



Il ristorante “Picnic” fu inaugurato come Cafè, bar e rosticceria il lontano 29 giugno 1961. Quel giorno Ida ed Erich Wurmböck accolsero con emozione ed entusiasmo i primi clienti, offrendo loro una piccola lista di vivande (zuppa di gulash, pollo allo spiedo, spiedo Picnic) in quanto molto piccola era la cucina. Ai fornelli l’indimenticabile Signora Ida grande cuoca e grande padrona di casa. Nel 1969 con l’apertura dello Sporthotel Tyrol, la cucina fu ampliata e la lista delle vivande arricchita di numerosi e gustosissimi piatti, con rilievo particolare per quelli di carne. Fu così che il Picnic divenne una delle mete enogastronomiche più conosciute ed apprezzate della zona. Allora come adesso l’intento della nostra famiglia è quello di offrire al cliente il meglio della cucina altoatesina abbinato ad una scelta di pietanze di stampo più internazionale. LasciateVi dunque stuzzicare il palato dal nostro chef Karl Niederwolfsgruber e fateVi consigliare e coccolare dai nostri Marija e Mirco, responsabili del servizio – Buon appetito!

Das “Picnic” Bar, Kaffèe und Imbißstube hat am 29. Juni 1961 das Tor geöffnet und mit großen Freuden konnten Ida und Erich die Gäste willkommen heißen. Die Küche war äußerst klein gehalten, so auch das Speisenangebot: Gulaschsuppe, Brathuhn vom Grill und den Picnicspieß, der heute noch auf der Karte ist, waren die Renner für viele Jahre. Mit dem Jahr 1969 und der Eröffnung des Sporthotel Tyrol wurde auch die Küche vergrößert und somit die Speisekarte erweitert. Es war und ist stets

heute unser Bestreben unseren werten Gästen vor allem eine gut bürgerliche Küche jedoch auch mit internationalen Gerichten und Gaumenfreuden zu bieten. Für die Zubereitung der Speisen steht unser langjähriger Küchenchef Karl Niederwolfsgruber mit Mitarbeitern am Herd, Marija und Mirco und sorgen für einen sorgfältigen Service.

Alle unsere Speisen werden à la Minute zubereitet, haben Sie Verständnis bei Wartezeiten. Guten Appetit wünscht Familie Wurmböck mit Mitarbeitern.

Antipasti – Kalte Vorspeisen

Piatto del contadino

prosciutto, speck e formaggio locale

Bauernbrettl:

Bauernschinken, Speck und Kuhmilchkäse

€ 11,00

Piatto dell'alpinista

**trancio di speck, formaggio grigio, salsiccia
affumicata e pane croccante di segale**

Bergsteigerbrettl: Speck im Stück, Graukäse,
Kaminwurzeln und Schüttelbrot

€ 11,50

Spalla di Manzo con cipolla, olio e aceto

Rindschulternahtl mit Zwiebel in Essig und Öl

€ 11,00

Zuppe - Suppen

Minestrone di verdure

Gemüsesuppe

€ 7,00

Crema di ortiche in vaschetta di pane nero

Brennesselcremesuppe im Schwarzbrotmantel

€ 8,00

Crema di porri e patate con porcini

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Pilzeinlage

€ 7,50

Primi piatti - Warme Vorspeisen

Tris tirolese

**canederli di rape rosse, gnocchetti bianchi
saltati in padella e "Schlutzkrapfen"
al burro fuso con insalata di cappuccio**

Tiroler Tris

Rohnenknödel, Eierspatzlan mit Sauerkraut
und Schlutzkrapfen, Krautsalat

€ 12,00

Tris canederli

**canederli di rape rosse, canederli pressati e
canederli agli spinaci con insalata di cappuccio
e listarelle di speck**

Knödeltris

Rohnenknödel, Pressknödel und Spinatknödel
mit Krautsalat und Speckstreifen

€ 12,00

Risotto con funghi porcini[▫]

Risotto mit Steinpilzen[▫]

€ 9,50

Tagliatelle all'uovo con feta, rucola e olive nere

Eierbandnudeln mit griechischem Schafskäse,
Rauke und schwarzen Oliven

€ 9,50

Porzione grande

€ 3,00

Große Portion

[▫] in caso di necessità vengono usati alimenti, anche di nostra produzione,
congelati

[▫] Im Bedarfsfall werden auch Tiefkühlprodukte bester Qualität verkocht

Piatti snelli - Kalorienarme Speisen

Insalata in foglia con uova, tonno e cipolle di tropea

Blattsalat mit gekochten Eiern,
Thunfisch und roten Zwiebeln

€ 11,00

Insalata greca kariatiki cetrioli, pomodori, feta, cipolle e olive nere

Kariatiki Griechischer Salat
Gurken, tomaten, griechischer Schafskäse, Zwiebel
und schwarze Oliven

€ 10,50

Verdure alla griglia con formaggio fuso

Grillgemüse mit Käse überbacken

€ 11,50

Sogliola ai ferri con patate al prezzemolo

Seezunge vom Rost mit Petersilienkartoffeln

€ 16,00

Trota ai ferri con patate lesse (20 minuti)

Forelle vom Rost mit Salzkartoffeln (20 Minuten)

€ 15,00

Piatti di carne - Fleischspeisen

Filetto di bue al pepe verde con patate arrostite

Pfeffersteak vom Weideochsen mit Röstkartoffeln

€ 24,00

Tagliata di bue con rucola e patate arrostite

Geschnittenes Weideochsenfilet mit Rauke
und Röstkartoffeln

€ 24,00

Spiedo „Picnic“ guarnito

con patate fritte □ e verdure lesse

Picnic-Spieß mit gekochtem Gemüse und Pommes frites□

€ 19,00

Bollito misto (manzo, cotechino, lingua salmistrata)

con salsa verde, patate e verdure lesse

Gemischt Gekochtes (Rind, gepöckelte Rindszunge,
gefüllte Schweinswurst) mit Kräutersauce,
gekochtem Gemüse und Salzkartoffeln

€ 19,00

Scaloppa alla milanese con patate rosolate

Wienerschnitzel mit Röstkartoffeln

€ 15,00

Piatti tipici locali

Einheimische Spezialitäten

Capriolo in umido con polenta e salsa di mirtilli rossi

Rehragout mit Polenta und Preiselbeeren

€ 20,00

Piatto del boscaiolo

**carrè di maialino, piccola salsiccia,
crauti lessi e patate rosolate**

Holzhackerpfandl

Selchkarree vom Schweinchen, Bratwürstchen,
Sauerkraut und Röstkartoffeln

€ 16,00

Salsiccia contadina ai ferri con patate rosolate

Innichner Bergbauernbratwurst mit Röstkartoffeln

€ 10,00

Rosticciata alla tirolese in padella con insalata di cappuccio condita al cumino

Herrengeröstel im Pfandl,
angemachter Krautsalat mit Kümmel

€ 16,00

Cambio contorno con verdure alla griglia

Aufschlag Grillgemüse anstatt den angeführten Beilagen

€ 3,00

- in caso di necessità vengono usati alimenti, anche di nostra produzione, congelati
- Im Bedarfsfall werden auch Tiefkühlprodukte bester Qualität verkocht

Consigliamo per 2 persone - Empfehlung für 2 Personen

Piatto della casa "Picnic"

**diversi tipi di carne e filetto ai ferri,
scaloppa alla Milanese, costoletta d'agnello,
spiedo con verdure alla griglia, patate fritte** □

Hausplatte Picnic

verschiedene Fleischsorten und Filet vom Grill,

Wienerschnitzel, Lammkotelette,

Spiess mit Grillgemüse und Pommes frites □

€ 59,00

Fondue Bourguignonne

con varietà di salse e patate fritte □

Fondue Bourguignonne

mit verschiedenen Saucen, Pommes frites □

€ 56,00

Châteaubriand

con patate rosolate e verdure alla griglia

Châteaubriand

fein garniert mit Röstkartoffeln und Grillgemüse

€ 59,00

Stinco di vitello con crauti lessi

e patate rosolate (per 2 persone su prenotazione)

Kalbshaxe mit sauerkraut und röstkartoffeln

(für 2 Personen auf Vorbestellung)

€ 46,00

Stinco di maiale con crauti lessi e patate rosolate (su prenotazione)

Schweinshaxe mit Sauerkraut und Röstkartoffeln

(auf Vorbestellung)

€ 16,00

Piatti per bambini - - Kinderteller

Topolino

pasta a piacere con ragù oppure pomodoro

Nudeln nach Wahl

mit Fleischragout oder Tomatensauce

€ 4,00

Gongolo

gnocchetti di spinaci con prosciutto

Zwerg Nase

Spinatspatzlan mit Schinken

€ 4,00

Würstel del gigante Baranci con patate fritte□

Riese Haunold kleine Frankfurterwürstel mit Pommes frites□

€ 5,00

Shrek: petto di pollo ai ferri con patate rosolate

Hühnerfilet vom Grill mit Röstkartoffeln

€ 8,00

Coppa di gelato a sorpresa

Überraschungseisbecher

€ 3,30

Contorni- Beilagen

Patate fritte □

Pommes frites □

Patate lesse

Salzkartoffeln

€ 3,50

Patate rosolate

Röstkartoffeln

€ 4,00

Riso

Reis

€ 3,50

Verdure bollite o ai ferri

Gemüse gekocht / vom Grill

€ 6,00

Insalata a piacere di stagione

Salat nach Jahreszeit

€ 5,00

Insalata di capuccio condita e listelle di speck

Angemachter Krautsalat mit Speckstreifen

€ 5,00

Come dessert consigliamo Nachspeisen

Joghurt con frutti di bosco▫

Joghurt mit Waldfrüchten▫

€ 6,00

„Schmarrn“ alle mele con mousse

Apfelschmarrn mit Apfelmus

€ 9,00

Frittelle di mele con salsa alla vaniglia

Apfelkücheln mit Vanillesauce

€ 8,50

Piatto di formaggi biologici

Bio Käseteller

€ 10,00

Strudel fatto in casa

oppure varietà torte

Hausgemachter Apfelstrudel

oder verschiedene Kuchen

€ 3,50

▫ in caso di neccessità vengono usati alimenti, anche di nostra produzione,
congelati

▫ Im Bedarfsfall werden auch Tiefkühlprodukte bester Qualität verkocht

Coperto € 2,00 Gedeck

Piatti senza glutine - Glutenfreie Gerichte

**Attesa min.10 minuti per una corretta preparazione
delle vivande cucinate esprese**

Für die frische Zubereitung dieser Gerichte ist eine Wartezeit
von min. 10 Minuten vorgesehen

Tortellini in brodo

Tortellini in der Rinderkraftbrühe

€ 7,50

Crema di carote e porri

Karotten- Lauchcremesuppe

€ 7,50

Lasagne al forno

Lasagne vom Rohr

€ 8,00

Gnocchi di patate con pomodorini e basilico

Kartoffelnocken mit Kirschtomaten und Basilikum

€ 9,50

Fusilli con feta, rucola e pomodorini

Spiralnudeln mit Feta, Rauke und Kirschtomaten

€ 9,50

Insalata in foglia con uova,

tonno e cipolle di tropea

Blattsalat mit gekochten Eiern,

Thunfisch und roten Zwiebeln

€ 11,00

Insalata greca Kontiki

cetrioli, Pomodoro, feta, cipolle e olive nere

Kontiki Griechischer Salat

Gurken, Tomate, griechischer Schafskäse,

Zwiebel und schwarze Oliven

€ 10,50

**Grigliata mista di carne
con verdure ai ferri**
Gemischter Fleischgrillteller
mit Grillgemüse
€ 19,00

**Tagliata di bue
con rucola e patate arrostate**
Geschnittenes Weideochsenfilet
mit Rauke und Röstkartoffeln
€ 24,00

Sogliola ai ferri con patate al prezzemolo □
Seezunge vom Rost mit Petersilienkartoffeln □
€ 16,00

Trota ai ferri con patate lesse (20 minuti) □
Forelle vom Rost mit Salzkartoffeln (20 Minuten) □
€ 15,00

Piatto di formaggi biologici
Bio Käseteller
€ 10,00

Joghurt con frutti di bosco □
Joghurt mit Waldfrüchten □
€ 6,00

□ in caso di necessità vengono usati alimenti, anche di nostra produzione, congelati
□ Im Bedarfsfall werden auch Tiefkühlprodukte bester Qualität verkocht

Coperto € 2,00 Gedeck

Consigliamo i seguenti vini anche in caraffa
Wir empfehlen folgende offene 7/10 Weine

Vini bianchi - Weißweine

	€ ¼	€ ½
Gardet brut spècial Champagne	16,00	32,00
Prosecco Valdo Edizione Oro	5,70	11,40
Franciacorta Brut Le Marchesine	10,00	20,00
Franciacorta Rosè Le Marchesine	11,00	22,00
Haderburg brut Alois Ochsenreiter	10,00	20,00
Pinot Punggl Kellerei Nals Magreid Cantina	5,70	11,40
Sauvignon Ansitz Waldgries Bozen	5,70	11,40
Müller Thurgau Isarco – Eisacktal Köfererhof	6,10	12,20
Eisacktaler Sylvaner Aristos Isarco – Eisacktal	7,00	14,00
Weißburgunder Meraner Kellerei Merano	5,70	11,40
Gewürztraminer Ritterhof Kaltern - Caldaro	6,30	12,60
Riesling Aristos Isarco – Eisacktal	7,60	15,20

Consigliamo i seguenti vini anche in caraffa
Wir empfehlen folgende offene 7/10 Weine

Vini rossi - Rotweine

	€ ¼	€ ½
Kalterer See Römigberg Tenutae Lageder biodynamisch 7,30	14,60	
Blauburgunder Meraner Kellerei Merano	6,20	12,20
St. Magdalener Meraner Kellerei Merano	5,80	11,50
Lagrein Greif Tenuta Weingut Kornell	7,80	15,50
Beta Delta Lagrein Merlot Tenutae Lageder biodynamisch 15,50	7,80	
Merlot Kellerei Schreckbichl	5,70	11,40
Rosso del Conte barrique bio Vigna Cunial 6,20	12,20	
Chianti classico Macchiavelli	5,80	11,50

Vino dessert - Dessertwein

Bicchieri / Glas

Castel Giovanelli Goldmuskateller Serenade Passito, Kellerei Kaltern
€ 5,00

Anthos bianco passito, Erste + Neue Kellerei Kaltern

Moscato D'Asti Fiordalisio Azienda agricola Albino Rocca
€ 4,00

PROSECCO DI VALDOBBIADENE

Der Prosecco wächst auf den Hügeln von Conegliano und Valdobbiadene. Ein Wein von strohgelber Farbe und fruchtigem Geschmack.

Sulle colline di Valdobbiadene e Conegliano, nasce il Prosecco; vino dal sapore fruttato e dal colore paglierino. Si presenta giovane, fresco e fruttato.

Prosecco Valdo Edizione Oro	0,75 lt.	17,00 €
Prosecco DOC Carpenè Malvolti	0,75 lt.	21,00 €



SEKT – SPUMANTI

Seit den Anfängen des vergangenen Jahrhunderts wird Sekt nach dem klassischen Flaschengärungsverfahren hergestellt. Für die Sektgrundweine wird Traubenmaterial der drei Rebsorten Chardonnay, Weißburgunder und Blauburgunder verwendet. Der Südtiroler Sekt besticht durch seine frische, prickelnd-zarte Feinheit, seine angenehme-trockene Fruchtigkeit und seine typisch-leichten Hefetöne.

Dall'inizio del secolo scorso si produce spumante secondo il classico procedimento di fermentazione in bottiglia. Per gli spumanti base vengono utilizzate uve delle tre varietà Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero. Lo spumante dell'Alto Adige è un vino che seduce con il suo sapore fresco, delicato e frizzante, l'aroma fruttato e piacevolmente secco e le tipiche, leggere sfumature di lievito.

Haderburg Brut Alois Ochsenreiter	0,75 lt.	36,00 €
Arunda Brut Josef Reiterer & Co.	0,75 lt.	33,00 €
Landa rosè Bortomoliol	0,75 lt.	28,00 €
Franciacorta Brut Le Marchesine	0,75 lt.	36,00 €
Franciacorta Rosè Le Marchesine	0,75 lt.	40,00 €
Ferrari Maxime Brut F.Ili Lunelli	0,75 lt.	45,00 €



CHAMPAGNE

Der Champagner ist ein Schaumwein, der in der Weinbauregion Champagne in Frankreich nach streng festgelegten Regeln angebaut und gekeltert wird. Die im Wein gelöste Kohlensäure entsteht bei einer zweiten Gärung in der Flasche. Es werden nahezu ausschließlich drei Rebsorten verwendet: Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay.

Lo Champagne è un vino spumante famoso in tutto il mondo; prende il nome dalla regione della Champagne, situata nel nord-est della Francia. Il vino Champagne viene prodotto secondo il metodo classico, che consiste principalmente nell'operare una doppia fermentazione del mosto, la prima volta nei tini e la seconda volta nelle stesse bottiglie, in cantina. Viene prodotto da Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay.

Moët Chandon Brut	0,75 lt.	65,00 €
Moët Chandon Brut	0,375 lt.	35,00 €
Krug Grand Cuvée	0,75 lt.	175,00 €
Dom Pérignon	0,75 lt.	190,00 €

WEISSWEIN – VINO BIANCO



Südtiroler Weißburgunder **Pinot bianco dell'Alto Adige**

Der Weißburgunder ist ein frisch-fruchtiger Weißwein, grünlich bis hellgelb, mit leichtem Apfelgeruch und trocken-fülligem Geschmack. Noten von Nüssen, Äpfeln, grünem Laub, bei hoher Reife Butter.

Il Pinot bianco è un vino bianco fresco e fruttato, di colore giallo verdognolo fino a giallo chiaro, con leggero profumo di mela e sapore pieno. Chiare note di noci, mele, foglie verdi, e aroma di burro nel vino di buona maturazione.

Weißburgunder Penon	Kellerei Nals Margreid	17,00 €
Weißburgunder Riserva Vorberg	 Kellerei Terlan	24,00 €



Südtiroler Chardonnay **Chardonnay dell'Alto Adige**

Der Chardonnay ist ein äußerst beliebter, viel getrunkenen Weißwein mit grünlichgelber Farbe, zart-fruchtigem Geruch und trocken, lebhaft-frischem Geschmack. Noten von Ananas, Bananen, Äpfeln, Birnen, Zitrusfrüchten, Karamell, Vanille und Butter.

Il Chardonnay è un vino bianco molto apprezzato e richiesto, di colore giallo verdognolo, dal profumo delicatamente fruttato e secco, sapore fresco e vivace. Note di ananas, banane, mele, pere, agrumi, caramello, vaniglia e burro.

Chardonnay Salt	Erste + Neue Kellerei Kaltern	17,00 €
Chardonnay Cardellino	Elena Walch, Tramin	24,00 €
Chardonnay Baron Salvadori	Kellerei Nals Margreid	34,00 €



Südtiroler Ruländer **Pinot Grigio dell'Alto Adige**

Der Ruländer ist ein vollmundiger, extraktreicher Weißwein von strohgelber Farbe, mit blumigem Geruch und angenehm-weichem Geschmack. Bei hoher Reife machen sich Noten von Nüssen und Honig bemerkbar.

Il Pinot grigio è un vino bianco pieno e ricco di estratto, di colore giallo paglierino, con profumo delicato e sapore gradevolmente morbido. Nei vini a piena maturazione risaltano note di noci e miele.

Pinot Grigio Pungg	Kellerei Nals Margreid	17,00 €
Pinot Grigio Unterebner	Kellerei Tramin	28,00 €



Südtiroler Müller Thurgau **Müller Thurgau dell'Alto Adige**

Der Müller Thurgau ist ein schmackhafter Weißwein mit grünlich bis hellgelber Farbe, blumigem Duft mit Gras- und Muskatnoten und frisch-aromatischem Geschmack.

Il Müller Thurgau è un vino bianco gustoso dal colore giallo verdognolo fino a giallo chiaro, con profumo delicato con note erbacee e di noce moscato, sapore fresco e aromatico.

Eisacktaler Müller Thurgau	Weingut Köfererhof,	
Neustift		18,50 €
Müller Thurgau	Tiefenbrunner, Margreid	18,00 €



Südtiroler Sylvaner **Sylvaner dell'Alto Adige**

Der Sylvaner ist ein angenehm frischer Weißwein, hellgelb bis grünlich in der Farbe, mit Geruch nach frischem Heu und leicht nach Stachelbeeren erinnerndem Geschmack.

Il Sylvaner è un bianco gradevolmente fresco, di colore da giallo chiaro a verdognolo, con un profumo di fieno tagliato e un leggero sapore che rievoca l'uva spina.

Eisacktaler Sylvaner	Weingut Köfererhof,	
Neustift		23,00 €
Eisacktaler Sylvaner Sabiona	Kellerei Eisacktal	39,00 €



Südtirol Eisacktaler Kerner **Alto Adige Valle Isarco Kerner**

Der Kerner ist ein rassig, würziger Weißwein, strohgelb mit grünen Reflexen, zart im Geruch, trocken und voll im Geschmack mit Muskattönen.

Il Kerner è un bianco aromatico dal carattere deciso, con un profumo delicato, sapore secco e pieno dai leggeri toni di noce moscato.

Kerner Graf von Meran	Meraner Kellerei	25,00 €
Eisacktaler Kerner	Weingut Köfererhof,	
Neustift		24,00 €



Südtiroler Riesling **Riesling dell'Alto Adige**

Der Riesling ist ein eleganter, grünlich-hellgelber Weißwein mit zartblumigem, leicht ätherischem Duft, der oft an Pfirsich, Quitte und grüne Äpfel erinnert. Er schmeckt lebhaft-elegant.

Il Riesling è un vino bianco fine, di colore da giallo chiaro a verdognolo, con un aroma tenue e leggermente etereo da cui spesso risaltano note di pesca, albicocca, cotogna e mele verdi. Il sapore è vivace ed elegante.

Riesling Montiggl	Kellerei St. Michael Eppan	17,00 €
Riesling Rain	Alois Lageder, Margreid	28,00 €



Südtiroler Sauvignon

Sauvignon dell'Alto Adige

Der Sauvignon ist ein feiner, leicht aromatischer Weißwein von grünlich-gelber Farbe, intensiv grasigem Geruch und frischem, rassigem Geschmack mit Aromen von grünem Paprika und Stachelbeeren.

Il Sauvignon è un vino bianco fine, leggermente aromatico, di colore giallo verdognolo, dal profumo intensamente erbaceo e sapore fresco e deciso con delicati aromi di peperone verde e uva spina.

Sauvignon Winkl	Kellerei Terlan	21,00 €
Sauvignon Sanct Valentin 2007	 Kellerei St. Michael Eppan	35,00 €



Südtiroler Gewürztraminer

Gewürztraminer dell'Alto Adige

Der Gewürztraminer ist ein aromatischer und körperreicher Weißwein, mit leichtem bis ausgeprägtem Geruch und angenehm trockenem, leicht würzigem Aroma. Neben Gewürznoten sind auch Anklänge von Nelken, Rosen und Litschi spürbar.

Il Gewürztraminer è un vino ben strutturato, con profumo leggero, talvolta pronunciato e gradevolmente secco, e un aroma leggermente saporito. Accanto a lievi note spezziate si avvertono anche sfumature di chiodi di garofano, rose e licci.

Gewürztraminer	Weingut Ritterhof, Kaltern	19,00 €
Gewürztraminer Nussbaumer	 Kellerei Tramin	35,00 €



Bronner

Die Sorte zeichnet sich durch eine gute Resistenz gegen Pilzkrankheiten und braucht in normalen Jahren nicht gespritzt zu werden. Komplexe Aromen erinnern an Honig aber auch an Lychee, Grapefruit und an feine Wildkräuter. Der Wein ist konzentriert und hat mit schöner Kraft und Fülle eine harmonische Struktur.

È resistente contro le malattie Oidium e Peronospora, non deve essere trattato con antiparassiti o altri veleni. Si presenta fruttato, con sentori di miele, limone e mela verde. Il vino è concentrato, abbondante ed ha una struttura complessa. Intenso e pieno al palato con un elegante nota minerale.

Bronner Julian	Bioweingut Lieselehof,	
Kaltern		23,00 €

Südtiroler Cuvée

Cuvée dell'Alto Adige



Terlaner klassisch classico

Kellerei Terlan

17,00 €

Frische, fruchtige Nase, Apfel u. Pfirsich, leicht u. weich im Gaumen

(Cuvée: Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon).

Fresco, fruttato, aromi gentili, tipica pesca e mela, leggero, morbido e rotondo in bocca

(Cuvée: Chardonnay, Pinot bianco, Sauvignon).



Beta – delta Chardonnay/Pinot Grigio

Tenutae Lageder,

Margreid

biodynamisch - **biodinamico**

31,00 €

Duftiges, frisch-fruchtiges Aroma mit Nuancen von reifen Südfrüchten und einer feinen mineralischen Geruchsnote. Mittelkräftige Struktur, mit guter Fülle am Gaumen, harmonisch. Sanfter Ansatz, gehaltvoll, mit frischer Säure im Abgang.

Aroma fresco, ampio e delicato con note floreali, profumi di frutta esotica matura e 'minerali'. Corpo persistente e strutturato, pieno al palato, equilibrato. Delicato, corposo con retrogusto di piacevole acidità.



“Stoan” Cuvée weiss/bianco

Kellerei Tramin

23,00 €

Leichte aromatische und verführerische Duftnoten fügen diesem Cuvée Eleganz und Frische hinzu. Im Mund ist er voll, aber leicht mit einer feinen Creme im Abgang.

(Cuvée: Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon, Gewürztraminer).

Personalità con aromi intensi, gradevoli e eleganti, note fruttate e piacevoli accenni di foglia di pomodoro, fresco in bocca, leggermente morbido con un grande equilibrio.

(Cuvée: Chardonnay, Pinot bianco, Sauvignon, Gewürztraminer).

Trentino



Pinot Grigio

Vini del Concilio

17,00 €

Dezente Frucht, blumige Noten, rund, schöne Fülle

Fruttato, floreale, morbido, fresco, molto leggero, secco



Chardonnay

Vini del Concilio

17,00 €

Schöne Frucht, tropische Aromen, weich und rund im Gaumen, trocken

Bella frutta, aromi tropicali molto tipici, morbido e rotondo in bocca, secco

Emilia Romagna



Monteroma bio Sauvignon IGT dell'Emilia

Vigna Cunial

17,00 €

Biologische Sauvignontrauben, intensiv, charakteristisch, harmonisch rund; ausgeglichen im Mund und im Gaumen

Uve biologiche di Sauvignon, intenso vinoso caratteristico, armonico di ottima sapidità e persistenza; equilibrato nel corpo e nelle sensazioni gustative

ROSÉ – ROSATO



Südtiroler Lagrein Kretzer oder Rosé Lagrein Kretzer o Rosé dell'Alto Adige

Der Lagrein Kretzer oder Rosé ist ein rosa- bis hellrubinroter Wein mit zartem und angenehmem Geruch. Er schmeckt anregend und frisch.

Il Lagrein Kretzer o Rosé è un vino dal colore rosato fino a rubino chiaro, con profumo delicato e gradevole. Il sapore è fresco e stimolante.

Lagrein Kretzer rosè	Klosterkellerei Muri Gries	17,00 €
Lagrein Rosè	Alois Lageder, Margreid	20,00 €
Rosé 20/26	Elena Walch, Tramin	19,50 €

ROTWEIN – VINO ROSSO



Südtiroler Vernatsch, Kalterersee Alto Adige Schiava, Lago di Caldaro

Der Vernatsch ist ein leichter, gerbstoffarmer Wein von hellrubin – bis rubinroter Farbe. Er schmeckt angenehm mild und fruchtig, oft leicht nach Bittermandel.

La Schiava è un vino leggero a basso contenuto tannico, di colore rubino chiaro fino a rosso rubino intenso. Ha un sapore gradevolmente tenue e fruttato, da cui traspare spesso un leggero sentore di mandorle amare.

Vernatsch Galea	Kellerei Nals Margreid	17,50 €
Kalterer See Römigberg, biodynamisch	Tenutae Lageder, Margreid	22,00 €



Südtirol St. Magdalener Alto Adige Santa Maddalena

Fruchtig und blumig mit dem Duft von Kirschen und Johannisbeeren und leichten Mandel- und Veilchentönen im Bukett. Samtig und harmonisch mit einem vielschichtigen, voll ausgeprägten runden Körper und langem, feinem Abgang.

Fruttato, con sentore di ciliege e ribes rosso, sviluppa il profumo intenso della mandorla e della viola. Di gusto vellutato, armonioso, pieno, ben strutturato, rotondo e persistente.

St. Magdalena	Kellerei Meran	17,00 €
St. Magdalena classico Premstallerhof	Hans Rottensteiner, Bozen	17,00 €



Südtiroler Lagrein

Lagrein dell'Alto Adige

Der Lagrein hat eine rubin- und dunkelgranatrote Farbe, duftet nach Veilchen und Brombeeren, ist voll und samtig im Geschmack, mit leicht herben Nuancen.

Il Lagrein si presenta in un colore rosso rubino e rosso granata intenso, con un gradevole profumo di viole e more, sapore pieno e vellutato con sfumature leggermente aspre.

Lagrein Greif	Weingut Kornell, Siebeneich	23,00 €
Lagrein Grieser Riserva Select	Hans Rottensteiner, Bozen	29,00 €
Lagrein Riserva Abtei	Klosterkellerei Muri Gries	38,00 €
Lagrein Sigis Mundus, Cornell	Kellerei Schreckbichl	44,00 €



Südtiroler Blauburgunder

Pinot nero dell'Alto Adige

Der Blauburgunder ist ein rubin- bis granatroter Wein mit hohem Gerbstoffanteil, intensivem, ätherischem Geruch nach Waldbeeren und anhaltendem, vollem Geschmack.

Il Pinot nero è un vino di colore rosso rubino fino a rosso granata, ad alto contenuto tannico, con un profumo intenso ed etereo di frutti di bosco ed un sapore pieno e persistente.

Blauburgunder	Kellerei Meran	18,50 €
Blauburgunder Panigl	Weingut Klosterhof, Kaltern	34,00 €
Blauburgunder	Gumphof, Völs am Schlern	35,00 €



Südtiroler Merlot

Merlot dell'Alto Adige

Der Merlot stammt ursprünglich aus Frankreich und ist ein leicht herber Rotwein von granat- bis dunkelgranatroter Farbe. Im Geruch erinnert er leicht an Gras und wildem Wein, sein Geschmack ist vollmundig und herb mit Aromen von wilder Kirsche und Johannisbeere.

Il Merlot è un vino rosso gradevolmente asprigno originario della Francia, di colore rosso granata fino a rosso granata scuro. Il profumo leggermente erbaceo ricorda la vite americana, il suo sapore è pieno e leggermente aspro, con aromi di ciliegia selvatica e ribes.

Merlot	Kellerei Schreckbichl	17,00 €
Merlot Collection Otto Graf Huyn	Kellerei Gries	23,00 €
Merlot Riserva Freiherr	Kellerei Meran	39,00 €



Südtiroler Cabernet

Cabernet dell'Alto Adige

Der Cabernet gehört zu den körperreichen Rotweinen, mit granat- bis dunkelgranatroter Farbe, erdigem Geruch und vollmundigem, leicht herbem Geschmack. Anklänge von schwarzer Johannisbeere, Dörrobst, Schokolade, grüner Paprika, Zedernholz und Tabak werden wach.

Il Cabernet fa parte dei vini rossi di pieno corpo, dal colore rosso granata a rosso granata intenso, con un profumo pieno e terreo ed un sapore leggermente aspro. In esso si avvertono note di ribes nero, frutta secca, cioccolato, peperone verde, legno di cedro e tabacco.

Cabernet Sauvignon	Kellerei Meran	17,00 €
Cabernet Riserva	Alois Lageder, Margreid	27,00 €
Cabernet Sauvignon Maximilian Bio	Weingut Tenuta Lieselehof	34,00 €
Cabernet Sauvignon Riserva "Privat 2002"	Castel	
Schwanburg, Nals		59,00 €

Südtiroler Cuvée

Cuvée dell'Alto Adige



Loam	Kellerei Tramin	42,00 €
------	-----------------	---------

50 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc und 35 % Merlot; diese Sorten sind bereits seit über 150 Jahren in den Südtiroler Rebgrärten beheimatet. Er präsentiert sich von granat- bis dunkelgranatroter Farbe und erinnert im Geruch an herbe Aromen von wilder Kirsche, schwarzer Johannisbeere, Dörrobst, Schokolade und Zedernholz.

Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 15% e Merlot 35% coltivate nella zona da oltre 150 anni. Il vino si presenta di un colore rosso rubino, brillante, il profumo è molto vinoso, intenso e gradevole. Al palato il vino è sapido, pieno e generoso



Zeder	Tenuta Kornell, Siebeneich	23,00 €
-------	----------------------------	---------

Merlot 50%, Cabernet 30%, Lagrein 20%

Frisches, dunkles Rubinrot; Würzige Noten mit grünem Pfeffer, fruchtige mit schwarzen Beeren, florale mit Veilchen-Aromen, sowie vegatale mit einem Hauch von grünem Paprika. Im Geschmack weiche Struktur mit kernigen Gerbstoffen, kräftig und voll im Mund mit langem Abgang

Aroma speziato con pepe verde, fruttato con bacche nere, floreale con aromi di violetta, vegetale con una leggera nota di paprika verde. Struttura morbida con concianti incisivi, robusto e piano con una lunga persistenza.

Venetien – Veneto



Amarone della Valpolicella

Ausgeprägte Frucht, intensive Kirsche, kräftig, saftig und aromareich im Gaumen, elegant und finessenreich (Reben: Corvina, Rondinella, Molinara)

Molto fruttato, frutti di bosco, prugna, caramello, grande struttura, elegante e vellutato, impegnativo, secco (uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara)

Amarone della Valpolicella Sant'Urbano Speri

89,00 €



Creso Rosso Barrique

Fruchtig, erdige Noten, Minze, Karamell, Waldfrüchte, sehr elegant, kräftig aber mild und weich im Gaumen

Molto fruttato, frutti di bosco, prugna, caramello, grande struttura, elegante e vellutato, impegnativo, secco

Creso Rosso Barrique 1986/88/90

Cantina Bolla

57,00 €

Creso Rosso Barrique 1997

Cantina Bolla

51,00 €

Emilia Romagna



Lambrusco amabile

Cantina Nando Cavalli

16,50 €

Lieblich, fruchtig, typische Mandelnote, mild, harmonisch rund, leicht halbtrocken leicht moussierend

Fruttato, lampone, molto leggero e beverino in bocca, amabile con residui zuckerini



Primorosso bio

Vigna Cunial

17,00 €

Biologische Barberatrauben; markanter runder Gaumen, leichter Fruchtgeschmack, harmonisch rund und einladend.

Da uve biologiche di Barbera; profumo complesso, ampio, con sensazioni di frutta rossa matura; espressivo, durevole, nevrile e piacevolmente invitante e garbato.



Primorosso barrique bio

Vigna Cunial

21,00 €

Biologische Barberatrauben; ausgeprägter Charakter, abgefüllt nach 12 Monaten Lagerzeit in französischen Eichenfässern

Da uve biologiche di Barbera; di notevole carattere ed austerità; imbottigliato dopo 12 mesi di barrique di rovere francese



Rosso del conte bio

Vigna Cunial

17,00 €

Biologische Cabernet- Sauvignon-, Merlot- und Syrahtrauben; leichter Geschmack von roten Früchten, ausgeglichen im Körper und im Gaumen

Da uve biologiche di Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah; Profumo di frutti rossi;

Sapore generoso; equilibrato nel corpo e nelle sensazioni gustative

Toskana – Toscana



Brunello di Montalcino

Intensive, verspielte Frucht, Kirsche, Pflaume, Waldfrüchte, große Struktur, langer Abgang, ein Wein mit großer Ausstrahlung (Traubensorte: 100% Sangiovese)

Molto fruttato, ciliegia, prugna, frutti di bosco, grande personalità e struttura, lungo in bocca, secco

Brunello di Montalcino 2000 Castel Giocondo Frescobaldi	Marchesi de'	71,00 €
Brunello di Montalcino 1994 Castel Giocondo Frescobaldi	Marchesi de'	89,00 €
Brunello di Montalcino 1991 Castel Giocondo Frescobaldi	Marchesi de'	145,00 €
Brunello di Montalcino 1990 Castel Giocondo Frescobaldi	Marchesi de'	170,00 €



Solaia 1986

Tenute Marchesi Antinori

180,00 €

Intensive Frucht, Waldbeeren, Pflaume, Caramel, kräftig, elegant, samtig mild, anspruchsvoll und trocken (Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauv.)

Fruttato, sottobosco, menta, caramello, frutti di bosco, molto elegante, corposo ma morbido in bocca, secco (Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)



Luce

Intensive, verspielte Frucht, Kirsche, Pflaume, Waldfrüchte, große Struktur, langer Abgang, ein Wein mit großer Ausstrahlung (Rebsorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon)

Molto fruttato, frutti di bosco, prugna, caramello, grande struttura, elegante e vellutato, impegnativo, secco (Uvaggio Sangiovese/Cabernet Sauvignon)

Luce 1993	Marchesi de' Frescobaldi	130,00 €
Luce 1994	Marchesi de' Frescobaldi	125,00 €
Luce Magnum 1994	Marchesi de' Frescobaldi	210,00 €

Marken – Marche



Pelago 1994/95

Cantina Umani Ronchi

71,00 €

Intensive Frucht, Waldbeeren, Pflaume, Caramel, kräftig, elegant, samtig mild, anspruchsvoll und trocken (Traubensorten: Sangiovese, Montepulciano)

Fruttato, sottobosco, menta, caramello, frutti di bosco, molto elegante, corposo ma morbido in bocca, secco (Uvaggio: Sangiovese, Montepulciano)

DESSERTWEIN - VINO DA DESSERT

Südtirol – Alto Adige



Goldmuskateller

Weingut Ritterhof,

Kaltern

24,00 €

Goldgelben Farbe, intensiven Muskattönen in Duft und Geschmack gepaart mit angenehm trockener Frische, wirkt dieser Goldmuskateller jugendlich und impulsiv anregend.

Colore giallo – oro. Il profumo ed aroma moscato, uniti alla sua piacevole freschezza, donano a questo vino una nota giovanile e stuzzicante.



Rosenmuskateller Passito

0,375 lt.

Ansitz Waldgries, Bozen

42,00 €

Würzig, aromatisch, nach Rosenblättern, Zimt, Muskat und Honig; kräftiger Körper, dichte ausgewogene Restsüße bei finessenreicher Säure – Ein Wein zum Träumen

Intenso, delicato, aromatico, ricorda le rose in fiore, lampone, la ciliegia e il moscato; pieno, amabile, ricco d'estratto, persistente con una bella acidità – un vino da sognare



Castel Giovanelli Goldmuskateller Serenade Passito

0,375 lt. Kellerei Kaltern

36,00 €

Ein reiches Bouquet nach exotischen Früchten und honigsüßen Blüten, extraktreicher, cremiger Körper, mit verführerischem Süße–Säurespiel charakterisieren diesen Wein.

Ricco bouquet con sentori di frutti esotici e miele, il corpo cremoso, carico di estratti, che presenta un seducente gioco tra acidità ed amabilità rappresentano le caratteristiche di questo vino.
