



**engel** restaurant

# ***Engelströpfchen***



# engel restaurant

## Hausweine

Entdeckungen, die sich als Weine des Hauses qualifiziert haben

---

### Weisswein · Spanien

Engel Wein	2021	1 dl	7.80
<i>100 % Verdejo</i>		75 cl	49.50

---

### Rosé · Portugal

Quinta de Cabriz Rosé DOC DAO Portugal	2020	1 dl	7.80
<i>Touriga-nacional Alfrocheiro</i>		75 cl	49.50

---

### Rotwein · Spanien

Engel Wein	2020	1 dl	7.80
<i>100 % Tempranillo</i>		75 cl	49.50



# engel restaurant

---

## Weisswein · Schweiz

DREISTAND Räuschling, Stäfa Sternehalde	2019	1 dl 75 cl	8.50 56.00
Leutschner Riesling-Sylvaner Gebr. Kümin, Freienbach <i>100 % Riesling Sylvaner</i>	20/21	75 cl	49.50
Räuschling, Schwarzenbach, Meilen <i>100 % Räuschling</i>	2021	75 cl	54.00
Yvorne „Chant des Resses“, Artisans Vignerons Yvorne <i>100 % Chasselas</i>	2021	75 cl	56.00
Chardonnay Altendorf AOC <i>100 % Chardonnay</i>	20/21	75 cl	52.00

---

## Rosé · Schweiz

Mythos Vdp suisse, Landolt Weine	2021	1 dl 75 cl	8.00 52.00
----------------------------------	------	---------------	---------------

---

## Rotwein · Schweiz

Meilener Barriqueausbau, Schwarzenbach <i>100 % Pinot noir AOC Zürichsee</i>	19/20	1 dl 75 cl	9.00 62.00
Merlot, Tessin Weingut der Hochschule Wädenswil <i>100 % Merlot (Barriqueausbau)</i>	2016	1 dl 75 cl	8.50 58.00
«Trio Classico» – Barriquewein Ostschweiz <i>Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Diolinoir</i>	2018	75 cl	62.00
Leutschner Clevner Spätlese <i>100 % Clevner</i>	17/20	75 cl	52.00
Zweigelt, Aargau, Nauer Weine <i>100 % Zweigelt</i>	2018	75 cl	65.00



# engel restaurant

---

## Weisswein · Italien

Ca' di Rajo, Pinot Grigio delle Venezie DOC	2021	1 dl	8.00
<i>100 % Pinot Grigio</i>		75 cl	52.00
Löwengang Chardonnay Alto Adige DOC Alois Lageder	2018	75 cl	85.00
Alto Adige – Südtirol			
<i>100 % Chardonnay, Wine Spectator 90</i>			

---

## Rotwein · Italien

Amarama Primitivo Puglia IGT	2020	1 dl	9.00
<i>100 % Primitivo, 96 Punkte Luca Maroni</i>		75 cl	58.00
Santa Cristina – Chianti Superiore	19/20	75 cl	56.00
<i>Sangiovese, Merlot</i>			
Campofiorin – Masi, Rosso del Veronese	2018	75 cl	53.00
<i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	2018	150 cl	105.00
	2018	300 cl	180.00
Amarone Masi Costasera	16/17	75 cl	89.00
<i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	2015	150 cl	170.00
Barbera d'Asti «Montebruna»	2019	75 cl	58.00
<i>Braida, Piemont, 100 % Barbera</i>	2015	150 cl	112.00
Chianti Classico Riserva doc - Marchese Antinori	2018	75 cl	85.00
<i>Tenuta Tignanello</i>	2017	150 cl	140.00
<i>Trebbiano, Malvasia</i>			
Le Volte	2020	75 cl	65.00
<i>Tenuta dell'Ornellaia, Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>			
Il Bacialé Monferrato doc – Braida, Piemonte	2017	75 cl	52.00
<i>Barbera, Pinot nero, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>			
«Il Bruciato» Bolgheri doc, Tenuta al Tasso, Toscana	2021	75 cl	69.00
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>			
Barolo DOCG – Beni di Batasiolo, Piemonte	2017	75 cl	75.00
<i>100 % Nebbiolo   Barriqueausbau</i>			



# engel restaurant

<b>Brunello di Montalcino</b> <i>Castello Banfi – Toscana, 100 % Sangiovese - Parker 92, Wine Spectator 93</i>	2016	75 cl	85.00
<b>Dario di Vaira – Eucaliptus – Bolgheri Superiore 2018</b> <i>40 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 20 % Pedit Verdot</i>	2018	75 cl	98.00
	2018	150 cl	190.00
<b>«Bricco dell'Uccellone» Barbera d'Asti docg</b> <i>Bologna, Piemonte, 100 % Barbera - Gambero Rosso 2</i>	2018	75 cl	98.00
<b>Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC Tenuta San Guido, Toscana</b> <i>85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Fsranc, Parker 97, Wine Spectator 95, Gambero Rosso 3, Vinum 18, Weinwisser 18.5+, James Suckling 98</i>	2017	75 cl	180.00

---

## Rotwein · Frankreich

<b>Château Faugeres, Saint-Émilion Grand Cru Classé</b> <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	2017	75 cl	92.00
<b>Prestige Coteaux du Languedoc, Domaine Guizard</b> <i>75 % Syrah, Mourvèdre 25 %</i>	2016	75 cl	74.00

---

## Weisswein · Österreich

<b>Grüner Veltliner Federspiel, Ried Biern</b> <i>100 % Grüner Veltliner, Familie Piewald</i>	2021	1 dl	8.00
		75 cl	54.00
<b>Riesling, Ried Zornberg</b> <i>Familie Piewald</i>	2019	75 cl	56.00

---

## Rotwein · Spanien

<b>Ribera Del Duero – Damana Crianza</b> <i>100 % Tempranillo, 12 Monate Eichenfass</i>	2018	75 cl	62.00
	2018	150cl	120.00
<b>Muro Bujanda Rioja Crianza</b> <i>100 % Tempranillo, 14 Monate Eichenfass</i>	2017	75 cl	54.00
<b>Muro Rioja Reserva</b> <i>90 % Tempranillo, 10 % Craciano, 16 Monate Eichenfass</i>	2016	75 cl	69.00



# engel restaurant

---

## NEU Priorat Spanien · Weisswein

Lo Coster Blanc	2020	75 cl	62.00
-----------------	------	-------	-------

*80% weisse Garnatxa, 20% Macabeu von 40 jährigen Rebstöcken*  
*Ausbau: 4 Monate im Eichenfass (französisch)*

---

## NEU Priorat Spanien · Rotwein

Vall Por	2017	75 cl	85.00
----------	------	-------	-------

*Carinyena, rote Garnatxa von 25 jährigen Rebstöcken*  
*Ausbau: 12 Monate im Eichenfass (französisch und amerikanisch)*

Clos Monlleó - <b>exclusiv</b>	2011	75 cl	145.00
--------------------------------	------	-------	--------

*50% Carinyena, 50% rote Garnatxa von 50 jährigen Rebstöcken*  
*Ausbau: 18 Monate im neuem Eichenfass (französisch)*

---

## Weisswein · Portugal

Quinta d'Amare Loureiro & Alvarinho	2021	1 dl	8.00
-------------------------------------	------	------	------

*Vinho Regional Minho*

Muros Antigos, Monção e Melgaco	2020	75 cl	64.00
---------------------------------	------	-------	-------

*100% Alvarinho*

---

## Rotwein · Portugal

Conde Villar, Alentejano	2021	1 dl	8.00
--------------------------	------	------	------

*Aragonês, Trincadeira, Alicane Bouschet, Touriga Nacional*

Quinta do Pego, DOC Douro Grande Reserva	2015	75 cl	69.00
--	------	-------	-------

*40% Touriga Franca 30% Touriga Nacional, 10% Tinta Barroca, 10% Sousa*

Terra do Zambujeiro, Portugal – Alentejo	2018	75 cl	85.00
--	------	-------	-------

*Quinta do Zambujeiro*  
*Cabernet Sauvignon, Trincadeira, Touriga Nacional, Aragonês, Alicante Bousche*

---

## Empfehlung vom Chef

Palpite Reserva – Alentejo, Barrique	2019	75 cl	79.00
--------------------------------------	------	-------	-------

*42% Aragonéz, 38% Alicante Bouschet, 12% Trincadeira, 8% Touriga Nacional*

Dona Isabel Juliana – Tejo	2017	75 cl	89.00
----------------------------	------	-------	-------

*Alfrocheiro Preto, Alicane Bouschet, Tannat*



# engel restaurant

---

## Südafrika · Weisswein

Benguela Cove Estate Wine - Lighthouse Collection	2021	75 cl	54.00
<i>100 % Sauvignon Blanc</i>			

---

## Südafrika · Rotwein

Benguela Cove Estate Wine - Lighthouse Collection	2019	75 cl	69.00
<i>Shyra, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verde, Merlot</i>			

Benguela Cove Estate Wine - Lighthouse Collection	2020	75 cl	62.00
<i>100 % Shyra</i>			

---

## Dessertweine

---

### Schweiz

Kerner Premium, Süsswein – Halbinsel Au		37.5 cl	50.00
<i>Weingut der Hochschule Wädenswil, 100 % Kerner</i>			

Gamaret Premium, Likörwein – Halbinsel Au		37.5 cl	54.00
<i>Weingut der Hochschule Wädenswil, 100 % Garanoir</i>			

---

### Italien

Malvasia delle Lipari «passito»		3/8 Fl.	56.00
<i>Carlo Hauner, Sicilia, 100 % Malvasia</i>			

---

## Champagner, Prosecco, Moscato

---

### Frankreich

Champagne Béatrice Baron Prestige Brut		75 cl	115.00
--	--	-------	--------

---

### Italien

Prosecco DOC Millesimato Brut – Imperio		Cüpli	9.00
<i>100 % Glera</i>			
		75 cl	54.00

Moscato d'Asti «Vigna Senza Nome»		37.5 cl	27.00
<i>Braida, Piemonte, 100 % Moscato</i>			
		75 cl	49.00