

Colazione

Frühstück: Montag bis Freitag von 9.30 bis 11.00 Uhr, Samstag von 10.00-11.30 Uhr

Friulanisches Frühstück	€ 8,60
Prosciutto Crudo, Grana, Tomaten, Oliven, Gemüse, Melone, Gebäck (A,C,G)	
Wiener Frühstück	€ 8,60
1 weiches Ei, Schinken, Käse, Gemüse, Marmelade, Butter, 1/8 Orangensaft, Gebäck (A,C,G)	
Italienisches Omelette mit Prosciutto, Zwiebel, Tomaten, Grana und Rucola*(A,C,G)	€ 6,60
Spiegelei mit Pancetta 2 Eier mit gegrilltem Speck aus der Toskana*(A,C,G)	€ 5,00

* dazu servieren wir frisches Weißbrot

Prosciutto, Salami, Schinken oder Käse	€ 2,00	Weiches Ei (c)	€ 1,30
Paprika, Tomaten, Gurken	€ 1,50	Butter, Marmelade oder Honig	€ 1,00

Caffè

Espresso an der Theke	€ 1,90
Espresso	€ 2,30
Macchiato - Espresso mit Milchhaube (G)	€ 2,50
Cappuccino - Espresso mit geschäumter Milch (G)	€ 3,10
Cappuccino mit Schlagobers - Espresso mit Schlagobers (G)	€ 3,40
Grande cappuccino - Espresso mit viel Milchschaum (G)	€ 4,00
Verlängerter - Verlängerter Espresso mit Milch (G)	€ 2,90
Doppio - Doppelter Espresso	€ 3,20
Caffelatte - Espresso mit viel geschäumter Milch (G)	€ 3,40
Corretto - Espresso mit Grappa	€ 4,00
Caffe freddo - Espresso mit kalter Milch und Eiswürfeln(G)	€ 3,50
Schokoccino (G)	€ 3,50
Tee Grün, Schwarz, Früchte, Pfefferminz, Kamille, Rotbusch, Kräuter	€ 3,00

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



Antipasti di terra

- knoblauchbrot** ✓ € 4,00
Knoblauch, Olivenöl, Oregano (A)
- pizzabrot pomodoro** ✓ € 4,20
Tomatensauce, Olivenöl, Oregano (A)
- olive, grana, capperi e pomodori secchi** ✓ € 6,30
Oliven, Parmesan, Kapern und hauseingelegte getrocknete Tomaten (G,L,O)
- bruschetta con pomodorini** ✓ € 7,80
Geröstetes Weißbrot überzogen mit Kirschtomaten, Basilikum, Olivenöl und Parmesan-Hobel auf Rucola (A,C,E,N)
- caprese con gnocchetti di mozzarella e pomodorini** ✓ € 8,00
Mozzarella und Tomaten mit Basilikum-Pesto und Oregano (G,L)
- bruschetta con mozzarella e prosciutto** € 8,50
Geröstetes Weißbrot überbacken mit Mozzarella darüber Prosciutto Crudo; Kirschtomaten und Grana
- verdure alla griglia** ✓ € 9,00
Gemüsevariation vom Grill, Rucola, Oliven und hauseingelegte getrocknete Tomaten (L,O)
- antipasto Siena** € 11,00
Prosciutto Crudo, Salami Mailänder Art, Grana, Rucola, gegrillte Artischockenherzen, hauseingelegte getrocknete Tomaten, Oliven, Kapern und Melone (G,O)
- carpaccio** € 11,50
Rindercarpaccio auf Rucola mit Kirschtomaten, darüber Parmesan-Streifen, gegrillte Champignons und Balsamico-Glace (G,L)
- antipasto bufala** € 12,20
Büffelmozzarella mit Rohschinken und Rucola (G)
- variazione di formaggi con salsa ai fichi** ✓ € 12,50
Käsevariation garniert mit einer pikanten Feigensenfsauce (G,H,M)

Antipasti di pesce

capesante gratinate pro Stück € 4,60
Jakobsmuscheln mit Kräuter-Knoblauch-Kruste, im Ofen gratiniert (A,G,N,R)

bruschetta di salmone € 9,40
Geröstetes Weißbrot überzogen mit Lachs - mariniert mit Knoblauch-Zitronen-Vinaigrette und frischen Kräutern (A,C,D,E,N)

cozze al vino bianco € 9,60
Miesmuscheln in Weißweinsauce dazu Knoblauchbrot (A,C,N,R)

cozze al pomodoro € 9,60
Miesmuscheln in Tomatensauce dazu Knoblauchbrot (A,C,N,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

Insalate

- insalata verde** ✓ € 3,90
Gemischter grüner Blattsalat mit Rucola
- insalata mista** ✓ € 4,60
Gemischter Blattsalat, Rucola, Tomaten und Gurken
- insalata di pomodori** ✓ € 4,90
Tomaten, Zwiebel, Basilikumpesto und Oregano (G)
- insalata di rucola** ✓ € 5,90
Rucola, Kirschtomaten und Parmesan-Streifen (G)
- insalata di tonno** € 9,40
Thunfisch auf gemischtem Blattsalat mit Oliven, Kapern, Zwiebel, Tomaten, Gurken, Siena-Dressing (D,M)
- insalata Siena** € 9,70
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 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 tacchino** € 10,10
Gegrillte Putenstreifen auf gemischtem Blattsalat mit kleinen Mozzarellakugeln, Tomaten, Gurken, gegrilltem Prosciutto Crudo und Champignons (G,L,M)
- insalata di pecorino** € 10,10
Schafskäse im Prosciutto-Mantel vom Grill auf gemischtem Blattsalat mit Oliven, Tomaten, Gurken, sonnengetrockneten Tomaten, geröstete Sonnenblumenkerne, Siena-Dressing (G,O,L)
- insalata di salmone** € 12,90
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** ✓ € 7,40
Kirschtomatensauce mit frischem Basilikum (A,C,L)
- arrabbiata** ✓ € 7,60
Tomatensauce mit Knoblauch und Peperoncini (A,C,L)
- aglio olio** ✓ € 7,70
Knoblauch, Olivenöl, Kirschtomaten, Basilikum und Peperoncini (A,C,L)
- bolognese** € 8,90
Tomatensauce mit Rinderfaschiertem, 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** ✓ € 9,90
Gnocchi in Gorgonzola-Sauce darüber Rucola und Walnüsse (A,C,G,H,L)
- linguine con crema di zucchini e ricotta affumicata** ✓ € 10,90
Linguine mit geräuchertem Ricotta in einer Zucchinicreme (A,C,G,L)
- linguine con calamari** € 11,50
Linguine mit Calamari in einer pikanten Kirschtomatensauce (A,C,G,L,R)
- 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)
- penne siena** € 12,90
Penne mit Zanderfilet-Würfel in pikanter Tomatensauce mit Oliven, Kapern und Sardellen (A,C,D, G,L)
- tagliatelle con gamberoni** (A,B,C,L,O,R) € 14,50
Bandnudeln mit 4 Stück Garnelen, Kirschtomaten, Rucola aromatisiert mit Weißweinsauce und Knoblauch

Ecco le vostre pizze classiche

Diese Pizzen können auch als kleine Variante bestellt werden (- € 1,00)

Pizza auf 2 Teller aufteilen + € 0,50

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

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

margherita ✓ € 7,20

Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Basilikumblätter und Oregano (A,G)

rucola ✓ € 8,80

Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, frische Kirschtomaten, Rucola und Oregano (A,G)

prosciutto € 9,10

Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Oregano (A,G)

hawaii € 9,40

Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Mais, Schinken, Ananas und Oregano (A,G)

salami € 9,40

Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, milde Salami und Oregano (A)

diavola € 9,60

Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Pfefferoni und Oregano (A,G)

tonno e cipolla € 9,60

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

quattro formaggi ✓ € 9,90

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

Ecco le vostre pizze speciale (1)

Diese Pizzen können leider nicht in kleiner Variante bestellt werden

Pizza auf 2 Teller aufteilen + € 0,50

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

Jede Pizza kann auch ohne Käse („vidini“) oder mit Büffelmozzarella (+€ 2,00) bestellt werden

napoli.....€ 9,20

Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven und Oregano (A,D)

vegetariana ✓.....€ 9,40

Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, gemischtem Gemüse und Oregano (A,G)

calzone€ 9,40

Pizzatasche gefüllt mit selbstgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons und Oregano (A,G)

spinaci ✓.....€ 9,50

Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Schafskäse, Kirschtomaten und Oregano (A,G)

capricciosa€ 9,60

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

radicchio e pecorino ✓.....€ 9,70

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

quattro stagioni.....€ 9,80

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

pancetta.....€ 10,10

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

siena.....€ 10,10

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

gamberetti.....€ 10,10

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



Ecco le vostre pizze speciale (2)

Diese Pizzen können leider nicht in kleiner Variante bestellt werden

Pizza auf 2 Teller aufteilen + € 0,50

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

Jede Pizza kann auch ohne Käse („vidini“) oder mit Büffelmozzarella (+€ 2,00) bestellt werden

bufala..... € 10,10

Selbstgemachte Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum und Oregano (A,G)

prosciutto crudo € 10,50

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

mafiosi € 10,70

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 [✓]..... € 11,60

Risotto mit Gemüse nach Saison (G,L,O)

risotto alla pescatora € 12,90

Weißweinrisotto mit Meeresfrüchten (A,B,C,D,G,L,O)

Specialità

tagliata di manzo con rucola..... € 15,90

Rindfleisch auf Rucola, Kirschtomaten und Parmesan (G,L)



Pesce



lucioperca € 13,90

Zanderfilet vom Grill mit Knoblauch-Basilikum-Sauce an mediterranem Gemüse (A,D,L)

calamari alla griglia € 15,20

Calamari vom Grill mit Knoblauchsauce an Rosmarin-Kartoffeln und geröstetem Weißbrot (A,R,L)

calamari fritti € 16,20

Hausgemachte Calamari Fritti mit frittiertem Gemüse und Dip auf Rucola (A,C,L,R)

calamari misti € 15,90

UNSER TIPP

Variation aus gegrillten und frittierten Calamari an Rosmarin-Kartoffeln und frittiertem Gemüse (A,C,L,R)

calamari ripieni alla livornese € 16,90

Gegrillte Calamari, gefüllt mit Schafskäse und Prosciutto Crudo vom Grill an Tagliatelle in pikanter Tomatensauce mit Sardellen, Kapern und Oliven (A,C,L,R)

filetto di salmone € 18,60

Lachsfilet in einer Marsalasaucе mit gehobelten Mandeln an mediterranem Gemüse (D,H,L)

orata € 18,60

Goldbrasse im Ganzen gebraten mit Knoblauchsauce an mediterranem Gemüse (D,L)

branzino € 18,60

Wolfsbarsch im Ganzen gebraten mit Knoblauchsauce an mediterranem Gemüse (D,L)

piatto di pesce per 1 persona* € 27,50

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* € 52,00

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



pizza vegana € 8,20
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
1,0 €

Bambino

kinderportion Pasta € 6,20
Spaghetti bolognese, Spaghetti panna e prosciutto, Spaghetti pomodoro (A,C,G,L)

Dolci

hausgemachtes tiramisu (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

profiteroles mit Schokosauce und Sahne (A,C,E,G,H) € 5,50

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

nougatknödel mit heißem Kern in Zimtbrösel und Vanille-Eis (A,C,E,G,H) € 6,50

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

Spritzer (o)

Weißer Spritzer	€ 3,10
Muskateller Spritzer	€ 4,70
Roter Spritzer	€ 3,20
Aperol Spritz	€ 4,40
Veneziano (Aperol Spritz mit Prosecco)	€ 4,80
Aperol Soda	€ 3,10
Schilerol	€ 4,50
Holunder Spritzer mit Zitrone	€ 3,40
Hugo Spritzer mit Minze und Prosecco	€ 4,40

Digestivi/Aperitivi

Alkoholische Getränke

Isabella Frizzante “FranZante”	€ 4,70
Fragolino Prosecco mit Erdbeermark	€ 4,60
Mimosa Prosecco mit Orangensaft	€ 4,40
Prosecco Holunder	€ 4,40
Prosecco Aperol	€ 4,70
Garibaldi Campari mit frisch gepressten Orangensaft	€ 5,60
Campari Soda	4 cl € 4,10
Campari Orange	4 cl € 4,60
Martini (bianco, extra dry)	5 cl € 4,60
Fernet	3 cl € 3,60
Ramazotti	2 cl € 3,10
Averna	2 cl € 3,50
Averna sour mit Zitrone	4 cl € 4,50
Wodka	2 cl € 4,00
Gin (Bombay Saphir) Tonic, Lemon	€ 6,60
Bacardi Cola	€ 6,60

Le Grappe

Grappa Distillerie Poli

Sarpa di Poli	2 cl € 4,00
Sarpa Barrique di Poli	2 cl € 4,20

UNSER TIPP

Le Birre

Gösser Gold / Radler vom Fass (O)	0,2 l € 2,70 0,3 l € 3,40 0,5 l € 4,10
Sodabier vom Fass (O)	0,3 l € 3,10 0,5 l € 3,80
Birra Moretti vom Fass (O)	0,2 l € 2,80 0,4 l € 3,90
Gösser Natur Radler (Flasche) (O)	0,5 l € 4,10
Gösser Natur Gold alkoholfrei	0,5 l € 4,10
Schneiderweiße	0,5 € 4,10
Franziskaner, Edelweiß, Weihenstephaner (O)	0,5 l € 4,10

Vino spumanti

Prosecco D.O.C.

Maccari, Valdobbiadene / Venezien

1/8 l € 4,20

Flasche 0,75 l € 24,00

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 € 4,70

Flasche 0,75 l € 26,50

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

Vini bianchi italiani

Pinot Grigio (O)

La Tunella, Friaul/Italien

1/8 l € 4,70

Flasche 0,75 l € 26,50

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 € 4,70

Flasche 0,75 l € 26,50

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 € 4,70

Flasche 0,75 l € 26,50

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.

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 (O)

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

1/8 l € 4,70

Flasche 0,75 l € 26,50

Sorten- und herkunftstypisches Bukett, frische Marillen, eine subtile Prise Haselnüsse ist tief im Glas zu finden; saftig, animierend, angenehme Säurestruktur, frische Frucht, schöne Länge, knackige Marillen im Nachhall.

Weißburgunder Steirische Klassik (O)

Weingut Erwin Sabathi, Gamlitz / Südsteiermark

1/8 l € 4,70

Flasche 0,75 l € 26,50

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 € 4,70

Flasche 0,75 l € 26,50

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 € 4,90

Flasche 0,75 l € 28,00

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 Ried-Nebenegg (O)

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

1/8 l € 4,90

Flasche 0,75 l € 28,00

Kräftig im Auftritt, Walnüsse, Walnussblätter, Gewürze, eingelegte Früchte, zarteste Holznoten, ein Hauch Karamell; vielfältige Aromatik, Gewürze und reife Frucht ineinander verwoben, sanft und cremig, feine Pikanz gibt Leben, gute Länge, dezente Holznoten im Nachhall.

Vini rossi

Lambrusco Rosso d'Emilia IGT (O) 1/8 l € 3,40
Vinicola Botter, Emilia Romagna / Italien Flasche 0,75 l € 19,00

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

Zweigelt (O) 1/8 l € 3,90
Weingut Hufnagel, Neckenmarkt / Mittelburgenland Flasche 0,75 l € 22,00

Classic Ried Gunderits 2013
trocken rubinrot, angenehme Frucht, sehr harmonisch

Chianti (O) 1/8 l € 4,30
Barone Ricasoli, Toskana / Italien Flasche 0,75 l € 24,50

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 Pflirsich. Einfach aber ausgewogen, von sehr guter Trinkbarkeit.

Santa Cristina Le Maestrelle (O) 1/8 l € 4,30
Toscana IGT, Marchesi Antinori, Firenze / Italien Flasche 0,75 l € 24,50

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) 1/8 l € 4,30
Cusumano, Sizilien/Italien Flasche 0,75 l € 24,50

fleischig, brillante, intensive Frucht, sehr einladend
kräftige Gerichte vom Schwein und Rind, Braten in dunklen Soßen, gegrilltes Fleisch, milde Käsesorten

Valpolicella (O) 1/8 l € 4,40
Sant Antonio, Colli / Italien Flasche 0,75 l € 25,00

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) 1/8 l € 4,70
La Tunella, Friaul/Italien Flasche 0,75 l € 26,50

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) 1/8 l € 5,50
La Tunella, Friaul / Italien Flasche 0,75 l € 31,50

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

Rochus 2013 (O)



Weingut Karl Thaller, Oststeiermark / Österreich

Flasche 0,75l € 39,00

Erlesene hochwertige Grundweine (Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Blauer Burgunder und Merlot) über 2,5 Jahre in kleinem Holz gereift, bilden die Basis für diesen opulenten, vielschichtigen Wein. Das Verhältnis der einzelnen Rebsorten zueinander variiert von Jahr zu Jahr. Das Rückgrat bildet Cabernet Sauvignon mit rund 30 %. Blauer Burgunder stellt mit 10 % Rebsortenanteil seinen Beitrag und Merlot leistet mit knapp 40 % den Löwenanteil. Der Rest entfällt auf Zweigelt. Ein tiefgründiger Cuveé mit charmanter Dörrfrucht, ummantelt von kraftvollem Tannin, edlen Schoko-, Zimtnoten, ausgestattet mit viel Charme, schöner Länge und ordentlich Lagerpotenzial.

Rosso di Montalcino (O)

Casanova di Neri, Toskana / 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 (O)

Altesino, Toskana / 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)