliter im Offenausschank

		pro dl	5 dl
<b>Weiss</b>	Grüeniger Johanniter Daniel Müller, Grüningen	4.8	22
<b>Rosé</b>	Oeil de Perdrix Albert Mathier & Fils, Salgesch	4.8	22
<b>Rot</b>	Clevner Pünter Weinbau, Stäfa	4.8	22



## Schaumwein

<b>Schweiz</b>	<b>Cuvée Catherine</b> 2016 Pünter Weinbau, Stäfa Pinot Noir, Räuschling	Cüpli Restaurant	9.5 56
	<i>Der Rosé-Schaumwein aus der Region - richtig gut!</i>	Über Gasse	25
	<b>Bachmann Blanc</b> Weingut Bachmann am Zürichsee, Stäfa 100 % Pinot Noir	Cüpli Restaurant	9.5 55
	<i>Nach der klassischen Champagner-Methode hergestellt – erfrischend und lecker</i>	Über Gasse	24
<b>Frankreich</b>	<b>Champagne Moët &amp; Chandon Brut Impérial</b> Moët & Chandon, Epernay Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay	Restaurant Über Gasse	75 42
	<i>Feinschäumend, trocken und ausgewogen – ein Klasse-Champagner</i>		

## Rosé

<b>Italien</b>	<b>Tramari</b> 2017 Feudi di San Marzano, Apulien 100 % Primitivo	Restaurant Über Gasse	50 17
	<i>Frisch, fruchtig, lebhaft - die Sonne Apuliens im Glas!</i>		
<b>Spanien</b>	<b>Syrah rosat</b> 2017 Albet i Noya, Pendès 100 % Syrah Ein biologischer Wein von Delinat	Restaurant Über Gasse	48 15
	<i>Der Wein für sonnige Tag – lebhaft, spritzig, einfach fein</i>		

## Weisswein

<b>Schweiz</b>	<b>Grüeniger Solaris</b> 2018	Restaurant	54
	Daniel Müller, Grüningen 100 % Solaris	Über Gasse	20

*Üppig, fruchtig, mit leichter Restsüsse - immer fein!*

<b>Räuschling</b> 2016 / 2018	Restaurant	51
Pünter Weinbau, Stäfa 100 % Räuschling	Über Gasse	19

*Die traditionelle Zürisee-Rebsorte – frisch und süffig*

<b>Scheurebe</b> 2016	Restaurant	53
Pünter Weinbau, Stäfa 100 % Scheurebe	Über Gasse	21

*Der Interessante von Stäfa – perfekt zum Aperero*

<b>Sauvignon Blanc</b> 2018	Restaurant	57
Weingut Bachmann am Zürichsee, Stäfa 100 % Sauvignon blanc	Über Gasse	26

*Frisch, zitrusfruchtig, mit guter Struktur – ein Allrounder*

<b>Chardonnay</b> 2016	Restaurant	58
Weingut Bachmann am Zürichsee, Stäfa 100 % Chardonnay	Über Gasse	28

*Spannende Obst- und Blütenaromatik, langanhaltend und ausgewogen – einfach fein*

<b>Oineus Pinot Gris</b> 2017	Restaurant	56
Boris Peter, Eglisau 100 % Pinot Gris	Über Gasse	25

*Klare Frucht, schöne Balance – herrlich zu leichten Vorspeisen*

## Weisswein

**Italien**      **Roero Arneis Villata DOCG 2018**      Restaurant      49  
Vite Colte, Piemont      Über Gasse      16  
100 % Arneis  
*Frisch, fruchtig und süffig – zum Apéro wie zu leichten Speisen*

**Spanien**      **Albariño 2017**      Restaurant      50  
Castelo do Mar, Rias Baixas      Über Gasse      19  
100 % Albariño  
*Mineralisch und fruchtbetont – der Elegante aus Spanien*

**Südafrika**      **Chenin Blanc 2015**      Restaurant      52  
Kyburg Wine Estate, Stellenbosch      Über Gasse      20  
100 % Chenin blanc  
*Spritzig, fruchtig, einfach fein*





ICH LIEBE ES

MIT  
WEIN



ZU KOCHEN.

MANCHMAL  
GEBE ICH IHN  
SOGAR INS  
ESSEN.



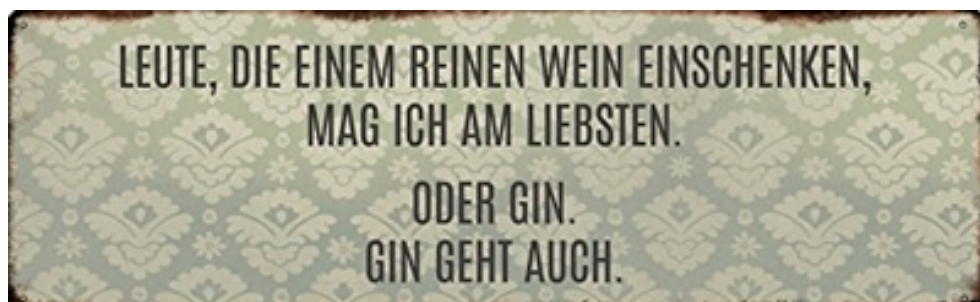


## Rotwein

<b>Schweiz</b>	<b>Grüeniger Cabertis</b> 2016	Restaurant	59
	Daniel Müller, Grüningen	Über Gasse	26
	100 % Cabernet Cortis		
	<i>Gehaltvoll und üppig – der Spezielle vom Schlüssberg</i>		
	<b>Blauburgunder</b> 2018	Restaurant	48
	Weingut Bachmann am Zürichsee, Stäfa	Über Gasse	14
	100 % Blauburgunder		
	<i>Tolle Frucht, elegant und süffig – so macht lokaler Pinot Noir Spass!</i>		
<b>Piz Canoir</b> 2017	Restaurant	57	
Weingut Bachmann am Zürichsee, Stäfa	Über Gasse	20	
Cabernet Sauvignon, Pinot Noir			
<i>Fruchtig-würzig und gehaltvoll – herrlich zu kräftigen Gerichten</i>			
<b>Rubin Sternenhalde</b> 2017	Restaurant	54	
Pünter Weinbau, Stäfa	Über Gasse	22	
Blauburgunder, Diolinoir, Malbec			
<i>Eine herrliche Assemblage aus der Region mit feiner Fruchtsüsse</i>			
<b>Stadt Zürich Zweigelt AOC</b> 2016	Restaurant	56	
Weingut Landolt, Zürich	Über Gasse	27	
100 % Zweigelt			
<i>Würzig, fruchtig, elegant – der Unkonventionelle aus Zürich</i>			
<b>Oineus Pinot Noir Barrique</b> 2015	Restaurant	59	
Boris Peter, Eglisau	Über Gasse	29	
100 % Blauburgunder			
<i>Saftig, elegant und ausgewogen – Blauburgunder vom Feinsten</i>			

## Rotwein

<b>Österreich</b>	<b>Cuvée d’Amitié</b> 2015	Restaurant	63
	Heinrich Lunzer, Neusiedlersee	Über Gasse	34
	Merlot, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt		
	<i>Ein Cuvée mit herrlicher Beerenaromatik – kräftig, würzig, elegant</i>		
	<b>Unplugged</b> 2017	Restaurant	55
	Hannes Reeh, Burgenland	Über Gasse	24
	100% Zweigelt		
	<i>Beerig, rund, mit weichem Tannin – einfach unwiderstehlich</i>		
	<b>Pannobile</b> 2010	Restaurant	59
	Renner, Burgenland	Über Gasse	29
	Zweigelt, Blaufränkisch		
	<i>Kraftvoll, üppig, samtig-elegant – der Noble aus Pannonien</i>		
<b>Portugal</b>	<b>Colossal Reserva</b> 2016	Restaurant	48
	Casa Santos Lima, Lissabon	Über Gasse	16
	Touriga Nacional, Syrah, Tinta Roriz, Alicante Bouchet		
	<i>Fruchtbetont, weich und unkompliziert – die Überraschung aus Lissabon</i>		



## Rotwein

Spanien	<b>Rioja Crianza DOCa</b> 2015	Restaurant	53
	Paco García, Rioja	Über Gasse	22
	Tempranillo, Garnacha		
	<i>Fruchtig, mineralisch, mit würzigen Aromen - ein moderner Rioja</i>		
	<b>Gran Tábula</b> 2009	Restaurant	89
	Bodegas Tabula, Ribera del Duero DO	Über Gasse	67
	100 % Tempranillo (Tinto Fino)		
	<i>Ein Topwein aus der Ribera – unglaublich vielschichtig und elegant</i>		
	<b>Ferrer Bobet Vinyes Velles</b> 2014	Restaurant	75
	Ferrer Bobet, Priorat DOQ	Über Gasse	49
Garnacha, Cariñena			
<i>Kraftvoll, dicht und körperreich – einer der besten Rotweine Spaniens</i>			
<b>Reserva Martí</b> 2012	Restaurant	69	
Albet i Noya, Penedès	Über Gasse	40	
Merlot, Tempranillo, Syrah, Cab. Sauvignon			
Ein biologischer Wein von Delinat			
<i>Wunderbar in der Nase, spannend am Gaumen – biologische Spitzenklasse</i>			
<b>Antima</b> 2016	Restaurant	57	
Bodegas Empordàlia, Empordà DO	Über Gasse	25	
Garnacha, Cariñena			
<i>Elegant, mit komplexer Fruchtaromatik – der Feine aus Katalonien</i>			
<b>Habla del Silencio...</b> 2016	Restaurant	55	
Bodegas Habla, Extremadura	Über Gasse	25	
Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo			
<i>Kräftig, ausgewogen, samtig – einfach traumhaft!</i>			
<b>Veran</b> 2015	Restaurant	66	
Bodegas Biniagual, Mallorca DO	Über Gasse	36	
Merlot, Syrah, Tempranillo, Cabernet, Callet, Manto Negro			
<i>Füllig, vielschichtig und warm – der mit dem Wow-Effekt</i>			

## Rotwein

Italien	<b>Barolo Serralunga d'Alba DOCG</b> 2013	Restaurant	73
	Rivetto, Piemont	Über Gasse	54
	100 % Nebbiolo		
	<i>Kraftvoll und beerig-würzig – perfekt zu kräftigen Fleischgerichten</i>		
	<b>Amarone Classico Campo Casalin DOC</b> 2013	Restaurant	69
	Michele Castellani, Veneto	Über Gasse	43
	Corvina, Rondinella, Molinara		
	<i>Voll und körperreich, mit herrlichen Dörrfruchtaromen</i>		
	<b>Ripasso Monte del Frà DOC</b> 2016	Restaurant	54
Tenuta Lena di Mezzo, Veneto	Über Gasse	23	
Corvina, Rondinella			
<i>Der kleine Amarone - fruchtig, würzig und rund</i>			
<b>Filare 41</b> 2015	Restaurant	72	
Tenute Casadei, Toscana	Über Gasse	45	
100 % Petit Verdot			
<i>Fruchtbetont, vielschichtig und elegant – Top-Class aus der Maremma</i>			
<b>Brunello di Montalcino Riserva DOCG</b> 2010	Restaurant	82	
La Velona, Toscana	Über Gasse	61	
100 % Sangiovese			
<i>Weich, samtig, opulent – der Wein für Geniesser</i>			
<b>Primitivo Puglia IGP</b> 2013	Restaurant	55	
Fellone, Apulien	Über Gasse	24	
100 % Primitivo			
<i>Üppige Frucht, typische «Primitivo-Süsse» - herrlich zu kräftigen Speisen</i>			
<b>Araja IGT</b> 2016	Restaurant	49	
Cantina di Santadi, Sardinien	Über Gasse	17	
Carignano, Sangiovese			
<i>Warm, gehaltvoll und elegant – einfach fein</i>			

## Rotwein

<b>Südafrika</b>	<b>Kyburg Merlot</b> 2011	Restaurant	55
	Kyburg Wine Estate, Stellenbosch 100 % Merlot	Über Gasse	24

*Der Merlot von unserem Lieblingsweingut im Devon-Valley – einfach fein*

	<b>Kyburg 33 Latitude Select</b> 2011	Restaurant	67
	Kyburg Wine Estate, Stellenbosch Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz	Über Gasse	39

*Ein toller Blend für besondere Momente – vielschichtig, dicht, körperreich*

	<b>Red Jasper</b> 2014	Restaurant	57
	Raats Family Wines, Stellenbosch Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Malbec, Petit Verdot	Über Gasse	27

*Der Wein für lange Abende – würzig und mit feinen Holzaromen*

	<b>De Compostella</b> 2014	Restaurant	117
	Mvemve und Raats, Stellenbosch Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Malbec, Merlot, Petit Verdot	Über Gasse	101

*Unglaublich komplex, mit vielschichtiger Aromatik –  
vielleicht der beste südafrikanische Bordeaux-Blend*

	<b>Stark-Condé Cabernet Sauvignon</b> 2012 / 2013	Restaurant	57
	Stark-Condé, Stellenbosch 100 % Cabernet Sauvignon	Über Gasse	27

*Kräftig, harmonisch, elegant – ein typischer Cabernet*

	<b>Keermont Shiraz</b> 2014	Restaurant	61
	Keermont, Stellenbosch 100 % Shiraz	Über Gasse	32

*Ein Klasse-Shiraz – kräftig, würzig, opulent*

	<b>Simonsig Pinotage Redhill</b> 2016	Restaurant	58
	Simonsig 100 % Pinotage	Über Gasse	30

*Füllig, weich und elegant – der Wein für Geniesser*

**I JUST  
RESCUED  
SOME**

*Wine.*

**IT WAS  
TRAPPED *in a*  
BOTTLE.**