

Ristorante · Pizzeria

Lago

Speisekarte

Küche von 11:00 bis 22:00 Uhr

Ristorante Pizzeria Lago | Pächter Familie Todic/Graf | Jennerbahnstraße 12
83471 Schönau am Königssee | Telefon 08652/977442

Frisches

Da wir alles frisch zubereiten, kann es hin und wieder etwas länger dauern!
Danke für Ihr Verständnis!

Allergene und Farbstoffe

Falls Sie Allergiker sind und sich informieren möchten, an der Theke liegt eine Speisekarte mit gekennzeichneten Allergenen und Farbstoffen.
Unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter.

Wünsche

Für Wünsche, Anregungen und Kritiken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Unsere Preise sind inklusiv!

Unter anderem enthalten:

Pacht, Bedienungsgeld, Bier-, Sekt-, Alkohol-, Mehrwert-, Lohn-, Einkommens-, Körperschafts-, Kapitalertrags-, Umsatz- und Kirchensteuer.

Beiträge zur:

Krankenkasse, Arbeitgeberanteil, Fremdenverkehrsabgabe, IHK, GBN, Erwerbsunfähigkeits-, Angestellten-, Arbeitslosen-, Lebens-, Feuer-, Einbruch-, Diebstahls-, Vandalismus-, Unfall- und Haftpflichtversicherung.

Gebühren für:

Gas, Strom, Kanal, Wasser, Heizung, Müllabfuhr, Radio, Kaminkehrer, Telefon, Zeitungen, GEMA usw.

Für Ihren Besuch danken das zuständige **Finanzamt** sowie das **Lago/Seealm-Team**.

Eine Bitte zum Abschluss!

Hat es Ihnen geschmeckt, dann empfehlen Sie uns weiter! Hat Ihnen etwas nicht gefallen, dann sagen Sie es uns!

Antipasti - Vorspeisen - Appetizers

Minestrone	4.80 €
original italienische Gemüsesuppe <i>Italian vegetable soup</i>	
Mozzarella Caprese	7.90 €
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum <i>Mozzarella with tomatoes and basil</i>	
Bruschetta	4.80 €
Röstbrot mit Olivenöl und Knoblauch <i>roasted bread with olive oil and garlic</i>	
Bruschetta con Pomodoro	5.50 €
Röstbrot mit frischen Tomaten, Olivenöl und Knoblauch <i>roasted bread with fresh tomatoes, mozzarella and olive oil</i>	
Vitello Tonnato	9.90 €
dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsoße <i>sliced veal covered with a creamy tuna sauce</i>	
Rinderfilet Carpaccio	10.90 €
auf Rucola mit frischem Parmesan <i>thin slices of raw beef filet on arugula with freshly grated parmesan</i>	
Pizza pane	4.80 €
Pizzabrot <i>pizza bread</i>	
Antipasti della casa	Portion klein 6.90 € groß 9.90 €
Gegrilltes Gemüse, Salami, Parmaschinken, Oliven, Parmesan, Tomaten und Mozzarella <i>A variety of grilled vegetables, tomatoes, mozzarella, salami, Parma ham, olives and parmesan</i>	

Insalata - Salat - salad

Insalata mista piccola kleiner, gemischter Salat.....	4.80 €
<i>small, mixed salad</i>	
Insalata mista grande großer, gemischter Salat.....	7.90 €
<i>big, mixed salad</i>	
Insalata con Feta großer, gemischter Salat mit aromatischem Feta.....	9.90 €
<i>big, mixed salad with aromatic greek white cheese</i>	
Insalata con Tonno großer, gemischter Salat mit Thunfisch.....	9.90 €
<i>big, mixed salad with tuna</i>	
Insalata Lago großer, gemischter Salat mit zarter Putenbrust.....	11.90 €
<i>big, mixed salad with fine turkey breast</i>	
Insalata di Scampi großer, gemischter Salat mit Scampi.....	12.90 €
<i>big, mixed salad with scampi</i>	
Rucola con Grana Padano Rucola, Kirschtomaten und Grana Padano.....	6.90 €
<i>arugula, cherry tomatoes and grana padano</i>	

Kinderteller - For our young guests

Kinderschnitzel mit Pommes	6.90 €
<i>small, breaded pork escalope with french fries</i>	
Fischstäbchen mit Pommes	6.90 €
<i>fish sticks with french fries</i>	
Chicken Nuggets mit Pommes	6.90 €
<i>Chicken nuggets with french fries</i>	
Chicken Wings mit Pommes	6.90 €
<i>Chicken wings with french fries</i>	
Portion Pommes	4.20 €
<i>French fries</i>	

Pasta & Risotto

Spaghetti al Aglio Peperoni, Knoblauch, Olivenöl.....	7.90 €
<i>with peppers, garlic, olive oil</i>	
Spaghetti Napoli Tomaten, Oregano, Basilikum.....	7.90 €
<i>with tomatoes, oregano, basil</i>	
Spaghetti Bolognese mit Fleischsoße.....	8.90 €
<i>with meat sauce</i>	
Spaghetti Carbonara mit Speck, Ei und Rahmsoße.....	9.90 €
<i>with bacon, egg, cream</i>	
Tagliatelle Emiliana	10.60 €
mit Erbsen, Vorderschinken und frische Champignons in Sahnesoße <i>with peas, ham and fresh mushrooms in cream sauce</i>	
Tagliatelle con Salmone Bandnudeln mit Lachs.....	11.40 €
<i>salmon on noodles</i>	
Tortellini al Prosciutto gefüllt mit Hackfleisch und Schinken in Sahnesoße.....	9.50 €
<i>filled with shredded beef and ham in cream sauce</i>	
Tortellini Fughi e Prosciutto	9.90 €
gefüllt mit Hackfleisch, Schinken und Champignons in Sahnesoße <i>filled with shredded beef, ham and mushrooms in cream sauce</i>	
Tortellini triestina gefüllt mit Pute und Champignon-Trüffelsoße.....	11.90 €
<i>filled with turkey and mushroom-truffle sauce</i>	
Penne all Arrabiata Nudeln mit Tomaten, Knoblauch, Chili und frischer Parmesan.....	9.90 €
<i>noodles with tomatoes, garlic, chile and freshly grated parmesan</i>	
Lasagne al Forno mit Bolognese und Bechamelsoße überbacken.....	10.90 €
<i>baked with meat and béchamel sauce</i>	
Gnocchi al Salmone mit Lachs und Zucchini in Tomaten-Sahnesoße.....	9.90 €
<i>small Italian potato dumplings with salmon and zucchini in a creamy tomato sauce</i>	
Gnocchi Spinaci e Gorgonzola mit Blattspinat und Gorgonzola in Sahnesoße.....	9.90 €
<i>small Italian potato dumplings with spinach and gorgonzola with cream sauce</i>	
Risotto ai Frutti di Mare Risotto mit Meeresfrüchten.....	13.90 €
<i>risotto with sea food</i>	
Risotto con Scampi Scampi auf Risotto mit Rucola.....	14.90 €
<i>scampi on risotto with arugula</i>	

Fleisch - meat dishes

Cotoletta Milanese	13.90 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat <i>breaded pork escalope with french fries and salad</i>	
Cotoletta Milanese	18.90 €
Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes und Salat <i>breaded veal escalope with french fries and salad</i>	
Saltimbocca alla Romana	17.90 €
Kalbsmedaillon mit Parmaschinken, Salbei in Weißweinsauce, dazu Kartoffeln und Gemüse <i>veal médaillon with Parma ham and sage in white wine sauce with potatoes and vegetables</i>	
Scaloppina al Vino Bianco	17.90 €
Kalbsmedaillon in Weißweinsauce, dazu Kartoffeln und Gemüse <i>veal médaillon in white wine sauce with potatoes and vegetables</i>	
Scaloppina ai Funghi	17.90 €
Kalbsmedaillon mit frischer Champignon-Sahnesauce, dazu Kartoffeln und Gemüse <i>veal médaillon with a homemade creamed mushroom sauce with potatoes and vegetables</i>	
Grigliata mista di Carne	17.90 €
gemischter Grillteller mit Pommes und Gemüse <i>a variety of grilled meats with french fries and vegetables</i>	
Paiarda di Vitello	17.90 €
Kalbsschnitzel vom Grill, dazu Rucola und Parmesansplitter, Kartoffeln und Gemüse <i>grilled veal escalope with rocket, grated parmesan, potatoes and vegetables</i>	
Tacchino alla Griglia	14.90 €
Putensteak vom Grill, dazu Pommes und Gemüse <i>grilled turkey steak with french fries and vegetables</i>	
Cotoletta Bologna	15.90 €
Schweinelende mit Vorderschinken, mit Käse überbacken in Aurorasauce, dazu Kartoffeln und Gemüse <i>pork loin au gratin with ham and cheese in Aurora sauce with potatoes and vegetables</i>	
Filetto al pepe Pfeffersteak, dazu Kartoffeln und Gemüse	24.90 €
<i>beef tenderloin with potatoes and vegetables</i>	
Filetto alla Griglia Rinderfilet vom Grill, dazu Kartoffeln und Gemüse	23.90 €
<i>grilled beef tenderloin with potatoes and vegetables</i>	
Bistecca di manzo	19.90 €
Rumpsteak von argentinischem Angus Rind mit Pommes und Kräuterbutter <i>Rumpsteak of Argentine Angus beef with French fries and herb butter</i>	

Fisch - fish

- Calamari alla Griglia** 16.90 €
Tintenfisch vom Grill dazu Kartoffeln, Gemüse und Salat
grilled squid with potatoes, vegetables and salad
- Calamari Dorati** 16.90 €
Tintenfisch paniert mit Remouladensoße, dazu Pommes und Salat
breaded squid with sauce rémoulade with french fries and salad
- Scampi alla Griglia** 23.90 €
Riesengarnelen vom Grill dazu Kartoffeln, Gemüse und Salat
grilled king prawns with potatoes, vegetables and salad
- Filetto di Salmone** 18.90 €
Lachsfilet mit Kapern und Cocktailtomaten in Weißweinsauce dazu Kartoffeln, Gemüse und Salat
salmon filet with capers and cherry tomatoes in white wine sauce with potatoes, vegetables and salad
- Pesce misto alla Griglia** 23.90 €
gemischte Fischplatte vom Grill dazu Kartoffeln, Gemüse und Salat
a variety of grilled fish with potatoes, vegetables and salad

Pizza Bianca

Die „weiße Pizza“ unterscheidet sich von der herkömmlichen Pizza, dass sie nicht mit Tomatensoße bestrichen wird, sondern mit Sauerrahm.

- Pizza Bianca** Mozzarella, Sauerrahm, Salami, Champignons, Ei, Oregano 11.40 €
mozzarella cheese, sour cream, salami, mushrooms, egg, oregano
- Pizza Bianca Vegetariana** Mozzarella, Sauerrahm, Paprika, Aubergine, Knoblauch, Oregano 11.40 €
mozzarella cheese, sour cream, paprika, eggplant, garlic, oregano
- Pizza Bianca Vesuvio** Mozzarella, Sauerrahm, Hinterschinken, Salami, Oregano 11.40 €
mozzarella cheese, sour cream, ham, salami, oregano
- Pizza Bianca Südtirol** Mozzarella, Sauerrahm, Zwiebeln, Speck, Ei, Oregano 11.90 €
mozzarella cheese, sour cream, paprika, eggplant, garlic, oregano
- Pizza Bianca Delizia** 11.90 €
Mozzarella, Sauerrahm, Cherrytomaten, Ruccola, Grana Padano, Oregano
mozzarella cheese, sour cream, cherry tomatoes, arugula, Grana Padano, oregano

Pizza

Pizza Margherita Tomaten, Mozzarella, Oregano.....	8.90 €
<i>tomatoes, mozzarella cheese, oregano</i>	
Pizza Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Oregano	9.60 €
<i>tomatoes, mozzarella cheese, ham, oregano</i>	
Pizza Salami Tomaten, Mozzarella, Salami, Oregano.....	8.90 €
<i>tomatoes, mozzarella cheese, salami, oregano</i>	
Pizza Capricciosa	10.70 €
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Paprika, Artischocken, Oliven, Oregano <i>tomatoes, mozzarella cheese, ham, mashroom, paprika, artichokes, olives, oregano</i>	
Pizza Funghi Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oregano.....	8.90 €
<i>tomatoes, mozzarella cheese, mashroom, oregano</i>	
Pizza Quattro Formaggi Tomaten, Mozzarella, Edamer, Gorgonzola, Schafskäse, Oregano... ..	10.90 €
<i>tomatoes, mozzarella cheese, edam cheese, gorgonzola cheese, feta cheese, oregano</i>	
Pizza Monte Carlo Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Ei, Oregano	10.90 €
<i>tomatoes, mozzarella cheese, ham, mashrooms, egg, oregano</i>	
Pizza Tonno e Cipolle Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano.....	9.40 €
<i>tomatoes, mozzarella cheese, tuna, onions, oregano</i>	
Pizza Quattro Stagioni	10.40 €
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Oregano <i>tomatoes, mozzarella cheese, ham, mashrooms, artichokes, olives, oregano</i>	
Pizza Sciliana Tomaten, Mozzarella, Sardellen, schwarze Oliven, Oregano	9.80 €
<i>tomatoes, mozzarella cheese, anchovies, black olives, oregano</i>	
Pizza Frutti di Mare Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano	10.90 €
<i>tomatoes, mozzarella cheese, seafood, garlic, oregano</i>	
Pizza Crudo Tomaten, Mozzarella, Rucola, luftgetrockneter Schinken, Oregano.....	10.90 €
<i>tomatoes, mozzarella cheese, arugula, air-dried ham, oregano</i>	
Pizza Cardinale	10.90 €
Tomaten, Mozzarella, Rucola, luftgetrockneter Schinken, Garnelen, Oregano <i>tomatoes, mozzarella cheese, arugula, air-dried ham, shrimps, oregano</i>	
Pizza Vegetariana	9.90 €
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Zucchini, Paprika, Aubergine, Oregano <i>tomatoes, mozzarella cheese, mashrooms, zucchini, paprika, eggplant, oregano</i>	

Pizza Salumiero	10.90 €
Tomaten, Mozzarella, Salami, scharfe Salami, Hinterschinken, Speck, Oregano <i>tomatoes, mozzarella cheese, salami, spicy salami, ham, bacon, oregano</i>	
Pizza Calzone Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Oregano	10.90 €
<i>tomatoes, mozzarella cheese, ham, mashrooms, oregano</i>	
Pizza Contadino Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Oregano	8.90 €
<i>tomatoes, mozzarella cheese, artichokes, oregano</i>	
Pizza Diavola Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, scharfe Peperoni, Oregano.....	9.90 €
<i>tomatoes, mozzarella cheese, spicy salami, hot peppers, oregano</i>	
Pizza Donna Luna Tomaten, Mozzarella, Lachs, Krabben, Oregano	10.90 €
<i>tomatoes, mozzarella cheese, salmon, crabs, oregano</i>	
Pizza Mexicana Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Paprika, Mais, Chili, Oregano	10.90 €
<i>tomatoes, mozzarella cheese, spicy salami, paprika, corn, chili, oregano</i>	
Pizza Hawaii Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas, Oregano.....	9.40 €
<i>tomatoes, mozzarella cheese, ham, pineapple, oregano</i>	
Pizza Rustica Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei, Zwiebeln, Oregano.....	10.40 €
<i>tomatoes, mozzarella cheese, bacon, egg, onions, oregano</i>	
Pizza Ortolana Tomaten, Mozzarella, Paprika, Cherrytomaten, Mais, Zwiebeln, Oregano	10.90 €
<i>tomatoes, mozzarella cheese, paprika, cherry tomatoes, corn, onions, oregano</i>	
Pizza Lago	11.90 €
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Salami, Sardellen, Artischocken, Champignon, Cherrytomaten, Oregano <i>tomatoes, mozzarella cheese, ham, salami, anchovies, artichokes, mashrooms, cherry tomatoes, oregano</i>	
Pizza Regina Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignon, Oliven, Oregano.....	10.20 €
<i>tomatoes, mozzarella cheese, ham, mushrooms, olives, oregano</i>	
Pizza Friuli	11.90 €
Tomaten, Mozzarella, Schinken, luftgetrockner Schinken, Artischocken, Oregano <i>tomatoes, mozzarella cheese, ham, air-dried ham, artichokes, oregano</i>	
Pizza Mediterranea Tomaten, Mozzarella, Lachs, Shrimps, Meeresfrüchte, Oregano.....	11.90 €
<i>tomatoes, mozzarella cheese, salmon, shrimps, seafood, oregano</i>	
Pizza San Daniele	11.90 €
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, luftgetrockneter Schinken, scharfe Salami, Oregano <i>tomatoes, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, air-dried ham, spicy salami, oregano</i>	

Pizzagrößen

Standardpizza, ca. 33 cm <i>normal size</i>	+ 0,00 €
Familienpizza, ca. 46 cm <i>family size</i>	+ 6,00 €
Kinderpizza, ca. 20 cm <i>small pizza for kids</i>	- 2,00 €

Extra Zutaten auf Pizzen

	Standardpizza <i>normal size</i>	Familienpizza <i>family size</i>
Mozzarella <i>mozzarella cheese</i>	1.30 €	2.60 €
Salami <i>salami</i>	1.30 €	2.60 €
Sardellen <i>anchovies</i>	1.30 €	2.60 €
Paprika <i>paprika</i>	1.30 €	2.60 €
Mais <i>corn</i>	1.30 €	2.60 €
Aubergine <i>eggplant</i>	1.30 €	2.60 €
Meeresfrüchte <i>seafood</i>	2.50 €	5.00€
Thunfisch <i>tuna</i>	2.50 €	5.00€
Champignons <i>mushrooms</i>	1.30 €	2.60 €
Speck <i>bacon</i>	1.30 €	2.60 €
Artischocken <i>artichokes</i>	1.30 €	2.60 €
Zucchini <i>zucchini</i>	1.30 €	2.60 €
Rucola <i>arugula</i>	1.30 €	2.60 €
Gorgonzola <i>gorgonzola cheese</i>	1.30 €	2.60 €
Lachs <i>salmon</i>	2.50 €	5.00€
Hinterschinken <i>ham</i>	1.30 €	2.60 €
Scharfe Salami <i>spicy salami</i>	1.30 €	2.60 €
Oliven grün / schwarz <i>olives green / black</i>	1.30 €	2.60 €
Peperoni mild / scharf <i>peppers mild / hot</i>	1.30 €	2.60 €
Kirschtomaten <i>cherry tomatoes</i>	1.30 €	2.60 €
Luftgetrockneter Schinken <i>air-dried ham</i>	2.50 €	5.00€
Garnelen pro Stück <i>shrimps per piece</i>	2.50 €	5.00€

Dolci - dessert

Tiramisu	4.90 €
Panna Cotta	4.90 €
Mousse au Chocolat Schokomousse mit Früchtespiegel	4.90 €
Verschiedene Kuchensorten zur Auswahl , gerne hilft Ihnen unser Servicepersonal weiter.	

Warme Getränke

Tasse Kaffee	3.20 €
Espresso Espresso doppelt	2.40 € 3.90 €
Haferl Kaffee	4.20 €
Latte Macchiato	4.20 €
Milchkaffee	4.20 €
Cappuccino	3.90 €
Tee	2.70 €
Tee mit Rum	4.90 €
Jagertee	4.90 €
Glühwein	3.50 €
Haferl heiße Schokolade	4.40 €
Lumumba	5.90 €

Bier

Wieninger Teisendorfer hell vom Fass	0,3l 2.90 €		0,5l 3.90 €
Wieninger Weißbier hell vom Fass	0,3l 3.20 €		0,5l 4.30 €
Wieninger Ruperti Pils	0,33l		4.10 €
Wieninger Weißbier Dunkel	0,5l		4.30 €
Wieninger Weißbier Federweizen	0,5l		4.30 €
Wieninger Guidobald Dunkel	0,5l		4.30 €
Zitro/Weizen, Cola/Weizen	0,5l		4.30 €
Radler	0,3l 2.90 €		0,5l 3.90 €
Wieninger Weißbier alkoholfrei	0,5l		4.30 €
Wieninger Helles alkoholfrei	0,5l		3.90 €

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,3l 2.70 €		0,5l 3.50 €
Mineralwasser Flasche	0,75l		4.90 €
Stilles Wasser	0,3l 2.70 €		0,5l 3.50 €
Wasser Flasche	0,75l		4.90 €
Cola	0,3l 3.30 €		0,5l 4.50 €
Cola light	0,3l 3.30 €		0,5l 4.50 €
Colamix	0,3l 3.30 €		0,5l 4.50 €
Zitronenlimo	0,3l 3.30 €		0,5l 4.50 €
Orangenlimo	0,3l 3.30 €		0,5l 4.50 €
Apfelsaft	0,3l 3.30 €		0,5l 4.50 €
Orangensaft	0,3l 3.30 €		0,5l 4.50 €
Johannisbeernektar	0,3l 3.30 €		0,5l 4.50 €
Apfelsaftschorle	0,3l 3.30 €		0,5l 4.50 €
Orangensaftschorle	0,3l 3.30 €		0,5l 4.50 €
Johannisbeersaftschorle	0,3l 3.30 €		0,5l 4.50 €

Spirituosen

Enzian	2 cl 2.40 €		4 cl 4.20 €
Meisterwurz	2 cl 2.40 €		4 cl 4.20 €
Obstler	2 cl 2.40 €		4 cl 4.20 €
Kräuter Enzian	2 cl 2.40 €		4 cl 4.20 €
Bergfeuer	2 cl 2.60 €		4 cl 4.40 €
Williams Birne	2 cl 2.60 €		4 cl 4.40 €
Marille	2 cl 2.60 €		4 cl 4.40 €
Ramazotti	2 cl 2.70 €		4 cl 4.50 €
Fernet	2 cl 2.70 €		4 cl 4.50 €
Jägermeister	2 cl 2.70 €		4 cl 4.50 €
Haselnusser	2 cl 2.40 €		4 cl 4.20 €
Funtensee Enzian	2 cl 5.20 €		4 cl 8.00 €
Grappa Cellini	2 cl 2.40 €		4 cl 4.20 €
Grappa di Brunello	2 cl 3.60 €		4 cl 6.80 €
Baileys	2 cl 2.90 €		4 cl 4.60 €
Kirschlikör	2 cl 2.90 €		4 cl 4.60 €
Limoncello	2 cl 2.90 €		4 cl 4.60 €

Sekt, Champagner & Prosecco

Hugo	0,25 l	5.90 €
Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Limette und Minze		
Aperol Spritz	0,25 l	5.90 €
Prosecco, Aperol und Mineralwasser		
Rosato	0,25 l	5.90 €
Ramazotti, Tonic Water und Limette		
Prosecco	0,1 l	3.20 €
Prosecco Saldo Oro Puro Spumante DOCG Valdobbiadene Brut	0,75 l	22.00 €
Moet et Chandon Champagner Brut	0,75 l	98.00 €

Rotweine offen

Lambrusco	0,25 l	4.80 €
IGT dolce, Medici Ermte Emilia, leicht, frisch, angenehm		
Montepulciano d'Abruzzo	0,25 l	4.80 €
DOC Umani Ronchi, trocken, körperreich		
Concha y Toro Cabernet Sauvignon / Merlot	0,25 l	4.80 €
halbtrocken		
Weinschorle Rot	0,25 l 3.40 € 0,5 l 5.80 €	

Weißweine offen

Grüner Veltliner	0,25 l	4.80 €
Villa San Martino Pinot Grigio IGP Venezia Giulia	0,25 l	4.80 €
trocken		
Della Rocca Chardonnay del Veneto IGT Venetien	0,25 l	4.80 €
trocken		
Weinschorle weiß	0,25 l 3.40 € 0,5 l 5.80 €	

Roséweine & Flaschen offen

Spätburgunder Weißherbst	0,25 l	4.80 €
Menotti Bardolino	0,75 l	24.50 €
Chiaretto Classico DOC, Venetien Italien, Corvina Rondinella Molinari, leuchtende Himbeerfarbe, fruchtiger blumiger Duft.		

Rotwein Flaschen

Villa San Martino, Merlot0,75 l | 17.90 €
elegant mit feiner Struktur

Rosso passo Lenotti0,75 l | 18.90 €
elegant und trocken

Cusumano Merlot0,75 l | 25.00 €
IGP Sizilien, elegant, weich mit einladenden Aromen von dunklen Beeren.

San Felice Chianti Classico DOCG0,75 l | 29.90 €
Intensiver Duft von roten Kirschen und Dörrpflaumen, dazu Nuancen von Himbeere und Veilchen, am Gaumen weich und rund, mit mittelschwerem Körper.

Santa Cristina Rosso Le Maestrelle IGT0,75 l | 28.90 €
Cuvee aus Sangiovese und Merlot, rubinrote Farbe, reintonig, intensiver Duft nach reifen Früchten.

Marchesi di Barolo Barolo „Tradizione“ DOCG0,75 l | 68.00 €
Intensives granatrot mit orangen Reflexen, nachhaltiger Duft, markanter Körper, trockener, harmonischer Geschmack.

Louis Latour Beaujolais Villages -Chameroy AC0,75 l | 32.00 €
Ein schöner Cuvee von Weinen aus ausgesuchten Village-Lagen. Der Rotwein der auf sandigen Granitböden wächst, besticht durch seine pralle Kirschfrucht.

Koonunga Hill Shiraz-Cabernet Penfolds0,75 l | 32.00 €
74 % Shiraz, 26 % Cabernet Sauvignon. 14 Monate in Fässern aus zweiter Belegung. Feiner Duft von Eukalyptus und Schokolade, der Gaumen wird bestimmt durch Aromen von reifen Pflaumen, schwarzen Kirschen und einer weichen Tanninstruktur.

Weißwein Flaschen

Villa San Martino, Chardonnay 0,75 l | 17.90 €
leicht, fruchtig

Custoza Lenotti 0,75 l | 18.90 €
Aroma von weißen Pfirsichen und Zitronen, würzig, leicht.

Hillinger Gelber Muskateller 0,75 l | 24.00 €
Burgenland Österreich, strahlendes strohgelb mit leicht grünen Reflexen. Die Aromen animieren mit feinfruchtigen Muskatnoten und einem Hauch von Holunder, am Gaumen präsentiert sich Frische und Fruchtigkeit mit lebendiger Säure.

Louis Latour Chablis la Chanfleure AC 0,75 l | 39.90 €
Die delikaten, trockenere weißen Weine aus der Chardonnay Traube werden verkörpert von Luis Latours duftigen, lebendigen und stahligen Chablis.

Tenuta Rovaglia Lugana 0,75 l | 28.90 €
Trebiano di Lugana DOC SV. Leuchtende strohgelbe Farbe, kräftige Struktur, delikater Duft und erlesene Aromen, trockener, leicht herber Bittermandelgeschmack.

Villa Antinori Bianco 0,75 l | 28.90 €
IGT Cuvee aus Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling. Beherrzte Blume mit klarer Fruchtaussage, Saft und Rasse in animierender Harmonie.