

WILLKOMMEN
/*BENVENUTI*
/*WELCOME*

Unterwöger ist ein familiengeführtes Haus
in Obertilliach – geprägt von Gastfreundschaft,
Handwerk und einem respektvollen Umgang
mit dem, was uns anvertraut wird.

Seit Generationen verbinden wir
Beherbergung und Kulinarik
mit einem klaren Blick auf Herkunft,
Qualität und Zeit.

Aus Überzeugung echt.

UNSERE KÜCHENZEITEN

MITTWOCH – SONNTAG
12:00 – 20:00 UHR

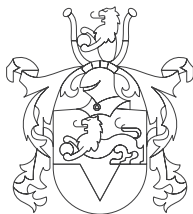
MONTAG & DIENSTAG
KEINE À-LA-CARTE-KÜCHE

Alle Gerichte aus der Speisekarte sind auch als Kinder-
oder Seniorenteller erhältlich (Preisabschlag € 3,00).

Tutti i piatti del menu si possono ordinare anche in
porzioni ridotte per bambini o anziani (riduzione €
3,00 a piatto).

All dishes are available in smaller portions for children
or seniors (discount € 3.00).

Unterwöger



KULINARIK MIT HERKUNFT – *regional.* *bewusst.* *echt.*



Was bei uns auf den Tisch kommt, hat Herkunft.
Wir kochen mit Produkten aus Osttirol und den
umliegenden Regionen – sorgfältig ausgewählt,
vielfach aus eigener Landwirtschaft und
von Menschen, die wir kennen.

Regionalität verstehen wir nicht als Auszeichnung,
sondern als Haltung.

Ausgezeichnet mit dem AMA-Genussregionssiegel.

LIEFERANTEN

OBST & GEMÜSE

FIRMA ZUEGG

FIRMA ROBITSCH

WALCHERHOF

MILCHPRODUKTE

NIESCHERHOF

TIROL MILCH

FIRMA ZUEGG

FLEISCH & EIER

UNTERWÖGER HOF

KERSCHBAUMERHOF

FIRMA KARNERTA

AUSSERWINKLERHOF

SÜSSWASSERFISCH

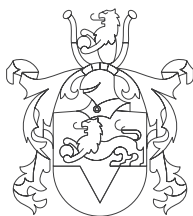
FISCHZUCHT FAMILIE JOBST

ALLERGENE

Viele unserer Gerichte können auf Wunsch vegetarisch oder allergenfrei zubereitet werden. Bitte wenden Sie sich dazu gerne an unser Serviceteam.

A	GLUTENHALTIGES GETREIDE
B	KREBSTIERE
C	EI
D	FISCH
E	ERDNÜSSE
F	SOJA
G	MILCH / LAKTOSE

H	SCHALENFRÜCHTE
L	SELLERIE
M	SENF
N	SESAM
O	SULFITE
P	LUPINEN
R	WEICHTIERE



SUPPEN / SOUPS / ZUPPA

RINDSUPPE (A, D, G, L) € 5,60

mit Frittaten, Nudeln oder Backerbsen

IT BRODO DI MANZO con fettine di crep, pastina o pasta reale

EN BEEF CONSOMMÉ with pancake stripes, noodles or fried batter pearls

KNOBLAUCHSUPPE (A, G, L) € 6,30

mit Brotwürfel und Schlagobers

IT ZUPPA D'AGLIO con cubetti di pane e panna montata

EN CREAM OF GARLIC SOUP with bread cubes and whipped cream

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE (A, L) € 8,20

mit frischem Gebäck

IT ZUPPA DI GOULASH con pane

EN HOMEMADE GOULASH SOUP with a roll

SALAT / SALAD / INSALATA

TIROLER SALATSCHÜSSEL (A, C) € 10,60

grüner Salat mit Speckwürfeln und Ei

IT INSALATA TIROLESE – lattuga marinata con speck arrostito e uovo

EN TYROLEAN SALAD – green salad with bacon cubes and boiled egg

SALATE VOM BUFFET € 6,50

IT INSALATA MISTA DAL BUFFET

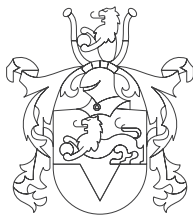
EN MIXED SALAD FROM THE BUFFET

BAUERNSALAT (L) € 16,90

gegrillte Putenstreifen auf marinierten Blattsalaten, dazu ein gekochtes Ei, gebratenen Speck und Kartoffelchips.

IT INSALATA MISTA – Strisce di tacchino alla griglia, lattuga marinata con uovo, pancetta frita e patatine

EN MIXED LEAF SALAD with turkey breast strips, boiled egg, grilled bacon and potato crisps



KLASSIKER / CLASSICO / CLASSICS

TIROLER KNÖDEL (A, C, G, L)

€ 17,50

in Rindsuppe mit Salat vom Buffet

IT CANEDERLI TIROLESI con speck in brodo, insalata dal buffet

EN TYROLEAN BREAD AND BACON DUMPLINGS in a beef consommé with salad from the buffet

TIROLER BAUERNGRÖSTL (A, C, L)

€ 17,90

mit einem Spiegelei und Salat vom Buffet

IT PEZZETTI DI CARNE DI MANZO E PATATE, saltati con maggiorana, aglio ed erbe aromatiche, con aggiunta di uovo al tegamino, serviti in tipica padella, con insalate

EN DAL BUFFET - Pieces of beef and potatoes, sautéed with majoram, garlic and herbs, served in a typical pan with a fried egg, with salad from the buffet

GROSSE PORTION RÖSTKARTOFFELN MIT SPECK (A)

€ 17,50

dazu Salat vom Buffet

IT GRANDE PIATTO DI PATATE SALTATE CON SPECK TIROLESE ed insalata dal buffet

EN LARGE PORTION OF FRIED POTATOES WITH TYROLEAN BACON and salad from the buffet

FISCH / PESCE / FISH

ZANDERFILET VOM ROST (A, D, G, L)

€ 25,90

auf feinem Gemüse der Saison, dazu Petersilienkartoffeln, Kräuterbutter und Salat vom Buffet

IT FILETTO DI LUCIOPERCA AI FERRI con patate al prezzemolo, burro alle erbe ed insalate dal buffet

EN GRILLED FILET OF ZANDER on seasonal vegetables, potatoes with parsley and herb butter, salad from the buffet

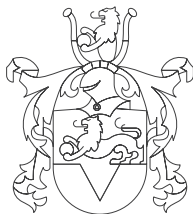
FRISCHES FORELLENFILET VOM GRILL (A, D, G, L)

€ 27,90

auf Gemüse der Saison mit Kartoffeln und Salat vom Buffet

IT FILETTO DELLA TROTA AI FERRI con patate e verdure di stagione, insalata dal buffet

EN GRILLED TROUT FILET on seasonal vegetables with potatoes and salad from the buffet



VEGETARISCH / VEGETARIANO / VEGETARIAN

HAUSGEMACHTE TIROLER SCHLIPFKRAPFEN (A, C, G, L) € 19,90

mit geriebenem Käse und brauner Butter, dazu Salat vom Buffet

IT RAVIOLI TIROLESÌ al formaggio con burro fuso, insalata dal buffet

EN HOMEMADE TYROLEAN "SCHLIPFKRAPFEN" filled with potatoes, served with cheese and brown butter and salad from the buffet

KÄSESPÄTZLE MIT KNUSPRIGEN ZWIEBELRINGEN (A, C, G) € 17,50

im Pfandl serviert, dazu Salat vom Buffet

IT GNOCCHETTI DI PASTA FRESCA al formaggio con insalata dal buffet

EN TRADITIONAL AUSTRIAN EGG PASTA with cheese served in the pan with salad from the buffet

KAISERSCHMARREN (A, C, G) € 14,90

mit Apfelmus – wohl die bekannteste österreichische Süßspeise

IT FRITTATA DELL'IMPERATORE con composta di mele

EN AN AUSTRIAN SPECIALITY CUT-UP AND SUGARED PANCAKE with apple purée

NUDEL / PASTA

SPAGHETTI BOLOGNESE (A, C, L) € 17,50

mit Salat vom Buffet

IT SPAGHETTI AL RAGÚ con insalata dal buffet

EN SPAGHETTI BOLOGNESE with salad from the buffet

SPAGHETTI CARBONARA (A, C, G) € 17,50

mit Salat vom Buffet

IT SPAGHETTI ALLA CARBONARA con insalata dal buffet

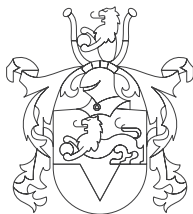
EN SPAGHETTI CARBONARA with salad from the buffet

SPAGHETTI KNOBLAUCH IN OLIVENÖL (A, C) € 17,50

mit Salat vom Buffet

IT SPAGHETTI ALL'AGLIO CON OLIO D'OLIVA con insalata dal buffet

EN SPAGHETTI WITH GARLIC AND OLIVE OIL with salad from the buffet



VOM HOF / *DAL NOSTRO MASO* / *FROM OUR FARM*

GEKOCHTES RINDFLEISCH (A, G, L) € 22,50

mit Krensoße und Röstkartoffeln, dazu Salat vom Buffet

IT SOTTO FILETTO LESSO DI MANZO con salsa al rafano e patate arrostate, insalate dal buffet

EN BOILED BEEF with horseradish sauce and roast potatoes and salad from the buffet

RINDSGULASCH VOM JAHRLING (A, C, G, L) € 20,90

mit Semmelknödel und Salat vom Buffet

IT GULASCH DI MANZO con canederli bianchi ed insalata dal buffet

EN BEEF GOULASH with bread dumplings and salad from the buffet

GEBACKENES SCHNITZEL VOM JUNGRIND (A, G, L) € 24,00

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Salat vom Buffet

IT COTOLETTA ALLA VIENNESE DI MANZO con mirtili, patate al prezzemolo ed insalata dal buffet

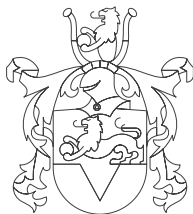
EN BREADED SCHNITZEL FROM THE BEEF with potatoes with parsley, cranberries and salad from the buffet

„UNTERWÖGERS LAMMPFANDL“ (A, C, L) € 26,90

serviert mit Speckbohnen und Kartoffelgratin, dazu Salat vom Buffet

IT PADELLA D'AGNELLO con fagiolini con speck e patate gratinate, insalata dal buffet

EN LAMB SERVED IN PAN with string beans with bacon and potato gratin, salad from the buffet



HAUPTSPEISEN / *PIATTI PRINCIPALI* / MAIN COURSES

GEMISCHTES VOM GRILL (A, G)

€ 26,50

Filet vom Rind, Schwein und vom Huhn gegrillt, dazu Pommes frites, buntes Grillgemüse, verschiedene pikante Soßen und Salat vom Buffet

IT CARNE MISTA ALLA GRIGLIA - filetto di manzo, di maiale e di pollo con patate fritte, salse piccanti, verdure alla griglia ed insalata dal buffet

EN MIXED GRILL with French fries and grilled vegetables served with a selection of sauces and salad from the buffet

ZWIEBELROSTBRATEN MIT KNUSPRIGEN ZWIEBELRINGEN (A, L)

€ 26,00

mit Bratkartoffeln und Salat vom Buffet

IT BISTECCA DI MANZO CON CIPOLLE, patate rosolate ed insalata dal buffet

EN STEWED SIRLOIN STEAK WITH FRIED ONIONS served with fried potatoes and salad from the buffet

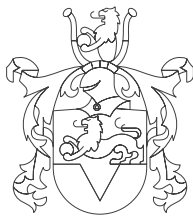
CURRY RAHMGESCHNETZELTES MIT FRÜCHTEN (A, G, L)

€21,00

dazu Reis und Salat vom Buffet

IT CARNE DI TACCHINO A FETTINE IN SALSA ALLA PANNA E CURRY CON FRUTTA, riso ed insalata dal buffet

EN STRIPS OF TURKEY IN CREAMY CURRY SAUCE WITH FRUITS, served with rice, salad from the buffet



HAUPTSPEISEN / *PIATTI PRINCIPALI* / MAIN COURSES

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN (A, C, G) €20,90

mit Pommes frites, Preiselbeeren und Salat vom Buffet

IT COTOLETTA DI MAIALE ALLA VIENNESE con patate fritte, mirtilli ed insalata dal buffet

EN WIENER SCHNITZEL FROM THE PORK with French fries and salad from the buffet

PUTENSCHNITZEL IN RAHMSAUCE (A, C, G, L) € 21,00

mit Reis und Salat vom Buffet

IT BISTECCA DI TACCHINO CON SALSA ALLA PANNA, riso ed insalata dal buffet

EN TURKEY ESCALOPE IN A CREAMY SAUCE with boiled rice and salad from the buffet

SCHWEINESCHNITZEL IN PFEFFER-RAHMSAUCE (A, G, L) € 20,90

dazu Pommes frites und Salat vom Buffet

IT BISTECCA DI MAIALE IN SALSA AL PEPE con patate fritte ed insalata dal buffet

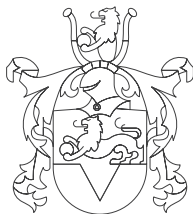
EN PORK CUTLET IN A CREAMY PEPPER SAUCE with French fries and salad from the buffet

CORDON BLEU VOM SCHWEIN (A, C, G) € 21,00

mit Petersilkartoffeln, Preiselbeeren und Salat vom Buffet

IT CORDON BLEU DI MAIALE con patate al prezzemolo ed insalate dal buffet

EN PORK-SCHNITZEL FILLED WITH HAM AND CHEESE SERVED with parsley potatoes and salad from the buffet



SNACKS / SPUNTINI / SNACKS

TIROLER BRETTLJAUSE (A, C, G)

€ 17,00

dazu frisches Brot

IT MERENDA DI SPECIALITÀ TIROLESE sul tagliero

EN TYROLEAN COLD PLATTER with a bread roll

SCHINKEN-KÄSE-TOAST (A, C, G)

€ 7,00

IT PANE TOSTATO CON FORMAGGIO E PROSCIUTTO

EN CHEESE AND HAM TOASTIE

WURSTSALAT MIT KÄSE (A, C, G)

€ 10,50

dazu frisches Brot

IT CINSALATA DI SALUME TIPICO E FORMAGGIO con pane

EN SALAD MADE STRIPS OF SAUSAGE, onions, pepper, oil and vinegar dressing with a bread roll

TIROLER BAUERN SPECK (A, C, G)

€ 17,00

dazu frisches Brot

IT SPECK TIROLESE con pane

EN COLD TYROLEAN BACON PLATTER with a bread roll

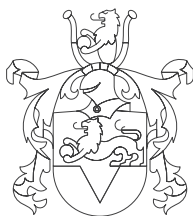
MOZZARELLA UND TOMATEN IN OLIVENÖL (A, G,)

€ 11,50

dazu frisches Brot

IT MOZZARELLA E POMODORO finemente guarnito con olio d'oliva, pane

EN MOZZARELLA AND TOMATOES with olive oil, served with bread



KINDER / BAMBINI / KIDS

ECHTER WIENER (A, C, G) € 15,90

KLEINES WIENER SCHNITZEL mit viel Pommes und Ketchup

IT COTOLETTA ALLA VIENNESE con patatine fritte e ketchup

EN WIENER SCHNITZEL with french fries

+ *KINDEREIS /GELATO PER BAMBINI /ICE CREAM FOR KIDS*

FLINKER GOCKEL (A, C, D, F, G) € 15,90

PUTENSCHNITZEL IN RAHMSAUCE mit Reis

IT SCALOPPINA DI TACCHINO IN SALSA ALLA PANNA con riso

EN TURKEY ASCALOPE IN A CREAMY SAUCE with rice

+ *KINDEREIS /GELATO PER BAMBINI /ICE CREAM FOR KIDS*

SPAGHETTI TIGER (A, C, F, G, L) € 13,00

SPAGHETTI BOLOGNESE

IT SPAGHETTI AL RAGU`

EN SPAGHETTI BOLOGNESE

+ *KINDEREIS /GELATO PER BAMBINI /ICE CREAM FOR KIDS*

ORIGINALER OSTTIROLER (A, C, D, G) € 15,50

TIROLER SCHLIPFKRAPFEN

IT RAVIOLI TIROLESII ripieno patate con formaggio e burro fuso

EN TYROLEAN RAVIOLI filles with potatoes and served with cheese and brown butter

+ *KINDEREIS /GELATO PER BAMBINI /ICE CREAM FOR KIDS*

FLOTTE WURSTL (A, F, G) € 13,00

HAUSGEMACHTES FRANKFURTER WÜRSTEL mit Pommes und Ketchup

IT WÜRSTEL con patatine fritte e Ketchup

EN FRANKFURTER SAUSAGE with french fries and Ketchup

+ *KINDEREIS /GELATO PER BAMBINI /ICE CREAM FOR KIDS*

KLEINE FLOSSE (A, C, D, F, G, N) € 15,90

FISCHSTÄBCHEN mit Kartoffeln und Gemüse

IT BASTONCINI DI PESCE con patate e verdure

EN FISH FINDERS with potatoes and vegetables

+ *KINDEREIS /GELATO PER BAMBINI /ICE CREAM FOR KIDS*

Kindermenü ohne Eis

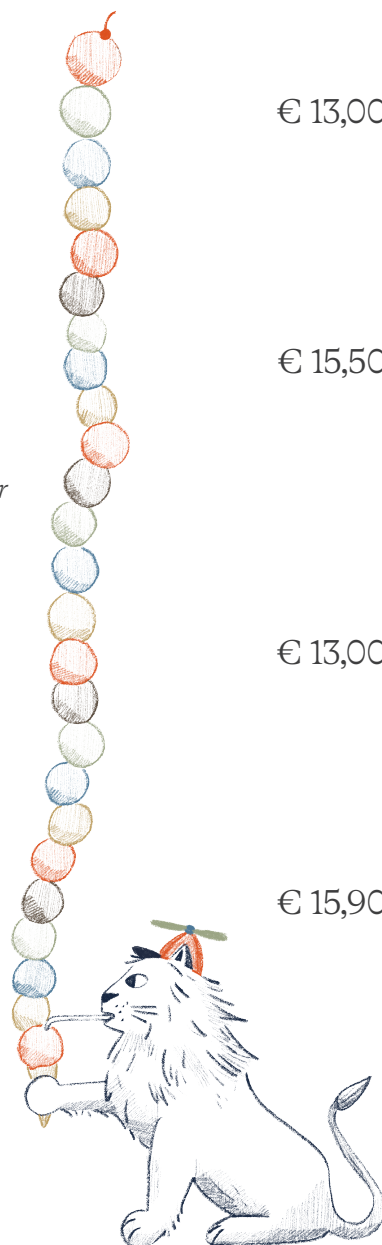
Menu bimbi senza gelato

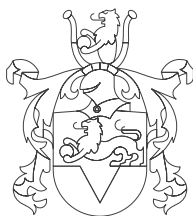
Kiddie's menu without ice cream

Abschlag von € 1,00

Riduzione di € 1,00

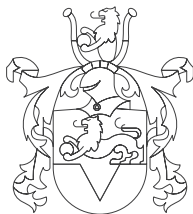
Deduction € 1,00





DESSERT/ DOLCE/ DESERT

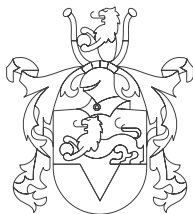
- EIS GANZ HEISS (A, C, G) € 9,00
Vanilleeis im Strudelteig gebacken mit Früchten der Saison
IT GELATO CALDO – gelato alla vaniglia in pastelle di strudel, fritta in olio, frutta di stagione e panna montata
EN HOT ICE CREAM – Puff pastry stuffed with vanilla ice cream, deep fried in oil, with fruit of the season and whipped cream
- SCHOKOGUGELHUPF (A, C, E, G) € 8,00
mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagobers
IT TORTA AL CIOCCOLATO con gelato alla vaniglia e panna montata
EN CHOCOLATE RING CAKE with vanilla ice cream and whipped cream
- ZWEI MARILLEN- ODER PREISELBEERPALATSCHINKEN (A, C, G) € 5,50
gefüllt mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade, garniert mit Schlagobers
IT CRESPELLE CALDE RIPIENE di marmellata di albicocche
EN PANCAKES filled with apricot jam
- EISPALATSCHINKE (A, C, E, G) € 8,00
Palatschinke gefüllt mit cremigem Vanilleeis und Schokosauce
IT CRESPELLE RIPIENE gelato alla vaniglia
EN PANCAKE filled with vanilla ice cream
- APFELSTRUDEL (A, C, G) € 7,00 / 7,50 / 8,00 / 8,50
mit Vanilleeis oder Schlagobers / Vanilleeis und Schlagobers / Vanillesauce
IT STRUDEL DI MELE con gelato alla vaniglia / con panna montata / con gelato e panna montata oppure crema di vaniglia calda
EN APPLE STRUDEL combined with vanilla ice cream / whipped cream / warm vanilla cream
- TOPFENSTRUDEL (A, C, G) € 7,00 / 7,50 / 8,00 / 8,50
mit Vanilleeis oder Schlagobers / Vanilleeis und Schlagobers / Vanillesauce
IT STRUDEL DI RICOTTA con gelato alla vaniglia / con panna montata / con gelato e panna montata oppure crema di vaniglia calda
EN PLUM STRUDEL combined with vanilla ice cream / whipped cream / warm vanilla cream
- NATURJOGHURT MIT FRÜCHTEN DER SAISON (G) € 7,20
IT JOGHURT CON FRUTTA DI STAGIONE
EN PLAIN YOGHURT WITH FRUIT



GETRÄNKE / *BEVANDE* / *DRINKS*

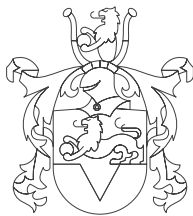
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / *BEVANDE ANALCOLICHE* / *SOFT DRINKS*

FRUCHTSIRUP	mit Soda oder Wasser	0,50 L	€ 4,20
Fruchtsirup Himbeere, Preiselbeere oder Hollunder		0,30 L	€ 3,70
APFELSAFT PUR (<i>SUCCO DI MELA PURO</i>)	oder mit Soda oder Wasser	0,50 L	€ 4,50
		0,30 L	€ 4,00
PAGO PUR	mit Soda oder Wasser	0,50 L	€ 4,50
Marille, Johannisbeere, Mango, Erdbeere		0,30 L	€ 4,00
QUELLWASSER ohne Kohlensäure		1,00 L	€ 3,50
		0,50 L	€ 2,50
QUELLWASSER mit Kohlensäure		0,50 L	€ 3,50
		0,30 L	€ 3,00
MINERALWASSER	mit oder ohne Kohlensäure	0,30 L	€ 3,20
	mit frisch gepresster Zitrone	0,30 L	€ 4,00
COLA, FANTA, SPRITE, SPEZI, EISTEE		0,50 L	€ 4,50
		0,30 L	€ 4,00
ALMDUDLER		0,33 L	€ 4,00
COLA LIGHT		0,33 L	€ 4,00
COLA ZERO		0,33 L	€ 4,00



HEISSE GETRÄNKE / *BEVANDE CALDE* / *HOT DRINKS*

KLEINER BRAUNER / ESPRESSO	€ 2,50
GROSSER BRAUNER / DOPPELTER ESPRESSO	€ 4,00
VERLÄNGERTER	€ 3,50
LATTE MACCHIATO	€ 4,00
CAPPUCCINO	€ 3,50
KAFFEE KOFFEINFREI	€ 3,50
HEISSE SCHOKOLADE MIT SCHLAG	€ 4,00
HEISSE SCHOKOLADE MIT RUM UND SCHLAG	€ 5,50
TEE	€ 2,50
Kamille, Pfefferminz, Früchte, Schwarz, Grün	
TEE MIT ZITRONE ODER MILCH	€ 3,00
Kamille, Pfefferminz, Früchte, Schwarz, Grün	
TEE MIT RUM, SCHNAPS ODER WEIN	€ 4,50
Kamille, Pfefferminz, Früchte, Schwarz, Grün	
HEISSE ZITRONE	€ 3,00
JAGATEE ODER GLÜHWEIN	€ 5,00

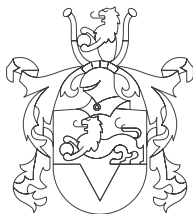


OFFENE BIERE / *BIRRE ALLA SPINA* / *BEER*

GÖSSER FALKENBRÄU	0,50 L	€ 5,00
	0,30 L	€ 4,00
	0,20 L	€ 3,00
GÖSSER FALKENBRÄU RADLER	0,50 L	€ 5,00
	0,30 L	€ 4,00
	0,20 L	€ 3,00
WEIHENSTEPHAN bayrisches Weißbier	0,50 L	€ 5,50
	0,30 L	€ 4,50

FLASCHENBIERE / *BIRRE IN BOTTIGLIA* / *BOTTLED BEER*

GÖSSER DUNKEL	0,50 L	€ 5,00
GÖSSER ALKOHOLFREI	0,50 L	€ 5,00
WEIZENBIER ALKOHOLFREI	0,50 L	€ 5,50
WEIZENBIER DUNKEL Weihenstephan	0,50 L	€ 5,50



OFFENE ROTWEINE / VINI ROSSI AL BICCHIERE / RED VINE

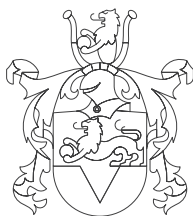
TIROLER WIRTHAUSWEIN & HAUSWEIN Montanus	$\frac{1}{8}$ L	€ 4,50
MERLOT HAUS & HOF Weingut Hannes Reeh, Andau	$\frac{1}{8}$ L	€ 4,50
BLAUFRÄNKISCH Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon	$\frac{1}{8}$ L	€ 4,50
SÜDTIROLER EDELVERNATSCH D.O.C.	$\frac{1}{8}$ L	€ 3,80

OFFENE WEISSWEINE / VINI BIANCHI AL BICCHIERE / WHITE WINE

TIROLER WIRTHAUSWEIN & HAUSWEIN Montanus	$\frac{1}{8}$ L	€ 4,50
CHARDONNAY Weingut Allacher Vinum Pannonia	$\frac{1}{8}$ L	€ 4,50
RIESLING SYLVANER Winzerbraut	$\frac{1}{8}$ L	€ 3,80

SPRITZGETRÄNKE / LO SPRITZ / SPARKLING ALCOHOLIC DRINKS

ROTWEIN/WEISSWEIN GESPRITZT	$\frac{1}{4}$ L	€ 3,80
APEROL SPRITZ	$\frac{1}{4}$ L	€ 5,00
HUGO	$\frac{1}{4}$ L	€ 5,00
PREISELPETER Weißwein gespritzt mit Preiselbeersirup	$\frac{1}{4}$ L	€ 5,00
GINGERINO SPRITZ ALKOHOLFREI mit Soda oder Orangensaft	$\frac{1}{4}$ L	€ 5,00



APERITIF / *APERITIVI* / *APERITIF*

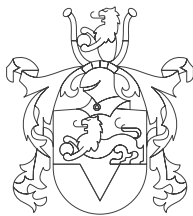
MARTINI		€ 5,00
CAMPARI SODA/ORANGE		€ 5,00
PROSECCO		€ 4,00
PROSECCO HOLLER		€ 4,00

SPIRITUOSEN / *SUPERALCOLICI* / *SPIRITS*

OSTTIROLER PREGLER	2 CL	€ 5,00
HAUS-OBSTLER	2 CL	€ 3,50
ENZIAN	2 CL	€ 4,50
OBSTSCHNÄPSE	2 CL	€ 4,50
Marille, Himbeere, Williamsbirne, Vogelbeere		
NUSS	2 CL	€ 4,50
ZIRBE	2 CL	€ 4,50

SPIRITUOSEN / *SUPERALCOLICI* / *SPIRITS*

JÄGERMEISTER	2 CL	€ 4,50
FERNET BRANCA	2 CL	€ 4,50
RAMAZZOTTI	4 CL	€ 5,50
AVERNA	4 CL	€ 5,50
CYNAR	4 CL	€ 5,50



WEINBRAND / BRANDY

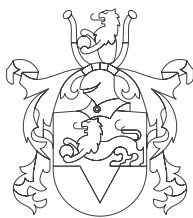
METAXA***	2 CL	€ 5,00
-----------	------	--------

LIKÖRE / LICQUORI / LIQUEUR

HAUSGEMACHTER EIERLIKÖR	2 CL	€ 4,00
BAILEYS	2 CL	€ 4,50
ORANGENLIKÖR	2 CL	€ 5,50

SEKT – SPUMANTI – SPARKLING WINE

RIESLING-SEKT	0,75 L	€ 30,00
Haus Österreich		



DANKE
/ *GRAZIE*
/ *THANK YOU*



Familie Lugger