

Guter Wein erfreut des Menschen Herz

Der Weinbau - die Tradition

Der Weinbau spielt in der Geschichte Ittingens seit dem Mittelalter eine wichtige Rolle. Schon zur Zeit des Augustinerstifts im 13. und 14. Jahrhundert wurden in Ittingen Reben angebaut und Wein gekeltert. Eine eigentliche Blüte aber erfuhr der Weinbau unter den Kartäusern ab Mitte des 18. Jahrhunderts bis zur Auflösung des Klosters 1848.

Aus den Aufzeichnungen des Procurators Pater Josephus Wech, der die Güter der Kartause Ittingen von 1743 bis zu seinem Tode 1761 verwaltete, geht hervor, dass der Weinbau in jenen Jahren der einträglichste Wirtschaftszweig der Kartause war und entsprechend gefördert wurde.

Auch aus den letzten 25 Jahren des Klosters liegen genaue Aufzeichnungen über den Weinhandel vor: Als die Kartause Ittingen 1836 unter Staatsaufsicht gestellt wurde, wies die Inventur einen Lagerbestand von 13'000 Hektolitern Wein aus. Das gesamte Fassungsvermögen inklusive aller 24 der Kartause gehörenden Keller in den umliegenden Dörfern betrug 15'700 Hektoliter.

Von 1841 bis 1848 wurden jährlich durchschnittlich 3'000 Hektoliter eingekellert, was etwa der Ernte von 200 bis 300 ha Rebland entspricht oder 10 bis 15 % der damaligen Rebfläche des Kantons Thurgau. Auf Grund solcher Zahlen muss die Kartause Ittingen in jener Zeit einer der bedeutendsten Weinhandelsbetriebe zumindest der Schweiz, wenn nicht gar Europas gewesen sein.

Während der Zeit der Familie Fehr in Ittingen (1867 bis 1977) wurde auf den Handel mit Wein verzichtet. Wohl aber wurden die eigenen Rebberge bewirtschaftet und der daraus gekelterte Wein selbst vermarktet. Kurz vor der Stiftungsgründung 1977 wurden die Ittinger Rebberge verpachtet, bis die Stiftung 1989 entschied, den Weinbau fortan wieder in eigener Regie zu führen.

Der Weinbau – heute

Wichtigste Voraussetzungen für einen qualitativ hochwertigen Wein sind nach wie vor Trauben von hoher Reife und guter Gesundheit – eine alte Weisheit. Das Zusammenwirken von Klima, Boden und Rebstock auf der einen und die Einflussnahme auf diese Faktoren durch den Winzer auf der anderen Seite sind letztlich entscheidend für die Qualität eines Weines. Dank der landwirtschaftlichen und getränketechnologischen Forschung haben wir heute Kenntnisse über viele Zusammenhänge im Rebberg und im Keller. Eine ganzheitliche Betrachtungsweise des Ökosystems, das Abklären von Folgen bei Eingriffen und nachhaltiges Schonen der Umwelt sind unsere Richtlinien bei der Pflege der Ittinger Rebberge.

Das Credo bei der Weinbereitung lautet, unseren Kundinnen und Kunden jahrgangstypische und ehrliche Weine von bester Qualität und Bekömmlichkeit anzubieten – mit so wenig Hilfsstoffen wie möglich und nur unbedenklichen.



Der Weinbau - die Zahlen

Die Gesamtfläche unserer Rebanlagen beträgt rund 6 Hektaren.

Flächenangaben der einzelnen Sorten in Aren:

Blauburgunder	350 a	Johanniter	50 a
Müller Thurgau	110 a	St. Laurent	25 a
Seyval Blanc	40 a	Maréchal Foch	50 a
Sauvignon Blanc	25 a		

Versuchsflächen mit Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah und Divona 10 a

Ertragszahlen

Weinertrag pro ha: ca. 7'000 Flaschen zu 75 cl (ca. 5'000 Liter)

Durchschnittlicher Weinertrag pro Jahr: ca. 70'000 Flaschen zu 75 cl
(ca. 50'000 Liter)

Wo sind unsere Weine erhältlich?

Im **Restaurant Mühle**, täglich geöffnet von 08.30 bis 22.30 Uhr.

Im **Klosterladen**

Montag	13.15 bis 18 Uhr
Dienstag bis Freitag	09.30 bis 12.15 Uhr und 13.15 bis 18 Uhr
Samstag/Sonntag	10 bis 12.15 Uhr und 13.15 bis 18 Uhr
	April bis Oktober durchgehend geöffnet



Die Weine der Kartause Ittingen

Unser Schaumwein

Fortunatus Brut

Gekeltert aus unseren Blauburgundertrauben.

Die zweite Gärung zur Kohlensäureanreicherung erfolgt nach dem klassischen Flaschengärverfahren. Feinfruchtig und frisch in der Nase, weiche Kohlensäure.

75 cl 68.–

10 cl 11.–

Unsere Hausweine

Hauswein Weiss

50 cl 25.–

10 cl 5.–

Hauswein Rot

50 cl 25.–

10 cl 5.–

Unsere Weissweine

Müller-Thurgau

Der Klassiker unter den Weissweinsorten der Ostschweiz.

Die dezenten Aromen erinnern an Muskat, Stachelbeeren und Wiesenblumen. Ein eleganter, frischer Körper, der in seinen Elementen von Säure und Fülle sehr ausgewogen ist.

75 cl 48.–

10 cl 6.90

Seyval Blanc*

Früh reifende, mehlttauresistente Sorte, die sich gut für unser eher kühles Klima eignet und somit fast keine Pflanzenschutzmittel im Rebberg verlangt. Frisch-fruchtiger Wein, an Äpfel und Birnen erinnernd.

75 cl 48.–

10 cl 6.90

Sinfonie Weiss

Gekeltert aus den Traubensorten Johanniter, Sauvignon Blanc, Pinot Gris und Blauburgunder. In der Nase finden sich würzige bis fruchtige Komponenten. Ein weicher, aber kräftiger Auftakt mit einem säurearmen, harmonischen Abgang.

75 cl 48.–

10 cl 6.90

Johanniter*

Eine junge, mehlttauresistente Weissweinsorte, die mit Aromen von grünem Apfel begeistert. Die lebendige Säure und der harmonische Abgang betonen die Vielseitigkeit.

75cl 48.–

10cl 6.90

Sauvignon Blanc

Zartduftende, an Quitten erinnernde, leicht exotische Note. Vollmundig im Gaumen mit einer schönen Säurestruktur.

75 cl 55.–

10 cl 8.–

Pinot Gris

Unsere Pinot Gris-Trauben wachsen in unserer steilsten und sonnenverwöhntesten Lage. Ein Teil des Ausbaus erfolgt im Holzfass.

In der Nase entfalten sich Fruchtaromen von Birnen, Pfirsich und Äpfeln.

Im Gaumen zeigt er sich frisch und lebendig, mit einer ausgewogenen Säure, welche die Fruchtaromen unterstreicht.

75 cl 58.–

10 cl 8.50

Federweiss

Wenn die Blauburgundertraube wie ein Weisswein gekeltert wird, entsteht ein angenehm milder, lachsfarbener Wein. Fruchtige Aromen nach Karamell und Rosenblüten. Im Gaumen weich und säurearm.

75 cl 48.–

10 cl 6.90



Unsere Rotweine

Maréchal Foch*	75 cl 46.– 10 cl 6.60
Robuste Rebsorte mit farbkraftigen, kleinen Beeren, die pilzwiderstandsfähig sind und fast ohne Pflanzenschutzmittel im Rebberg auskommen. Intensiv-würziger Duft nach schwarzen Johannisbeeren. Dezente Holzaromen mit weicher Struktur im Abgang.	
Sinfonie Rot	75 cl 48.– 10 cl 6.90
Bestehend aus den Sorten Blauburgunder, Dornfelder und Maréchal Foch. Dichte, dunkle Farbe, in der Nase ausdrucksvolle Aromen von Brombeeren und Pflaumen. Im Gaumen weicher, wärmender Auftakt, dichter Körper, bekömmliche Säure mit samtigem Finish.	
Blauburgunder	75 cl 49.– 10 cl 7.–
Der Blauburgunder ist die Hauptrotweinsorte der Schweiz. Er wird bei uns modern gekeltert und im Stahltank ausgebaut. Der Wein überzeugt durch seine fruchtige Nase. Im Gaumen setzt sich die fruchtige Art fort. Ein wunderbar anhaltender Geschmack nach Kirschen und Waldbeeren. Ein eleganter Rotwein, der einfach immer passt.	
Kirchwingert Blauburgunder	75 cl 56.– 10 cl 8.–
Diese Blauburgunder-Auslese aus unserer besten Lage, dem Kirchwingert, wird 12 Monate in Eichenholzfässern gelagert. Schöne fruchtig-würzige Kombination zwischen Sortentypizität und Holz Ausbau. Im Gaumen vollmundig und leicht haftendem Abgang.	
Komposition IX	75 cl 64.– 10 cl 9.10
Blauburgunder, Maréchal Foch, Sankt Laurent und Dornfelder wurden im Barrique ausgebaut. Cassis- und Röstaromen in der Nase. Ein kräftiges Ensemble von Frucht, herber Frische und langanhaltenden Röst- und Holzaromen.	
Ittinger Eiche	75 cl 72.– 10 cl 10.–
Unser Rebberg liegt nahe und ist gut zu Fuss erreichbar. Kurze Transportwege und lokale Produkte gehören zu unserer Philosophie. Mit der «Ittinger Eiche» gehen wir noch einen Schritt weiter. Förster und Küfer suchten die beste Eiche im Ittinger Wald, und aus dem Eichenholz werden eigene Barrique-Fässer geküfert. Der Ausbau dieses Blauburgunders während 12 Monaten im Ittinger Barrique verleiht dem Wein den letzten Schliff. Aromen nach dunkler Kirsche und einem Hauch von Feuerrauch.	

*sogenannt pilzwiderstandsfähige Rebsorte (PIWI)



Weitere Weine

Champagner, Schaumwein & Co

Tröpfel herb alkoholfreier Thurgauer Schaumwein aus Trauben und Äpfeln	75 cl	42.–
Sansbulle Rouge alkoholfreier Essensbegleiter aus Regenttrauben, Haskap- und Aroniabeeren	50 cl	38.–

Rotweine

Schweiz

Merlot, Cabernet Franc AOC La Côte 2023 Zertifikation Bio Suisse. Komplexe Aromen nach Himbeeren, Brombeeren und schwarzen Kirschen mit frischen würzigen Noten. Durch die sanfte Extraktion und den 12-monatigen Barriqueausbau zeigt sich der Wein im Gaumen mit samtigen Tanninen, reiffruchtigen Aromen und einer wunderbaren Konzentration sowie Sortentypizität.	75 cl	74.–
--	-------	------

Frankreich

Mas Bécha "Barrique" 2020 AOP Zertifikat Bio Charles Perez, Côte du Roussillon Syrah, Grenache und Mourvèdre Trauben, 12 Monate im Barrique gelagert. Ein tiefdunkler, rubinfarbener Wein, Duft nach reifen Beeren, schwarzen Oliven und frisch gemahlenem Pfeffer. Im Gaumen eine straffe Struktur, ohne hart zu wirken. Rund und würzig im Abgang.	75 cl	78.–
---	-------	------

Italien

Primitivo Tarantino "Arpago" IGP 2022 I Pastini, Gianni Carparelli; Locorotondo Ausbau im Stahltank. Schokolade, reife Früchte, aber auch Haselnussaromen sind erkennbar. Der Arpago hat eine gute Länge. Er begleitet vielerlei Gerichte, macht aber auch als Genusswein Spass.	75 cl	55.–
Rosso di Montalcino DOC 2022 Piancornello; Montalcino Sangiovese grosso, Ausbau im grossen Eichenfass. Die Trauben des «kleinen Brunello» entstammen denselben Lagen seines grossen Bruders. Sie werden jedoch weniger lang im Fass ausgebaut. Aromen von dunklen Beeren, etwas Leder und einer Nuance von Lakritze.	75 cl	62.–



Spanien

Bierzo Crianza «Baloiro» DOC 2021

75 cl 60.–

Bodega Luzdivina Amigo; Familie Amigo, Parandones
Mencia Traube, Ausbau im Barrique für 6 bis 8 Monate.
Von den über 70-jährigen Rebstöcken werden nur wenige
Trauben geerntet. Das dunkle Rot lässt die Dichte des würzigen
Weines bereits erahnen. Im Gaumen präsentiert er sich voll, aber
weich mit einem anhaltenden Abgang.

Dehesa 15 Meses 2022 Zertifikat Bio

75 cl 72.–

Bodegas Dehesa de los Canonignos
Tempranillo, Merlot und Cabernet Sauvignon Trauben, Ausbau 15 Monate im Barrique.
Rubinfarbener Wein mit einem Duft nach schwarzen Früchten und sanften Lakritz-Akzenten.
Ein fantastischer Wein mit anhaltendem und in Erinnerung bleibendem Finale.

Ribera del Duero Gran Reserva DO 2017

75 cl 115.–

Bodega Protos; Penafiel
Tempranillo, Ausbau im Barrique für 24 Monate
Ein erhabener Wein aus Trauben von über sechzig Jahre alten Rebstöcken.
Das dichte kirschrot, die diskreten, vielschichtigen Aromen gefolgt
von einer opulenten Dichte und sehr langem Abgang machen
den Protos Gran Reserva zu einem grossartigen Weinerlebnis.

Portugal

Vinho Alentejano Tinto, Monte do Pintor 2020

75 cl 68.–

Teresa Gonçalves; Arraiolos
Trauben: Trincadeira, Aragonez, Castelao
Lange Maischegärung, Ausbau 12 Monate im Barrique.
Kräuteraromen, die mit süsslichen Fruchtaromen unterlegt sind.
Fruchtige, weiche Tannin-Struktur, gute Länge.



Apéritifs

Fortunatus Brut (Schaumwein)		10 cl	11.–
«Ittinger Blütenzauber», Fortunatus mit Rosenblütensirup		10 cl	11.–
«Blütenzauber» alkoholfrei		10 cl	8.–
«Kartäuser-Spritz» Ittinger Dry Gin mit Grapefruit-Sirup, Tonic Water, Soda			15.–
«Kartäuser-Spritz» alkoholfrei			10.–
«Bruno» Müller-Thurgau mit Blauburgunder-Minze Sirup, Soda			12.–
«Bruno» alkoholfrei			10.–
Gespritzter Weisswein			8.–
Jsotta Vermouth weiss/rot	15 %	4 cl	8.–
Cynar	16.5 %	4 cl	8.–
Campari	23 %	4 cl	8.–
Appenzeller Alpenbitter	29 %	4 cl	8.–

Biere

Ittinger Original – Amber

Aromatisch, bernsteinfarben, fein gehopft

Stange oder Stange Panaché	5.6 %	40 cl	7.50
		25 cl	5.20
Flasche	5.6 %	33 cl	6.50

Ittinger Gold – Lager

Erfrischend, goldgelb mit einem Hauch Zitronenmelisse und Honig

Stange	4.9 %	30 cl	5.50
Flasche	4.9 %	33 cl	6.50

Eichhof alkoholfrei		33 cl	6.–
Erdinger Weissbier alkoholfrei		50 cl	8.50
Erdinger Weissbier	5.3 %	50 cl	8.50
Erdinger Doppelbock «Prokurator» <i>exklusiv bei uns erhältlich</i>	8.1 %	50 cl	9.50

Süsser und saurer Most

Ittinger Süssmost im Offenausschank		30 cl	5.–
		50 cl	7.50
Ostschweizer saurer Most	4 %	50 cl	7.50
Ostschweizer saurer Most alkoholfrei		50 cl	7.50

Trauben- und andere Säfte

Ittinger Traubensaft weiss & rot		20 cl	5.–
Hausgemachter Tomatensaft		20 cl	5.–
Orangensaft		20 cl	5.–

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure		33 cl	5.20
		50 cl	6.60
		75 cl	8.50
Hahnenwasser (<i>der Erlös wird in den Erhalt der historischen Anlage und in eigene Nachhaltigkeitsprojekte investiert</i>)		50 cl	4.–
		100cl	6.–
Süssgetränke, diverse Geschmacksrichtungen		20 cl/33 cl	5.50



Kaffee und Milchgetränke

Kaffee, Espresso		4.80
Doppelter Espresso		6.60
Milchkaffee		5.–
Cappuccino		5.50
Latte Macchiato		6.–
Kaffee oder Schokolade Mélange		6.–
Ovomaltine oder Schokoladengetränk dampferhitzt oder kalt	30 cl	4.80

Klosterkaffee

Mit einem Schuss gebranntem Wasser Ihrer Wahl aus der Kartause mit Schlagrahm		8.50
		10.–

Tee aus dem Ittinger Garten

Ittinger Minzen-Mischung

Ittinger Zitronenmelisse

Ittinger Klostergarten-Mischung
mit Rosenblütenblättern, Sonnenhut, Algiermalve, Zitronelle, Ringelblume

Tee von Sirocco

Ceylon Sunrise
Japanese Sencha
Rooibos Tangerine
Camomille Orange Blossoms
Verbena
Red Kiss
Black Chai
Ginger Lemon Dream

Tasse		4.80
Kännchen		6.80

Schweizer Spirituosen

Grappa del Ticino	45 %	2 cl	7.50
Kartause Ittingen Dry Gin	43 %	4 cl	12.–
Wodka Matte	40 %	4 cl	10.–
Säntis Malt Edition Himmelberg	43 %	4 cl	12.–
Säntis Malt Cream	17 %	4 cl	8.–

Rum und Cognac

Rum Old Monk	43 %	4 cl	9.–
Rémy Martin VSOP	40 %	2 cl	9.–



Edelbrände der Kartause Ittingen

Marc Traubentresterbrand, darf seit 2002 nicht mehr unter der Bezeichnung «Grappa» verkauft werden. Würzige Tresternote, reicher Duft, feine typische Schärfe.	42 %	2 cl	6.50
Eau-de-Vie de Lie Weinhefebrand, idealer Digestif. Hefig, würzig in der Nase, fein und mild im Gaumen.	42 %	2 cl	6.50
Weinbrand Schön eingebundene, dezente Holznote. Duft nach Pfirsich und Caramel. Harmonisch und rund, mit schmeichelndem Süßkomplex im Gaumen.	42 %	2 cl	6.50
Pflümli Angenehmer Pflaumenduft, dezenter Steinton. Mild und typisch im Abgang.	42 %	2 cl	6.50
Zwetschge Vorwiegend aus Fellenberg-Zwetschgen. Feine Frucht, pfeffrig, mild und aromatisch im Gaumen.	42 %	2 cl	6.50
Kirsch Fruchtig und intensiv, mit feinem Bittermandelton. Typisch, weich und harmonisch im Gaumen.	42 %	2 cl	6.50
Gravensteiner Lieblicher Apfelduft, einzigartige Frische, süßlich und leicht im Gaumen.	42 %	2 cl	6.50
Mirabelle Süßlicher Duft, sehr typische Mirabellenaromen. Ausgewogener, langer Abgang.	42 %	2 cl	7.50
Quitte Fruchtig bis blumiger und unverkennbarer Duft nach Quitten. Rassig und frisch im Gaumen, mit schöner Länge.	42 %	2 cl	7.50



Spezialitäten & Liköre

Hopfen 42 % 2 cl 7.50
Bierhopfen zusammen mit Apfelwein destilliert, analog einem Kräuterbrand. Aromatisch-würziger Duft nach Hopfen.

Berudge 42 % 2 cl 7.50
Berudge ist eine besonders geschmackvolle Mirabellenvariation, auch Rote Mirabelle genannt.
Feine Frucht, mild, süsslich und sehr aromatisch im Gaumen.

Alter Marc 42 % 2 cl 8.–
Durch den Ausbau im Barrique mit einer dezenten Eichennote. Spannendes Marc-Erlebnis mit weichem Abgang.

Kloster-Kräuterlikör 35 % 4 cl 8.–
Mit 14 verschiedenen Kräutern aus der Kartause Ittingen. Mit seinem aromatischen Bouquet und der sanften Süsse ist er der perfekte Abschluss.

Edelsüss 37.5 cl 51.–
Klassischer Süsswein. Mit Edelfäule (Botrytis) befallene Blauburgunder-Trauben verleihen diesem Dessertwein sein unverwechselbares Bouquet. Bernsteinfarbig, mit fruchtig-lieblichem Duft nach Quitten und Aprikosen. Faszinierendes Süsse-Säure-Spiel im Gaumen.

Pinobile 37.5 cl 49.–
Nach einer Rezeptur aus der Heimat des Portweins. Die Gärung wird gestoppt durch die Zugabe von Weinbrand aus eigener Fabrikation. Danach reift der Likörwein mehrere Jahre im Barrique. Intensiver Duft nach eingelegten Früchten, warm und lang im Gaumen. Ein besonderer Aperitif oder ein krönender Abschluss.

Jugend und Alkohol

Kein Alkoholausschank an Jugendliche unter 18 Jahren

Angebote gültig 2026 - Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

