

# NATURAL-BIODYNAMISCH

---

## CIDRE & SCHAUMWEIN

---

<b>SCHWEIZ</b>	Region	Jg	cl	CHF
<b>Cidre, Cidrerie du Vulcain</b>	Fribourg	2015	75	42
<b>SPANIEN</b>				
<b>Cava, Gramona</b> La Cuvée, Gand Reserva Brut Macabeo, Xarel-lo	Katalonien	2013	75	65

## WEISSWEINE

---

<b>SCHWEIZ</b>	Region	Jg	cl	CHF
<b>Broger Weinbau Ottoberg</b> Müller-Thurgau	Thurgau	2016	75	45
<b>Ferdinand, Herter Wein</b> Räuschling	Winterthur	2016	75	54
<b>Rufus, Herter Wein</b> Sauvignon Blanc	Winterthur	2017	75	57
<b>Biolenz, Merum blanc</b> Excelsior, Seyval blanc, Bristaler Muscat, Bianca Demeter zertifiziert	Thurgau	2017	75	55
		2016	50	32
<b>Histoire d'Enfer</b> Petit Arvine	Wallis	2015	75	70

### Restaurant Schauenberg

Genuss Handwerk AG Nicole & Christof Pannwitz Tiefenstein 1 8354 Hofstetten bei Elgg  
+41 52 364 35 34 post@restaurant-schauenberg.ch www.restaurant-schauenberg.ch  
MWST CHE-227.516.906 IBAN CH74 8137 7000 0063 7833 6

## DEUTSCHLAND

<b>Bastgen</b> Weissburgunder Sur Lie	Mosel	2016	75	45
<b>Wagner-Stempel</b> Riesling Auslese - Dessertwein	Rheinhessen	2015	50	35

## SPANIEN

<b>Terroir Históric</b> Garnacha blanca, Macabeo	Priorat	2016	75	57
<b>Ca n´Estruc, Uvas Felices</b> Xarel lo, Nature Wein	Katalonien	2015	75	72

## ITALIEN

<b>Vi ogni é, Rampa di Fugnano</b> Viognier	Toscana	2016	75	55
--	---------	------	----	----

## ROSÉWEINE

### SCHWEIZ

<b>Broger Weinbau Ottoberg</b> Blauburgunder, Weissherbst	Thurgau	2016	75	47
--	---------	------	----	----

#### Restaurant Schauenberg

Genuss Handwerk AG Nicole & Christof Pannwitz Tiefenstein 1 8354 Hofstetten bei Elgg  
+41 52 364 35 34 post@restaurant-schauenberg.ch www.restaurant-schauenberg.ch  
MWST CHE-227.516.906 IBAN CH74 8137 7000 0063 7833 6

# ROTWEINE

<b>SCHWEIZ</b>	Region	Jg	cl	CHF
<b>Broger Weinbau Ottoberg</b> Blauburgunder	Thurgau	2016	75	48
<b>Broger Weinbau Ottoberg</b> Alte Rebe	Thurgau	2016	75	60
<b>Broger Weinbau Ottoberg</b> Blauburgunder Schnellberg	Thurgau	2016	75	60
<b>Biolenz Iselisberger Assemblage</b> Maréchal Foch, Léon Millot, Baco Noir Demeter zertifiziert	Thurgau	2016	75	55
<b>Adelheid, Herter Wein</b> Pinot Cabernet	Winterthur	2016	75	64
<b>Grimbart, Herter Wein</b> Pinot Noir	Winterthur	2016	150	115
<b>Histoire d'Enfer</b> Syrah Cuvée Unique	Wallis	2014	75	73
<b>ÖSTEREICH</b>				
<b>Anita Nittnaus Hans, Heideboden</b> Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot	Burgenland	2016	75	55
<b>FRANKREICH</b>				
<b>Regain Côte du Ventoux, Vindemio</b> Grenache, Syrah	Rhone	2015	75	46

## Restaurant Schauenberg

Genusshandwerk AG Nicole & Christof Pannwitz Tiefenstein 1 8354 Hofstetten bei Elgg  
+41 52 364 35 34 post@restaurant-schauenberg.ch www.restaurant-schauenberg.ch  
MWST CHE-227.516.906 IBAN CH74 8137 7000 0063 7833 6

## ITALIEN

<b>Barbera d'Alba, Fabio Oberto</b> Barbera	Piemont	2016	75	48
<b>Askos Susumaniello Salento</b> Masseria Li Veli Susumaniello	Puglia	2016	75	55
<b>Gisèle, La Rampa di Fugnano</b> Merlot	Toscana	2007	75	92

## SPANIEN

<b>Viento Aliseo</b> Graciano, Cabernet Sauvignon	La Mancha	2015	75	45
<b>Terroir Históric</b> Garnacha negra, Carinena	Priorat	2016	75	57
<b>Encina, Bodegas Encina</b> Tempranillo, Merlot	Ribera del Duero	2012	75	72

## TENERIFFA

<b>Candio Red, Suertes del Marques</b> Listán Negro		2013	75	65
--	--	------	----	----

### Restaurant Schauenberg

Genusshandwerk AG Nicole & Christof Pannwitz Tiefenstein 1 8354 Hofstetten bei Elgg  
+41 52 364 35 34 post@restaurant-schauenberg.ch www.restaurant-schauenberg.ch  
MWST CHE-227.516.906 IBAN CH74 8137 7000 0063 7833 6