

Suppen – Minestre e zuppe - Soups

Rindsuppe mit Frittaten, Nudeln oder Backerbsen ACGL

Brodo di manzo con fettine di crep, pastina o pasta reale
Beef consommé with pancake stripes, noodles or fried batter pearls
€ 3,90

Knoblauchrahmsuppe mit gerösteten Brotwürfeln AGL

eine Spezialität des Hauses!

Specialità della casa – zuppa d'aglio - Cream of garlic soup – a speciality of the house
€ 4,40

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Gebäck AL

Zuppa di gulasch casalinga con pane - homemade goulash soup with a roll
€ 5,90

Salate – Insalate - Salads

Tiroler Salatschüssel – grüner Salat mit Speckwürfeln und Ei AC

Insalata tirolese – insalata verde con dadini di speck e uovo
tyrolean salad – green salad with bacon cubes and egg
€ 8,90

Salate vom Buffet

Insalata mista dal buffet - mixed salad from the buffet
€ 4,50

„Bauernsalat“

Gegrillte Putenstreifen auf marinierten Blattsalaten AGL

dazu ein Ei, gebratenen Speck und Kartoffelchips

Strisce di tacchino alla griglia, lattuga marinata con uovo, pancetta frita e patatine
Mixed leaf salad with turkey breast strips, boiled egg, grilled bacon and potato crisps
€ 13,20

Alle Gerichte der Speisekarte sind auch als Kinder- oder Seniorenteller mit einem Abschlag von 2,50 Euro erhältlich!

Tutti i piatti del menu si possono ordinare anche per bambini o anziani con una riduzione di € 2,50 a piatto!
All dishes in the menu are available in smaller portions for children or senior with a discount of € 2,50!



Hits der Woche

Rind- und Lammfleisch aus der eigenen landwirtschaftlichen

Produktion – Agnello e manzo di nostra produzione!

Lamb and beef from our own production!

Gekochtes Rindfleisch vom Jungrind

mit Krensoße und Röstkartoffeln, dazu Salat vom Buffet AGL

Sotto filetto lessato di manzo con salsa al rafano e patate arrostate, insalate dal buffet

Boiled beef with horseradish sauce and roast potatoes and salad from the buffet

€ 17,90

Rindsgulasch vom Jährling mit Semmelknödel und Salat vom Buffet ACGL

Gulasch di manzo con canederli bianchi ed insalata dal buffet - Beef goulash with bread dumplings and salad from the buffet

€ 15,20

Jägerpfandl – Hacksteak vom Grill mit Jägersoße, dazu buntes Gemüse der Saison, gebackene Champignons, Reis und Kartoffeln und Salat vom Buffet ACGML

Padella del cacciatore – Polpette alla griglia con speck e funghi, verdure cotte, prataioli fritti, riso e patate lesse con insalata dal buffet - Chopped steak with "huntersauce", seasonal vegetables, baked mushrooms, rice, potatoes and salad from the buffet

€ 16,90

Lammspießchen im Thymiansaftl

Lammfaschiertes mit Rosenkohl, Rahmpolenta und Salat vom Buffet ACGL

Polpette d'agnello in salsa al timo con cavaletto e polenta alla panna con insalata dal buffet

Ground meat from the lamb in thyme sauce with brussels, polenta and salad from the buffet

€ 16,90

Das Beste vom Lamm in der Pfanne serviert mit Speckbohnen und Kartoffelgratin, dazu Salat vom Buffet ACGL

1° scelta di agnello servito in padella con fagiolini con speck e patate gratinate con insalata dal buffet
1st selection of the lamb served in pan with string beans with bacon and potato gratin, salad from the buffet

€ 21,90

Fangfrisches Saiblings Filet gebraten auf feinem Gemüse der Saison, dazu Erdäpfel aus Osttirol und Salat vom Buffet ADGL

Filetto dell' salmerino ai ferri con patate e verdure con salsa al burro e insalata dal buffet

Filet from the char with seasonal vegetables, potatoes and salad from the buffet

€ 22,50

Frische Forelle "Müllerin" mit Petersilkartoffeln und Salat vom Buffet

Trota alla mugnaia con patate al prezzemolo ed insalata dal buffet ADGL

Fresh trout [meunière](#) with parsley potatoes and salad from the buffet

€ 19,50

Hits der Woche

**Rind- und Lammfleisch aus der eigenen landwirtschaftlichen
Produktion – Agnello e manzo di nostra produzione!
Lamb and beef from our own production!**

**Gustostücke vom Rind mit feinem Gemüse und Kartoffeln,
serviert in Rindsuppe, dazu frisch geriebener Kren und Salat vom Buffet L**

Sotto filetto lessato di manzo servito in brodo con patate e verdure cotte con rafano fresco ed insalate dal buffet
Chioce cut of beef with fine vegetables and potatoes, served in a beef soup with freshly grated horseradish
and salad from the buffet
€ 17,50

**Gebackenes Schnitzel vom Jungrind mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren
und Salat vom Buffet ACG**

Cotoletta alla Viennese di manzo con mirtili, patate al prezzemolo ed insalata dal buffet
Breaded schnitzel from the beef with potatoes with parsley, cranberries and salad from the buffet
€ 18,50

Hacksteak vom Grill mit Spiegelei und Röstkartoffeln, dazu Salat vom Buffet ACGM

Polpette alla griglia con patate arrostate, uova al tegamino, insalata dal buffet
Chopped steak from grill with fried egg, roasted potatoes and salad from the buffet
€ 14,90

**Lammkotelets vom Grill im Saft mit Speckbohnen und Kartoffelgratin
und Salat vom Buffet AGL**

Cotolette d'agnello alla griglia in salsa con fagiolini con speck e patate gratinate al forno
con insalata dal buffet - grilled lamb cutlet in meat juice with string beans with bacon, potato gratin and salad from
the buffet
€ 21,90

**Lammragout mit Wurzelgemüse auf hausgemachten Rosmarintagliatelle, dazu Salat vom Buffet
ACL**

Spezzatino d'agnello con tuberi e tagliatelle casalinghe al rosmarino, insalate dal buffet
Ragout from the lamb with vegetables on homemade rosemary tagliatelle, with salad from the buffet
€ 18,50

Frisches Forellenfilet vom Rost auf Blattspinat mit Erdäpfeln und Salat vom Buffet ADG

Filetto della trota ai ferri con patate e spinaci, insalata dal buffet
Grilled trout filet on spinach with potatoes and salad from the buffet
€ 19,90

**Zanderfilet vom Rost auf feinem Gemüse der Saison, mit Petersilienkartoffeln und
Kräuterbutter, dazu Salat vom Buffet ADGL**

Filetto di lucioperca ai ferri con patate al prezzemolo, burro alle erbe ed insalate dal buffet
Grilled filet of zander on seasonal vegetables potatoes with parsley and herb butter, salad from the buffet
€ 18,50

Hausmannskost Cucina casereccia – Traditional fare

Tiroler Bauerngröstl mit einem Spiegelei und Salat vom Buffet ACL

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 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
€ 13,90

Große Portion Röstkartoffeln mit Speck, dazu Salat vom Buffet A

Grande piatto di patate saltate con speck tirolese ed insalata dal buffet
Large portion of fried potatoes with speck and salad from the buffet
€ 13,20

3 Stück Tiroler Knödel in Rindsuppe mit Salat vom Buffet ACGL

3 Canederli tirolesi (con speck) in brodo, insalata dal buffet
3 Tyrolean bread and bacon dumplings in a beef sonsommé with salad from the buffet
€ 12,50

Bauern-Omelette mit Salat vom Buffet CG

Omelette del contadino con patate e pancetta, insalate dal buffet
Farmer's omelette with salad from the buffet
€ 12,90

Hausgemachte Tiroler Schlipfkrapfen mit Käse und brauner Butter, dazu Salat vom Buffet (vegetarisch) ACGL

Ravioli tirolesi al formaggio e burro fuso, insalata dal buffet - Homemade "Schlipfkrapfen" – "Schlipfkrapfen" - ravioli filled with potatoes, served with cheese and brown butter and salad from the buffet (vegetarian)
€ 14,90

Käsespätzle im Pfandl mit Salat vom Buffet (vegetarisch) ACG

Gnocchetti di pasta fresca al formaggio con insalata dal buffet
Traditional austrian egg pasta with cheese served in the pan with salad from the buffet (vegetarian)
€ 13,50

Kaiserschmarren mit Apfelmus (Süßspeise, vegetarisch) ACG

Frittata dell'Imperatore con composta di mele (dolce)
An Austrian speciality cut-up and suggered pancake with apple purrée
€ 9,90



Ein Genusslebnis von Anfang an

Un'esperienza di piacere fin dall'inizio
A pleasure experience right from the start

Hausgemachte Rosmarintagliatelle in Olivenöl mit Cherrytomaten und frischem Parmesan, dazu Salat vom Buffet AC

Tagliatelle casalinghe al rosmarino all'olio di oliva, pomodori, parmigiano fresco,
e insalate dal buffet - Homemade rosemary tagliatelle in olive oil with cherry tomatoes and fresh parmesan,
with salad from the buffet

€ 13,90

Spaghetti "Bolognese" mit Salat vom Buffet ACGL

Spaghetti al ragù con insalata dal buffet - Spaghetti Bolognese with salad from the buffet

€ 13,50

Spaghetti "Carbonara" mit Salat vom Buffet AC

Spaghetti alla carbonara con insalata dal buffet - Spaghetti carbonara with salad from the buffet

€ 13,50

Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl, dazu Salat vom Buffet AC

Spaghetti con aglio e olio di oliva, insalata dal buffet - Spaghetti with garlic and olive oil and salad from the buffet

€ 13,50

„Schmeckt echt guat!“

Hirschbraten mit Pilzen, dazu Kartoffelkroketten, Blaukraut und Preiselbeeren mit Salat vom Buffet AGL

Arrosto di cervo con funghi, crocchette di patate, cavolo rosso
e mirtilli rossi con insalata dal buffet - Roast venison with mushrooms, with potato croquettes,
red cabbage and cranberries with salad from the buffet

€ 20,90

„Hauspfandl“

Schweinemedallions vom Rost mit Spargel und Käse überbacken, dazu Kräuterröstinchen und feines Gemüse der Saison und Salat von Buffet AGL

„Padella della casa“ – Filetto di maiale alla griglia gratinato con asparagi e formaggio, verdure e patate a pezzettini e
arrostite in padella - Grilled pork medaillons scalloped with asparagus and cheese, with small rösti
and fine vegetables

€ 19,90



**Rumpsteak mit Kräuterbutter, grünen Bohnen und Pommes frites
und Salat vom Buffet - Rindfleisch aus Österreich! GL**

Sotto filetto di manzo ai ferri con burro alle erbe, fagiolini e patate fritte – Carne austriaca!
Rump steak with herb butter, string beans with bacon and french fries – Austrian beef!
€ 24,90

**Gemischtes vom Grill mit Pommes frites und Grillgemüse,
dazu verschiedene pikante Soßen und Salat vom Buffet FG**

Carne mista alla griglia (filetto di manzo, di maiale e di pollo) con patate fritte, salse piccanti, verdure alla griglia ed
insalata dal buffet
Mixed grill with french fries and grilled vegetables served
with a selection of sauces and salad from the buffet
€ 19,50

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Salat vom Buffet AL

Bistecca di manzo con cipolle, patate rosolate ed insalata dal buffet
Stewed sirloin steak with fried onions served with fried potatoes and salad from the buffet
€ 18,90

Curry-Rahmgeschnetztes mit Früchten, Reis und Salat vom Buffet AGL

Carne di tacchino a fettine in salsa alla panna e curry con frutta, riso ed insalata dal buffet
Strips of turkey in creamy curry sauce with fruit, served with rice, salad from the buffet
€ 15,20

**Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Pommes frites, Preiselbeeren
und Salat vom Buffet ACG**

Cotoletta di maiale alla viennese con patate fritte, mirtilli ed insalata dal buffet
Wiener Schnitzel (pork) with french fries and salad from the buffet
€ 15,20

**Geröstete Leber in Zwiebel-Speck-Soße,
dazu Reis und Salat vom Buffet AC**

Fegato di maiale alla veneziana con speck e cipolle, riso ed insalata dal buffet
Roasted liver in onion and bacon sauce, with rice and salad from the buffet
€ 14,10

Tiroler Leber mit Bratkartoffeln, dazu Salat vom Buffet AL

Fegato alla tirolese con speck e fettine di mela alla griglia, patate rosolate,
insalata dal buffet – Liver Tyrolian style with fried potatoes, with a salad from the buffet
€ 14,90

Putenschnitzel in Rahmsoße mit Bandnudeln und Salat vom Buffet ACGL

Bistecca di tacchino con salsa alla panna, tagliatelle ed insalata dal buffet
Turkey escalope in a creamy sauce with pasta and salad from the buffet
€ 16,20



**Schweinsschnitzel in Pfefferrahmsoße, dazu Pommes frites
und Salat vom Buffet ACGL**

Bistecca di maiale in salsa al pepe con patate fritte ed insalata dal buffet
Pork cutlet in a creamy pepper sauce with french fries and salad from the buffet
€ 15,50

**Cordon-Bleu (Schweinefleisch) mit Petersilkartoffeln
und Salat vom Buffet ACG**

Cordon Bleu di maiale con patate al prezzemolo ed insalate dal buffet
Schnitzel (pork) filled with ham and cheese served with parsley potatoes and salad from the buffet
€ 15,80

**Jägerschnitzel (Schweinefleisch) mit hausgemachten Spätzlen
und Salat vom Buffet ACGL**

Bistecca di maiale al cacciatore con gnocchetti di pasta fresca, insalata dal buffet
Pork steak with mushroom sauce with fresh egg pasta and salad from the buffet
€ 16,50

Imbisse – Spuntini - Snacks

Tiroler Brettjause, dazu Gebäck ACGM

Merenda di specialità tirolesi sul taglierino - Tyrolean cold platter with a bread roll
€ 11,50

Schinken-Käse-Toast CFGLM

Pane tostato con formaggio e prosciutto - Cheese and ham toastie
€ 4,90

Wurstsalat mit Käse, dazu Gebäck ACGM

Insalata di salume tipico e formaggio – salad made strips of sausage, onions, pepper, oil and vinegar dressing
€ 7,90

Tiroler Bauernspeck, dazu Gebäck ACM

Speck tirolese con pane - Cold Tyrolean bacon platter with a bread roll
€ 11,50

Haussulze mit Zwiebel, Essig und Öl, dazu Gebäck ACM

Aspic casalinga con cipolle, aceto e olio - Jellied meat (aspic) with onion, vinegar and oil, bread roll
€ 8,50

Mozzarella und Tomaten mit Olivenöl und Basilikum, dazu Gebäck AG

Mozzarella e pomodoro finemente guarnito con olio di oliva, pane
Mozzarella and tomatoes with olive oil and a bread roll
€ 8,70



„Ein süßer Abschluss“

Dessert des Tages

Dolce del giorno
Dessert of the day
€ 4,50

Jägerpalatschinken (2 Stück) ACG

gefüllt mit Preiselbeeren
Crespelle calde ripiene di mirtilli rossi, guarnite con zucchero a velo e panna montana - Pancakes stuffed with lingonberry, with whipped cream
€ 3,80

Marillenpalatschinken (2 Stück) ACG

gefüllt mit Marillenmarmelade
Crespelle calde ripiene di marmellata di albicoche - Pancakes filled with apricot jam
€ 3,80

Naturjoghurt mit Früchten, G

Joghurt con frutta di stagione - Plain yoghurt with fruit
€ 6,00

1 Portion Käse mit Brot, AGH

Varietà di formaggio con pane - Various types of cheese with bread
€ 7,00

Eis ganz heiß, AG

Vanilleeis im Strudelteig gebacken und fein garniert
Gelato caldo – gelato alla vaniglia in pastelle di strudel frita in olio, frutta di stagione e panna montata
Hot ice cream – Puff pastry stuffed with vanilla ice cream, deep fried in oil, with fruit of the season and whipped cream
€ 6,50

Espresso & Eis, AG

Vanilleeis mit Espresso – eine köstliche Kombination
Gelato alla vaniglia e caffè espresso - Vanilla ice cream with espresso
€ 4,00

Schokogugelhupf mit Eis, ACEG

Schokogugelhupf mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagobers
Torta al cioccolato con gelato alla vaniglia e panna montata
Chocolate ring cake with vanilla ice cream and whipped cream
€ 5,90



Eis-Palatschinke, ACEG

Palatschinke gefüllt mit cremigem Vanilleeis und Schokosauce
Crespelle ripiene gelato alla vaniglia, salsa di cioccolato
Pancake filled with vanilla ice cream and chocolate sauce
€ 5,90

Apfelstrudel mit Vanilleeis, AG

Apfelstrudel mit cremigem Vanilleeis kombiniert
Strudel di mele con gelato alla vaniglia - Apple strudel combined with vanilla ice cream
€ 5,50

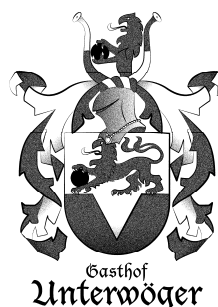
Milchrahmstrudel, AG

Topfenstrudel mit feiner Vanillesauce übergossen
Strudel di ricotta con salsa di vaniglia - cream cheese strudel with vanilla sauce
€ 6,00

Allergeninformation

Glutenhaltiges Getreide	A	Schalenfrüchte	H	Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M	Fisch	D	Sesam	N
Erdnüsse	E	Sulfite	O	Soja	F	Lupinen	P
Milch/Laktose	G	Weichtiere	R				

Viele unserer Gerichte können auch allergenfrei zubereitet werden.
Bitte fragen Sie gerne unsere Bedienung!



Offene Biere – Birre alla spina - Beer

Gösser Falkenbräu 0,50l	€ 4,00	Radler 0,50l	€ 4,00
Gösser Falkenbräu 0,30l	€ 3,00	Radler 0,30l	€ 3,00
Gösser Falkenbräu 0,20l	€ 2,50	Radler 0,20l	€ 2,50
Weihenstephan, bayrisches Weißbier 0,50l			€ 4,50
Weihenstephan, bayrisches Weißbier 0,30l			€ 3,50

Flaschenbiere – Birre in bottiglia – Bottled beer

Gösser Dunkel 0,50l	€ 4,00
Gösser alkoholfrei (analcolica) 0,50l	€ 4,00
alkoholfreies Weizenbier (analcolica), Weihenstephan, 0,50l	€ 4,50
Weizenbier dunkel, Weihenstephan, 0,50l	€ 4,50

Alkoholfreie Getränke – Bevande analcoliche – Soft drinks

Bio Fruchtsirup Himbeer, Preiselbeer, Heidelbeer oder Hollunder

Sciroppo di lamponi, di mirtillo rosso, mirtillo nero o di sambuco

mit Soda	0,30l	€ 3,00	mit Wasser	0,30l	€ 3,00
mit Soda	0,50l	€ 3,50	mit Wasser	0,50l	€ 3,50

Naturtrüber Apfelsaft pur 0,30l

Naturtrüber Apfelsaft pur 0,50l

mit Soda 0,30l € 3,50

mit Soda 0,50l € 3,80

Succo di mela puro € 3,50

Succo di mela puro € 3,80

mit Wasser 0,30l € 3,50

mit Wasser 0,50l € 3,80

Pago Marille, Johannisbeere, Mango, Erdbeere pur 0,30l € 3,50

Pago succo di albicocca, ribes nero, mango o fragola

mit Wasser/Soda 0,30l oder 0,50l € 3,80

Quellwasser mit Sprudel hausgemacht 0,30l € 2,50

Mineralwasser 0,33l € 3,00

Mineral ohne 0,33l € 2,70

mit frisch gepresstem Zitronensaft € 2,70

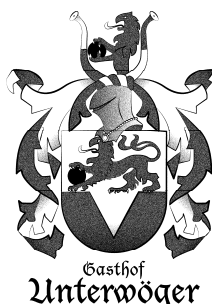
Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Eistee 0,30l € 0,50

Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Eistee 0,50l € 3,00

Almdudler 0,35l € 3,80

Quellwasser 0,50l € 3,30

Quellwasser 1,00l € 1,50



Aperitif – Aperitivi - aperitif

Martini		€ 3,90
Campari soda/orange		€ 3,90
Prosecco		€ 3,20
Prosecco Holler		€ 3,20

Spirituosen – Superalcolici – Spirits

Osttiroler Pregler	2cl	€ 4,00
Haus-Obstler	2cl	€ 2,50
Enzian	2cl	€ 3,80
Barack	2cl	€ 3,80
Williamsbrand	2cl	€ 3,80
Vogelbeer	2cl	€ 3,80
Himbeer	2cl	€ 3,80
Nuss	2cl	€ 3,80
Zirbenteufel	2cl	€ 3,80
Zirbenschnap	2cl	€ 3,80

Magenbitter – Amari – Bitters

Jägermeister	2cl	€ 3,50
Fernet Branca	2cl	€ 3,50
Ramazzotti	4cl	€ 4,20
Averna	4cl	€ 4,20
Cynar	4cl	€ 4,20

Weinbrand – Brandy

Metaxa***	2cl	€ 4,50
-----------	-----	--------

Liköre – Liquori – Liqueur

Hausgemachter Eierlikör - Liquore all'uovo di produzione propria		€ 3,50
Hausgemachter Heidelbeerlikör - Liquore di mirtilli fatto in casa		€ 3,50
Baileys		€ 3,50

Sekt – Spumanti – Sparkling wine

Haus Österreich	0,75l	€25,00
-----------------	-------	--------



Heiße Getränke – Bevande calde – Hot drinks

Kleiner Brauner (Espresso)		€ 2,00
Großer Brauner		€ 2,90
Verlängerter (lungo)		€ 2,50
Latte Macchiato		€ 3,00
Cappuccino		€ 2,80
Kaffee koffeinfrei (decaffeinata - decaffeinated)		€ 2,80
Heiße Schokolade (Cioccolata calda – hot chocolate)		€ 3,00
H. Schokolade mit Rum (Cioccolata calda con rum – hot chocolate with rum)		€ 3,50
Kamillen-, Pfefferminz-, oder Früchtetee (Camomilla, tè alla menta o alla frutta – chamomile, peppermint or fruit tea)		€ 2,00
Tee mit Rum, Schnaps oder Wein (tè con grappe – tea with rum)		€ 3,00
Tee mit Zitrone/Milch (Tè al limone o con latte – tea with lemon or milk)		€ 2,30
Heiße Zitrone		€ 2,20
Jagatee 1/4l		€ 4,50
Glühwein (Vin brulè – mulled wine)		€ 4,50
0,3l Milch warm /kalt	Latte caldo o freddo 1/4l hot or cold milk	€ 2,00
1/2l Milch warm/kalt	Latte caldo o freddo 1/2l hot or cold milk	€ 3,00

Offene Rotweine – Vini rossi al bicchiere – Red wine

Hauswein	1/8l	€ 4,00
Südtiroler Edelvernatsch D.O.C.	1/8l	€ 3,30
Zweigelt – Landwein aus Niederösterreich	1/8l	€ 3,30
Blaufränkisch – Qualitätswein/Burgenland 2015 0,75l	1/8l	€ 4,20

Offene Weißweine – Vini bianchi al bicchiere – White wine

Weinzierl – fruchtiger Grüner Veltliner, Wachau	1/8l	€ 3,30
Winzerbraut – lieblicher Donauwein	1/8l	€ 3,30
Welschriesling	1/8l	€ 3,80
Chardonnay 2017 Erzherzog Johann Kellerei Südsteiermark	1/8l	€ 4,20

Spritzgetränke – lo spritz – Sparkling alcoholic drinks

Rotwein/Weißwein gespritzt (Vino rosso/bianco con acqua gassata)	1/4l	€ 3,20
Aperol Spritz (Spumati con acqua gassata e aperol)	1/4l	€ 3,90
Hugo (Vino bianco con acqua gassata e sciroppo di sambucco)	1/4l	€ 3,90
Gingerino Spritz (alkoholfrei)	1/4l	€ 3,90



Rotweine in Botellen 0,75l – Vini rossi in bottiglia - Bottled red wines

Südtiroler „St. Magdalena“

Jahrgang 2017 – Weinkeller Bozen,
blumiger Geruch, voll samtiger Geschmack

€ 28,00

Lagrein „Stoa“

Jahrgang 2016 – Südtirol
Intensives, dunkles Rubinrot, angenehmer Säuregehalt

€ 28,00

Merlot „Triebaumer“

Jahrgang 2016 – Burgenland
vollmundig, sehr langhaltig im Geschmack

€ 32,00

Cabernet Sauvignon „Aubühl“

Jahrgang 2015 – Weingut Netzl,
Güttlesbrunn – Carnuntum

€ 35,00

St. Laurent „Comander“ 2016

Ein besonders eleganter Vertreter dieser Sorte
Weingut Keringer, Mönchhöf – Neusiedlersee

€ 32,00

Chianti riserva

Jahrgang 2014 – Poggi del sole

€ 28,00

Rosso di Montalcino – Altensino

Jahrgang 2016 - Montalcino – Toskana,

€ 35,00

Big John Cuvee Riserva

Jahrgang 2016 – Weingut Scheiblhofer, Andau – Neusiedlersee
Riserva bedeutet:

„hergestellt aus den besten Trauben des Jahrganges! “

€ 35,00

Blaufränkisch „Feiler Artinger“

Jahrgang 2017 – Rust am See – Burgenland
Trockener Qualitätswein

€ 26,00

Blauburgunder Schneider

Der Pinot Noir Thermenregion
Burgundermacher 2016

€ 28,00



Weißweine in Botellen 0,75 l – Vini bianchi in bottiglia
Bottled white wines

Kremser Riesling von den Terrassen d. Donau

Jahrgang 2017 – Kremstal DAC

Handverlesener Qualitätswein

€ 28,00

Chardonnay 2017

Erzherzog Johann Kellerei,

Ehrenhausen – Südsteiermark

€ 26,00

Gelber Muskateller 2017

Weinkellerei Winzer Krems, Niederösterreich

Trockener Qualitätswein

€ 28,00

Grüner Veltliner „Goldberg“

Jahrgang 2016 – Krems Wachau

€ 26,00

Weißburgunder 2017

Weingut Bauer, Königsbrunn – Wagram

€ 28,00

Der „Sommerfrische“ Rosé

Glasweise aus der 0,7 Flasche 1/8l

€ 4,20

Winzer Krems, Niederösterreich

Halbtrockener Qualitätswein

€ 25,00

Grüner Veltliner „Sommerrain“

Jahrgang 2017

Vollmundige liebliche Spätlese aus handverlesenen Trauben

€ 29,00

Perl – und Schaumwein

„Haus Österreich“

Sortenklar, extra trockener Rieslingsekt mit schöner Balance,

Winzer Krems. Niederösterreich

€ 25,00

Die Weine lagern im vom Stiegenhaus einsichtigem Gewölbekeller.

Per visitare la nostra cantina, ciederò al nostro personale.

The wines are stored in the vaulted cellar, which is visible from the staircase.

