

Kontakt



STIFTUNG
WAGERENHOF

Stiftung Wagerenhof
Heim für Menschen mit
geistiger Behinderung
Asylstrasse 24
8610 Uster

Telefon 044 905 13 58
Telefax 044 905 13 30
info@wagerenhof.ch
www.wagerenhof.ch

Postcheck 80-2573-0



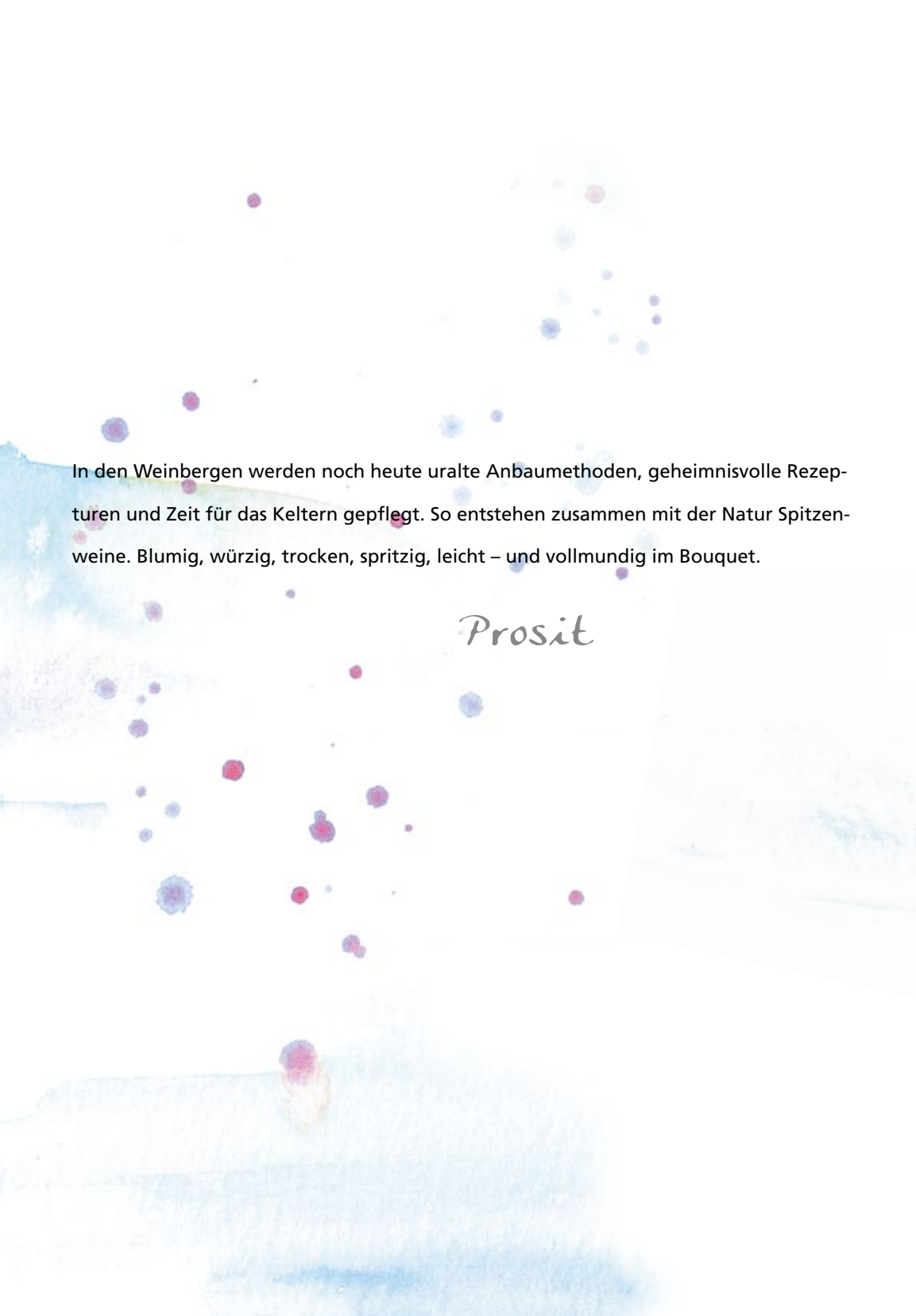
Der Wagerenhof besitzt
das SQS-Zertifikat und wird
von ZEWO als gemeinnüt-
zige Institution anerkannt.



STIFTUNG
WAGERENHOF



Getränkekarte



In den Weinbergen werden noch heute uralte Anbaumethoden, geheimnisvolle Rezepturen und Zeit für das Keltern gepflegt. So entstehen zusammen mit der Natur Spitzenweine. Blumig, würzig, trocken, spritzig, leicht – und vollmundig im Bouquet.

Prosit

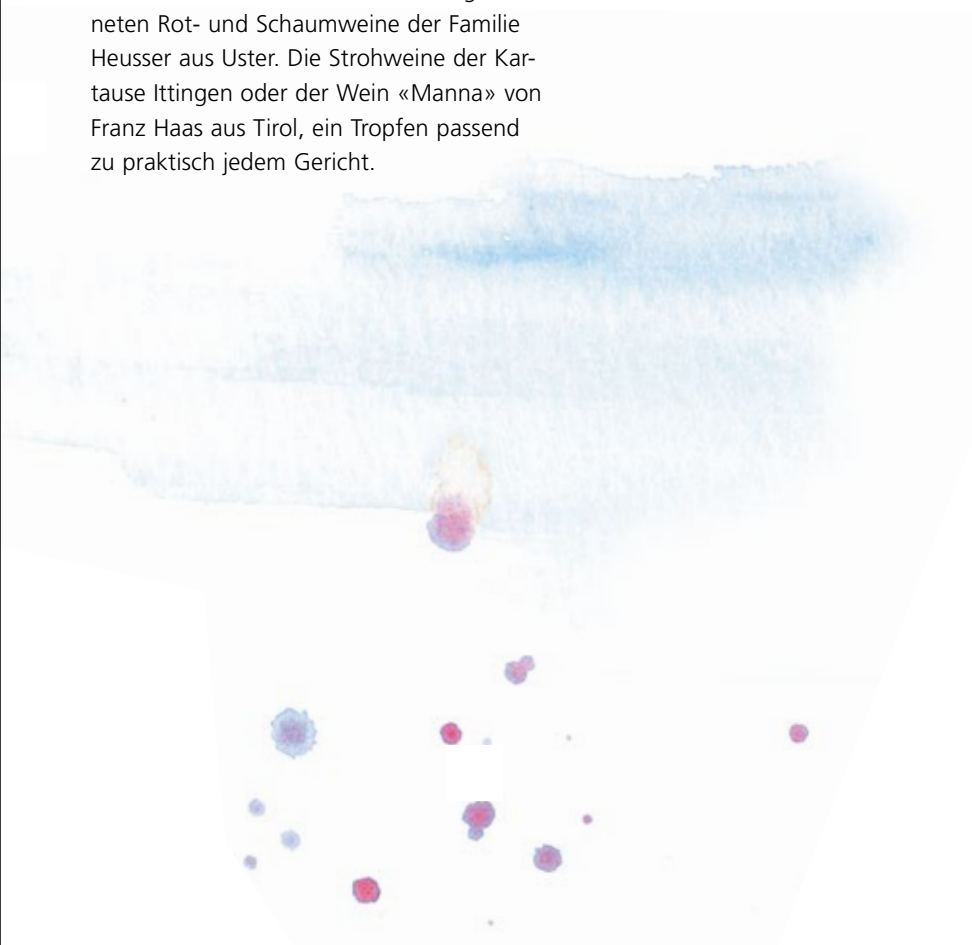
Auserlesene Weine und andere Getränke

Gerne möchten wir Ihnen als Gast wunderbare Stunden bei uns bereiten und Sie mit echten Wein-Spezialitäten verwöhnen. Tropfen, die von Winzern mit Leidenschaft und Entdeckergeist geschaffen wurden.

Zum Beispiel die einzigartigen BLANKbottle-Weine von Pieter H. Walser. Ein «Winzer-Artist», der nie zweimal den gleichen Wein kreiert. Oder Trouvaillen wie die ausgezeichneten Rot- und Schaumweine der Familie Heusser aus Uster. Die Strohweine der Kartause Ittingen oder der Wein «Manna» von Franz Haas aus Tirol, ein Tropfen passend zu praktisch jedem Gericht.

Der Jack London Zinfandel, dessen Reben auf roter, vulkanischer Erde heranreifen. Der Leewin Estate Chardonnay, der in Umgebung von siebenhundert-jährigen Eukalyptusbäumen wächst. Sie finden in unserer Weinkarte eine grosse Auswahl von Weinen für jeden Geschmack. Wir beraten Sie gerne.

Ihr Team Gastronomie und Events



Unsere Schaumweine

Aus der Schweiz, 7.5dl

Ustermer Clarissa (Vegi)

Heusser Rebbau, Uster, Zürich.

Feinperliger Schaumwein aus Riesling x Sylvaner (Müller Thurgau) Trauben.

Harmonisch, trocken ausgebaut und erfrischend fruchtig.

Passend zu Apéros, besonderen Momenten.

C#F 63.00

Aus Europa, 7.5dl

Champagne, Tradition Brut (Vegi)

Jean Pernet, Frankreich.

Hellgoldener, cremiger, sortentypischer Champagner aus Pinot Noir,

Pinot Meunier und Chardonnay Trauben. Mit lebhafter Perlage.

Passend zu besonderen Momenten.

C#F 77.00

Prosecco Spumante DOC Treviso

Le Contesse, Veneto, Italien.

Klassische Flaschengärung, süss mit angenehmer Säure, elegant, anhaltend.

Passend zu festlichen Anlässen.

C#F 40.00

Alle Preise inkl. 8.0% Mwst.

Unsere Spezialität

Weine von Pieter H. Walser

Die BLANKbottle-Weine von Pieter H. Walser sind für Menschen mit einem abenteuerlichen Geist und grosser Offenheit. Walser studierte Winemaking und war bei verschiedenen Kellereien auf der ganzen Welt tätig. Sein Traum ist ein ehrlicher Wein, der unabhängig von vorgefassten Meinungen allein nach seinem Geschmack beurteilt wird. Die Traubensorte und das Gebiet sollen zweitrangig sein, wichtig ist, dass der Wein sich natürlich entwickelt, um sein volles Potenzial auszuschöpfen. Gern zitiert wird seine Begegnung mit einer Frau, die absolut keinen Shiraz wollte, einen Wein ohne Etikette degustierte und begeistert mit mehreren Flaschen von dannen zog. Es war ein Shiraz.

Pieter Walser bezieht die Trauben für seine Weine – insgesamt 16 Sorten – von 23 verschiedenen Gütern in Südafrika. Seine Tropfen sind von der Art her alle verschieden, charakterlich ausdrucksvoll und interessant.

Gerne bestellen wir BLANKbottle-Weine nach Ihrem Geschmack. Preis auf Anfrage.

Unsere Bernstein-Weine

Bernstein-Weine werden nach einer der ältesten Methode der Weinherstellung vinifiziert. Dabei nutzt der Winzer den biodynamischen Vorgang der Maischegärung und kann auf Schwefel, Hefe, Enzyme und andere Zusatzstoffe verzichten. Die Trauben kommen direkt nach der Ernte zur Gärung in Amphoren aus Ton. Dort bleiben sie über mehrere Wochen

oder Monate. Aufgrund des erhöhten Luftaustauschs über den Ton und der langen Maischestandzeit gewinnt der Saft an ungewöhnlichen, naturbelassenen Aromen. Durch den Kontakt mit den Traubenschalen während der Gärung erhält der Wein seine Bernstein-Farbe.

Amphoren Wein AERO

Ploder Rosenberg, Steiermark, Österreich.

Sauvignon Blanc, Gelber Traminer und Gelber Muskateller gemischt, duftig, aromatisch.

Passend zu Apéro, Käse.

C#F 85.00

Beste Trauben werden 10 Wochen als Maische zur Vergärung in Amphoren gegeben, anschliessend abgepresst und einige Tage sedimentiert. Es folgen weitere 20 Wochen in Amphoren. Zur Verfeinerung lagert der Wein vor der Flaschenabfüllung in Eichenholz-Fässern.

Malvazija Unica

Istarska Malvazija, Kabola, Stancija Hügel, Momjan, Kroatien.

Wein mit einer goldenen Farbe und ausgeprägt frisch-fruchtigen, blumigen Duftnoten von Akazien und Vanille.

Passend zu verschiedensten Gerichten über eine ganze Mahlzeit, Apéro.

C#F 66.00

Ein mergelreicher Boden gibt dem Wein ein spezifisches mineralisches Aroma. Nach einer 2-tägigen Mazeration lagert der Wein ein Jahr lang in Eichenholz-Fässern und erhält seine Fülle, seinen Charakter und seine Langlebigkeit. Dieser Bernstein-Wein wird nicht in der Amphore mazeriert und ist darum leichter zugänglich.

Unsere Rosé- und Weissweine

Aus der Schweiz, 7.5dl

Federweiss (Roséwein)

Kartause Ittingen, Warth, Thurgau.

Die Blauburgunder Trauben werden wie beim Weisswein ohne Haut weiterverarbeitet. Ein milder, nach Erdbeeren duftender Wein.

Passend zu Sommer-Apéros, leichteren Mahlzeiten.

C#F 42.00

Aus der Schweiz, 7.5dl

Petite Arvine Héritage AOC (Vegi)

Varone Vins, Wallis.

Weisswein mit einem Aroma von Zitrusfrüchten. Süsser Auftakt, rassig und elegant.

Passend zu Fisch, Krustentieren, Apéros.

C#F 58.00

Heida du Valais AOC

Albert Mathier et Fils, Salgesch, Wallis.

Aromen von Nüssen, Honig, exotischen Früchten, lebhaft, lang anhaltend.

Passend zu Fisch, Meeresfrüchten, würzigen Gerichten.

C#F 56.00

Pinot Gris

Kartause Ittingen, Warth, Thurgau.

Weisswein mit einem Duft nach Rosenblüten und Melonen, ein Hint von Kokos vom Barrique.

Passend zu Vorspeisen, über eine ganze Mahlzeit, ideal zu Spargeln.

C#F 49.00

Sauvignon Blanc

Kartause Ittingen, Warth, Thurgau.

Weisswein mit Aromen von Grapefruit und Holunderblüten. Intensiv, fruchtig und mineralisch.

Passend zu Vorspeisen, über eine ganze Mahlzeit, Fisch.

C#F 47.00

Bucaneve, Bianco di Merlot di Ticino DOC

Weingut Cantina Giubiasco, Tessin.

Weisswein mit floraler Note, süffig, weich, lang anhaltend.

Passend zu Apéros, Käse, Antipasti, Fisch.

C#F 43.00

Aus der Schweiz, 7.5dl

Müller Thurgau Kartause Ittingen, Warth, Thurgau. <i>Duft nach Zitrusfrüchten und Muskat, vollmundiger Weisswein, trocken ausgebaut. Passend zu Apéro, Suppe, Fisch.</i>	C#F	40.00
Ustermer Schlosswein, Riesling x Sylvaner, (Müller Thurgau) (Vegi) Heusser Rebbau, Uster, Zürich. <i>Wein mit dezentem Muskat-Aroma, fruchtig, spritzig, Nuancen von Bergamotte. Passend zu Fisch, Terrinen, Käse, Apéros.</i>	C#F	36.00

Aus Europa, 7.5dl

Manna, Vigneti delle Dolomiti IGT Weingut Franz Haas, Südtirol, Italien. <i>Cuvée aus Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay und Traminer Aromatico. Fruchtiger, ausgewogener Wein mit lebhafter Säure und langem Abgang. Passend zu fast allen Gerichten.</i>	C#F	77.00
Les Baronnes, Sancerre AOC (Vegi) Vom Weingut Henri Bourgeois, Sancerre, Frankreich. <i>Rebsorte Sauvignon Blanc. Aromen von Zitrus und exotischen Früchten, süffig, anhaltender Abgang. Passend zu Fischgerichten, hellem Fleisch, Ziegenkäse.</i>	C#F	64.00
Alte Setzen, Grüner Veltliner, Traisental Reserve DAC Weingut Markus Huber, Österreich. <i>Von über 45-jährigen Weinstöcken. Mit lebendiger Säure, kraftvoll. Passend zu Käse, indischen und asiatischen Gerichten.</i>	C#F	57.00
Lugana Limne DOC, Trebbiano di Lugana (Vegi) Lombardei, Italien. <i>Leichter Wein mit erfrischender Säure und Aromen von Blüten und Apfel. Passend zu Fisch, weissem Fleisch, Hors d'Oeuvres, Apéros.</i>	C#F	49.00

Javier Sanz, Verdejo DO Weingut Bodegas Javier Sanz, Villa Narcisa, Rueda, Spanien. <i>Rebsorte Verdejo, fruchtiger Wein mit angenehm frischer Säure und einem Hauch Exotik. Passend zu leichten Vorspeisen, Fisch (gegrillt, gebraten), hellem Fleisch.</i>	C#F	44.00
Vinho Verde DOC, Alvarinho (Vegi) Quintas de Melgaço, Ferreiras de Cima/Alvaredo, Portugal. <i>Frischer, charmanter Wein mit mineralischer Note, dezente Säure, langes Finale. Passend zu Apéro, Krustentieren, Fisch, Geflügel, Weichkäse.</i>	C#F	38.00
Grillo di Campo Sasso Weingut Terre di Campo Sasso, Sizilien, Italien. <i>Wein mit fruchtigem Aroma und weicher, schöner Länge. Passend zu Fischgerichten, Antipasti, Apéros.</i>	C#F	38.00

Aus Übersee, 7.5dl

Chardonnay Prelude (Vegi) Weingut Leeuwin Estate, Margaret River Vineyards, Perth, Australien. <i>Aromen von reifen Birnen, Nüssen und Vanillecreme, cremig und elegant. Passend zu Meeresfischen, Geflügel.</i>	C#F	72.00
Ustermer Schlosswein, Riesling x Sylvaner (Müller Thurgau) (Vegi) Heusser Rebbau, Uster, Zürich. <i>Fruchtig, spritzig, dezentes Muskat-Aroma, Nuancen von Bergamotte. Passend zu Fisch, Terrinen, Käse, Apéros.</i>	C#F	24.00

Unsere Rotweine

Aus der Schweiz, 7.5dl

Strohwein, Blauburgunder (Spezialität)

CHEF 75.00

Kartause Ittingen, Warth, Thurgau.

Die Trauben des «Schweizer Amarone» werden wie in Italien auf Strohmatten getrocknet. Ein geschmackvoller, kräftiger Rotwein.

Passend zu aromatischen Fleischgerichten, Käse.

Cornalin, Héritage AOC (Vegi)

CHEF 64.00

Frédéric Varone Vins, Wallis.

Rotwein aus der ältesten Rebsorte im Wallis, mit schöner Balance von Frucht und Würze.

Passend zu rotem Fleisch mit Saucen oder grilliert, Rehschnitzel.

Humagne Rouge AOC

CHEF 60.00

Albert Mathier et Fils, Salgesch, Wallis.

Die Rebsorte wird nur im Wallis angebaut. Wein mit kräftiger, leicht pfeffriger Beerennote.

Passend zu Fleisch, geschmacksbetontem Wild, Weichkäse.

Cabernet Dorsa, Ustermer Schlosswein (Vegi)

CHEF 60.00

Heusser Rebbau, Uster, Zürich.

Aus den Rebsorten Blaufränkisch und Dornfelder. Dieser vollmundige Wein ist einer der besten. Er wird ein Jahr lang in Zürcher Barriquefässern ausgebaut, schmeckt nach Beeren und Röstaromen.

Passend zu Fleisch, Käse.

Kirchwingert, Blauburgunder

CHEF 49.00

Kartause Ittingen, Warth, Thurgau.

Rebsorte stammt von einem der steilsten Rebberge im Thurgau.

Leichter, eleganter Wein mit diskretem Holzaroma.

Passend zu Apéros, leichten Hauptgerichten der Schweizer Küche.

Ticcirosso Merlot DOC

CHEF 39.00

Zanini, Tessin.

Wein mit Beerennote und leichtem Gewürz- und Tabakaroma.

Mit samtigem, leichtem Abgang.

Passend zu Braten mit Polenta, Tomatenrisotto, Teigwarengerichten, Pizza.

Aus Europa, 7.5dl

Damasceno Reserva Kol de Carvalho, Merlot/Shiraz

CHEF 88.00

Sota Damasceno Wines, Peninsula de Setúbal, Portugal.

Wein mit fruchtigem, ausgewogenem Barrique-Aroma, schwer, sehr langer Abgang.

Passend zu dunklem Fleisch, Grilladen, Schmorgerichten, würzigem Käse.

Amarone della Valpolicella DOC

CHEF 79.00

Tenuta, Tinazzi, Verona, Italien.

Aus den Rebsorten Corvina Veronese, Rondinella und Molinara. Bouquet von Rosinen, schwarzer Schokolade, Konfitüre. Weicher, voller, ausgewogener Wein mit guter Länge.

Passend zu rotem Fleisch, Wilddelikatessen.

Pagos de Peñafiel Crianza, Tempranillo (Vegi)

CHEF 62.00

Antonio Polo, Ribera del Duero, Spanien.

Komplexes, intensives, fruchtiges Aroma mit würziger Holznote. Elegant und voll, mit weichem Abgang.

Passend zu mediterraner Küche, Grilladen, edlen Gerichten.

Rocca Rubia, Carignano del Sulcis Riserva DOC

CHEF 57.00

Cantina Sociale di Santadi, Sardinien, Italien.

Mit kräftigem Aroma nach Beeren, Gewürzen, Kaffee und Schokolade.

Kraftvoller, langer und dichter Wein.

Passend zu Pasta, Saucengerichten, gegrilltem Fleisch, Geflügel, Wild.

Solatio

CHEF 48.00

Castello di Gabbiano, Toscana IGT, Italien.

Cuvée aus Shiraz, Cabernet Sauvignon und Sangiovese. Samtiger Wein mit herrlicher Länge und leicht süsslichem Abgang.

Passend zu Schmorbraten, Lammkeule, würzigem Hartkäse.

Salento Primitivo IGT

CHEF 48.00

Tenuta San Marco Due Palme, Italien.

Wein mit Aromen von Kirschen, Kaffee und Himbeeren. Mit langem Finale, reich duftend, feinfruchtig.

Passend zu rotem Fleisch, Roast-Beef, Wild, Käse.

Rioja, Solar Viejo, Crianza DOC, Tempranillo (Vegi)

CHF 42.00

Rioja, Spanien.

Wein mit Beerennote, Vanille und Röstaromen. Rund, ausgewogen, weich und lang anhaltender Abgang.

Passend zu Fleisch, Wurstwaren aller Art und frischem Käse.

Aus Übersee, 7.5dl

Jack London, Zinfandel (Primitivo) (Vegi)

CHF 72.00

Kenwood Vineyards, Sonoma Valley, Kalifornien, USA.

Die Reben wachsen auf roter vulkanischer Erde und verleihen dem Wein Würze.

Ist vollmundig und reich, mit lang anhaltenden Beeren-Aromen.

Passend zu Tomatengerichten, gegrilltem Fisch, Steak, Schokoladedesserts.

Siblings, Shiraz (Vegi)

CHF 65.00

Leeuwin Estate, Margaret River, Australien.

Sehr weicher Wein mit dunkler Beerennote und leichtem Vanille-Aroma.

Riecht nach würzigem Holz und Zimt, intensiv und elegant.

Passend zu Wild, Lamm, Gulasch, Pasta.

Carmenère Legado Reserva

CHF 47.00

De Martino, Maipo Valley, Chile.

Speziell gekelterte konzentrierte Carmenère-Beeren. Aroma nach roten

Früchten, Pfeffer. Samtig und lang anhaltend.

Passend zu rotem Fleisch, Lamm, Wildschwein, Hartkäse.

Callia Alta, Shiraz/Malbec (Vegi)

CHF 38.00

Bodegas Callia, Salentein Family of Wines, Argentinien.

Schmeckt nach reifen Brombeeren, Pflaumen und Feigen. Vollmundig

und lang anhaltend.

Passend zu Wurstwaren vom Grill, Fleisch-Spiesschen, Chili con Carne.

Aus der Schweiz, 5dl

La Brante, Pinot Noir (Blauburgunder)

CHF 21.00

Délival, Wallis.

Wein mit dunkler Beerennote, intensivem Bouquet und ausgewogenem Abgang.

Passend zu Trockenfleisch, Wurstwaren, traditioneller Schweizer Küche, Hartkäse.

Unsere Dessertweine

Aus der Schweiz

Edelsüss Botrytis (Blauburgundertrauben)

3.75 dl CHF 57.00

Kartause Ittingen, Warth, Thurgau.

Wein mit prägnanter Restsüsse, harmonisch ausbalanciert und anhaltende Süss-Säure.

Passend zu Süssspeisen, Käse.

Ustermer Schlossträumli (Vegi)

7.5 dl CHF 42.00

Heusser Rebbau, Uster, Zürich.

Aus Riesling x Sylvaner (Müller Thurgau) Trauben.

Überraschender, dezenter Süsswein.

Passend zu Dessert, auch sehr gut zu Apéro oder leichten Speisen.

Likörwein (Portwein mit Weinbrand)

5 dl CHF 57.00

Kartause Ittingen, Warth, Thurgau.

Die Rezeptur für diesen Likörwein stammt aus Portugal, der Heimat des Portweins. Intensiver Duft nach eingelegten Früchten, warm und lang

im Gaumen. (Limitiert auf 400 Flaschen.)

Passend als besonderer Apéritif oder als krönender Abschluss.

Aus Übersee

Golden Semillon Botrytis

3.75 dl CHF 51.00

Elderton, Barossa Valley, Australien.

Aromen von getrockneter Birne und Aprikosen, wunderbar ausgewogene Säure.

Passend zu Süssspeisen, Käse.

Zapfengeld für mitgebrachte Weine:

5 dl CHF 17.00

7.5 dl CHF 25.00

1.5l CHF 50.00

Unsere Apfelweine, Biere und Spirituosen

Apfelwein

Möhl-Saft vom Fass, mit Alkohol, Bügelflasche	5 dl	CHF	6.00
Möhl-Saft vom Fass, ohne Alkohol, Bügelflasche	5 dl	CHF	6.00

Bier

Usterbräu Original naturtrüb <i>Der Favorit der Ustermer Biergeniesser. Naturbelassenes Bier mit zartfeinem Hopfenaroma. Passend zum Apéro und als Begleiter zum Essen, schmeckt in Uster besonders gut.</i>	3.3 dl	CHF	6.00
---	--------	-----	------

Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb, Bügelflasche	3.3 dl	CHF	5.00
<i>Aussergewöhnlich fruchtiges Bier mit hefigem Charakter. Passend zum Apéro und als Begleiter zum Essen.</i>	5 dl	CHF	7.50

Appenzeller Brandlöscher, Bügelflasche <i>Vollmundig, malzbetont, mild. Passend zu Apéros, kalten Platten, besonders erfrischend im Sommer.</i>	3.3 dl	CHF	5.00
--	--------	-----	------

Appenzeller Holzfass-Bier, Bügelflasche <i>Ein naturtrübes Bier mit einer einzigartigen Eichenholznote, die durch eine ausgewählte Malzmischung aus Pilsenermalz, Wienermalz und Caramelmalz abgerundet wird. Passend zu Wild und Kalbsbraten, besonders gut in den kalten Monaten.</i>	3.3 dl	CHF	6.00
--	--------	-----	------

Appenzeller Sonnwendlig, alkoholfrei <i>Malzig, süsslich, leicht. Passend zu kalten Snacks, Pasta, leichten Sommersalaten.</i>	3.3 dl	CHF	4.50
---	--------	-----	------

Spirituosen

Auswahl an Spirituosen wie: Grappa, Cognac, Whisky, Obstbrand und mehr	2 cl	CHF	6.00
---	------	-----	------

Säfte, Mineralwasser Kaffee und Tee

Spezialitäten des Hauses

Frisch gepresster Orangensaft	1 L	CHF	19.00
Frisch gepresster Fruchtsaft, nach Saison	1 L	CHF	19.00
Ice Tea nach Art des Hauses	1 L	CHF	17.00
Früchtebowle mit Alkohol, nach Saison	1 L	CHF	28.00
Früchtebowle ohne Alkohol, nach Saison	1 L	CHF	17.00
Glühwein mit Alkohol	1 L	CHF	22.00
Glühmost ohne Alkohol	1 L	CHF	17.00

Michelsäfte

Orangensaft	1 L	CHF	13.00
Tomatensaft	1 L	CHF	13.00

Mineralwasser

Appenzell Mineralwasser (Goba) still/laut	8 dl	CHF	7.60
---	------	-----	------

Süssgetränke

Rivella rot/blau, Eistee, Michel Apfelschorle, Coca Cola, Coca Cola Zero	8 dl	CHF	5.00
--	------	-----	------

Süssgetränke

Rivella rot/blau, Apfelsaft, Flauder, Coca Cola, Coca Cola Zero	1.5 L	CHF	14.00
---	-------	-----	-------

Kaffee, Tee

Kaffee, Espresso, Ristretto, Latte Macchiato, Cappuccino, Schale	Tasse	CHF	3.90
Tee (Sirocco), diverse Sorten	Tasse	CHF	3.90