

Weinkarte

Weine im Offenausschank

Weissweine

	10cl	50cl
Osterfinger Riesling-Silvaner, Richli Hirschen	4.00	18.50
Wilchinger Riesling-Silvaner, Haumesser 2018	4.00	18.50
Wilchinger Chardonnay, HWG 2018	6.00	24.50
Wilchinger Blanc de noir, Bergwy	4.20	19.50

Rosé

Osterfinger Schiller, Deuber 2018	4.00	18.50
Wilchinger Rosé, Bergwy	4.00	18.50
Wilchinger Pink, Rötiberg 2016	3.30	16.50

Rotweine

Osterfinger Rossbergwii, Deuber 2018	5.60	25.50
<i>Cuvée ; Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>		
Osterfinger Pinot Noir, Lindenhof 2016	4.00	18.50
Wilchinger Pinot Noir, Haumesser 2016	4.00	18.50
Wilchinger Zweigelt, Haumesser 2014	6.00	24.50
Primitivo del Tarantino IGT, San Vittorio	4.20	19.50

Richli Hirschen
Paul und Rosmarie Richli aus Osterfingen

<i>Weissweine</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
<i>Riesling-Silvaner</i>	<i>18.50</i>	
<i>Sauvignon blanc 2017</i>	<i>25.50</i>	
<i>Cuvée weiss Himmelrösch 2017</i>		<i>42.00</i>
<i>Rotweine</i>		
<i>Pinot Noir</i>	<i>18.50</i>	
<i>Pinot Noir Spätlese 2016</i>	<i>24.50</i>	
<i>Cuvée Rot Trottefüür 2015</i>		<i>42.00</i>

Weingut Lindenhof
Osterfingen

<i>Weissweine</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
<i>Federweisser (Rosé) 2016</i>		<i>28.00</i>
<i>Rotweine</i>		
<i>Pinot Noir 2016</i>	<i>18.50</i>	
<i>Pinot Noir 7 CÉPAGES 2016</i>		<i>42.00</i>

Deuber Weine
Arnold Deuber aus Osterfingen

<i>Rosé</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
<i>Schiller (Rosé aus Riesling & Pinot Noir) 2018</i>	<i>18.50</i>	
<i>Rotweine</i>		
<i>Rosbergwii (Cuvée) 2018</i>	<i>25.50</i>	
<i>Buck Wy Blauburgunder 2017</i>		<i>38.00</i>
<i>Blauburgunder Barrique 2013</i>		<i>45.00</i>

*Weingut & Kellerei Hedinger
Katrin & Markus Hedinger aus Wilchingen*

<i>Weissweine</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
<i>Pinot Gris 2017</i>		<i>35.00</i>
<i>Federweisser 2017</i>	<i>19.50</i>	
<i>Rotweine</i>		
<i>Pinot Noir</i>	<i>18.50</i>	
<i>Blauburgunder Spätlese 2017</i>		<i>35.00</i>
<i>Innovation 2018</i>		<i>45.00</i>

*Kellerei Rötiberg
Stephan Keller & Sebastian Gerner aus Wilchingen*

<i>Weissweine</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
<i>Riesling 2018</i>		<i>39.50</i>
<i>Rosé</i>		
<i>Pink 2016</i>	<i>16.50</i>	
<i>Rotweine</i>		
<i>Pinot Noir Dichterwii Spätlese 2017</i>	<i>24.50</i>	
<i>Undercover 2014</i>		<i>48.00</i>

HWG-Weine

Hans-Walter & Margrit Gysel aus Wilchingen

<i>Weissweine</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
<i>Chardonnay 2018</i>	<i>24.50</i>	
<i>Rotweine</i>		
<i>Pinot Noir Auslese 2017</i>		<i>36.00</i>
<i>Cuvée HWG 2017</i>		<i>48.00</i>

*Weinbau Haumesser
Silvia & Markus Gysel aus Wilchingen*

<i>Weissweine</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
<i>Riesling-Silvaner 2018</i>	<i>18.50</i>	
<i>Rotweine</i>		
<i>Pinot Noir Hohlenberg 2016</i>	<i>18.50</i>	
<i>Zweigelt 2014</i>	<i>24.50</i>	
<i>Pinot Noir Spätlese 2017</i>		<i>35.00</i>

*Weinbau Gianini
Fernando & Romy Gianini aus Hallau*

<i>Weissweine</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
<i>Kerner 2016</i>	<i>22.50</i>	
<i>Rotweine</i>		
<i>Gianini's Strohwein 2017</i>	<i>45.00</i>	
<i>Cabernet Dorsa 2016</i>		<i>49.00</i>

*Wilchinger Bergwy
Familie Hallauer aus Wilchingen*

	<i>50cl</i>	
<i>Rosé</i>	<i>18.50</i>	
<i>Blanc de noir</i>	<i>19.50</i>	

Weinkellerei GVS Schaffhausen

<i>Weissweine</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
<i>Pinot Blanc Schaffhausen 2017</i>	<i>24.50</i>	
<i>Rotweine</i>		
<i>Merlot Gächlingen 2015</i>		<i>42.00</i>
<i>Octavia Cuvée 2016</i>		<i>52.00</i>

Weinbau Wunderstaa Gasser-Bircher aus Hallau

<i>Weissweine</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
<i>Sauvignon Blanc 2017</i>		<i>48.00</i>
<i>Rotweine</i>		
<i>Cabador 2015</i>		<i>54.00</i>

Weine aus anderen Regionen

	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
<i>Waadtland-Chablais</i>		
<i>Yvorne Solitaire AOC 2015</i>		<i>45.00</i>
<i>Italien-Puglia</i>		
<i>Primitivo del Tarantino IGT</i>	<i>19.50</i>	
<i>Spanien-Rioja</i>		
<i>Paco Garcia Rioja DOC Seis 2015</i>		<i>42.00</i>

Weinbrand, Obstbrand, Whiskey, etc.

	<i>Vol%</i>	<i>Inhalt</i>	
<i>Hedinger Reserve</i>	<i>42%</i>	<i>2cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Grappa Fior D'Uva, Gianini</i>	<i>42%</i>	<i>2cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Grappa Uva Barrique, Gianini</i>	<i>42%</i>	<i>2cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Williams Gianini</i>	<i>38%</i>	<i>2cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Apfellikör Gianini</i>	<i>38%</i>	<i>2cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Zweigelt Traubenbrand, M. Gysel</i>	<i>40%</i>	<i>2cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Mirabelle, Zimmerli</i>	<i>40%</i>	<i>2cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Calvados</i>	<i>40%</i>	<i>2cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Vieille Prune</i>	<i>41%</i>	<i>2cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Kirsch</i>	<i>37.5%</i>	<i>2cl</i>	<i>3.50</i>
<i>Talisker Single Malt 10 Years</i>	<i>45.8%</i>	<i>4cl</i>	<i>12.00</i>
<i>Appenzeller Alpenbitter</i>	<i>29%</i>	<i>4cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>35%</i>	<i>4cl</i>	<i>5.00</i>