

Herzlich Willkommen



Trofana Alm

**Wir freuen uns, Sie in unserer Alm
begrüßen zu dürfen!**

**Wir bemühen uns,
dass Ihnen - mit Erlesenem aus Küche
und Keller, Unterhaltung und Stimmung -
die Stunden in unserer
„TROFANA ALM“
in unvergesslicher Erinnerung
bleiben!**

**Auf ein Wiedersehen freut sich
Familie von der Thannen und Mitarbeiter**

**Wir kochen für Sie von 15:00 Uhr bis 22:30 Uhr,
Pizzen bis 23:00 Uhr**

**Wir akzeptieren zur Bezahlung Ihrer Rechnung, Bargeld,
Kreditkarten und Euroscheck-Karten.**

**ZUM ESSEN an den Tischen VON 12:00 Uhr BIS 15:00 Uhr UND
VON 20:00 UHR BIS 22:30 UHR gelten die TAGESPREISE,
wie sie in unserer Speisekarte angegeben sind.
BEI APRÈS SKI ODER DISCO
Preise laut aufliegender Après-Ski-Karte.**

TAGESSPEZIALITÄTEN

SAMSTAG

TROFANA ALM SPIESS

auf Champignon-Pfefferrahmsauce mit Pommes Frites

€ 19,50

SONNTAG

„JÄGERPFANDL“ von Hirsch

mit Waldpilzrahmsauce, Spinatspätzle und Preiselbeerapfel

€ 23,50

MONTAG

GEGRILLTE SCHWEINSHAXE

mit Semmelknödel und Sauerkraut

€ 14,50

DIENSTAG

MERANERSPÄTZLE nach uraltem Rezept

mit Eierschwammerln, Speck und Rahm

€ 11,50

MITTWOCH

FILETSPITZEN „STROGANOFF“

vom heimischen Rind in köstlicher Senfrahmsauce,
dazu Tagliatelle

€ 22,50

DONNERSTAG

KRÄUTER-ROSTBRATEN „ALT TIROL“

mit Eierspätzle und Orangen-Preiselbeer Scheibe

€ 21,00

FREITAG

SEETEUFELMEDAILLONS

an einer Rieslingschaumsauce
mit Blattspinat, Salzkartoffeln

€ 21,50



KALTE UND WARME VORSPEISEN

	€
RINDERCARPACCIO MIT BASILIKUMPESTO	13,00
an Balsamicodressing, Salatkrönchen, frisch gehobeltem Parmesan	
HAUSGEBEITZER GRAVEDLACHS mit Dill-Senf-Melange, Toast und Butter	12,00
VITELLO TONATO	14,50
Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Baguette	
GARNELENPFANDL	13,00
mit Piri-Piri, Zwiebel, Knoblauch und einem Stück Baguette	
KNACKIGE BLATTSALATE mit gegrillten Hühnerbruststreifen	12,00
6 STÜCK WEINBERGSCHNECKEN „BOURGUIGNONNE“	10,50
mit Toast	
BAUERN Salat	9,50
Blatssalate mit Schafkäse, Zwiebel, Tomaten, Paprika und Gurken	
CHAMPIGNONS GEBACKEN mit Sauce Remoulade	8,00
KNOBLAUCHBROT - 1 Stück	2,00

SUPPEN

RINDSUPPE MIT KRÄUTERFRITTATEN	4,00
KARTOFFELSUPPE mit gebratenen Pfifferlingen und Speck	4,50
KNOBLAUCHRAHMSUPPE mit Schwarzbrotcroûtons	4,50
ZWIEBELSUPPE mit Käsecroûtons	4,50

HAUSGEMACHTE NUDELGERICHTE UND TIROLER SPEZIALITÄTEN

SPAGHETTI „POMODORE“ mit Ruccola und Kirschtomaten	9,50
MACCHERONI „ALL'ARRABIATA“ pikant mit Tomaten, Knoblauch und Pepperoncini	11,00
MACCHERONI nach „HIRTENART“ mit Zwiebel, Paprika, Zucchini, Rindfleischstreifen und Rahm	12,00
TAGLIATELLE FUNGHI	12,00
Bandnudeln in einer Pfifferling-Steinpilzcreme mit Kirschtomaten und Kräutern	
SPAGHETTI „GAMBERI“	13,50
mit Olivenöl, Knoblauch, Piri Piri, Garnelen und frischen Kräutern	
PAZNAUNER KASSPATZL'N	10,50
mit Röstzwiebeln	
LASAGNE AL FORNO	11,00
Spinatnudeln mit Sugo und Käse gratiniert	



AUS UNSERER ALMKÜCHE

	€
„ALMGEHEIMNIS“ das Beste vom Grill und aus der Pfanne	22,00
ENTRECOTE 200gr. vom heimischen Rind mit warmer Kräuterbuttersauce, Bratkartoffeln und Speckbohnen	24,00
TIROLER BAUERNENTE knusprig gebraten mit Kartoffelknödel und Apfelrotkraut	21,50
ROSA GEBRATENES LAMMNÜSSCHEN auf Knoblauchsauce mit Kartoffelgratin und frischem Saisongemüse	24,00
SCHWEINEFILET rosa gebraten mit einer Waldpilzrahmsauce und Eierspätzle	20,00
HOLZFÄLLERSTEAK an Kartoffel-Gemüsegröstel und pikanten Saucen	17,00
PFEFFERSTEAK vom Tiroler Almochsen (1 A Qualität) Kartoffelkroketten und frischem Saisongemüse	28,00
MASTOCHSENFETZEN 220gr. mit Knoblauch, American Potatoes und pikanten Saucen	23,00
ZWIEBELROSTBRATEN mit Röstkartoffeln, Speckbohnen	20,00
HIRSCHKALBSRÜCKENSTEAK an einer Rotweinsauce hausgemachten Kartoffelspeckroulade, Rotkraut, Preiselbeer-Apfel	29,00
HIRSCHRAGOUT mit Eierspätzle und Preiselbeerbirne	16,00
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN mit Pommes Frites	16,00
CORDON BLEU VOM SCHWEIN mit Pommes Frites	18,00
SPARE-RIBS „TROFANA“ 16,00 (Knusprige Schweinsripperl) Ofenkartoffel mit Sauerrahm und pikanter Sauce	
„RIBS AND WINGS“ 16,00 (Knusprige Schweinsripperl und Hühnerflügel) mit American Potatoes und pikanter Sauce	



FISCHE

	€
LACHSSTEAK VOM GRILL mit Kresseschaum und Gemüsereis	17,00
GEGRILLTES ZANDERFILET auf Zucchini-schaum und -gemüse, Fettuccini	19,00
VENEZIANISCHER NUDEL-FISCH-TELLER Tagliatelle mit Zanderfilet, Saiblingsfilet, Garnelen und Scampi garniert mit frischem Basilikum	20,50
GEGRILLTES SAIBLINGSFILET auf Blattspinat mit Knoblauchbutter und Kartoffeln	19,00

FONDUE

AB 2 PERSONEN - PREIS PRO PERSON
220g Fleisch pro Person

KÄSEFONDUE MIT WEISSBROT nach Schweizer Rezept	19,00
FONDUE „CHINOISE“ in Bouillon mit Rinds- und Schweinefilet	29,00
FONDUE „BOURGUIGNONNE“ in Öl mit Rinds- und Schweinefilet	29,00
FONDUE „BACCHUS“ in Rotwein mit Rinds- und Schweinefilet	29,00
1 PORTION 220g RIND-UND SCHWEINSFILET EXTRA	21,00
1 PORTION 220g RINDSFILET UND HIRSCHRÜCKEN EXTRA	24,00
1 PORTION 220g SCAMPI EXTRA	24,00

ZU UNSEREN FLEISCHFONDUES SERVIEREN WIR IHNEN:
SECHS PIKANTE SAUCEN UND WAHLWEISE - OFENKARTOFFELN,
WEISSBROT oder POMMES FRITES

SALAT VOM BUFFET - KLEIN	5,50
- GROSS	7,50
1 PORTION BEILAGE NACH WAHL (Reis, Kartoffeln, Rösti, Kroketten, Ofenkartoffel, American Potatoes, Pommes Frites, Spätzle, Gemüse, ...)	4,00
1 PORTION PREISELBEEREN	2,00
1 SCHEIBE BROT	0,50

WENN SIE LUST AUF ETWAS SÜSSES HABEN,
VERLANGEN SIE BITTE
UNSERE DESSERTKARTE



PIZZA

frisch aus unserem Holzofen

	€
MARGHERITA Tomaten, Mozzarella, Oregano	8,00
MAGHERITA DIAVOLO Tomaten, Mozzarella, Pfefferoni, Knoblauch, Chilischoten, Oregano	9,00
CIPOLLA Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, Knoblauch, Oregano	9,50
NAPOLETANA Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Oregano	9,50
FUNGHI Tomaten, Mozzarella, Champignons, Kräuter	9,50
CARDINALE Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano	10,00
PROSCIUTTO & FUNGHI Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano	10,00
TONNO Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oregano	10,00
MAISKORN Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mais, Oregano	10,00
HAWAII Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano	10,50
SIZILIANA Tomaten, Mozzarella, Salami, Zwiebel, Oliven, Oregano	10,50
SALAMI Tomaten, Mozzarella, Salami, Oregano	10,50
GORGONZOLA Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Zwiebel, Oregano	11,00



	€
CAPRICIOSA Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Spargel, Ei, Oregano	11,50
ALM PIZZA Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck, Zwiebel, Knoblauch, Oregano	11,50
RUSTICALE Tomaten, Mozzarella, Speck, Schafkäse, Zwiebel, Oliven, Paprika, Knoblauch, Oregano	11,50
HIRTENPIZZA Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oliven, Zwiebel, Schafkäse, Knoblauch, Paprika, Oregano	12,00
DIABOLO "TEUFELSPIZZA" Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Pfefferoni, Knoblauch, Chilischoten, Oregano	12,00
QUATTRO FORMAGGI Tomaten, vier verschiedene Käsesorten, Kräuter	13,00
QUATTRO STAGIONI „VIER JAHRESZEITEN“ Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Sardellen, Artischocken, Parmesan, Oregano	13,00
GIGANTE Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Thunfisch, Champignons, Oregano	13,00
FRUTTI DI MARE Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano	13,00
PIZZA CRUDO Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Ruccola, Oregano	13,00
PICCOLO "PIZZA FÜR DIE KLEINEN" Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei, Oregano	7,00

Sonderwünsche geben wir gerne an unseren Pizzaiolo weiter!
Extrazutaten verrechnen wir mit einem Aufpreis
von € 0,80 pro Zutat!



METERTRINKEN

BILLIGER, WENN SIE IN METERN TRINKEN!

	Preis zum Après Ski und an den Bars und ab 22.30	Essenspreise
	€	€
1 kleines Bier	4,00	3,00
1 Meter Bier = 10 kleine Bier	36,00	27,00
1 Williams mit Birne		3,00
1 Meter Williams mit Birne = 10 Williams mit Birne		27,00
1 Wodka mit Feige		3,00
1 Meter Wodka mit Feige = 10 Wodka mit Feige		27,00
1 Barack Marille		3,00
1 Meter Barack Marille = 10 Barack Marille		27,00
1 Bauernobstler		3,00
1 Meter Obstler = 10 Obstler		27,00
1 Jägermeister		3,50
1 Meter Jägermeister = 10 Jägermeister		31,50
1 Flügerl		4,00
1 Meter Flügerl = 10 Flügerl		36,00

BIER

Bier vom Fass	0,4 lt.	4,00	Hefeweizen vom Fass	0,3 lt.	3,00
Bier vom Fass	0,3 lt.	3,00	Hefeweizen vom Fass	0,4 lt.	4,50
Flasche Heineken	0,3 lt.	4,00	Fl. Dunkles Bier	0,5 lt.	4,50
Fl. Corona extra	0,3 lt.	4,00	Clausthaler alkoholfrei	0,3 lt.	3,00



APERITIFS

	€
Glas Prosecco	5,00
Glas Champagner	15,00
Campari Soda 4 cl	6,50
Campari Orange 4 cl	7,50
Pernod 4 cl	5,00
Martini bianco 4 cl	4,00

LONG DRINKS 4 cl

Whisky Cola	9,50
Whisky Orange	9,50
Bacardi Cola	9,50
Gin Tonic	10,00
Gin Lemon	10,00
Gin Orange	9,50
Wodka Lemon	9,00
Wodka Orange	8,50
Wodka Red Bull	10,50

LIKÖRE 2 cl

Grand Marnier	4,00
D.O.M. Bénédictine	4,00
Amaretto di Saronno	4,00
Baileys 4 cl	6,00

SCHNÄPSE 2 cl

Obstler	3,00
Slibowitz, Enzian, Kirsch	3,00
Marillenbrand (Barack)	3,00
Williams	3,00
Himbeergeist	3,00
Rum	3,00
Wodka	3,00
Bacardi	3,50
Aquavit	3,50
Gordon's Gin	3,50
Tequila	4,00

WHISKEY 4 cl

	€
Jim Beam	7,00
Four Roses	7,00
Jack Daniel's	9,00

SCOTCH WHISKY 4 cl

Chivas Regal	9,00
Dimple de Luxe	9,00
Tullamore Dew	7,00
Glenfiddich Single Malt	7,00
Johnnie Walker Red Label	7,00
Ballantine's Finest	7,00

COGNAC UND WEINBRAND 2 cl

Remy Martin V.S.O.P.	5,00
Hennessy	5,00
Hine	9,00
Calvados V.S.O.P.	5,00
Asbach Uralt	3,00

EDELBRÄNDE 2 cl

Grappa - Piave	4,00
Grappa - Tignanello	7,00
Grappa - Sassicaia	9,00
Grappa di Merlot	10,50
Williams - Gölles	9,00
Marille - Gölles	9,00
Kriacherl - Gölles	9,00
Vogelbeere - Gölles	10,00
Himbeere - Gölles	12,00

MAGENBITTER 2 cl

Underberg	3,50
Fernet Branca / Menta	3,50
Jägermeister	3,50
Ramazzotti	3,50
Averna	3,50



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		€			€
Cola	0,25 lt.	2,80	Zitrone natur	0,25 lt.	2,50
Cola groß	0,4 lt.	4,00	Himbeer Soda	0,3 lt.	2,50
Fanta	0,25 lt.	2,80	Schwasser	0,4 lt.	2,50
Fanta groß	0,4 lt.	4,00	Bitter Lemon	0,2 lt.	3,00
Sprite	0,25 lt.	2,80	Tonic Water	0,2 lt.	3,00
Sprite groß	0,4 lt.	4,00	Ginger Ale	0,2 lt.	3,00
Almdudler	0,25 lt.	2,80	Tomatensaft	0,2 lt.	3,00
Almdudler groß	0,4 lt.	4,00	Johannisbeersaft	0,2 lt.	3,00
Apfelsaft	0,25 lt.	2,80	Multivitaminsaft	0,2 lt.	3,00
Apfelsaft groß	0,4 lt.	4,00	Mineral prickelnd	0,25 lt.	2,50
Orangensaft	0,25 lt.	2,80	Mineral still	0,33 lt.	2,50
Orangensaft groß	0,4 lt.	4,00	San Pellegrino	0,7 lt.	6,00
Red Bull	0,25 lt.	5,00	Vöslauer still	0,7 lt.	5,50

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee	3,00	Irish Coffee	10,00
Großer Mocca	4,00	Jägertee	4,00
Kleiner Mocca	3,00	Glühwein	4,00
Cappuccino	3,50	Tee	2,50
Latte Macchiatto	4,00	Tee mit Rum	5,50
Heiße Schokolade	3,50		
Heiße Schokolade mit Rum	6,00		



WEISSWEINE OFFEN 1/4 lt.

	€
GRÜNER VELTLINER FREIE WEINGÄRTNER WACHAU, trocken	4,50
PINOT GRIGIO VINO DA TAVOLA - ITALIEN, trocken	4,50
CHARDONNAY TRENTINO D.O.C. CANTINA DELLA TORRE, ORA - trocken, betont fruchtiges Bukett und Aroma, trocken und spritzig im Geschmack	5,50
PLATTENSEER WELSCHRIESLING BURGTAL KELLEREI, feines Bouquet, harmonisch, lieblich	5,00
BLAUFRÄNKISCH ROSÉ FÜRST BISMARCK - QUALITÄTSWEIN AUS DEM BURGENLAND trocken, samtig, gehaltvoll	4,50
GESPRITZTER WEISS	3,00

ROTWEINE OFFEN 1/4 lt.

KALTERERSEE TORGGELSEGEN D.O.C. AUS SÜDTIROL - trocken, leicht, zart, blumig	4,50
BLAUER ZWEIFELT ALOIS MORANDELL & SOHN, BURGENLAND trocken, fruchtig, feinwürzig	4,50
VALPOLICELLA D.O.C. „CORTEREGIA“ CANTINA DELLA TORRE, ORA rubinrot, frisch, trocken, samtig, angenehm bitter	5,50
CHIANTI D.O.C.G. MARCA BLU, CANTINA MELINI, GAGGIANO trocken, harmonisch, kraftvoll, einmalige Struktur	5,50
LAMBRUSCO GIACOBACCI, MODENA besonders fruchtig, süß, kohlenensäurehaltig, von frischem Bukett	5,50
MONTEPULCIANO D' ABRUZZO CANTINA DELLA TORRE, ORA trocken, vollmundig, feine Fruchtnote	5,50
GESPRITZTER ROT	3,00



FLASCHENWEINE WEISS AUS ÖSTERREICH

WACHAU

€

GRÜNER VELTLINER "STEINFEDER"

21,50

DOMÄNE WACHAU, RIED HOCHRAIN, DÜRNSTEIN

ein typischer, pfeffrig-würziger Veltliner. Etwas Lößauflage ergibt einen besonders duftigen Wein mit Finesse.

GRÜNER VELTLINER „FEDERSPIEL“

30,50

WEINGUT JOSEF JAMEK, RIED STEIN AM RAIN, JOCHING

trocken, klassisch, feinpfeffriges, volles Sortenbukett

GRÜNER VELTLINER „SMARAGD“

38,50

DOMÄNE WACHAU, RIED ACHLEITEN, DÜRNSTEIN

trocken, tiefe, dichte Fruchtkomponente mit Frische und viel Komplexität

RIESLING „FEDERSPIEL“

30,00

WEINGUT JOSEF JAMEK, JOCHINGER BERG, JOCHING

trocken, frischer und feinfruchtiger Bergriesling aus den Jochinger Weinbergen

RIESLING „SMARAGD“

48,00

DOMÄNE WACHAU, RIED KELLERBERG, DÜRNSTEIN

trocken, klassisch-mineralische Terroir-Note, dichter Körper, viel Extrakt

SÜDOSTSTEIERMARK

GELBER MUSKATELLER

28,00

WEINGUT NEUMEISTER, STRADEN

elegante Holunderblüten, zart traubig, etwas Wiesenkräuter, saftig, lebendiger Gaumen, prädestiniert als Aperitif

CHARDONNAY

28,50

WEINGUT PLATZER, TIESCHEN

trocken, feinfruchtiges Bouquet mit vielschichtiger Nase nach reifem Obst, milde Säure



SÜDSTEIERMARK

€

SAUVIGNON BLANC „STEIRISCHE KLASSIK“ 35,50
WEINGUT ERICH & WALTER POLZ, SPIELFELD
heublumenduftiger, typischer Sortencharakter in der Nase,
kompakt und aromatisch

WELSCHRIESLING „STEIRISCHE KLASSIK“ 25,00
WEINGUT MANFRED TEMENT, BERGHAUSEN
dieser Wein bezaubert durch seine champagnerartige Frische,
seine gute Länge und zarte Frucht.

MORILLON „STEIRISCHE KLASSIK“ 35,00
WEINGUT ERICH & WALTER POLZ, SPIELFELD
fruchtig-frische Duftnuance in der Nase,
komplex und körperreich mit rassiger Säure

FLASCHENWEINE WEISS AUS ITALIEN

PINOT GRIGIO 34,00
LAGEDER, SÜDTIROL
dezente, sehr typische Nase, vollreifer Geschmack mit pikanter Frucht, lang
nachklingend

VILLA ANTINORI BIANCO DA UVE BIANCHI DI TOSCANA 27,00
ANTINORI, UMBRIEN
helles Gelb, feinnuanciertes Bukett, Harmonie und Frucht am Gaumen,
feines Säurespiel

FLASCHENWEINE WEISS AUS FRANKREICH

CHABLIS A.C. SAINT MARTIN 44,00
DOMAINE LAROCHE, CHABLIS
hellgelbe Farbe, ausgeprägte Chardonnay-Nase,
sehr harmonische Fruchtsäure, sortentypisch im Geschmack,
ein feiner Chablis

POUILLY FUMÉ CHÂTEAU DU NOZET 56,00
BARON DE LADOUCETTE, POUILLY SUR LOIRE
angenehme Eleganz und Würze, komplexe Frucht



FLASCHENWEINE ROT AUS ÖSTERREICH

NIEDERÖSTERREICH

€

SANKT LAURENT

25,00

„SCHLOSSWEINGUT BOCKFLIESS“

PRIVATKELLEREI MORANDELL - WEINVIERTEL

eleganter Körper, fein-fruchtiges Bukett, samtig, mild, harmonisch

BURGENLAND

CUVÉE „VULCANO“

46,00

WEINGUT HANS IGLER, DEUTSCHKREUTZ

60 % Blaufränkisch, 25 % Cabernet Sauvignon, 10 % Zweigelt, 5 % Merlot

dunkles Rubingranat, feine Kirschanklänge, trinkfreudig,

mittlerer Abgang

BLAUER ZWEIFELT

29,00

WEINGUT ROBERT GOLDENTIS, TADTEN

Rubingranat mit violetten Reflexen, schöne Kirschnase, am Gaumen Beerenfrucht und weiches Tannin, cremige Textur, harmonisch und rund im Abgang

BLAUFRÄNKISCH „EDELGRUND“

38,00

WEINGUT PAUL ACHS, GOLS

dunkelrubin mit Violettreflexen, zartherb, erdig fruchtig

am Gaumen, voller Körper, trocken

CUVÉE „PANNOBILE“

52,00

WEINGUT RENNER, GOLS

dunkles Rubingranat mit kirschroten Reflexen, zart floral-mineralische

Nuancen, würzig mit sehr einladendem Bukett

CABERNET SAUVIGNON

46,50

LEO HILLINGER, JOIS

Barriqueausbau - Kirschtton, weicher, dichter

Fruchtgeschmack mit dezentem Schoko-Cassis-Aroma



FLASCHENWEINE ROT AUS SÜDTIROL

LAGREIN D.O.C.	€
KLOSTERKELLEREI MURI, GRIES-BOZEN	37,00
Vollmundiger Typ, trocken und sehr beerig, mit Kräuteraromen und fruchtigem Geschmack, gerbstoffreicher und seidiger Abgang	
BLAUBURGUNDER MAZZON RESERVE	45,00
WEINGUT GOTTARDI - MAZZON, NEUMARKT	
intensives dunkles Rubin, in der Nase reif, vielschichtig, typisches Pinot-Bukett, am Gaumen ein konzentriertes Aroma nach reifen Früchten, markanter Tanninhintergrund, mit viel Charakter und lang anhaltendem Abgang	

FLASCHENWEINE ROT AUS ITALIEN

VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.	34,00
ALLEGRI, VENETO	
Veilchenartiges Rubinrot, blumiger waldbeeriger Duft im Überfluss, angenehmer fruchtiger Nachgeschmack	
TRESCONE „LAMBORGHINI“ D.O.C.	34,00
PATRIZIA LAMBORGHINI, UMBRIEN	
Cuvée aus Sangiovese, Ciliegiolo und Merlot. Weiche harmonische Struktur und ein ausgewogenes Tannin, fruchtiges Bouquet	
PEPPOLI CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.	43,00
MARCHESI ANTINORI, FIRENZE	
ausgeglichenere reichhaltige Struktur, fein strukturiertes Bukett; mit aristokratischer Eleganz ausgestatteter Wein	
BARBERA D'ALBA	54,00
LUCIANO SANDRONE, PIEMONTE	
weich und reich an Sauerkirschen präsentiert sich das Bukett, fülliger recht ausgewogener eleganter Abgang	
BAROLO CLASSICO D.O.C.G.	75,00
CASA VINICOLA ALFREDO PRUNOTTO, ALBA	
weiches Tannin, granatrotes, am Gaumen großzügig feine Frucht, milder langer Abgang	



FLASCHENWEINE ROT AUS FRANKREICH

BURGUND

€

BEAUJOLAIS VILLAGES A.C.

28,00

LOUIS JADOT, BEAUJOLAIS

würzig, besonders fruchtig, von schöner, mitteltiefer, leuchtender Farbe, harmonisch im Geschmack

SAVIGNY LES BEAUNE

60,00

1ER CRU, LOUIS LATOUR, BEAUNE

herzhafter Charakter und solide Grundstruktur, schöne Frucht, anhaltend und reintonig im Abgang.

In seiner Art ein sehr typischer Savigny.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE „PRESTIGE“ A.C.

53,00

DOMAINE CHATEAU DE CABRIÈRES - CÔTES DU RHÔNE

frühreif und fruchtig, doch mit Finesse und Glanz

BORDEAUX

CHÂTEAU MONTROSE

129,00

GRAND CRU CLASSÉ - ST. ESTÉPHE

tiefes Purpur, fruchtig, schön eingebundenes Tannin

CHÂTEAU CALON SEGUR

139,00

3 EME GRAND CRU CLASSÉ - ST. ESTÉPHE

mittleres Granatrot, weiche-samtige Tannine, angenehm mittelgewichtig, harmonischer Abgang mit feiner Kirsche

CHÂTEAU HAUT BAILLY GRAND CRU CLASSÉ

156,00

GRAND CRU CLASSÉ - GRAVES/PESSAC-LEOGNAN

dunkles Purpurrot, facettenreiches Bukett, weiche Tannine, Pflaumen und Vanilletöne im Finale, feminine Graue-Eleganz

CHÂTEAU MARGAUX

335,00

GRAND CRU CLASSÉ, MARGAUX

Dorrfrüchtebukett mit Pflaumen und Sandelholz, komplexe Fruchtsüsse, sanfte Tannine und weiche Fruchtsüsse im Abgang, am Gaumen rauchige Merlot-Aromatik



ROTWEINE AUS SPANIEN

RIOJA

€

IZARBE RIOJA RESERVA SELECCION D.O. 44,00

LARCHARGO, BODEGAS IZARBE, RIOJA ALAVESA
rubingranat, reife Beerenfrucht, pflaumige Noten, delikate Würze,
am Gaumen stoffig, reife Tanninstruktur, langer Abgang

HACIENDA GRIMON RESERVA, RIOJA, D.O.C. 44,00

LAGUNILA DE JUBERA
Noten von Brombeere, Zimt, Pflaumen, Vanille und Tabak, weiche und solide
in Struktur und Säure, mit rundem Gesamteindruck

BARON DE LEY GRAN RESERVA, RIOJA D.O.C.A. 58,00

MENDEVIA
in der Farbe granatrof mit zartem Rubinschimmer, schöne,
beerige Frucht mit leichtem Vanilleton und würzigen Akzenten,
reicher Extrakt, lang im Abgang

RIBERA DEL DUERO

VEGA SICILIA TINTO BALBUENA 5 ANO D.O. 165,00

BODEGAS VEGA SICILA, VALBUENA DE DUERO
zeigt ein kraftvolles, tiefes und elegantes Aromenspiel mit Anklängen
von Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Zedernholz und
getrockneten Kräutern. Gut integrierte Tannine und der feine Säurenerv
vollenden dieses rundum ergreifende Weinerlebnis.

ROTWEINE DER „NEUEN WELT“

KALIFORNIEN

CUVAISON MERLOT 86,00

CUVAISON WINERY, CALISTOGA, NAPA VALLEY
tiefgründig, elegant und wenig „heiß“, tief dunkle Rubinfarbe
und ein feines Aroma nach reifen Kirschen.



CHILE

SANTA RITA

€
29,00

CABERNET SAUVIGNON RESERVA

tief rubinrote Farbe, dichter, konzentrierter Cassisduft, vollmundiger Körper, feine Fruchtaromen

ALMAVIVA

157,00

CONCHA Y TORO & BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD, PUENTO ALTO

einer der besten Weine Südamerikas; Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Carmenere und Cabernet Franc, tiefdunkle Farbe, dicht und opulent in der Nase, rote und schwarze Beeren, zuerst Brombeer, dann Himbeere, Stachelbeere, Zedern, Gewürze, Kaffee und Leder. Am Gaumen sehr dicht, reife Tannine, sehr lang, frisch und lebendig im Abgang, schöne Struktur.

AUSTRALIEN

G S M

54,00

ROSEMOUNT ESTATE, MC LAREN VALLEY

Ein Wein mit intensiven Aromen von Gewürzen, Schattenmorellen und roten Beeren, die durch würzige Eiche unterstützt werden. Langer Abgang mit weichen Tanninen.

ROSÉWEINE

ROSÉ DE SAINT TROPEZ

24,00

LES MAÎTRES VIGNERONS DE ST. TROPEZ, PROVENCE

das Bukett erinnert an Blüten und Sommerfrüchte, am Gaumen erfreuen seine Leichtigkeit, seine Frucht und Frische und sein jugendlicher Schwung

ROSÉ

30,00

WEINGUT MALAT, KREMSTAL

köstlicher Rosé von sanfter Würze und zartherber, schön beerig durchwobener Frucht, zarte Himbeernoten, feine Würze, erfrischend, herzhaft und delikate Frucht im Abgang

Für besondere Schätze

aus unserem Weinkeller fragen

Sie bitte nach unserer

Raritätenkarte



SEKT

		€
HOCHRIEGL „ALTE RESERVE“	0,7 lt.	45,00
SCHLUMBERGER SPARKLING	0,7 lt.	45,00
FLASCHE PROSECCO	0,7 lt.	35,00
HOCHRIEGL „ALTE RESERVE“	0,2 lt.	10,00
SCHLUMBERGER SPARKLING	0,2 lt.	10,00

CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	0,2 lt.	35,00
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	0,375 lt.	65,00
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	0,7 lt.	105,00
MOËT & CHANDON ROSÈ	0,7 lt.	145,00
VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL	0,7 lt.	105,00
VEUVE CLICQUOT „VINTAGE RESERVE“	0,7 lt.	165,00
VEUVE CLICQUOT „VINTAGE ROSÉ“	0,7 lt.	185,00
VEUVE CLICQUOT „GRANDE DAME“	0,7 lt.	285,00
DOM PERIGNON BLANC VINTAGE	0,7 lt.	285,00
DOM PERIGNON ROSÈ	0,7 lt.	585,00
LOUIS ROEDERER BRUT	0,7 lt.	95,00
ROEDERER CRYSTAL	0,7 lt.	480,00
KRUG GRANDE CUVÉE	0,7 lt.	385,00
1 GLAS CHAMPAGNER	0,1 lt.	15,00

SPIRITUOSEN GANZE FLASCHEN

BACARDI	0,375 lt.	45,00	0,7 lt.	75,00
JIM BEAM	0,375 lt.	45,00	0,7 lt.	75,00
JOHNNIE WALKER	0,375 lt.	45,00	0,7 lt.	75,00
FOUR ROSES	0,375 lt.	45,00	0,7 lt.	75,00
WODKA ABSOLUT LIMITED EDITION				
"ROCK"	0,375 lt.	45,00	0,7 lt.	85,00
JACK DANIEL'S	0,375 lt.	52,00	0,7 lt.	85,00
BOMBAY SAPPHIRE			0,7 lt.	90,00
CHIVAS REGAL			0,7 lt.	95,00
DIMPLE DE LUXE			0,7 lt.	95,00
JÄGERMEISTER			1,0 lt.	95,00

