Herzlich Willkommen in unserem Hause. Wir hoffen, dass Sie sich wohlfühlen werden und ein paar schöne Stunden in unserem Hause verbringen werden. Neben unserer Speisekarte möchten wir Ihnen eine Auswahl italienischer Weine anbieten.

Zum Wohl!

FLASCHENWEINE WEISS

0,75 L

Alto Adige

Chardonnay DOC - 13% - Alois Lageder [G] 36,00 €

Glanzhelle, strohgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Feinfruchtiges, sortentypisches, duftiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten. Ausgewogener, mittelkräftiger Körper und sauberer Geschmack. Frische, lebhafte Säure (Zitrusfrüchte) und mittellanger Nachgeschmack. Empfehlenswert als Aperitif, bei Vorspeisen, Fisch, Schalen- und Krustentieren, Geflügel, Teigwaren.

Pinot Bianco DOC - 13,5% - Kurtatsch [G] 32,00 €

Auf den für ihn günstigen, etwas kühleren Kurtatscher Hanglagen entfaltet der Weißburgunder am besten seine Talente: frische Apfel- und Birnenfrucht mit feinem Duftspiel und eine rassige Säure, die niemals abweisend wirkt. Kein lauter, modischer Weißwein, sondern ein unverwechselbarer Gebietswein! Er überrascht mit rätselhaften mineralischen Spuren, die im Gaumen wie ein Nachhall aller Gesteinsschichten wirken.

Veneto

Lugana Fossadel DOC - 12,5% - Corte Volponi [G] 33,00 €

Er hat eine helle, leuchtende, zarte Strohfarbe mit grüngoldenen Reflexen und besitzt eine sehr delikates, angenehmes und charakteristisches Bukett. Sein Geschmack ist trocken, frisch und dabei weich und harmonisch. Er passt hervorragend zu allen Vorspeisen und Fischgerichten,wird aber auch als Aperitif geschätzt.

Friuli

Sauvignon DOC - 13% - Livio Felluga [G] 46,00 €

Strohgelber Wein mit kupferfarbenen Reflexen, fruchtig, vollmundig. Harmonisch und weich im Geschmack. Er eignet sich sehr gut zu Fischgerichten, Muscheln und allen Vorspeisen.

Vinnae IGT - 13% - Jermann [G] 48,00 €

Leuchtet in hellem Strohgelb; zeigt in der Nase intensive fruchtige Noten, feine mineralische Töne, entfaltet sich mit Eleganz, trocken, frisch und saftig, bietet schönen Trinkfluss. Eignet sich hervorragend als Aperitif. Man genießt ihn am besten zu warmen und kalten Vorspeisen auf Fisch-Basis, durch seine Frische und seine Trinkfreude wird Vinnae vor allem im Sommer gerne getrunken.

Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnungs-Erklärung befindet sich auf der letzten Seite. *Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.*

0,75 L

Piemonte

Gavi di Gavi DOCG - 13% - Cossetti [G] 35,00 €

Der aus Cortese-Trauben bereitete Wein hat harmonischen Charakter mit vollem Geschmack und starken Blumendüften. Von gelber Farbe mit leichten grünen Reflexen. Im Geschmack exotische Zitrusfrüchte und elegante Säure gepaart mit mineralischem Schmelz und ungewöhnlich weichem Abgang am Gaumen. Ein aufregender, komplexer Wein von seltener Intensität.

Toscana

Vernaccia di San Gimignano DOCG - 12,5% - Casa alle Vacche [G] 32,00 €

Der Wein ist zartgelb mit grünlichen Reflexen, mit nach längerer Lagerung zu goldgelb tendierend. Sein Geruch ist intensiv, elegant und fruchtig. Mit einem trockenen, vollen Geschmack und Noten von reifen Früchten, und Pfirsichen. Vorzüglich zu Meeresantipasti, halbgereiftem Käse, Krustentieren.

Campania

Greco di Tufo DOCG - 13,5% - Terredora [G] 39,00 €

Der Wein beeindruckt mit einer reichen Struktur und aromatischen Vielfalt. Er hat eine strohgelbe intensive Farbe, ein elegantes und vielseitiges fruchtbetontes Bouquet von Melone, Aprikose, Apfel, Pfirsich und Zitrusfrüchten. Am Gaumen voll, weich und ausgewogen, nachhaltig mit Anklängen an reife Früchte, unterstützt durch eine bestens ausbalancierte Säure.

Sicilia

La Segreta Bianco IGT - 12,5% - Planeta [G] 36,00 €

Hellgelb mit schwachen grünen Brechungen. In der Nase breit und überschwänglich, mit gut verteilten Aromen von Ananas, Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich. Ein frischer, ausgeglichener Wein am Gaumen mit vollem, aromatischem Abgang. Gutes Gleichgewicht zwischen Säure,Schmackhaftigkeit und Volumen, voll und aromatisch im Abgang. Der ideale Begleiter für jeden Tag und der mediterranen Küche generell, sehr vielseitig vom Aperitif bis zum Fisch.

Sardegna

Vermentino “Costamolino” DOC - 14% - Argiolas [G] 36,00 €

Im Duft ungemein offen, mit Birnen, Litschi und fein gerösteten Mandeln. Am Gaumen sehr saftig, animierend und mit einer von der Frucht gut gepufferten Säure und einer vielschichtigen Fruchtaromatik. Unkompliziert, aber doch charmant und einnehmend. Perfekt mit asiatisch angehauchten Hühnchen oder saftigen Fischgerichten zu kombinieren.

Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnungs-Erklärung befindet sich auf der letzten Seite. *Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.*

FLASCHENWEINE ROT

0,75 L

Veneto

Amarone Valp. Rocca Sveva DOCG - 15% - Cantina di Soave [G] 85,50 €

Die gesunden, ausgesuchten Trauben werden auf besonderen Gestellen nachgetrocknet. Erst im Dezember wird der Most angesetzt, der langsam zu fermentieren beginnt. Das kalte Klima favorisiert eine besondere Flora, die den Duft und den charakteristischen Geschmack des Weines bestimmt.

Ripasso Valpolicella Rocca Sveva DOCG - 14% - Cantina di Soave [G] 42,00 €

Intensives Rubinrot, nimmt mit zunehmender Reife orangefarbige Reflexe an. Intensives, vielgestaltiges Fruchtbouquet. Im Vordergrund stehen Kirschen, Brombeeren und Vanillenuancen. Nachhaltige, hochtourige Substanz, akzentuiert von harmonisch gewebten seidigen Tanninen. Empfehlenswert zu rotem Fleisch vom Grill und Wildgerichten.

Toscana

Nipozzano Chianti riserva DOCG - 13,5% - Frescobaldi [G] 47,00 €

Beinahe filigran kommt diese Riserva des Spitzen-Chianti „Castello di Nipozzano“ daher. Ein Wein mit überaus geschmeidiger Tanninstruktur von sehr feinem Stil. Rubinrot mit Purpurreflexen. In der Nase deutliche Amarena- und Marasca-Kirschen mit zarter Unterholznote. Anklänge an Veilchen und balsamisch frische Lakritztöne gesellen sich zu würziger Nelke und Muskatnuss. Im Mund angenehm komplexe Tannine. Frisch, üppig, lang im Nachhall. Empfehlenswert zu rotem Grillfleisch, Lammbraten.

Rosso di Montalcino DOC - 13% - Col d’Orcia [G] 41,00 €

Die Reben genießen dank der idealen Ausrichtung der Weinberge intensive Sonne bis zur Tagesneige. Damit werden die wichtigsten Komponenten für die Weinstruktur, nämlich Extrakt- und Zuckerkonzentration, äußerst positiv beeinflusst.

Brunello Montalcino Ugolforte DOCG - 14% - San Giorgio [G] 99,00 €

Leuchtende, granatrote Farbe mit leicht orangenen Reflexen. Er besitzt ein breit gefächertes, komplexes Bouquet mit Noten von Kirschen, Pflaumen, Minze und süßem Tabak. Dieser Wein ist von großer Struktur, harmonisch, seidig und leicht trocken. Im Abgang ist er eindrücklich langanhaltend und angenehm fruchtig.

Emilia Romagna

Aulente rosso IGT - 12,5% - San Patrignano [G] 33,00 €

Intensives Rubinrot. Mit blumigen Anklängen der Rose, der Kirsche und süßen Gewürzen. Frisch im Geschmack, mit mittlerem Körper, mit runden Tanninen und einem bemerkenswert anhaltenden Abgang. Passend zu Eiernudeln und Fleischsaucen, Auberginen mit Parmesan und gegrilltem Fleisch. Dieser intensiv rubinrote Wein entfaltet sich hauptsächlich von fruchtigen in floral übergehende Noten.

Piemonte

Barbera d’Alba Rinaldi DOC - 13,5% - Abbona [G] 36,00 €

Dieser Barbera besitzt eine geschmackvolle Stärke und wird von einer angenehmen Frische begleitet, die einen sehr ansprechenden und harmonischen Genuss verspricht. Durch seine Reifung in Eichenholzfäßern entsteht am Gaumen ein angenehmes Gleichgewicht der Tannine. Er zeichnet sich durch seine fruchtigen und würzigen Noten aus. Im Mundi ist er warm und körperreich mit einer leichten Säure und einem runden Abgang.

Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnungs-Erklärung befindet sich auf der letzten Seite. *Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.*

0,75 L

Pimont
Bricco dell'Uccellone DOCG - 15% - Braida [G] 110,00 €

Mit unermüdlicher Hingabe erfüllt die Familie Bologna das Vermächtnis Giacomo Bolognas, der zu Recht als Vater des modernen Barbera d'Asti bezeichnet wird. Das historische Schmuckstück des Hauses ist der Bricco dell'Uccellone: Dicht und komplex das Bouquet, tanninig und nachhaltig im Geschmack.

Puglia
Primitivo Primus IGP - 13,5% - Romaldo Greco [G] 33,00 €

Einst nur Verschnitttraube im Süden und Farblieferant für nördliche Weine, ist der Primitivo mit dem Zinnfandel Kaliforniens verwandt - auf Anhieb zum Erfolg geworden, seit er sortenrein produziert wird. In der Farbe tiefes Rot mit granatroten Reflexen. Offensiv weinige Nase. Kräftige Aromafülle, die von leicht süßen Tanninen unterstützt wird.

Sicilia
Nero d'Avola Triglia (Bio) - 13% - Kantina Petrosino [G] 33,00 €

Sehr gefälliger, sortenreiner Nero d'Avola mit einem klaren Bouquet von Schwarzkirsch-, Pflaumen- und roten Maulbeernoten. Im Geschmack sehr weich mit einer ausgewogenen sortentypischen Säure. Ideal zu geschmorten Fleisch und Wild, kräftig gebratenem Fisch & Geflügel, gereiftem Hart- & Rotschmierkäse. Die Reben des Nero d'Avola wachsen auf kalkhaltigen Böden.

Sardegna
Cannonau „Costera" doc - 13,5% - Argiolas [G] 38,00 €

Im Geschmack warm, herb, harmonisch; mit einer guten Struktur und in seinem unverkennbaren Aroma ein langlebiger Wein. Sattes Rubinrot. Die Rebsorten 92% Cannonau, Carignano, Bovale. Die Trauben dieses edlen Riserva-Weines werden mit großer Sorgfalt in den Weinbergen von Guardia Grande, Villasunta und Porto Conte ausgewählt, von Hand gelesen.

FLASCHENWEIN ROSÉ

0,75 L

Rosalba
Rosé Wein IGP - 12,5% - Pierpaolo Pecorari [G] 32,00 €

Intensives Korallenrosa. Ein strukturvoller Roséwein mit deutlichem und geschmacksintensivem Eintritt am Gaumen. In der Nase besitzt er einen fruchtigen Duft mit Noten von Granatapfel, roten Waldfrüchten und Himbeeren. Am Gaumen ist er trocken mit einem angenehmen Gefühl an Wärme, ausgleichender Frische und Rundheit. Mit seinem langanhaltenden Finale überzeugt er komplett.

AUS UNSEREM WEINKELLER*

WEISSWEINE

	0,75 L
Lugana DOC - 13,5% - Ca dei Frati - Lombardei [G]	39,90 €
Dreams IGP - 13,5% - Jermann - Friaul [G]	95,00 €

ROTWEINE

	0,75 L
Sassicaia IGT - 14% - San Guido - Toscana [G]	292,00 €
Tignanello IGT - 14% - Tenute di Tignanello - Toscana [G]	190,00 €
Ornellaia IGT - 15% - Ornellaia - Toscana [G]	305,00 €
Luce IGT - 15% - Luce della Vita - Toscana [G]	190,00 €
Le Volte IGT - 13,5% - Ornellaia - Toscana [G]	55,00 €
Barolo Tebavio DOCG - 14% - San Giorgio - Piemont [G]	80,00 €
Barbaresco DOCG - 14% - Angelo Gaja - Piemont [G]	290,00 €
Mormoreto IGT - 14,5% - Marchesi di Frescobaldi - Toscana [G]	95,00 €

* Jahrgänge und Preise auf Anfrage

Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnungs-Erklärung befindet sich auf der letzten Seite. *Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.*