

Aperitivi

Sanbitter (Alk. Frei) ¹	0,1l	€5,00
NV Prosecco di Valdobbiadene Mongarda DOCG	0,1l	€7,50
NV Franciacorta Ricci Curbastro Rose	0,1l	€12,50
NV Franciacorta Ricci Curbastro Brut	0,1l	€12,50
Gin Mare, Tonic Water Fever Tree ¹¹ ,	0,2l	€12,50
Negroni (Gin Mare, Campari ¹ , Vermouth Giusti ¹¹)	9cl	€10,50
Spritz (Aperol ¹ oder Campari ¹)	6cl	€9,50
Vermouth Giusti ¹¹	6cl	€6,50

Weiss Wein

0,1l 0,2l 0,75l

2024 Pecorino, Fosso Corno, Abruzzo DOC	€5,50	€10,50	€34,00
2024 Falanghina, Terre di Valter, Campania IGT	€6,50	€12,00	€38,00
2023 Chardonnay "Mej", Dogliotti, Piemonte DOC	€7,00	€13,00	€44,00

Rosè Wein

0,1l 0,2l 0,75l

2022 Pinot Grigio Ramato, Sirch, Friuli DOC	€5,50	€10,50	€34,00
---	-------	--------	--------

Rot Wein

0,1l 0,2l 0,75l

2023 Sangiovese, Caparzo, Toscana DOC	€5,50	€10,50	€34,00
2021 Valpolicella Ripasso, Begali, Veneto DOC	€6,50	€12,00	€38,00
2019 Cabernet Sauvignon, De Puppi, Friuli DOC	€7,00	€13,00	€44,00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen. Alle Preisen verstehen sich inklusiven der gesetzlichen MwSt.

Alle Weine enthalten Sulfite. Inklusivpreise.

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 4) mit Antioxidationsmittel 10) koffeinhaltig 11) chininhaltig a) weizen g)Milch

Digestif

Amaro Nonino	4cl	€6,50
Amaro Massagli	4cl	€6,50
Limoncello di Capri	4cl	€6,50
Mirto	4cl	€6,50
Grappa Chardonnay Pojer e Sandri	4cl	€6,00
Grappa Monpra Berta	4cl	€8,00
Grappa Tre Soli Tre Berta	4cl	€12,00
Grappa Solopergian	4cl	€18,00
Acquavite Albicocca	4cl	€8,00
Acquavite Williams Birne	4cl	€8,00
Pisco Mosto Verde Italia Gran Maestro	4cl	€9,00
Whisky Talisker 10y	4cl	€9,00
Whisky Hibiki Suntoki	4cl	€19,00
Rum Zacapa Gran Reserva	4cl	€12,00

Alkoholfreies Getränke

Wasser Still/Prickelnd Fiordilino	0,75l	€7,90
Wasser Still/Prickelnd Fiordilino	0,25l	€3,50
Saftschorle	0,40l	€4,50
Coca Cola/Coca Cola Zero ^{1,4,10}	0,20l	€4,50
Fanta ^{1,4}	0,20l	€4,50
Bitter Lemon Fever Tree	0,20l	€4,50
Tonic Water Fever Tree ¹¹	0,20l	€4,50
Alkoholfreies Bier ^a	0,33l	€5,00

Bier

Augustiner Helles ^a	0,33l	€4,50
Tegernsee Pils ^a	0,33l	€5,00

Warmes Getränke

Espresso ¹⁰	€2,80
Espresso Macchiato ^{g10}	€3,00
Doppio Espresso ¹⁰	€5,00
Cappuccino ^{g10}	€4,00
Latte Macchiato ^{g10}	€5,00
Tee ¹⁰	€3,50

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen. Alle Preisen verstehen sich inklusiven der gesetzlichen MwSt.

Alle Weine enthalten Sulfite. Inklusivpreise.

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 4) mit Antioxidationsmittel 10) koffeinhaltig 11) chininhaltig a) weizen g)Milch

SCHAUMWEIN

			PREZZO
NV	Prosecco DOCG Mongarda Extra dry	Veneto	€ 45,00
NV	Brut Rosè Pojer e Sandri	Trentino	€ 65,00
2016	Franciacorta DOCG Extra Brut Ricci Curbastro	Lombardia	€ 69,00
NV	Franciacorta DOCG Rose Brut Ricci Curbastro	Lombardia	€ 69,00
NV	Franciacorta DOCG Cuvèe Prestige Cà del Bosco	Lombardia	€ 85,00
	Franciacorta DOCG Bellavista Pas Operè Extra Brut		
NV		Lombardia	€ 95,00
NV	Champagne Roederer Collection 245	Francia	€ 110,00
NV	Champagne "L'Ouverture" Extra Brut Rose Savart	Francia	€ 145,00
NV	Champagne Brut Rosé Billecart Salmon	Francia	€ 155,00

WEISS WEIN

2021	Chardonnay Bourgogne Girardin	Borgogna	€ 59,00
2024	Catarratto DOC "Benedè" A. di Camporeale	Sicilia	€ 34,00
2020	Le Grance Cuvee IGT Caparzo	Toscana	€ 35,00
2024	Greco di Tufo, Cavalier Pepe DOCG	Campania	€ 35,00
2024	Falanghina IGT Terre di Walter	Campania	€ 38,00
2022	Blanc de Sers IGT Monfort	Trentino	€ 38,00
2023	Pinot Grigio DOC Gradiscutta	Friuli	€ 39,00
2024	Roero Arneis DOCG Pescaja	Piemonte	€ 42,00
2024	Lugana DOC Corte Anna	Lombardia	€ 45,00
2023	Incontro IGT Greco e Coda di Volpe, I Pentri	Campania	€ 45,00
2024	Soave Classico DOC Gini	Veneto	€ 49,00
2022	Verdicchio Cast. Jesi Riserva, Fatt. Nanni	Marche	€ 49,00
	Sauvignon Teolis		
2022	Murva	Friuli	€ 49,00
2023	Vermentino Gallura "Karagnan", Tondini	Sardegna	€ 49,00
2020	Lugana DOC Riserva Corte Anna	Lombardia	€ 55,00
2022	Pinot Grigio DOC Riserva "Giatl" Zemmer	Alto Adige	€ 59,00
2021	Nozze d'Oro, Regaleali DOC	Sicilia	€ 59,00
2018	Timorasso Derthona, Repetto	Piemonte	€ 59,00
2018	Collio Riserva Gradiscutta	Friuli	€ 65,00
2021	Greco di Tufo "Giallo d'Arles" Quintodecimo	Campania	€ 65,00
2023	Chardonnay Planeta	Sicilia	€ 69,00
2015	Chardonnay Terre del Sillabo	Toscana	€ 69,00
2013	Sauvignon Terre del Sillabo	Toscana	€ 69,00
2023	Fiano di Avellino "Exultet" Quintodecimo	Campania	€ 70,00
2020	Soave I Palchi Foscario Inama	Veneto	€ 70,00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen. Alle Preisen verstehen sich inklusiven der gesetzlichen MwSt.

Alle Weine enthalten Sulfite. Inklusivpreise.

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 4) mit Antioxidationsmittel 10) koffeinhaltig 11) chininhaltig a) weizen g)Milch

2023	Falanghina "Via del Campo" Quintodecimo	Campania	€ 75,00
2022	Chardonnay "San Francesco" Tasca	Sicilia	€ 75,00
2020	Cuvée Aichberg Kornell	Alto Adige	€ 85,00
2019	Etna Bianco "C. Villagrande" B.di Villagrande	Sicilia	€ 89,00
2021	Stella Flora IGT M.Pia Castelli	Marche	€ 89,00
2021	Chardonnay "Piodilei" DOC Pio Cesare	Piemonte	€ 99,00
2023	Poggio alle Gazze dell'Ornellaia IGT Chardonnay "Where Dreams have no End"	Toscana	€ 100,00
2022	Jermann	Friuli	€ 110,00
2021	Chardonnay "Löwengang" IGT Lageder	Alto Adige	€ 125,00
2019	Chardonnay "Batar" Querciabella	Toscana	€ 149,00

ROSE' WEIN

2022	Pinot Grigio "Ramato" DOC Sirch	Friuli	€ 34,00
2024	Rosato Le Flery Pescaja	Piemonte	€ 39,00
2022	Sant'Isidoro IGT Rosato M. Pia Castelli	Marche	€ 49,00
2021	Etna Rosato Camporeale	Sicilia	€ 55,00

ROT WEIN

2018	La Sirène de Giscours	Bordeaux	€ 59,00
2022	Pinot Noir Bourgogne Girardin	Borgogna	€ 65,00
2019	Bourgogne Trapet	Borgogna	€ 70,00
2021	Gigondas AOP Saint Cosme	Rhône	€ 85,00
2023	Sangiovese Caparzo	Toscana	€ 34,00
2023	Barbera d'Asti DOC "Battaglione" Ratti	Piemonte	€ 36,00
2022	Pinot Nero Conte Vistarino	Lombardia	€ 38,00
2020	Aglianico Cavalier Pepe	Campania	€ 39,00
2022	Lagrein Waldgries	Alto Adige	€ 40,00
2022	Syrah DOC Kaia Camporeale	Sicilia	€ 42,00
2021	Valpolicella Ripasso DOC Begali	Veneto	€ 44,00
2019	Cabernet Sauvignon Villa De Puppi	Friuli	€ 44,00
2019	Refosco Igt Villa De Puppi	Friuli	€ 44,00
2020	Nobile di Montepulciano DOC Salcheto Dolcetto d'Alba	Toscana	€ 44,00
2023	Fontana	Piemonte	€ 45,00
2021	Pinot Nero Pojer e Sandri	Trentino	€ 45,00
2020	Etna Rosso Croceferrò DOC Camporeale	Sicilia	€ 45,00
2017	Tigolo Begali	Veneto	€ 45,00
2019	Refosco DOC Murellis Murva	Friuli	€ 49,00
2022	Chianti Classico DOCG Brancaia	Toscana	€ 49,00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen. Alle Preisen verstehen sich inklusiven der gesetzlichen MwSt.

Alle Weine enthalten Sulfite. Inklusivpreise.

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 4) mit Antioxidationsmittel 10) koffeinhaltig 11) chininhaltig a) weizen g)Milch

	Nebbiolo Langhe "Ochetti" DOC		
2023	Ratti	Piemonte	€ 49,00
2022	Predappio Sangiovese, Condello	Emilia	€ 49,00
2019	Carmenere DOC "Carminium" Inama	Veneto	€ 49,00
2020	Primitivo Gioia del Colle DOC Mastronardi	Puglia	€ 52,00
2019	Poggio Valente IGT Pupille	Toscana	€ 52,00
2022	Rosso di Monalcino DOP Caprili	Toscana	€ 55,00
2019	La Massa Toscana IGT	Toscana	€ 55,00
2022	Barbera d'Alba Fontana	Piemonte	€ 55,00
2021	Nebbiolo Pio Cesare	Piemonte	€ 59,00
2022	Nerojbleo IGT Gulfi	Sicilia	€ 59,00
2018	Il Falcone Castel Monte DOCG	Puglia	€ 60,00
2020	Canales Igt Neoneli	Sardegna	€ 65,00
2019	Merlot DOC Planeta Sito dell'Ulmo	Sicilia	€ 65,00
2021	Chianti Classico Riserva DOCG Brancaia	Toscana	€ 65,00
2021	Le Cupole IGT Trinoro	Toscana	€ 65,00
2021	Bovale IGT Korem	Sardegna	€ 75,00
2016	Merlot DOC Vistorta	Friuli	€ 75,00
2017	Rosso del Conte, Regaleali	Sicilia	€ 85,00
2020	Omestica Igt Neoneli	Sardegna	€ 89,00
2017	Uve Carate Rosso DOC Cast. Di Buttrio	Friuli	€ 89,00
2019	Cabernet Sauvignon "San Francesco" Tasca	Sicilia	€ 89,00
2021	Aglianico "Terra d'Eclano" Quintodecimo	Campania	€ 90,00
2019	Carignano DOC Terre Brune Santadi	Sardegna	€ 90,00
2020	Fontalloro IGT Felsina	Toscana	€ 90,00
2019	Montepulciano "Erasmus Castelli" M.Pia Castelli	Marche	€ 95,00
2020	Barolo DOCG "Marcenasco" Ratti	Piemonte	€ 95,00
2019	Brunello di Montalcino DOCG Caprili	Toscana	€ 95,00
2018	Bradisimo Inama	Veneto	€ 95,00
2017	Amarone Cà Bianca DOCG Begali	Veneto	€ 99,00
2019	Barbaresco DOCG "Martinenga" March. Di Gresy	Piemonte	€ 105,00
2017	Barbera d'Asti DOCG "Bricco della Bigotta" Braida	Piemonte	€ 105,00
2021	Barolo DOCG Pio Cesare	Piemonte	€ 110,00
2020	Barbaresco DOCG Pio Cesare	Piemonte	€ 110,00
2018	Brunello di Montalcino DOCG Il Marroneto	Toscana	€ 110,00
2020	Granato Rosso IGT Foradori	Trentino	€ 110,00
	Barbera d'Asti DOCG "Bricco dell'Uccellone"		
2020	Braida	Piemonte	€ 130,00
2020	Turriga IGT Argiolas	Sardegna	€ 155,00
	San Leonardo Rosso		
2018	IGT	Trentino	€ 165,00
2018	Barbaresco DOCG "Il Bricco" Pio Cesare	Piemonte	€ 170,00
2021	Saffredi IGT Le Pupille	Toscana	€ 190,00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen. Alle Preisen verstehen sich inklusiven der gesetzlichen MwSt.

Alle Weine enthalten Sulfite. Inklusivpreise.

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 4) mit Antioxidationsmittel 10) koffeinhaltig 11) chininhaltig a) weizen g)Milch

RARITÄT

2015	Riesling Kabi J.J. Prüm	Mosel	€ 69,00
2016	Fiano "Vigna della Congregazione" V. Diamante	Campania	€ 65,00
2014	Chateau Musar White	Libano	€ 79,00
2020	Sauvignon Opoka, Simcic	Slovenia	€ 90,00
2016	Fiorduva Marisa Cuomo	Campania	€ 135,00

2005	C. de Chantegrive	Bordeaux	€ 65,00
2017	C. Talbot Saint-Julien GCC	Bordeaux	€ 95,00
2014	C.d'Armailhac Pauillac GCC	Bordeaux	€ 95,00
2004	C. Lèoville Barton Saint Julien CC	Bordeaux	€ 155,00
1996	C. Canon la Gaffeliere Saint-Emilion GCC	Bordeaux	€ 240,00
2014	Taurasi Riserva DOCG "Polyphemo" Luigi Tecce	Campania	€ 119,00
2012	Merlot Vistorta	Friuli	€ 90,00
2005	Merlot Vistorta	Friuli	€ 110,00
2017	Chateau Musar Red	Libano	€ 95,00
2016	Barolo DOCG "Ornato"	Piemonte	€ 170,00
2014	Barolo DOCG Cannubi Burlotto	Piemonte	€ 190,00
2016	Barbaresco DOCG "Gaiun" March. Di Gresy	Piemonte	€ 190,00
2016	Cabernet Franc DOC "Dedicato a Walter"	Toscana	€ 155,00
2009	"Tinata" Monteverro	Toscana	€ 160,00
2015	Cab. Franc Magnacosta T. di Trinoro	Toscana	€ 160,00
2010	Ornellaia "25"	Toscana	€ 650,00
2008	San Leonardo	Trentino	€ 140,00
2000	San Leonardo	Trentino	€ 155,00
2007	San Leonardo	Trentino	€ 180,00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen. Alle Preisen verstehen sich inklusiven der gesetzlichen MwSt.

Alle Weine enthalten Sulfite. Inklusivpreise.

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 4) mit Antioxidationsmittel 10) koffeinhaltig 11) chininhaltig a) weizen g)Milch