

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 0,0% (alc. 0,0 % vol.)

Dieses besondere Bier überrascht alle Bierliebhaber mit einer angenehmen Hopfennote sowie einem vollen und ausgewogenen Geschmack. Ein vollmundiges Bier, trotz 0,0% Alkohol.

Caratterizzata da piacevoli note di luppolo, questa birra ha un gusto pieno e bilanciato. Una birra corposa, nonostante i 0,0% gradi alcolici. 0,33 l € 3,10

This special beer surprises all beer lovers with a pleasant hint of hops and a full and balanced taste. A full-bodied beer, despite 0.0% alcohol.

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.

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

0,21 € 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

0,21 € 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

HOPFEN · LUPPOLO · HOPS

Geschmack: würzig-herb, in schönem Kontrast zu der Süße des Apfels,
harmonisch

Passend zu: Würzige Grillgerichte, kräftige Käse, Süßspeisen mit Schokolade

Gusto: speziato-amaro, in bel contrasto con la dolcezza della mela, armonico
Abbinamento: Piatti grigliati, formaggio stagionato, dolci con cioccolato

0,21 € 6,00

Taste: tart-spicy, in good contrast to the sweetness of the apple, harmonious
Pairing: Grilled meat, intense cheese, desserts with chocolate

Suisl Stube

Emotionen im Glas
Emozioni nel bicchiere
Emotions in the glass

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

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

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

Weissweine . Vini bianchi . White wines

Weissburgunder - Riserva „Passion“ 2008	Kellerei St. Pauls	€ 15,00
Chardonnay Riserva „Dona D' Or“ 2010	Doná Hartmann	€ 18,00
Riesling Smaragd „Dürnsteiner Kellerberg“ 2006	FX Pichler	€ 23,00

Rotweine . Vini rossi . Red wines

Merlot Riserva „Cornell“ 2011	Schreckbichl - Colterenzio	€ 15,00
Lagrein Ris. Klosteranger 2014	Muri Gries	€ 18,00
Amarone 2010	Bertani	€ 22,00
Lavinia Maria (C.S, C.F. S.G.) 2012	Tenuta Argentiera	€ 29,00

Suisl Stube

Schaumweine & Sekte
Spumanti & Prosecco
Sparkling Wines

Südtirol . Alto Adige . South Tyrol

Athesis Brut Rosé	Kettmeir	€ 39,00
Athesis Brut Rosé	Kettmeir 1,5L	€ 78,00
Arunda „Blanc de Blancs“	Reiterer	€ 49,00
Arunda „Blanc de Blancs“	Reiterer 1,5L	€ 98,00
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

Corte Bianca Extra Brut 2011 	Corte Bianca	€ 52,00
Cuvée Prestige Brut	Ca' del Bosco	€ 60,00
Cuvée Prestige Brut	Ca' del Bosco 1,5L	€ 120,00
Anna Maria Clementi 2009	Ca' del Bosco	€ 139,00
La Scala Brut 2014	Bellavista	€ 79,00

Frankreich . Francia . France

Brut Initial	Legras&Haas	€ 60,00
Royale Réserve Non Dosé	Philipponnat	€ 67,00
Brut „Blanc de Blancs“	Legras&Haas	€ 75,00
Grand Brut	Perrier-Jouët	€ 92,00
Cumières Brut Nature	George Laval	€ 121,00
Brut Rosé	Billecart Salmon	€ 129,00

Les Sillons 2013	Legras&Haas		€ 165,00
Brut	Ruinart	1,5L	€ 209,00
Grande Cuvée	Krug		€ 252,00
Brut Rose	Ruinart	1,5L	€ 259,00
Cristal 2009	Louis Roederer		€ 278,00


Roséweine . Vini rosati . Rosé wines

Rosalie (ZW,M,L) 2019	Kellerei Meran		€ 28,00
Merlot Rosé 2018	Kellerei St. Pauls		€ 30,00
Lagrein Kretzer Spätlese 2018	Erbhof Unterganzner		€ 32,00
Luis (Lagrein) 2018	Luis Oberrauch		€ 34,00
Virgo (BB) 2018	Kränzelhof		€ 36,00
La Rose de Manincor 2019	Manincor		€ 38,00
La Rose de Manincor 2018	Manincor	1,5L	€ 74,00
Rosa dei Frati 2019	Ca dei Frati		€ 32,00
Corail (G,S) 2018	Chateau de Roquefort		€ 30,00

Suisl Stube

Weissweine . Vini bianchi . White wines

Weissburgunder . Pinot bianco

Weissburgunder „Berg“ 2018	Schreckbichl - Colterenzio		€ 30,00
Weissburgunder „Berg“ 2017	Schreckbichl - Colterenzio	1,5L	€ 60,00
Weissburgunder „Pataun“ 2018	Schloss Plars		€ 32,00
Weissburgunder Juval Unterortl 2018	Juval		€ 32,00
Weissburgunder „Hofstatt“ 2017	Kurtatsch		€ 33,00
Weissburgunder Ris „Klaser“ 2011	Niklaserhof		€ 34,00
Weissburgunder „Sirmian“ 2018	Nals&Margreid		€ 36,00
Weissburgunder „Sirmian“ 2018	Nals&Margreid	1,5L	€ 72,00
Weissburgunder „Sirmian“ 2013	Nals&Margreid		€ 45,00
Weissburgunder „Eichhorn“ 2018 	Manincor		€ 41,00
Weissburgunder Ris. „Passion“ 2016	St. Pauls		€ 42,00
Weissburgunder Ris. „Passion“ 2012	St. Pauls		€ 60,00
Weissburgunder Ris. „Vorberg“ 2016	Terlan		€ 44,00
Weissburgunder Ris. „Vorberg“ 2017	Terlan	1,5L	€ 85,00
Weissburgunder Ris. „V Years“ 2010	Meran		€ 89,00
Weissburgunder Ris. „V Years“ 2012	Meran		€ 94,00
Weissburgunder „St. Valentin“ 2008	St. Michael/Eppan		€ 98,00
Weissburgunder „Rarität“ 2006	Terlan		€ 140,00

Chardonnay

Chardonnay „Cardellino“ 2018	Elena Walch		€ 32,00
Chardonnay „St. Valentin“ 2018	St. Michael/Eppan		€ 38,00
Chardonnay „St. Valentin“ 2007	St. Michael/Eppan		€ 89,00
Chardonnay „Sophie“ 2018	Manincor		€ 45,00
Chardonnay „Lafóa“ 2017	Schreckbichl - Colterenzio		€ 47,00
Chardonnay „Lafóa“ 2018	Schreckbichl - Colterenzio	1,5L	€ 88,00
Chardonnay Ris. „Baron Salvadori“ 2013	Nals&Margreid		€ 54,00
Chardonnay Ris. „Baron Salvadori“ 2011	Nals&Margreid	1,5L	€ 102,00
Chardonnay Ris. „Formigar“ 2013/2014	Schreckbichl - Colterenzio		€ 57,00
Chardonnay Ris. „Castel Ringberg“ 2016	Elena Walch		€ 59,00
Chardonnay Ris. „Löwengang“ 2016 	Alois Lageder		€ 69,00
Chardonnay Ris. „Vigna Au“ 2014	Tiefenbrunner		€ 102,00

Pinot Grigio

Pinot Grigio 2017	St. Pauls		€ 30,00
Pinot Grigio „15“ 2017	Castelfeder		€ 32,00
Pinot Grigio 2016	Köfererhof		€ 34,00
Pinot Grigio „Punggl“ 2017	Nals&Margreid		€ 36,00
Pinot Grigio „St. Valentin“ 2017	St. Michael/Eppan		€ 39,00
Pinot Grigio „Unterebner“ 2016	Tramin		€ 45,00

Sauvignon

Sauvignon Marzan 2018	Schloss Plars	€	30,00
Sauvignon „Floreado“ 2018	Andrian	€	31,00
Sauvignon „Winkl“ 2019	Terlan	€	33,00
Sauvignon „Winkl“ 2019	Terlan	1,5L €	66,00
Sauvignon „Marie Chère“ 2016	Maria Calligione	€	35,00
Sauvignon „Tannenberg“ 2018	Manincor	€	36,00
Sauvignon „Schweizer“ 2017	Franz Haas	€	38,00
Sauvignon „Voglar“ 2016	Peter Dipoli	€	38,00
Sauvignon St. Valentin 2018	St. Michael/Eppan	€	40,00
Sauvignon „St. Valentin“ 2008	St. Michael/Eppan	€	107,00
Sauvignon „Lafóa“ 2017	Schreckbichl - Colterenzio	€	47,00
Sauvignon „Lafóa“ 2013	Schreckbichl - Colterenzio	€	63,00
Sauvignon „Lafóa“ 2018	Schreckbichl - Colterenzio	1,5L €	86,00
Sauvignon „Quarz“ 2018	Terlan	€	62,00

Sylvaner

Sylvaner 2018	Taschlerhof	€	30,00
Sylvaner 2016/2017	Köfererhof	€	33,00
Sylvaner „Alte Rebe“ 2016	Pacherhof	€	44,00

Grüner Veltliner

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

Kerner

Kerner 2018	Manni Nössing	€	30,00
Kerner „Vinschgau“ 2018	Meran	€	31,00
Kerner „Praepositus“ 2018	Neustift	€	32,00

Riesling

Riesling 2018	Pacherhof	€	34,00
Riesling 2017	Falkenstein	€	36,00
Riesling „Praepositus“ 2017	Neustift	€	42,00
Riesling „Alte Rebe“ 2015	Falkenstein	€	51,00
Riesling Juval 2016	Castel Juval	1,5L €	88,00

Müller Thurgau

Müller Thurgau „Sass Rigais“ 2018	Manni Nössing	€ 28,00
Müller Thurgau „Graun“ 2017	Kurtatsch	€ 31,00
Müller Thurgau „Feldmarschall“ 2017	Tiefenbrunner	€ 48,00

Gewürztraminer

Gewürztraminer „Festival“ 2018	Meran	€ 30,00
Gewürztraminer „Nussbaumer“ 2017	Tramin	€ 43,00
Gewürztraminer „Brenntal“ 2015	Kurtatsch	€ 45,00
Gewürztraminer „Kastelaz“ 2016	Elena Walch	€ 49,00

Goldmuskateller . Moscato Giallo

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

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) 2018	Tramin	€ 42,00
Stoan (CH,WB,S,GW) 2018	Tramin	1,5L € 84,00
Amistar (S,PG,CH) 2016	Peter&Sölva	€ 44,00
Freier Berg (IM,WB,S) 2018	Josmoar	€ 49,00
Liebenstein (WB,CH) 2017 	Baron Longo	€ 54,00
Nova Domus (WB,CH,S) 2017	Terlan	€ 59,00
Nova Domus (WB,CH,S) 2017	Terlan	1,5L € 118,00
Beyond the Clouds (CH,S,R,GW) 2017	Elena Walch	€ 69,00
LR (CH,WB,S,Gewürz.) 2015	Schreckbichl - Colterenzio	€ 149,00
Appius (S,CH,PG) 2015	St. Michael/Eppan	€ 172,00
Primus (WB,CH,S) 2015	Terlan	€ 235,00

Venetien . Veneto

Soave „San Vincenzo“ 2018	Roberto Anselmi	€ 32,00
Lugana 2019	Ca' dei Frati	€ 36,00
Soave Superiore „Calvarino“ 2016 	Pieropan	€ 37,00

Friaul . Friuli

Friulano „San Zuan“ 2018	Ronco del Gnemiz	€ 34,00
Vinnae (Ribolla Gialla) 2018	Jermann	€ 38,00
Sauvignon „Piere“ 2017 	Vie di Romans	€ 42,00
Chardonnay „Sol“ 2018	Ronco del Gnemiz	€ 48,00
Vintage Tunina (S,CH,Ribolla,Malv) 2014/2016	Jermann	€ 67,00


Österreich . Austria . Austria

Wachau

Grüner Veltliner „Smaragd Ried Schuett“ 2016	Knoll	€ 72,00
Riesling „Federspiel Steinriegel“ 2017	Prager	€ 42,00
Riesling „Smaragd Dürnsteiner Kellerberg“ 2011	FX Pichler	€ 85,00
Riesling „Smaragd Dürnsteiner Kellerberg“ 2008	FX Pichler	€ 91,00
Riesling „Ried Kellerberg“ 2015	Knoll	€ 87,00
Riesling „Smaragd Singerriedel“ 2011	Franz Hirtzberger	€ 125,00
Riesling „Smaragd Unendlich“ Kellerberg 2015	F.X. Pichler	€ 292,00

Deutschland . Germania . Germany

Pfalz

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

Nahe

Riesling „Tonschiefer“ 2018	Dönnhoff	€ 37,00
Riesling „Herrmannshöhle“ 2012	Dönnhoff	€ 78,00

Rheingau

Riesling Spätlese „Kiedrich Gräfenberg“ 2006	Robert Weil	€ 61,00
--	-------------	---------

Baden

Grauburgunder „Schlossberg“ GG 2016	Franz Keller	€ 69,00
-------------------------------------	--------------	---------

Frankreich . Francia . France

Elsass . Alsacia . Alsace

Gewürztraminer 2013/2015	Frédéric Mochel	€ 44,00
--------------------------	-----------------	---------

Burgund . Borgogna . Burgundy

Aligoté 2018	Pierre Morey	€ 32,00
Chablis 1 ^{er} Cru Vaillons 2018	Jean Paul & Benoît Droin	€ 54,00
Pouilly Fuissé Tête de Cru 2017	Châteaux Fuissé	€ 64,00
Beaune Champs-Pimont 2016	Jacques Prieur	€ 108,00
Mersault „Les Tessons“ 2015	Pierre Morey	€ 139,00

Loire

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

Suisl Stube

Rotweine . Vini rossi . Red wines


Vernatsch . Schiava

Vernatsch „Gschleier“ 2017	Girlan	€	32,00
Vernatsch „Fürst“ 2016	Meran	€	35,00

St. Magdalener

St. Magdalener Klassisch 2018	Pfannenstielhof	€	28,00
St. Magdalener „Hub“ 2017	Untermoserhof	€	30,00
St. Magdalener „Antheos“ 2018	Ansitz Waldgries	€	32,00

Blauburgunder . Pinot Nero

Blauburgunder „St. Daniel“ 2017	Schreckbichl - Colterenzio	€	32,00
Blauburgunder „St. Daniel“ 2017	Schreckbichl - Colterenzio	1,5L	€ 64,00
Blauburgunder 2018	Haidenhof	€	32,00
Blauburgunder Ris. „Monticol“ 2017	Terlan	€	38,00
Blauburgunder 2017	Franz Haas	€	42,00
Blauburgunder „Mazzon“ 2015	Gottardi	€	42,00
Blauburgunder „Mason“ 2018 	Manincor	€	43,00
Blauburgunder „Filari di Mazzon“ 2017	Carlotto	€	44,00
Blauburgunder Ris. „Burgum Novum“ 2016	Castelfeder	€	51,00
Blauburgunder Ris. 2016	Schloss Englar	€	54,00
Blauburgunder Ris. „Trattmann“ 2017	Girlan	€	57,00
Blauburgunder Ris. „Trattmann“ 2016	Girlan	1,5L	€ 114,00
Blauburgunder Ris. „Exclusiv“ 2016	Plonerhof	€	59,00
Blauburgunder „Barthenau“ 2014	Hofstätter	€	79,00
Blauburgunder „Barthenau“ 2001	Hofstätter	€	135,00
Blauburgunder „Dona Noir“ 2011	Dona Hartmann	€	98,00

Lagrein

Lagrein Ris. „Ora in Ora“ 2017	Carlotto	€	31,00
Lagrein 2018	Fliederhof	€	33,00
Lagrein Ris. Prestige 2016	Bozen	€	41,00
Lagrein Ris. „Staffes“ 2016	Kornellhof	€	46,00
Lagrein Ris. 2016	Unterganzner	€	49,00
Lagrein Ris. „Tor di Lupo“ 2017	Andrian	€	55,00
Lagrein Ris. „Tor di Lupo“ 2017	Andrian	1,5L	€ 110,00
Lagrein Ris. „Taber“ 2016	Bozen	€	59,00
Lagrein Ris. „Taber“ 2015	Bozen	1,5L	€ 118,00
Lagrein Ris. „Abtei Muri“ 2016	Muri Gries	€	60,00
Lagrein Ris. „Abtei Muri“ 2017	Muri Gries	€	120,00
Lagrein Ris. „Mirell“ 2017	Waldgries	€	61,00

Lagrein Ris. „Castel Ringberg“ 2015	Elena Walch	€	62,00
Lagrein Ris. „Porphy“ 2016	Terlan	€	63,00
Lagrein Ris. „Porphy“ 2016	Terlan	1,5L €	126,00
Lamarein Ris. 2016	Erbhof Unterganzner	€	97,00
Lagrein Ris. 2014	Weingarten Klosteranger	€	105,00
Lagrein Ris. „Roblinus“ 2015	Waldgries	€	132,00


Merlot

Merlot „Fihl“ 2016	Dipoli	€	33,00
Merlot Riserva 2017	Haidenhof	€	35,00
Merlot „Brenntal“ 2016	Kurtatsch	€	48,00
Merlot „Gant“ 2016	Andrian	€	52,00
Merlot Ris. „Kastelaz“ 2015	Elena Walch	€	55,00
Merlot Ris. Kastelaz 2005	Elena Walch	€	87,00
Merlot „Passion“ 2013	St. Pauls	€	71,00
Merlot „Cornell“ 2011	Schreckbichl - Colterenzio	€	74,00
Merlot „Kressfeld“ 2013	Kornellhof	€	77,00

Cabernet

Cabernet „Campaner“ 2016	Kaltern	€	30,00
Cabernet „Lafot“ 2017	Nals&Margreid	€	34,00
Cabernet „Löwengang“ 2013 	Alois Lageder	€	69,00
Cabernet „Löwengang“ 2013 	Alois Lageder	1,5L €	139,00
Cabernet „Cor Römigberg“ 2011 	Alois Lageder	€	72,00
Cabernet „Pfarrhof“ 2009	Kaltern	€	73,00
Cabernet „Lafóa“ 2015	Schreckbichl - Colterenzio	€	79,00
Cabernet „Lafóa“ 2009	Schreckbichl - Colterenzio	€	92,00

Cuvée

Gneis (BB,ZW,ST.L,Gamaret,Garanoir) 2017	Castel Juval	€	30,00
Reserve del Conte (Merlot,C.S.Lag) 2018 	Manincor	€	33,00
Soma (C,M) 2017	Kurtatsch	€	37,00
Anticus (C,M) 2016	Nals&Margreid	€	50,00
Anticus (C.M) 2010	Nals&Margreid	€	61,00
Linticlarus (C,M) 2015	Tiefenbrunner	€	49,00
Loam (C,M) 2016	Tramin	€	52,00
Cornelius (C,M) 2016	Schreckbichl - Colterenzio	€	51,00
Iugum (CS,M) 2014	Dipoli	€	59,00
Iugum (CS,M) 2008	Dipoli	€	81,00
Col del Rey (Lag, P.V.,Tannat) 2013	Laimburg	€	60,00
Arzio (M,CF,CS) 2016	Baron di Pauli	€	61,00

Reif (C.S.,C.F.,Merlot,P.V.) 2016	Unterganzner	€	63,00
Kermesse (SY,P.V.,C,M,L) 2014	Elena Walch	€	70,00
Castel Campan (Merlot,C.F.) 2015 	Manincor	€	92,00

Trient . Trento

Teroldego Ris. Diedri 2012	Dorigati	€	34,00
Teroldego Ris. „Luigi“ 2012	Dorigati	€	51,00
San Leonardo 2014 (C.S,Carménère,Merlot)	Tenuta San Leonardo	€	80,00
San Leonardo 2014 (C.S,Carménère,Merlot)	Tenuta San Leonardo	1,5L	€ 158,00
San Leonardo 2013 (C.S, Carménère,Merlot)	Tenuta San Leonardo	€	89,00
San Leonardo 2010 (C.S, Carménère,Merlot)	Tenuta San Leonardo	€	95,00

Venetien . Veneto

Valpolicella Ripasso 2016	Secondo Marco	€	36,00
Amarone 2011	Secondo Marco	€	67,00
Amarone 2008	Tommasi	€	98,00
Amarone 2009	Tommasi	€	104,00
Amarone 2010	Bertani	€	151,00
Amarone 1998	Bertani	€	392,00
Amarone 2008	De Buris	€	295,00
Amarone 2009	De Buris	€	305,00
Amarone 2007	Quintarelli	€	345,00
Amarone 2010	Dal Forno Romano	€	359,00

Piemonte . Piemont

Barbera d'Alba 2017	Luciano Sandrone	€	36,00
Barbaresco 2016	Prod. del Barbaresco	€	45,00
Barbaresco „Basarin“ 2015	Moccagatta	€	57,00
Barbaresco „Montestefano“ 2015	La Ca' Nova	€	61,00
Barbaresco 2014	Gaja	€	210,00
Barolo 2015	Massolino	€	47,00
Barolo „Marcenasco“ 2015	Renato Ratti	€	55,00
Barolo „Marcenasco“ 1999	Renato Ratti	€	101,00
Barolo „Rocche dell' Anunziata“ 2004	Renato Ratti	€	159,00
Barolo „Brunate“ 2015	Francesco Rinaldi	€	79,00
Barolo „Aleste“ 2015	Luciano Sandrone	€	149,00
Barolo „Vite Talin“ 2013	Luciano Sandrone	€	480,00
Bricco dell' Uccellone 2011	Braida	€	120,00

Toskana . Toscana

Chianti Classico 2017	Riecine	€ 32,00
Chianti Classico „Gran Selezione“ 2013	Tenuta di Nozzole	€ 47,00
Chianti Classico „Rancia“ 2016	Felsina	€ 52,00
Chianti Classico „Rancia“ 2005	Felsina	€ 108,00
Chianti Classico „Rancia“ 2007	Felsina	€ 94,00
Chianti Classico „Badia e Passignano“ 2016	Antinosi	€ 62,00
Vino Nobile di Montepulciano 2016	Torcalvano	€ 35,00
Rosso di Montalcino „Corte Pavone“ 2016 	Loacker	€ 32,00
Rosso di Montalcino 2016	Tenuta Uccelliera	€ 36,00
Brunello di Montalcino „Le due Sorelle“ 2011	Tenuta La Fuga	€ 69,00
Brunello di Montalcino 2013	Lisini	€ 87,00
Brunello di Montalcino 2001	Castello di Banfi	€ 140,00
Brunello di Montalcino 1997	Siro Pacenti	€ 180,00
Campo al Mare (C.F,C.S,M) 2016	Folonari	€ 33,00
Insoglio (Syrah, Merlot, C.S., C.F.) 2017	Tenuta di Biserno	€ 35,00
Palistorti (SG,M,S) 2016	Tenuta di Valgiano	€ 38,00
Villa Donoratico (C,M) 2017	Tenuta Argentiera	€ 46,00
Bramasole (Syrah) 2012	La Braccasca	€ 52,00
Bramasole (Syrah) 2011	La Braccasca	1,5L € 104,00
Cabreo Il Borgo (Sangiovese, C.S.) 2016	Folonari	€ 54,00
Il pino di Biserno (C.S,C.F,M) 2015	Tenuta di Biserno	€ 61,00
Desiderio (Merlot) 2015	Avignonesi	€ 73,00
Riecine (Sangiovese) 2014	Riecine	€ 78,00
Il Pareto (C.S.) 2016	Tenuta di Nozzole	€ 81,00
Marammia (Sangiovese) 2013	Tenuta Mara	€ 82,00
Sapaio (C.S., Petit Verdot, C.F.) 2016	Podere Sapaio	€ 105,00
Tignanello (Sangiovese, C.S, C.F.) 2016	Antinori	€ 139,00
Tignanello (Sangiovese, C.S, C.F.) 1998	Antinori	€ 210,00
Luce (Merlot, Sangiovese) 2012	Frescobaldi	€ 142,00
Lavinia Maria (C.F, M, SY, CS) 2012	Argentiera	€ 152,00
Lavinia Maria (C.F, M, SY, CS) 2012	Argentiera	€ 302,00
Sammarco (C.S., Sangiovese, Merlot) 1995	Castello dei Rampolla	€ 170,00
Sammarco (C.S., Sangiovese, Merlot) 1988	Castello dei Rampolla	€ 340,00
Sassicaia (C.S,C.F) 2014	San Guido	€ 232,00
Messorio (Merlot) 2012	Le Macchiole	€ 240,00
Flaccianello(Sangiovese) 2016	Fontodi	€ 120,00
Flaccianello (Sangiovese) 2001	Fontodi	€ 260,00
Flaccianello (Sangiovese) 1999	Fontodi	€ 270,00
Ornellaia (C.S,C.F,M) 1999	Tenuta dell'Ornellaia	€ 370,00
Ornellaia (C.S,C.F,M) 1998	Tenuta dell'Ornellaia	€ 460,00

Umbrien . Umbria

Umbria Rosso Trentanni (M,Sang) 2014	Famiglia Cotarella - Falesco		€ 33,00
Umbria Rosso Trentanni (M,Sang) 2013	Famiglia Cotarella - Falesco	1,5L	€ 66,00
Marciliano 2013	Falesco		€ 62,00

Sizilien . Sicilia

Nero d' Avola Riserva 2016	Don Antonio Morgante		€ 51,00
Mille e una Notte 2015	Donnafugata		€ 89,00

Frankreich . Francia . France

Burgund . Borgogna . Burgundy

Crozes Hermitage 2017	Alain Graillot		€ 52,00
Nuits-Saint-Georges Vieilles Vignes 2015	Alain Michelot		€ 107,00

Gevrey-Chambertin 1er Cru „Les Corbeaux“ 2015	Lucien Boillot et Fils		€ 112,00
Volnay-Santenots Premier Cru 2015	Jacques Prieur		€ 194,00

Bordeaux

La Dame de Montrose 2009	Saint-Estèphe		€ 122,00
Chateau Certan 2006	Pomerol		€ 149,00

Provence

La Guillotine 2013 (Grenache,Shiraz,Merlot)	Cave de la Petite Revolution		€ 209,00
Visionnaire 2010 (Shiraz,Grenache)	La Petit Revolution		€ 259,00

Pauillac

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

Deutschland . Germania . Germany

Spätburgunder „Malterdinger“ 2014	Bernhard Huber		€ 84,00
Spätburgunder Schlossberg GG 2016	Bernhard Huber		€ 104,00
Spätburgunder Schlossberg GG 2017	Franz Keller		€ 134,00

Spanien . Spagna . Spain

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

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 2015	Pojer & Sandri	0,375 l	€ 39,00
Recioto della Valpolicella 2012	Secondo Marco	0,50 l	€ 52,00
Moscato d'Asti 2017	Saracco	0,75 l	€ 27,00

Suisl Stube

Natural Wines

Südtirol . Alto Adige . South Tyrol

Pinot Grigio 2018	Garlider	€	30,00
Souvignier Gris 2017	Gandberg	€	32,00
Sauvignon „Kontrast“ 2016	Bergkellerei Passeier	€	34,00
Caroline 2019	Pranzegg	€	48,00
Sauvignon „Garnellen“ 2015	Tröpfthalhof	€	74,00
Vernatsch Römigberg 2018	Alois Lageder	€	28,00
Cabernet Sauvignon „Kontrast“ 2016	Bergkellerei Passeier	0,5L €	34,00
Cabernet Franc „Kontrast“ 2016	Bergkellerei Passeier	0,5L €	34,00
Casòn Rosso (Tannat et al.) 2016	Alois Lageder	€	56,00
Cabernet Sauvignon „Barleith“ 2015	Tröpfthalhof	€	68,00

Italien . Italia . Italy

Ribolla Gialla 2011	Gravner	€	85,00
Ribolla Gialla 2013	Podversic	€	67,00
Teroldego „Morei“ 2018	Foradori	€	44,00
Cabernet Franc 2016	Tenuta Ampeleia	€	45,00

Deutschland . Germania . Germany

Gutedel „Unterirdisch“ 2015	Jaspis Ziereisen	€	72,00
Blauburgunder 2015	Jaspis Ziereisen	€	82,00

Frankreich . Francia . France

Carpe Diem 2014	Domaine de L' Ecu	€	62,00
Arbois Savagnin Amphore 2016	Domaine Tissot	€	90,00

Suisl Stube