

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

Ab einer Gruppengröße von 8 Personen erlauben wir uns eine Tischrechnung zu legen.

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

#SILVANOKREISCHBERG #DOLCEVITA #DINNERWITHAVIEW #HARDTOFINDD HARTTOFORGET

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 Le Manzano, Friuli Colli Orientali	€ 39,--
SPRINGO GOLD PROSECCO CARTIZZE Le Manzano, Friuli Colli Orientali	€ 52,--
BELLEBOLLE SPUMANTE ROSE' DOC Montecchi, Venetien	€ 40,--
FRANCIACORTA BRUT -DOCG Bredasole - Franciacorta, Lombardei (der Champagner Italiens)	€ 46,--
FRANCIACORTA BRUT DOCG 1,5L/3L Ferghettina, Franciacorta, Lombardei	€ 106,--/263,--
FRANCIACORTA ROSÉ FERGHETTINA - DOCG 0,75L/ 1,5L Ferghettina, Franciacorta, Lombardei	€ 53,--/€ 123,--
AJALA BRUT / ROSÉ	€ 84,--/€ 92,--
AJALA ROSÉ 1,5L	€ 205,--
AJALA BLANC DE BLANC	€ 113,--
LAURENT PERRIER LA CUVÉE	€ 102,--
LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ 0,75L/ 1,5L	€ 153,--/€ 402,--
OPALE SPARKLING WHITE/ROSE 0,75 ALKOHOLFREI	€ 43,--/€ 45,--
LE PETITE REINE, BOUVET LADUBAY, FRANKREICH ALKOHOLFREI	€ 40,--

ANTIPASTI

CAPRESE - BURRATA	€ 15,90
Burrata Cherrytomaten Sardellen Kapern Taggiasca-Oliven Basilikumpesto <i>Burrata cherry-tomatoe anchovies capers olives basil-pesto</i>	
CAPRA E CAPONATA	€ 15,50
Ziegen-Frischkäse vom Biohof Lendlbauer sizilianischer Gemüsesalat Petersilie Minze Tropeazwiebel <i>goat-cream-cheese from the organic local farmer sicilian vegetable-salad parsley mint red onions</i>	
INSALATA DI POLIPO	€ 16,50
Oktopus Kartoffel Sellerie Cherrytomate Taggiasca-Oliven Octopus potatoe celery cherrytomato taggiasca-olives	
HIRSCHTELLO TONNATO	€ 15,90
Hirschrücken vom Bodendorfer Rotwild Thunfisch-Creme sonnengetrocknete Tomaten Kapern <i>saddle of deer cream of tuna sundried tomatoes capers</i>	
PARMA E MELONE	€ 15,50
24 Monate gereifter Parmaschinken Zuckermelone <i>Raw ham from parma cantaloup melon</i>	
CARPACCIO DI MANZO	€ 15,90
Carpaccio vom heimischen Rinderfilet Rucola Granakäse Olivenöl <i>Carpaccio from the local beef-filet arugula grana cheese olive-oil</i>	
SALAME FETTA PER FETTA – SCHEIBE FÜR SCHEIBE	€ 15,50
Hausgemachte Salami aus Brescia vom Dalla Grassa-Hof auf dem Olivenbrett zum selbst schneiden, dazu servieren Granakäse, sonnengetrocknete Tomaten und Taggiasca-Oliven und Zwiebelconfit <i>homemade salame to slice by yourself, served with grana-cheese, sundried tomatoes & taggiasca-olives and onions-confit</i>	
ZUPPA DI POMODORO	€ 6,-
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>	€ 9,90
...ALLE ACCIUGHE	Knoblauch, Sardellen <i>garlic, anchovies</i>	€ 7,90
...MISTA	Tomaten, Sardellen, Knoblauch, Garnele/ <i>tomato, anchovies, garlic, shrimp</i>	€ 11,50
...AI GAMBERI	Shrimps, Zitronen-Aioli, Knoblauch/ <i>shrimps, lemon-aioli, garlic</i>	€ 15,90

PASTA FATTA IN CASA – HAUSGEMACHTE PASTA

CASARECCE TRICOLORE

Tomate | Basilikumpesto | Burrata
tomato | basil-pesto | burrata

€ 15,90

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Speck | Granakäse | Pecorinokäse | Pfeffer
Bacon | grana-cheese | pecorino-cheese | pepper

€ 15,90

SPAGHETTI AI GAMBERI

Shrimps | Knoblauch | Olivenöl | Rucola |
Cherrytomaten | Chili
Shrimps | garlic | olive-oil | arugula | tomato | chili

€ 18,90

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

Gemischte Meeresfrüchte | Weißwein | Cherry-
Tomaten
mixed sea-food | white-wine | cherry-tomatoes

€ 18,90

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

€ 16,90

RISOTTO AI FUNGHI

Cremiges Pilzrisotto
Creamy risotto with mushrooms

€ 17,50

LASAGNE DAL FORNO A LEGNA

Lasagne mit bologneser Ragú im Holzofen
gratiniert
Classic lasagne baked in the wood-burning oven

€ 15,90

RAVIOLI ALLA NORMA

Ricotta-Spinat-Fülle | Melanzane-Tomaten-
Sauce
ricotta-spinach-filling | eggplants-tomato-sauce

€ 18,50

RAVIOLI ALLA SELVAGGINA

Rotwild-Fülle | Pilzcremesauce
red-deer-filling | porcini-sauce

€ 18,50

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,--
frittierte Calamari
deep-fried squids

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

MEER GEHT IMMER – FISCHPLATTE DELLA CASA FÜR 2 PERSONEN
Gemischte Fischplatte je nach Tagesangebot / *Mixed fish-plate for 2 persons*
€ 55,-- FÜR 2 PERSONEN

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 € 5,--
rosemary-potatoes

CREMIGE GETRÜFFELTE POLENTA € 5,--
creamy truffled polenta

GORGONZOLASAUCE € 4,--
Gorgonzola-sauce

MEDITERRANES GEMÜSE € 6,--
mediterranean vegetables

KRÄUTERBUTTER € 3,50
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 POMODORO
Tomaten | Tropeazwiebeln
tomato | red onions

€ 6,--

PANZANELLA

€ 14,50

Blattsalat | Thunfisch | Gurken | Paprika | gschmackige Tomaten | geröstetes Weißbrot | Kapern | Oliven | Tropeazwiebeln
Leaf lettuce | tuna | oven grilled sweet peppers | tomatoes | homemade bread | capers | olives | red onions

PIZZE DAL FORNO A LEGNA

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

MARGHERITA	Mozzarella/ <i>mozzarella</i>	12,90
SALAME	Salami	13,60
PROSCIUTTO	Schinken/ <i>ham</i>	13,60
SALAME E FUNGHI	Salami, Champignon/ <i>salami, mushroom</i>	14,50
PROSCIUTTO E FUNGHI	Schinken, Champignon/ <i>ham, mushrooms</i>	14,50
SALAME E PROSCIUTTO	Salami, Schinken/ <i>ham, salami</i>	14,50
NAPOLI	Sardellen, Kapern, Oliven/ <i>anchovies, capers, olives</i>	14,50
SILVANO	Gorgonzola, Oliven/ <i>gorgonzola, olives</i>	14,50
TONNO	Thunfisch, Zwiebeln/ <i>tuna, onions</i>	14,70
DIAVOLA	Schinken, Sardellen, Pfefferoni/ <i>ham, anchovies, peppers</i>	14,70
SICILIANA	Sard., Kapern, Oliven, Pfefferoni, Knob (scharf!) <i>anchovies, capers, olives, peperoni, garlic (spicy!!!)</i>	14,70
CACCIATORE	Speck, Zwiebeln, Champignon, Knoblauch <i>Bacon, onions, garlic and mushrooms</i>	14,70
CAPRICCIOSA	Schinken, Oliven, Champ., Pfefferoni <i>ham, olives, peppers, mushrooms</i>	14,70
SULI	Thunfisch, Sard., Oliven, Champignon, Knoblauch, Petersilpesto <i>tuna, anchovies, olives, mushrooms, garlic, parsley</i>	15,40
ITALIA	Blattspinat, Cherry-Tomaten, Granakäse, Knoblauch <i>leafspinach, slices of tomatoes, grana-cheese, garlic</i>	15,40
SPINACI PROSCIUTTO	Blattspinat, Schinken, Knob./ <i>leafspinach, ham, garlic</i>	15,40
RUCOLA	Rucola, Granakäse/ <i>arugula-salad, grana-cheese</i>	15,40
4 FORMAGGI	4 Sorten Käse/ <i>4 kinds of cheese</i>	15,40
CARDINALE	Parmaschinken, Granakäse/ <i>rawham and grana-cheese</i>	15,40
4 STAGIONI	Schinken, Champ., Artischocken, Thunfisch <i>ham, mushrooms, artichokes, tuna</i>	15,40
CALABRESE	scharfe Salami, Provolone, Zwiebeln, Oliven <i>hot salami, provolone-cheese, onions, olives</i>	15,40
CALZONE	Gefüllte Pizza mit Schinken, Artischocken, Champ <i>filled pizza with ham, artichokes, mushrooms</i>	15,40

REALE	Champ, Granakäse, Knoblauch, Parmaschinken <i>mushrooms, grana-cheese, rawham from parma, garlic</i>	15,70
TAVERNETTA	Artischocken, Champignon, Parma/ <i>artichokes, champ, parma</i>	15,70
PRIMAVERA	Rucola, Parmaschinken, Granakäse <i>arugula-salad, raw-ham from parma, grana-cheese</i>	15,70
KREISCH INDIOS	Schinken, Salami, Champ, Gorg, Ei, Pfefferoni (scharf) <i>ham, salami, mushrooms, gorgonzola, egg, peppers (spicy)</i>	16,40
SPIANATA	Gefüllte Pizza mit Provolonekäse, Schinken, scharfer Salami, <i>filled pizza with provolone-cheese, ham, and hot salami</i>	16,20
AMALFI	Shrimps, Knoblauch/ <i>shrimp, garlic</i>	17,20
FRUTTI DI MARE	Meeresfrüchte, Knoblauch/ <i>seafood, garlic</i>	17,20

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 € 2,-- /GEDECK VERRECHNET.

FOR OUR PIZZAS WE USE ONLY THE ORIGINAL ITALIAN MOZZARELLA-CHEESE.
FOR SPECIAL REQUESTS WE HAVE TO CHARGE € 1,-- – 5,-- / A CHARGE OF € 2,-- WILL BE APPLIED,
WHEN A PIZZA IS SHARED BETWEEN TWO OR MORE PERSONS.

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISU DELLA CASA 2.0	€ 9,50
Cantuccini Mascarponecreme Kaffee <i>Cantuccini mascarpone-cream coffee</i>	
PANNACOTTA AI FRUTTI DI BOSCO	€ 9,50
Sahne-Dessert Waldbeeren <i>cream wild berries</i>	
MOUSSE AL CIOCCOLATO	€ 9,90
Dunkle Schokolade <i>dark-chocolate</i>	
CRÈME BRÛLÉE	€ 10,90
Crème Brûlée Tonkabohne Johannisbeersorbet <i>Crème Brûlée tonkabeen black currant sorbet</i>	
SORBETTO AL LIMONE E MENTA	€ 7,90
Cremig gerührtes Zitronensorbet mit Minze und weißem Rum/ <i>lemon-sorbet with mint and white rum</i>	
AFFOGATO ALL´CAFFÉ	€ 6,50
1 Tasse Murtaler Vanilleeis Espresso 1 cup vanilla-icecream espresso	
1 KUGEL EIS BY „MURTAL EIS“ Vanille oder Zitrone	€ 2,50
1 scoop of icecream, by “Murtal Eis” (vanilla or lemon)	
COPPA PINOCCHIO	€ 5,90
2 Kugeln Murtaler Eis Smarties Sahne Schokoladen-Sauce <i>2 scoops ice-cream smarties cream chocolate-sauce</i>	
COPPA DEL AMORE	€ 7,50
2 Kugeln Murtaler Vanilleeis heiße Himbeeren Sahne 2 scoops vanilla-icecream hot raspberries cream	
TOPPINGS JE	€ 0,70
Schokoladensauce Smarties Sahne <i>Chocolatesauce smarties cream</i>	

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

SAUVIGNON BLANC IGT, WEINGUT ATTEMS, FRIULI COLLI ORIENTALI	€ 39,--
DONZEL DOC, SEGNO DI TERRA, FRIULI COLLI ORIENTALI Friulano, Chardonnay & Sauvignon	€ 45,--
RIGIALLA DOP, LA TUNELLA, FRIULI COLLI ORIENTALI Ribolla Gialla	€ 44,--
BIANCOSESTO DOP, LA TUNELLA, FRIULI COLLI ORIENTALI Friulano, Ribolla Gialla	€ 51,--
TERLANER CLASSICO DOC, ALTO ADIGE	€ 45,--
LUGANA GOCCE D'ORO DOC, BULGARINI, LOMBARDEI	€ 43,--
LUGANA DOC, MONTECI, VENETIEN	€ 40,--
BRAMITO IGT, CASTELLO DELLA SALA, UMBRIEN Chardonnay	€ 47,--
CAVARO DELLA SALA IGT, CASTELLO DELLA SALA, UMBRIEN Chardonnay	€ 112,--
VIVI DOC BIO SAN VALENTINO, RIMINI Grechetto Gentile	€ 54,--
NIBBIO DELLA SALA IGT, ANTINORI CASTELLO DELLA SALA, TOSCANA Chardonnay	€ 398,--
VERMENTINO BOLGHERI DOC TENUTA GUADO AL TASSO, TOSCANA	€ 46,--
GORGONA BIANCO IGT FRESCOBALDI, TOSCANA Vermentino, Anssonica	€ 185,--
PECORINO DOC, FOSSO CORNO, ABRUZZEN	€ 36,--
GRILLO SICILIA DOC, FEUDI ARRANCIO, SILZILIEN	€ 36,--
GAVI DI GAVI DOCG, LA SCOLCA, PIEMONTE Cortese	€ 44,--
LANGHE BIANCO ARNEIS DOC, CORDERO DI MONTEZEMOLO, PIEMONT	€ 43,--
MOSCATO D'ASTI DOCG, LA CALIERA, PIEMONTE Lieblicher Muskateller leicht moussierend	€ 39,--
CHABLIS PREMIER CRU MONTMAIN, LOUIS MICHEL & FILS, FRANKREICH	€ 68,--

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 SPESSA, FRIULI COLLI ORIENTALI	€ 49,--
BERGUL ROSSO DOC, LIS FADIS, FRIULI COLLI ORIENTALI Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino, Merlot.	€ 50,--
COSTASERA AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG, MASI, VENETIEN Corvina, Molinara und Rondinella	€ 77,--
VALPOLICELLA DOC CLASSICO, MONTECI, VENETIEN	€ 42,--
AMARONE DELLA VALPOLICELLA, MONTECI, VENETIEN	€ 77,--
BANSELLA BARBERA DOCG, PRUNOTTO, PIEMONTE	€ 46,--
BAROLO DOCG, GIACOSA FRATELLI, MONFORTE, PIEMONTE Nebbiolo	€ 61,--
CHIANTI RISERVA RUFINA DOCG CASTELLI NIPOZZANO, TOSCANA Sangiovese, Cabernet Sauvignon	€ 45,--
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, CASTEL GIOCONDA, TOSCANA	€ 80,--
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,--
LE VOLTE DELL'ORNELLAIA IGT, ORNELLAIA, TOSCANA Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese	€ 51,--
IL BRUCIATO DOC TENUTA GUADO AL TASSO BOLGHERI, TOSCANA Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah	€ 53,--
TORCICODA PRIMITIVO SALENTO IGT, TORMARESCA, APULIEN	€ 45,--
TIGNANELLO IGT, MARCHESI ANTINORI, TOSCANA Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	€ 193,--
SASSISCAIA BOLGHERI DOC, TENUTA SAN GUIDO, TOSCANA Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	€ 322,--

GORGONA ROSSO IGT, FRESCOBANLDI, TOSCANA Sangiovese, Vermentino nero	€ 389,--
ORNELLAIA SUPERIORE DOC, BOLGHERI, TOSCANA	€ 318,--
AMPIO DELLE MORTELLE, WEINGUT LE MORTELLE, TOSCANA	€ 379,--
SOLAIA, ANTINORI, TOSCANA	€ 570,--
MATAROCCHIO BOLGHERI DOC SUPERIORE, TENUTA GUADO AL TASSO, TOSCANA	€ 732,--
GRANGE, PENFOLDS, AUSTRALIEN	€ 780,--

ROSE

CALAFURIA SALENTO ROSÉ IGT, TORMARESCA, APULIEN 100 % Negro-Amaro-Traube	€ 38,--
SAINTZUR ROSE COTES DE PROVENCE, SAINTZUR, PROVENCE FRANKREICH	€ 39,--
ART DE VIVRE ROSÉ IGT, LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANKREICH Cinsault, Grenache, Syrah	€ 39,--

DESSERTWEIN

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

RARITÄTENLISTE

BARBERA DEL MONFERRATO IL BICOCCO, WEINGUT LA CHIARA	€ 34,--
ROSSO TOSCANA IGT, VILLA ANTINORI Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah,	€ 59,--
CONT'UGO BOLGHERI DOC, TENUTA GUADO AL TASSO, BOLGHERI, ANTINORI 100 % Merlot	€ 67,50
LUGANA PRESTIGE DOC, CA MAIOL, LOMBARDEI Turbiana	€ 36,--

WENNS EIN BISSCHEN MEHR SEIN DARF... GROßFLASCHEN

WEIßWEINE

LUGANA DI SIRMIONE DOC, CA DEI FRATI, LOMBARDEI 1,5L & 3L Trebbiano	€ 98,-- / € 238,--
RIGIALLA DOP, LA TUNELLA, FRIULI COLLI ORIENTALI 1,5L & 3L Ribolla Gialla	€ 96,-- / € 212,--
BIANCOSESTO DOP, LA TUNELLA, FRIULI COLLI ORIENTALI 1,5L / 3L Friulano und Ribolla Gialla	€ 108,-- / € 237,--
TERLANER CLASSICO DOC, ALTO ADIGE	€ 104,--
ROSÉ CALAFURIA SALENTO IGT, TORMARESCA, APULIEN 1,5L 100 % Negro-Amaro-Traube	€ 94,--
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	€ 864,--

ROTWEINE

BERGUL ROSSO DOC, LIS FADIS, FRIULI COLLI ORIENTALI Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino, Merlot	€ 109,--
CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA, VILLA ANTINORI, TOSCANA 1,5L / 3L Sangiovese, Cabernet Sauvignon	€ 115,--
LE VOLTE DELL'ORNELLAIA IGT, BOLGHERI, TOSCANA 1,5L Trauben Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese	€ 115,--
IL BRUCIATO DOC TENUTA GUADO AL TASSO BOLGHERI, TOSCANA 1,5L Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah	€ 130,--
TIGNANELLO IGT, MARCHESI ANTINORI, TOSCANA 1,5L Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	€ 420,--
SOLAIA, ANTINORI, TOSCANA 1,5L	€ 1296,--
TORCICODA PRIMITIVO IGT, SALENTO, TORMARESCA, APULIEN 100 % Primitivo-Traube, rubinrot, zarte Vanille, gut integrierte Holznoten	€ 98,--
OPTIMA, ANTHONIJ RUPERT SÜDAFRIKA 1,5L / 3L / 5L Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	€ 92,-- / € 219,-- / € 415,--
BAROLO DOCG, GIACOSA FRATELLI, MONFORTE, PIEMONTE 1,5L Nebbiolo	€ 61,--

BEVANDE

WEIN / VINO

1/8 FRIULANO, PINOT GRIGIO, MERLOT	4,60
1/8 MONTEPULCIANO D´ABRUZZO, CANTINA BURGTAL,	4,80
1/8 CHIANTI CLASSICO Cantine Leonardi da Vinci DOCG Toscana	5,40
1/8 MOSCATO D´ASTI, Piemont (lieblich)	6,80
SPRITZER/MISCHUNG 0,25l (sparkling water mixed with wine)	4,60

BIER

MURAUER BIER v. Fass 0,2 / 0,3	3,70 / 4,60
ALKOHOLFREI 0,3	4,70
RADLER 0,2 / 0,3	3,70 / 4,60
BIRRA MORETTI 0,3	4,80
PILS THALHEIMER 0,3	4,80
MURAUER WELTMEISTER WEIBBIER Flasche 0,5	5,40

ALKOHOLFREI



TONIC WATER / BITTER LEMON / PURPLE BERRY / BLACK ORANGE / EASY LEMON 0,2l	4,90
RAUCH FRUCHTSÄFTE MARILLE / JOHANNISBEERE 0,20 l	4,30
GESPRITZT MIT WASSER ODER SODA 0,3l / 0,5l	4,50 / 4,90
RAUCH EISTEE 0,33 l	4,50
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