

# Aperitif

|   |         |        |
|---|---------|--------|
| <i>Prosecco Conca d' Oro</i>                                  | 0,1 ltr | € 3,50 |
| <i>Prosecco Aperol</i>  | 0,1 ltr | € 4,50 |
| <i>Prosecco mit Fruchtmark</i>                                | 0,1 ltr | € 4,50 |
| <i>Rhabarbersaft<br/>mit Prosecco aufgegossen</i>             | 0,1 ltr | € 4,00 |
| <i>Myrtillo Heidelbeer-Liqueur</i>                            | 0,1 ltr | € 4,50 |
| <i>Holunderblüten-Liquor<br/>mit Prosecco aufgegossen</i>     | 0,1 ltr | € 4,50 |
| <i>Prosecco Soligo Piccolo, trocken</i>                       | 0,2 ltr | € 7,50 |
| <i>"Bier Royal" Pils mit Creme de Cassis</i>                  | 0,1 ltr | € 2,20 |
| <i>Martini d' Oro</i>   | 5 cl    | € 4,50 |
| <i>Bianco oder Extra Dry<br/>(mit oder ohne Eis, Zitrone)</i> |         |        |
| <i>Sherry Sandeman</i>  | 5 cl    | € 4,20 |
| <i>fino oder medium</i>                                       | 15%     |        |
| <i>Portwein Tawny</i>   | 5 cl    | € 4,20 |
| <i>rot oder weiß</i>  | 15,5%   |        |
| <i>Campari</i>  | 4 cl    |        |
| <i>Soda</i>   | 25%     | € 4,40 |
| <i>mit frisch gepresstem Orangensaft</i>                      |         | € 5,80 |

*Wir ergänzen die Vorschläge gerne mit saisonalen Aperitifs*

*jeweils auf unserer Tageskarte und im persönlichen Gespräch*

# Flaschenweine weiß

im  
Restaurant      Mitnahme  
Preis

## Deutschland

### **Oberbergener Bassgeige QmP**

Ruländer Kabinett, WG Oberbergen / Kaiserstuhl  
- voll feiner Extraktstoffe, edle Blume,  
halbtrocken, nachhaltig im Geschmack

Baden  
11,0 % Vol.

€ 15,90

9,80

### **Lenz Riesling**

Schuhmann Nögler QbA  
- trocken, frisch und fruchtig

Rheingau  
12% Vol.

€ 15,60

7,40

### **Weißburgunder QbA**

Gutsabfüllung Weingut Dr. Bürklin - Wolf  
- trocken, übertrifft die erwartete Fülle,  
präsentiert sich körperreich und dennoch  
elegant, im Nachhall dominieren Fruchtaromen

Pfalz  
12,5% Vol.

€ 25,80

13,70

## Österreich

### **Grüner Veltliner**

Jurtschitsch  
- trocken, elegante Würze, feine Fruchtnote  
jugendlich, spritzig, leicht

Kamptal  
11,5 % Vol.

€ 17,80

€ 10,00

## Italien

### **Bianco von Franzosi IGT**

Franzosi Bruno, Puegnago, Gardasee  
- frischer, spritziger Wein

Lombardei  
11,5 % Vol.

€ 13,80

€ 8,80

### **Chardonnay IGT**

Franzosi Bruno, Puegnago, Gardasee  
- ehrlicher Chardonnay, leichte Vanille

Lombardei  
13,0 % Vol.

€ 16,70

€ 10,20

### **Pinot Grigio D.O.C.**

Vigneti Pittaro, Codroipo  
- trocken, hat eine seidenweiche, üppige Frucht,  
dennoch harmonisch und elegant

Friaul  
12,0 % Vol.

€ 16,20

€ 9,00

## Flaschenweine weiß

im Restaurant      Mitnahme  
Preis

### Italien

#### **Premstaler Sauvignon DOC**

Kellerei Kaltern

trocken, strohgelb, Holunder und exotische Früchten,  
gute Länge mit fruchtbetontem Abgang

Kaltern

€ 24,50

€ 15,80

#### **Gavi DOCG**

Beni di Batasiolo

- trocken, kräftiger Wein mit nussigem Abgang,  
fein, frisch helle strohgelbe Farbe

Piemont

12,0 % Vol.

€ 24,80

12,00

#### **Lugana D.O.C. Pergola**

Cantine delle Valtinese

- feinfruchtig mit Anklang von Mandeln,  
lebendige Säure

Gardasee

12,6 % Vol.

€ 18,50

9,30

#### **Bianco Garda Classico D.O.C. Pergola**

Cantine della Valtinese

- trocken, leichter Mandelgeschmack im Abgang

Gardasee

12,5 %

€ 17,60

€ 9,50

## Flaschenweine Edelsüss

im Restaurant      Mitnahme  
Preis

### Österreich

#### **Beerenauslese Seewinkel 0,375ltr. Flasche**

Weingut Salzl, Illmitz

- intensives Karamelbukett,  
kraftvoller und eleganter Körper

Neusiedlersee

12,0 % Vol.

€ 33,20

17,00

# Flaschenweine Rosé

im Restaurant  
Mitnahme  
Preis

## Italien

### **Chiarretto Rosato VDT**

Franzosi Bruno, Puegnago, Gardasee

- trocken, leicht, frisch mit dezentem Himbeerton

- der ideale Wein für die Terrasse

Lombardei

12,5 % Vol.

€ 15,20

€ 8,50

# Flaschenweine rot

im Restaurant  
Mitnahme  
Preis

## Deutschland

### **Spätburgunder Rot**

Oberbergener Baßgeige Q.b.A.

- rubinartige Farbe, reife, volle Wildfrüchte, trocken, kräftig  
bestehende Frucht, schmeckt wie ein Korb reifer Wildfrüchte

Baden

12,5 % Vol.

€ 20,40

9,80

### **Lemberger QbA**

WG Löwenstein eG

- trocken, viel Frucht und Wucht,

feines Brombeeraroma, sehr ausgewogen

Deutschland

Württemberg

13% Vol.

€ 16,50

8,30

## Österreich

### **Zweigelt QbA**

Familie Jurtschitsch, Langenlois

- rubinrot, feine elegante Kirschnase, trocken,

samtig und ausdrucksvoll, lebendig dicht,

Kamptal

12,5 % Vol.

€ 26,20

12,90

# Flaschenweine rot

im Restaurant  
Mitnahme  
Preis

## Italien

### **Primitivo Salento IGT**

C.V.T. s.r.l.

- trocken, kräftige Frucht, weich, mild  
ein idealer Wein für alle Gelegenheiten

Apulien  
12,5 % Vol.

14,80

6,81

### **Rosso von Franzosi IGT**

Franzosi Bruno, Puegnago, Gardasee

- leicht und fruchtig

Lombardei  
11,5 % Vol.

€ 13,80

€ 8,80

### **Barbera d' Asti DOC**

Abf. Beni di Batasiolo, La Morra

- fruchtig, saftig, leicht und elegant

Piemont  
12,5 % Vol.

€ 19,50

7,10

### **Barolo DOCG**

Beni di Batasiolo, La Morra

- umfassender Duft mit Noten von reifen Früchten  
und Holz, voll und harmonisch, satte granatrote  
Farbe, geschmeidiges samtige Tannin

Piemont  
13,5 % Vol.

€ 43,50

26,60

### **Chianti Villa Antinori IGT**

Marchesi Antinori

- tiefrubinrote Farbe, extraktreich, sehr kräftig

Toskana  
13,0 % Vol.

€ 35,40

20,60

### **Gropello Garda Classico D.O.C Pergola**

Cantine della Valtinese

- frisch und fruchtig mit leichtem Mandelabgang

Gardasse  
12,5 % Vol.

€ 17,60

€ 9,50

## Sekt und Champagner

|  |          | im Restaurant | Mitnahme<br>Preis |
|--|----------|---------------|-------------------|
| <i>Prosecco Conca d' Oro</i> , trocken         | 0,75 ltr | 22,00         | € 11,90           |
| <i>Prosecco Soligo Piccolo</i> , trocken       | 0,2 ltr  | € 7,50        |                   |
| <i>Fürst von Metternich Piccolo</i> , trocken  | 0,2 ltr  | 9,30          | € 4,00            |
| <i>Fürst von Metternich</i> , trocken          | 0,75 ltr | 32,50         | € 14,00           |
| <i>Geldermann Sekt-Rosé</i> , trocken          | 0,75 ltr | € 35,00       | € 26,00           |
| <i>Baron Fuenté Brut</i> , trocken             | 0,75 ltr | € 43,00       | € 38,00           |
| <i>Taittinger Reims Brut Reserva</i> , trocken | 0,75 ltr | 75,00         | € 49,00           |
| <i>Veuve Clicquot Brut</i> , trocken           | 0,75 ltr | 85,00         | € 51,00           |
| <i>Laurent Perrier Rosé Brut</i> , trocken     | 0,75 ltr | 95,00         | € 84,90           |

## Digestif

|   |     |      |        |
|---|-----|------|--------|
| <i>Grappa Julia</i>                     | 38% | 2cl  | € 3,10 |
| <i>Grappa Chardonnay Nonino</i>         | 41% | 2 cl | € 4,80 |
| <i>Grappa di Prosecco</i> (goldfarben)  | 42% | 2 cl | € 4,50 |
| <i>Jack Daniels</i> (Tennessee Whiskey) | 40% | 4 cl | € 7,20 |
| <i>Johnny Walker Red Label</i> (Scotch) | 40% | 4 cl | € 6,80 |
| <i>Chivas Regal</i> (Scotch)            | 40% | 4cl  | € 7,40 |
| <i>Glenfiddich 12 Jahre</i> (Pure Malt) | 40% | 4cl  | € 8,00 |
| <i>Dimple 12 Jahre</i> (Scotch)         | 40% | 4cl  | € 8,00 |
| <i>Armagnac, Samalens XO</i> (12 Jahre) | 40% | 2 cl | € 5,20 |
| <i>Remy Martin VSOP</i>                 | 40% | 2cl  | € 4,20 |

# Digestif

|   |        |      |        |
|---|--------|------|--------|
| <b>Asbach Uralt</b>   | 38%    | 2 cl | € 2,50 |
| <b>Calvados Pere Magloire VSOP</b>  | 40%    | 2 cl | € 3,60 |
| <b>La Vieille Prune</b> (alte Pflaume), Goldmedaille                                | 42%    | 2 cl | € 5,90 |
| <b>Freihof Haselnuss Geist</b>  | 38%    | 2cl  | € 3,10 |
| <b>Freihof Brände</b><br>(Obstler 43%, Williams-Birne 35%)                          |        | 2 cl | € 3,10 |
| <b>Freihof "Hämmerle"</b><br>(Marille 40%)  | 25%    | 2 cl | € 4,60 |
| <b>Lantenhammer Edel-Brände</b><br>(Vogelbeere, Waldhimbeere, Williams ungefiltert) | 42%    | 2 cl | € 4,90 |
| <b>Lantenhammer Furchtgeistliqueur</b><br>(Waldhimbeere)                            | 25%    | 2 cl | € 4,50 |
| <b>Zillertaler Edelbrand-Stiegenhaushof</b><br>(Bergheu mit Apfel und Himbeer)      | 45%    | 2 cl | € 4,80 |
| <b>Limoncello</b> - Zitronenlikör, eisgekühlt                                       | 30%    | 4 cl | € 2,60 |
| <b>Williamine Morand</b>  | 43%    | 2 cl | € 5,80 |
| <b>Linie-Aquavit</b>  | 41,5%  | 2 cl | € 2,60 |
| <b>Malteserkreuz-Aquavit</b>  | 40%    | 2 cl | € 2,60 |
| <b>Sambuca Molinari</b>   | 40%    | 2 cl | € 3,30 |
| <b>Bailey's</b>   | 17%    | 4 cl | € 5,20 |
| <b>Amaretto di Saronno</b>  | 21%    | 2 cl | € 2,60 |
| <b>Limoncello</b> - Zitronenlikör, eisgekühlt                                       | 30%    | 4 cl | € 2,40 |
| <b>Fernet Branca</b> (Magenbitter)  | 40%    | 2 cl | € 3,10 |
| <b>Averna</b>   | 32%    | 4 cl | € 4,80 |
| <b>Ramazotti</b> auf Eis mit Zitrone  | 30%    | 4 cl | € 4,80 |
| <b>Jägermeister</b>   | 35%    | 2 cl | € 2,60 |
| <b>Absolut Wodka</b>  | 40,00% | 4 cl | 4,60   |