



## Weine aus Thailand zum thailändischen Essen

Das Monsoon Valley Weingut wurde von Chalerm Yoovidhya, im Jahr 2001 mit der Vision, in Thailand eine Weinkultur zu etablieren, gegründet. Seinen ersten Weinberg etablierte Chalerm im Tab Kwang, in schönen Khao Yai, einer Region die als "traditionelle" Weinbau-Region von Thailand bekannt ist. Umgeben von Nationalparks und Dschungel, war die Wahl für Weinanbau perfekt. Die fruchtbare rote Erde und günstige klimatische Bedingungen waren die beste Grundvoraussetzung für die Herstellung eines üppigen und reichhaltigen Shiraz. Nach den ersten Erfolgen wurden andere Regionen in Thailand für den Weinbau erkundet. Den idealen Ort fand er in Baan Khork Chang, einem unberührten Tal 35km vom königlichen Sommerresidenz Hua Hin entfernt. Dort werden heute die Premium Weine von Monsoon Valley angebaut. Rebsorten wie Colombar, Chenin Blanc, Sangiovese, Rondo und Shiraz gedeihen dort. Die Hua Hin Weinberge profitieren von der Nähe zum Meer mit ihren kühleren Nächten mit einer frischen Brise in den Hügeln, während die sandige und lehmige Böden mit Muscheln und Fossilien angereichert sind, welche den Weinen eine feine Mineralität und Frische verleihen. Die gesamte Anbaufläche in Hua Hin beträgt 110 Hektar.

Zusammen mit einem starken Team, strebt man weiter danach exzellente thailändische Weine zu erzeugen. Kathrin Puff aus Krefeld, kam 2008 in das Monsoon Valley Team. Kathrin Puff ist nun die leitende Önologin beim Monsoon Valley Team. Kathrin überwacht die Produktion von Monsoon Valley Weine. Sie begann ihre Karriere in der Weinindustrie als Kellerer und Assistent Manager beim Weingut Villa Gutenberg in Deutschland im Jahr 1999. Im Jahr 2001 zog sie nach Italien und hatte die Chance für mehrere Weingüter einschließlich Labor Dottore Diust als Assistent Wein-Berater und Labor-Techniker zu arbeiten; Assistent Winzer und Weinberg Assistenztrainer bei Azienda Borgo del Tiglio; Assistent Winzer auf Azienda Pighin in Udine; und dann stieg sie zum Kellermeister in Azienda Dievole, dem Produzenten von renommierten Chianti Classico, auf. Später studierte Sie Weinbau und Önologie in Udine (Italien) und Geisenheim (Deutschland) und graduierte bei beiden Instituten im Jahr 2004. Ihre Expertise im Wein beschränkt sich nicht nur auf die Europäische Weinindustrie. 2005 und 2007 hatte sie die Möglichkeit, als assoziierte Kellermeisterin zwei Jahr in Neuseeland zu arbeiten. Kathrin hält diese Erfahrungen sehr wichtig, sie öffneten ihr die Augen für neue Technologien, Techniken und Traditionen im Bereich Wein in der Neuen Welt und half ihr andere Kulturen zu verstehen.

Diese herausragenden Erfahrungen und ihr immenses Wissen über Wein, führten zu ihrer Ernennung als Siam Winery Winzer im Jahr 2007 und den folgenden, ausgewählten High Lights bei Monsoon Valley:

- 2001: Gründung des Monsoon Valley Weinguts.
- 2007: Eine neue Kellerei und Einrichtungen wurden gekauft. Investitionen in neue Anlagen zur Unterstützung der Entwicklung von Qualitätsweinen. Cuvee de Siam Rouge gewann Gold bei Vienna Wine Challenge. Die feierliche Eröffnung des Sala Restaurant, Monsoon Valley Vineyards
- 2009: Der Weltbekannte Weinkritiker Robert Parker verkostete Monsoon Valley in Bangkok, und kommentieren: "vielleicht die größte Überraschung war der Colombar von Monsoon Valley."
- 2010: Rouge Cuvée de Siam erhält erste Goldmedaille in Österreich Wine Challenge (AWC). Die Spitzenköche McDang, Ian Kittichai, Bo und Dylan Jones sowie David Thompson komponieren neue Degustationsmenüerlebnisse mit Monsoon Valley Weinen.
- 2011: Cuvée de Siam Blanc gewinnt Goldmedaille Mundus Vini
- 2013: Spätlese Chenin Blanc gewinnt Goldmedaille bei Decanter World Wine Awards.
- 2015: Monsoon Valley Chenin Blanc und Rouge Cuvée de Siam gewinnen Gold bei Mundus Vini. Spätlese Chenin Blanc gewinnt Goldmedaille bei Decanter World Wine Awards (DWWA).
- 2016: Monsoon Valley Weine werden weltweit ausgezeichnet, z. B. bei der Hong Kong International Wine und Spirit Competition, dem Decanter World Wide Awards, Mundus Vini International Wine Award, International Wine Challenge, Japan Wine Challenge, und The Global Syrah Master.



## MONSOON VALLEY

*New Latitude Wines!*

*Feine Weine aus Thailand vom 13. Breitengrad, Trinkgenuss um ein paar Grad mehr!  
Unter tropischem Monsunklima gedeihen unter konstantem Sonnenschein die besten  
Qualitätstrauben.*



MONSOON VALLEY : *Hua Hin Hills Vineyard, Colombar*  
*Trocken, aromatisch, passionsfrucht und Guava, ähnlich wie ein  
Sauvignon Blanc Ideal zu Salaten und Fischgerichten.*

*4,90 € / 7,90 € · 0,1 / 0,2 l Glas  
29,50 € · 0,75l Flasche*



MONSOON VALLEY SHIRAZ : *Hua Hin Hills Vineyard, Shiraz*  
*Vollmundig, Zeder und Pflaumenaromen. Ideal zu dunklem Fleisch,  
Rotem Curry.*

*4,90 € / 7,90 € · 0,1 / 0,2 l Glas  
29,50 € · 0,75l Flasche*



MONSOON VALLEY SHIRAZ ROSÉ : *Hua Hin Hills Vineyard*  
*Rassig und umschmeichelnd mit roten Beeren, passt dieser Wein zu allen Anlässen. Auch  
als Aperitif.*

*4,90 € / 7,90 € · 0,1 / 0,2 l Glas  
29,50 € · 0,75l Flasche*



MONSOON VALLEY CHENIN BLANC : *Hua Hin Hills Vineyard*  
*Reine und kraftvolle Aromen von Passionsfrucht, Grapefruit und darunterliegender Kiesel-  
Kreidigkeit. Schöne Balance von intensivem saftigem Geschmack, rassischer Säure und  
intensiver Süße, mit einer kräftigen Note süßer Honig und Limette beim Abgang.*

*4,90 € / 7,90 € · 0,1 / 0,2 l Glas  
29,50 € · 0,75l Flasche*



## offene Rotweine

- Hauswein, LaVis, Trento, Italien 0,1l / 0,2l** ..... 2,90 € / 4,90 €
- Nero d'Avola 0,1l / 0,2l**..... 3,50 € / 6,80€  
IGT, Cusumano, Sizilien: Wacholder und Waldfrüchte, leichte Würze, sehr ausgewogen
- Merlot La Croix Belle, 0,1l / 0,2l**..... 3,20€ / 6,10€  
I.G.P., Cote de Thonge, Domaine La Croix Belle, Tiefrote Farbe, intensive Nase von schwarzen Beeren, gute Struktur, gehaltvoll und edel im Mund mit einem Aroma von reifen Früchten.
- Barbera d'Asti DOCG Superiore Carlotta, 0,1l / 0,2l**..... 3,40 € / 6,40 €  
Arbiola, DOCG Superiore 2015; Muskulöses, würziges Bouquet, auch Noten süßer Früchte, vollmundig und kräftig, reifes Tannin
- Montepulciano d'Abruzzo 0,1l / 0,2l**..... 3,40 € / 6,40 €  
DOC Spinozzi 100% Montepulciano: Fruchtiges Aroma, voller, weicher Charakter, runder Geschmack

## offene Weißweine

- Hauswein, LaVis, Trento, Italien 0,1l / 0,2l** ..... 2,90 € / 4,90 €
- Riesling QbA 0,1l / 0,2l**..... 3,50€ / 6,80 €  
QbA, Manz, Rheinhessen: Delikat und frisch mit feinen Zitrusnoten. Lebendige Säure, gute Länge
- Pinot Grigio 0,1l / 0,2l**..... 3,20€ / 6,00€  
DOC, La Vis, Region Trentino: Würziges Bukett, am Gaumen volle Frucht und frische, saftige Säure
- Weißburgunder, Kallfelz 0,1l / 0,2l**..... 3,50 € / 6,80 €  
QbA, Kallfelz, Mosel: Temperamentvoller Burgunder, feinduftig, rassig und gehaltvoll
- Grauburgunder, Manz 0,1l / 0,2l**..... 3,90 € / 6,90 €  
QbA, Rheinhessen: Zarte Aromen von Birnen und Mandeln, feine Mineralität, voller Schmelz, rund und lang, trocken



## *offene Roseweine*

*Hauswein, LaVis, Trento, Italien 0,1l / 0,2l ..... 2,90 € / 4,90 €*

*Matille 0,1l / 0,2l ..... 3,10 € / 5,80 €*

*I.G.T., Cardeto, Umbrien, Merlot, Sangiovese, Cabernet, zartes Rosenrot, fein duftend,  
frische Frucht nach Erdbeeren, leicht mit jugendlichem Charme*

*Caringole, La Croix Belle Rose, 0,1l / 0,2l ..... 3,30€ / 6,60€*

*I.G.P., Cote de Thonge, Domaine La Croix Belle; Helles Rosa mit lila Reflexen; intensive Nase mit Aromen  
von Rosen und süßen Früchten, leicht, frisch und feinwürzig.*

## *Weinschorle*

*Weißweinschorle mit Hauswein, 0,2l ..... 4,60 €*

*gemischt 1 zu 1 mit Tafelwasser und unserem Hauswein aus dem Trentino*

*Rotweinschorle mit Hauswein, 0,2l ..... 4,60 €*

*gemischt 1 zu 1 mit Tafelwasser und unserem Hauswein aus dem Trentino*

*Roseweinschorle mit Hauswein, 0,2l ..... 4,60 €*

*gemischt 1 zu 1 mit Tafelwasser und unserem Hauswein aus dem Trentino*

## *Schaumweine*

*Glas Sekt, Codorniu, Cava 0,1l ..... 4,50 €*

*Flasche Sekt Codorniu, Cava 0,75l ..... 29,50 €*

*DOC, dezent trocken, feinperliger Prosecco mit strohgelber Farbe und fein  
ausgeprägter Frucht*

*Champagner Pol Roger 0,75l ..... 69,00 €*

*Vier Jahre gereifter Brut aus Epernay. Elegant, perfekt ausgewogen zwischen Frische und  
Tiefgang. Nicht ohne Grund der Hochzeits-Champagner von Kate und William in England*



## *Flaschenweine*

### *rot*

- Faugeres Cuvee Tradition Bio Wein 0,75l..... 31,50 €***  
*S.C.S. Domaine Binet-Jacquet, Languedoc; Dunkle Früchte, Cassis und Schwarzkirschen, Wacholder und Pfeffer, schöne Salzigkeit und Mineralität*
- Nero d'Avola 0,75l..... 23,50 €***  
*IGT, Cusumano, Sizilien: Wacholder und Waldfrüchte, leichte Würze, sehr ausgewogen*
- Merlot La Croix Belle, 0,75l..... 23,50 €***  
*I.G.P., Cote de Thonge, Domaine La Croix Belle, Tiefrote Farbe, intensive Nase von schwarzen Beeren, gute Struktur, gehaltvoll und edel im Mund mit einem Aroma von reifen Früchten.*
- Barbera d'Asti DOCG Superiore Carlotta, 0,75l..... 28,00 €***  
*Arbiola, DOCG Superiore 2015; Muskulöses, würziges Bouquet, auch Noten süßer Früchte, vollmundig und kräftig, reifes Tannin*
- Spätburgunder trocken Barrique, 0,75l..... 36,50€***  
*QbA trocken, Knipser, Laumersheim, Selektive Handlese. Klassische Maischegärung. 12 Monate Ausbau in gebrauchten, Barriques; Er zeigt im Duft Aromen nach roten Beeren und Kirsche. Ein mittelgewichtiger Burgunder, mit guter Struktur mit vielschichtigem Geschmack nach nach Himbeere, Kirsche sowie einem Hauch espressopulver.*
- Brunello di Montalcino, 0,75l..... 69,50€***  
*DOCG: 2008, Abf. Caprili, Duft nach Weichseln, Brombeeren und süßen Holznoten mit Vanille und Nougat, harmonisch und elegant im Nachhall*



## Flaschenweine weiß

- Saar Riesling, van Volxem, 0,75l..... 32,00 €**  
*QbA, Mosel, Van Volxem; Ein klassischer Saar-Wein, betörend nach Akazienblüte und Ananas duftender, mineralisches Gewächs, seidige Textur.*
- Rheingau Riesling, 075l..... 36,50 €**  
*QbA, Kabinett, trocken, Robert Weil, Rheingau, Feinfruchtiger Riesling mit klassischer Pfirsichnote, elegant und harmonisch.*
- Langhe Chardonnay Asso di Fiori 0,75l..... 49,00 €**  
*DOC, Braida, Piemont, Feine duftige Nase, mit Anklängen von Limetten, Zitronengras, cremige Textur und verspielte Art.*
- Chablis AC 0,75l..... 35,00 €**  
*Gerard Tremblay, Domain de Lies, Feiner Duft von Aprikosen und Minze, delikät und elegant.*
- Gavi di Gavi 0,75l..... 32,50 €**  
*DOCG, Cà da Bosio, Vite Colte, Terre da Vino, Piemont, 100% Cortese: Intensiver Blütenduft mit Mirabelle und feinen Nussaromen, charakteristisch, mild und bekömmlich*
- Muscadet Sevre de Maine sur lie 0,75l..... 23,00 €**  
*A.C. Domaine de la Levraudière, Strahlender wohlausgewogener Wein mit Duft von Zitrusfrüchten geprägt von mineralischen Tönen und reifen Früchten.*
- Is Argiolas Vermentino di Sardegna 0,75l..... 35,00€**  
*DOC, Argiolas – Sardinien; 94% Vermentino und andere, Stahltank; Birne und Mirabelle in der Nase, feine Nussaromen am Gaumen, gehaltvoll und lang*
- Weißburgunder Dönhoff 0,75l ..... 38,00 €**  
*QbA, trocken Dönhoff, Nahe, ypisch mit floralen und feinfruchtigen Aromen, komplex und lang*
- Scheurebe Kalkstein trocken..... 29,50 €**  
*Manz, Rheinhessen; Intensive Stachelbeeren und schwarze Johannisbeeren im Duft, am Gaumen saftig mit spritziger Art*





## Softdrinks

### Limonaden

Coca Cola <sup>4;1</sup> 0,2l.....	2,90
Coca Cola light <sup>4; 1, 5</sup> 0,2l.....	2,90
Sprite 0,2l.....	2,90
Fanta 0,2l.....	2,90
Spezi <sup>4; 1,</sup> 0,4l.....	3,40
kleines Spezi <sup>4; 1,</sup> 0,2l.....	1,90
Malzbier 0,33l.....	1,90
Schweppes Bitter Lemon <sup>2</sup> 0,2l.....	3,10
Schweppes Tonic Water <sup>2</sup> 0,2l.....	3,10
Schweppes Ginger Ale 0,2l.....	3,10

### Unsere Säfte

Orangensaft 0,2l.....	2,90
Apfelsaft naturtrüb 0,2l.....	2,90
Ananassaft 0,2l.....	2,90
Bananennektar, 0,2l.....	2,90
Kirschsaft 0,2l.....	2,90
Johannisbeernektar, 0,2l.....	3,20
Rhabarbernektar, 0,2l.....	3,20
Maracujanektar, 0,2l.....	3,20
Mangonektar, 0,2l.....	3,20
Pink Grapefruit 0,2l.....	3,20

### Unsere Schorlen

Johannes- o. Mangoschorle 0,3l.....	3,50
andere Saftschorlen 0,3l.....	3,10

Unsere Schorlen werden 1 zu 1 mit Tafelwasser und unseren Säften gemischt.

### Mineralwasser

Apollinaris, classic 0,75l.....	5,90
Apollinaris, classic 0,25l.....	2,90
VIO, still 0,75l.....	5,90
VIO, still 0,25l.....	2,90

### Kaffee Spezialitäten

Latte Macchiato.....	3,50
Tasse Kaffee <sup>1</sup> .....	2,90
Cappucino <sup>1</sup> mit Milch oder Sahne.....	3,10
Espresso <sup>1</sup> .....	2,00
doppelter Espresso <sup>1</sup> .....	3,50
Eis-Kaffee, auf Crushed Ice, mit Rohrzucker gesüßt, 0,2l.....	3,50

### Tees

Kännchen Jasmintee.....	3,50
Kännchen Ingwertee.....	3,50
Kännchen grüner Tee.....	3,50
Kännchen schwarzer Tee.....	3,50



### **Biere**

Warsteiner Pils Herb vom Fass 0,2 ..... 2,00  
 Warsteiner Pils Herb vom Fass 0,4 ..... 3,50



Füchschen Alt vom Fass 0,2 ..... 2,10  
 Füchschen Alt vom Fass 0,4 ..... 3,60  
 König Ludwig Weizenbier (Flasche),  
 0,5l ..... 3,90  
 König Ludwig Weizenbier (Flasche),  
 alkoholfrei 0,5l ..... 3,90  
 Biermischgetränke 0,4l ..... 3,90  
 Warsteiner alkoholfrei 0,33l ..... 3,00



### **Thailändisches Bier**

Beer Chang 0,3l ..... 3,90  
 Beer Chang 0,62l ..... 5,20



*El Ron de Cuba*

### **Cocktails & Longdrinks** **Long Drinks 0,2l**

Wodka Red Bull<sup>3,4)</sup> ..... 6,50  
 Wodka Lemon<sup>2,4)</sup> ..... 6,50  
 Gin Tonic<sup>2,4)</sup> ..... 6,50  
 Cuba Libre<sup>1,4,5)</sup> ..... 6,50  
 Whiskey Cola<sup>1,4,5)</sup> ..... 6,50

### **Cross Over**

**Mai Tai**<sup>4</sup> ..... 7,50  
 Variation brauner Rumsorten, Orangen- Ananas- und  
 Zitronensaft  
**Pina Colada** ..... 7,50  
 Myer's, Havanna Club, Ananassaft, Kokos  
**Sex on the beach**<sup>4</sup> ..... 6,90  
 Wodka, Pfirsich, Amaretto, Ananassaft, Orangensaft  
 Zitronensaft, Grenadine  
**Tequila Sunrise**<sup>4</sup> ..... 6,90  
 Tequila, Orangensaft, Grenadine  
**Mojito** ..... 7,50  
 Havanna Club, Soda, Minze, Limetten, brauner  
 Zucker  
**Zombie**<sup>4</sup> ..... 7,90  
 Rum, Cherry Brandy, Cointreau, Zitrone, Orange,  
 Grenadine

1=koffeinhaltig, 2=chininhaltig, 3=taurinhaltig, 4=mit Farbstoff, 5=mit Süßstoff, Weine enthalten Sulfite





## Caipi's

**Caipirinha** ..... 7,50  
Pitu, Limetten, brauner Zucker

**Caipiroshka** ..... 7,50  
Wodka, Limetten, brauner Zucker

## Daiquiris

**Strawberry** ..... 7,50  
Erdbeeren, weißer Rum, Zitronensaft, Zuckersirup

**Mango** ..... 7,50  
Mango, weißer Rum, Zitronensaft, Zuckersirup

## Wodka

**Hua Hin Summer Breeze<sup>1</sup>** ..... 7,50  
Wodka, Mango-, Ananas-Saft auf frischer Chili

**Caipiroshka** ..... 7,50  
Wodka, Limetten, brauner Zucker

## Gin

**Gimlet** ..... 7,90  
Gin, Limettensaft, Zitrone, Angostura

**Singapore Sling<sup>4</sup>** ..... 7,90  
Gin, Cherry Heering, Benedictine, Zitronensaft, Grenadine, Angostura

## Classics

**Thai Liquid Cocaine**..... 7,00  
Thailändischer Sang Som Rum, doppelter Espresso, Zuckerrohr auf Eis geschüttelt

**Remember Me**..... 7,90  
Mekong, Orangen- und Zitronensaft, Zucker

**Margaritha**..... 7,90  
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft

**Singapore Sling<sup>4</sup>**..... 7,90  
Gin, Cherry Heering, Benedictine, Zitronensaft, Grenadine, Angostura

**Long Island Ice Tea**..... 7,90  
Gin, Wodka, Tequila, Triple Sec, Zitronen-, Orangensaft, Coca Cola

## alkoholfreie Cocktails

**Caipi Virgin**..... 5,50  
Limettensaft, Rohrzucker, Gingerale

**Moji Virgin** ..... 5,50  
Gingerale, Minze, Limetten, Rohrzucker

**Kiss Me**..... 5,50  
Orangensaft, Ananassaft, Kirschnektar, Kokosmark

**Lady Style<sup>4</sup>** ..... 5,50  
Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

**Lemon Squash<sup>4</sup>** ..... 5,50  
Zitronensaft, Limettensaft, Zucker, Angostura, Soda

**Yo-Yo**..... 5,50  
Bananen-, Kirsch-, Orangen-, Ananas- und Maracujasaft, fruchtig abgestimmt

**Ba Ma Kirsch**..... 5,50  
Bananensaft, Kirschsafte, Mango



### *Thailändische Spirituosen*

<i>Mekong, thail. Reis und Zuckerrohrbrand, 4cl.....</i>	<i>6,20</i>
<i>Sang Som, thail. brauner Rum, 4cl.....</i>	<i>6,50</i>
<i>Chalong Bay, weißer Rum aus Phuket, 4cl.</i>	<i>6,50</i>
<i>Regency, thail. Brandwein, 4cl.....</i>	<i>6,50</i>

### *Brandy & Brände*

<i>Trester vom Riesling, 4cl.....</i>	<i>6,50</i>
<i>Obstbrand, 4cl.....</i>	<i>5,00</i>

### *Wodka*

<i>Absolut, 4cl.....</i>	<i>5,00</i>
<i>Level, 4cl.....</i>	<i>7,50</i>

### *Liköre, 4cl*

<i>Lychee, Pernod, Coiuntreau, Balley's Irish Creme, Amaretto.....</i>	<i>5,00</i>
--	-------------

### *Rum*

<i>Havana Club 3y, 4cl.....</i>	<i>5,00</i>
---------------------------------	-------------

### *Wermut*

<i>Martini Bianco, Rosso, Dry 5cl.....</i>	<i>4,50</i>
--	-------------

### *Bitter*

<i>Ramazotti, Averna, Fernet Branca, Aperol, 4cl.....</i>	<i>5,00</i>
---	-------------

### *Cognac*

<i>Martell V.S.O.P., 4cl.....</i>	<i>6,50</i>
-----------------------------------	-------------

### *Scotch Blended*

<i>Johnny Walker, Blended, Black Label, 4cl</i>	<i>6,00</i>
---	-------------

### *Gin*

<i>The Duke aus München, 4cl.....</i>	<i>6,50</i>
<i>Bombay Sapphire, 4cl.....</i>	<i>6,50</i>

### *Scotch Single Malts, 4cl*

<i>Lagavulin, Islay Malt .....</i>	<i>8,50</i>
<i>Talisker.....</i>	<i>7,50</i>
<i>Oban .....</i>	<i>7,50</i>
<i>Glenkinchie .....</i>	<i>7,50</i>
<i>Dalwhinnie .....</i>	<i>7,50</i>
<i>Cragganmore.....</i>	<i>7,50</i>