



Pulverturmstube

Getränkepreisliste

Weissweine

Remiger "Viola" Müller-Thurgau "Vinatura"

5,0 dl Fr. 27.-

Würzig und spritziger Aargauer mit angenehmer Säure und dicht schmeichelndem Gaumen. „Vinatura“ bedeutet IP (integrierte Produktion) im Rebberg und grösste Anforderung bei der Vinifikation.

Chardonnay, La Tunella

7,5 dl Fr. 39.-

Colli Orientali del Friuli DOC. Trockener und eleganter Weisswein mit sanften exotischen Früchten und einer schönen Mineralität, aus dem Nordosten Italiens

Yvorne AOC Terravin

7,5 dl Fr. 44.-

An den Grand Cru Lage oberhalb Yvorne, wird einer der finessenreichsten und elegantesten Chasselas der ganzen Romandie gekeltert.

Rueda DO blanco, Verdejo Iverus

7,5 dl Fr. 39.-

Verdejo Traube mit ein wenig Sauvignon blanc. Leichter Apéro-Wein mit intensiver Frucht.

Pinot Blanc, Bisang Dagmarsellen

7,5 dl Fr. 39.-

Ein körperreicher und duftend nach Linden- und Honigmelone, elegant, feingliedrig und harmonisch

Prosecco Soave spumante secco DOC

7,5 dl Fr. 39.-

Azienda Agricola Coffele, Soave. 100% Garganega-Trauben aus der Kernzone des Soave classico, aus Castelcerino



Rotweine

Remiger Blauburgunder "Vinatura"

5,0 dl Fr. 28.-

Sehr leichter und frischfruchtiger Pinot Noir aus dem Aargauer Schenkenbergertal. Von Bruno Hartmann mit grossem Fachwissen gekelterter Landwein.

Pinot Noir, Blauburgunder. Bisang Dagmersellen

7,5 dl Fr. 42.-

Mitteldichtes rubinrot, intensiv und reifbeerig, füllig, weich, reife Tannine, gut eingebundene Säure

Roble Bodega Sarmentero

7,5 dl Fr. 40.-

100% Tempranillo Traube aus dem Ribera del Duero. Ein sehr typischer Spanier, 4 Monaten auf amerik. Barriquen ausgebaut. Fruchtbetont und intensiv im Gaumen

Cabernet Sauvignon, La Tunella

7,5 dl Fr. 42.-

Kräftiger, eleganter Italiener. Körperreich mit ausgesprochenen Fruchtnoten und präsenten reifen Tanninen.

Valpolicella Ripasso, Compagnola

7.5 dl Fr. 45.-

Die Trauben Corvina und Rondinella werden für diesen Wein während 20 Tagen angetrocknet. Dies ergibt, wie beim grossen Bruder Amarone, einen gehaltvollen und konzentrierten Wein.



Artillerie-Verein Zofingen

Bier

Appenzeller Säntis Kristall	33 cl	Fr. 4.50
Appenzeller alkoholfrei, Leermond	33 cl	Fr. 4.50
Appenzeller Lager	50 cl	Fr. 5.50

Mineralwasser / Jus

Coca-Cola	33 cl	Fr. 4.-
Rivella rot	33 cl	Fr. 4.-
Appenzeller laut und still	50 cl	Fr. 4.50

Kaffee crème	Fr. 4.50
Diverse Tee	Fr. 4.50



Mietgebühren Pulverturmstube

Platzangebot:	30 Sitzplätze
Miete	Fr. 140.- bis 2 Stunden (für Apéro) Fr. 280.- bis 4 Stunden (inkl. Gedecke) Fr. 28.- für jede weitere Stunde Fr. 45.- für jede weitere Stunde. ab 24.00 h
Zusatzgeschirr	Fr. 15.00 pro Einheit Fondugeschirr / Grillplatte
Zapfengeld	Fr. 25.- pro Fl. für mitgebrachte Getränke
Heizung	Fr. 40.- (im Winter)

Der Turmwart bereitet Tische vor und ist während des Anlasses anwesend. Abwasch und Reinigung ist in den Preisen eingeschlossen.

Reservationen bei:

Oberturmwart

Jürg Seiler
Kirchplatz 8
4800 Zofingen
oberturmwart@av-zo.ch
schriftlich mit Reservationsformular oder über die
Homepage www.pulverturm-zofingen.ch unter
Pulverturm - Reservationen



Artillerie-Verein Zofingen

*Wir freuen uns, Sie hier als Gast
begrüssen zu dürfen.*

*Mit der Unterstützung des Turmwartes
oder Turmwartin erleben Sie glückliche
Stunden im Pulverturm.*

Herzliche Grüsse und viel Spass!

*Oberturmwart
Jürg Seiler*