

Bibite analcoliche

Alkoholfreie Getränke

Pago	0,2 l	€ 4,40
<i>Erdbeere, Johannisbeere, Marille, Mango</i>		
Pago gespritzt mit Soda	0,3 l	€ 4,70
	0,5 l	€ 4,90
Traubensaft „Pichler-Schober“	0,3 l	€ 4,60
Pfirsichsaft „Pichler-Schober“	0,3 l	€ 4,60
Orangensaft	0,3 l	€ 4,30
Bio-Apfelsaft naturtrüb „Hartlieb“	0,3 l	€ 4,60
Frisch gepresster Orangensaft	1/8 l	€ 4,50
	1/4 l	€ 6,20
Almdudler	0,3 l	€ 4,40
KAWEA 	0,25 l	€ 3,90
Makava Eistee	0,33 l	€ 4,60
Fragola e latte Erdbeerpago mit Milch und Eiswürfel	0,3 l	€ 5,00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33 l	€ 4,40
Tonic, Bitter Lemon	0,2 l	€ 4,30
Gingerino (originale italiano)	0,1 l	€ 4,40
Gingerino mit Soda und Zitrone	0,3 l	€ 4,90
Lemon Soda (originale italiano)	0,33 l	€ 4,40
Römerquelle Mineralwasser	0,33 l	€ 3,90
still / prickelnd	0,75 l	€ 6,50
Hollundersaft mit Soda	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,10
Sodawasser	0,3 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 3,80
+ Schuss frischer Zitronensaft		€ 0,70
Leitungswasser	0,5 l	€ 1,00
Wasser mit Zitrone	0,5 l	€ 1,70

Spritzer (o)

Weißer Spritzer	€ 3,90
Muskateller Spritzer	€ 5,90
Roter Spritzer	€ 4,70
Aperol Spritzer	€ 5,90
Campari Spritzer	€ 6,50
Limoncello Spritzer	€ 6,50
Veneziano (Aperol Spritz mit Prosecco)	€ 6,70
Sarti Spritz 	€ 7,50
Aperol Soda	€ 5,00
Schilerol	€ 6,00
Holunder Spritzer mit Zitrone	€ 4,70
Hugo Spritzer mit Minze und Prosecco	€ 6,50

Digestivi/Aperitivi

Alkoholische Getränke

Isabella Frizzante “FranZante”	€ 6,10
Fragolino	
Prosecco mit Erdbeermark	€ 6,10
Mimosa	
Prosecco mit Orangensaft	€ 6,10
Prosecco Holunder	€ 6,10
Prosecco Aperol	€ 6,50
Garibaldi	
Campari mit frisch gepressten Orangensaft	€ 7,90
Campari Soda	4 cl € 6,90
Campari Orange	4 cl € 7,50
Martini	
(bianco, extra dry)	5 cl € 6,50
Fernet	3 cl € 5,50
Ramazotti	2 cl € 5,50
Averna	2 cl € 4,90
Averna sour mit Zitrone	4 cl € 6,90
Jack Daniels	2 cl € 5,90
Gin (Bombay) Tonic, Lemon	€ 9,90
Hendrick's Gin Tonic	€ 11,90
Wodka (Stolichnaya) Lemon	€ 9,90
Bacardi Cola	€ 9,90
Whisky Cola	€ 9,90

Le Grappe

Grappa Distillerie Poli

Sarpa di Poli	2 cl	€ 5,50
Sarpa Barrique di Poli	2 cl	€ 5,80

Le Birre

Gösser Gold / Radler vom Fass (O)	0,2 l	€ 3,50
	0,3 l	€ 4,40
	0,5 l	€ 5,40
Sodabier vom Fass (O)	0,3 l	€ 4,20
	0,5 l	€ 5,00
Birra Moretti vom Fass (O)	0,2 l	€ 4,00
	0,4 l	€ 5,20
Gösser Natur Radler (Flasche) (O)	0,5 l	€ 5,40
Gösser Natur Gold alkoholfrei	0,5 l	€ 5,40
Schneiderweiße	0,5	€ 5,40
Franziskaner, Weihenstephaner (O)	0,5 l	€ 5,40

Vino spumanti

Prosecco D.O.C.

Maccari, Valdobbiadene / Venezien

1/8 l € 5,70

Flasche 0,75 l € 32,00

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 € 6,10

Flasche 0,75 l € 34,50

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

Champagne in bottiglia

Moët Chandon Rose Imperial

Frankreich, Champagne

Flasche 0,75 l € 109,00

Stil: trocken, fruchtig, sehr aromatisch.

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay

Farbe: Zartes Rose

Ausbau: Brut

Der Champagner Moët & Chandon Rose Imperial entsteht durch die kunstvolle Vermählung von Weißweinen und rot gekelerten Pinot Noir-Trauben. Dies verleiht der Cuvée ihren charakteristischen Rosé-Farbton und den Geschmack reifer Beerenfrüchte. Beim Moët & Chandon Rose Imperial dominieren ausdrucksstarke Aromen von Walderdbeeren und Johannisbeeren mit einem Hauch Pfeffer. Der Auftakt des Champagner Moët & Chandon Rose Imperial ist vibrierend mit ausgeprägter Frucht, glänzend und spontan, mit weichem Übergang. Der Abgang ist frisch und geschmeidig.

Moët Chandon Rose Imperial “Ice”

Frankreich, Champagne

Flasche 0,75 l € 119,00

Stil: frisch, fruchtig, sehr aromatisch.

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Farbe: Zartes Rose

Ausbau: Brut

Der Moët & Chandon Ice Imperial Rosé ist der erste Rosé Champagner, der speziell für den Genuss auf Eiswürfeln komponiert wurde. Er besteht aus Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay. Der Moët Ice Imperial Rosé ist streng limitiert und wird nicht dauerhaft verfügbar sein. Moët & Chandon Ice Impérial Rosé entfaltet eine mitreißende Nase mit Aromen von rotem Beerenobst (Sauerkirsche, Moosbeeren) und saftigen Früchten (Feige, Nektarine), verbunden mit einem Hauch Grenadine. Am Gaumen vollmundig und mild. Der Moët & Chandon Ice Impérial Rosé erweist sich als harmonisch, er ist sowohl frisch als auch fruchtig. Die Frische verlängert sich im Abgang mit einer angenehmen bitteren Note (Grapefruit).

Vini bianchi italiani

Pinot Grigio (O)

La Tunella, Friaul/Italien

1/8 l € 6,10

Flasche 0,75 l € 34,50

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 € 6,10

Flasche 0,75 l € 34,50

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 € 6,10

Flasche 0,75 l € 34,50

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 Südsteiermark DAC (O)

Weingut Tschermonegg, Glanz an der Weinstrasse / Südsteiermark

1/8 l € 5,40

Flasche 0,75 l € 30,00

Helles Gelb, frische Zitrusnoten, grüner Apfel- und Weingartenpfirsicharomen, knackigen Fruchtsäure, jugendlich, schlank, süffig und feinwürzig im Abgang – ein pures Trinkvergnügen

Morillon / Chardonnay DAC (O)

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

1/8 l € 6,00

Flasche 0,75 l € 34,00

Sehr dezent, helles Steinobst, Nüsse angedeutet; belebtes Säurespiel, grüne Äpfel, knackige Pfirsiche, hinten ein Hauch von frisch geernteten Haselnüssen, Sausal kommt klar durch.

Weißburgunder Südsteiermark DAC (O)

Weingut Tschermonegg, Glanz an der Weinstrasse / Südsteiermark

1/8 l € 6,00

Flasche 0,75 l € 34,00

Feines Bouquet nach reifem Kernobst, Zitrus-Touch, zarte Nussanklänge, am Gaumen saftig und cremig, Ausbalanciert und mild – eleganter Trinkfluss.

Gelber Muskateller Steirische Klassik (O)

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

1/8 l € 6,00

Flasche 0,75 l € 34,00

Sanftes und unaufdringliches Sortenbukett, Holunderblüten, Anklänge von Grapefruits und hellem Steinobst, Prise Muskatnuss, Wiesenblumen; diese Aromatik kommt auch im Geschmack, süffig dank einer Prise Restzucker, mittleres Gewicht.

Das ist Pichler-Schober Muskateller!

Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC (O)

Weingut Erwin Sabathi, Gamlitz / Südsteiermark

1/8 l € 6,10

Flasche 0,75 l € 34,50

Aromen von gelben und roten Paprika, gefolgt von Anklängen frischer Wiesenerdbeeren; delikate Saftigkeit und fühlbare Mineralik; im Finale ausbalancierte Würze und großartige Harmonie

Vini rossi

Lambrusco Rosso d'Emilia IGT (O)

Cantine Riunite, Emilia-Romagna / Italien

1/8 l € 4,60

Flasche 0,75 l € 25,50

Der Lambrusco Emilia Rosso von Cantine Riunite zeigt sich im Glas in einem satten Rubinrot und umschmeichelt die Nase mit seinem aromatischen Bouquet, welches von den saftigen Noten reifer Kirschen und anderer roter sowie schwarzer Früchte geprägt ist. Dieser italienische Perlwein ist am Gaumen harmonisch und weich mit seiner angenehmen Frische und der abgerundeten Süße. Ein echter Klassiker.

Genießen Sie diesen lieblichen Lambrusco zur italienischen Küche, zum Beispiel zu klassischer Pizza Napoli, zu Pasta mit Saucen auf Tomatenbasis und gern zu scharf-würzigen Gerichten, denen dieser Lambrusco mit seiner Restsüße ein herrliches Gegengewicht bietet.

Zweigelt (O)

Weingut Hufnagel, Neckenmarkt / Mittelburgenland

1/8 l € 5,60

Flasche 0,75 l € 31,50

Classic Ried Gunderits

Trocken rubinrot, angenehme Frucht, sehr harmonisch

Chianti (O)

Barone Ricasoli, Toskana / Italien

1/8 l € 5,90

Flasche 0,75 l € 33,00

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 € 5,90

Flasche 0,75 l € 33,00

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 € 5,90

Flasche 0,75 l € 33,00

fleischig, brillante, intensive Frucht, sehr einladend

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

Valpolicella „Nanfrè“ (O)

Tenuta Sant Antonio, Colli / Italien

1/8 l € 5,90

Flasche 0,75 l € 33,00

Er zeichnet sich durch eine intensive rubinrote Farbe aus. Die Nase ist leicht würzig, angereichert mit Aromen von Kirschen und roten Früchten. Am Gaumen ist es weich und angenehm frisch, mit einem duftenden, herzhaften Körper und moderaten Tanninen.

Perfekt zu Aufschnitt und ersten Gängen, ideal in Kombination mit Risotto-, Fisch- und Gemüsegerichten.

Merlot 100% (O)

La Tunella, Friaul / Italien

1/8 l € 6,10

Flasche 0,75 l € 34,00

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.



Vini rossi

Big John (O)

Weingut Scheiblhofer, Burgenland / Österreich

1/8 l € 6,70

Flasche 0,75 l € 37,50

Die vollmundige Rotweincuvée-Reserve (Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Pinot Noir) ist das im Barrique ausgebaute Aushängeschild von Scheiblhofer: wunderbar aromatisch, sehr zugänglich, äußerst fruchtbetont und alles andere als durchschnittlich.

Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair.

Schioppettino 100% (O)

La Tunella, Friaul / Italien

1/8 l € 6,70

Flasche 0,75 l € 37,50

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

Brunello di Montalcino (O)

Altesino, Toscana / Italien

Flasche 0,75 l € 75,00

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)