

Colazione

Frühstück: Montag bis Samstag von 9.00 bis 11.00 Uhr

Friulanisches Frühstück Prosciutto Crudo, Grana, Tomaten, Oliven, Gemüse, Melone, Gebäck (A,C,G)	€ 8,50
Wiener Frühstück 1 weiches Ei, Schinken, Käse, Gemüse, Marmelade, Butter, 1/8 Orangensaft, Gebäck (A,C,G)	€ 8,50
Venezianisches Frühstück Kaffee und Croissant (A,C,G)	€ 4,90
Italienisches Omelette mit Prosciutto, Zwiebel, Tomaten, Grana und Rucola*(A,C,G)	€ 6,50
Spiegelei mit Pancetta 2 Eier mit gegrilltem Speck aus der Toskana*(A,C,G)	€ 5,00

* dazu servieren wir frisches Weißbrot

Buttercroissant	€ 2,90	Weiches Ei (c)	€ 1,20
Prosciutto, Salami, Schinken oder Käse	€ 2,00	Butter, Marmelade oder Honig	€ 1,00

Caffè

Espresso an der Theke	€ 1,80
Espresso	€ 2,20
Macchiato - Espresso mit Milchhaube (G)	€ 2,40
Cappuccino - Espresso mit geschäumter Milch (G)	€ 3,00
Cappuccino mit Schlagobers - Espresso mit Schlagobers (G)	€ 3,30
Grande cappuccino - Espresso mit viel Milchschaum (G)	€ 3,90
Verlängerter - Verlängerter Espresso mit Milch (G)	€ 2,80
Doppio - Doppelter Espresso	€ 3,10
Caffelatte - Espresso mit viel geschäumter Milch (G)	€ 3,30
Corretto - Espresso mit Grappa	€ 3,90
Caffe freddo - Espresso mit kalter Milch und Eiswürfeln(G)	€ 3,40
Pompadour Schokoccino (G)	€ 3,40
Bio Tee Grün, Schwarz, Früchte, Pfefferminz, Kamille, Rotbusch, Kräuter	€ 2,90

*Wir erlauben uns, für Schlagobers zum Kaffee 0,30 € extra zu verrechnen



Antipasti di terra

knoblauchbrot ✓ € 3,70
Knoblauch, Olivenöl, Oregano (A)

pizzabrot pomodoro ✓ € 3,90
Tomatensauce, Olivenöl, Oregano (A)

olive, grana, capperi e pomodori secchi ✓ € 6,20
Oliven, Parmesan, Kapern und hauseingelegte getrocknete Tomaten (G,L,O)

bruschetta con pomodorini ✓ € 7,70
Geröstetes Weißbrot überzogen mit Kirschtomaten, Basilikum, Olivenöl und Parmesan-Hobel auf Rucola (A,C,E,N)

caprese con gnochetti di mozzarella e pomodorini ✓ € 7,90
Mozzarella und Tomaten mit Basilikum-Pesto und Oregano (G,L)

bruschetta con mozzarella e prosciutto € 8,40
Geröstetes Weißbrot überbacken mit Mozzarella darüber Prosciutto Crudo; Kirschtomaten und Grana

verdure alla griglia ✓ € 8,90
Gemüsevariation vom Grill, Rucola, Oliven und hauseingelegte getrocknete Tomaten (L,O)

carpaccio € 10,90
Rindercarpaccio auf Rucola mit Kirschtomaten, darüber Parmesan-Streifen, gegrillte Champignons und Balsamico-Glace (G,L)

antipasto Siena € 10,90
Prosciutto Crudo, Salami Mailänder Art, Grana, Rucola, gegrillte Artischockenherzen, hauseingelegte getrocknete Tomaten, Oliven, Kapern und Melone (G,O)

variazione di formaggi con salsa ai fichi ✓ € 11,90
Käsevariation garniert mit einer pikanten Feigensenfsauce (G,H,M)



Antipasti di pesce

- capesante gratinate** pro Stück € 4,50
Jakobsmuscheln mit Kräuter-Knoblauch-Kruste, im Ofen gratiniert (A,G,N,R)
- cozze al vino bianco** € 9,30
Miesmuscheln in Weißweinsauce dazu Knoblauchbrot (A,C,N,R)
- cozze al pomodoro** € 9,30
Miesmuscheln in Tomatensauce dazu Knoblauchbrot (A,C,N,R)
- bruschetta di salmone** € 9,30
Geröstetes Weißbrot überzogen mit Lachs - mariniert mit Knoblauch-Zitronen-Vinaigrette und frischen Kräutern (A,C,D,E,N)
- cocktail di gamberetti** 🍷 € 9,90
Pikanter Schrimpscocktail mit Whisky und einer gegrillten Rotwildgarnele (B,C,D,G,L,M,R)
- cacciucco alla livornese** € 12,90
Fischsuppe nach Toskana-Art mit frischem Meeresfrüchte-Mix und Scampi aromatisiert mit Weißwein- und Tomatensauce (B,D,M,O,R)
- *zusätzlicher Korb mit frischem Weißbrot** € 1,50

Zuppe

- zuppa di pomodoro** Tomatensuppe mit Sahnehaube und Grissini (A,C,E,G,L,N)..... ✓ € 4,40
- minestrone** Gemüsesuppe mit frischem Gemüse nach Saison (L,M) ✓ € 4,90
- zuppa di carote e patate alla cannella** 🍷
Karotten-Kartoffelsuppe mit Sahnehaube und Zimt (G,L) ✓ € 4,90



Insalate

- insalata verde** ✓ € 3,90
Gemischter grüner Blattsalat mit Rucola
- insalata mista** ✓ € 4,50
Gemischter Blattsalat, Rucola, Tomaten und Gurken
- insalata di pomodori** ✓ € 4,80
Tomaten, Zwiebel, Basilikumpesto und Oregano (G)
- insalata di rucola** ✓ € 5,90
Rucola, Kirschtomaten und Parmesan-Streifen (G)
- insalata di tonno** € 9,30
Thunfisch auf gemischtem Blattsalat mit Oliven, Kapern, Zwiebel, Tomaten, Gurken, Siena-Dressing (D,M)
- insalata Siena** € 9,60
Prosciutto Crudo auf gemischtem Blattsalat mit Mozzarella, Oliven, Kapern, Gurken, Tomaten, hauseingelegte getrocknete Tomaten, Siena-Dressing garniert mit Melone (G,L,M,O)
- insalata di tacchino** € 9,90
Gegrillte Putenstreifen auf gemischtem Blattsalat mit kleinen Mozzarellakugeln, Tomaten, Gurken, gegrilltem Prosciutto Crudo und Champignons (G,L,M)
- insalata di pecorino** € 9,90
Schafskäse im Prosciutto-Mantel vom Grill auf gemischtem Blattsalat mit Oliven, Tomaten, Gurken, sonnengetrockneten Tomaten, geröstete Sonnenblumenkerne, Siena-Dressing (G,O,L)
- insalata di tortellini** € 9,90
Lauwarme Tortellini mit Basilikum, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan darauf gegrillter Prosciutto Crudo mariniert mit weißem Balsamico-Dressing – Vegetarische Variante € 8,00 (A,C,G,L,M)
- insalata di salmone** € 12,50
Frisches Lachsfilet vom Grill auf gemischtem Blattsalat mit gegrillten Champignons, Kirschtomaten, sonnengetrockneten Tomaten und Siena-Dressing (D,L,M,O)
- insalata di calamari e gamberoni** € 13,90
Calamari, Garnelen und Gemüse vom Grill mit Knoblauchsauce auf gemischtem Blattsalat (B,D,L,M,R)

*Für einen Aufpreis von 2,20€ kann zu unseren Salaten frisch gebackenes Pizzabrot dazubestellt werden
✓ Sie können unsere Salate auch gerne in einer vegetarischen Variante bestellen.



Scegliete la vostra pasta preferita

Wählen Sie ihre Lieblingspasta aus:

spaghetti

penne

tagliatelle fresche*

gnocchi*

tortellini di ricotta e spinaci*

* Aufschlag € 0,50

- ai pomodorini** ✓ € 7,30
Kirschtomatensauce mit frischem Basilikum (A,C,L)
- arrabbiata** ✓ € 7,40
Tomatensauce mit Knoblauch und Peperoncini (A,C,L)
- aglio olio** ✓ € 7,60
Knoblauch, Olivenöl, Kirschtomaten, Basilikum, Peperoncini und Semmelbrösel (A,C,L)
- bolognese** € 8,80
Tomatensauce mit Faschiertem, abgeschmeckt nach Art des Hauses (A,C,L)
- panna e prosciutto** € 8,90
Schinken-Sahne-Sauce (A,C,G,L)
- gnocchi con crema di gorgonzola** ✓ € 9,60
Gnocchi in Gorgonzola-Sauce darüber Rucola und Walnüsse (A,C,G,H,L)
- tagliatelle paglia e fieno** ✓ € 10,90
Tagliatelle mit Kirschtomaten in einer Melanzanicreme, darüber geriebener Schafkäse (A,C,G,L)
- linguine con calamari** € 10,90
Linguine mit Calamari in einer pikanten Kirschtomatensauce (A,C,G,L,R)
- Ravioli ripieni di funghi porcini in burro di salvia** 🍄🍄 € 10,90
Ravioli gefüllt mit Steinpilzen in Salbeibutter (A,C,G,L)
- salmone** € 11,90
Frische Lachsstücke in Tomaten-Mascarpone- Sauce (A,C,D,G,L)
- frutti di mare** € 12,90
Frischer Meeresfrüchte-Mix in Weißwein-Tomatensauce aromatisiert mit Knoblauch (A,B,C,D,G,L,O,R)
- linguine con cozze e vongole** € 12,90
Linguine mit Mies- und Venusmuscheln in einer pikanten Tomaten-Weißweinsauce (A,C,G,L,O,R)
- paccheri con scampi, vongole e pesce spada** 🍄🍄 € 15,90
Paccheri mit Scampi, Venusmuscheln und Schwertfisch in einer Kirschtomaten-Weißweinsauce (A,B,D,G,L,O)



Ecco le vostre pizze (1)

Pizza auf 2 Teller aufteilen + € 0,50

zusätzliche vegetarische Zutat + € 0,50; zusätzliche Fisch-, Fleisch-, Käsezutat + € 1,00; Freilandeier + € 1,00

Jede Pizza kann auch ohne Käse bestellt werden („vidini“)

- margherita**  € 6,90
Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Basilikumblätter und Oregano (A,G)
- rucola**  € 8,40
Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, frische Kirschtomaten, Rucola und Oregano (A,G)
- prosciutto** € 8,50
Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Oregano (A,G)
- napoli** € 8,70
Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven und Oregano (A,D)
- hawaii** € 8,90
Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Mais, Schinken, Ananas und Oregano (A,G)
- salami** € 8,90
Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, milde Salami und Oregano (A)
- vegetariana**  € 8,90
Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Melanzani, Paprikaschoten, Spinat und Oregano (A,G)
- calzone** € 9,00
Pizzatasche gefüllt mit selbstgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons und Oregano (A,G)
- capricciosa** € 9,00
Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Oregano (A,D,G)
- diavola** € 9,10
Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Pfefferoni und Oregano (A,G)
- spinaci**  € 9,10
Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Schafskäse, Kirschtomaten und Oregano (A,G)



Ecco le vostre pizze (2)

Pizza auf 2 Teller aufteilen + € 0,50

zusätzliche vegetarische Zutat + € 0,50; zusätzliche Fisch-, Fleisch-, Käsezutat + € 1,00; Freilandeier + € 1,00

Jede Pizza kann auch ohne Käse bestellt werden („vidini“)

giuseppe € 9,10

Sahne, Mozzarella, Schinken, Champignons und Oregano (A,G)

tonno e cipolla € 9,10

Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oregano (A,D,G)

quattro stagioni € 9,30

Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Salami, Oliven und Oregano (A,G)

radicchio e pecorino € 9,30

Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, sonnengetrocknete Tomaten, Champignons, Schafskäse, Radicchio, Basilikumpesto und Oregano (A,G)

quattro formaggi € 9,50

Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Schafskäse, Mascarpone und Oregano (A,G)

pancetta € 9,60

Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Pancetta – Speck, Zwiebel, Ei und Oregano (A,G,C)

siena € 9,90

Selbstgemachte Tomatensauce, Mascarpone, Mozzarella, frische Lachswürfel, schwarze Oliven, Rucola, Kirschtomaten und Oregano (A,D,G)

gamberetti € 9,90

Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Shrimps, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan-Streifen und Oregano (A,B,G)

prosciutto crudo € 10,10

Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Rucola, Parmesan-Streifen und Oregano (A,G)

mafiosi € 10,20

Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pancetta, scharfe Salami, Mais, Pfefferoni, Knoblauch und Oregano (A,G)

frutti di mare freschi € 12,90


Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella und frischer Meeresfrüchte-Mix mariniert mit Knoblauch und Oregano (A,B,D,G,L,R)



Risotto

- risotto di verdure**  € 11,50
Risotto mit Gemüse nach Saison (G,L,O)
- risotto all'arancia e gamberoni**  € 13,90
Weißweinrisotto mit Schrimps und Rotwildgarnelen aromatisiert mit frischgepressten Orangen (B,G,L,O)

Specialità

- tacchino ripieno** € 14,90
Hühnerfilet gefüllt mit sonnengetrockneten Tomaten, Mozzarella und Prosciutto Crudo mit frittierten Zucchinistreifen in einer Tomaten-Sahne-Sauce (A,C,L,O,R)
- filetto di manzo all'aceto balsamico con patate al rosmarino**  € 29,90
Rinderfilet in einer Balsamicosauce mit rosa Pfefferkörnern dazu Rosmarinkartoffeln (L)

Pesce




- calamari alla griglia** € 13,90
Calamari vom Grill mit Knoblauchsauce an Rosmarin-Kartoffeln und geröstetem Weißbrot (A,R,L)
- calamari fritti** € 14,30
Hausgemachte Calamari Fritti mit frittiertem Gemüse und Dip auf Rucola (A,C,L,R)
- calamari ripieni** € 14,90
Gegrillte Calamari, gefüllt mit Schafskäse und Prosciutto Crudo an gegrilltem Gemüse dazu geröstetes Weißbrot mit Knoblauch (A,C,L,R)
- filetto di salmone in salsa di curry e coco con verdure**  € 16,90
Lachsfilet in einer Kokos-Mango-Currysauce dazu gegrilltes Gemüse (D,L)
- orata al forno alla livornese**  € 18,50
Goldbrasse aus dem Ofen in einer Oliven-, Kapern- und Kirschtomatensauce mit zweierlei Tagliatelle (A,C,D,L)
- branzino alla griglia con risotto allo zafferano**  € 18,50
Wolfsbarsch im Ganzen vom Grill mit Safranreis (D,L)
- pesce spada alla griglia puree di patate viola**  € 21,90
Schwertfisch vom Grill mit violetter Kartoffelpüree (A,D,L)
- piatto di pesce per 1 persona*** € 26,00
Fischplatte mit einer Goldbrasse/Branzino, gegrillte Calamari, Riesengarnelen, Jakobsmuschel dazu gegrilltes Gemüse und Knoblauchbrot (A,B,C,D,G,L,O,R)
- piatto di pesce per 2 persone*** € 49,00
Fischplatte mit 2 Stk. Goldbrasse oder Branzino, gegrillte Calamari, Riesengarnelen, Jakobsmuscheln dazu gegrilltes Gemüse und Knoblauchbrot (A,B,C,D,G,L,O,R)

*Für einen Aufpreis von 2,20 € kann zu den Fischplatten frisch gebackenes Pizzabrot dazubestellt werden





lasagne al ragú di soia  € 8,90
Sojallasagne (A,C,F,L)

pizza vegana € 7,90
Selbstgemachte Tomatensauce, veganer Pizzakäse, Oregano (A)

wahlweise mit folgenden Zutaten je € 0,50
Tomatenscheiben, Champignons, Mais, Zucchini, Paprika, Melanzani, Spinat, Kapern, Oliven, Ananas, Zwiebel, Rucola

Bambino

Kinderportion Pasta € 6,00
Spaghetti bolognese, Spaghetti panna e prosciutto, Spaghetti pomodoro (A,C,G,L)

Pizza Margherita piccolo (A,G,P) € 5,90

Pizza Prosciutto piccolo (A,G,P) € 7,50

Pizza Salami piccolo (A,G,P) € 7,90

Dolci

hausgemachtes tiramisù (A,C,E,G,H) € 5,50

sorbetto Zitroneneis mit Wodka und Prosecco (G,H) € 5,50

panna cotta auf Karamellspiegel (C,G,E,H) € 5,50

torta di ricotta e lime  Ricotta-Limettenkuchen mit Schlagobers (A,C,G,H) per Stück € 5,50

tortina al cioccolato warmer Schokokuchen, mit Schokosauce, Früchten und Vanille-Eis € 5,90
(A,C,G,H)

mousse di castagne  Kastanienmousse mit Schokosauce, karamellisierten Walnüssen und Vanilleeis (A,C,G,H,O) € 7,50

A: Gluten

B: Krebstiere

C: Eier

D: Fisch

E: Erdnüsse

F: Sojabohnen

G: Milch

H: Schalenfrüchte

L: Sellerie

M: Senf

N: Sesamsamen

O: Schwefeldioxid

P: Lupinen

R: Weichtiere



Bibite analcoliche

Alkoholfreie Getränke

Pago <i>Erdbeere, Marille, Mango, ACE, Johannisbeere, Birne, Pflaume</i> <i>Pago gespritzt mit Soda</i>	0,2 l € 3,00 0,3 l € 3,30 0,5 l € 3,50
Traubensaft	0,3 l € 3,50
Orangensaft	0,3 l € 3,00
Bio-Apfelsaft (naturtrüb)	0,3 l € 3,20
Frisch gepresster Orangensaft	1/8 l € 3,40 1/4 l € 4,60
Almdudler	0,3 l € 3,00
Makava Eistee	0,33 l € 3,50
Fragola e latte Erdbeerpago mit Milch und Eiswürfel	0,3 l € 3,50
Coca Cola, Cola light, Zero	
Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33 l € 3,00
Tonic, Bitter Lemon	0,2 l € 3,00
Red Bull	0,2 l € 3,70
Gingerino (originale italiano)	0,1 l € 2,70
Gingerino mit Soda und Zitrone	0,3 l € 3,10
Lemon Soda (originale italiano)	0,33 l € 3,00
Vöslauer Mineralwasser still / prickelnd	0,33 l € 2,50 0,75 l € 4,90
Jugendgetränk	0,3 l € 1,90
Hollundersaft mit Soda	0,5 l € 2,80
Sodawasser	0,3 l € 1,90 0,5 l € 2,50
+ Schuss frischer Zitronensaft	€ 0,40
Leitungswasser (als Zusatz zu einem Getränk gratis)	0,5 l € 0,50

Spritzer (o)

Weißer Spritzer	€ 3,00
Muskateller Spritzer	€ 4,40
Roter Spritzer	€ 3,10
Aperol Spritz	€ 4,30
Veneziano (Aperol Spritz mit Prosecco)	€ 4,70
Aperol Soda	€ 2,90
Schilcherol	€ 4,40
Holunder Spritzer mit Zitrone	€ 3,30
Hugo Spritzer mit Minze und Prosecco	€ 4,30

Digestivi/Aperitivi

Alkoholische Getränke

Isabella Frizzante "FranZante"	€ 4,40
Fragolino Prosecco mit Erdbeermark	€ 4,50
Mimosa Prosecco mit Orangensaft	€ 4,30
Prosecco Holunder	€ 4,30
Prosecco Aperol	€ 4,50
Garibaldi Campari mit frisch gepressten Orangensaft	€ 5,50
Campari Soda	4 cl € 3,90
Campari Orange	4 cl € 4,20
Martini (bianco, extra dry)	5 cl € 4,50
Fernet	3 cl € 3,50
Ramazotti	2 cl € 3,00
Averna	2 cl € 3,30
Averna sour mit Zitrone	4 cl € 4,30
Wodka Red Bull, Lemon Soda	€ 6,50
Gin (Bombay Saphir) Tonic, Lemon	€ 6,50
Bacardi Cola	€ 6,50

Le Grappe

Grappa Distillerie Poli

Sarpa di Poli	2 cl € 3,90
Sarpa Barrique di Poli	2 cl € 4,00

UNSER TIPP

Le Birre

Gösser Gold / Radler vom Fass (O)	0,2 l € 2,50 0,3 l € 3,20 0,5 l € 3,90
Sodabier vom Fass (O)	0,3 l € 2,90 0,5 l € 3,60
Birra Moretti vom Fass (O)	0,2 l € 2,60 0,4 l € 3,70
Gösser Natur Radler (Flasche) (O)	0,33 l € 3,70
Gösser Natur Gold alkoholfrei	0,5 l € 3,90
Schneiderweiße	0,5 € 3,90
Franziskaner, Edelweiß, Weihenstephaner (O)	0,5 l € 3,90



Vino spumanti

Prosecco D.O.C.

Maccari, Valdobbiadene / Venezien

1/8 l € 4,00

Flasche 0,75 l € 23,00

Hochwertiger Spumante, blumiger Duft nach kleinen, weißen Blüten und fruchtig mit Apfelaroma am Gaumen. Von strohgelber Farbe und feiner, anhaltender Perlage. Durch trockenen Geschmack ein angenehmer Begleiter zum ganzen Essen.

Isabella Frizzante “FranZante”

Naturweingut Hutter, Feldbach / Österreich

1/8 l € 4,40

Flasche 0,75 l € 25,00

Perlwein aus Direktträger und Edeltrauben; leicht, spritzig; frisch und bekömmlich

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry

Bortolin Angelo, Valdobbiadene / Venezien

Flasche 0,75 l € 35,00

Die Extra Dry Version vom Valdobbiadene DOCG ist die bekannteste und am meisten konsumiert. Sein leichter Restzucker macht es weich für den Gaumen und widmet sich einem zarten Verbraucher. Die Trauben, die diesen Schaumwein hervorbringen, werden ausschließlich von Hand in den steilen Hügeln von Valdobbiadene geerntet und ihre Weinbereitung gewissenhaft kontrolliert und respektiert. Seine feine und anhaltende Perlage, sein charakteristischer fruchtiger Duft und sein leichter Alkoholgehalt, kombiniert mit dem feinen Geschmack, machen es ideal für jeden Anlass und zu jeder Tageszeit.



Vini bianchi italiani

Pinot Grigio (o)

La Tunella, Friaul/Italien

1/8 l € 4,40
Flasche 0,75 l € 25,00

Ein Spitzen - Pinot Grigio aus den Steillagen der Colli Orientali: Trotz seiner üppigen Fruchtigkeit wirkt er frisch und lebendig mit einer harmonisch eingebundenen Säure und einem Anflug von Äpfeln und Birnen im Duft.

Friulano (o)

La Tunella, Friaul/Italien

1/8 l € 4,40
Flasche 0,75 l € 25,00

Vor einschmeichelnden Aromen nur so strotzender Tocai. Goldgelb füllt er das Glas, reifes Obst, Zitrusfrüchte, Mandeln und Blüten umhüllen die Nase, im Mund wunderschön ausgewogen, harmonisch und lang anhaltend. Ein großer, vollmundiger, trockener Weißwein.

Sauvignon (o)

La Tunella, Friaul/Italien

1/8 l € 4,40
Flasche 0,75 l € 25,00

Der Wein zeichnet sich durch einen sehr intensiven und beständigen Duft und eine für ihn typische Vielfalt in der Nase aus. Es herrschen intensive und feine Duftnoten mit typisch pflanzlichen Aromen wie Salbei und Tomatenblatt vor, die sich mit fruchtigen und delikaten Anklängen von Honigmelone und gelbem Paprika vermischen. Der Geschmack überzeugt mit seinem perfekt ausgewogenen Verhältnis zwischen Frische und würziger Fülle. Intensives und Gaumen umhüllendes Bukett, der Abgang ist von aromatischer Beständigkeit.

Greco di Tufo DOCG (o)

Feudi di San Gregorio, Sorbo Serpico / Kampanien / Italien

1/8 l € 4,90
Flasche 0,75 l € 28,00

Ein Wein aus einem der ganz "großen" Weingüter Italiens. Östlich von Avellino in der Sorbo Serpico auf ca. 300m – 480m gelegen, breiten sich die erstklassigen Terroirs von Feudi aus.

Strahlendes Zitronengelb, reife Früchte wie Datteln und Feigen, Hauch von exotischen gereiften Früchten mit feinen Mandelnuancen, am Gaumen gut balancierter Fruchtkörper, spürbare Säure mit salzigen Adern, leichter Geschmack nach gereiften Birnen, angenehm weich, mit langem, würzigem Nachhall.



Vini bianchi Austriaci

Welschriesling Steirische Klassik (O)

Weingut Erwin Sabathi, Gamlitz / Südsteiermark

1/8 l € 4,00

Flasche 0,75 l € 23,00

Duft nach weißen Blüten, ein Hauch von Pfirsich, lebendiger Geschmack, elegant am Gaumen, in jeder Phase einladend, saftig und animierend.

Morillon / Chardonnay "BIO" (O)

Ploder Rosenberg, St. Peter am Ottersbach / Südoststeiermark

1/8 l € 4,40

Flasche 0,75 l € 25,00

strahlend & kompakt; Birne, Grapefruit, finessenreich mit Potential, Zuckermelone, Blütenzauber; trocken & Tiefsinn; strohgelb = ockergelb

Weißburgunder Steirische Klassik (O)

Weingut Erwin Sabathi, Gamlitz / Südsteiermark

1/8 l € 4,40

Flasche 0,75 l € 25,00

Helles Strohgelb, in der Nase feine Nussaromatik, sehr frisch, grüner Apfel, am Gaumen cremiger Fruchtschmelz, animierend, würzig, recht ausgewogen, erfreuliche Länge.

Gelber Muskateller Klassik (O)

Weingut Pichler-Schober, St. Nikolai im Sausal / Südsteiermark

1/8 l € 4,40

Flasche 0,75 l € 25,00

Als Sorte unverkennbar mit Holunderblüten und ein wenig Minze, auch Zitronenzesten, kandierte Zitrone, im Finish auch rosa Grapefruit, zugänglich und animierend.
Das ist Pichler-Schober Muskateller!

Sauvignon Blanc Steirische Klassik (O)

Weingut Erwin Sabathi, Gamlitz / Südsteiermark

1/8 l € 4,80

Flasche 0,75 l € 27,50

Die für den Sauvignon Blanc aus der Steiermark typischen Paprika- und Holunder-Aromen, sind auch in diesem Wein unverkennbar. Lebendig und komplex erinnert er an saftige, steirische Sommerwiesen. Am Gaumen zeigt sich der Wein vielschichtig, mit kompakter, brillanter Sauvignon Blanc-Frucht und Würze.

Grauburgunder Straden 2017 (O)

Weingut Krispel, Straden / Südoststeiermark

UNSER TIPP

Flasche 0,75 l € 32,00

9 Monate im großen Holzfass ausgebaut, charakterisiert durch kupferne Reflexe mit Düften von Karamell & Quitte. Am Gaumen trocken, kraftvoll, füllig & saftig.



Vini rossi

Lambrusco Rosso d'Emilia IGT (O)

Vinicola Botter, Emilia Romagna / Italien

1/8 l € 3,20

Flasche 0,75 l € 18,00

liebliche, fruchtige Art, körperreich, aromatisch und saftig; feines Fruchtbouquet mit zarten Veilchenaroma
guter Begleiter für viele italienische Speisen, besonders Pasta-Gerichte

Zweigelt (O)

Weingut Hufnagel, Neckenmarkt / Mittelburgenland

1/8 l € 3,60

Flasche 0,75 l € 20,50

Classic Ried Gunderits 2013

trocken rubinrot, angenehme Frucht, sehr harmonisch

Chianti (O)

Barone Ricasoli, Toskana / Italien

1/8 l € 4,10

Flasche 0,75 l € 23,50

Elegant, harmonisch, gefällig und reich an Aromen. Ein hervorragender Chianti von gewinnendem Wesen, der sich für den täglichen Genuss eignet und mit zahlreichen Speisen kombinieren lässt. Leuchtendes Rubinrot. Reine Nase, intensiv mit fruchtigen Noten von Kirsche und gelbem Pfirsich. Einfach aber ausgewogen, von sehr guter Trinkbarkeit.

Santa Cristina Le Maestrelle (O)

Toscana IGT, Marchesi Antinori, Firenze / Italien

1/8 l € 4,10

Flasche 0,75 l € 23,50

60% Sangiovese, 20% Merlot, 20% Syrah

Rubinrot mit violetten Tönen in der Farbe, volles und intensives Aroma von roten Früchten und Vanille. Am Gaumen sehr frisch und glatt, gut ausbalanciert, komplex und anhaltend, mit Anspielungen von Vanille und Kakao.

Nero d'Avola (O)

Cusumano, Sizilien/Italien

1/8 l € 4,10

Flasche 0,75 l € 23,50

fleischig, brillante, intensive Frucht, sehr einladend

kräftige Gerichte vom Schwein und Rind, Braten in dunklen Soßen, gegrilltes Fleisch, milde Käsesorten

Valpolicella (O)

Sant Antonio, Colli / Italien

1/8 l € 4,10

Flasche 0,75 l € 23,50

Farbe: intensiv rubinrot. Bukett: fruchtig mit Noten von Kirsche und rotem Obst, blumige und würzige Nuancen. Geschmack: weich und frisch, wohlriechend und würzig durch den mäßigen Tanningehalt.

Merlot 100% (O)

La Tunella, Friaul/Italien

1/8 l € 4,40

Flasche 0,75 l € 25,00

Charakteristischer Duft, von süßem und zartem Aroma mit Anklängen von Pflaumenkonfitüre, Tabak, Heu und Kaffee. Im Geschmack präsentiert er sich trocken und weich, schmackhaft, harmonisch, mit fruchtiger Note von Brombeere und Pflaume.

Schioppettino 100% (O)

La Tunella, Friaul / Italien

1/8 l € 5,20

Flasche 0,75 l € 30,00

Bei jeder Bewegung des Glases offenbart sich ein eleganter, voller und kräftiger Duft, der von trockenen Feigen über Nüsse und von balsamischen Holznoten mit einem leichten Unterton von kleinen Früchten bis hin zu schwarzen Beeren reicht. Der Geschmack ist reichhaltig und entschieden: Er umhüllt den Gaumen auf samtige Weise, ohne dabei jedoch die dichte und kraftvolle Note der gut eingebundenen Tannine zu verbergen. Das Ergebnis ist eine beeindruckende Aromenfolge, die das gesamte Duftspektrum widerspiegelt. Ein großer Rotwein, der zur Meditation anregt und kräftigen Speisen ein würdevoller Begleiter ist.



Vino rossi in bottiglia

Rosso di Montalcino (0)
Casanova di Neri, Toscana / Italien

Flasche 0,75l € 39,00

Im Glas präsentiert sich dieser trockene Rosso mit funkelnder rubinroter Farbe, die bereits ein Vorbote für das ausdrucksvoll fruchtige Bukett von Brombeere, Kirsche und Röstaromen ist. Am Gaumen entfaltet der Rosso di Montalcino DOC volle Frucht mit spürbarem, doch sanft eingebundenem Tannin.

Brunello di Montalcino (0)
Altesino, Toscana / Italien

Flasche 0,75l € 59,00

Der Brunello di Montalcino, Botschafter der italienischen Önologie in der Welt, ist der erste Wein, der das DOCG Siegel erhalten hat. Der Brunello präsentiert sich mit brillanter rubinroter Farbe, die im Laufe der Jahre ins Granatrot übergeht. Intensives Geruchsprofil, rein, angenehm und elegant, mit einer Nuance von Märzveilchen, Tabak, Schokolade und angenehmen Erinnerungen an den Unterwald und Vanille. Im Gaumen hat man eine ausgezeichnete Übereinstimmung mit der Nase, ein ausgeglichener Ansatz, voller Körper, gute Tannine und bedeutende Stoffe.

100% Sangiovese Trauben; Alterung: 4 Jahre (davon mindestens 2 Jahre in Eichenholzfässern)

