

Restaurant Post - Weinkarte

Offenausschank

1dl. 5dl.

Weissweine

Forrenberger Riesling Silvaner 	4.70	22.-
Worrenberger Pinot Gris 	6.50	31.-
Hartenberg Doorkeeper Chardonnay 	10.-	48.-

Roséweine

Worrenberger Blanc den Noir Schwanelch 	5.90	28.-
Anthonij Rupert Protea Rosé 	6.50	31.-

Rotweine

Worrenberger Pinot Noir Rotkelch 	5.10	24.-
Pulpit Rock Pinotage 	8.-	38.-

Schaumwein

Vin mousseux blanc brut, WeinGut Zuber 	9.50	
---	------	--



WEINGUT ZUBER

HAUPT



Schaumweine / Champagner 7.5 dl

Vin mousseux blanc brut 2020, WeinGut Zuber  60.-

Chardonnay/ Pinot Blanc


Flaschengärung, frische Aromen von Grapefruit, Apfel und Pfirsich

Elegant prickelnd, harmonisch mit einer frischen, lebhaften Säure

Groote Post Brut Rosé Cap Classique  75.-

Feinfruchtiger, ausgewogener handgerüttelter Schaumwein

Hergestellt wie Champagner

Vueve Clicquot Champagner  115.-

Kraftvoll und komplex, schöne Harmonie und angenehme Frische

Mit Noten von Früchten und Brioche

Flaschenweine Schweiz

Weissweine

Worrenberger Riesling Silvaner, Familie Saller 2025 40.-

Fruchtig, Muskat-Aromen und einem Hauch Litschi

Passt gut zum Apéro, Amuse-Bouche und Fisch

Worrenberger Pinot Gris, Hauptweine 2024 46.50

Strahlend helles Gelb, Duft nach reifen Quitten, Zitrone, Honig

Passt zu Käse und hellem Fleisch

Worrenberger Kernling, Weingut Kilchsperger 2024 53.-

Kräftig, fruchtig, erfrischende Säure

Vereint die Vorzüge von Trollinger und Riesling in einer

Besonderen Rarität

Passt zu Käse und Apéro

Worrenberger Sauvignon Blanc, Weingut Kilchsperger 2024 55.-

Eine Hälfte im Holzfass, andere Hälfte im Edeltahltank ausgebaut

In der Nase Duftnoten von Grapefruit, Holunderblüten, Ananas

Frisch mit einem langanhaltenden Abgang

Passt zu Fisch und Meeresfrüchten

Chardonnay Schloss Goldenberg, H-K Wein 2024 64.-

Chardonnay Magnum Flasche 2022 115.-

Monate in französischen Barriques

In der Nase Aromen von Vanille, Birne, Ananas und einem Hauch Honig

Am Gaumen vollmundig und ausgewogen.

Passt zu Vorspeisen, Fisch und Geflügel

Federweisser

Worrenberger Blanc den Noir Auslese Schwankelch, Ribihof 2023 43.-

Fruchtig, blumiger Weisswein aus roten Trauben

Aromen von Zitrus, Holunder

Passt zu Apéro, Fisch, Meeresfrüchte und Geflügel

Lindenhöfler Federweisser 2024, Dorf 5dl 24.-

Fruchtig, frischer Weisswein aus roten Trauben

Aromen von Pfirsich und Ananas, spritziger Auftakt

Passt zu Apéro, Salami und Käse

Rosé

Compleo Rosé, Staatskellerei Zürich 2024 49.-

76% Gamay, Cabernet Jura, Pinot Noir

Rote Kirschen, Erdbeeren, etwas Zimt

Leichte Auftakt, abgelöst von einer kraftvollen Aromatik

5 Monate im Stahltank

Passt zu Apéro, leichte Sommerküche, Pasta, Geflügel

Rotweine

Worrenberger Pinot Noir Auslese Rotkelch 2024 42.-
Reife Beeren, Brombeeren, würzig
Passt zu gebratenem rotem Fleisch und Pilzgerichte

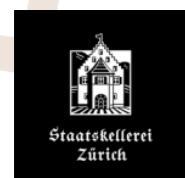
Blaufränkisch, Weingut Baur 2022 67.-
100% Blaufränkisch, Lage Burg Ebersberg
Rote Beeren, leichte Würze, gut integrierte Säure
12-monatiger Ausbau in Barriquefässern
Passt zu Wildgerichten, Lamm, kräftige Käse

Compleo Cuvée Noire, Staatskellerei Zürich 2023 59.-
Pinot Noir, Gamaret, Cornalin
Kirschen, Himbeeren, Zimt, reife Pflaumen
7 Monate in Grossholz, rund und facettenreich
Passt zu Pasta, Schweizer Küche

Gamaret, WeinGut Zuber 2023 57.-
Dunkle Kirschen und Beeren, trocken und ausgewogen
Gut eingebundene Säure, spürbare Tannine
Feiner Vanillenote aus dem Barrique
Passt zu rotem und hellem Fleisch, Pasta, würzige Käse

125°, Weingut Kilchsperger 2022 99.-
125 Grad Oechsle sind hier gemeint
Cabernet Dorsa und Pinot Noir, Zuckergehalt durch Antrocknen erhöht
22 Monaten im Barrique, feurig, wuchtig und vollmundig
Passt zu rotem Fleisch, Grillfleisch, gereifter Käse

Cuvée Noir, Weingut Baur 2023 5dl 44.-
Pinot Noir, Blaufränkisch, Merlot



Weine aus der Welt

Einige ausgesuchte Weine aus der Welt,
speziell die Weine aus Südafrika, der Heimat von Natalie.

Südafrika

Weissweine

Hartenberg Doorkeeper Chardonnay 2025 (Unwooded)

67.-

Aus Stellenbosch, Aromen von Limette, Steinobst, Kräuternoten,
leicht kalkige Mineralität. reif, geschmeidig, am Gaumen mit
knackiger Säure

100% Chardonnay

Passt zu Poulet, weißen Fisch, Muscheln

Swanepoel White Pinotage 2022 aus Tulbagh

83.-

100% Pinotage

Spezieller Weißer Pinotage aus der Nähe vom Cederberg

Opulent, cremig, samtig, Duft nach weisser Birne und Pfirsich

Sehr feine Würznoten, ein Wein mit viel Potenzial

Passt zu Kalb, Poulet, Hummus, Muscheln

Gabrielskloof Sauvignon Blanc Amphora 2022, Western Cape

78.-

Birnen, Apfel, Johannisbeerblätter und Kardamom

100% Sauvignon Blanc

Bewertet Winemag SA 90 Punkte, kleine Auflage, leicht skurril

Passt zu Saibling, gegrilltem Fisch und Currys

Roséweine

Antonij Rupert Protea Rosé 2023, Western Cape

46.50

Trockene Rosé, bestechend fruchtig mit Aromen von Orangen,
Mandarin und Grapefruit

Mourvedre, Cinsault, Grenache, Carignan, Syrah

Passt zu Meeresfrüchten, weissem Fisch, Weichkäse

Rotweine

De Grendel Merlot 2021 aus Cape Town Mokka, Kirsche, Brombeeren Handverlesen in Sichtweite des Atlantiks Passt zu gebratenem Gemüse, Pasta und geschmortem Fleisch	58.50
Pulpit Rock Pinotage 2022 aus dem Swartland Gekochte Kirschen, Pflaumen, Rumtopf, Erdbeeren 12 Monate in französischer und amerikanischer Eiche Passt zu Fleischgerichten wie Lamm und Wild	55.-
Saronsberg Provenance Shiraz 2021, Tulbagh Rote Beeren, schwarze Früchte, florale Note, Fynbos-Nuancen 18 Monate in kleinen französischen Eichenfässern Passt zu Pasta, Fisch- und Fleischgerichten, Käseplatten	69.-
Rainbow's End Cabernet Franc 2023 aus Banghoek / Stellenbosch Dunkle Schokolade, Lakritz, Pflaume 12 Monate im fitz Barrique Fass, ausgezeichnet mit 90 Parker Punkten Passt zu deftigem Essen, kräftigem Käse, Wild und Lamm	71.-
Anthonij Rupert Optima 2020 aus Western Cape Heidelbeere, Cassis und Kakao, schöner Integration von Eiche Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec 20 Monate im Eichenfass, ausgezeichnet mit 89 Tim Atkin Punkte Passt zu traditionellen und deftigen Fleischgerichten	69.-
Chocolate Block 2023 aus Franschoek Chocolate Block Magnum Flasche 2023 Die Gegend nennt man auch „Chateauf du Cap“ Üppige dunkle Beeren, kakaohaltige Tannine, vielfältige Gewürze, Lackritz Kreuzkümmel und Pfeffer im Abgang Hervorragender Wein ausgezeichnet mit 91 Parker Punkten Passt zu allen Fleischgerichten aber auch zu Currys	98.- 179.-

Hartenberg Doorkeeper Merlot / Malbec 2021 aus Stellenbosch

73.-

Reife Pflaumen, dunkle Schokolade, Aromen von wilden Sträuchern

Fruchtige Beeren, feinen Tanninen im Abgang

12 Monate in kleinen französischen Eichenfässern

Passt gut saftigen Burger oder würzige Pastasauce



Italien

Weissweine

Roero Arneis D.O.C.G. 2022 59.

Cantina Mascarello

Klassische, sehr alte Traube aus dem Piemont

Frischer, leichter, fruchtiger Wein. Frische Früchte und Zitrus

Passt zu Fisch, Pasta, Käse

Langhe D.O.C. Chardonnay 2021 72.-

Chardonnay aus Alba, La Morra, Cantina Mascarello

Barrique ausgebaut in 225 Liter Holzfässer für 10 - 12 Monate

Ananas, Banane und Vanille. Weicher, eleganter Weisswein

Passt zum Aperio, Pasta und Käse

Rotweine

Morellino Di Scansano DOCG 2023 aus der Toskana 67.-

85% Sangiovese, Syrah, Alicante, Ciliegiolo, Colorino

75% Barrique ausgebaut

Aromen von schwarzen Kirschen und Brombeeren. Kraftvoll mit angenehmer Würzigkeit, zarte Vanillenoten

Passt zu Pasta, Rind

Promis Toscana IGP 2021 89.-

55% Merlot, 35% Syrah, 10% Sangiovese

Eleganter Wein der Familie Gaja

12 Monate in Barrique gefolgt von 6 Monate Flaschenreifeung

Elegante Struktur mit Kraft, Dichte und feinem Tannin

Passt gut zu Pasta, Rind, Gegrilltem

Flaccianello Toscana IGT 2021	180.-
100% Sangiovese	
Fontodis Spitzenwein, Reifung in neuen Barriques für 24 Monate	
Duftet nach reifen Brombeeren, Zwetschgen und dunkle Schokolade	
Kraftvoll, körperreich und sehr komplex	
Passt gut zu Wild, Lamm, Rind und Käse	
Barbera d'Alba D.O.C. Superiore Grandeur 2021	84.-
Barbera d'Alba D.O.C. Superior Grandeur Magnum Flasche 2022	147.-
100% Barbera von Cantina Mascarello, La Morra	
18 Monate in Eichenfass gereift, dunkelrote Farbe	
Passt zu dunklem Fleisch, Käse	
Barolo Riserva aus La Morra 2016	189.-
Toller Barolo Riserva aus dem Piemont von der Familie Mascarello	
Herrliche Nebbiolo Traube, feine Note nach Kaffee, Tabak	
und rote Kirsche	
Passt gut zu Pasta, Lamm, Rind und Reh	
Barolo aus La Morra 2018	126.-
Barolo aus La Morra Magnum Flasche 2018	235.-
Junger Barolo aus dem Piemont von der Familie Mascarello	
Herrliche Nebbiolo Traube, feine Note nach Vanille, Eiche und Tabak	
Passt zu Pasta, Lamm und Wild	
Carmelo Primitivo di Manduria Magnum Flasche 2020	129.-
Aus Puglia	
Ausgeprägte Aromen von dunklen Früchten wie Kirsche	
und Pflaumen	
Weich, wenig Tannin	
Passt zu Pasta, Lamm, Rind	

weibelweine

Spanien

Rotweine

- La Cepa Alta Genesis 2022 aus Ribera del Duero** 58.-
Beerensaroma, rote Pflaumen, Eichenholz, Vanille
Rebsorte Tempranillo und Cabernet Sauvignon
Bewertet von Vinum mit 94 Punkten
Passt zu kräftigem Käse, Steaks, asiatischem Essen
- Picaro del Aguila 2022 aus Ribera del Duero** 98.-
Aromen Palette von roten und schwarzen Früchten,
am Gaumen fleischig und fruchtig
Tempranillo, Grenache, Bobal
12 Monate im Barrique
Passt zu rotes Fleisch, Wild, Schmorgerichte
- Domino del Aguila Reserva 2018 aus Ribera del Duero** 129.-
Von Jorge Pascual Monzon
Kirschen, Himbeeren und Holzaromen
90% Tempranillo, Albillo, Garnacha, Bobal
Ausgezeichnet mit 97 Parker Punkte, Bio Zertifiziert
Passt zu grilliertem Kotelett, Schmorgerichten, dunklen Ragouts

Rotweine

Château Platon, Bordeaux, région entre deux mers 2019 56.-

Schwarze Früchte, holzig, dunkel, Granatfarbe
Ausgezeichnet mit der Médaille d'Or Bordeaux 2020
Passt zu Braten, traditionellen Fischgerichten oder Pasta
mit Steinpilzen

Mise de la Baronnie, Pauillac Baron Phillippe de Rothschild 2017 69.-

Rubinrot, eher trocken, tanninhaltige Rotwein
Lakritze, Caramel, Brombeeren
Passt zu Lamm, Geflügel, Wild

Châteauneuf-du-Pape Domaine Sénéchaux 2021 99.-

Aus Côtes du Rhône
Kraftvoll, Aromen von Schokolade und schwarzen Beeren
Seidige Tanninen, 12 Monate im Barrique Fass ausgebaut
Grenache, Syrah, Mourvèdre
Passt zu Entrecôte, Wild und Schmorgerichten

Mouton Cadet, Bordeaux, Baron Philippe de Rothschild 2018 149.-

Magnum Flasche

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot
Reiche, runde Aromen von Beeren, Schokolade, Eiche und Tabak
Rund und geschmeidig
Passt zu Lamm, Wild, Steaks

Vintage Weine

Barolo Parafada Poderi Sori 1990

Aromen von Eisen, Zederholz, Schokolade und Marzipan
Schöne Tannine, leichte trockene Säure
Passt zu Pasta, Lamm, Rind

Enrico Serafino Barolo 1994

Aromen von Kirsche, Himbeere, dunkle Erde und Tabak
Trocken, säurehaltig
Passt zu Braten, Pasta und Wild

Marchese Villadoria Barbaresco 1980

Rote Früchte, Zeder, Vanille
Passt zu Pasta, Oliven, gerilltem Gemüse

Château de Rousselet, Côtes de Bourg 2000

Aromen von Mokka, Eiche, Johannisbeere, Erde
Passt zu Kalb und Geflügel

Château La Croix Younan, Saint-Emilion Grand Cru 2000

Aromen von Vanille, Schokolade, Haselnuss
Trocken, schwer, rauchig
Passt zu Rind, Wild, Lamm

Preise auf Anfrage beim Chef