

Lieber Feinschmecker!

Willkommen auf unserer kleinen mediterranen Insel auf dem Kreischberg, die es schon seit 1983 und seit 2016 in zweiter Generation gibt. Nach liebevollem Aufbau des Risorantes von Vita und Silvano, treten Laura und Roland in ihre Fußstapfen und übernehmen ihre Philosophie im Kochen und Gastgebertum. Bei uns finden Sie sich wieder in einer Mischung aus ligurischer Kultur, toskanischer Harmonie, sizilianischer Sonne und steirischer Urkraft. Erleben Sie eine kulinarische Reise quer durch Italien, angefangen von

- ★ hausgemachter Pasta all' uovo (mit frischen Bio-Freilandeiern)
- ★ Pizza aus dem Holzofen mit echter Mozzarella belegt und der Tomatensauce nach einem neapolitanischen Geheimrezept
- ★ hausgemachtem Brot
- ★ Fisch und Fleisch (Rindfleisch von der Fleischerei Schader, Tamsweg, Wildfleisch aus dem eigenen Jagdrevier) im Holzofen zubereitet
- ★ hausgemachten Nachspeisen
- ★ und italienischen Weinen, die wir zu einem großen Anteil selbst importieren.

Wir kochen nur mit frischen Zutaten, frischen Kräutern, kaltgepresstem Olivenöl und Butter und legen großen Wert auf die Frische unserer Produkte, daher bereiten wir Ihr Essen „al minuto“ für Sie zu. Wir bitten um Verständnis, sollten Sie einmal etwas länger warten– Gut Ding braucht Weile!

Wir bereiten auch gerne Menüs auf Vorbestellung für besondere Anlässe (romantisches Dinner, Taufen, Firmungen, Hochzeiten, Geburtstage etc.=) zu.

Buon Appetito wünschen

Laura, Roland mit Team

Wir informieren Euch gerne über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene.

#silvanokreischberg

Aperitivi

Campari Soda / Orange 4cl	5,00
Martini bianco/rosso/dry 4cl	3,70
Crodino Ital. alkoholfreier Aperitif/Italian non alcoholic aperitive	3,20
Prosecco DOCG 0,1 l	4,80
Franciacorta 0,1l der Champagner Italiens	5,90
Aperol Spritz, Limoncello Spritz, Campari Milano	5,70
Negroni klassischer italienischer Aperitif aus Wermut, Campari und Gin	7,90

Antipasti

Antipasto siciliano	€ 11,90
gegrillte Melanzane, Sardellen, Kapern & ligurischen Taggiasche-Oliven, pikant mariniert <i>grilled eggplants, anchovies, olives, capers marinated with a spicy olive-oil</i>	
Mozzarella e pomodoro	€ 10,90
Holzofen-Tomate mit italienischer Büffelmilchmozzarella <i>Tomato baked in the woodburning-oven with italian buffalo-milk mozzarella</i>	
Insalata di polipo e patate	€ 13,20
zarter Oktopus mit lauwarmen Kartoffeln und ligurischen Taggiasche-Oliven <i>Octopus-salad with ligurian olives and warm potatoes</i>	
Carpaccio di Tonno	€12,90
Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch auf Rucolabeet mit schwarzem Sesam <i>Carpaccio from the yellow-fin-tuna with arugula and black sesame</i>	
Antipasto misto italiano	€ 12,20
Parmaschinken, hausgemachter Porchetta, Hirschtello, Büffelmozzarella, gegrilltes Gemüse <i>mixed italian appetizer with dry-cured ham from parma and other delicacies</i>	
Hirschtello-Tonnato	€ 11,50
dünn geschnittener Braten vom Rotwild, mit feiner Thunfischcreme garniert <i>roasted deer (hunted by Roland), thinly sliced served with a fine tuna sauce</i>	
Carpaccio di manzo	€ 12,50
fein aufgeschnittenes Carpaccio vom regionalen Rinderfilet, mit Rucola & Parmesanspänen garniert, mit feiner Olivenöl-Zitronen-Marinade <i>Carpaccio from the local beef-filet, served with grana cheese & rocket salad</i>	
Zuppa di pomodori con frutti di mare	€ 9,90
Tomatisierte Fischsuppe mit Meeresfrüchten & Knoblauchbruschetta serviert <i>Tomatosoup with seafood and served with garlic-bread</i>	

Bruschetta (geröstetes Weißbrot/roasted housemade bread):

.....al pomodoro	mit fein würfeligen Tomaten/ <i>with fresh tomatoes</i>	€ 5,90
.....alle acciughe	mit Sardellen/ <i>with anchovies</i>	€ 4,50
.....al paté olive	mit Olivenpaté/ <i>with olive-paté</i>	€ 4,90
.....all aglio	mit Knoblauch und Olivenöl/ <i>with garlic & oliveoil</i>	€ 3,50
.....mista	Sardelle, Olivenpate, Tomatoes	€ 5,90

Insalate

....Verde:	Blattsalat / <i>leaf lettuce</i>	€4,50/klein €3,--
....Mista:	gemischter Salat / <i>mixed salad</i>	€ 5,50/klein €3,50
....Rucola:	Rucola, Parmesan/ <i>Arugula-salad, parmesan</i>	€ 6,50/klein € 5,--
....Caprese:	gemischter Salat, Kapern, Oliven Büffelmilch .Mozzarella/ <i>mixed salad olives, capers & italian mozzarella</i>	€ 9,90
....Spagnola:	gemischter Salat ,Thunfisch Ei, Oliven / <i>mixed salad, tuna, boiled egg, olives</i>	€ 7,90
.....Parma	Blattsalate mit Parmaschinken, gerösteten Walnüssen, Äpfeln, Parmesan & Honig aus eigener Imkerei <i>Leaf salad with parma raw-ham, roasted walnut 's, apple & honey</i>	€ 9,90

Per I bambini

Casarece / Spaghetti € 8,50

Tomatensauce / *tomatosauce*

Bolognesesauce / *meatsauce*

Butter / *butter*

Coppa Pinocchio € 3,90

2 Kugeln Murtaler Eis mit Smarties, Sahne und Schokosauce

2 scoops ice-cream with smarties, cream and chocolate-cream

Hausgemachte Pasta

Homemade Pasta

Spaghetti

...al aglio, olio e pepperoncino € 9,90

Knoblauch & Chili / *spicy olive-oil-garlic*

...alla carbonara € 12,50

Speck, Ei, Parmesan- & Pecorinokäse
bacon, egg, parmesan- and pecorino-cheese

...alla puttanesca € 12,50

Pikante Tomatensauce mit Oliven, Sardellen & Kapern
spicy tomato-sauce with olives, anchovies & capers

...dei poveri € 12,90

Olivenöl, Knoblauch, Chilli, Sardinen, Weißbrotbrösel
olive-oil, garlic, chilli, sardines, toasted breadcrumbs

...allo scoglio/alle vongole € 15,50

Meeresfrüchte oder Venusmuscheln, Tomaten-Weißweinsauce
mixed seafood or vongole-mussels in a whitewine-tomatoe-sauce

...marco polo € 15,50

pikante Sauce mit Paprika, Garnelen, Curry & Sojasauce
shrimps, peperoni, curry & sojasauce (spicy)

Tagliatelle

...al ragu di cervo € 12,90

Ragout vom heimischen Spießberhirsch / *deer-ragout*

... al fagottino € 12,90

Sahnesauce mit sonnengetrockneten Tomaten, im Parma-Mantel
creamy sauce with sun-dried tomatoes, covered with parma-ham

Pasta diversa

Mafalde al gambero € 14,90

Spinat-Rüschchenpasta, cremig tomatige Sauce, Shrimps
Spinach-Mafalde, creamy sauce, shrimps

Casarecce alla norma € 12,90

Casarecce-Pasta, pikante Tomatensauce, Melanzane, geräucherte Ricotta
Casarecce-Pasta, eggplants, tomato-sauce & smoked ricotta

Casarecce ai 4 formaggi € 12,90

Casarecce-Pasta in cremiger 4-Sorten-Käsesauce mit Rucola und gerösteten Walnüssen
Casarecce-Pasta in creamy 4-cheese-sauce with arugula & roasted walnuts

Lasagne al forno € 12,90

Lasagne mit Wildragout
Lasagne with deer-ragout-sauce

Ravioli

...alla Selvaggina € 14,90

gefüllt mit Rotwild, in Salzeibutter geschwenkt & Wildragout
filled with local deer in sage butter and deer-ragout

...all' Orto  € 14,90

Gemüsefüllung, geschwenkt in Tomaten-Auberginen-Sauce, Weißbrotbrösel
filled with vegetables, in a tomato-eggplant-sauce, breadcrumbs

Für Pasta aufgeteilt auf zwei Teller erlauben wir uns eine Pauschale von € 2,-- pro extra Gedeck zu verrechnen.

For pasta divided on two plates we charge a fee of € 2,-- for extra the extra plate

Für die kleine Vorspeisenportion verrechnen wir 1 € weniger

For the starter-portion we charge € 1,-- less.

Dal mare....

Fischspezialitäten aus dem Holzofen...

Calamari alla griglia € 22,--

Im Holzofen gegrillte Calamari mit Rosmarinkartoffeln & kleinem gemischtem Salat serviert

In the pizza oven grilled calamari with mixed salad and roasted potatoes

Gamberoni alla griglia € 23,--

Im Holzofen gegrillte Riesengarnelen mit Rosmarinkartoffeln & kleinem gemischtem Salat serviert

In the pizza oven grilled gamberonies with mixed salad and roasted potatoes

Grigliata Portofino € 25,--

Im Holzofen gegrillte Riesengarnelen & Calamari mit Rosmarinkartoffeln & kleinem gemischtem Salat serviert

In the pizza oven grilled calamari and gamberonis with mixed salad and roasted potatoes

Pesce misto alla griglia € 27,50

Im Holzofen gegrillte Calamari, Riesengarnelen, Wolfsbarsch- & Schwertfischfilet mit Rosmarinkartoffeln & kleinem gemischtem Salat serviert

In the pizza oven grilled calamari, gamberoni, seabass-filet and swordfish-filet with mixed salad and roasted potatoes

.... aus dem heißen Olivenöltopf...

Calamari fritti € 23,--

In Olivenöl gebackene Calamari mit Zitronenaioli & kleinem gemischtem Beilagensalat serviert

In olive-oil fried calamari, served with lemon-aioli and mixed salad

Specialità di carne

Fleischspezialitäten aus dem Holzofen...

Unser Metzgermeister des Vertrauens ist die Fleischerei Schader in Tamsweg, welcher 2017 mit dem Lukullus als bestes Fleischereifachgeschäft Österreichs ausgezeichnet wurde.

Filetto alla siciliana

€ 35,90

Rinderfilet im Holzofen gegrillt mit mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffeln, dazu servieren wir sizilianisches Kräuteröl

In the pizza oven grilled filet-steak with sicilian herbal oil, grilled vegetables and roasted potatoes

Filetto al gorgonzola

€ 36,90

Rinderfilet im Holzofen gegrillt mit mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffeln, dazu servieren wir Gorgonzolacreme

In the pizza oven grilled filet-steak with gorgonzola-cheese sauce, grilled vegetables and roasted potatoes

Tagliata alla rucola

€ 35,90

Rinderfilet im Holzofen gegrillt, fein aufgeschnitten, auf Rucolabeet garniert, mit Parmesanspänen & Olivenöl mariniert, dazu servieren wir hausgemachtes Weißbrot

In the pizza oven grilled filet-steak thinly sliced, served on rocket-salad with parmesan-cheese and housemade bread

Ragout di Cervo

€ 19,50

Geschmortes Ragout von der Rotwildhaxe aus den eigenen Jagdgebieten auf cremiger Polenta & Frühlingsgemüse

Ragout from deer (Roland was the hunter ;-) on creamy polenta & spring-vegetables

Pizze dal forno a legna

Pizza aus dem Holzofen / Pizza from the wood-burning-oven

Margherita	Mozzarella/ <i>mozzarella</i>	9,80
Salame	Salami	10,80
Prosciutto	Schinken/ <i>ham</i>	10,80
Salame e Funghi	Salami, Champignon/ <i>salami, mushroom</i>	11,20
Prosciutto e funghi	Schinken, Champignon/ <i>ham, mushrooms</i>	11,20
Salame e Prosciutto	Salami, Schinken/ <i>ham, salami</i>	11,30
Napoli	Sardellen, Kapern, Oliven/ <i>anchovies, capers, olives</i>	11,30
Silvano	Gorgonzola, Oliven/ <i>gorgonzola, olives</i>	11,30
Tonno	Thunfisch, Zwiebeln/ <i>tuna, onions</i>	11,80
Diavola	Schinken, Sardellen, Pfefferoni/ <i>ham, anchovies, peppers</i>	11,80
Siciliana	Sard., Kapern, Oliven, Pfefferoni, Knob (scharf!) <i>anchovies, capers, olives, peperoni, garlic (spicy!!!)</i>	11,80
Cacciatore	Speck, Zwiebeln, Champignon, Knoblauch <i>Bacon, onions, garlic and mushrooms</i>	11,80
Capricciosa	Schinken, Oliven, Champ, Pfefferoni <i>ham, olives, peppers, mushrooms</i>	11,80
Suli	Thunfisch, Sard., Oliven, Champignon, Knoblauch, Petersilpesto <i>tuna, anchovies, olives, mushrooms, garlic, parsley</i>	12,30
Italia	Blattspinat, Cherry-Tomaten, Parmesan, Knoblauch <i>leafspinach, slices of tomatoes, parmesan-cheese, garlic</i>	12,30
Spinaci Prosciutto	Blattspinat, Schinken, Knob./ <i>leafspinach, ham, garlic</i>	12,30
Rucola	Rucola, Parmesankäse/ <i>rocket-salad, parmesancheese</i>	12,30
4 Formaggi	4 Sorten Käse/ <i>4 kinds of cheese</i>	12,30
4 Stagioni	Schinken, Champ., Artischocken, Thunfisch	12,80

	<i>ham, mushrooms, artichokes, tuna</i>	
Calabrese	scharfe Salami, Provolone, Zwiebeln, Oliven <i>hot salami, provolone-cheese, onions, olives</i>	12,80
Calzone	Gefüllte Pizza mit Schinken, Artischocken, Champ <i>filled pizza with ham, artichokes, mushrooms</i>	12,80
Cardinale	Parmaschinken, Parmesan/ <i>rawham and parmesan</i>	12,80
Reale	Champ, Parmesan, Knoblauch, Parmaschinken <i>mushrooms, parmesan, rawham from parma, garlic</i>	13,20
Kreisch Indios	Schinken, Salami, Champ, Gorg, Ei, Pfefferoni (scharf) <i>ham, salami, mushrooms, gorgonzola, egg, peppers (spicy)</i>	13,20
Tavernetta	Artischocken, Champignon, Parma/ <i>artichokes, champ, parma</i>	13,20
Primavera	Rucola, Parmaschinken, Parmesan <i>rocket-salad, raw-ham from parma, parmesan-cheese</i>	13,20
Amalfi	Shrimps, Knoblauch/ <i>shrimp, garlic</i>	14,50
Frutti di mare	Meeresfrüchte, Knoblauch/ <i>seafood, garlic</i>	14,90

Pizze bianche – Pizzen ohne Tomatensauce – Pizza without tomato-sauce.

Elsass	Sauerrahm, Speck und Zwiebeln <i>Sour-cream, bacon, onion</i>	11,30
Spianata	Gefüllte Pizza mit Provolonekäse, Schinken, scharfer Salami, <i>filled pizza with provolone-cheese, ham, and hot salami</i>	13,20

Unsere Pizzen werden mit original echtem italienischem Mozzarella und Tomatensoße nach einem alten neapolitanischen Rezept belegt!!!

Kleine Pizzen minus € 1,--, Sonderwünsche werden mit € 1,- bis € 5,-- pro Wunsch, für geteilte Pizza wird € 1,--/Gedeck verrechnet.

For our pizzas we use only the original italian mozzarella-cheese.

For special requests we have to charge € 1,-- – 4,--/ A charge of € 1,-- will be applied, when a pizza is shared between two or more persons.

Dolci fatti in casa

Tiramisu al caffè	€ 6,--
Pannacotta con i frutti di bosco Pannacotta auf Waldbeer-Spiegel und frischen Früchten <i>Pannacotta made with sweetened cream and vanilla beans, served with wild berries</i>	€ 6,--
Mousse al cioccolato Schokoladenmousse am „Amarettini-Strand“ mit frischen Früchten <i>Chocolate-mousse on „amarettini-beach“, served with fresh fruits</i>	€ 7,50
Creme Brûlée al Marsala Creme Brûlée mit Marsala Geschmack und frischen Beeren serviert <i>Creme Brûlée with Marsala-wine-flavour, served with fresh fruits</i>	€ 6,50
Sorbetto al limone Zitronen-Sorbet von sizilianischen Bio-Zitronen mit Prosecco übergossen Lemon-Sorbet from sicilian lemons, with prosecco	€ 6,50
1 Kugel Murtaler Eiscreme 1 scoop of Murtaler Icecream	€ 1,50
Affogato all'caffé 1 Kugel Murtaler Vanilleeis mit heißem Espresso 1 scoop vanilla-icecream with hot brewed espresso	€ 3,90
Coppa all'amarena 1 Kugel Murtaler Vanilleeis mit Amarenakirschen & Schlagsahne 1 scoop vanilla-icecream with amarena-cherrys and whipped cream	€ 4,50
Toppings je Schokoladensauce, Smarties, Sahne <i>chocolatesauce, smarties, cream</i>	€ 0,50
Grana Padano 18 Monate gereift, fein garniert <i>Grana-Padano-cheese, 18 months matured</i>	€ 7,50

Vini Bianchi in Bottiglia

Friaul	Sauvignon Blanc DOC, Friuli Colli Orientali, Weingut Zorzettig € 32,--
	Klassischer Sauvignon Blanc, Aromen nach Hollunder; vegetable Noten, elegant mit langem Abgang
	Ribolla Gialla DOC, Friuli Colli Orientali, Weingut Zorzettig € 32,--
	Ribolla, eine alte Rebsorte aus Friaul und Slowenien; feinfruchtiges, blumiges Bukett mit lebendiger Säure
	Donzel DOC, Segno di Terra, Friuli Colli Orientali € 41,--
Cuvée aus Friulano, Chardonnay & Sauvignon, elegant und harmonisch, ideal zu Vorspeisen	
Venetien	Pinot Bianco DOC, Russiz Superiore, Friuli Colli Orientali € 39,--
	Bouquet von reifen Pfirsichen, wilden Blumen und saftigen Äpfeln
	Rigialla, DOP, La Tunella, Friuli Colli Orientali € 36,--
Leuchtendes Strohgelb, in der Nase zart blumig nach Akazienblüten, saftig nach Pfirsichen und Äpfeln	
Südtirol	Biancosesto, DOP, La Tunella, Friuli Colli Orientali € 42,--
	Leuchtendes Strohgelb, in der Nase, Vanille und Akazienblüten, vermischt mit frischen Früchten und weißen Blüten, am Gaumen saftig und geschmeidig, leichte Mandelnote, lang anhaltender Abgang.
	Lugana, Ca dei Frati DOC € 34,--
Trebbiano-Traube: Hellgelb, in der Nase feine, blumige und würzig-kräuterige Noten, Aprikosen und zarte Mandelnuancen, am Gaumen ausgewogen, perfekte Säure, saftig-delikate Frucht, finessenreicher Abgang.	
Piemont	Chardonnay Alois Lageder, Magreid Südtirol € 31,--
	glanzhelle, strohgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Feinfruchtiges, sortentypisches, duftiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten. Ausgewogener, mittelkräftiger Körper und sauberer Geschmack.
	Gavi di Gavi DOCG, Weingut La Chiara, Piemonte € 32,--
Hergestellt aus 100% Cortese-Trauben. Die Farbe ist hell strohgelb mit grünen Reflexen; Duft von Blumen mit Anklängen von Akazie. Der Geschmack ist rund, trocken mit einer ausgewogenen Säure.	
Toskana	Gavi di Gavi Riserva DOCG, Weingut La Chiara, Piemonte € 34,--
	Hergestellt aus 100% Cortese-Trauben. Die Farbe ist hell strohgelb mit grünen Reflexen; Duft von Blumen mit Anklängen von Akazie. Der Geschmack ist cremig, trocken mit einer ausgewogenen Säure.
	Moscato d'Asti, Weingut La Chiara, Piemonte € 31,--
strohgelb, lieblicher Wein; dieser Muskateller mit seiner frischen, vollmundigen und cremigen Art hat das Potential, Momente zu versüßen. Ein schöner Genuss zu frischen Früchten oder feinem Gebäck.	
Ligurien	Bianco di Martiena, Weingut Dei, Toscana IGT, Merchsi Antinori € 30,--
	Cuvee aus Trebbiano, Malvasia, Grecchetto, leicht, frischer und fruchtiger Weißwein
	Cycnus Pigato DOC, Weingut Poggio dei Gorleri, Riviera Ligure di Ponente € 34,--
Die Pigatotraube hat ihren Ursprung in Griechenland; ist eine aromatische alterungsfähige Sorte; Der Wein ist wollmundig, aromatisch, leicht mineralisch mit feiner Kräuternote und Zitrusaromen	
	Vigno Sori Vermentino DOC, Weingut Poggio dei Gorleri, Riviera Ligure di Ponente € 34,--
Dieser Vermentino aus der TOP-Lage Vigna Sori ist ein frischer, blumiger, leicht würziger Wein, erinnert an Kräutern, leichte Zitrusnote. Ein kraftvoller Wein mit elegantem Abgang	

Tormaresca, Calafuria Salento Rosé IGT € 32,--

100 % Negro-Amaro-Traube, Helle Pfingstrose, zartl-florale Nuancen, feine Würze

Brut Prosecco Superiore Millesimato DOCG € 29,--

Col de Salici, Compagnia del Vino, Valdobbiadene

Franciacorta Brut-Saten –DOCG € 42,--

La Torre – Terre di Franciacorta (der Champagner Italiens)

Ruinart Champagne Brut oder Rose Brut € 93,--/119,--

Reims, goldgelb mit kristallener Brillanz, feinste Perlage

Wenns ein bisschen mehr sein darf...Magnum-Flaschen 1,5 Liter

Lugana, Ca dei Frati DOC € 66,--

Trebbiano-Traube. Hellgelb, in der Nase feine, blumige und würzig-kräuterige Noten, Aprikosen und zarte Mandelnuancen, am Gaumen ausgewogen, perfekte Säure, saftig-delikate Frucht, finessenreicher Abgang.

Tormaresca, Calafuria Salento Rosé IGT € 66,--

100 % Negro-Amaro-Traube, Helle Pfingstrose, zartl-florale Nuancen, feine Würze

Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri DOC € 175,--

Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Petit Verdot Betörender Duft süßer, dunkler Beeren mit einem Hauch Cassis, Zedernholz und antikem Leder. Sehr ausgewogen am Gaumen, von schöner Viskosität mit einem eleganten Schmelz. Feinmaschiges Tannin, verhaltene mineralische Töne und eine wunderbar geschliffene Frucht begleiten in einen bemerkenswerten Abgang

Chianti Classico DOCG Riserva, Villa Antinori, Marchesi Antinori, Firenze € 92,--

Cuvée aus den Trauben Sangiovese und Cabernet Sauvignon, rubinrot, in der Nase Himbeeren, Heidelbeeren, Holz- und Gewürznoten, am Gaumen terroirtypisch, fruchtiges Finish mit leichten Holznoten

Barolo DOCG, Azienda Agricola Manzone, Monforte d'Alba € 96,--

Laut JOHNSON Italiens grossartigster Rotwein aus der Nebbiolo-Traube. Schönes Granatrot, perfekt und vollmundig. Intensive Struktur, fruchtiges Aroma mit einer Note von Himbeeren, Erdbeeren, Vanille, Kakao, Zimt und Tannin

Torcicoda Primitivo, Salento IGT, Tormaresca, Castel del Monte € 78,50

100 % Primitivo-Traube, rubinrot, zarte Vanille, gut integrierte Holznoten

Le Volte dell'Ornellaia IGT, Ornellaia, Bolgheri € 86,--

Cuvée aus den Trauben Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese. Intensives Kirschrot, in der Nase reife Beeren und Gewürznoten, am Gaumen samtige Tannine, unterlegt von einer knackigen Säure, feine Fruchtaromen im Abgang

Vini Rossi in Bottiglia

Friuli-Julisch Venetien

Cabernet Franc DOC, Friuli Colli Orientali, Weingut Zorzettig € 32,--
Farbe rubinrot mit violetten Tönungen, Intensiver Duft, unverkennbar mit der Kräuternote, voll und kräftig im Geschmack in Übereinstimmung mit dem Geruchssinn

Pinot Nero DOC, Friuli Colli Orientali, Weingut Zorzettig € 32,--
Farbe dunkelrubinrot, intensives Bukett von roten Beerenfrüchten, frisch und trocken, leicht und samtig

Cunfins DOC, Friuli Colli Orientali, Weingut Segno di Terra Zorzettig € 41,--
Ein Cuvée aus 60 % Refosco dal Peduncolo Rosso und 40 % Pignolo-Traube. Intensive rubinrote Farbe. In der Nase intensiv nach roten Früchten und Brombeer-Konfitüre.

Pignolo DOC, Myo Vigneti di Spessa, Friuli Colli Orientali € 46,--
Purpurrote Farbe mit leicht granatfarbenen Tönen. Aufgrund des langen Ausbaus im Holzfass, der zur Verfeinerung der Tannine erforderlich ist, stechen die gerösteten Noten hervor.

Costasera Amarone della Valpolicella, Masi, DOCG, Venetien € 63,--
Cuvée aus Corvina, Molinara und Rondinella. Kirschrot, reife Pflaumen, süsse Gewürz- und Passitonoten

Appassimento, Rosso Veneto, Cantina Valpolicella, Venetien € 27,--
Passito aus Corvina, Rondinella, Cabernet und Merlot, halbtrocken & fruchtig, rubinrot, komplexes Bouquet mit Aromen von Kirschen und Vanille. Harmonisch, voll und samtig

Barbera del Monferrato il Bicocco, Weingut La Chiara € 30,--
Rubinrot, elegant und gefällig, delicate Noten von frischen Früchten und Kirschen, elegante Struktur

Barolo DOCG, Azienda Agricola Manzone, Monforte d'Alba € 44,--
Laut JOHNSON Italiens grossartigster Rotwein aus der Nebbiolo-Traube. Schönes Granatrot, perfekt und vollmundig. Intensive Struktur, fruchtiges Aroma mit einer Note von Himbeeren, Erdbeeren, Vanille, Kakao, Zimt und Tannin

Piemont

Chianti Classico Riserva DOCG, Villa Antinori, Toscana € 43,50
Cuvée aus den Trauben Sangiovese und Cabernet Sauvignon, rubinrot, in der Nase Himbeeren, Heidelbeeren, Holz- und Gewürznoten, am Gaumen terroirtypisch, fruchtiges Finish mit leichten Holznoten

Chianti Classico Riserva DOCG, Marchesi Antinori Tenuta Tignanello € 56,--
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Rubingranat, rote Früchte und Lakritz

Chianti Superiore DOCG, Santa Cristina Antinori, Toscana € 28,--
Sangiovese, Merlot, rubinrot mit violetter Schimmer, Kirsche, Vanille

Toscana

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Pian delle Vigne, Marchese Antinori € 80,--
100 % Sangiovese-Traube, Rote Kirschen, Blumen, Tabak, Gewürze und Kräuter im attraktiven Bouquet

Brunello di Montalcino DOCG, Azienda Agricola Pietroso, Toscana € 62,--
100 % Sangiovese-Traube, 36 Monate in slawonischer Eiche gereift tiefrote Rubinrot, in der Nase kleine rote Früchte, leichte Vanille und Marmelade, 🍷🍷🍷 Gambero Rosso 2020

Rosso di Montalcino, DOC, Azienda Agricola Pietroso, Toscana € 45,--
 100 % Sangiovese-Traube, Brunellos "kleiner Bruder", 12 Monate in slawonischer Eiche gereift, granatrote Farbe, Aromen von schwarzen Kirschen, Gewürzen und Mokka

Vino Nobile di Montepulciano, DOCG, Cantina Dei, Toscana € 48,--
 90 % Sangiovese-Traube, 10 % Canaiolo, 24 Monate Reife in großen Fässern, kräftiges, reifes, frisches Bukett von Sauerkirschen und Holunder, 91/100 Fallstaff-Punkte

Bossona Riserva, IGT, Cantina Dei, Toscana € 69,--
 100 % Prugnolo-Gentile-Traube, 24 Monate Reife in großen Fässern, 12 Monate in der Flasche, wunderbar feine Frucht, rund und samtig, reizvolle Säurefrische, dichtes Tannin das in einem tiefgründigen Finale endet

BV Sancta Catharina, IGT, Cantina Dei, Toscana € 69,--
 Supertuscan, Blend von 2011 und 2012, Cuvee aus Prugnolo Gentile, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon

Le Volte dell'Ornellaia IGT, Ornellaia, Toscana € 46,--
 Cuvée aus den Trauben Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese. Intensives Kirschrot, in der Nase reife Beeren und Gewürznoten, am Gaumen samtige Tannine, unterlegt von einer knackigen Säure, feine Fruchtaromen im Abgang

Cont'Ugo Bolgheri DOC, Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri, Antinori € 61,--
 100 % Merlot, selektive Handlese, dichtes Schwarzrubin mit lila Reflexen, Cassis-Noten

Il Bruciato Tenuta Guado al Tasso Bolgheri DOC € 49,--
 Cuvee aus Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah. Dunkles, saftiges Rubin. Intensive, dichte, fast explodierende Nase. Duftend nach reifen Waldbeeren und Cassis, Mocca, warmem Rauch, dazu feine, dezente Kokos-, Vanille- und Röstnoten. Ein grosser, mundfüllender und aromatischer Wein mit viel Schmelz und einer kernigen Textur

Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri DOC € 79,--
 Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Petit Verdot Betörender Duft süßer, dunkler Beeren mit einem Hauch Cassis, Zedernholz und antikem Leder. Sehr ausgewogen am Gaumen, von schöner Viskosität mit einem eleganten Schmelz. Feinmaschiges Tannin, verhaltene mineralische Töne und eine wunderbar geschliffene Frucht begleiten in einen bemerkenswerten Abgang

Tignanello Toskana IGT, Marchesi Antinori 148,--
 Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc; intensives, geradezu lebendes Rubinrot, frische Heidelbeere und Waldbeeren, Aromen von Vanille, Bitterschokolade und etwas Gewürz. Am Gaumen ist der Wein vibrierend mit seidigen raffinierten Tanninen. Ausgewogen und intensiv mit langem, komplexem und anhaltendem Finale

Tellus Syrah, IGP, Falesco, Latium € 32,--
 Der Tellus Syrah von Falesco wurde im Barrique ausgebaut. Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Brombeeren, Kirschen, Pflaumen, Vanille, Lakritz, Kakao, Rauchfleisch, Pfeffer und Veilchen.

Neprica Tormaresca, Castel del Monte, Puglia € 29,--

100 % Primitivo-Traube, purpurrot, in der Nase dunkle Beeren, Kirschen, Erdbeer- und Preiselbeernoten, zart würzig, am Gaumen saftiger Fruchtschmelz mit Terroirnoten, geschmeidige Tannine, würzig, gute Länge.

Torcicoda Primitivo, Salento IGT, Tormaresca, Castel del Monte € 36,--
 100 % Primitivo-Traube, rubinrot, zarte Vanille, gut integrierte Holznoten

Bevande

Wein / Vino


1/8 Friulano, Pinot Grigio, Merlot	3,10
1/8 Montepulciano d' Abruzzo, Cantina BURGtal,	3,70
1/8 Franconia Weingut Zorzettig D.O.C. Colli Orientali del Friuli (lieblich)	3,70
1/8 Chianti Classico Cantine Leonardi da Vinci DOCG Toscana	4,10
1/8 Moscato d' Asti La Chiara D.O.C. , Gavi , Piemont (lieblich)	3,70
Spritzer/Mischung 0,25l (sparkling water mixed with wine)	3,30

Bier

Murauer Bier v. Fass 0,2 / 0,3 / 0,5l	2,80 / 3,50 / 4,20
Alkoholfrei 0,3 l	3,70
Radler 0,2 / 0,3 / 0,5l	2,80 / 3,50 / 4,20
Birra Moretti 0,3 l	4,10
Pils Thalheimer 0,3 l	3,90
Murauer Weißbier Flasche 0,5 l	4,30
Schneiderweiße Weizenbier Original Flasche 0,5l	4,40

Alkoholfrei

Lifetime-Drinks by Red Bull.

 ORGANICS Tonic Water / Bitter Lemon / Purple Berry / Black Orange 0,2l	3,40
---	------

Rauch Fruchtsäfte Marille / Birne / Johannisbeere 0,20 l	3,30
--	------

gespritzt mit Wasser oder Soda 0,3l / 0,5l	3,50 / 4,--
--	-------------

Rauch Eistee 0,33 l	€ 3,30
---------------------	--------

Apfel, O-Saft, Cola, Fanta, Kräuterlimonade, 0,25l / 0,5l	2,80 / 4,90
---	-------------

gespritzt mit Wasser oder Soda 0,25l / 0,5l	2,60 / 3,80
---	-------------

Alpquell „Silvanus“ Tafelwasser 0,25 still oder prickelnd	1,60
---	------

Mineralwasser San Pellegrino prickelnd oder still 0,25l / 0,75l	2,90 / 5,80
---	-------------