

Südtiroler Bergapfelsäfte
Succhi di mela di montagna dall'Alto Adige
Apple juice from the mountain

Obsthof Troidner · Thomas Kohl

Auf fast 1000m Seehöhe am Ritten in Südtirol entstehen nach allerhöchsten Qualitätskriterien naturreine Gourmet-Bergapfelsäfte.

A quasi 1000metri di altitudine sul Renon i genuini succhi di mela di montagna gourmet vengono prodotti secondo i piú alti criteri di qualità.

On almost 1000 m above sea level in South Tyrol, you will find a range of apple juices made using natural gourmet ingredients of the utmost quality.

APFELMINZE · MENTA ROTONDIFOGLIA

Geschmack: Erfrischend, vollmundig, elegante Minze
Passend zu: Aperitif, Fingerfood, sommerliche Salate

Gusto: rinfrescante, corposo, menta equilibrata
Abbinamento: aperitivo, fingerfood, insalate estive

0,2l € 6,00

Taste: refreshing, full-bodied with elegant mint
Pairing: aperitifs, fingerfood, summer salads

ROUGE

Geschmack: Kräftig, elegante Säure, wenig Zucker
Passend zu: Aperitif, Fischvorspeisen, asiatische Gerichte

Gusto: intenso, elegante acidità, poco zucchero
Abbinamento: aperitivo, antipasti di pesce, piatti asiatici

0,2l € 6,00

Taste: strong with elegant acidity, low in sugar
Pairing: aperitifs, fish, asian cuisine

RUBINETTE

Geschmack: schönes Gleichgewicht zwischen Zucker/Säure
Passend zu: Fleischgerichte, Ziegenkäse

Gusto: elegante equilibrio tra zucchero/acidità
Abbinamento: piatti di carne, formaggi di capra

0,21 € 6,00

Taste: well-balanced sugar/acidity
Pairing: meat, goat's cheese

HEIDELBEERE · MIRTILLO · BLUEBERRY

Geschmack: Erdige Noten, elegante Süsse
Passend zu: Wildgerichte, gegrilltem Fleisch, Hartkäse

Gusto: Note terrose, elegante dolcezza
Abbinamento: selvaggina, carni alla griglia, formaggi a pasta dura

0,21 € 6,00

Taste: earthy notes, elegant sweetness
Pairing: venison, grilled meat, cheese

Im Glas servierte Weißweine
Vini bianchi serviti a calice
White wines served by the glass

Sekte . Spumanti . Champagner . Sparkling wines

Kettmeir Brut Rosé	Kettmeir	€	7,50
Arunda „Blanc de Blancs“	Reiterer	€	8,50
Champagner „Premier Cru“	Guy Larmandier	€	11,00

Weißweine . Vini bianchi . White wines

Weissburgunder „Berg“ 2017	Schreckbichl	€	5,50
Sauvignon „Winkl“ 2017	Terlan	€	6,00
Chardonnay „Baron Salvadori“ 2014	Nals&Margreid	€	8,00
Cuvée Stoan 2016	Tramin	€	8,00

Dessertweine . Vini passiti . Dessert wines

Petit Manseng 2017	St. Pauls	€	6,50
Goldmuskateller „Tilda“	Brunnenhof		8,00
Gewürztraminer „Roan“ 2016	Tramin	€	10,00

Emotionen im Glas
Emozioni nel bicchiere
Emotions in the glass

Mit dem neuen „Corravin“ System ist es uns möglich, Ihnen reife Weine im Glas zu servieren ohne die Flasche entkorken zu müssen.

Con il nuovo sistema „Corravin“ siamo in grado di servirvi vini maturi al bicchiere senza dover sturare la bottiglia.

With the new „Corravin“ system we are able to serve you mature wines without having to uncork the bottle.

Weissweine . Vini bianchi . White wines

Souvignon Lafoo 2007	Schreckbichl	€ 12,00
Weissburgunder - Pinot Bianco		
Riserva „V Years“ 2010	Kellerei Meran	€ 15,00
Chardonnay Riserva „Vigna Au“ 2014	Tiefenbrunner	€ 17,00
Cuvée Appius 2012	St. Michael Eppan	€ 25,00

Schaumweine & Sekte
Spumanti & Prosecco
Sparkling Wines

Südtirol . Alto Adige . South Tyrol

Athesis Brut Rosé	Kettmeir	€ 35,00
Arunda „Blanc de Blancs“	Reiterer	€ 48,50
Haderburg „Pas Dose“	Haderburg	€ 50,00
„1919“ Riserva Extra Brut 2012	Kettmeir	€ 52,00

Trient . Trentino

Ferrari „Perlé“ Rosé 2011/2012	Ferrari	€ 60,00
Giulio Ferrari 2006	Ferrari	€ 140,00

Venetien . Veneto . Venetia

Prosecco „Extra Dry“	Bortolin	€ 31,00
----------------------	----------	---------

Lombardei . Lombardia . Lombardy

Franciacorta Brut „Cuvée Prestige“	Ca' del Bosco	€ 60,00
Franciacorta „Anna Maria Clementi“	Ca' del Bosco	€ 130,00

Frankreich . Francia . France

Champagner „Premier Cru“	Guy Larmandier	€ 59,00
Champagner Brut „Blanc de Blanc“ Gran Cru	Legras & Haas	€ 75,00
Champagner Grand Brut	Perrier-Jouët	€ 92,00
Champagner Brut Rosé	Billecart Salmon	€ 107,00
Champagner Grande Cuvée	Krug	€ 252,00
Champagner Cristal 2009	Louis Roederer	€ 290,00

Magnum
Schaumweine & Sekte
Spumanti & Prosecco
Sparkling Wines

Italien . Italia . Italy

Franciacorta Brut „Cuvée Prestige“

Ca' del Bosco

€ 108,00

Frankreich . Francia . France

Champagner Brut

Ruinart

€ 197,00

Champagner Rosé

Ruinart

€ 262,00

Suisl Stube

Roséweine . Vini rosati . Rosé wines

Lagrein Kretzer Spätlese 2017	Erbhof Unterganzner	€	25,00
Merlot Rosé 2017	St. Pauls	€	30,00
LaRose de Manincor 2018	Manincor	€	36,00

Weissweine . Vini bianchi . White wines

Weissburgunder . Pinot bianco

Weissburgunder „Berg“ 2017	Schreckbichl	€	30,00
Weissburgunder 2017	Haidenhof	€	31,00
Weissburgunder „Pataun“ 2017 /2018	Schloss Plars	€	32,00
Weissburgunder „Hofstatt“ 2018	Kurtatsch	€	33,00
Weissburgunder Sirmian 2016/2017	Nals&Margreid	€	36,00
Weissburgunder Ris. „Passion“ 2015/2016	St. Pauls	€	37,00
Weissburgunder „Vorberg“ 2015/2016	Terlan	€	47,00

Goldmuskateller . Moscato Giallo

Goldmuskateller 2017	St. Pauls	€	29,00
Moscato Giallo 2018	Manincor	€	30,00

Chardonnay

Chardonnay „Cardellino“ 2017	Elena Walch	€	32,00
Chardonnay 2017	Weingut Pratenberg	€	36,00
Chardonnay „St. Valentin“ 2017	St. Michael/Eppan	€	38,00
Chardonnay Ris. „Baron Salvadori“ 2013/2014/2015	Nals&Margreid	€	42,00
Chardonnay „Lafóa“ 2016/2017	Schreckbichl	€	47,00
Chardonnay „Löwengang“ 2015/2016	Alois Lageder	€	60,00
Chardonnay „Vigna Au“ 2014/2015	Tiefenbrunner	€	97,00

Pinot Grigio

Pinot Grigio 2017/2018	St. Pauls	€ 30,00
Pinot Grigio „15“ 2018	Castelfeder	€ 32,00
Pinot Grigio „St. Valentin“ 2016/2017	St. Michael/Eppan	€ 38,00
Pinot Grigio „Unterebner“ 2016	Tramin	€ 42,00

Sauvignon

Sauvignon 2017/2018	Innerleiterhof	€ 30,00
Sauvignon Marzan 2016/2017	Schloss Plars	€ 30,00
Sauvignon „Floreado“ 2017	Andrian	€ 31,00
Sauvignon „Winkl“ 2017/2018	Terlan	€ 33,00
Sauvignon „Marie Chère“ 2015/2016	Maria Calligione	€ 35,00
Sauvignon „Praesulis“ 2017	Gumphof	€ 37,00
Sauvignon „Voglar“ 2015/2016	Peter Dipoli	€ 38,00
Sauvignon St. Valentin 2018	St. Michael Eppan	€ 40,00
Sauvignon „Lafóa“ 2016/2017	Schreckbichl	€ 47,00
Sauvignon „Quarz“ 2015	Terlan	€ 60,00

Sylvaner

Sylvaner 2016/2017	Köfererhof	€ 33,00
Sylvaner „Alte Rebe“ 2016/2017	Pacherhof	€ 44,00

Grüner Veltliner

Grüner Veltliner „Hoandlhof“ 2016/ 2017	Manni Nössing	€ 33,00
---	---------------	---------

Riesling

Müller Thurgau „Graun“ 2016/2017	Kurtatsch	€ 31,00
Müller Thurgau „Feldmarschall“ 2015/2016	Tiefenbrunner	€ 48,00

Müller Thurgau

Müller Thurgau „Graun“ 2016/2017	Kurtatsch	€ 31,00
Müller Thurgau „Feldmarschall“ 2015/2016	Tiefenbrunner	€ 48,00

Gewürztraminer

Gewürztraminer „Festival“ 2017	Meran	€ 28,00
Gewürztraminer „Nussbaumer“ 2015/2016	Tramin	€ 41,00
Gewürztraminer „Brenntal“ 2015	Kurtatsch	€ 42,00
Gewürztraminer „Kastelaz“ 2016	Elena Walch	€ 47,00

Kerner

Kerner „Prepositus“ 2016	Neustift	€ 32,00
Kerner Ris. Mondevinum 2014/2015	Niklaserhof	€ 34,00

Cuvée

Paul (WB,CH,S) 2018	St.Pauls	€ 30,00
Terlaner Klassisch (WB,CH,S) 2017	Terlan	€ 32,00
Manna (R,CH,GW,S) 2017	Franz Haas	€ 40,00
Stoan (CH,WB,S,GW) 2016/2017	Tramin	€ 42,00
Amistar (S,PG,CH) 2016	Peter&Sölva	€ 44,00
Liebenstein (WB,CH) 2015/2016	Baron Longo	€ 52,00
Nova Domus 2016	Terlan	€ 57,00
Beyond the Clouds (CH,S,R,GW) 2015/2016	Elena Walch	€ 62,00

Trient . Trentino

Nosiola 2017	Pojer&Sandri	€ 31,00
Manzoni Bianco 2015/2016	Maso Furli	€ 33,00

Venetien . Veneto

Lugana 2017/2018	Ca' dei Frati	€ 36,00
Soave Superiore „Calvarino“ 2015/2016	Pieropan	€ 37,00

Friaul . Friuli

Vinnae (Ribolla Gialla) 2017	Jermann	€ 38,00
Sauvignon „Piere“ 2015	Vie di Romans	€ 42,00
Vintage Tunina (S,CH,Ribolla,Malv) 2016/2017	Jermann	€ 67,00

Marken . Marche

Verdicchio Ris. 2013	Andrea Felici	€ 45,00
----------------------	---------------	---------

Österreich . Austria . Austria

Wachau

Riesling „Federspiel Steinriegel“ 2016/2017	Prager	€ 44,00
Grüner Veltliner „Smaragd Ried Schuett“ 2016/2017	Knoll	€ 72,00
Riesling „Ried Kellerberg“ 2016	Knoll	€ 87,00
Riesling „Smaragd Unendlich“ Kellerberg 2015	F.X. Pichler	€ 292,00

Deutschland . Germania . Germany

Pfalz

Riesling „Forst“ 2017	Bassermann Jordan	€ 42,00
-----------------------	-------------------	---------

Nahe

Riesling „Tonschiefer“ trocken 2017	Dönnhoff	€ 37,00
-------------------------------------	----------	---------

Frankreich . Francia . France

Elsass . Alsacia . Alsace

Gewürztraminer 2015/2016	Frédéric Mochel	€ 44,00
--------------------------	-----------------	---------

Burgund . Borgogna . Burgundy

Chablis 1 ^{er} Cru Vaillons 2016/2017	Jean Paul & Benoît Droin	€ 54,00
Pouilly Fuissé Tête de Cru 2015/2016	Châteaux Fuissé	€ 61,00
Meursault Les Tillets 2015	Patrick Javillier	€ 97,00

Loire

Sancerre Les Charmes 2017	André Vatan	€ 35,00
---------------------------	-------------	---------

Suisl Stube

Raritäten . Rarità . Rarities

Weissweine . Vini bianchi . White wines

Chardonnay „Formigar“ 2013/2014	Schreckbichl	€ 57,00
Sauvignon Voglar 2010	Peter Dipoli	€ 57,00
Weissburgunder Passion Riserva 2008/2012	St. Pauls	€ 60,00
Sauvignon „Lafóa“ 2007	Schreckbichl	€ 62,00
Weissburgunder Gran Riserva 5 Years 2010	Meran Burggräfler	€ 82,00
Weissburgunder 2006	Terlan	€ 140,00
Appius (CH,S,PG,WB) 2012	St. Michael/Eppan	€ 172,00

Magnum

Weissweine . Vini bianchi . White wines

Riesling Juval 2016	Castel Juval, Unterortl	€ 77,00
Stoan (CH,WB,S,GW) 2016	Tramin	€ 84,00
La Rose de Manincor 2017	Manincor	€ 84,00
Chardonnay „Baron Salvadori“ 2011	Nals&Margreid	€ 87,00
Nova Domus (WB,CH,SB) 2015	Tramin	€ 92,00

Im Glas servierte Rotweine

Vini rossi serviti a calice

Red wines served by the glass

Rotweine . Vini rossi . Red wines

Reserve del Conte	Manincor	€	6,80
Blauburgun der Mazzon 2013	Gottardi	€	7,50
Cuvée Iugum 2013	Peter Dispoli	€	9,00
Lagrein Ris. Taber 2015	KG Bozen	€	10,00

Dessertweine . Vini passiti . Dessert wines

Rosenmuskateller	Waldgries	€	8,50
Moscato Rosa „Schweizer“	Franz Haas	€	10,00
Banyuls Grand Cru	Baillaury	€	12,00

Suisl Stube

Emotionen im Glas
Emozioni nel bicchiere
Emotions in the glass

Mit dem neuen „Corravin“ System ist es uns möglich, Ihnen reife Weine im Glas zu servieren ohne die Flasche entkorken zu müssen.

Con il nuovo sistema „Corravin“ siamo in grado di servirvi vini maturi al bicchiere senza dover sturare la bottiglia.

With the new „Corravin“ system we are able to serve you mature wines without having to uncork the bottle.

Rotweine - Vini rossi - Red wines

Merlot Riserva „Cornell“ 2011	Schreckbichl	€ 15,00
Lagrein Ris. Klosteranger 2014	Muri Gries	€ 18,00
Amarone 2008	Bertani	€ 22,00
Lavinia Maria 2012	Tenuta Argentiera	€ 29,00

Rotweine . Vini rossi . Red wines

Vernatsch . Schiava

Vernatsch „Fürst“ 2016	Meran Burggräfler	€	35,00
Vernatsch „Gschleier“ 2016	Girland	€	32,00

St. Magdalener

St. Magdalena Klassisch 2017	Griesbauer	€	28,00
St. Magdalena Klassisch „Hueb“ 2016	Untermoserhof	€	33,00

Blauburgunder . Pinot Nero

Blauburgunder „St. Daniel“ 2016	Schreckbichl	€	32,00
Blauburgunder 2017	Plonerhof	€	32,00
Blauburgunder 2016	Franz Haas	€	37,00
Blauburgunder „Mazzon“ 2013/2014	Gottardi	€	42,00
Blauburgunder „Carlotto“ 2016	Filari di Mazzon	€	44,00
Blauburgunder Riserva 2015	Schloss Englar	€	54,00
Blauburgunder „Trattmann“ 2016	Girland	€	57,00
Blauburgunder Ris. Exklusiv 2015	Plonerhof	€	57,00
Blauburgunder „Barthenau“ 2014	Hofstätter	€	75,00

Lagrein

Lagrein 2017	Fliederhof	€	33,00
Lagrein Ris. Prestige 2016	Bozen	€	39,00
Lagrein Ris. 2016	Unterganzner	€	49,00
Lagrein „Tor di Lupo“ 2015	Andrian	€	54,00
Lagrein Ris. „Taber“ 2015	Bozen	€	60,00
Lagrein „Abtei Muri“ 2015	Muri Gries	€	55,00
Lagrein „Mirell“ 2015	Waldgries	€	61,00
Lagrein „Porphyry“ 2015/2016	Terlan	€	63,00

Merlot

Merlot „Fihl“ 2016	Dipoli	€ 33,00
Merlot Riserva 2015	Haidenhof	€ 35,00
Merlot „Brenntal“ 2014/2015	Kurtatsch	€ 44,00
Merlot Ris. „Kastelaz“ 2015	Elena Walch	€ 55,00
Merlot „Passion“ 2015	St. Pauls	€ 67,00
Merlot „Cornell“ 2011	Schreckbichl	€ 74,00
Merlot „Kressfeld“ 2013	Kornellhof	€ 77,00

Cabernet

Cabernet „Campaner“ 2016	Kaltern	€ 32,00
Cabernet „Löwengang“ 2013/2015	Alois Lageder	€ 65,00
Cabernet „Cor Römigberg“ 2011	Alois Lageder	€ 66,00
Cabernet „Lafóa“ 2015	Schreckbichl	€ 80,00

Cuvée

Reserve del Conte 2016/2017	Manincor	€ 33,00
Soma (C,M) 2016	Kurtatsch	€ 37,00
Baccara Riserva (CS,M) 2015	Eichenstein	€ 40,00
Anticus (C,M) 2015	Nals&Margreid	€ 50,00
Cornelius (C,M) 2015	Schreckbichl	€ 51,00
Loam (C,M) 2016	Tramin	€ 52,00
Iugum (CS,M) 2014	Dipoli	€ 54,00
Col del Rey 2013	Laimburg	€ 60,00
Arzio (M,CF,CS) 2015	Baron di Pauli	€ 61,00
Kermesse (SY,P.V.,C,M,L) 2014	Elena Walch	€ 70,00

Trient . Trento

Teroldego Ris. Diedri 2012	Dorigati	€ 34,00
Teroldego Ris. „Luigi“ 2012	Dorigati	€ 51,00

Suisl Stube

Venetien . Veneto

Valpolicella Classico 2016	Secondo Marco	€ 32,00
Amarone 2010/2011	Secondo Marco	€ 67,00
Amarone 2008	Bertani	€ 130,00
Amarone 2010	Dal Forno Romano	€ 352,00

Piemonte . Piemont

Barbera d'Alba 2016	Sandrone	€ 36,00
Barbaresco 2014	Prod. del Barbaresco	€ 45,00
Barolo 2014	Massolino	€ 47,00
Barolo Marcenasco 2015	Renato Ratti	€ 55,00
Barbaresco „Basarin“ 2014	Moccagatta	€ 57,00
Barbaresco 2012	Gaja	€ 197,00

Toscana . Toscana

Rosso di Montalcino „Corte Pavone“	Loacker	€ 32,00
Campo al Mare (C.F.,C.S,M) 2014/2016	Folonari	€ 33,00
Chianti Classico 2015	Sangiusto Rentennano	€ 34,00
Insoglio 2016	Tenute di Biserno	€ 35,00
Vinobile di Montepulciano 2011	Torcalvano	€ 35,00
Chianti Classico „Gran Selezione“ 2013	Tenuta di Nozzole	€ 47,00
Syrah „Bramasole“ 2012	La Braccasca	€ 50,00
Cabreo Il Borgo 2013/2015	Folonari	€ 54,00
Il pino del Biserno 2015 (C.S,C.F,M)	Tenute di Biserno	€ 61,00
Brunello di Montalcino „Le due Sorelle“	La Fuga	€ 65,00
Il Pareto 2015	Tenuta di Nozzole	€ 70,00
Brunello di Montalcino 2011/2013	Lisini	€ 87,00
Luce 2012	Frescobaldi	€ 142,00
Lavinia Maria (C.F,M,SY,CS) 2012	Argentiera	€ 162,00
Messioro 2012	Le Macchiole	€ 240,00

Super Toscana . Super Toscana

Tignanello (S.,C.S,C.F.) 2014	Marchesi Antinori	€ 130,00
Ornellaia (C.S,C.F,M) 2013	Ornellaia	€ 210,00
Sassicaia (C.S,C.F) 2014	San Guido	€ 232,00

Umbrien . Umbria

Montepulciano d'Abruzzo Spelt Ris. 2012	La Valentina	€ 30,00
Umbria Rosso Trentanni (M,Sang) 2014	Cotarella	€ 33,00
Marciliano Falesco 2013	Cotarella	€ 62,00

Sizilien . Sicilia

Nero d'Avola „Mille e una Notte“ 2011/2013	Donnafugata	€ 75,00
--	-------------	---------

Frankreich . Francia . France

Burgund . Borgogna . Burgundy

Nuits-Saint-Georges Vieilles Vignes 2015	Alain Michelot	€ 107,00
Corton Bressandes Grand Cru 2015	Domaine Dubreuil-Fontaine	€ 132,00

Bordeaux

La Dame de Montrose 2009	Saint-Estèphe	€ 122,00
--------------------------	---------------	----------

Raritäten . Rarità . Rarities

Rotweine . Vini rossi . Red wines

Südtirol . Alto Adige

Anticus Cuvée 2010	Nals&Margreid	€ 50,00
Blauburgunder Mazzon 2013	Gottardi	€ 52,00
Iugum Cuvée 2007/2008	Peter Dipoli	€ 60,00
Composition Reif 2015	Erbhof Unterganzner	€ 62,00
Cuvée Cornelius 2009	Schreckbichl	€ 67,00
Cabernet Pfarrhof 2009	Kaltern	€ 71,00
Merlot Ris. Passion 2013	St. Pauls	€ 77,00
Cabernet „Lafóá“ 2009	Schreckbichl	€ 81,00
Merlot Ris. Kastelaz 2005	Elena Walch	€ 87,00
Cor Römigberg	Alois Lageder	€ 95,00
Lamarein Ris. 2016	Erbhof Unterganzner	€ 97,00
Lagrein Ris. 2014	Weingarten Klosteranger	€ 105,00
Lagrein „Roblinus“ 2015	Waldgies	€ 132,00
Blauburgunder „Barthenau“ 2001	Hofstätter	€ 135,00
Blauburgunder „Barthenau“ 1998	Hofstätter	€ 140,00

Italien . Italia . Italy

Venetien . Veneto

Amarone 2008	Bertani	€ 130,00
Amarone „Le Pergole Vece“ 1998	Le Salette	€ 190,00
Amarone 1998	Bertani	€ 392,00

Toscana · Toscana

Cabreo „Il Borgo“ 1995	Tenute Folonari	€ 72,00
Il Pareto 2003	Tenuta di Nozzole	€ 92,00
Brunello di Montalcino 2001	Castello di Bonfi	€ 140,00
Sammarco 1995	Castello dei Rampolla	€ 170,00
Brunello di Montalcino 1997	Siro Pacenti	€ 180,00
Tignonello 1998	Antinori	€ 210,00
Flaccianello 2001	Fontadi	€ 260,00
Flaccianello 1999	Fontadi	€ 270,00
Sammarco 1988	Castello dei Rampolla	€ 340,00
Ornelloia 1999	Tenuta dell'Ornelloia	€ 370,00
Ornelloia 1998	Tenuta dell'Ornelloia	€ 460,00

Emilia Romagna

Maramia 2013	Tenuta Mara	€ 82,00
--------------	-------------	---------

Piemont · Piemonte

Bricco del Uccellone 2011	Braida	€ 120,00
Barolo „Cannubi Boschis“ 1999	Luciano Sandrone	€ 260,00

Frankreich · Francia · France

Chateau Latour 1991	Pauillac	€ 680,00
---------------------	----------	----------

Spanien · Spagna · Spain

Vega Sicilia Unico 1998	Vega Sicilia	€ 700,00
-------------------------	--------------	----------

Swiss Stube

Magnum

Rotweine · Vini rossi · Red wines

Südtirol · Alto Adige · South Tyrol

Lagrein „Carano“ 2015	Baron di Pauli	€ 80,00
Lagrein „Taber“ 2015	Bozen	€ 92,00
Lagrein „Tor di Lupo“ 2014	Andrian	€ 97,00
Cabernet „Löwengang“ 2013	Alois Lageder	€ 122,00
Lamarein Ris. 2016	Erbhof Unterganzner	€ 152,00

Italien · Italia · Italy

Trentanni 2013	Falesco	€ 82,00
Syrah „Bramasole“ 2011	La Braccasca	€ 132,00
Grattamacco 1998	Bolgheri Superiore	€ 152,00
Lavinia Maria (C.F.,M,SY,CS)	Argentiera	€ 282,00

Deutschland · Germania · Germany

Spätburgunder „Malterdingen“ 2014	Bernhard Huber	€ 84,00
-----------------------------------	----------------	---------

Dessertweine . Vini passiti . Dessert wines

Südtirol . Alto Adige . South Tyrol

Rosenmuskateller „Rosea“	Plonerhof	0,375 l	€ 37,00
Rosenmuskateller „Waldgries“ 2013	Waldgries	0,375 l	€ 38,00
Comtess 2016	St. Michael/Eppan	0,375 l	€ 41,00
Gewürztraminer Roen 2016	Tramin	0,375 l	€ 43,00
Moscato Rosa „Schweizer“ 2016	Franz Haas	0,375 l	€ 48,00
Sauvignon Sapphire 2015	Laimburg	0,375 l	€ 51,00
Serenade Passito 2016	Kaltern	0,375 l	€ 52,00
Goldmuskateller Tilda 2013	Brunnenhof	0,50 l	€ 33,00
Petit Manseng 2016	St. Pauls	0,75 l	€ 37,00

Italien . Italia . Italy

Trento . Trient

Essenzia 2013/2015	Pojer & Sandri	0,375 l	€ 39,00
Recioto della Valpolicella 2013	Secondo Marco	0,50 l	€ 52,00
Moscato d'Asti	Saracco	0,75 l	€ 27,00
Banyuls Grand Cru 2007	Baillaury	0,75 l	€ 54,00

Digestiv

Liköre . Liquori . Liqueurs 4 cl

Sixtus Bier-likör		€	4,50
Noselar Villa Laviosa		€	4,50
Ingwergrappa Villa Laviosa		€	4,50
Amaro Montenegro		€	5,00
Amaro Braulio		€	5,00
Amaro Averna		€	5,00
Amaro Ramazzotti		€	5,00
Amaro Cynar		€	5,00
Sambuca Molinari		€	5,00

Obstbrände . Acquaevite di frutta 2 cl

Himbeerbrand	zu Plun	€	7,50
Williams Gold	Psenner	€	7,50
Apfelbrand „Jonagold“	Gaudenz	€	8,00
Palabirne	Marinushof	€	8,00
Grafensteiner	Ortler	€	8,50
Marille Barrique	Psenner	€	9,50
Marillenbrand	Köfelgut	€	11,00

Grappa 2 cl

Grappa Sarpa	Poli	€	6,00
La Morbida	Roner	€	7,00
Grappa „5Elemente“ Gewürztraminer	Villa Laviosa	€	7,00
Grappa St.Madalena Riserva	Psenner	€	8,50
Grappa di Barbera „Monpra“	Berta	€	8,00
Lagrein Riserva 18 Monate Barrique	Roner	€	11,00
Grappa Tre soli Tre 2010	Berta	€	15,00

Whiskeys 4 cl

Single Malt 15 yrs Dalwhinnie	Highland	€ 10,00
Single Malt Talisker „Skye“	Isle of Skye	€ 10,00
Single Malt e Rètico	Psenner	€ 12,00
Single Malt Oban 14 yrs	Highland	€ 12,50
Single Malt Doublewood 12 yrs Balvenie	Speyside	€ 13,00
Single Malt 16 yrs Lagavulin	Islay	€ 14,00
Puni Vina - Marsala Edition 5 Years	Puni	€ 15,00

Cognac 4 cl

Cognac XO Rémy Martin	€ 18,00
-----------------------	---------

Rum 4 cl

Brugal 1888 Ron Reserva	€ 9,50
Diplomático 8 yrs	€ 10,00
Kirk and Sweeney 18 yrs	€ 11,00
El Dorado 15 years Special Reserve	€ 14,00

Gin 4 cl

8025 Villa Laviosa	€ 9,00
Monkey 47	€ 10,00
Z44 Roner	€ 11,00

Tonics 2 cl

Schweppes Original	€ 3,00
Fever-Tree	€ 3,00
Fentimans	€ 3,00

Suisl Stube