

LIEBER FEINSCHMECKER!

Willkommen auf unserer kleinen mediterranen Insel auf dem Kreischberg, die es schon seit über 39 Jahren und seit 2016 in zweiter Generation gibt. 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 und 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 UND IHR TEAM

Wir informieren Euch gerne über die in unseren Speisen enthaltenen Allergenen!

#SILVANOKREISCHBERG

APERITIVI

CAMPARI SODA / ORANGE 4 CL	5,50
MARTINI BIANCO/ROSSO/DRY 4CL	4,50
CRODINO ITAL. ALKOHOLFREIER APERITIF/ITALIAN NON ALCOHOLIC APERITIVE	4,-
PROSECCO DOCG 0,1 L	4,80
FRANCIACORTA 0,1L DER CHAMPAGNER ITALIENS	5,90
APEROL SPRITZ	5,90
NEGRONI KLASSISCHER ITALIENISCHER APERITIF AUS WERMUT, CAMPARI UND GIN	8,-

BRUSCHETTA (4 STK GERÖSTETES WEIBBROT/ROASTED HOMEMADE BREAD):

... MISTA Tomaten Sardellen Oliven Knoblauch <i>tomato anchovies olives garlic</i>	€ 9,50
... AL POMODORO fein würfelige Tomaten/ <i>fresh tomatoes</i>	€ 9,50
... ALLE ACCIUGHE Sardellen/ <i>anchovies</i>	€ 6,50
... AL PATÉ OLIVE Olivenpaté/ <i>wth olive-paté</i>	€ 6,90
... ALL AGLIO Knoblauch und Olivenöl/ <i>garlic & oliveoil</i>	€ 5,90

INSALATE

INSALATA VERDE Blattsalat/ <i>leaf lettuce</i>	€ 5,50 / KLEIN € 3,90
INSALATA MISTA Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	€ 6,50 / KLEIN € 4,50
INSALATA DELLA CASA Blattsalat Cherrytomaten sonnengetrocknete Tomaten Büffelmilchmozzarella Parmaschinken Oliven Kapern <i>Leaf lettuce cherry-tomatoes sundried tomatoes buffalomilk-mozzarella olives capers</i>	€ 12,90
INSALATA SPAGNOLA Gemischter Salat Thunfisch wachswweiches Ei Oliven Kapern <i>Leaf lettuce cherry-tomatoes buffalomilk-mozzarella olives capers</i>	€ 10,90
INSALATA RUCOLA Rucola Granakäse <i>Arugula-salad Grana-cheese</i>	€ 7,50 / KLEIN € 5,50

ANTIPASTI

ANTIPASTO INVERNALE Geschmorte rote Rübe Fetakäse Lemon Curd Pinienkerne <i>Braised beetroot feta-cheese lemon-curd pine nuts</i>	€ 11,90
INSALATA DI POLIPO E PATATE zarter Oktopus lauwarme Kartoffel ligurische Taggiasche-Oliven <i>octopus warm potatoes Ligurian taggiasche-olives</i>	€ 14,90
TATARA DI TONNO Tatar vom Gelbflossen-Thunfisch Avocado Granatapfel <i>Tatar from the yellow-fin-tuna avocado pomegranate</i>	€ 14,90
HIRSCHELLO TONNATO Hirschrücken vom Bodendorfer Rotwild Thunfisch-Creme sonnengetrocknete Tomaten Kapern <i>saddle of deer tuna-sauce sundried tomatoes capers</i>	€ 15,50
CARPACCIO DI MANZO Carpaccio vom regionalen Rinderfilet Rucola Parmesan Olivenöl <i>Carpaccio from the local beef-filet rocket salad grana cheese</i>	€ 14,90
ANTIPASTO MISTO ITALIANO Italienische Köstlichkeiten vom Land <i>Italian delicacies</i>	€ 15,50
Alle unsere kalten Vorspeisen servieren wir mit einem Stück hausgemachtem Weißbrot <i>We serve all our starters with a piece of homemade bread</i>	
CACCIUCCO ALLA LIGURE Ligurischer Fischeintopf Tomaten Meeresfrüchte Knoblauch-Bruschetta <i>ligurian fish-stew tomatoes seafood garlic bread</i>	€ 15,50

PASTA FATTA IN CASA

HAUSGEMACHTE PASTA – HOMEMADE PASTA

SPAGHETTI...

... CARBONARA € 14,50

Speck | Granakäse | Pecorinokäse | Ei | schwarzer Pfeffer
Bacon | parmesan-cheese | pecorino-cheese | pepper

... ALL'AMATRICIANA € 14,50

Speck | Tomaten | Pecorino
Speck | tomatoes | pecorino-cheese

... ALLO SCOGLIO € 16,90

Meeresfrüchte | Weißwein | Tomaten
sea-food | whitewine | tomatoes

... ALLE VONGOLE € 16,90

Venusmuscheln | Weißwein | Tomaten
clams | whitewine | tomatoes

TAGLIATELLE...

... AL RAGÚ DI BOLOGNESE € 14,50

lang geköcheltes bologneser Ragout
bolognese-sauce

... AL GAMBERO € 15,90

Shrimps | cremig tomatige Sahnesauce
shrimps | creamy-tomatoe-sauce

... AI FUNGHI NEL FAGOTTINO € 15,30

„Pilzhaus“-Kräuterseitlinge | cremige Sahnesauce | Tomate | Parmaschinken
local king-oyster-mushrooms | creamy sauce | tomatoes | parma-ham

PASTA DIVERSA...

CASARECCE AL CAPRESE

€ 15,30

Casarecce-Pasta | Tomaten | Büffelmozzarella | Rucola | Pinienkerne
tomatoes | buffalomilk-mozzarella | rocket-salad

LASAGNE AL FORNO

€ 13,90

Lasagne mit Bologneser Ragú und Bechamel
Lasagne with bolognese-sauce

RAVIOLI FATTI IN CASA

... ALLA SELVAGGINA

€ 16,50

Ricotta-Taleggio-Spinat-Fülle | Rotwild-Ragout |
ricotta | taleggio-cheese | deer-ragout

... ALLE NOCI

€ 16,50

Ricotta-Taleggio-Spinat-Fülle | Walnuss | Parmesan | rucola
ricotta taleggio-cheese | spinach | walnut | grana-cheese | arugula

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

PER I BAMBINI

HAUSGEMACHTE PASTA – HOMEMADE PASTA

CASARECCE ODER SPAGHETTI

€ 8,90

Tomatensauce | Bolognesesauce oder Butter
tomatoesauce | meatsauce or butter

DAL MARE...

Fischspezialitäten vom Holzofengrill...

CALAMARI ALLA GRIGILIA € 19,-

GAMBERONI ALLA GRIGLIA € 20,-

GRIGLIATA PORTOFINO € 22,--

Calamari & Riesengarnelen
Calamari & Prawns

PESCE MISTO € 25,--

Calamari | Riesengarnelen | Schwertfisch |
Goldbrassenfilet
*Calamari | Prawns | Swordfish-steak |
Doradefilet*

... AUS DEM HEIßEN OLIVENÖLTOPF:

CALAMARI FRITTI € 20,--

frittierte Calamari
fried calamari

DAZU SERVIEREN WIR/SIDE-DISHES:

ROSMARINKARTOFFELN € 3,--

Rosmary-Potatoes

KLEINER GEMISCHTER SALAT € 3,90

Mixed Salad

CREMIGE POLENTA € 3,--

Creamy Polenta

GEGRILLTES MEDITERRANES GEMÜSE € 3,90

Grilled mediterranean vegetables

ZITRONEN-AIOLI € 2,--

Lemon-Aioli

SPECIALITÀ DI CARNE

FLEISCHSPEZIALITÄTEN AUS DEM HOLZOFEN...

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

FILETTO DI MANZO € 34,--

Rinderfilet (220g) im Holzofen gegrillt
Fillet-steak grilled in the woodburning oven

DAZU SERVIEREN WIR/SIDE-DISHES:

ROSMARINKARTOFFELN € 3,--

Rosmary-Potatoes

KLEINER GEMISCHTER SALAT € 3,90

Mixed Salad

CREMIGE POLENTA € 3,--

Creamy Polenta

GEGRILLTES MEDITERRANES GEMÜSE € 3,90

Grilled mediterranean vegetables

GORGONZOLASAUCE € 2,50

Gorgonzola-sauce

MEDITERRANE KRÄUTERBUTTER € 2,--

mediterranean herbs-butter

ZITRONEN-AIOLI € 2,--

Lemon-Aioli

TAGLIATA ALLA RUCOLA

€ 34,--

Beiried (250 g) im Holzofen gegrillt | Rucola | Granakäse | Olivenöl | hausgemachtes Weißbrot
Sirloin grilled in the woodburning oven | arugula-salad | grana-cheese | olive-oil | homemade bread

POLPETTE DI CERVO

€ 18,50

Hackfleischbällchen aus heimischen Wildfleisch | Tomatensauce | Pinienkerne | Rosinen | cremige Polenta
meatballs from the local deer | tomato-sauce | pine-nuts | raisins | creamy polenta

PIZZE DAL FORNO A LEGNA

PIZZA AUS DEM HOLZOFEN / PIZZA FROM THE WOOD-BURNING-OVEN

MARGHERITA	Mozzarella/ <i>mozzarella</i>	10,40
SALAME	Salami	11,80
PROSCIUTTO	Schinken/ <i>ham</i>	11,80
SALAME E FUNGHI	Salami, Champignon/ <i>salami, mushroom</i>	12,30
PROSCIUTTO E FUNGHI	Schinken, Champignon/ <i>ham, mushrooms</i>	12,30
SALAME E PROSCIUTTO	Salami, Schinken/ <i>ham, salami</i>	12,30
NAPOLI	Sardellen, Kapern, Oliven/ <i>anchovies, capers, olives</i>	12,30
SILVANO	Gorgonzola, Oliven/ <i>gorgonzola, olives</i>	12,30
TONNO	Thunfisch, Zwiebeln/ <i>tuna, onions</i>	12,80
DIAVOLA	Schinken, Sardellen, Pfefferoni/ <i>ham, anchovies, peppers</i>	12,80
SICILIANA	Sard., Kapern, Oliven, Pfefferoni, Knob (scharf!) <i>anchovies, capers, olives, peperoni, garlic (spicy!!!)</i>	12,80
CACCIATORE	Speck, Zwiebeln, Champignon, Knoblauch <i>Bacon, onions, garlic and mushrooms</i>	12,80
CAPRICCIOSA	Schinken, Oliven, Champ, Pfefferoni <i>ham, olives, peppers, mushrooms</i>	12,80
SULI	Thunfisch, Sard., Oliven, Champignon, Knoblauch, Petersilpesto <i>tuna, anchovies, olives, mushrooms, garlic, parsley</i>	13,20
ITALIA	Blattspinat, Cherry-Tomaten, Parmesan, Knoblauch <i>leafspinach, slices of tomatoes, parmesan-cheese, garlic</i>	13,20
SPINACI PROSCIUTTO	Blattspinat, Schinken, Knob. / <i>leafspinach, ham, garlic</i>	13,20
RUCOLA	Rucola, Parmesankäse/ <i>rocket-salad, parmesan-cheese</i>	13,20
4 FORMAGGI	4 Sorten Käse/ <i>4 kinds of cheese</i>	13,20
CARDINALE	Parmaschinken, Parmesan/ <i>rawham and parmesan</i>	13,70
4 STAGIONI	Schinken, Champ., Artischocken, Thunfisch <i>ham, mushrooms, artichokes, tuna</i>	13,70

CALABRESE	scharfe Salami, Provolone, Zwiebeln, Oliven <i>hot salami, provolone-cheese, onions, olives</i>	13,70
CALZONE	Gefüllte Pizza mit Schinken, Artischocken, Champ <i>filled pizza with ham, artichokes, mushrooms</i>	13,70
REALE	Champ, Parmesan, Knoblauch, Parmaschinken <i>mushrooms, parmesan, rawham from parma, garlic</i>	14,20
KREISCH INDIOS	Schinken, Salami, Champ, Gorg, Ei, Pfefferoni (scharf) <i>ham, salami, mushrooms, gorgonzola, egg, peppers (spicy)</i>	14,20
TAVERNETTA	Artischocken, Champignon, Parma <i>artichokes, champ, parma</i>	14,20
PRIMAVERA	Rucola, Parmaschinken, Parmesan <i>rocket-salad, raw-ham from parma, parmesan-cheese</i>	14,20
AMALFI	Shrimps, Knoblauch <i>shrimp, garlic</i>	15,50
FRUTTI DI MARE	Meeresfrüchte, Knoblauch <i>seafood, garlic</i>	15,50
SPIANATA	Gefüllte Pizza mit Provolonekäse, Schinken, scharfer Salami, <i>filled pizza with provolone-cheese, ham, and hot salami</i>	14,20

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 LIMONE Cantuccini Limoncello Biozitronen aus Sizilien <i>Cantuccini limoncello Organic Lemon from Sicily</i>	€ 8,--
PANNACOTTA AL CAFFÉ Sahne-Dessert Kaffee <i>cream coffee</i>	€ 8,--
SCHOKOLADEN-NOUGAT-MOUSSE Nougat Baileys Schokolade <i>Nougat baileys chocolate</i>	€ 8,50
CRÈME BRÛLÉE Crème Brûlée Tonkabohne Johannisbeersorbet <i>Crème Brûlée tonka-bean currants-sorbet</i>	€ 8,90
SORBETTO AL LIMONE Cremig gerührtes Zitronensorbet mit Wodka/ <i>lemon-sorbet with wodka</i>	€ 7,90
1 KUGEL „MURTALER EISCREME“ (fragen Sie nach unseren Sorten) 1 scoop of Murtaler Icecream	€ 1,70
COPPA PINOCCHIO 2 Kugeln gemischtes Murtaler Eis Smarties Sahne Schokoladen-Sauce <i>2 scoops ice-cream smarties cream chocolate-sauce</i>	€ 4,90
AFFOGATO ALL´CAFFÉ 1 Kugel Murtaler Vanilleeis Espresso 1 scoop vanilla-icecream espresso	€ 4,50
COPPA AMARENA 2 Kugeln Murtaler Vanilleeis Amarenakirschen Sahne 2 scoops vanilla-icecream amarena-cherries cream	€ 6,--
TOPPINGS JE Schokoladensauce Smarties Sahne <i>Chocolatesauce smarties cream</i>	€ 0,60
GRANA PADANO 18 MONATE GEREIFT, FEIN GARNIERT	€ 8,50

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

- SAUVIGNON BLANC DOC, FRIULI COLLI ORIENTALI, WEINGUT ZORZETTIG € 34,--
Klassischer Sauvignon Blanc, Aromen nach Hollunder; vegetable Noten, elegant mit langem Abgang
- RIBOLLA GIALLA DOC, FRIULI COLLI ORIENTALI, WEINGUT ZORZETTIG € 34,--
Ribolla, eine alte Rebsorte aus Friaul und Slowenien; feinfruchtiges, blumiges Bukett mit lebendiger Säure
- DONZEL DOC, SEGNO DI TERRA, FRIULI COLLI ORIENTALI € 44,--
Cuvée aus Friulano, Chardonnay & Sauvignon, elegant und harmonisch, ideal zu Vorspeisen
- 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 € 38,--
Leuchtendes Strohgelb, in der Nase zart blumig nach Akazienblüten, saftig nach Pfirsichen und Äpfeln
- BIANCOSЕСТO, DOP, LA TUNELLA, FRIULI COLLI ORIENTALI € 45,--
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.
- BRAULIN BIANCO DOC, LIS FADIS, FRIULI COLLI ORIENTALI € 35,--
Sauvignon. Veredelung für 9 Monate im Barrique-Fass.
- LUGANA, CA DEI FRATI DOC € 36,--
Trebiano-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.
- CHARDONNAY ALOIS LAGEDER, MAGREID SÜDTIROL € 33,--
glanzhelle, strohgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Feinfruchtiges, sortentypisches, duftiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südf Früchten.
- 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.
- 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.
- BIANCO DI MARTIENA, WEINGUT DEI, TOSCANA IGT, MERCHSI ANTINORI € 32,--
Cuvée aus Trebbiano, Malvasia, Grecchetto, leicht, frischer und fruchtiger Weißwein
- ALBIUM PIGATO WEINGUT POGGIO DIE GORLERI DOC, RIVIERA LIGURE DI PONENTE € 49,--
Die Pigatotraube hat ihren Ursprung in Griechenland; ist eine aromatische alterungsfähige Sorte; Der Wein ist vollmundig, aromatisch, leicht mineralisch mit feiner Kräuternote und Zitrusaromen

VIGNA 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

Rosato

TORMARESCA, CALAFURIA SALENTO ROSÉ IGT € 34,50
 100 % Negro-Amaro-Traube, Helle Pfingstrose, zartl-florale Nuancen, feine Würze

Champagner

BRUT PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO DOCG € 34,--
 Col de Salici, Compagnia del Vino, Valdobbiadene

FRANCIACORTA BRUT-SATEN – DOCG € 45,--
 La Torre – Terre di Franciacorta (der Champagner Italiens)

FRANCIACORTA BRUT ODER ROSÉ FERGHETTINA – DOCG € 45,--/€ 52,--
 Weingut Ferghettina, Franciacorta, Lombardei

RUINART CHAMPAGNE BRUT ODER ROSE BRUT € 99,--/129,--
 Reims, goldgelb mit kristallener Brillanz, feinste Perlage

LAURENT PERRIER ROSÉ 136,--
 Reims, goldgelb mit kristallener Brillanz, feinste Perlage

WENNS EIN BISSCHEN MEHR SEIN DARF... GROßFLASCHEN

FRANCIACORTA BRUT FERGHETTINA – DOCG 1,5L/3L 106,--/263,--
 Weingut Ferghettina, Franciacorta, Lombardei

FRANCIACORTA ROSÉ FERGHETTINA – DOCG 1,5L € 123,--
 Weingut Ferghettina, Franciacorta, Lombardei

LUGANA, CA DEI FRATI DOC 1,5L & 3L € 74/€ 193
 Trebbiano-Traube: Hellgelb, in der Nase feine, blumige und würzig-kräuterige Noten, Aprikosen und zarte Mandelnuancen, am Gaumen ausgewogen, perfekte Säure, saftig-delikate Frucht

GAVI DI GAVI DOCG, WEINGUT LA CHIARA, PIEMONTE 1,5L € 64,--
 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.

TORMARESCA, CALAFURIA SALENTO ROSÉ IGT 1,5L € 74,50
 100 % Negro-Amaro-Traube, Helle Pfingstrose, zartl-florale Nuancen, feine Würze

PROTEA DRY ROSÈ, ANTHONIJ RUPERT, SWAZILAND, SÜDAFRIKA 1,5L € 66,--
 Shiraz/Syrah, Grenache, Mourvedre, Cinsaut, ein klassischer Rosé-Wein im Stile der Provence, Noten von Zitrusfrüchten

- LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA BOLGHERI DOC 1,5L € 180,--
 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.
- TIGNANELLO TOSKANA IGT, MARCHESI ANTINORI 1,5L € 346,--
 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
- CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA, VILLA ANTINORI, FIRENZE 1,5L € 99,--
 Cuvée aus den Trauben Sangiovese und Cabernet Sauvignon, rubinrot, in der Nase Himbeeren, Heidelbeeren, Holz- und Gewürznoten, am Gaumen terroirtypisch, leichte Holznoten
- BAROLO DOCG, AZIENDA AGRICOLA MANZONE, MONFORTE D'ALBA 1,5L € 96,--
 Laut JOHNSON Italiens grossartigster Rotwein aus der Nebbiolo-Traube. Schönes Granatrot, perfekt und vollmundig. Intensive Struktur, Note von Himbeeren, Erdbeeren, Vanille, Kakao, Zimt und Tannin
- IL BRUCIATO TENUTA GUADO AL TASSO BOLGHERI DOC 1,5L € 111,--
 Cuvée aus Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah. Dunkles, sattes 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
- 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 1,5 L € 96,--
 Cuvée aus den Trauben Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese. Intensives Kirschtrot, in der Nase reife Beeren und Gewürznoten, am Gaumen samtige Tannine, unterlegt von einer knackigen Säure, feine Fruchtaromen im Abgang
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, TENUTA PIAN DELLE VIGNE, MARCHESE ANTINORI 1,5L € 179,--
 100 % Sangiovese-Traube, Rote Kirschen, Blumen, Tabak, Gewürze und Kräuter im attraktiven Bouquet

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

- CABERNET FRANC DOC, FRIULI COLLI ORIENTALI, WEINGUT ZORZETTIG € 34,--
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 € 34,--
Farbe dunkelrubinrot, intensives Bukett von roten Beerenfrüchten, frisch und trocken, leicht und samtig
- CUNFINI DOC, FRIULI COLLI ORIENTALI, WEINGUT SEGNO DI TERRA ZORZETTIG € 44,--
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 € 48,--
Purpurrote Farbe mit leicht granatfarbenen Tönen. Aufgrund des langen Ausbaus im Holzfass, der zur Verfeinerung der Tannine erforderlich ist, stechen die gerösteten Noten hervor.
- BERGUL ROSSO DOC, LIS FADIS, FRIULI COLLI ORIENTALI € 47,50
Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino, Merlot. Dunkles Violett. Edle Nase, zarte Holzwürze, Veilchen, Kirsche, Waldfrucht, Lakritze, sehr vielschichtig und einladend, pfefferwürzig.
- COSTASERA AMARONE DELLA VALPOLICELLA, MASI, DOCG, VENETIEN € 68,--
Cuvée aus Corvina, Molinara und Rondinella. Kirschrot, reife Pflaumen, süsse Gewürz- und Passitonoten
- 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, PIEMONTE € 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
- BAROLO DOCG, WEINGUT PRUNOTTO, PIEMONTE € 66,--
Nebbiolo-Traube, im Glas kleidet sich Prunottos Barolo in granatroter Robe. Das Bouquet präsentiert ein breites Spektrum von Aromen – Waldbeeren, Brombeeren und schwarze Kirsche
- CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG, VILLA ANTINORI, TOSCANA € 45,50
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 € 59,--
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Rubingranat, rote Früchte und Lakritze
- CHIANTI SUPERIORE DOCG, SANTA CRISTINA ANTINORI, TOSCANA € 33,--
Sangiovese, Merlot, rubinrot mit violetter Schimmer, Kirsche, Vanille
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, TENUTA PIAN DELLE VIGNE, MARCHESE ANTINORI € 82,--
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 Rubinfarbe, in der Nase kleine rote Früchte, leichte Vanille und Marmelade, 🍷🍷🍷 Gambero Rosso 2020

AMPIO DELLE MORTELLE, WEINGUT LE MORTELLE ANTINORI, MAREMMA, TOSCANA € 292,--
 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère; sattes Rubinviolett mit schwarzem Kern. Eröffnet mit betont würzigen Noten nach schwarzem Pfeffer, Sandelholz und dunkler Schokolade, dazu viel reife Zwetschken und Holunderbeeren.

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 € 47,50
 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 € 66,50
 100 % Merlot, selektive Handlese, dichtes Schwarzrubin mit lila Reflexen, Cassis-Noten

IL BRUCIATO TENUTA GUADO AL TASSO BOLGHERI DOC € 51,--
 Cuvee aus Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah. Dunkles, sattes 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 € 80,--
 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 € 162,--
 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

Latium

TELLUS SYRAH, IGP, FALESCO, LATIUM

€ 33,--

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.

Apulie

NEPRICA TORMARESCA, CASTEL DEL MONTE, PUGLIA

€ 30,--

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

€ 38,--

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 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	3,-- / 3,70
ALKOHOLFREI 0,3 L	3,90
RADLER 0,2 / 0,3	3,-- / 3,70
BIRRA MORETTI 0,3 l	4,20
PILS THALHEIMER 0,3 l	4,20
SCHNEIDERWEIBE WEIZENBIER ORIGINAL Flasche 0,3l	4,20

ALKOHOLFREI

LIFETIME-DRINKS BY REDBULL:  ORGANICS	
TONIC WATER / BITTER LEMON / PURPLE BERRY / BLACK ORANGE 0,2l	3,50
RAUCH FRUCHTSÄFTE MARILLE / JOHANNISBEERE 0,20l	3,40
GESPRITZT MIT WASSER ODER SODA 0,3l / 0,5l	3,80 / 4,30
RAUCH EISTEE 0,33 l	3,50
APFEL, O-SAFT, COLA, FANTA, KRÄUTERLIMONADE, 0,25l / 0,5l	2,90 / 4,90
GESPRITZT MIT WASSER ODER SODA 0,25l / 0,5l	2,70 / 3,90
ALPQUELL „SILVANUS“ TAFELWASSER 0,25l / 0,5l still oder prickelnd	1,80 / 3,50
THALHEIMER MINERALWASSER PRICKELND ODER STILL 0,33l / 0,75l	3,-- / 6,--