

Gasthaus Ochsen

WEIN

OFFENE WEINE

WEISSWEINE

Critone Bianco – Librandi

Ein vollmundiger und harmonischer Weisswein aus Süditalien mit ausgeprägter Frucht, schöner Struktur und anhaltender Frische. Sehr zugänglich und vielseitig einsetzbar. Ideal zu Antipasti, Fisch- und Meeresfrüchtegerichten, Pasta oder als unkomplizierter Begleiter zur mediterranen Küche.

1 dl 7
Flasche 75 cl 39

Grüner Veltliner Ried Hammergraben – Weinhof Waldschütz

Charaktervoller Grüner Veltliner aus dem Kamptal, bei dem sich eine dunkle Würze harmonisch mit exotischen Aromen von Mango und Papaya verbindet. Am Gaumen saftig, ausgewogen und ausdrucksstark. Besonders passend zu Geflügel, Gemüsegerichten, Pasta oder fein gewürzten Speisen.

1 dl 8
Flasche 75 cl 42

Grüner Veltliner Smaragd Terrassen

Subtil verspielter Grüner Veltliner aus der Wachau mit Aromen von reifem Apfel, weissem Pfeffer, etwas Zitrus und feiner Würze. Am Gaumen ausgewogen mit lebendiger Säure, elegantem Körper, saftiger Frucht und langem Abgang. Passender Essensbegleiter zu Wiener Schnitzel, gebratenem Fisch, asiatischen Gerichten oder würzigen Vorspeisen.

1 dl 8
Flasche 75 cl 42

Gasthaus Ochsen

SCHAUMWEINE

Prosecco di Valdobbiadene «Il Soller» – Marsuret

Zartes und elegantes Bouquet mit frischer, klarer Frucht und feiner Aromatik. Am Gaumen lebendig und ausgewogen mit schöner Struktur und angenehmer Leichtigkeit. Ideal als Aperitif oder zu leichten Vorspeisen und Antipasti.

1 dl 7

Flasche 75 cl 39

ROTWEINE

Jeninser Pinot Noir – Obrecht

Dieser klassische Bündner Pinot Noir begeistert mit Eleganz und geschmeidiger Finesse. Sortentypische Aromen von dunkelroten Beeren und gereiften Kirschen prägen Nase und Gaumen. Durch seine ausgewogene Struktur eignet er sich besonders gut zu Kalbfleisch, Schweinebraten, Pilzgerichten oder mildem Hartkäse.

1 dl 8

Flasche 70 cl 48

Poggio ai Ginepri – Bolgheri Rosso

Eleganter Rotwein aus Bolgheri an der toskanischen Küste mit floralen Noten, würzigen Aromen sowie roten Früchten wie Kirschen und Johannisbeeren. Am Gaumen ausgewogen, saftig und harmonisch mit feiner Struktur. Ein hervorragender Begleiter zu Pasta mit Fleischsauce, gegrilltem Fleisch, Rind oder Lamm.

1 dl 7

Flasche 75 cl 41

Gasthaus Ochsen

Juan Gil Silver 12 Meses

Expressiver, würziger Rotwein aus der südostspanischen Provinz Murcia mit Düften nach Blüten sowie schwarzroten Früchten und dezenten Holznoten. Am Gaumen kraftvoll und ausgewogen mit saftiger Frucht und feiner Würze. Vielseitiger Begleiter zu Grillgerichten, Lamm, Rindfleisch oder Tapas.

1 dl 8

Flasche 75 cl 47

FLASCHENWEINE

SCHWEIZ

Vinattieri Bianco DOC Ticino

In der Nase komplex mit fruchtigen Noten von exotischen Früchten, reifem weissem Pfirsich, Apfel und Quitte, ergänzt durch Grapefruit und einen Hauch Haselnuss. Am Gaumen frisch, saftig und mineralisch mit klarer Struktur. Vielseitiger Speisenbegleiter zu Fisch, Meeresfrüchten, Kalbfleisch, Risotto und feinen Pastagerichten.

Flasche 75 cl 47

Fläscher Weissburgunder – Jann Marugg

Intensive Aromen von Birne und feinen Kräutern prägen das Bouquet dieses eleganten Weissburgunders. Am Gaumen überzeugt er mit einem lebendigen Süß-Säure-Spiel und animierender Frische. Seine feine Art macht ihn zum idealen Begleiter von Spargelgerichten, Geflügel, Fisch in Butter- oder Kräutersauce sowie mildem Käse.

Flasche 75 cl 49

Gasthaus Ochsen

Heida «Belle Vallée» – Jean-René Germanier, Wallis

Aromen von Aprikose, Pfirsich und exotischen Früchten verbinden sich mit feinen Honignoten und klarer Mineralität. Am Gaumen charakterstark und ausgewogen mit schöner Frische und anhaltendem Eindruck. Ein vielseitiger Begleiter zu Fisch, Krustentieren, Käsegerichten oder Walliser Spezialitäten.

Flasche 75 cl 42

Maienfelder Schloss Salenegg – Blauburgunder

Feinfruchtig und elegant mit Aromen roter Beeren, sanfter Würze und moderater, gut integrierter Gerbstoffstruktur. Am Gaumen ausgewogen und klar, mit feiner Textur und harmonischem Verlauf. Die Aromatik widerspiegelt präzise das Terroir der Bündner Herrschaft. Passt hervorragend zu Kalbfleisch, Geflügel, Pilzgerichten oder gereiftem Käse.

Flasche 75 cl 51

Fläscher Pinot Noir Reserve – Jann Marugg

Vielschichtiges Bouquet mit reifer Frucht, feinen Röstaromen und subtiler Würze. Am Gaumen markant und dicht, zugleich harmonisch mit gut eingebundenen Tanninen und schöner Länge. Ein charaktvoller Pinot mit Tiefe und Struktur. Ideal zu Rindfleisch, Wild oder festlichen Gerichten.

Flasche 75 cl 72

Fläscher Pinot Noir Auslese – Jann Marugg

Dunkles Rubinrot mit nuancierter, tiefgründiger Pinot-Aromatik und hoher Komplexität. Am Gaumen dicht und kraftvoll, zugleich präzise und elegant, mit langem, anhaltendem Abgang. Ein ausdrucksstarker Wein für besondere Anlässe. Perfekt zu Wild, Rind oder reifem Hartkäse.

Flasche 75 cl 68

Gasthaus Ochsen

Lamone Merlot Riserva – Pelossi, Tessin

Kraftvoller Merlot mit intensiven Aromen reifer schwarzer Beeren, Pflaumen sowie Noten von Kaffee und dunkler Schokolade. Am Gaumen strukturiert, konzentriert und dennoch elegant, mit reifem Tannin und guter Balance. Ideal zu Rind, Lamm, Wild oder Gerichten mit kräftigen Saucen.

Flasche 75 cl 78

Quattromani Merlot – Brivio, Tessin

Tessiner Spitzenwein mit intensiver Frucht, ausgeprägten Röstaromen und viel Körper. Am Gaumen weich und vollmundig mit süsslich anmutendem Tannin, dichter Struktur und langem Abgang. Kraftvoll und zugleich geschmeidig. Perfekt zu Fleischgerichten, Wild oder als Solist.

Flasche 75 cl 89

DEUTSCHLAND

Riesling Zeltinger Sonnenuhr Auslese

Intensive und vielschichtige Aromen von Rhabarber, reifem Pfirsich, Nüssen und Bergamotte prägen das Bouquet. Am Gaumen dicht, lebendig und komplex mit fein eingebundener Süsse, animierender Säure und langem, eleganten Nachhall. Hervorragend zu asiatischen Gerichten, Geflügel oder kräftigem Fisch.

Flasche 75 cl 89

Gasthaus Ochsen

ITALIEN

Prosecco Valdobbiadene Superiore – Foss Marai

Kräftige und zugleich elegante Aromatik nach Akazienblüten, grünem Apfel und einem Hauch Marzipan. Feinperlig, frisch und harmonisch mit anhaltendem Finale. Perfekt als Aperitif oder zu Antipasti und leichten Vorspeisen.

Flasche 75 cl 41

Villa Antinori Riserva – Chianti Classico

Reife Kirschen und Brombeeren verbinden sich mit warmen Gewürzen, Leder und feinen Holznoten zu einem ausgewogenen Gesamtbild. Am Gaumen harmonisch, strukturiert und elegant mit guter Länge. Ein idealer Begleiter zur mediterranen Küche, zu Pasta, Pizza oder Fleischgerichten.

Flasche 75 cl 49

Morellino di Scansano Riserva

Duft nach Waldbeeren, Lakritz und dunkler Schokolade mit würzigen Nuancen. Am Gaumen vollmundig, harmonisch und gut strukturiert mit angenehmer Tiefe. Passt hervorragend zu Fleischgerichten, Pasta oder herzhaften Speisen.

Flasche 75 cl 49

Barolo «Perarmando» – Parusso

Kräftig, komplex und nachhaltig mit Aromen von Zwetschgen, Sauerkirschen und dunklen Beeren. Am Gaumen strukturiert, dicht und klassisch mit markanter Länge. Ein traditioneller Barolo zu Rind, Wild oder feinen Trüffelgerichten.

Flasche 75 cl 85

Gasthaus Ochsen

Amarone Riserva Musella DOC – Planeta, Sizilien

Der Hauptdarsteller des Hauses Musella. Sein Duft umschmeichelt die Nase mit einer ganzen Palette von Früchten, Pfeffer und Tabak. Charakterstark, gehaltvoll und trotzdem fruchtig.

Flasche 75 cl 98

FRANKREICH

Mascaronne Rosé – Provence

Fruchtig und lebhaft mit Aromen von roten Beeren und Zitrusfrüchten. Am Gaumen frisch, leichtfüssig und angenehm erfrischend mit feiner Struktur. Ein idealer Sommerwein zu Salaten, leichten Fischgerichten oder mediterraner Küche.

Flasche 75 cl 44

Whispering Angel – Côtes de Provence

Eleganter Rosé mit feiner Frucht, floralen Nuancen und cremigem Mundgefühl. Harmonisches Säurespiel und klare Struktur verleihen ihm Vielseitigkeit. Perfekt als Aperitif sowie zu Fisch, Meeresfrüchten oder leichten Vorspeisen.

Flasche 75 cl 42

Laurent-Perrier Brut

Feinperliger Champagner mit frischen Aromen von Zitrusfrüchten, weissen Blüten und feiner Brioche. Am Gaumen ausgewogen, lebendig und elegant mit klarem Finale. Ideal als Aperitif oder zu Meeresfrüchten und Fisch.

Flasche 75 cl 82

Gasthaus Ochsen

Bastide Miraflores Grande Réserve – Lafage

Opulentes Bouquet von dunklen Beeren, Gewürzen und Schokolade. Am Gaumen vollmundig, harmonisch und gut strukturiert mit reifer Frucht und angenehmer Länge. Ein passender Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten.

Flasche 75 cl 42

Le Vignon – Lafage

Konzentrierter, vollmundiger Wein mit Aromen reifer Früchte, Vanille und mediterranen Garrigue-Noten. Dicht und kraftvoll am Gaumen mit warmer Struktur. Ideal zu intensiven Gerichten und für genussvolle Abende.

Flasche 75 cl 89

Châteauneuf-du-Pape «Les Sinards»

Reife dunkle Kirschen, Kräuter und feine Gewürznoten prägen diesen vollmundigen und samtigen Wein. Kraftvoll, harmonisch und lang anhaltend. Ein klassischer Begleiter zu Lamm, Rind oder aromatischen Schmorgerichten.

Flasche 75 cl 78

Château Coucy

Würziger und ausgewogener Rotwein mit Aromen von Kirschen, floralen Noten und feiner Frucht. Harmonisch, zugänglich und elegant im Stil. Passt gut zu Fleischgerichten, Pasta oder gereiftem Käse.

Flasche 75 cl 53

Gasthaus Ochsen

SPANIEN

Hacienda Monasterio

Kraftvoll, komplex und zugleich elegant präsentiert sich dieser tiefgründige Rotwein mit Aromen von dunklen Beeren, reifen Pflaumen und schwarzen Kirschen, begleitet von feiner Würze, Röstaromen und einem Hauch Kräuter. Am Gaumen dicht und konzentriert mit reifem Tannin, gut eingebundener Holznote und klarer Struktur. Die Balance zwischen Kraft und Finesse sorgt für Länge und Tiefe im Abgang. Ideal zu Rindfleisch, Lamm, Wild oder kräftigen Schmorgerichten.

Flasche 75 cl 79

Viña Ardanza Reserva – Rioja Alta

Klassischer Rioja mit reifer Frucht, Vanille und würzigen Noten aus langem Fassausbau. Harmonisch, ausgewogen und elegant mit schöner Länge. Ein vielseitiger Begleiter zu Fleischgerichten oder gereiftem Käse.

Flasche 75 cl 57

Aalto – Ribera del Duero

Intensiver und konzentrierter Wein mit Aromen dunkler Beeren, mineralischen Nuancen und feiner Würze. Kraftvoll und zugleich elegant mit klarer Struktur. Perfekt zu Rindfleisch, Lamm oder kräftigen Gerichten.

Flasche 75 cl 79

Alto Moncayo

Kraftvolle Garnacha mit Tiefe, reifer Frucht und ausgeprägten Röstaromen. Dicht, intensiv und lang anhaltend am Gaumen. Ein ausdrucksstarker Wein zu Grillgerichten, Wild oder herzhaften Speisen.

Flasche 75 cl 77

Gasthaus Ochsen

Abadía Retuerta Selección Especial

Vielschichtiger Rotwein mit komplexer Frucht, floralen Anklängen und feiner Würze. Harmonisch, ausgewogen und elegant mit guter Struktur. Ein vielseitiger Essensbegleiter zu Fleisch und mediterraner Küche.

Flasche 75 cl 59

Alión – Vega Sicilia

Tiefgründiger und eleganter Spitzenwein mit intensiver, dunkler Frucht, feiner Würze und bemerkenswerter Präzision. Am Gaumen kraftvoll und strukturiert, zugleich ausgewogen mit perfekt eingebundener Säure und reifen Tanninen. Die grosse Balance verleiht ihm Tiefe, Spannung und einen langen, anhaltenden Abgang. Ein Wein für besondere Momente und anspruchsvolle Gerichte.

Flasche 75 cl 139

Demuerte Deluxe Limited Edition

Kräftiger, saftiger Rotwein mit voller Frucht, feiner Würze und dichter Struktur. Ausdrucksstark und nachhaltig im Abgang. Ideal zu Fleischgerichten, Grilladen oder würzigen Speisen.

Flasche 75 cl 54

Figuera 12 Crianza – Ribera del Duero

12 Monate im Barrique. Duft von Dörripflaumen, Orangenzeste und gedörrten Birnen. Ideal zu würzigen Grilladen, Wildgeflügel und würzigem Käse

Flasche 75 cl 98

Gasthaus Ochsen

PORTUGAL

Terra do Zambujeiro – Quinta do Zambujeiro

Tiefgründiger und komplexer Wein mit Kräuternoten, dunkler Frucht und dichter Tanninstruktur. Kraftvoll, konzentriert und lang anhaltend. Ideal zu Schmorgerichten, Lamm oder intensiver Küche.

Flasche 75 cl 79

ARGENTINIEN

Puro Malbec – Dieter Maier

Saftiger und weicher Malbec mit Aromen dunkler Beeren, Pflaumen und feiner Würze. Harmonische Struktur und geschmeidiger Abgang. Perfekt zu Steak, Grillgerichten oder Burgern.

Flasche 75 cl 51

Gasthaus Ochsen

DESSERT- UND SÜSSWEINE

Unsere Dessert- und Süssweine schenken wir auf Wunsch auch glasweise aus (4 cl).

Eiswein - Weinhof Waldschütz, Wagram

Zarte Honignuancen, weiße Tropenfrucht, vollreife Mango, kandierte Limettenzesten. Stoffig, elegante cremige Textur, gelber Tropenfrucht, süsser Abgang, ausgewogen, gut integriertes Säurespiel.

4 cl 7

Flasche 37.5 cl 49

Passito di Noto – Planeta, Sizilien

Cremig, süss und konzentriert mit reifer Frucht, frischer Säure und beeindruckender Dichte. Sehr langes, harmonisches Finale mit eleganter Balance. Perfekt zu Desserts, Blauschimmelkäse oder dunkler Schokolade.

4 cl 6

Flasche 50 cl 54