

Schaumweine

Sekt Arunda „Brut“ DOC Kellerei Reiterer (Mölten)		€ 36,00
Prosecco Superiore „Vigna del Cuc“ DOCG Kellerei Case Bianche (Congegliano Valdobbiadene)		€ 24,00
Sekt Ferrari “Brut” DOC Kellerei Ferrari (Trento)		€ 43,00
Franciacorta “Brut Satén” DOCG Kellerei Lantieri de Paratico (Capriolo)		€ 44,00
Franciacorta “Brut Rosé” DOCG Kellerei Lantieri de Paratico (Capriolo)		€ 42,00
Sekt Henkell trocken Henkell		€ 21,00
	0,20 lt.	€ 7,50
Champagner „Brut Imperial“ Moet & Chandon (Epernay)		€ 62,00
Champagner „Brut“ Veuve Cliquot Ponsardin (Reims)		€ 68,00
Champagner “Brut Rosè” Ruinart		€ 95,00

Unsere Schankweine

Südtiroler Weißburgunder DOC
Weingut Hofstätter (Tramin)

1 lt.	€ 18,00
½ lt.	€ 10,00
¼ lt.	€ 5,00
	€ 2,50

Südtiroler Kalterersee DOC
Weingut Hofstätter (Tramin)

1 lt.	€ 18,00
½ lt.	€ 10,00
¼ lt.	€ 5,00
	€ 2,50

Merlot
Kellerei Introvigne

1 lt.	€ 18,00
½ lt.	€ 10,00
¼ lt.	€ 5,00
	€ 2,50

Unsere Hausmarken

Pinot Grigio DOC
Kellereigenossenschaft Girlan

0,75 lt.	€ 18,00
½ lt.	€ 13,20
¼ lt.	€ 6,60
	€ 3,30

St. Magdalener DOC
Kellereigenossenschaft Girlan

0,75 lt.	€ 18,00
½ lt.	€ 13,20
¼ lt.	€ 6,60
	€ 3,30

Weißweine aus Südtirol

Müller Thurgau

Bekannt nach dem Schweizer Rebforscher Hermann Müller Thurgau, bringt diese weltweit erfolgreiche Kreuzung aus Riesling und Madeleine Royal besonders spritzige, aromatische Weißweine hervor.

Neben ihrem typischen Muskataroma entwickelt die Sorte im Eisacktal einen Duft nach Holunderblüten, im warmen Unterland finden wir eher Aromen von Nüssen und Steinfrüchten, während im Vinschgau mineralische Noten und dezenter Apfelduft vorherrschen.

Müller Thurgau DOC € 23,00
Kellereigenossenschaft Schreckbichl (Girland)

Müller Thurgau DOC € 29,00
Weingut Pacherhof (Neustift)

Grüner Veltliner

Vor allem österreichische Winzer haben den Grünen Veltliner international salonfähig gemacht. In Südtirol konzentriert sich sein Anbau auf das Eisacktal.

Durch konsequente Ertragsbeschränkung und neue Kellertechniken hat sich der Veltliner zu einer angenehm, würzigen und fruchtig-frischen Spezialität mit zarten Aromen von Blumen und Kräutern entwickelt.

Grüner Veltliner „Aristos“ DOC € 29,00
Kellereigenossenschaft Eisacktal

Sylvaner

Der Sylvaner wird in Südtirol fast ausschließlich im Eisacktal angebaut, wo er vor allem die kühlen, aber dennoch sonnenverwöhnten Hanglagen zwischen 500 und 700 m ü. d. M. schätzt. Hier entwickelt die Sorte sowohl genügend Körper als auch eine kernige Säure. Typisch für den Sylvaner ist sein mineralisch-frischer Duft, unterlegt von Aromen nach frischen Kräutern und Heu.

Sylvaner DOC € 27,00
Stiftskellerei Neustift

Sylvaner DOC € 31,00
Manni Nössing (Hoandlhof in Brixen)

Kerner

Die Kreuzung aus Trollinger und Riesling, benannt nach dem deutschen Dichter Justinius Kerner, wird aufgrund ihrer Frostbeständigkeit vor allem in höheren Lagen des Eisacktals und Vinschgaus angepflanzt.

Die Sorte bringt rassig-würzige Weine mit dezenter Muskatnote hervor. Dank der reichen Aromafülle und dem fruchtig-feinen Bukett hat der Kerner das Potential, zu einem neuen Aushängeschild der Südtiroler Weine zu werden.

Kerner DOC € 26,00
Kellereigenossenschaft Eisacktal

Kerner „Praepositus“ DOC € 33,00
Stiftskellerei Neustift

Riesling

Die Edelsorte aus Deutschland wurde im 19. Jh. nach Südtirol gebracht. Im Gegensatz zu den deutschen Vorbildern werden die Weine hier durchgegoren und mehrheitlich ohne oder nur mit sehr wenig Restzucker ausgebaut.

Vor allem in den kühleren Regionen Eisacktal und Vinschgau entstehen Rieslinge mit feinem Pfirsich- und Zitrusaroma und einer belebenden Säure.

Riesling „Montiggl“ DOC € 27,00
Kellereigenossenschaft St. Michael-Eppan

Riesling DOC € 34,00
Weingut Pacherhof (Neustift)

Pfefferer

Benannt ist der Wein nach der Pfefferer-Traube, einer besonderen Spielart der Goldmuskateller-Traube. Der Pfefferer ist ein leichter Wein mit jugendlicher Frische und feinen Aromen, die an reifes Steinobst und Muskat erinnern.

Pfefferer IGT € 23,00
Kellereigenossenschaft Schreckbichl

Sauvignon Blanc

Diese, sehr alte Rebsorte aus Frankreich wurde Ende des 19. Jh. in Südtirol eingeführt. Der Sauvignon Blanc entfaltet in Südtirol sein Rebsorten typisches Bukett mit leicht „grünen Aromen“ von frisch gemähtem Gras, Holunderblüten und Stachelbeeren und bringt sowohl knackig-frische Gewächse als auch voluminös-intensive Weine hervor.

Sauvignon Blanc „Indra“ DOC 27,00
Kellereigenossenschaft Girlan

Sauvignon Blanc Riserva „Oyell“ DOC € 32,00
Landesweingut Laimburg (Pfatten)

Sauvignon Blanc „St. Valentin“ DOC € 42,00
Kellereigenossenschaft St. Michael-Eppan

Weißburgunder

Der Weißburgunder soll um 1850 erstmals in Südtirol kultiviert worden sein. Nachdem sich diese Sorte prächtig entwickelte, wurde sie – neben Gewürztraminer und Sauvignon Blanc - zur weißen Leitsorte der Region. Mit seinem Apfelduft und belebender Säure ist der Weißburgunder der perfekte Wein für jeden Tag. Um seine Fruchtfinesse unverfälscht in die Flasche zu bringen, setzen die Kellermeister das Eichenfass beim Ausbau zurückhaltend ein.

Weißburgunder „Schulhauser“ DOC € 26,00
Kellereigenossenschaft St. Michael-Eppan

Weißburgunder „Sonnenberg“ DOC € 30,00
Kellereigenossenschaft Meran

Weißburgunder „Sirmian“ DOC 1,5 lt. € 65,00
Kellereigenossenschaft Nals-Margreid

Pinot Grigio

Er stammt aus der großen Burgunderfamilie und ist zurzeit die am meisten angebaute Weißweinsorte Südtirols. Der Pinot Grigio ist ein vollmundiger, Extrakt reicher Weißwein mit blumig-warmen Duft nach Lindenblüten und zeigt je nach Anbaugebiet unterschiedliche Charakteristiken. Das Duftspektrum reicht von den feingliedrig-frischen Vertretern im Vinschgau über eher mineralische Weine im Etsch Tal bis zu feurig-stoffigen Gewächsen in Bozen und Überetsch.

Pinot Grigio „Puiten“ DOC € 27,00
Kellereigenossenschaft Schreckbichl (Girland)

Pinot Grigio „St. Valentin“ DOC € 39,00
Kellereigenossenschaft St. Michael-Eppan

Cuvée

Südtirols weiße Cuvées sind gerade auch im Segment der prestigeträchtigen Spitzenweine anzutreffen. Weiße Cuvées werden vor allem aus Chardonnay, Weißburgunder oder Pinot Grigio gekeltert. Zum Abrunden kommen meist Aromasorten wie Sauvignon Blanc oder Gewürztraminer zum Einsatz.

Reserve della Contessa DOC € 30,00
Weingut Manincor (Kaltern) 1,50 lt. € 59,00
(Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc)



Stoan DOC € 39,00
Kellereigenossenschaft Tramin
(Chardonnay, Sauvignon Blanc, Weißburgunder und Gewürztraminer)

Casòn Bianco IGT € 53,00
Alois Lageder (Margreid)
(Viognier und Petit Manseng)



Beyond the clouds € 68,00
Elena Walch (Tramin)
(Chardonnay mit kleinen Anteilen anderer Rebsorten)

Chardonnay

Er überzeugt durch seine feine Säure und sein elegantes Aromaspiel von Ananas, Bananen, Äpfeln, Birnen, Zitrusfrüchten, Vanille und Butter. Das Angebot reicht von frisch-fruchtigen, gradlinigen Stahltank-Versionen bis zu komplexen, lagerfähigen Selektionen, die in Barriques vergoren und auf der Fein-Hefe ausgebaut werden.

Chardonnay DOC € 24,00
Kellereigenossenschaft St. Pauls

Chardonnay „Saleit“ DOC € 26,00
Kellereigenossenschaft Kaltern

Chardonnay „Kreut“ DOC € 32,00
Kellereigenossenschaft Terlan

Chardonnay „Löwengang“ DOC € 64,00
Alois Lageder (Margreid)

Gewürztraminer

Der Gewürztraminer stammt aus dem Weindorf Tramin. Als „Traminer“ war er bereits im 13. Jh. im ganzen deutschsprachigen Raum ein Begriff. Heute zählt er zu den gefragtesten Weinen Südtirols. Das Duftspektrum mit Noten von Rosenblättern, Nelken, Litschi und tropischen Früchten macht den Gewürztraminer zum Inbegriff einer Aromasorte. Mit seiner intensiven Farbe, dem vergleichsweise hohen Alkoholgehalt und seiner üppigen Textur ist er ein Meditationswein schlechthin.

Gewürztraminer DOC € 26,00
Weingut Ritterhof (Kaltern)

Gewürztraminer DOC € 29,00
Weingut Hofstätter (Tramin)

Gewürztraminer „Nussbaumer“ Tramin € 41,00
Kellereigenossenschaft Tramin

Weißweine aus dem Veneto

Bianco di Custoza

Die Weine aus der DOC „Bianco di Custoza“ werden aus den Rebsorten Trebbiano Toscano, Garganega, Trebbianello, Malvasia, Riesling Italico, Weißbuguder und Chardonnay hergestellt. Es sind leichte, süffige und fruchtige Weine.

Bianco di Custoza DOC € 21,00
Kellerei Monte del Frá (Sommacampagna)

Chardonnay Frizzante “Bianco della Luna” € 23,00
Kellerei Montresor (Verona)

Lugana

Der Lugana besteht aus der Rebsorte “Soave di Lugana”, im Dialekt “Turbiana” genannt. Der Wein präsentiert sich mit einer strohgelben Farbe und feinen Aromen, die an exotische Früchte, reifes Kernobst und Wiesenblumen erinnern. Am Gaumen ist er trocken, ausgeglichen, fruchtig und anhaltend.

Lugana “S. Cristina“ DOC € 27,00
Kellerei Zenato (Peschiera del Garda)

Weißwein aus der Toskana

Vermentino

Diese Rebsorte wird in der Toskana hauptsächlich in der Maremma angebaut, und ergibt trockene Weine mit feinen Aromen, die an Aprikosen, Heu, sowie an weiße und gelbe Blüten erinnern.

Vermentino DOC € 25,00
Kellerei Morisfarms (Massa Marittima)

Weißwein aus Kampanien

Greco

Greco ist eine autochthone Rebsorte aus Kampanien. Die Weine wachsen auf Tuff-Gestein, sind deshalb sehr mineralisch, haben eine knackige Säure und feine, intensive Aromen, die an reife Früchte und weiße Blüten erinnern.

Greco di Tufo DOCG

€ 29,00

Kellerei Feudi di San Gregorio (Avellino)

Weißwein aus Sizilien

Catarratto

Catarratto ist eine autochthone, und die am meist verbreiteste weiße Rebsorte in Sizilien. Die Weine sind trocken, haben eine kräftige, strohgelbe Farbe und feine Aromen, die an reifes Steinobst, exotische Früchte, weiße und gelbe Blüten, sowie an Gartenkräuter erinnern.

Anthilia DOC

€ 24,00

Kellerei Donnafugata

Weißwein aus Frankreich

Chablis

Das Weinbaugebiet Chablis befindet sich im Norden der Weinbauregion Burgund in Frankreich. Wein mit der Bezeichnung Chablis wird aus Chardonnay-Trauben hergestellt, die auf Kalksteinboden wachsen. Der grün-goldene, trockene Wein schmeckt fruchtig und mineralisch und zeichnet sich durch eine erfrischende Säure aus.

Chablis „Fourchaume“ 1er Cru

€ 44,00

Bernard Defaix

Roséweine

Die Weine präsentieren sich mit einer hellen, rubinroten Farbe und feinen Aromen, die hauptsächlich an dunkle Beeren erinnern. Am Gaumen sind sie trocken, erfrischend, fruchtig und anhaltend.

Lagrein „Kretzer“ DOC Klosterkellerei Muri Gries (Bozen)	€ 25,00
Rosé IGT Kellereigenossenschaft Kaltern	€ 24,00
Lagrein „Rosé“ DOC Alois Lageder (Margreid)	€ 26,00
Bardolino „Chiaretto“ DOC Kellerei Zenato (Peschiera del Garda)	€ 23,00

Rotweine aus Südtirol

Vernatsch

Diese autochthone Rebsorte wird am Ende des Mittelalters erstmals schriftlich erwähnt und spielt seit dem 16. Jh. eine zentrale Rolle im Südtiroler Weinbau.

Der Vernatsch bringt leichte, gerbstoffarme Weine mit moderatem Alkoholgehalt und individuellem, gebietstypischen Charakter hervor. So gilt der St. Magdalener als füllig, der Kalterersee als weich und der Meraner als eher würzig.

Grauvernatsch DOC Kellereigenossenschaft Terlan	€ 23,00
Vernatsch „Galea“ DOC Kellereigenossenschaft Nals-Margreid	€ 25,00
Kalterersee „Keil“ DOC Weingut Manincor (Kaltern)	€ 30,00
Kalterersee Classico“ „Castel Ringberg“ DOC Elena Walch (Tramin)	€ 27,00



St. Magdalener DOC € 24,00
Weingut Larcherhof (Bozen)

St. Magdalener „Huck am Bach“ DOC € 25,00
Kellereigenossenschaft Bozen

Blauburgunder

Der Blauburgunder, König unter den Rotweinen, wird in Südtirol seit Mitte der 19. Jh. angepflanzt. In mittelhohen, nicht zu trockenen Lagen entfaltet diese Sorte ihr volles Potential und ergibt gut strukturierte Weine, die den burgundischen Vorbildern verblüffend nahe kommen. Typische Südtiroler Blauburgunder zeigen einen intensiven Duft nach roten und dunklen Beeren, Gewürz und Veilchen.

Blauburgunder DOC € 26,00
Kellereigenossenschaft Tramin

Blauburgunder Riserva „St. Daniel“ DOC € 32,00
Kellereigenossenschaft Schreckbichl (Girland)

Blauburgunder „Ludwig“ DOC € 48,00
Elena Walch (Tramin)

Blauburgunder „Barthenau“ DOC € 72,00
Weingut Hofstätter (Tramin)

Zweigelt

Zweigelt ist aus einer Kreuzung der beiden Rebsorten „St. Laurent und Blaufränkisch“ hervorgegangen, und mittlerweile die beliebteste Rebsorte in Österreich. Die Weine sind fruchtig und weich, und erinnern hauptsächlich an dunkle, reife Beeren und feine Gewürze.

Zweigelt „Roan“ DOC € 32,00
Weingut Bessererhof (Völs am Schlern)

Lagrein

Der Lagrein ist eine Südtiroler autochthone Rebsorte und präsentiert sich mit einer intensiven, rubin- bis granatroten Farbe und verführerischen Aromen, die an dunkle Beeren, Kirschen, Pflaumen, sowie an feine Gewürze wie Schokolade, Leder, Tabak und Vanille erinnern. Am Gaumen ist er fruchtig, harmonisch, vollmundig und anhaltend.

Lagrein „Grieser“ DOC € 25,00
Kellereigenossenschaft Bozen

Lagrein „rubeno“ DOC € 25,00
Kellereigenossenschaft Andrian

Lagrein Riserva „Select“ DOC € 35,00
Weingut Rottensteiner (Bozen)

Lagrein Riserva „Prestige line“ DOC € 41,00
Kellereigenossenschaft Bozen

Lagrein Riserva „Urban“ DOC € 44,00
Kellereigenossenschaft Tramin

Lagrein „Taber“ DOC € 52,00
Kellereigenossenschaft Bozen

Lagrein Riserva „Porphy“ DOC € 58,00
Kellereigenossenschaft Terlan

Merlot

Der Merlot wurde – gemeinsam mit anderen Bordeaux-Varietäten – vor rund 120 Jahren erstmals in Südtirol angepflanzt.

Diese frühreifende Sorte gedeiht vor allem in warmen Lagen auf tiefgründigen, lehmhaltigen Böden und ergibt fruchtige, körperreiche und vollmundige Weine mit südlichem Charme und weichen, reifen Tanninen.

Merlot „Levad“ DOC € 31,00
Kellereigenossenschaft Nals-Margreid

Merlot „Lason“ DOC € 29,00
Kellereigenossenschaft Kaltern

Cuvée

Südtirols rote Cuvées der neuen Generation orientieren sich am Vorbild von Bordeaux und werden vor allem aus Cabernet Sauvignon und Merlot gekeltert. Interessante Resultate zeigen auch Verschnitte von Bordeaux-Sorten mit der autochthonen Sorte Lagrein.

Torilan DOC € 27,00
Kellereigenossenschaft Terlan
(Merlot und Cabernet Sauvignon)

Cortinie Rosso DOC € 29,00
Peter Zemmer (Kurtinig)
(Lagrein, Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon)

Ramus-Crescendo DOC € 36,00
Weingut Ritterhof (Kaltern)
(Cabernet und Merlot)

Anticus „Baron Salvadori“ DOC € 49,00
Kellereigenossenschaft Nals-Margreid
(Merlot und Cabernet Sauvignon)

Mauritius DOC € 45,00
Kellereigenossenschaft Bozen
(Merlot und Lagrein)

Loam DOC € 49,00
Kellereigenossenschaft Tramin
(Cabernet Sauvignon und Merlot)

Arzio DOC € 59,00
Baron di Pauli (Kaltern)
(Merlot und Cabernet Sauvignon)

Cabernet Sauvignon

Die Cabernet-Sorten sind in Südtirol seit etwa 150 Jahren heimisch. Durch konsequente Ertragsreduktion zeigt der Cabernet heute vor allem Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Gewürz. Ein Anflug von Pfeffer trägt zur Komplexität bei. Dank seiner dichten Struktur gehört der Cabernet zu den langlebigen Rotweinen Südtirols.

Cabernet DOC € 24,00
Kellereigenossenschaft Schreckbichl (Girlan)

Cabernet Riserva „Campaner“ DOC € 29,00
Kellereigenossenschaft Kaltern 1,5 lt. € 60,00

Cabernet Riserva DOC € 32,00
Alois Lageder (Margreid)

Sass Roa DOC € 41,00
Landesweingut Laimburg (Pfatten)

Cabernet Sauvignon „Pfarrhof“ DOC € 50,00
Kellereigenossenschaft Kaltern

Cabernet Sauvignon „Cor Römigberg“ DOC € 72,00
Alois Lageder (Margreid)

Rotwein aus dem Trentino

Teroldego

Teroldego ist eine autochthone Rebsorte aus dem Trentino und ergibt gut strukturierte, harmonische und fruchtige Weine, die hauptsächlich an dunkle Beeren, feine Gewürze und rote Blüten erinnern.

Teroldego Riserva DOC € 27,00
Kellereigenossenschaft Rotaliana (Mezzolombardo)

Rotweine aus dem Veneto

Valpolicella "Classico" und Valpolicella "Ripasso" sind typische Weine aus der Provinz Verona und werden aus den Rebsorten Corvina, Molinara, Rondinella und Oseleta gekeltert. Während der Valpolicella "Classico" ein leichter, fruchtiger Wein ist, zählt der Valpolicella "Ripasso" zu den kräftigen, komplexen und fruchtigen Weinen aus der Region.

Valpolicella „Classico“ DOC € 23,00
Kellerei Monte del Frá (Sommacampagna)

Valpolicella "Ripasso" DOC € 33,00
Kellerei Zenato (Peschiera del Garda)

Rotweine aus dem Piemont

Barbera und Nebbiolo sind autochthone Rebsorten aus dem Piemont. Sie ergeben gut strukturierte Weine mit weichem Tannin und feinen Aromen, die hauptsächlich an rote Rosen, Veilchen, feine Gewürze und dunkle Beeren erinnern.

Barbera d'Alba DOC € 34,00
Pio Cesare (Serralunga d'Alba)

Barbera d'Asti "Bricco dell'Uccellone" DOC € 78,00
Kellerei Braida (Asti)

Barolo "Tradizionale" DOCG € 58,00
Kellerei Marchesi di Barolo (Barolo)

Barolo "Cannubi" DOCG € 95,00
Paolo Scavino

Rotweine aus der Toskana

Sangiovese ist die wichtigste Rebsorte aus der Toskana, aus denen der Chianti, der Morellino di Scansano, der Vino Nobile di Montepulciano, der Rosso- und der Brunello di Montalcino, sowie einige „Supertuscan“ wie Tignanello und Flaccianello usw. gekeltert werden, die heute zu den besten Weinen Italiens zählen.

Morellino di Scansano DOC Kellerei Morisfarms (Grosseto)	€ 25,00
Chianti Classico "Villa Reale" DOC Kellerei Bartali (Castellina Scalo)	€ 26,00
Chianti Classico "Fonterutoli" DOCG Marchesi Mazzei (Castellina in Chianti)	€ 36,00
Chianti Classico "Giorgio Primo" DOCG Kellerei La Massa	€ 67,00
Rosso di Montalcino DOC Ciacci Piccolomini d'Aragona (Montalcino)	€ 36,00
Brunello di Montalcino DOCG Ciacci Piccolomini d'Aragona (Montalcino)	€ 66,00
Tignanello Marchesi Antinori (Florenz)	€ 105,00
Ornellaia DOC Weingut Ornellaia (Bolgheri)	€ 200,00
Redigaffi IGT Weingut Tua Rita (Suvereto)	€ 260,00

Rotwein aus Umbrien

Sagrantino zählt zu den wichtigsten, autochthonen Rebsorten aus Umbrien, die fast ausschließlich in der Zone um Montefalco angebaut wird. Diese Rebsorte ergibt gut strukturierte Weine mit kräftigem Tannin, die an dunkle Beeren, feine Gewürze und Bergkräuter erinnern.

Montefalco Rosso DOC

€ 26,00

Weingut Antonelli (Montefalco)

(Sangiovese, Sagrantino und Montepulciano)

Rotwein aus Sizilien

Nero d'Avola zählt zu den wichtigsten, autochthonen Rebsorten in Sizilien. Aus ihr werden körperreiche Weine gekeltert, die an dunkle Waldfrüchte, feine Gewürze und Kräuter erinnern.

Tancredi IGT

€ 47,00

Kellerei Donnafugata

(Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola und Tannat)

Rotweine aus Sardinien

Cannonau, Carignano und Bovale Sardo sind die wichtigsten autochthonen Rebsorten in Sardinien. Aus ihr werden gut strukturierte, langlebige und weiche Weine gekeltert, die hauptsächlich an dunkle Beeren, Gewürze und sardische Bergkräuter erinnern.

Costera DOC

€ 29,00

Kellerei Argiolas (Seridana)

(Cannonau)

Turriga IGT

€ 96,00

Kellerei Argiolas

(Cannonau, Carignano, Bovale Sardo und Malvasia Nera)

Rotweine aus Frankreich

Châteauneuf du Pape € 62,00
Domaine de Beurenard (südliche Rhône)
(Grenache, Syrah, Mourvèdre und Cinsault)

Château Lynch Bages (Pauillac) € 99,00
(Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc)

Rotwein aus Spanien

Crianza Rioja € 32,00
Weingut Marqués de Cáceres (Rioja)
(Tempranillo, Garnacha und Graciano)

Rotwein aus Kalifornien

Cabernet Sauvignon "Founders'Estate" € 34,00
Kellerei Beringer (Napa Valley)
(Cabernet Sauvignon)

Rotwein aus Australien

Shiraz-Mourvèdre „Bin 2“ € 48,00
Penfolds (Barossa Valley)
(Shiraz und Mourvèdre)

Dessertweine

Goldmuskateller DOC Kellereigenossenschaft Kaltern		€ 23,00
Rosenmuskateller IGT Kellereigenossenschaft Kaltern		€ 23,00
Moscato „Asti Cinzano“ Kellerei Cinzano (Asti)		€ 20,00
	0,20 lt.	€ 7,00
Moscato d’Asti DOCG Kellerei La Morandina (Castiglione Tinella)		€ 25,00
Rosenmuskateller “Abtei” DOC Klosterkellerei Muri Gries (Bozen)	passito 0,375 lt.	€ 43,00
Gewürztraminer “Roan” DOC Kellereigenossenschaft Tramin	Spätlese 0,375 lt.	€ 45,00
Goldmuskateller „Serenade“ DOC Kellereigenossenschaft Kaltern	passito 0,375 lt.	€ 58,00
Kerner „Nectaris“ DOC Kellereigenossenschaft Eisacktal	passito 0,375 lt.	€ 49,00