

Metzgete



Salate

Grüner Salat	Fr.	8.00
Gemischter Salat	Fr.	11.00
Blut- und Leberwurst mit Zwiebelsauce	Fr.	16.00
Blutwurst mit Zwiebelsauce	Fr.	8.00
Leberwurst mit Zwiebelsauce	Fr.	8.00
Bratwurst = 200 gr. mit Zwiebelsauce	Fr.	16.00
Schweinskotelette = 250 gr.	Fr.	18.50

Beilagen

Rösti	Fr.	7.00
Salzkartoffeln	Fr.	5.00
Sauerkraut	Fr.	5.00
Apfelschnitzli	Fr.	5.00

Dessert

Vermicelles mit Rahm	Fr.	11.50
Meringues Glacé mit Rahm	Fr.	10.50
Apfelchüechli mit Vanille-Sauce	Fr.	9.50



Alle Preise inkl. MwSt.

SiebeDupf
Weine

Restaurant Dornhof Magden
Frau Lisa Schill, Tel.: 061 841 15 55, www.dornhof-magden.ch

Weinempfehlung zur Metzgete

Weisswein

Magdener Riesling-Sylvaner, Siebe Dupf Kellerei

Die weisse Haupttraubensorte der Deutschschweiz ist auch im Kanton Aargau mit rund 20% der kantonalen Rebfläche stark verbreitet. Die Lage in Magden ist ideal und der Wein harmonisch, spritzig und mit dezenter Muskatnote. Vorzüglich sowohl als Aperitif, wie auch als Speisebegleiter.

5dl Fr. 22.50

Rotweine

Magdener Blauburgunder, Siebe Dupf Kellerei

Dieser Landwein aus der aargauischen Gemeinde Magden ist ausgestattet mit fruchtigen Aromen nach Himbeeren und Kirschen mit einer klassischen Pinot-Würze. Er ist leicht und bekömmlich und besticht durch seinen delikaten und feingliedrigen Körper.

7.5dl Fr. 35.00

Siebe Dupf Barrique Pinot Noir, Siebe Dupf Kellerei

Die Trauben für diese Barrique Abfüllung wurden aus den schönsten Reblagen von Liestal, Wintersingen und Maisprach selektioniert, bei uns vinifiziert und während rund acht Monaten im Barrique ausgebaut. Im Gaumen ist er rund, würzig und geschmeidig, mit grosser Struktur und Eleganz. Ein grossartiges Trinkerlebnis.

7.5dl Fr. 47.00

Syydebändel Pinot Noir Barrique, Verein Syydebändel

Der Syydebändel Pinot Noir Barrique begeistert mit Aromen von vollreifen Walderdbeeren, schwarzen Kirschen, Gewürzen und leichten Röstnoten. Samtige Gerbstoffen und eine perfekt balancierte Säure münden in ein fruchtbetontes und langanhaltendes Finale.

7.5dl Fr. 47.00

Amarone della Valpolicella, CAMI

Nach sorgfältiger Selektion werden die Trauben in trockenen, gut gelüfteten Räumen in kleinen Holzkisten zum Antrocknen ausgebreitet. Dadurch wird eine außerordentliche Konzentration aller Inhaltsstoffe wie Zucker und Aromen in den Trauben erreicht. Dieser Amarone bietet herzhaft Fruchtaromen, einen grosszügigen Körper und mollige Wärme. Sehr reich und aromatisch, mit feinen Düften nach Dörrobst.

5dl Fr. 35.00

Alle Preise inkl. MwSt.



Restaurant Dornhof Magden

Frau Lisa Schill, Tel.: 061 841 15 55, www.dornhof-magden.ch