

LIEBER FEINSCHMECKER!

Willkommen auf unserer kleinen mediterranen Insel auf dem Kreischberg, die es schon seit über 40 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 von der Molkerei „Montanari“ belegt und der Tomatensauce nach einem neapolitanischen Geheimrezept
- ★ hausgemachtem Brot
- ★ Fisch und Fleisch (Rindfleisch von der Fleischerei Schader und Biohof Petzl vlg. Taurer, Wildfleisch aus dem eigenen Jagdrevier, Fisch von unserem langjährigen Partner Adriatica) 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	6,--
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	6,50
NEGRONI KLASSISCHER ITALIENISCHER APERITIF AUS WERMUT, CAMPARI UND GIN	9,-

BOLLICINE (PRICKELNDES)

BRUT PROSECCO DOCG Valdobbiadene	€ 36,--
FRANCIACORTA BRUT – DOCG La Torre – Terre di Franciacorta (der Champagner Italiens)	€ 46,--
FRANCIACORTA BRUT / ROSÉ FERGHETTINA – DOCG Weingut Ferghettina, Franciacorta, Lombardei	€ 46,--/€ 53,--
RUINART CHAMPAGNE BRUT	€ 105,--
LAURENT PERRIER LA CUVÉE / CUVÉE ROSÉ	€ 98,--/149,--
LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ 1,5L	340,--
FRANCIACORTA BRUT FERGHETTINA – DOCG 1,5L/3L Weingut Ferghettina, Franciacorta, Lombardei	106,--/263,--
FRANCIACORTA ROSÉ FERGHETTINA – DOCG 1,5L Weingut Ferghettina, Franciacorta, Lombardei	€ 123,--

ANTIPASTI

MOZZARELLA E POMODORI DALL´FORNO AL LEGNA	€ 14,90
Geschmorte Holzofentomate italienische Büffelmozzarella <i>braised tomato italian buffalomilk-mozzarella</i>	
TARTARE DI TONNO	€ 15,90
Tatar vom Gelbflossen-Thunfisch Avocado Granatapfel <i>Tatar from the yellow-fin-tuna avocado pomegranate</i>	
HIRSCHELLO TONNATO	€ 15,90
Hirschrücken vom Bodendorfer Rotwild Thunfisch-Creme sonnengetrocknete Tomaten Kapern <i>saddle of deer cream of tuna sundried tomatoes capers</i>	
CARPACCIO DI MANZO	€ 15,90
Carpaccio vom regionalen Rinderfilet Rucola Granakäse Olivenöl <i>Carpaccio from the local beef-filet arugula salad grana cheese olive-oil</i>	
INSALATA DI POLIPO	€ 15,90
Oktopus Taggiasche-Oliven Cherry-Tomaten Stangensellerie <i>Octopus olives cherry-tomatoes celery</i>	
ANTIPASTO MISTO ITALIANO	€ 15,90/P
Italienische Köstlichkeiten vom Land servieren wir ab 2 Personen <i>Italian delicacies we prepare a little variation from up to 2 persons</i>	
ZUPPA DI POMODORO	€ 5,90
Tomatencremesuppe <i>Tomato-soup</i>	

Alle unsere kalten Vorspeisen servieren wir mit einem Stück hausgemachtem Weißbrot
We serve all our starters with a piece of homemade bread

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

...ALL AGLIO	Knoblauch und Olivenöl/ <i>garlic & oliveoil</i>	€ 5,90
...AL POMODORO	fein würfelige Tomaten/ <i>fresh tomatoes</i>	€ 9,50
...ALLA CREMA DI MELANZANE	Melanzanecreme / <i>eggplant-pesto</i>	€ 9,50
...MISTA	Tomaten Melanzanecreme Knoblauch <i>tomato eggplant-pesto garlic</i>	€ 9,50

PASTA FATTA IN CASA

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

Tomate | Sardelle | Olive | Kapern |
Peperoncino
tomato | anchovies | olives | capers | chili
14,90

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Speck | Granakäse | Pecorinokäse | Pfeffer
Bacon | grana-cheese | pecorino-cheese | pepper
€ 14,90

SPAGHETTI CON GAMBERETTI E RUCOLA

Olivenöl | Knoblauch | Peperoncino | Garnelen |
Cherry-Tomaten | Rucola
oliveoil | garlic | chili | shrimps | cherry-tomatoes
/ arugula
17,90

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

Gemischte Meeresfrüchte | Weißwein | Cherry-
Tomaten
mixed sea-food | white-wine | cherry-tomatoes
€ 17,90

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Venusmuscheln | Weißwein
venus shells | white-wine
€ 17,90

LASAGNE DAL FORNO A LEGNA

Lasagne mit bologneser Ragú im Holzofen
gratinert
Classic lasagne baked in the wood-burning oven
€ 14,90

... PER BAMBINI SPAGHETTI ODER CASARECCE

wahlweise Tomatensauce | Bolgonese-sauce | Butter
for the kids...you can choose with tomato-sauce | Bolognese-sauce | butter
€ 10,90

TAGLIATELLE AL RAGÚ DI BOLOGNESE

Lang geschmortes bologneser Ragú
bolognese-sauce
14,90

TAGLIATELLE AL FAGOTTINO

sonnengetrocknete Tomaten | Sahne |
Parmaschinken
sundried tomatoes | cream | parma-ham
€ 15,90

RAVIOLI AL SUGO DI NOCI

Ricotta-Spinat-Fülle | Walnusscreme
ricotta-spinach-filling | walnut-cream
16,90

RAVIOLI ALLA SELVAGGINA

Rotwild-Fülle | Steinpilzbutter
red-deer-filling | porcini-butter
€ 16,90

DAL MARE...

FISCHSPEZIALITÄTEN VOM HOLZOFENGRILL...

CALAMARI ALLA GRIGILIA € 22,--
gegrillte Calamari / grilled squids

GAMBERONI ALLA GRIGLIA € 24,--
gegrillte Riesengarnelen / grilled king prawns

GRIGLIATA PORTOFINO € 25,--
gegrillte Calamari & Riesengarnelen
grilled squids & king prawns

PESCE MISTO € 28,--
Calamari | Riesengarnelen | Schwertfisch |
Goldbrassenfilet
*squids | king prawns | swordfish-steak |
doradefilet*

CALAMARI FRITTI € 23,--
in Olivenöl frittierte Calamari
in olive oil deep-fried squids

ORATA AL CARTOCCIO € 25,--
Goldbrassenfilet in der Papillote | Tomate |
Olive | Kapern
*Doradefilet steamed in the papillote |
tomato | olives | capers*

DAZU SERVIEREN WIR/SIDE-DISHES:

ROSMARINKARTOFFELN € 4,--
Rosmary-Potatoes

KLEINER GEMISCHTER SALAT € 5,--
Mixed Salad

CREMIGE GETRÜFFELTE POLENTA € 4,50
Creamy truffled polenta

MEDITERRANES GEMÜSE € 5,80
mediterranean vegetables

GORGONZOLASAUCE € 3,50
Gorgonzola-sauce

CHIMICHURRI € 3,--
mediterranean herbs-pesto

ZITRONENAIOLI € 3,--
Lemon-Aioli

SPECIALITÀ DI CARNE

FLEISCHSPEZIALITÄTEN AUS DEM HOLZOFEN...

Unser Metzgermeister des Vertrauens sind Fleischerei Schader und
Biohof Petzl vlg. Taurer

FILETTO DI MANZO € 36,--

Rinderfilet (200g) im Holzofen gegrillt
Beef tender loin (200g) grilled in the woodburning oven

TAGLIATA ALLA RUCOLA € 33,--

Flanksteak (250 g) im Holzofen gegrillt, auf Rucolabeet und Granakäse
*Flanksteak (250g) grilled in the wood burning oven, served on arugula-salad and grana-
cheese*

DAZU SERVIEREN WIR/SIDE-DISHES:

ROSMARINKARTOFFELN € 4,--
Rosmary-Potatoes

CREMIGE GETRÜFFELTE POLENTA € 4,50
Creamy truffled polenta

GORGONZOLASAUCE € 3,50
Gorgonzola-sauce

KLEINER GEMISCHTER SALAT € 5,--
Mixed Salad

MEDITERRANES GEMÜSE € 5,80
mediterranean vegetables

CHIMICHURRI € 3,--
mediterranean herbs-pesto

ZITRONENAIOLI € 3,--
Lemon-Aioli

INSALATE

INSALATA MISTA
Gemischter Salat
Mixed salad

€ 8,-- / KLEIN € 5,--

INSALATA RUCOLA
Rucola | Granakäse
Arugula-salad | Grana-cheese

€ 8,50 / KLEIN € 6,--

INSALATA GRECA

Blattsalat | Cherrytomaten | Gurken | Tomaten | Paprika | Oliven | Fetakäse
Leaf lettuce | tomatoes | cucumber | tomatoes | peppers | olives | feta-cheese

€ 11,90

PIZZE DAL FORNO A LEGNA

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

MARGHERITA	Mozzarella/ <i>mozzarella</i>	10,90
SALAME	Salami	12,90
PROSCIUTTO	Schinken/ <i>ham</i>	12,90
SALAME E FUNGHI	Salami, Champignon/ <i>salami, mushroom</i>	13,90
PROSCIUTTO E FUNGHI	Schinken, Champignon/ <i>ham, mushrooms</i>	13,90
SALAME E PROSCIUTTO	Salami, Schinken/ <i>ham, salami</i>	13,90
NAPOLI	Sardellen, Kapern, Oliven/ <i>anchovies, capers, olives</i>	13,50
SILVANO	Gorgonzola, Oliven/ <i>gorgonzola, olives</i>	13,50
TONNO	Thunfisch, Zwiebeln/ <i>tuna, onions</i>	13,90
DIAVOLA	Schinken, Sardellen, Pfefferoni/ <i>ham, anchovies, peppers</i>	13,50
SICILIANA	Sard., Kapern, Oliven, Pfefferoni, Knob (scharf!) <i>anchovies, capers, olives, peperoni, garlic (spicy!!!)</i>	13,90
CACCIATORE	Speck, Zwiebeln, Champignon, Knoblauch <i>Bacon, onions, garlic and mushrooms</i>	13,90
BRIE E SPECK	Speck, Brie-Käse/ <i>bacon, brie-cheese</i>	13,90
CAPRICCIOSA	Schinken, Oliven, Champ, Pfefferoni <i>ham, olives, peppers, mushrooms</i>	13,90
SULI	Thunfisch, Sard., Oliven, Champignon, Knoblauch, Petersilpesto <i>tuna, anchovies, olives, mushrooms, garlic, parsley</i>	14,50
ITALIA	Blattspinat, Cherry-Tomaten, Granakäse, Knoblauch <i>leafspinach, slices of tomatoes, grana-cheese, garlic</i>	14,50
SPINACI PROSCIUTTO	Blattspinat, Schinken, Knob (scharf!) <i>leafspinach, ham, garlic</i>	14,50
RUCOLA	Rucola, Granakäse/ <i>arugula-salad, grana-cheese</i>	14,50
4 FORMAGGI	4 Sorten Käse/ <i>4 kinds of cheese</i>	14,50
CARDINALE	Parmaschinken, Granakäse/ <i>rawham and grana-cheese</i>	14,50
4 STAGIONI	Schinken, Champ., Artischocken, Thunfisch <i>ham, mushrooms, artichokes, tuna</i>	14,50
CALABRESE	scharfe Salami, Provolone, Zwiebeln, Oliven <i>hot salami, provolone-cheese, onions, olives</i>	14,50
CALZONE	Gefüllte Pizza mit Schinken, Artischocken, Champ <i>filled pizza with ham, artichokes, mushrooms</i>	14,50

REALE	Champ, Granakäse, Knoblauch, Parmaschinken <i>mushrooms, grana-cheese, rawham from parma, garlic</i>	14,90
TAVERNETTA	Artischocken, Champignon, Parma/artichokes, champ, parma	14,90
PRIMAVERA	Rucola, Parmaschinken, Granakäse <i>arugula-salad, raw-ham from parma, grana-cheese</i>	14,90
KREISCH INDIOS	Schinken, Salami, Champ, Gorg, Ei, Pfefferoni (scharf) <i>ham, salami, mushrooms, gorgonzola, egg, peppers (spicy)</i>	15,50
AMALFI	Shrimps, Knoblauch/shrimp, garlic	16,50
FRUTTI DI MARE	Meeresfrüchte, Knoblauch/seafood, garlic	16,50
SPIANATA	Gefüllte Pizza mit Provolonekäse, Schinken, scharfer Salami, <i>filled pizza with provolone-chees, ham, and hot salami</i>	14,90

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 CAFFÉ Cantuccini Mascarponecreme Kaffee <i>Cantuccini mascarpone-cream coffee</i>	€ 9,--
PANNACOTTA AI FRUTTI DI BOSCO Sahne-Dessert Waldbeeren <i>cream wild berries</i>	€ 9,--
MOUSSE AL CIOCCOLATO Dunkle Schokolade Blutorangensorbet <i>dark-chocolate blood-orange-sorbet</i>	€ 9,90
CRÈME BRÛLÉE Crème Brûlée Tonkabohne Johannisbeersorbet <i>Crème Brûlée tonkabean currant-sorbet</i>	€ 9,90
SORBETTO AL LIMONE Cremig gerührtes Zitronensorbet mit Wodka/ <i>lemon-sorbet with wodka</i>	€ 7,90
AFFOGATO ALL´CAFFÉ 1 Kugel Murtaler Vanilleeis Espresso 1 scoop vanilla-icecream espresso	€ 5,--
1 KUGEL „MURTALER EISCREME“ (fragen Sie nach unseren Sorten) 1 scoop of Murtaler Icecream	€ 2,--
COPPA PINOCCHIO 2 Kugeln gemischtes Murtaler Eis Smarties Sahne Schokoladen-Sauce <i>2 scoops ice-cream smarties cream chocolate-sauce</i>	€ 5,20
COPPA DEL AMORE 2 Kugeln Murtaler Vanilleeis heiße Himbeeren Sahne 2 scoops vanilla-icecream hot raspberries cream	€ 6,90
TOPPINGS JE Schokoladensauce Smarties Sahne <i>Chocolatesauce smarties cream</i>	€ 0,70

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

SAUVIGNON BLANC DOC, FRIULI COLLI ORIENTALI, WEINGUT ZORZETTIG	€ 36,--
RIBOLLA GIALLA DOC, FRIULI COLLI ORIENTALI, WEINGUT ZORZETTIG Ribolla Gialla eine alte Rebsorte aus Friaul und Slowenien	€ 36,--
DONZEL DOC, SEGNO DI TERRA, FRIULI COLLI ORIENTALI Friulano, Chardonnay & Sauvignon	€ 47,--
RIGIALLA DOP, LA TUNELLA, FRIULI COLLI ORIENTALI Ribolla Gialla	€ 40,--
BIANCOSESTO DOP, LA TUNELLA, FRIULI COLLI ORIENTALI Friulano, Ribolla Gialla	€ 48,--
BRAULIN SAUVIGNON DOC, LIS FADIS, FRIULI COLLI ORIENTALI Sauvignon	€ 38,--
LUGANA DI SIRMIONE DOC, CA DEI FRATI, LOMBARDEI Trebiano	€ 39,--
CHARDONNAY DOC ALOIS LAGEDER, MAGREID SÜDTIROL	€ 41,--
GAVI DI GAVI DOCG, WEINGUT LA CHIARA, PIEMONTE Hergestellt aus 100% Cortese-Trauben	€ 35,--
MOSCATO D'ASTI, WEINGUT LA CHIARA, PIEMONTE Lieblicher Muskateller leicht moussierend	€ 33,--
PIGATO DOC WEINGUT POGGIO DIE GORLERI, RIVIERA LIGURE DI PONENTE Pigato	€ 39,--
VIGNA SORI VERMENTINO DOC, WEINGUT POGGIO DEI GORLERI, RIVIERA LIGURE DI PONENTE Vermentino ist eine autochthone Traube aus Ligurien	€ 37,--
BIANCO DI MARTIENA IGT, WEINGUT DEI, TOSCANA Trebiano, Malvasia, Grechetto	€ 35,--
NIBBIO DELLA SALA IGT, ANTINORI CASTELLO DELLA SALA, TOSCANA Chardonnay	€ 345,--
CALAFURIA SALENTO ROSÉ IGT, TORMARESCA, APULIEN 100 % Negro-Amaro-Traube	€ 38,--

DESSERTWEIN

NOANS LA TUNELLA, FRIULI, 0,5L Sauvignon, Riesling, Traminer	€ 46,--
---	---------

WENNS EIN BISSCHEN MEHR SEIN DARF... GROßFLASCHEN

LUGANA DI SIRMIONE DOC, CA DEI FRATI, LOMBARDEI 1,5L & 3L Trebiano	€ 94/€ 230
BIANCOSESTO DOP, LA TUNELLA, FRIULI COLLI ORIENTALI 1,5L / 3L Friulano und Ribolla Gialla	€ 105/€ 220,--
SOAVE DOC GABBIA D'ORO, BURGTAL CANINE DI ORA, VENETIEN 1,5L Garganega	€ 55,--
ROSÉ CALAFURIA SALENTO IGT, TORMARESCA, APULIEN 1,5L 100 % Negro-Amaro-Traube	€ 74,--
PROTEA DRY ROSÉ, ANTHONIJ RUPERT, SWAZILAND, SÜDAFRIKA 1,5L Shiraz/Syrah, Grenache, Mourvedre, Cinsaut,	€ 67,--
LE VOLTE DELL'ORNELLAIA IGT, BOLGHERI, TOSKANA 1,5 L Trauben Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese	€ 96,--
BERGUL ROSSO DOC, LIS FADIS, FRIULI COLLI ORIENTALI Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino, Merlot	€ 109,--
ORNELLAIA BOLGHERI SUPERIORE DOC, TOSKANA 1,5L Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Petit Verdot	€ 744,--
TIGNANELLO TOSKANA IGT, MARCHESI ANTINORI, TOSKANA 1,5L Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	€ 393,--
CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA, VILLA ANTINORI, TOSKANA 1,5L / 3L Trauben Sangiovese, Cabernet Sauvignon	€ 99,--
BAROLO DOCG, AZIENDA AGRICOLA MANZONE, PIEMONT 1,5L	€ 96,--
IL BRUCIATO DOC TENUTA GUADO AL TASSO BOLGHERI, TOSKANA 1,5L Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah	€ 115,--
TORCICODA PRIMITIVO IGT, SALENTO, TORMARESCA, APULIEN 100 % Primitivo-Traube, rubinrot, zarte Vanille, gut integrierte Holznoten	€ 78,--
OPTIMA, ANTHONIJ RUPERT SÜDAFRIKA 1,5L / 3L / 5L Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec	€ 92 / € 219 / € 415,--

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

CABERNET FRANC DOC, FRIULI COLLI ORIENTALI, WEINGUT ZORZETTIG	€ 36,--
PINOT NERO DOC, FRIULI COLLI ORIENTALI, WEINGUT ZORZETTIG	€ 38,--
CUNFINS DOC, FRIULI COLLI ORIENTALI, WEINGUT SEGNO DI TERRA ZORZETTIG 60 % Refosco dal Peduncolo Rosso, 40 % Pignolo	€ 45,--
PIGNOLO DOC, MYO VIGNETI DI SPESA, FRIULI COLLI ORIENTALI	€ 49,--
BERGUL ROSSO DOC, LIS FADIS, FRIULI COLLI ORIENTALI Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino, Merlot.	€ 49,50
COSTASERA AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG, MASI, VENETIEN Corvina, Molinara und Rondinella	€ 69,--
BARBERA DEL MONFERRATO IL BICOCCO, WEINGUT LA CHIARA	€ 32,--
BAROLO DOCG, AZIENDA AGRICOLA MANZONE, MONFORTE D'ALBA, PIEMONTE Nebbiolo	€ 45,--
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG, VILLA ANTINORI, TOSCANA Sangiovese, Cabernet Sauvignon	€ 46,50
ROSSO TOSCANA IGT, VILLA ANTINORI Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah,	€ 59,--
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, TENUTA PIAN DELLE VIGNE, MARCHESE ANTINORI	€ 85,--
ROSSO DI MONTALCINO DOC, AZIENDA AGRICOLA PIETROSO, TOSCANA 100 % Sangiovese	€ 46,--
BOSSONA RISERVA IGT, CANTINA DEI, TOSCANA 100 % Prugnolo-Gentile	€ 69,--
BV SANCTA CATHARINA IGT, CANTINA DEI, TOSCANA Prugnolo Gentile, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon	€ 69,--
LE VOLTE DELL'ORNELLAIA IGT, ORNELLAIA, TOSCANA Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese	€ 48,50
LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA DOC BOLGHERI Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Petit Verdot	€ 81,--
CONT'UGO BOLGHERI DOC, TENUTA GUADO AL TASSO, BOLGHERI, ANTINORI 100 % Merlot	€ 67,50
IL BRUCIATO TENUTA GUADO AL TASSO BOLGHERI DOC Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah	€ 52,--
TELLUS SYRAH IGP, FALESCO, LATIUM	€ 34,--
TORCICODA PRIMITIVO SALENTO IGT, TORMARESCA, APULIEN	€ 39,--

TIGNANELLO TOSKANA IGT, MARCHESI ANTINORI Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	€ 168,--
SETTO PONTI, WEINGUT TENUTA SETTE PONTI, TOSCANA 100% Merlot	€ 199,--
SASSISCAIA BOLGHERI DOC, TENUTA SAN GUIDO, TOSCANA Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	€ 263,--
ORNELLAIA BOLGHERI SUPERIORE DOC, BOLGHERI SUPERIORE Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Petit Verdot	€ 275,--
AMPIO DELLE MORTELLE, WEINGUT LE MORTELLE ANTINORI, TOSCANA Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère	€ 310,--
SAN WALFREDO, WEINGUT GUADO AL TASSO ANTINORI, TOSCANA 100% Merlot	€ 396,--
MATAROCCHIO BOLGHERI DOC SUPERIORE, TENUTA GUADO AL TASSO, TOSCANA 2017/2019 Cabernet Franc	€ 574/€ 684,--

BEVANDE

WEIN / VINO

1/8 FRIULANO, PINOT GRIGIO, MERLOT	3,70
1/8 MONTEPULCIANO D´ABRUZZO, CANTINA BURG TAL,	4,--
1/8 CHIANTI CLASSICO Cantine Leonardi da Vinci DOCG Toscana	4,50
1/8 MOSCATO D´ASTI La Chiara D.O.C. , Gavi , Piemont (lieblich)	4,--
SPRITZER/MISCHUNG 0,25l (sparkling water mixed with wine)	3,90

BIER

MURAUER BIER v. Fass 0,2 / 0,3	3,50 / 4,30
ALKOHOLFREI 0,3	4,50
RADLER 0,2 / 0,3	3,50 / 4,30
BIRRA MORETTI 0,3	4,70
PILS THALHEIMER 0,3	4,70
SCHNEIDERWEIE WEIZENBIER / WOLFERSTETTER WEIZENBIER Flasche 0,3	4,70

ALKOHOLFREI



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