Restaurant Post – Weinkarte

Offenausschank	1dl.	5dl.
Weissweine		
Worrenberger Riesling Silvaner	4.70	22.-
Worrenberger Pinot Gris	6.50	31.-
HK-Weine Chardonnay	10.-	48.-
Warwick White Lady Chardonnay	10.-	48.-
Worrenberger Blanc den Noir Schwankelch	5.90	28.-
Roséweine		
Anthonij Rupert Protea Rosé	6.50	31.-
Rotweine		
Worrenberger Pinot Noir Rotkelch	5.10	24.-
Merlot, Weingut Baur	11.-	53.-
Warwick Black Lady Pinotage	11.-	53.-
Langhe Nebbiolo Avene	9.-	44.-
Schaumwein		
Vin mousseux blanc brut, WeinGut Zuber	9.50	

RöBiHof

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 5dl 37.-
Worrenberger Sauvignon Blanc 7.5dl 55.-
Eine Hälfte im Holzfass, andere Hälfte im Edelstahltank ausgebaut
In der Nase Duftnoten von Grapefruit, Holunderblüten, Ananas
Frisch mit einem langanhaltenden Abgang. Passt zu Fisch und Meeresfrüchten

Worrenberger Gewürztraminer, Weingut Kilchsperger 2025 5dl 37.-
Kräftige Aromen von blühenden Rosen.
Gaumenfüllend, ausgewogene Säure mit langem Abgang
Sinnlicher, finessenreicher Weisswein
Passt gut zu Flacher Spargeln, Fisch, orientalischer Küche und Käse

Chardonnay Schloss Goldenberg, H-K Wein 2024 72.-
Chardonnay Magnum Flasche 2022 115.-
10 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.-
Fruchtiger, 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

Merlot, Weingut Baur 2023 79.-
Intensives Rubinrot, dunkle Beeren, leicht rauchig
Angenehm animierende Würze in der Nase, kräftige und doch schön eingebundene Tannine am Gaumen. Vielschichtig mit einer dezenten Tabaknote
12-monatiger Ausbau in leicht bis mittelstark getoasteten Barriquefässern.
Passt zu herzhaften Fleischgerichten, Wild und reifem 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

Warwick The White Lady Chardonnay 2023 72.-
100% Chardonnay, aus Stellenbosch
11 Monate in neuen Eichenfässern aus Frankreich
Nase von Zitrusfrüchten, Aprikosen und Pfirsich, leichte Holznote
Der Gaumen ist kraftvoll, mit frischer Säure und Länge im Abgang
Passt zu Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel, Schweinefilet, Risotto

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

Anthonij Rupert Protea Rosé 2023, Western Cape 46.50
Trockene Rosé, bestechend fruchtig mit Aromen von Orangen,
Manderinen und Grapefruit
Mourvedre, Cinsault, Grenache, Carignan, Syrah
Passt zu Meeresfrüchten, weissem Fisch, Weichkäse

Rotweine

De Grendel Merlot 2021 aus Cape Town 58.50
Mokka, Kirsche, Brombeeren
Handverlesen in Sichtweite des Atlantiks
Passt zu gebratenem Gemüse, Pasta und geschmortem Fleisch

Warwick Pinotage Black Lady 2023 79.-
14-monatige Reifung in französische Eichenfässer
Kraftvoll und elegant, Aromen von dunklen Beeren, Vanille, Eiche
Passt zu Fleischgerichten wie Lamm, Rind und Wild

Saronsberg Provenance Shiraz 2021, Tulbagh 69.-
Rote Beeren, schware Früchte, florale Note, Fynbos-Nuancen
18 Monate in kleinen französischen Eichenfässern
Passt zu Pasta, Fisch- und Fleischgerichten, Käseplatten

Rainbow's End Cabernet Franc 2023 aus Banghoek / Stellenbosch 83.-
Dunkle Schokolade, Lakritz, Pflaume
12 Monate in Eichenfässern, ausgezeichnet mit 90 Parker Punkten
Passt zu deftigem Essen, kräftigem Käse, Wild und Lamm

Anthonij Rupert Optima 2021 aus Western Cape 69.-
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

Chocolate Block 2023 aus Franschhoek 98.-
Chocolate Block Magnum Flasche 2023 179.-
Die Gegend nennt man auch „Chateauneuf 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

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

Massimo Rivetti Langhe Arneis Aurelia 2025 68.-
Klassische, sehr alte Traube aus dem Piemont
Ausbau im Stahltank
Mineralisch, frisch und leicht
Noten von Birne, Apfel, Zitrus
Passt zu Antipasti, Fisch, hellem Fleisch, Pasta

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 Apero, 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 Flaschenreifung
Elegante Struktur mit Kraft, Dichte und feinem Tannin
Passt gut zu Pasta, Rind, Gegrilltem

Massimo Rivetti Langhe Nebbiolo Avene 2024 65.-
100% Nebbiolo Trauben
Eleganter Wein, guter Mineralität, einfachen Tanninen
12 Monate in slowenischen Eichenfässern
Noten von roten Kirschen, Himbeeren, Rosen und Veilchen
Passt zu Tajarin mit Ragù, Vitello tonnato, Trüffelgerichten, Rind

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

Tenuta Foresta Albarossa 2023 58.-
100% Albarossa
12 Monate Holzreifung, angenehme Tanninstruktur
Noten von roten und schwarzen Früchten, Gewürze und Kräutern
Passt gut zu Pasta, Wild, Lamm, Rind

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

Calmelo 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.-
Beerenaroma, rote Pflaumen, Eichenholz, Vanille
Rebsorte Tempranillo und Cabernet Sauvignon
Bewertet von Vinum mit 94 Punkten
Passt zu kräftigem Käse, Steaks, asiatischem Essen

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

Frankreich

Rotweine

Mise de la Baronnie, Pauillac Baron Phillippe de Rothschild 2017 69.-
Rubinrot, eher trocken, Tannin haltigen Rotwein
Lakritze, Caramel, Brombeeren
Passt zu Lamm, Geflügel, Wild

Mise de la Baronnie, Bordeaux Baron Phillippe de Rothschild 2019 65.-
60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc
Kraftvoll, Aromen von Zitrusfrüchte, Eiche, rote Beeren
Eher trocken, leichte Säure, geschmeidige Tanninen
Passt zu Kalb, Wild, Käse

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 Rothschil 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