

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 #DOLCEVITA #DINNERWITHAVIEW #HARDTOFINDDHARDTOFORGET

APERITIVI

PROSECCO DOCG 0,1 L	4,80
FRANCIACORTA 0,1L DER CHAMPAGNER ITALIENS	7,50
CAMPARI SODA / ORANGE 4 CL	6,30
MARTINI BIANCO/ROSSO/DRY 4CL	4,50
CRODINO ITAL. ALKOHOLFREIER APERITIF/ITALIAN NON ALCOHOLIC APERITIVE	4,50
APEROL SPRITZ	7,--
NEGRONI WERMUT, CAMPARI, GIN	9,50

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,--
FRANCIACORTA BRUT FERGHETTINA – DOCG 1,5L/3L Weingut Ferghettina, Franciacorta, Lombardei	106,--/263,--
FRANCIACORTA ROSÉ FERGHETTINA – DOCG 1,5L Weingut Ferghettina, Franciacorta, Lombardei	€ 123,--
LAURENT PERRIER LA CUVÉE / CUVÉE ROSÉ	€ 102,--/€ 153,--
LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ 1,5L	375,--

ANTIPASTI

BURRATA CON POMODORI	€ 15,50
Burrata Ofentomate Basilikum <i>Burrata roasted tomatoes basil</i>	
INSALATA DI MARE	€ 16,50
Meeresfrüchte Sellerie Tomate Oliven Kapern <i>seafood-salad with celery and tomato</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 CERVO	€ 15,90
Carpaccio vom Bodendorfer Rotwild Rucola Granakäse Olivenöl Harry's Bar Sauce <i>Carpaccio from the local deer arugula salad grana cheese olive-oil Harry's Bar Sauce</i>	
ZUPPA DI POMODORO	€ 6,-
Tomatencremesuppe <i>Tomato-soup</i>	
PARMA E CAPONATA	€ 15,90
Parmaschinken mit sizilianischem Gemüsesalat <i>parma raw ham and sicilian vegetable-salad</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>	€ 9,90
...ALLE ACCIUGHE	Knoblauch, Sardellen <i>garlic, anchovies</i>	€ 7,90
...MISTA	Tomaten Sardellen Knoblauch <i>tomato/ anchovies garlic</i>	€ 9,90

PASTA FATTA IN CASA – HAUSGEMACHTE PASTA

SPAGHETTI AI GAMBERI

Shrimps | Knoblauch | Olivenöl | Rucola |
Cherrytomaten | Chili
*Shrimps | garlic | olive-oil | arugula | tomato |
chili*
€ 18,90

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Speck | Granakäse | Pecorinokäse | Pfeffer
*Bacon | grana-cheese | pecorino-cheese |
pepper*
€ 15,50

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Vongole | Weißwein
clams | whitewine
€ 18,90

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

Gemischte Meeresfrüchte | Weißwein | Cherry-
Tomaten
mixed sea-food | white-wine | cherry-tomatoes
€ 18,90

CASARECCE ALLA SALSICCIA

Salsiccia | Tomate | Pinienkerne
Italian sausage | tomato | pine-nuts
€ 15,50

LASAGNE DAL FORNO A LEGNA

*Lasagne mit bologneser Ragú im Holzofen
gratiniert*
Classic lasagne baked in the wood-burning oven
€ 15,50

TAGLIATELLE AL RAGÚ DI BOLOGNESE

Lang geschmortes bologneser Ragú
bolognese-sauce
€ 15,50

TAGLIATELLE AL FAGOTTINO

sonnengetrocknete Tomaten | Sahne |
Parmaschinken
sundried tomatoes | cream | parma-ham
€ 16,50

RISOTTO ALLA BARBABIETOLA

Risotto | Rote Beete | Ziegenkäse
Risotto | BeetRoot | Goatcheese
€ 17,90

RAVIOLI AI NOCI

Ricotta-Spinat-Fülle | Walnusscreme
ricotta-spinach-filling | walnut-cream
€ 18,20

RAVIOLI ALLA SELVAGGINA

Rotwild-Fülle | Pilzcremesauce
red-deer-filling | porcini-sauce
€ 18,20

FÜR KLEINE PASTA VERRECHNEN WIR € 1,-- WENIGER

... PER BAMBINI SPAGHETTI ODER CASARECCE € 10,90

wahlweise Tomatensauce | Bolognesesauce | Butter
for the kids...you can choose with tomato-sauce | Bolognese-sauce | butter

DAL MARE...

FISCHSPEZIALITÄTEN VOM HOLZOFENGRILL...

CALAMARI ALLA GRIGILIA € 23,--
gegrillte Calamari / *grilled squids*

GAMBERONI ALLA GRIGLIA € 25,--
gegrillte Riesengarnelen / *grilled king prawns*

GRIGLIATA PORTOFINO € 26,--
gegrillte Calamari & Riesengarnelen
grilled squids & king prawns

PESCE MISTO € 29,--
Calamari | Riesengarnelen | Schwertfisch |
Goldbrassenfilet
*squids | king prawns | swordfish-steak |
doradefilet*

CALAMARI FRITTI € 24,--
in Olivenöl frittierte Calamari
in olive oil deep-fried squids

ORATA AL CARTOCCIO € 27,--
Goldbrassenfilet in der Papillote | Tomate |
Olive | Kapern
*Doradefilet steamed in the papillote |
tomato | olives | capers*

SPECIALITÀ DI CARNE DAL FORNO A LEGNA

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

FILETTO DI MANZO € 38,--
Rinderfilet (200g) im Holzofen gegrillt
Beef tender loin (200g) grilled in the woodburning oven

TAGLIATA ALLA RUCOLA € 34,50
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 € 4,50

Rosmary-Potatoes

CREMIGE GETRÜFFELTE POLENTA € 5,--

Creamy truffled polenta

GORGONZOLASAUCE € 3,50

Gorgonzola-sauce

MEDITERRANES GEMÜSE € 6,--

mediterranean vegetables

KRÄUTERBUTTER € 3,--

herb butter

ZITRONENAIOLI € 3,--

Lemon-Aioli

INSALATE

INSALATA MISTA

Gemischter Salat

Mixed salad

€ 8,50 / KLEIN € 5,50

INSALATA RUCOLA

Rucola | Granakäse

Arugula-salad | Grana-cheese

€ 8,50 / KLEIN € 6,--

INSALATA AMARA

Radicchio | Rucola | Chicoree | Fetakäse | Walnüsse | Apfel

Radicchio | arugula | chicoree | feta-cheese | walnuts | apple

€ 12,50

INSALATA SPAGNOLA

Tomaten | Gurken | Paprika | Blattsalat | Thunfisch | Kapern | Oliven | Ei

Tomatoes | cucumber | peppers | salad | tuna | capers | olives | boiled egg

€ 13,50

PIZZE DAL FORNO A LEGNA

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

MARGHERITA	Mozzarella/ <i>mozzarella</i>	11,70
SALAME	Salami	13,40
PROSCIUTTO	Schinken/ <i>ham</i>	13,40
SALAME E FUNGHI	Salami, Champignon/ <i>salami, mushroom</i>	14,20
PROSCIUTTO E FUNGHI	Schinken, Champignon/ <i>ham, mushrooms</i>	14,20
SALAME E PROSCIUTTO	Salami, Schinken/ <i>ham, salami</i>	14,20
NAPOLI	Sardellen, Kapern, Oliven/ <i>anchovies, capers, olives</i>	14,20
SILVANO	Gorgonzola, Oliven/ <i>gorgonzola, olives</i>	14,20
TONNO	Thunfisch, Zwiebeln/ <i>tuna, onions</i>	14,50
DIAVOLA	Schinken, Sardellen, Pfefferoni/ <i>ham, anchovies, peppers</i>	14,50
SICILIANA	Sard., Kapern, Oliven, Pfefferoni, Knob (scharf!) <i>anchovies, capers, olives, peperoni, garlic (spicy!!!)</i>	14,50
CACCIATORE	Speck, Zwiebeln, Champignon, Knoblauch <i>Bacon, onions, garlic and mushrooms</i>	14,50
CAPRICCIOSA	Schinken, Oliven, Champ., Pfefferoni <i>ham, olives, peppers, mushrooms</i>	14,50
SULI	Thunfisch, Sard., Oliven, Champignon, Knoblauch, Petersilpesto <i>tuna, anchovies, olives, mushrooms, garlic, parsley</i>	15,20
ITALIA	Blattspinat, Cherry-Tomaten, Granakäse, Knoblauch <i>leafspinach, slices of tomatoes, grana-cheese, garlic</i>	15,20
SPINACI PROSCIUTTO	Blattspinat, Schinken, Knob./ <i>leafspinach, ham, garlic</i>	15,20
RUCOLA	Rucola, Granakäse/ <i>arugula-salad, grana-cheese</i>	15,20
4 FORMAGGI	4 Sorten Käse/ <i>4 kinds of cheese</i>	15,20
CARDINALE	Parmaschinken, Granakäse/ <i>rawham and grana-cheese</i>	15,20
4 STAGIONI	Schinken, Champ., Artischocken, Thunfisch <i>ham, mushrooms, artichokes, tuna</i>	15,20
CALABRESE	scharfe Salami, Provolone, Zwiebeln, Oliven <i>hot salami, provolone-cheese, onions, olives</i>	15,20
CALZONE	Gefüllte Pizza mit Schinken, Artischocken, Champ <i>filled pizza with ham, artichokes, mushrooms</i>	15,20

REALE	Champ, Granakäse, Knoblauch, Parmaschinken <i>mushrooms, grana-cheese, rawham from parma, garlic</i>	15,50
TAVERNETTA	Artischocken, Champignon, Parma/artichokes, champ, parma	15,50
PRIMAVERA	Rucola, Parmaschinken, Granakäse <i>arugula-salad, raw-ham from parma, grana-cheese</i>	15,50
KREISCH INDIOS	Schinken, Salami, Champ, Gorg, Ei, Pfefferoni (scharf) <i>ham, salami, mushrooms, gorgonzola, egg, peppers (spicy)</i>	16,20
SPIANATA	Gefüllte Pizza mit Provolonekäse, Schinken, scharfer Salami, <i>filled pizza with provolone-chees, ham, and hot salami</i>	16,20
AMALFI	Shrimps, Knoblauch/shrimp, garlic	17,20
FRUTTI DI MARE	Meeresfrüchte, Knoblauch/seafood, garlic	17,20
SPIANATA	Gefüllte Pizza mit Provolonekäse, Schinken, scharfer Salami, <i>filled pizza with provolone-chees, ham, and hot salami</i>	16,20

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 CAFFÉ Cantuccini Mascarponecreme Kaffee <i>Cantuccini mascarpone-cream coffee</i>	€ 9,50
PANNACOTTA AI FRUTTI DI BOSCO Sahne-Dessert Waldbeeren <i>cream wild berries</i>	€ 9,50
MOUSSE AL CIOCCOLATO Dunkle Schokolade <i>dark-chocolate</i>	€ 9,90
CRÈME BRÛLÉE Crème Brûlée Tonkabohne <i>Crème Brûlée tonkabean</i>	€ 9,90
SORBETTO AL LIMONE Cremig gerührtes Zitronensorbet mit Wodka/ <i>lemon-sorbet with wodka</i>	€ 7,90
AFFOGATO ALL´CAFFÉ 1 Tasse Murtaler Vanilleeis Espresso <i>1 cup vanilla-icecream espresso</i>	€ 6,50
1 KUGEL EIS BY „MURTAL EIS“ Vanille oder Zitrone <i>1 scoop of icecream, by “Murtal Eis” (vanilla or lemon)</i>	€ 2,20
COPPA PINOCCHIO 2 Kugeln Murtaler Eis Smarties Sahne Schokoladen-Sauce <i>2 scoops ice-cream smarties cream chocolate-sauce</i>	€ 5,50
COPPA DEL AMORE 2 Kugeln Murtaler Vanilleeis heiße Himbeeren Sahne <i>2 scoops vanilla-icecream hot raspberries cream</i>	€ 7,20
TOPPINGS JE Schokoladensauce Smarties Sahne <i>Chocolatesauce smarties cream</i>	€ 0,70

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

SAUVIGNON BLANC IGT, WEINGUT ATTEMS, FRIULI COLLI ORIENTALI	€ 34,--
DONZEL DOC, SEGNO DI TERRA, FRIULI COLLI ORIENTALI Friulano, Chardonnay & Sauvignon	€ 45,--
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	€ 44,--
LUGANA PRESTIGE DOC, CA MAIOL, LOMBARDEI Turbiana	€ 36,--
BRAMITO IGT CASTELLO DELLA SALA, UMBRIEN Chardonnay	€ 42,--
NIBBIO DELLA SALA IGT, ANTINORI CASTELLO DELLA SALA, TOSCANA Chardonnay	€ 354,--
GAVI DI GAVI DOCG, LA CHIARA, PIEMONTE Cortese	€ 35,--
MOSCATO D'ASTI, LA CHIARA, PIEMONTE Lieblicher Muskateller leicht moussierend	€ 33,--
PIGATO DOC WEINGUT POGGIO DIE GORLERI, RIVIERA LIGURE DI PONENTE Pigato	€ 39,--
VERMENTINO BOLGHERI DOC TENUTA GUADO AL TASSO, TOSCANA	€ 43,--
GORGONA BIANCO IGT FRESCOBALDI, TOSCANA Vermentino, Anssonica	€ 154,--
VIVI DOC BIO SAN VALENTINO, RIMINI Grechetto Gentile	€ 54,--
CALAFURIA SALENTO ROSÉ IGT, TORMARESCA, APULIEN 100 % Negro-Amaro-Traube	€ 36,--
ART DE VIVRE ROSÉ IGT, LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANKREICH Cinsault, Grenache, Syrah	€ 35,--

DESSERTWEIN

NOANS 0,5L LA TUNELLA, FRIAUL Sauvignon, Riesling, Traminer	€ 46,--
VERDUZZO 0,5L ZORZETTIG, FRIAUL Verduzzo Friulano	€ 41,--

WENNS EIN BISSCHEN MEHR SEIN DARF... GROßFLASCHEN

WEIßWEINE

LUGANA DI SIRMIONE DOC, CA DEI FRATI, LOMBARDEI 1,5L & 3L Trebiano	€ 98/€ 238
RIGIALLA DOP, LA TUNELLA, FRIULI COLLI ORIENTALI 1,5L & 3L Ribolla Gialla	€ 96,--/€ 204,--
BIANCOSESTO DOP, LA TUNELLA, FRIULI COLLI ORIENTALI 1,5L / 3L Friulano und Ribolla Gialla	€ 108/€ 227,--
ROSÉ CALAFURIA SALENTO IGT, TORMARESCA, APULIEN 1,5L 100 % Negro-Amaro-Traube	€ 74,--
PROTEA DRY ROSÈ, ANTHONIJ RUPERT, SÜDAFRIKA 1,5L Shiraz/Syrah, Grenache, Mourvedre, Cinsaut,	€ 67,--
NIBBIO DELLA SALA IGT, ANTINORI CASTELLO DELLA SALA, TOSCANA 1,5L Chardonnay	€ 756,--

ROTWEINE

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA IGT, BOLGHERI, TOSCANA 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 SUPERIORE DOC, BOLGHERI, TOSCANA 1,5L Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Petit Verdot	€ 744,--
TIGNANELLO IGT, MARCHESI ANTINORI, TOSCANA 1,5L Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	€ 393,--
CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA, VILLA ANTINORI, TOSCANA 1,5L / 3L Sangiovese, Cabernet Sauvignon	€ 99,--
IL BRUCIATO DOC TENUTA GUADO AL TASSO BOLGHERI, TOSCANA 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, Petit Verdot	€ 92 / € 219 / € 415,--

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

CABERNET FRANC DOC, ZORZETTIG, FRIULI COLLI ORIENTALI	€ 36,--
PINOT NERO DOC, ZORZETTIG, FRIULI COLLI ORIENTALI	€ 38,--
CUNFINS DOC, SEGNO DI TERRA ZORZETTIG, FRIULI COLLI ORIENTALI 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,--
BANSELLA BARBERA DOCG, PRUNOTTO, PIEMONTA	€ 42,--
BAROLO DOCG, GIACOSA FRATELLI, MONFORTE, PIEMONT Nebbiolo	€ 55,--
CHIANTI RISERVA RUFINA DOCG CASTELLI NIPOZZANO, TOSCANA Sangiovese, Cabernet Sauvignon	€ 37,--
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, CASTEL GIOCONDA, TOSCANA	€ 64,--
ROSSO DI MONTALCINO DOC, AZIENDA AGRICOLA PIETROSO, TOSCANA 100 % Sangiovese	€ 46,--
MONTEPULCIANO BOSSONA RISERVA IGT, CANTINA DEI, TOSCANA 100 % Prugnolo-Gentile	€ 69,--
SANCTA CATHARINA IGT, CANTINA DEI, TOSCANA Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Petit Verdot	€ 69,--
BOTROSECCO MAREMMA DOC, LE MORTELLE, TOSCANA Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	€ 46,--
LE VOLTE DELL'ORNELLAIA IGT, ORNELLAIA, TOSCANA Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese	€ 48,--
LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA DOC BOLGHERI, TOSCANA Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Petit Verdot	€ 93,--
IL BRUCIATO DOC TENUTA GUADO AL TASSO BOLGHERI, TOSCANA Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah	€ 53,--
TORCICODA PRIMITIVO SALENTO IGT, TORMARESCA, APULIEN	€ 41,--
TIGNANELLO IGT, MARCHESI ANTINORI, TOSCANA Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	€ 189,--

SASSISCAIA BOLGHERI DOC, TENUTA SAN GUIDO, TOSCANA Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	€ 278,--
ORNELLAIA SUPERIORE DOC, BOLGHERI, TOSCANA Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Petit Verdot	€ 318,--
AMPIO DELLE MORTELLE, WEINGUT LE MORTELLE, TOSCANA Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère	€ 379,--
SAN WALFREDO, TENUTA GUADO AL TASSO, TOSCANA 100% Merlot	€ 396,--
SETTE PONTI, TENUTA SETTE PONTI, TOSCANA 100% Merlot	€ 199,--
MATAROCCHIO BOLGHERI DOC SUPERIORE, TENUTA GUADO AL TASSO, TOSCANA Cabernet Franc	€ 684,--

RARITÄTENLISTE

RUINART CHAMPAGNE BRUT	€ 105,--
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,--
LUGANA DI SIRMIONE DOC, CA DEI FRATI, LOMBARDEI Trebiano	€ 42,--
CHARDONNAY DOC ALOIS LAGEDER, MAGREID SÜDTIROL	€ 41,--
VERMENTINO POGGIO DEI GOLERI, LIGURIEN	€ 38,--
CAVARO DELLA SALA CHARDONNAY CASTELLO DELLA SALA	€ 98,--
BARBERA DEL MONFERRATO IL BICOCCO, WEINGUT LA CHIARA	€ 34,--
ROSSO TOSCANA IGT, VILLA ANTINORI Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah,	€ 59,--
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, TENUTA PIAN DELLE VIGNE, MARCHESE ANTINORI	€ 85,--
CONT'UGO BOLGHERI DOC, TENUTA GUADO AL TASSO, BOLGHERI, ANTINORI 100 % Merlot	€ 67,50
SOAVE DOC GABBIA D'ORO, BURGAL CANINE DI ORA, VENETIEN 1,5L Garganega	€ 58,--

BEVANDE

WEIN / VINO

1/8 FRIULANO, PINOT GRIGIO, MERLOT	3,90
1/8 MONTEPULCIANO D´ABRUZZO, CANTINA BURGTAL,	4,20
1/8 CHIANTI CLASSICO Cantine Leonardi da Vinci DOCG Toscana	4,70
1/8 MOSCATO D´ASTI La Chiara D.O.C. , Gavi , Piemont (lieblich)	4,50
SPRITZER/MISCHUNG 0,25l (sparkling water mixed with wine)	4,20

BIER

MURAUER BIER v. Fass 0,2 / 0,3	3,70 / 4,50
ALKOHOLFREI 0,3	4,60
RADLER 0,2 / 0,3	3,70 / 4,50
BIRRA MORETTI 0,3	4,80
PILS THALHEIMER 0,3	4,80
WOLFERSTETTER WEIZENBIER Flasche 0,3	4,80

ALKOHOLFREI



TONIC WATER / BITTER LEMON / PURPLE BERRY / BLACK ORANGE / EASY LEMON 0,2l	4,70
RAUCH FRUCHTSÄFTE MARILLE / JOHANNISBEERE 0,20 l	4,20
GESPRITZT MIT WASSER ODER SODA 0,3l / 0,5l	4,50 / 4,90
RAUCH EISTEE 0,33 l	4,40
APFEL, O-SAFT, COLA, FANTA, KRÄUTERLIMONADE, 0,25l / 0,5l	3,10 / 5,10
GESPRITZT MIT WASSER ODER SODA 0,25l / 0,5l	2,90 / 4,10
ALPQUELL „SILVANUS“ TAFELWASSER 0,25l / 0,5l still oder prickelnd	2,30/4,-
THALHEIMER MINERALWASSER PRICKELND ODER STILL 0,33l / 0,75l	3,50 / 6,90