



getränke

# Hermanseck

## zum wohl

sehr geehrter gast,

seit april 2004 bewirten wir sie persönlich mit viel freude in unserer gemütlichen gaststube. lassen sie die seele baumeln und geniessen sie den aufenthalt in unserem kleinen paradies!

birmensdorferstrasse 58

8004 zürich

hörer 044 241 28 20

fax 044 241 28 20

## apéritiv

## null promille

es muss nicht immer alkohol sein.  
würzige aromen und bitterstoffe regen die  
verdauung an und fördern den appetit.

### tomatensaft

20 cl. / Fr. 5.50

### orangensaft

20 cl. / Fr. 5.50

### chinotto

20 cl. / Fr. 5.50

### sanbitter

10 cl. / Fr. 5.00

## klassiker

traditionell wird er vor dem essen gereicht.  
er regt den appetit an und belebt die sinne.  
zu guter letzt verkürzt er einem die wartezeit  
auf seine liebsten und einen abend voller  
gaumenfreuden.

### gespritzter weisswein

20 cl. / Fr. 9.00

### martini bianco

15 % / 4 cl. / Fr. 8.00

### campari

23 % / 4 cl. / Fr. 8.00

### cynar

16.5 % / 4 cl. / Fr. 8.00

### pastis 51

45 % / 2 cl. / Fr. 8.00

### averna

32 % / 4 cl. / Fr. 8.00

### baileys irish cream liqueur

17 % / 4 cl. / Fr. 8.00

### sherry cream

17 % / 5 cl. / Fr. 10.00

### sherry fino

15 % / 5 cl. / Fr. 11.50

### niepoort tawny junior

20 % / 5 cl. / Fr. 11.50

### aperol spritz

20 cl. / Fr. 12.50

# bier

## frisch gehopftes

als 2015 das erste hausgemachte bier über die theke ging, wurde dieses in hermans küche gebraut, gereift, abgefüllt und exklusiv ausgeschenkt. heute wird das bier durch das brausyndikat in dietikon hergestellt und wird ergänzt durch eine kleine auslese an regionalen biersorten.

### **pale ale**

brausyndikat / dietikon / offen / 30 cl. Fr. 6.40 / 50 cl. Fr. 9.20

### **red ale**

brausyndikat / dietikon / 30 cl. Fr. 7.50

### **sprint turbinenbräu**

zürich / offen / 30 cl. Fr. 5.00 / 50 cl. Fr. 7.50

### **leermond**

alkoholfrei / appenzell / 30 cl. / Fr. 7.00



# digestiv

## obstbrand

die firma humbel ist eine kleine, aber feine spezialitäten-brennerei, die - wohl wie kaum eine andere - für die vielfalt schweizer schnapskultur steht. in nun dritter generation brennen sie eine grosse anzahl klassischer und innovativer obstdestillate aus schweizer fruchten.

### **vielle prune**

gut ausgewogen im duft nach zwetschgen und holzfassnoten. ein geschmacksintensiver, verführerischer schnaps.

40 % / 2 cl. Fr. 9.50

### **roter williams**


die seltene rote williams-birne verströmt im glas ein noch intensiveres aroma als die bekannte gelbe verwandte. ein birnenbrand erster güte.

43 % / 2 cl. Fr. 11.50

### **schattimorelle sauerkirsch**

die „griotte du nord“ ist eine schwarz-braune sauerkirsche, die dem destillat ein wundervolles bouquet von zimt und marzipannoten verleiht.

43 % / 2 cl. Fr. 11.50



## weinbrand

destillate aus wein gehören zu den ältesten spirituosen der welt. der wohl bekannteste unter ihnen ist der französische cognac, benannt nach der gleichnamigen stadt und dem umliegenden weinbauggebiet. das aus weisswein gewonnene destillat wird zur reifung jahrelang in französischen eichenholzfässern gelagert.

### **frapin XO château de fontpinot**

besticht durch seine fruchtige würze, nuancen von kandierten aprikosen, orangen und altem portwein.

41 % / 2 cl. Fr. 15.50

## whisky

whisky - ein wort mit magie, tradition und geschichte. single malt wird ausschliesslich aus gemälzter gerste hergestellt und ist so einzigartig und individuell wie die region, aus der er stammt. klima, boden und das wasser sowie das herstellungsverfahren geben ihm seinen unverwechselbaren charakter.

### **auchentoshan three wood**

ein besonderer whisky aus den lowlands. dreifach destilliert und gereift in drei verschiedenen hölzern. am gaumen ist er nussig und fruchtig mit einem langen und kraftvollen abgang.

43 % / 4 cl. Fr. 17.00

## grappa

hergestellt aus dem trester der weinproduktion hat sich der grappa, von einem einfachen bauernschnaps, zu einer edelspirituose gewandelt. so ist es auch nicht erstaunlich, dass die regional hergestellten grappa sich geschmacklich ebenso deutlich unterscheiden wie die traubensorten, aus denen sie gewonnen werden.

### **arnoldo caprai, grappa di sagrantino**

ein äusserst raffinierter grappa, klar und leuchtend mit anhaltenden aromen getrockneter früchte.

45 % / 2 cl. Fr. 10.00

### **tra noi, grappa di amarone**

weich und harmonisch, entfaltet aromen von waldbeeren und kakao.

42 % / 2 cl. Fr. 12.00

### **roccanivo, grappa di barbera**

reich, delikat, von grosser harmonie und dichte. ein komplexer grappa und das flaggschiff der distilleria berta. 8 jahre in verschiedenen barriques ausgebaut.

44 % / 2 cl. Fr. 17.00





## rum

die geschichte des brandes aus zuckerrohr, ist von beginn an eng mit der seefahrt verbunden. freibeuter und seeräuber, die in der karibik ihr unwesen trieben, tranken mit vorliebe diesen schnaps. heute trifft man spitzenum bei uns leider nur selten an. er gehört jedoch mit zum besten, was die destillierkunst zu bieten hat.

### **ron zacapa centario 23**

ein weicher und harmonischer rum aus guatemala.  
das komplexe aroma erinnert an schokolade und kaffee.  
40 % / 4 cl. Fr. 15.00

### **el dorado 15 years**

ein klassiker aus guayana / demerara. süsse noten von honig und vanille gesellen sich zu holzigen, schokoladigen und würzigen anklängen. salzige und geröstete undertöne sorgen für ein abwechslungsreiche verkostung.  
43 % / 4 cl. Fr. 19.00

## gin

in den 1850er Jahren wurde gin ausschliesslich in fässern vertrieben und in sogenannten ginpalästen ausgeschenkt. das familienunternehmen hayman's setzt diese tradition fort mit einem klassischen gin nach alter rezeptur, welcher für vier wochen in whisky-fässern ruht, was ihm eine weiche und milde note verleiht.

### **hayman's family gently rested**

noten von wacholderbeeren und koriander, gepaart mit einer leichten süsse und floralen tönen. sehr weich und mit sanftem mundgefühl.

41.3 % / 4 cl. / Fr. 11.00

## vodka

vodka von hoher qualität wird heute meist aus roggen hergestellt, da er ihm eine milde, leicht süssliche note verleiht. um diesen klaren und reinen schnaps herzustellen, wird vodka bis zu fünffach destilliert und anschliessend gefiltert, wodurch er sich von anderen kornbränden unterscheidet.

### **grey goose**

einer der besten vodkas weltweit, der durch eine fünfstufige destillation seine feinheit erreicht. elegante weizennote und eine feine süsse, die an mandelgebäck erinnert, mit einem sanften und langanhaltendem abgang.

40 % / 4 cl. / Fr. 12.00

wein

die kleine, aber feine auswahl an weissem traubenmost aus den umliegenden nachbarländern eignen sich einerseits hervorragend zum apéro und andererseits auch als begleiter zu unseren speisen

weiss

### **johanniter 2015 / 2016**

traubensorte: johanniter

herkunft: schweiz / männedorf breitenloo / baumgartner-späni-zobrist

charakteristik: in der nase kräftige frucht mit exotischen noten, trockener, mineralischer körper mit feinem schmelz und guter länge.

Fr. 8.00 / Fr. 59.50

### **hoher rain 2018 / 2019**

traubensorte: grüner veltliner / biologischer anbau

herkunft: österreich / kremstal / ilse maier

charakteristik: zartgrüne farbe, feinwürzig, elegantes bouquet, feiner floraler duft, lebendige säure mit gutem schmelz am gaumen und langem nachklang.

Fr. 9.10 / Fr. 63.00



### **podium 2015 / 2016**

traubensorte: verdicchio

herkunft: italien / marche / castelli di jesi / casa garofoli

charakteristik: reichhaltige und elegante glyzerinnote, aromen von weissen blüten, reich, machtvoll und harmonisch im gaumen und kraftvoller ausklang.

Fr. 9.60 / Fr. 66.50

### **les marnes 2017 / 2018**

traubensorte: grenache blanc / roussane / viognier

herkunft: frankreich / languedoc / mas granie

charakteristik: in der nase duft nach weissen blüten, fruchtig-mineralisch am gaumen, voller, dichter körper mit guter länge, in barriques ausgebaut.

Fr. 8.10 / Fr. 56.00



## rot

die ausgewogene vielfalt der verführerischen roten setzt sich vorwiegend aus jungen und trinkreifen weinen zusammen; allesamt passen hervorragend zu unserer kulinarik oder auch nur für einen genussvolle auszeit zwischendurch.

### **pinot noir 2017 / 2018**

traubensorte: blauburgunder

herkunft: schweiz / neuenburgersee / chantal ritter cocha

charakteristik: helles, funkelndes rot, duft nach johannisbeere und roter kirsche, fruchtig und süffig am gaumen, eleganter kompakter körper mit nachhaltigem abgang.

Fr. 9.10 / Fr. 63.00

### **zweigelt 2017 / 2018**

traubensorte: zweigelt

herkunft: österreich / burgenland / heidi schröck

charakteristik: leuchtendes kirschrot mit violetten reflexen, in der nase würzige aromen nach kirschen, weichsel und johannisbeere, saftig und dicht am gaumen, voller, würziger körper mit elegantem finale.

Fr. 8.60 / Fr. 59.50

### **azamor tinto 2015 / 2016**

traubensorte: syrah / touriga franca / merlot / alicante bouschet / trincadeira / touriga nacional

herkunft: portugal / vinho regional alentejano / vila viçosa / adega azamor

charakteristik: tiefes rot, feine fruchtaromen nach roter kirsche, cassis und brombeere, runder, gut ausbalancierter körper mit warmem und elegantem abgang.

Fr. 8.60 / Fr. 61.50



### **ombra tinto 2015 / 2016**

traubensorte: garnacha / carignan / syrah

herkunft: spanien / cataluna / falset / la cova dels vins

charakteristik: dunkles purpurrot, duft nach reifen früchten wie cassis, himbeere, röstaromen, vanille und etwas tabak, wuchtiger, dichter körper, runder und langer abgang, 14 monate in barriques ausgebaut.  
Fr. 9.60 / Fr. 66.50

### **humagne rouge AOC 2016**

traubensorte: humagne rouge

herkunft: schweiz / wallis / jürg biber salgesch

charakteristik: der humagne rouge ist nach dem cornalin die zweite grosse walliser weinsorte mit persönlichkeit und charakter. robust und von später reife, verführt sie mit einem erdigen aromatischen profil, mit noten von wilden beeren, unterholz, baumrinde und veilchen. im gaumen mit gescheidigem auftakt und dann dicht gewoben im finale.  
Fr. 77.00

### **venegazzù della casa rosso DOC 2013**

traubensorte: cabernet sauvignon / merlot / cabernet franc / malbec

herkunft: italien / veneto / vengazzù / loredan gasparini

charakteristik: in der nase erscheint er reich und füllig. im gaumen sehr aromatisch, begleitet von einem dezentem pfeffer- und mandelton. im glas zeigt er sich mächtig, komplex, mit noten von leder, tabak und schwarzen beeren.  
Fr. 81.00



### **les bartelles 2017**

traubensorte: syrah / grenache

herkunft: frankreich / languedoc / narbonne / mas du soleilla

charakteristik: dunkles rot mit einem violettschimmer, betörende nase nach cassis, trüffel, zedernholz und sogar tabak, am gaumen dicht und kräftig mit samteneu, schmelzreichen taninen und langem nachklang, 15 monate in barriques ausgebaut.

Fr. 84.00

### **santalba organic 2013**

traubensorte: tempranillo / biologischer anbau

herkunft: spanien / rioja / gimileo / viña de nabot sl

charakteristik: kirschrot, beerig in der nase mit einem bouquet nach reifen pflaumen und schwarzen früchten, am gaumen mocca und etwas schokoladenduft, sanft und lang im abgang, 12 monate in barriques ausgebaut.

Fr. 89.00

## prickelnd

prickelnd ist die geschichte der méthode champenoise oder auch méthode traditionnelle genannt, wodurch anno domini 1670 durch das frühe abfüllen, die flaschengärung und dadurch die entstehung der kohlendioxid entdeckt wurde. dieses verfahren ist sowohl bei der herstellung von champagner wie auch von crémant zwingend vorgeschrieben.

### **crémant du jura blanc brut, jura AOC**

traubensorte: savagnin / chardonnay

herkunft: frankreich / jura / arbois / cave vinicole de pupillin

charakteristik: helles gelb, duft nach birne, apfel und brioche, feine mousse, dicht und mineralisch am gaumen, kräftiger, voller körper.

10 cl. / Fr. 9.60

75 cl. / Fr. 63.00

### **champagner taittinger brut réserve**

traubensorte: chardonnay / pinot noir

herkunft: frankreich / champagne / taittinger

charakteristik: das champagnerhaus taittinger vinifiziert seinen brut réserve ausschliesslich aus chardonnay und pinot noir und verzichtet ganz auf die zugabe der dritten klassischen champagner-traube pinot meunier. ein champagner sowohl brut und rund zugleich, von angenehmer art mit finesse und geschmeidiger eleganz. in der nase zeigen sich schmackhafte röst- und vanillearomen, gepaart mit einer apfel-zitrusnote.

37.5 cl. / Fr. 75.00

75 cl. / Fr. 120.00



# *Hermanseck*

birmensdorferstrasse 58

8004 zürich

hörer 044 241 28 20

fax 044 241 28 20