



HOTEL RESTAURANT
GRILL SCHÖNAU PIZZERIA

Getränkekarte

Warmgetränke

Kaffee Crème, Espresso			Fr. 4.00
Schale			Fr. 4.30
Latte Macchiato			Fr. 5.00
Cappuccino			Fr. 4.50
Ovo, Schoggi			Fr. 4.00
Punsch, diverse Teesorten			Fr. 4.00
Kaffee Luz, Kaffee Fertig (Kernobst, Kräuter)			Fr. 5.50
Kaffee Fertig (Kirsch, Zwetschge, Pflümli)			Fr. 6.00
Hauskaffee Schönau (Schönau-Pfupf)			Fr. 9.50
Kaffee Bailey's mit Rahm			Fr. 9.50
Tee Rum			Fr. 6.50
Goretto Grappa			Fr. 5.50

Apéritifs

Ramazotti	30 Vol.%	4cl	Fr. 7.00
Underberg	44 Vol.%	2cl	Fr. 5.00
Martini weiss	15 Vol. %	4cl	Fr. 6.50
Campari	23 Vol.%	4cl	Fr. 6.50
Cynar	16,5 Vol.%	4cl	Fr. 6.50
Appenzeller Alpenbitter	29 Vol.%	4cl	Fr. 6.50
Altmaa Bitter	25 Vol.%	4 cl	Fr. 6.50
Fernet	42 Vol.%	4cl	Fr. 6.50

Spirituosen

Kernobst, Kräuter,	40 Vol.%	4cl	Fr. 5.50
Pflümli, Kirsch, Williams, Zwetschge	40 Vol.%	4cl	Fr. 6.50
Vieille Prune	40 Vol.%	4cl	Fr. 6.90
Amaretto	28 Vol.%	4cl	Fr. 6.50
Grand Marnier	40 Vol.%	4cl	Fr. 6.50
Bailey's	17 Vol.%	4cl	Fr. 8.00
Gin Tonic	37,5 Vol.%	4cl	Fr. 11.00
Bacardi-Cola	37,5 Vol.%	4cl	Fr. 11.00
Cognac	40 Vol.%	4cl	Fr. 7.50
Whisky Ballantine's - Cola	40 Vol.%	4cl	Fr. 11.00
Grappa	40 Vol.%	2cl	Fr. 6.50
Vodka weiss	40 Vol.%	4cl	Fr. 8.00
Schönau-Pfupf	30 Vol.%	2cl	Fr. 5.00



HOTEL RESTAURANT
GRILL SCHÖNAU PIZZERIA

Weingut Bündte, 8881 Tscherlach Oskar und Anita Wildhaber Frei



Die geschützte milde Lage seines Gutes hat sich der Besitzer Oskar Wildhaber im Jahre 1982 zunutze gemacht, und sich in immenser Arbeit seinen Weinberg gestaltet. Vorbild waren ihm die sanften Lagen der Bündner Herrschafts-Weingebiete.

Das jetzige Rebareal wurde bis vor rund 110 Jahren regelmässig mit Geschiebe des Dorfbachs überführt. Der Boden des Rebbergs ist deshalb sehr steinig. Diese Eigenschaft ist für den Rebstock sehr wichtig, denn davon hängt Wasserdurchlässigkeit und Belüftung ab. Der Verwitterungsgrad des Ausgangsgesteins beeinflusst die im

Boden wurzelnden Reben durch das Angebot und die Verfügbarkeit der verschiedenen mineralischen Nährstoffe, was sich schliesslich positiv auf die Weine auswirkt. Vorerst beschränkte der Besitzer sich auf Blauburgunder und Müller-Thurgau. Um eine optimale Qualität zu garantieren ist es dem Besitzer wichtig, alle anfallenden Arbeiten im Weinberg in Eigenregie, mit der immer gleichen Aushilfskraft zu bewältigen. Im Jahre 2000 wurde dann das erste Mal Sauvignon blanc gepflanzt. Die erste Ernte 2003 war ein kleines Fest, der Wein übertraf all unsere Erwartungen. Um unseren Kunden gerecht zu werden, haben wir dieses Frühjahr erneut 650 Reben dieser Sorte angepflanzt.



Produkte

- Blauburgunder traditionell: ausgeglichen mit feiner Struktur
- Müller-Thurgau appetitliche Aromabausteine, Orangenblüten, Waldmeister
- Sauvignon Blanc traditionell: ausgeglichen, riecht nach Walderdbeeren, Melonen und Zitronenmelisse

Oskar und Anita Wildhaber Frei, Landhaus, 8881 Tscherlach
081 735 20 39, 079 422 20 29, weinbau.wildhaber@gmx.ch