

## *Schlosswirt Forst Aperitif*

Eine gelungene Mischung auf Granatapfelbasis aufgespritzt mit FORST 1857.

*Un aperitivo su base di melograno con FORST 1857.*

€ 5,50

*An aperitif on pomegranate basis with our FORST 1857.*

## *Forst Bier-Spezialitäten vom Fass*

### *Specialità di Birra Forst alla spina*

### *Forst draught-beer specialties*

#### **FORST V.I.P. Pils (alc. 5,0 % vol.)**

Feinstes Hopfenaroma, höchste Braukultur und edelherber Geschmack.  
Geeignet zu Vorspeisen, Fisch und leichten Gerichten.

0,21 € 2,10

*Birra stile Pilsner dalla luppolatura molto fine. La massima espressione dell'arte  
birraria. Consigliata per antipasti, pesce e piatti leggeri.*

0,31 € 3,10

*High quality aromatic hops and a special ageing process help to produce the  
appealing hoppy fragrance. It is suitable as aperitif, for fish and light dishes.*

#### **FORST Felsenkeller Bier (alc. 5,2 % vol.)**

Dieses naturtrübe, direkt vom Lagertank abgefüllte, nicht filtrierte und nicht  
pasteurisierte Spezialbier überrascht mit seinem runden, vollmundigen  
Geschmack und dem angenehm weichen Abgang.

0,31 € 3,50

*Questa specialità birraria, naturalmente torbida, perché infustata direttamente dal  
tank di maturazione e quindi non filtrata e non pastorizzata, sorprende con il suo  
sapore pieno, corposo e con un retrogusto morbido.*

*This unfiltered and not pasteurized beer, filled directly from the storage tank,  
surprises with its round full bodied taste and the pleasant smooth finish.*

#### **FORST Sixtus Doppelbock · Birra doppio malto · Double malt beer (alc. 6,5 % vol.)**

Ein speziell eingebrautes vollmundiges und malztypisches Bier, das an die  
Tradition klösterlicher Braukunst erinnert. Geeignet zu Dessert und Käse.

*Una birra che simboleggia la continuità della tradizione conventuale. Birra doppio  
malto, dal colore scuro con riflessi ambrati. Consigliata con formaggi e dessert.*

0,21 € 2,20

*The famous, highly popular strong Forst beer. Its dark colour and delicate hoppy  
notes evoke memories of the original strong beers and the traditional art of beer  
making in monasteries. It is suitable for desserts and cheese.*

# *Unsere Flaschenbiere - Le nostre birre in bottiglia*

## *Our bottled beer*

### **FORST 1857 (alc. 4,8 % vol.)**

Mildes und weiches Bier mit Geschmacksnoten, die an Malz, Honig und Akazien erinnern. Geeignet zu Suppen, Fisch und Weichkäse. Ideal für Zwischendurch.

*Una birra dal sapore di malto chiaro unito ad accattivanti note dei migliori luppoli. Consigliata con minestre, pesce in umido, ideale fuori pasto.* 0,33 l € 3,10

*A velvety beer offering distinctive notes of malt, honey and acacia, as well as a very delicate hint of bitterness, with a pleasant aftertaste. It is suitable for soups, fish, soft cheese. Ideal for in between times.*

### **FORST Kronen (alc. 5,2 % vol.)**

Herzhaft würzig für den verwöhnten Gaumen.

Dieses Spezialbier besticht mit seiner kräftigen goldenen Farbe.

Geeignet zu Hauptgerichten, Wildgerichten und Braten.

*Forte, seria ma anche piacevolmente di compagnia. Birra speciale, dal colore oro carico. Consigliata per secondi piatti, selvaggina e arrosti.* 0,33 l € 3,10

*A special beer with a full flavour featuring malty notes, a golden yellow colour and understated, subtle hoppiness. It is suitable for main dishes, deer dishes and roast.*

### **Weihenstephan Hefe alkoholfrei · Hefe analcolica · Non-Alcoholic Wheat Beer**

Guter Geschmack braucht keinen Alkohol. Deshalb schmeckt das Weihenstephaner Hefeweißbier. Alkoholfrei auch genauso wie ein Premium Hefeweißbier schmecken muss: spritzig, frisch und vollmundig.

*Il gusto non ha bisogno di alcol. Questa birra di qualità superiore ha il sapore ed il gusto di una "vera" Hefeweizen Premium: effervescente, fresca e corposa.* 0,33 l € 3,10

*Taste doesn't need alcohol. Thanks to the gentle process of removing alcohol it offers you everything you expect from a premium beer: fresh, effervescent and full-flavoured.*

### **Weihenstephan Original Helles alkoholfrei · Birra chiara analcolica · Non-Alcoholic**

Feinherb, mild, kalorienreduziert und bekömmlich mit isotonischen Eigenschaften.

*Una birra dal sapore di malto chiaro unito ad accattivanti note dei migliori luppoli. Consigliata con minestre, pesce in umido, ideale fuori pasto.* 0,33 l € 3,10

*A low-calorie alternative to beers with alcohol. With a mild hoppy note and its fully, slightly bitter taste the Non-alcoholic Original Helles goes very well with salads and savoury snacks, or simply offers refreshment on hot days.*

*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*

*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*

Sauvignon Lafóa 2007	Schreckbichl - Colterenzio	€ 12,00
Weissburgunder - Pinot Bianco		
Riserva „V Years“ 2010	Kellerei Meran	€ 15,00
Chardonnay Riserva „Vigna Au“ 2014	Tiefenbrunner	€ 18,00
Cuvée Appius 2012	St. Michael Eppan	€ 25,00

*Schaumweine & Sekte*  
*Spumanti & Prosecco*  
*Sparkling Wines*

*Südtirol . Alto Adige . South Tyrol*

Athesis Brut Rosé	Kettmeir	€ 39,00
Arunda „Blanc de Blancs“	Reiterer	€ 49,00
Haderburg „Pas Dose“	Haderburg	€ 58,00
„1919“ Riserva Extra Brut 2012	Kettmeir	€ 64,00

*Trient . Trentino*

Ferrari „Perlé“ Rosé 2013	Ferrari	€ 64,00
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	€ 139,00

*Frankreich . Francia . France*

Champagner Brut „Blanc de Blancs“	Legras & Haas	€ 75,00
Champagner Grand Brut	Perrier-Jouët	€ 92,00
Champagner Brut Rosé	Billecart Salmon	€ 129,00
Champagner Grande Cuvée	Krug	€ 252,00
Champagner Cristal 2009	Louis Roederer	€ 278,00

*Magnum*  
*Schaumweine & Sekte*  
*Spumanti & Prosecco*  
*Sparkling Wines*

*Italien . Italia . Italy*

Franciacorta Brut „Cuvée Prestige“

Ca' del Bosco

€ 122,00

*Frankreich . Francia . France*

Champagner Brut

Ruinart

€ 209,00

Champagner Rosé

Ruinart

€ 259,00

*Suisl Stube*

## *Roséweine . Vini rosati . Rosé wines*

Merlot Rosé 2018	St. Pauls	€	30,00
Lagrein Kretzer Spätlese 2017	Erbhof Unterganzner	€	32,00
La Rose de Manincor 2018	Manincor	€	38,00

## *Weissweine . Vini bianchi . White wines*

### *Weissburgunder . Pinot bianco*

Weissburgunder „Berg“ 2017	Schreckbichl - Colterenzio	€	30,00
Weissburgunder 2017	Haidenhof	€	31,00
Weissburgunder „Pataun“ 2018	Schloss Plars	€	32,00
Weissburgunder „Hofstatt“ 2017	Kurtatsch	€	33,00
Weissburgunder Sirmian 2016	Nals&Margreid	€	38,00
Weissburgunder Ris. „Passion“ 2015	St. Pauls	€	42,00
Weissburgunder „Vorberg“ 2016	Terlan	€	48,00

### *Goldmuskateller . Moscato Giallo*

Goldmuskateller 2017	St. Pauls	€	29,00
Moscato Giallo 2018	Manincor	€	32,00

### *Chardonnay*

Chardonnay „Cardellino“ 2017	Elena Walch	€	32,00
Chardonnay 2017	Weingut Pratenberg	€	36,00
Chardonnay „St. Valentin“ 2017	St. Michael/Eppan	€	38,00
Chardonnay „Lafóa“ 2017	Schreckbichl - Colterenzio	€	47,00
Chardonnay „Löwengang“ 2015	Alois Lageder	€	69,00
Chardonnay „Vigna Au“ 2014	Tiefenbrunner	€	102,00



## *Pinot Grigio*

Pinot Grigio 2017	St. Pauls	€ 30,00
Pinot Grigio „15“ 2017	Castelfeder	€ 32,00
Pinot Grigio „St. Valentin“ 2016	St. Michael/Eppan	€ 39,00
Pinot Grigio „Unterebner“ 2016	Tramin	€ 45,00

## *Sauvignon*

Sauvignon 2017	Innerleiterhof	€ 30,00
Sauvignon Marzan 2017	Schloss Plars	€ 30,00
Sauvignon „Floreado“ 2017	Andrian	€ 31,00
Sauvignon „Winkl“ 2018	Terlan	€ 33,00
Sauvignon „Marie Chère“ 2016	Maria Calligione	€ 35,00
Sauvignon „Voglar“ 2016	Peter Dipoli	€ 38,00
Sauvignon St. Valentin 2018	St. Michael / Eppan	€ 40,00
Sauvignon „Lafóa“ 2016/2017	Schreckbichl - Colterenzio	€ 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*

Riesling 2016/2017	Falkenstein	€ 36,00
Riesling „Praepositus“ 2016	Neustift	€ 42,00

## *Müller Thurgau*

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

## *Gewürztraminer*

Gewürztraminer „Festival“ 2017	Meran	€ 30,00
Gewürztraminer „Nussbaumer“ 2016	Tramin	€ 43,00
Gewürztraminer „Brenntal“ 2015	Kurtatsch	€ 45,00
Gewürztraminer „Kastelaz“ 2016	Elena Walch	€ 49,00

## *Kerner*

Kerner „Praepositus“ 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) 2018	Terlan	€ 32,00
Manna (R,CH,GW,S) 2017	Franz Haas	€ 40,00
Stoan (CH,WB,S,GW) 2016	Tramin	€ 42,00
Amistar (S,PG,CH) 2016	Peter&Sölva	€ 44,00
Liebenstein (WB,CH) 2015/2016	Baron Longo	€ 54,00
Nova Domus 2016	Terlan	€ 59,00
Beyond the Clouds (CH,S,R,GW) 2015	Elena Walch	€ 69,00

## *Venetien . Veneto*

Lugana 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

*Suisl Stube*

## *Österreich . Austria . Austria*

### *Wachau*

Riesling „Federspiel Steinriegel“ 2016/2017	Prager	€ 42,00
Grüner Veltliner „Smaragd Ried Schuett“ 2016/2017	Knoll	€ 72,00
Riesling „Ried Kellerberg“ 2015	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 2013/2015	Frédéric Mochel	€ 44,00
--------------------------	-----------------	---------

### *Burgund . Borgogna . Burgundy*

Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Vaillons 2016/2017	Jean Paul & Benoît Droin	€ 54,00
--	--------------------------	---------

### *Loire*

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

## *Raritäten . Rarità . Rarities*

### *Weissweine . Vini bianchi . White wines*

Chardonnay Ris. „Baron Salvadori“ 2013	Nals & Magreid	€ 54,00
Chardonnay „Formigar“ 2013/2014	Schreckbichl - Colterenzio	€ 57,00
Sauvignon Voglar 2010	Peter Dipoli	€ 57,00
Weissburgunder Passion Riserva 2008/2012	St. Pauls	€ 60,00
Sauvignon „Lafóa“ 2007	Schreckbichl - Colterenzio	€ 62,00
Weissburgunder Gran Riserva 5 Years 2010	Meran Burggräfler	€ 94,00
Weissburgunder 2006	Terlan	€ 140,00
Appius (CH,S,PG,WB) 2012	St. Michael/Eppan	€ 172,00

## *Magnum*

### *Weissweine . Vini bianchi . White wines*

La Rose de Manincor 2017	Manincor	€ 84,00
Riesling Juval 2016	Castel Juval, Unterortl	€ 88,00
Stoan (CH,WB,S,GW) 2016	Tramin	€ 89,00
Weissburgunder Vorberg 2016	Terlan	€ 94,00
Chardonnay „Baron Salvadori“ 2011	Nals&Margreid	€ 102,00
Nova Domus (WB,CH,SB) 2016	Terlan	€ 116,00

*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.*

*Rotweine - Vini rossi - Red wines*

Merlot Riserva „Cornell“ 2011	Schreckbichl - Colterenzio	€ 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 „Gschleier“ 2016	Girlan	€	32,00
Vernatsch „Fürst“ 2016	Meran Burggräfler	€	35,00

## *St. Magdalener*

St. Magdalener Klassisch 2017	Griesbauer	€	28,00
-------------------------------	------------	---	-------

## *Blauburgunder . Pinot Nero*

Blauburgunder „St. Daniel“ 2016	Schreckbichl - Colterenzio	€	32,00
Blauburgunder 2017	Plonerhof	€	32,00
Blauburgunder 2017	Franz Haas	€	42,00
Blauburgunder „Mazzon“ 2013	Gottardi	€	42,00
Blauburgunder „Carlotto“ 2016	Filari di Mazzon	€	44,00
Blauburgunder Riserva 2015	Schloss Englar	€	54,00
Blauburgunder „Trattmann“ 2016	Girlan	€	57,00
Blauburgunder Ris. Exclusiv 2015	Plonerhof	€	59,00
Blauburgunder „Barthenau“ 2014	Hofstätter	€	79,00

## *Lagrein*

Lagrein 2017	Fliederhof	€	33,00
Lagrein Ris. Prestige 2016	Bozen	€	41,00
Lagrein Ris. 2016	Unterganzner	€	49,00
Lagrein „Tor di Lupo“ 2015	Andrian	€	55,00
Lagrein Ris. „Taber“ 2015	Bozen	€	59,00
Lagrein „Abtei Muri“ 2015	Muri Gries	€	60,00
Lagrein „Mirell“ 2015	Waldgries	€	61,00
Lagrein „Porphyr“ 2015	Terlan	€	63,00

## *Merlot*

Merlot „Fihl“ 2016	Dipoli	€ 33,00
Merlot Riserva 2016	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 - Colterenzio	€ 74,00
Merlot „Kressfeld“ 2013	Kornellhof	€ 77,00

## *Cabernet*

Cabernet „Campaner“ 2016	Kaltern	€ 30,00
Cabernet „Lafot“ 2016	Nals&Margreid	€ 34,00
Cabernet „Löwengang“ 2013	Alois Lageder	€ 65,00
Cabernet „Cor Römigberg“ 2011	Alois Lageder	€ 72,00
Cabernet „Lafóá“ 2015	Schreckbichl - Colterenzio	€ 80,00

## *Cuvée*

Reserve del Conte 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 - Colterenzio	€ 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	Secondo Marco	€ 67,00
Amarone 2008	Bertani	€ 130,00
Amarone 2010	Dal Forno Romano	€ 359,00

## *Piemonte . Piemont*

Barbera d'Alba 2016	Sandrone	€ 36,00
Barbaresco 2015	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
Vino Nobile 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
Messorio 2012	Le Macchiole	€ 240,00



## *Super Toskana . 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
--	----------------	----------

### *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
Iugum Cuvée 2007/2008	Peter Dipoli	€ 60,00
Composition Reif 2015	Erbhof Unterganzner	€ 62,00
Cuvée Cornelius 2009	Schreckbichl - Colterenzio	€ 67,00
Cabernet Pfarrhof 2009	Kaltern	€ 71,00
Merlot Ris. Passion 2013	St. Pauls	€ 77,00
Cabernet „Lafóá“ 2009	Schreckbichl - Colterenzio	€ 81,00
Merlot Ris. Kastelaz 2005	Elena Walch	€ 87,00
Cor Römigberg 1998	Alois Lageder	€ 95,00
Lamarein Ris. 2016	Erbhof Unterganzner	€ 97,00
Lagrein Ris. 2014	Weingarten Klosteranger	€ 105,00
Lagrein „Roblinus“ 2015	Waldgries	€ 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 Banfi	€ 140,00
Sammarco 1995	Castello dei Rampolla	€ 170,00
Brunello di Montalcino 1997	Siro Pacenti	€ 180,00
Tignanello 1998	Antinori	€ 210,00
Flaccianello 2001	Fontodi	€ 260,00
Flaccianello 1999	Fontodi	€ 270,00
Sammarco 1988	Castello dei Rampolla	€ 340,00
Ornellaia 1999	Tenuta dell'Ornellaia	€ 370,00
Ornellaia 1998	Tenuta dell'Ornellaia	€ 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*

Château 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
Comtess 2017	St. Michael/Eppan	0,375 l	€ 41,00
Gewürztraminer Roen 2017	Tramin	0,375 l	€ 43,00
Moscato Rosa „Schweizer“ 2017	Franz Haas	0,375 l	€ 48,00
„Quintessenz“ Passito 2014	Kaltern	0,375 l	€ 59,00
Goldmuskateller Tilda 2016	Brunnenhof	0,50 l	€ 33,00
Petit Manseng 2016	St. Pauls	0,75 l	€ 37,00

## *Italien . Italia . Italy*

### *Trento . Trient*

Essenzia	Pojer & Sandri	0,375 l	€ 39,00
Recioto della Valpolicella 2012	Secondo Marco	0,50 l	€ 52,00
Moscato d'Asti	Saracco	0,75 l	€ 27,00

# Digestiv

## Liköre . Liquori . Liqueurs 4 cl

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

## Obstbrände . Acquaevite di frutta 2 cl

Williams Gold	Psenner	€	7,50
Himbeerbrand	zu Plun	€	7,50
Palabirne	Marinushof	€	8,00
Apfelbrand „Jonagold“	Gaudenz	€	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 di Barbera „Monpra“	Berta	€	8,00
Grappa St.Magdalener Riserva	Psenner	€	8,50
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 Rético	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	€ 14,50

## *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*