

ANTIPASTI

Gekochter Hausschinken fein geschnitten mit Kren	(G)	9,00
Prosciutto cotto fatto in casa tagliato fine con rafano		
Bunte Tomaten mit feiner Mozzarella und Basilikum	(G)	13,00
Mozzarella con pomodori misti e basilico		
Tartar vom Alpensaibling an Rote Beete und Kren-Espuma	(DAG)	15,00
Tartar di salmerino alpino con rape rosse ed espuma al rafano (DAG)		
Rindstatar "Leiter am Waal" mit Toast und Butter	(MA)	14,00
Tartar di manzo "Leiter am Waal" con pane tostato e riccioli di burro (MA)		

SALATE / INSALATA

Gemischt-mista/Krautsalat mit Speck/insalata di cavoli con speck	6,00
(mit 1 Speckknödel +3,50 con 1 canderlo di speck) (ACG)	

DIE SUPPEN ZUR WAHL -LE ZUPPE A SCELTA

Frittaten oder Speckknödel (ACGL) 6,00

Celestina in brodo/Canederlo di speck

HAUSGEMACHTE VORSPEISEN –PRIMI PIATTI FATTI IN CASA

(als Haupt + 3,00 piatto unico/più abbondante)

Schlutzkrapfen  (ACG)

Teigtaschen mit Spinat gefüllt, braune Butter und Parmesan 10,00

Mezzelune ai spinaci con burro e parmigiano

Vorspeisen Trio  (ACG)

Schlutzkrapfen /Rohnenknödel/ Käsenocke 12,00

Tris di primi :Mezzelune con spinaci/canederli di rapa rossa/ Gnocco di formaggio

Ratatulle vom Wurzelgemüse, Lamm , Pfifferlinge und Trüffelschaum (L) 14,00

Ratatulle di verdura rapa, agnello, finferli e schiuma al tartufo

Schüttelbrotbandnudeln mit frischen Pfifferlingen und knusprigem Speck (ACG) 14,00

Tagliatelle al pane „Schüttelbrot“ con finferli e Speck arrosolato

HAUPTGERICHTE – SECONDI PIATTI

Warmer Hausschinken (1dicke Scheibe) mit Kren und knusprigen Röstkartoffeln 16,00

Prosciutto cotto caldo fatto in casa con patate saltate

Wienerschnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren (AC) 19,00

Cotoletta di vitello alla milanese con patate saltate e mirtilli

Rindswangelen in Lagrein geschmort dazu Selleriepüree (L) 20,00

Guancia di manzo brasato nel vino Lagrein con puré di sedano

Filet vom Wolfsbarsch gebraten an grünem Blattgemüse und Kartoffel-Zitrusschaum 22,00

Filetto di branzino arrostito con verdura verde e schiuma di limone e patate (DG)

Rosa gebratenes Lamm in der Kräuterkruste mit Mischgemüse und Röstkartoffeln

Agnello gratinato in crosta alle erbette con verdure miste e patate saltate (AL) 24,00

Tiroler Zwiebelrostbraten vom Entrecote, dazu Gemüse und Reis (L) 25,00

Controfiletto di manzo su salsa alle cipolle, con verdure e riso

Spareribs groß gebraten, dazu Kartoffelspalten und Krautsalat 16,50

Spareribs arrostiti (costine di maiale) con patate al forno e insalata di cappucci

A: GLUTEN- GLUTINE/**B:** CROSTACEI-KREBSTIERE/ **C:** EIER-UOVA/ **D:** FISCH-PESCE/ **E:** ERDNÜSSE-ARACHIDI /

F: SOJABOHNEN-SOIA / **G:** MILCH-LATTE/ **H:** SCHALENFRÜCHTE- FRUTTA A GUSCIO / **L:** SELLERIE-SEDANO /

Süßes / Dolci

Crème brûlée fein garniert	(CG)	8,50
Crème brûlée ben guarnito		
Cremiges Ahornsirup Eis mit Walnüssen		
und Karamellsauce	(CGA)	9,00
Gelato cremoso allo sciroppo d'acero		
con noci e salsa al caramello4		
Schokohalbgefrorenes/Geeiste Praline/ Cassis Eis		9,50
Variatione di cioccolato e gelato al Cassis		
1 Marillenknödel mit Früchten garniert		8,00
1 canederlo di albicocche ben guarnito con frutta		
Auswahl von Käsen aus den Alpenregionen		12,00
Degustazione di formaggi delle Alpi		

A: GLUTEN- GLUTINE/**B:**CROSTACEI-KREBSTIERE/ **C:** EIER-UOVA/ **D:** FISCH-PESCE/ **E:** ERDNÜSSE-ARACHIDI /
F: SOJABOHNE-SOIA / **G:** MILCH-LATTE/ **H:** SCHALENFRÜCHTE- FRUTTA A GUSCIO / **L:** SELLERIE-SEDANO /

Sekt/bollicine

<i>Prosecco Gregoletto</i>	<i>Valdobbiadine</i>	25
<i>Prosecco Carmina</i>	<i>Loggia</i>	22
<i>Steil</i>	<i>Weingut Geier</i>	30
<i>Franciacorta</i>	<i>Contadi Castaldi</i>	35
<i>Arunda Brut</i>	<i>Arunda</i>	39
<i>Blanc de Rouge</i>	<i>Hartmann Donà</i>	45
<i>Bellavista Alma Gran Cuvée</i>	<i>Bellavista</i>	55



Rosé

<i>Südtirol Sekt Rosé</i>	<i>Tirolensis Ars Vini</i>	55
<i>Rose Trento DOC</i>	<i>Corvée</i>	35
<i>Franciacorta Rosé</i>	<i>Contadi Castaldi</i>	38
<i>Rosé Monreale</i>	<i>Weingut Rametz</i>	39
<i>Arunda Rosé</i>	<i>Arunda</i>	46
<i>Athesis</i>	<i>Kettmeir</i>	38

Champagner

<i>Pommery</i>	<i>Pommery</i>	59
<i>Rosé Grand Cru</i>	<i>Fernand Thill</i>	75
<i>Blanc de Blancs d' Ay Grand Cru 2008</i>	<i>Gaston Chiquet</i>	79
<i>Royale Reserve Brut</i>	<i>Philipponnat</i>	82
<i>Grande cuvéé 167eme Edition</i>	<i>KRUG</i>	250
<i>Vintage 2008</i>	<i>Dom Perignon</i>	225
<i>Belle époque 2012</i>	<i>Perrier Jouët</i>	210

Weissburgunder/pinot bianco

<i>Pataun</i>	<i>Stahl & Barrique</i>	<i>2019</i>	<i>Schloß Plars</i>	<i>30</i>
<i>Riserva Klaser</i>	<i>Holz</i>	<i>2017</i>	<i>Weingut Niklas</i>	<i>32</i>
<i>Sirmian</i>	<i>Stahl & Holz</i>	<i>2018</i>	<i>Nals Margreid</i>	<i>35</i>
<i>In der Lamm</i>	<i>Stahl & Holz</i>	<i>2018</i>	<i>Weingut Abraham</i>	<i>36</i>

Chardonnay

<i>Chardonnay</i>	<i>Stahl</i>	<i>2016</i>	<i>Putzenhof</i>	<i>26</i>
<i>Donà</i>	<i>Holz/Stahl</i>	<i>2018</i>	<i>Weingut Doná</i>	<i>32</i>
<i>Lafóa</i>	<i>Holz</i>	<i>2018</i>	<i>Schreckbichl</i>	<i>42</i>
<i>Sophie</i>	<i>Holz</i>	<i>2018</i>	<i>Manincor</i>	<i>51</i> 
<i>Beyond the clouds</i>	<i>Holz</i>	<i>2018</i>	<i>Elena Walch</i>	<i>69</i>
<i>Cuvee bois</i>	<i>Barrique</i>	<i>2016</i>	<i>Les Cretes (Valle d'Aosta)</i>	<i>54</i>
<i>Fläsch Gräba</i>	<i>Holz u. Stahl</i>	<i>2016</i>	<i>Andrea Davaz (Schweiz)</i>	<i>63</i>

Sauvignon

<i>Marzan</i>	<i>Stahl</i>	<i>2018</i>	<i>Schloß Plars</i>	<i>28</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>Stahl</i>	<i>2015</i>	<i>Putzenhof</i>	<i>28</i>
<i>Myra</i>	<i>Stahl & Holz</i>	<i>2018</i>	<i>Ansitz Waldgries</i>	<i>33</i>
<i>Winkl</i>	<i>Stahl</i>	<i>2019</i>	<i>Terlan</i>	<i>32</i>
<i>Praesulis</i>	<i>Stahl & Holz</i>	<i>2018</i>	<i>Gump Hof</i>	<i>34</i>
<i>Lafoa</i>	<i>Stahl & Holz</i>	<i>2018</i>	<i>Schreckbichl</i>	<i>42</i>
<i>Quarz</i>	<i>Stahl & Holz</i>	<i>2018</i>	<i>Terlan</i>	<i>58</i>

Grüner Veltliner

<i>Eisacktaler</i>	<i>Stahl</i>	<i>2018</i>	<i>Thomas Dorfmann</i>	<i>35</i>
<i>Federspiel</i>	<i>Holz</i>	<i>2015 Wachau</i>	<i>Piewald</i>	<i>29</i>
<i>Fass 4</i>	<i>D.V./Stahl</i>	<i>2016 Wagram</i>	<i>Bernhard Ott</i>	<i>38</i>
<i>Smaragd</i>	<i>Stahl</i>	<i>2015 Wachau</i>	<i>Rudi Pichler</i>	<i>58</i>



Müller-Thurgau

<i>Praepositus</i>	<i>Stahl</i>	<i>2018</i>	<i>Kloster Neustift</i>	<i>30</i>
<i>Müller Thurgau</i>	<i>Stahl</i>	<i>2016</i>	<i>Nals Margreid</i>	<i>28</i>
<i>Feldmarschall v.Fenner</i>	<i>Stahl</i>	<i>2017</i>	<i>Tiefenbrunner</i>	<i>58</i>
<i>Müller Thurgau</i>	<i>Barrique</i>	<i>2016</i>	<i>Corvée (Val di Cembra)</i>	<i>29</i>

Pinot grigio

<i>Soll</i>	<i>Stahl & Holz</i>	<i>2018</i>	<i>Kellerei Kaltern</i>	<i>28</i>
<i>Punggl</i>	<i>Stahl & Holz</i>	<i>2017</i>	<i>Nals Margreid</i>	<i>32</i>
<i>Corvaia</i>	<i>Barrique</i>	<i>2016</i>	<i>Corvée (Val di Cembra)</i>	<i>33</i>

Kerner

<i>Graf von Meran</i>	<i>Stahl</i>	<i>2018</i>	<i>Kell. Meran</i>	<i>29</i>
<i>Kerner</i>	<i>Stahl & Holz</i>	<i>2019</i>	<i>Pacherhof</i>	<i>32</i>

Sylvaner

<i>Eisacktaler</i>	<i>Stahl & Holz</i>	<i>2019</i>	<i>Neustift</i>	<i>29</i>
<i>Lahner Sylvaner</i>	<i>Stahl & Holz</i>	<i>2016</i>	<i>Taschlerhof</i>	<i>31</i>
<i>Praeposits</i>	<i>Stahl & Holz</i>	<i>2017</i>	<i>Neustift</i>	<i>34</i>

Riesling

<i>Gletscherschliff</i>	<i>D.V./Stahl</i>	<i>2019</i>	<i>Castel Juval Unterortl</i>	<i>39</i>
<i>Riesling</i>	<i>Stahl & Holz</i>	<i>2019</i>	<i>Pacherhof</i>	<i>38</i>
<i>Eisacktaler Riesling Kaiton</i>	<i>D.V. /Holz</i>	<i>2018</i>	<i>Kuenhof</i>	<i>33</i> 🍀
<i>Riesling Quarzit</i>	<i>Holz</i>	<i>2017 Rheingau</i>	<i>Peter Jakob Kühn</i>	<i>29</i> 🍀
<i>Riesling Vulkangestein</i>	<i>Holz</i>	<i>2016 Nahe</i>	<i>Schäfer Fröhlich</i>	<i>39</i>
<i>Riesling Marienburg GG</i>	<i>Holz</i>	<i>2015 Mosel</i>	<i>Clemens Busch</i>	<i>54</i> 🍀

Solaris

<i>Solaris</i>	<i>Stahl</i>	<i>2017</i>	<i>Baron Longo</i>	<i>39</i> 🍀
----------------	--------------	-------------	--------------------	-------------

Gewürtztraminer

<i>Graf von Meran</i>	<i>Stahl & Holz</i>	<i>2018</i>	<i>Kell. Meran</i>	<i>34</i>
<i>Gewürtztraminer</i>	<i>Stahl & Holz</i>	<i>2018</i>	<i>Hartmann Donà</i>	<i>33</i>
<i>Josef</i>	<i>Stahl & Holz</i>	<i>2019</i>	<i>Hofstätter</i>	<i>33</i>
<i>Nussbaumer</i>	<i>Stahl</i>	<i>2018</i>	<i>Tramin</i>	<i>43</i>
<i>Praepositus</i>	<i>Stahl & Holz</i>	<i>2018</i>	<i>Neustift</i>	<i>37</i>

Chablis (Frankreich)

<i>Chablis V.V. Massalle</i>	<i>Stahl</i>	<i>2017</i>	<i>D. Servin</i>	<i>37</i>
------------------------------	--------------	-------------	------------------	-----------

Grillo (Sicilia)

<i>Sur Sur</i>	<i>12,5% / Stahl</i>	<i>2018</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>24</i>
----------------	----------------------	-------------	--------------------	-----------

Grechetto (Campania)

<i>Greco di Tufo</i>	<i>13,5% / Holz</i>	<i>2015</i>	<i>D'Orta & De Concilis</i>	<i>28</i>
----------------------	---------------------	-------------	---------------------------------	-----------

Verdicchio (Marche)

<i>Verdicchio Classico Superiore</i>	<i>13% / Stahl</i>	<i>2016</i>	<i>Santa Barbara</i>	<i>28</i>
--------------------------------------	--------------------	-------------	----------------------	-----------

Cuvée

<i>Reserve della Contessa</i> (W.B., Chard., Sauvignon)	Holz	2019	Manincor	32 
<i>Amos</i> (Chard., W.B., Pinot Grigio)	Holz	2017	Kurtatsch	38
<i>Manna</i> (Riesling, Chard., Sauv., Traminer)	Holz	2018	Haas	44
<i>Casòn Hirschprunn</i> (Pinot Grigio, Chard., Viognier)	Holz	2016	Tenute Lageder	59
<i>Nova Domus</i> (W.B., Chard., Sauv.)	Holz	2017	Kellerei Terlan	55
<i>Stoan</i>	Holz	2018	Kellerei Tramin	41

Lugana (Veneto)

<i>Lugana</i>	Stahl	2019	Ca dei Frati	27
---------------	-------	------	--------------	----

Rosé

<i>Lagrein Rosé</i>	Stahl	2018	Nals Margreid	26
<i>Lagrein Rosé</i>	Stahl	2019	Pfannenstielhof	33 
<i>Rosé Carina</i>	S&H	2018	Eichenstein	26
<i>LaRose de Manincor</i>	Holz	2018	Weingut Manincor	34
<i>Rosé La chapelle (Frankreich)</i> (Grenache, Syrah)	Stahl	2018	Château La Gordanne	46

Vernatsch/ schiava

<i>Wonger</i>	<i>Stahl</i>	<i>2017</i>	<i>Schloß Plars</i>	<i>25</i>
<i>Bozner Leiten</i>	<i>Holz</i>	<i>2017</i>	<i>Putzenhof</i>	<i>24</i>
<i>Südtiroler Vernatsch</i>	<i>Holz</i>	<i>2018</i>	<i>Weingut Donà</i>	<i>27</i>
<i>St Magdalener classico</i>	<i>Holz</i>	<i>2019</i>	<i>Kellerei Bozen</i>	<i>24</i>
<i>St. Magdalener classico</i>	<i>Holz</i>	<i>2018</i>	<i>Pfannenstiel</i>	<i>29</i>
<i>Donà Rouge</i>	<i>Barrique</i>	<i>2015</i>	<i>Hartmann Donà</i>	<i>38</i>

Blauburgunder/ pinot noir

<i>Josmoar's</i>	<i>Barrique</i>	<i>2017</i>	<i>Josmoar</i>	<i>29</i>
<i>Glen</i>	<i>Barrique</i>	<i>2018</i>	<i>Castelfeder</i>	<i>34</i>
<i>Meczan</i>	<i>Holz</i>	<i>2018</i>	<i>Hofstätter</i>	<i>31</i>
<i>Agolé</i>	<i>Barrique</i>	<i>2016</i>	<i>Corvée (Val di Cembra)</i>	<i>39</i>
<i>Blauburgunder</i>	<i>Holz</i>	<i>2018</i>	<i>Hartmann Donà</i>	<i>40</i>
<i>Blauburgunder Riserva</i>	<i>Holz</i>	<i>2016</i>	<i>Ploner</i>	<i>65</i>
<i>Weinberg Dolomiten</i>	<i>Holz</i>	<i>2016</i>	<i>Abraham</i>	<i>51</i>
<i>Riserva Linticlarus</i>	<i>Barrique</i>	<i>2017</i>	<i>Tiefenbrunner</i>	<i>58</i>
<i>Barth. Vigna S. Urbano</i>	<i>Barrique</i>	<i>2016</i>	<i>Hofstätter</i>	<i>88</i>
<i>Barth. Vignia Roccolo</i>	<i>Barrique</i>	<i>2013</i>	<i>Hofstätter</i>	<i>270</i>
<i>Fläsch Pinot Noir Ground</i>	<i>Holz</i>	<i>2016</i>	<i>Andrea Davaz (Schweiz)</i>	<i>59</i>

Lagrein

<i>Gran Lareyn Riserva</i>	<i>Barrique</i>	<i>2017</i>	<i>Loacker</i>	<i>45</i>	
<i>Lagrein Riserva</i>	<i>Holz</i>	<i>2017</i>	<i>Hartmann Donà</i>	<i>38</i>	
<i>Riserva Prestige</i>	<i>Barrique</i>	<i>2016/17</i>	<i>Bozen</i>	<i>43</i>	
<i>Riserva Barbagòl</i>	<i>Holz</i>	<i>2016</i>	<i>Laimburg</i>	<i>42</i>	
<i>Riserva Abtei Muri</i>	<i>Barrique</i>	<i>2017</i>	<i>Abtei Muri</i>	<i>48</i>	
<i>Riserva Mirell</i>	<i>Barrique</i>	<i>2016</i>	<i>Ansitz Waldgries</i>	<i>59</i>	
<i>Taber</i>	<i>Barrique</i>	<i>2017</i>	<i>Kellerei Bozen</i>	<i>80</i>	
<i>Steinraffler</i>	<i>Holz</i>	<i>2016</i>	<i>Hofstätter</i>	<i>45</i>	
<i>Lagrein ris.</i>	<i>Holz</i>	<i>2017</i>	<i>Ansitz Waldgries</i>	<i>45</i>	
<i>Riserva Perflablis</i>	<i>Barrique</i>	<i>2016</i>	<i>Griesbauerhof</i>	<i>109</i>	

Merlot

<i>Merlot</i>	<i>Holz</i>	<i>2016</i>	<i>Putzenhof</i>	<i>29</i>	
<i>Merlot – Lagrein</i>	<i>Holz</i>	<i>2018</i>	<i>Kell. Meran</i>	<i>36</i>	
<i>Merlot – Lagrein Yhrn</i>	<i>Holz</i>	<i>2017</i>	<i>Schloß Plars</i>	<i>39</i>	
<i>Merlot Riserva Freiherr</i>	<i>Holz</i>	<i>2016</i>	<i>Kell. Meran</i>	<i>44</i>	
<i>Merlot Staves Riserva</i>	<i>Barrique</i>	<i>2015</i>	<i>Kornellhof</i>	<i>38</i>	
<i>Merlot Quercegobbe</i>	<i>Barrique</i>	<i>2017</i>	<i>Petra (Toscana)</i>	<i>37</i>	

Merlot-Cabernet

<i>Curtis</i>	<i>Barrique</i>	<i>2018</i>	<i>Kurtatsch</i>	<i>28</i>	
<i>Soma</i>	<i>Barrique</i>	<i>2016</i>	<i>Kurtatsch</i>	<i>39</i>	

Cuveé

<i>Amistar</i> (Cab. S., Merlot, Lagrein)	<i>Barrique</i>	<i>2016</i>	<i>Peter Sölva</i>	<i>45</i>
<i>Reif</i> (Cab.S., Merlot, Lagrein, Petit Verdot)	<i>Barrique</i>	<i>2018</i>	<i>Unterganzner</i>	<i>65</i>
<i>San Leonardo</i> (C.S., Carmenere und Merlot)	<i>Barrique</i> (Trentino)	<i>2015</i>	<i>Tenuta San Leonardo</i>	<i>67</i>
<i>La Sabla</i> (Petit Rouge , Fumin , Barbera)	<i>Stahl</i> (Valle d'Aosta)		<i>Les Cretes</i>	<i>24</i>
<i>Torrette superioeur</i> (Petit rouge, Fumin)	<i>Stahl</i> (Valle d'Aosta)	<i>2016</i>	<i>Les Cretes</i>	<i>32</i>
<i>Le Cupole</i> (C.F., Merlot, Petit Verdot, C.S.)	<i>Barrique</i> (Toscana)	<i>2017</i>	<i>Tenuta di Trinoro</i>	<i>44</i>
<i>Bolgheri Rosso</i> (C.S.,C.F., Merlot)	<i>Holz</i> (Toscana)	<i>2016</i>	<i>Podere Prospero</i>	<i>38</i>
<i>La Massa</i> (C.S., Merlot, Sangiovese)	<i>Holz</i> (Toscana)	<i>2016</i>	<i>La Massa</i>	<i>39</i>
<i>Giorgio Primo</i> (C.S., Merlot, Petit Verdot)	<i>Barrique</i> (Toscana)	<i>2015</i>	<i>La Massa</i>	<i>93</i>
<i>Tignanello</i> (Sg,Cabernet)	<i>Barrique</i> (Toscana)	<i>2016</i>	<i>Antinori</i>	<i>123</i>
<i>Palistorti Rosso</i> (Merlot, C.S., Syrah)	<i>Barrique</i> (Toscana)	<i>2016</i>	<i>Tenuta di Valgiano</i>	<i>34</i>
<i>Tancredi</i> (C.S., Nero D'Avola, Tannat)	<i>Barrique</i> (Sicilia)	<i>2016</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>39</i>
<i>San Lorenzo Etna Rosso</i> (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio) (Sicilia)	<i>Barrique</i>	<i>2016</i>	<i>Giuseppe Russo</i>	<i>65</i>

Cabernet

<i>Campaner</i>	<i>Barrique</i>	<i>2016</i>	<i>Kaltern</i>	<i>29</i>
<i>Cabernet Riserva Graf v.M.</i>	<i>Holz</i>	<i>2016</i>	<i>Kell. Meran</i>	<i>36</i>
<i>Cabernet Riserva</i>	<i>Barrique</i>	<i>2016</i>	<i>Alois Lageder</i>	<i>31</i> 
<i>Lafot Riserva</i>	<i>Barrique</i>	<i>2017</i>	<i>Nals</i>	<i>34</i>
<i>Riserva Weinegg</i>	<i>Barrique</i>	<i>2017</i>	<i>Thurnhof - A. Berder</i>	<i>45</i>
<i>Cabernet Riserva</i>	<i>Holz</i>	<i>2017</i>	<i>Unterganzer</i>	<i>42</i>
<i>Sass Roà</i>	<i>Barrique</i>	<i>2016</i>	<i>Laimburg</i>	<i>42</i> 
<i>Barleit</i>	<i>Amphore</i>	<i>2015</i>	<i>Tröpfthalhof</i>	<i>65</i>
<i>Cabernet Löwengang</i>	<i>Holz</i>	<i>2015</i>	<i>Tenute Lageder</i>	<i>75</i> 

Classics from Veneto

<i>Amarone classico</i>	<i>großes Holz</i>	<i>2015</i>	<i>Zenato</i>	<i>59</i>
<i>Amarone</i>	<i>großes Holz</i>	<i>1997</i>	<i>Bolla</i>	<i>85</i>
<i>Amarone Riserva</i>	<i>großes Holz</i>	<i>2013</i>	<i>Zenato</i>	<i>103</i>
<i>Ripassa</i>	<i>großes Holz</i>	<i>2016</i>	<i>Zenato</i>	<i>35</i>

Puglia:

<i>Primitivo di Saracena</i>	<i>Stahl</i>	<i>2017</i>	<i>Borgo dei Trulli</i>	<i>32</i>
------------------------------	--------------	-------------	-------------------------	-----------

Sangiovese aus der Toscana

<i>Morellino Purosangue</i>	<i>Holz</i>	<i>2014</i>	<i>Terenzi</i>	<i>28</i>
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Holz</i>	<i>2017</i>	<i>La Fiorita</i>	<i>29</i>
<i>Chianti classico riserva</i>	<i>Barrique</i>	<i>2016</i>	<i>Antinori</i>	<i>35</i>
<i>Morellino Madrechiesa</i>	<i>Holz</i>	<i>2014</i>	<i>Terenzi</i>	<i>40</i>
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Holz</i>	<i>2013</i>	<i>La Fiorita</i>	<i>64</i> 

Classics from Piemonte

<i>Nebbiolo d' Alba</i>	<i>14% / Holz</i>	<i>2017</i>	<i>Albino Rocca</i>	<i>29</i>
<i>Barbera Gradale</i>	<i>14,5% / Barrique</i>	<i>2015/16</i>	<i>Villa Terlina</i>	<i>31</i>
<i>Barolo Brunate</i>	<i>14% / Holz</i>	<i>2013</i>	<i>Francesco Rinaldi</i>	<i>52</i>
<i>Barbaresco Brich Ronchi</i>	<i>14,5% / Holz</i>	<i>2018</i>	<i>Albino Rocca</i>	<i>55</i>

life is sweet - Süßweine

<i>Passito Ben Rye</i>	<i>Stahl</i>	<i>0,375</i>	<i>2016 Sizilien</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>41</i>
<i>Sissi Passito</i>	<i>Holz</i>	<i>0,375</i>	<i>2016 Südtirol</i>	<i>Meraner Kellerei</i>	<i>45</i>
<i>Preapositus Rosenmuskateller</i>	<i>Holz</i>	<i>0,375</i>	<i>2016 Südtirol</i>	<i>Neustift</i>	<i>45</i>
<i>Muffato della sala</i>	<i>Holz</i>	<i>0,375</i>	<i>2015 Toscana</i>	<i>Antinori</i>	<i>48</i>

Magnum:

<i>Champagner</i>	12,5%	<i>Pommery</i>	135
-------------------	-------	----------------	-----

Weiß:

<i>Weissburgunder Sirmian</i>	13,5% /Holz	2017	<i>Nals Magreid</i>	78
<i>W.b. Riserva Vorberg</i>	14% / Holz	2016	<i>Terlan</i>	82
<i>Sauvignon Quarz</i>	14% /Holz	2017	<i>Terlan</i>	120
<i>Riesling Unterortl</i>	13,5% /Stahl	2018	<i>Castel Juval</i>	69
<i>Reserve della Contessa</i>	13,5%/ Holz	2018	<i>Manincor</i>	62 
<i>Nova Domus</i> (WB., Sauv., Chard.,)	13,5% / Holz	2016	<i>Terlan</i>	115

Rosé:

<i>Le Rose de Manincor</i>	13,5%/Holz	2018	<i>Manincor</i>	66
----------------------------	------------	------	-----------------	----

Rot:

<i>Reserve del Conte</i>	13,5%/Holz	2016	<i>Manincor</i>	60 
<i>Lagrein ris. Muri</i>	13,5%/Barrique	2016	<i>Abtei Muri</i>	85
<i>Merlot Riserva Freiherr</i>	14,5%/Holz	2016	<i>Kellerei Meran</i>	90
<i>Südt. Cabernet Istrice</i>	13,5%/Barrique	2015	<i>Elena Walch</i>	80
<i>Südt. Cabernet Riserva</i>	13,5%/Barrique	2015	<i>Erbhof Unterganzner</i>	75 
<i>Sass Roa</i>	14,5%/Barrique	2015	<i>Laimburg</i>	90
<i>Cassiano</i>	14%/ Holz	2017	<i>Manincor</i>	85 
<i>Soma</i> (Merlot, Cab.)	14%/Holz	2016	<i>Kurtatsch</i>	65
<i>Amistar</i> (Cab. Sauv., Merlot, Lagrein)	14,5%/Barrique	2016	<i>Peter Sölva</i>	95
<i>Reif</i> (Cab.S., Merlot, Lagrein, Petit Verdot)	Barrique	2017	<i>Unterganzner</i>	110
<i>Lamarein</i>	13,5%/Barrique	2017	<i>Unterganzner</i>	140
<i>La Massa</i>	14% Barrique	2015 Toscana	<i>La Massa</i>	68
<i>Levia Gravia Bolgheri</i>	13,5% /Barrique	2010 Toscana	<i>Caccia al Piano</i>	120

im Glas - a calice

Sekt - bollicine

		Glas/calice	¼lt.	½ lt.
Apfelsekt	Garberhof	3		
Prosecco Gregoletto	Conegliano	4,5		
Steil „südtiroler Prosecco“	Weingut Geier	5		
Prosecco Rose	La Tordera	5		
Franciacorta	Contadi Castaldi	7		
Champagner	Pommery	9		

Weiss - bianco

Weissburgunder	Kell. Meran	2,5	4,5	9
Weissburgunder Pataun	Schloss Plars	5	10	20
Sauvignon Marzan	Schloss Plars	5	10	20
Chardonnay Sophie	Manincor	8	16	32
Reserve della Contessa	Manincor	6	12	24
Gewürztraminer Joseph	Hofstätter	5,5	11	22
Lugana	Ca de Frati	4,5	9	18



Rosé

Lagrein Rosé	Nals Margreid	4	8	16
La Rose de Manincor	Manincor	5	10	20



Rot - rosso

Vernatsch (schiava)	Kell. Meran	2,5	4,5	9
Blauburgunder	Josmoar	4,5	9	18
Lagrein	Nals Margreid	4	7	14
Cabernet Riserva Lafot	Nals Magreid	5,5	10	20
Merlot Querce gobbe	Petra (Toscana)	5	10	20
Morellino Purosangue (San Giovese)	Terenzi	4,5	8	16

