

Willkommen ::

... in unserer Pizzeria.

Wir wünschen ihnen bei gemütlichem Ambiente einen schönen Aufenthalt und einen angenehmen Abend.

Noch ein paar Informationen:

* jede Pizza und Pasta gibt es auch in einer kleinen Portion. Diese kleinen Portionen sind um 1,60 € günstiger.

* each pizza and pasta dish is also available in a smaller portions. These small portions are cheaper by €1,60.

* für jede extra Zutat berechnen wir ihnen 1,40 €.

* for each extra ingredient, we will charge you €1,40 .

*ab 8 Personen am Tisch stellen wir keine Einzelrechnungen, sondern nur noch Gesamtrechnungen aus

*if there are more than 8 people at the table we will not make individual bill – only a single account

*für einen Räuberteller berechnen wir Ihnen € 1,00

*side dishes are € 1,00 extra

*Leitungswasser wird nur zu Wein serviert

*Tap water is served only with wine

*Bei uns können sie gerne ab € 20,00 mit Bankomat oder Kreditkarte bezahlen.

*we accept V-Pay, Maestro or creditcards if the bill is more than € 20,-



Find us on
Facebook

Like us on Facebook

::: Spezialitäten

Riesenpizza für 3 Personen | 39,90 €

~ von allem etwas

~ all something

Unsere Spezialität | 5,90 €

~ 1 Glas Prosecco + Knoblauchbrot

~ 1 glass Prosecco + garlic bread

::: Apéritif

Der Klassiker | 2,90 €

~ Piff Bier 0,2l

Glas Prosecco | 3,50 €

Cosmopolitan | 7,90 €

~ Vodka, Triple Sec, Cranberryjuice, Lime, Zitronensaft

Black Russian | 6,90 €

~ Vodka Weiß, Kahlua

White Russian | 6,90 €

~ Vodka Weiß, Kahlua, Sahne

Martini Bianco | 4,90 €

~ auf Eis mit Olive oder Zitrone

Porto Vino | 3,90 €

~ Sandemann

Campari Orange/Soda | 5,90€

::: Zuppa & Pane

Kleiner grüner Salat ~ *Insalata verde* | 4,50€
small green Salad

Kleiner Salat ~ *Insalata mista* | 4,90 €
small salad

Großer Salat ~ *Insalata mist* | 6,90 €
large salad

Tomatensuppe ~ *mit Sahnehäubchen* | 5,20 €
Tomato soup ~ *with cream tip*

Minestrone ~ *nach Art des Hauses* | 5,20 €
Minestrone ~ *home style*

Knoblauchsuppe ~ *mit gerösteten Croutons* | 4,80 €
Garlic soup ~ *with roasted Croutons*

Knoblauchbaguette ~ *Nach Art des Hauses* | 4,90 €
Garlic bread~ *home style*

Pizzabrot ~ *Olivenöl, Knoblauch* | 3,50 €
Pizza bread ~ *olive oil , garlic*

Chilibrot ~ *Olivenöl, Chilli* | 3,50 €
Chilli bread~ *olive oil , chilli*

Bruschetta ~ *Tomaten, Knoblauch, Olivenöl* | 5,90 €
Bruschetta ~ *tomato, olive, garlic*

::: Insalate & Antipaste

Insalata Caprese | 12,90 €
~ *Tomaten, Mozzarella*
~ *tomato, mozzarella*

Salat mista con Tonno | 13,90 €
~ *knackiger Blattsalat garniert mit Thunfisch und Zwiebel*
~ *crisp lettuce topped with tuna and onions*

Salate mista con Pollo | Kl. 10,90 € | Gr. 14,90 €
~ *gebratene Hühnerstreifen auf einem gemischten Salatteller*
~ *fried chickenstrips on a mixed salad*

Hausgemachtes Carpaccio vom Rind | 12,90 €
~ *mit Basilikum Pesto und frischem Parmesan*
Homemade beef carpaccio ~ *with basil pesto and fresh Parmesan cheese*

Riesengarnelen gebraten | Kl. 12,90 € | Gr. 15,90 €
~ *auf Toastbrot mit frischem Blattsalat*
King prawns fried ~ *on toast with fresh mixed salad*

Zu den Salaten empfehlen wir ein Pizzabrot oder ein Knoblauchbrot!

Knoblauchbaguette ~ *Nach Art des Hauses* | 4,90 €
Garlic bread ~ *home style*

Pizzabrot ~ *Olivenöl, Knoblauch* | 3,50 €
Pizza bread ~ *olive oil, garlic*

Chilibrot ~ *Olivenöl, Chilli* | 3,50 €
Chilli bread ~ *olive oil, chilli*

Bruschetta ~ *Tomaten, Knoblauch, Olivenöl* | 4,90 €
Bruschetta ~ *tomato, olive, garlic*

::: Pasta

Tagliatelle Pomodoro | 10,90 €

~ *Tomatensauce mit Kräutern verfeinert*
~ *tomato sauce refined with herbs*

Spaghetti Bolognese | 11,90 €

~ *Fleischsugo nach Art des Hauses*
~ *home style*

Spaghetti Carbonara | 12,90 €

~ *Speck, Zwiebel und Rahmsauce*
~ *bacon, onion and egg, pecorina*

Penne Arrabiata | 11,90 €

~ *Würzige Tomatensauce mit Oliven und Knoblauch, Achtung scharf*
~ *spicy tomato sauce with olives and garlic, beware this is hot*

Tortellini Casanova | 14,90 €

~ *feiner Schinken und Champignons in einer Rahmsauce*
~ *ham and mushrooms in a cream sauce*

Tagliatelle Pesto | 11,90 €

~ *geröstete Pinienkerne in Basilikum Pesto*
~ *roasted pine nuts in pesto Basil with homemade Tagliatelle*

Penne Aglio e Olio | 10,90 €

~ *Oliven, Olivenöl, frische Pfefferoni, Knoblauch, Achtung scharf*
~ *olives, olive oil, fresh hot peppers, garlic, beware this is hot*

Tortellini Gorgonzola | 14,90 €

~ *würziger Gorgonzola mit Spinat in einer Rahmsauce*
~ *tasty gorgonzola with spinach in a creamy sauce*

Lasagne a la Bolognese | 13,90 €

~ *Bolognese Sauce geschichtet mit Pasta Blättern*
~ *Bolognese Sauce layered with pasta sheets*

Scampi auf Knoblauchspaghetti | 18,90 €

~ *Scampi, Shrimps, Oliven und Cherrytomaten angebraten auf Knoblauchspaghetti*
~ *fried scampi, shrimps, olives and cherry tomato on garlic spaghetti*

Tagliatelle con Pollo

| 18,90 €

~ *Tagliatelle vom Fisser Goggala mit Hühnerbrust, Rahmsauce und Broccoli*
~ *fried chickenstrips with broccoli and creamy sauce*

Alle Tagliatelle sind vom Fisser Goggala, ein Freilandeier Hühnerbetrieb hier in Fiss geführt von Florian Plangger und Gloria Knabl



::: Pizza

Pizza Margaritha | 9,50 €

~ *Tomaten, Käse*

~ *tomato, cheese*

Pizza Prosciutto | 10,90 €

~ *Tomaten, Käse, Schinken*

~ *tomato, cheese, ham*

Pizza Salami | 10,90 €

~ *Tomaten, Käse, Salami*

~ *tomato, cheese, salami*

Pizza Funghi | 10,50 €

~ *Tomaten, Käse, Champignons*

~ *tomato, cheese, mushrooms*

Pizza Mama Mia | 14,90 €

~ *Tomaten, Käse, pikante Salami, Bolognese Sauce, Zwiebel, scharfe Pfefferoni*

~ *tomato, cheese, spicy salami, Bolognese sauce, onion, hot chilli peppers*

Pizza Parma | 15,90 €

~ *Tomaten, Käse, Parmaschinken, Knoblauch, frischer Rucola*

~ *tomato, cheese, prosciutto crudo, garlic, fresh aragula*

Pizza Duetto | 11,90 €

~ *Tomaten, Käse, Schinken, Salami*

~ *tomato, cheese, ham, salami*

Pizza Speciale | 14,90 €

~ *Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Pfefferoni*

~ *tomato, cheese, ham, salami, mushrooms, peppers*

Pizza Tonno | 12,90 €

~ *Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel, schwarze Oliven*

~ *tomato, cheese, tuna, onions, black olives*

Pizza Diavolo | 14,90 €

~ *Tomaten, Käse, pikante Salami, frische Pfefferoni, Knoblauch, Achtung scharf*

~ *tomato, cheese, spicy salami, hot peppers, garlic*

Pizza Poppey | 13,90 €

~ *Tomaten, Käse, Blattspinat, Gorgonzola, Knoblauch*

~ *tomato, cheese, spinach, gorgonzola cheese, garlic*

::: Pizza

Pizza Vladio | 13,90 €

~ Tomaten, Käse, Salami, Gorgonzola, Pfefferoni, Knoblauch
~ tomato, cheese salami, gorgonzola cheese, peppers, garlic

Pizza Don Juan | 14,90 €

~ Tomaten, Käse, Schafskäse, Schinken, frische Tomaten, Zwiebel, Mais
~ tomato, cheese, ham, feta cheese, fresh tomatoes, onion, corn

Pizza Vegetaria | 12,90 €

~ Tomaten, Käse, verschiedene Gemüsesorten
~ tomato, cheese, different kind of vegetables

Pizza Quattro Stagione | 13,90 €

~ Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Artischocken
~ tomato, cheese, ham, salami, mushrooms, artichoke

Pizza Capricciosa | 13,90 €

~ Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken
~ tomato, cheese, ham, mushrooms, olive, artichoke

Pizza Hawaii | 11,90 €

~ Tomaten, Käse, Schinken, Ananas
~ tomato, cheese, ham, pineapple

Pizza Tirolese | 13,90 €

~ Tomaten, Käse, Hauswurst, Speck, Zwiebel, Knoblauch
~ tomato, cheese, homemade sausage, bacon, onion, garlic

Pizza Salmone | 15,90 €

~ Tomaten, Käse, Räucherlachs, Kapern, Rucola, Knoblauch
~ tomato, cheese, salmon, capers, aragula, garlic

Pizza Quattro Formaggio | 14,90 €

~ Tomaten, vier verschiedene Käsesorten
~ tomato, four kind of cheese

Pizza Calzone | 12,50 €

~ Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, geschlossen
~ tomato, cheese, ham, mushrooms, closed

Pizza Aglio | 12,90 €

~ Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Pfefferoni, Knoblauch
~ tomato, cheese, ham, peppers, mushrooms, garlic

::: Pizza

Pizza Frutti di Mare | 13,90 €

~ Tomaten, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch
~ tomato, cheese, seafood, garlic

Pizza Della Casa | 15,90 €

~ Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Sardellen, Oliven, Zwiebel, Knoblauch
~ tomato, cheese, ham, mushrooms, artichoke, anchovies, olives, onion, garlic

Pizza Caprese | 11,90 €

~ Tomaten, Käse, Mozzarella, frische Tomaten, frischer Rucola
~ tomato, cheese, mozzarella, fresh tomatoes, fresh arugula

Pizza Prosciutto e Funghi | 11,90 €

~ Tomaten, Käse, Schinken, Champignons
~ tomato, cheese, ham, mushrooms

Pizza Pollo | 14,90 €

~ Tomaten, Käse, frisches Gemüse, gegrillte Hühnerstreifen
~ tomato, cheese, fresh vegetables, fried chicken strips

Pizza Gigante | 14,90 €

~ Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Thunfisch, Zwiebel
~ tomato, cheese, ham, salami, tuna, onion

Riesenpizza für 3 Personen | 39,90 €

~ von allem etwas
~ all something

*** jede Pizza und Pasta gibt es auch in einer kleinen Portion. Diese kleinen Portionen sind um 1,60 € günstiger.**

*** each pizza and pasta dish is also available in a smaller portions. These small portions are cheaper by €1,60.**

::: Pizza mal anders

Rusticale

€ 12,90

Käse, Sauerrahm, Zwiebel und Speck

Cheese, sour cream, onions, bacon

Verdura

€ 12,90

Käse, Sauerrahm, versch. Gemüse

cheese, sour cream div. vegetables

Firenze

€ 12,90

Käse, Sauerrahm, Schinken, Champignons Pfefferoni und Knoblauch

cheese, sour cream, ham, mushroom, pepper, garlic

::: Dessert

Apfelstrudel

Apple strudel

~ natur

~ natural

| 3,50 €

~ mit Sahne

~ with whipped cream

| 3,90 €

~ mit Vanillesauce

~ with vanilla sauce

| 4,80 €

~ mit Vanilleeis

~ with vanilla ice

| 4,80 €

Eispalatschinken

Crepes with vanilla ice

| 6,90 €

~ *garniert mit Schokosauce und Sahne*

~ *garnished with chocosauce and whipped cream*

Tiramisu

| 4,50 €

~ *hausgemacht von der Chefin persönlich*

~ *homemade from Martina (the boss)*

Panna Cotta | 4,90 €

~ *auf einem Fruchtspiegel*

Creme Brulee | 4,90 €

Like us on Facebook

::: Getränke

Alkoholfrei soft drinks

Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Eistee | klein – 3,50 € | groß – 4,50 €

Cola Light | 0,33 Fl. – 3,60 €
Almdudler | 0,33 Fl. – 3,60 €
Mineralwasser | 0,33 Fl. – 3,30 € | 0,7 Fl. – 4,80 €

Apfelsaft | 0,25l – 3,50 € | 0,4l – 4,50 €
Apfelsaft gsp. mit Wasser | 0,25l – 2,80 € | 0,4l – 3,80 €
Apfelsaft gsp. Mit Soda | 0,25l – 3,50 € | 0,4l – 4,50 €
Orangensaft | 0,25l – 3,50 € | 0,4l – 4,50 €
Multivitaminsaft | 0,25l – 3,50 € | 0,4l – 4,50 €
Johannisbeersaft | 0,25l – 3,50 € | 0,4l – 4,50 €
Ananassaft | 0,25l – 3,50 € | 0,4l – 4,50 €
Cranberrysaft | 0,25l – 3,50 € | 0,4l – 4,50 €

Bitter Lemon | 0,2 Fl. - 2,90 €
Tonic Water | 0,2 Fl. - 2,90 €
Ginger Ale | 0,2 Fl. - 2,90 €

Red Bull | 0,25Fl. – 4,50 €

Skiwasser | 0,25l – 3,30 € | 0,4l – 4,20 €

Zipfer Hopfenlimonade | 0,33 Fl. 3,50€

*Hopfenlimonade mit Zitronengeschmack
Zuckergehalt eines Bechers mit Naturjoghurt*



::: Getränke

*Heißes

Kaffee	2,70 €
Kaffee (Amaretto, Tia Maria)	4,90 €
Espresso	2,50 €
Espresso Coretto	3,90 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Cappuccino	3,10 €
Latte Machiatto	3,10 €
Tee	2,50 €
<i>~verschieden Sorten</i>	
Heiße Zitrone	2,20 €
Heiße Schoko mit Sahne	2,90 €
Heiße Schoko mit (Rum, Amaretto)	3,90 €
Glühwein, Jagertee,	3,90 €

*Biere

Zipfer vom Fass from the barrel	0,3l - 3,80 € 0,5l - 4,80 €
Pfiff	0,2l - 2,90 €
Weihenstephaner vom Fass	0,3l - 3,90 € 0,5l - 4,90 €
Wheat beer from the barrel	
Radler Mix beer with sprite	0,3l - 3,80 € 0,5l - 4,80 €
Zipfer Märzen Bottled beer	0,5 Fl. - 4,60 €
Zipfer Hell alkoholfrei Non alcohol beer	0,5 Fl. - 3,90 €
Weihenstephaner alkoholfrei	0,5 Fl. - 4,80 €
Wheat beer alcohol free	
Cola-Hefe Wheat beer mixed with Cola	0,3l - 3,90 € 0,5l - 4,90 €
Desperados	4,90 €
Heineken	4,90 €

Spezialitäten:

Zillertaler Tyrol bier	Gebraut mit Fisser Imperialgerste	3,90 €
Eggenberg Nessie	Whisky Malt Bier Stw. 11,4° 5% Alc.	4,90 €
Pale Ale	Hofbräu Kaltenhausen Stw.12,7° 5,5% Alc.	3,90 €
Rochford 6 Trappist Strong Ale	Stw. 16° 7,5% Alc	4,90 €

::: Eis ::: Ice

Coup Dänemark | 6,80 €

*~ drei Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce
~ three balls of Vanilleice with schokocream*

Heiße Liebe | 6,80 €

*~ drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren
~ three balls of Vanilleice with hot raspbeerys*

gem. Eis | 3,90 €

~ Schoko, Vanille und Erdbeer

gem. Eis mit Sahne | 4,70 €

Bananensplit | 6,90

*~ drei Kugeln Vanilleeis mit einer Banane, Sahne und Mandeln
~ three balls Vanillaice with banana and chocolat cream*

Cup of Coffee | 5,50 €

*~ eine Kugel Vanilleeis in einem Cappuccino
~ one Vanillaice in a tasty cappuccino*

Eiskaffee oder Eisschokolade | 4,90 €

Icecoffee or Icechocolate

Milchschake | 4,90 €

*~ Erdbeer, Himbeer oder Banane
~strawbeery, raspbeery or banana*

Aladin Kindereis | 3,20€

*~ Vanilleeis und Erdbeereis mit Smarties
~ Vanilleice and strawbeeryice with Smarties*



Find us on
Facebook

Like us on Facebook

::: Weißweine

Grüner Veltliner Mantler Hauswein 12% | 1/8 – 2,90 € | Fl. - 21,60 €
Schwarzer Pfeffer, vielschichtige Wiesen- Blütenaromen und einer schönen rauchigen Würze, lebendig trocken
black pepper, multi-layered meadows - floral aromas and a lovely smoky spice, lively dry

Chardonnay Salzl 13,5% 2017/18 | 1/8 – 4,50 € | Fl. - 26,90 €
Duff nach reifen Bananen, Quitte und Waldkräuter, schöner Abgang mit eingebundener Säure
nose, ripe bananas, quince and forest herbs, beautiful finish with integrated acid

Riesling Rabl 12,5 % 2017/18 | 1/8 – 4,50 € | Fl. - 26,90 €
Aromen von weißem Pfirsich, reifer Marille, Stachelbeere, Williamsbirne und rauchigen Anklängen, leichtfüßig, mineralisch
aromas of white peach, ripe apricot, gooseberry, pear and smoky notes, fleet-footed, mineral

Pinot Grigio Alois Lageder 12,5% 2017/18 | Fl. -26,90 €
Hellgelb mit grünem Schimmer, feinfruchtiges, blumig-mineralisches Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten, harmonisch, mittelkräftiger, ausgewogener Körper
lebhafter, langer Abgang
pale yellow with green highlights, fine-fruity, flowery mineral aroma with notes of ripe southern fruit, well balanced, medium strong, balanced body more lively, long finish

Welschriesling Allacher 11,5% 2018 | FL. 26,50 €
helles Gelbgrün; typisches Sortenaroma mit intensiven Duff nach grünen Äpfeln; sehr frisch und fruchtig und lebendig, feinwürzig mit pikanter Säure, elegant und harmonisch im Abgang

::: Rosé

Weingut Wendelin Gols 12,5% 2018 | 1/8 – 4,50 € | Fl. - 26,90 €
Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon
Leuchtendes Pink, in der Nase duftig, feine,rote Beerennoten, Erdbeeranklänge und Eiszuckerl. Würzig und floral, am Gaumen sehr elegante Struktur, superfrisch und trinkanimierend.

::: Rotweine auch im Glas zu genießen

Blauer Zweigelt 12% Fam. Mantler | 1/8 – 2,90 € | Fl. – 21,60 €
Satte rubinrote Farbe, würziger reifer Beerenduff. Im Geschmack harmonisch mildes Tanningerüst das animierend wirkt
rich ruby-red colour, spicy aroma of ripe berries. In the taste harmoniously mild tannin structure that refreshing works

St. Laurent Allacher 14 % 2017 | 1/8 – 4,50 € | Fl. - 26,90 €
Dunkles Rubinrot, Duff nach Brombeeren, Weichsel und Zimt. Am Gaumen satte Frucht, Würze und angenehme Tannine
dark Ruby Red, aromas of BlackBerry, cherry and cinnamon. Fruit lush on the palate, spiciness and pleasant tannins

Merlot Reeh 13,5 % 2017

| 1/8 – 4,50 € | Fl. - 26,90 €

Mittleres Rubingranat, zarte violette Reflexe. Prachtvolle Aromenentfaltung, wunderschön klarer Biss, herrlich und fein.

Middle Ruby Garnet, delicate violet reflexes. Magnificent development of flavours, beautifully clear bite, glorious and fine.

Sangiovese Toscana IGT 13,5 % 2016

| 1/8 – 4,50 € | Fl. – 26,90 €

Toscana Montalcino Sangiovese

Leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen, feine, reife Fruchtaromen, die an Brombeeren und Kirschen erinnern, zarte Röstnoten, am Gaumen samtig und vollmundig, finessenreiche Fruchtstruktur, zarte Würznuancen, delikater, langer Abgang.

brilliant Ruby red with violet reflections, fine, ripe fruit flavors, to blackberries and cherries remind, delicate roasted notes, on the palate velvety and full-bodied, finesse Fruchtstruktur, delicate flavor nuances, delicate, long finish.

:::Flaschenweine wine just in bottls

Hill Side 13 % 2015

| Fl. – 39,90 €

Weingut Leo Hillinger, Jois/Neusiedlersee 60% Syrah, 30% Merlot, 10% Zw.

Die Cuvée präsentiert sich in einem kräftigen Rubinrot mit schwarzem Kern.

Die Rebsorte Syrah als Hauptteil bringt die Würze und Raffinesse, dies wird abgerundet durch die Geschmeidigkeit des Zweigelt und die Fruchtigkeit des Merlot. Der dezente Holzeinsatz unterstützt die Frucht und trägt zu der kräftigen Tanninstruktur bei. Langes Finish und ebenso langes Potenzial.

Zweigelt All Red 14 % 2017

| Fl. – 39,90 €

Allacher Gols Burgenland

Rubingranat, in der Nase Weichsel, dunkle Beere, Edelholzwürze, am Gaumen Kirschen, Brombeeren, feinwürziges Finish

Zwiegelt des Jahres 2014

Blaifränkisch 13,5% 2016

| Fl. – 34,90 €

Weingut Gager Mittelburgenland

Ausgebaut im grossen Holzfass, kräftiges Rubinrot, dichte Nase nach Brombeeren und reifen Kirschen, am Gaumen stoffig, lebendig strukturiert, saftig und rund

Grande Cuvée 13,5 % 2016 | Fl. – 39,90€

Salzl - Seewinkelhof, Illmitz

Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot

Dunkles Rubinrot, in der Nase mediterrane Kräuter, reife Zwetschken, Kirschlikör, Feigen, schwarze Johannisbeere, Brombeeren, Bitterschoko, am Gaumen sehr dicht und doch wunderbar harmonisch, viel reife Früchte, Beerenkonfit, speckige Röstaromatik, dunkle Kirschen, angenehmer Tanningrip, frische dezent salzige Mineralik, lang anhaltender Abgang

Zweigelt Sacris Premium 2015 14% | Fl. – 49,90 €

Salzl - Seewinkelhof, Illmitz

Rubingranat, in der Nase Kirschkompott, Ribisel, Himbeeren, Dörrzwetschken, viel Würze, Mokka, auch rauchige Noten, am Gaumen Kirschlikör, dunkler Beerenmix, angenehme Röstaromatik, cremig, präsent aber samtige Tannine, sehr dicht.

Villa Antinori Chianti Classico 13,5% | Fl. – 49,90 €

DOCG Riserva 2015 Marchesi Antinori, Firenze, Toscana

Intensives Rubinrot, in der Nase intensive Noten roter Früchte, Himbeeren, Heidelbeeren, gefolgt von Holznoten und Gewürznoten (hauptsächlich Nelken), am Gaumen ist der Wein terroir-typisch, die Tannine sind gut eingebunden, fruchtiges Finish mit leichten Holznoten, das lange anhält.

TORMARESCA TORCICODA PRIMITIVO 14% 2014 | Fl. – 39,90 €

Tormaresca, Castel del Monte | Italien |

Purpurrot, in der Nase dunkle Beeren, Erdbeer- und Preiselbeerennoten, zart würzig, am Gaumen saftiger Fruchtschmelz mit Terriornoten, geschmeidiger Tannine würzig, langer Abgang

Barbera Prunotto Piemont Italien 14% 2017 | Fl.-39,90

Purpurrot mit Rubinreflexen, in der Nase feine Würze nach schwarzem Pfeffer und Rosmain, Brombeer- und Kirschduft, zarte Veilchenanklänge, am Gaumen samtig, zartfruchtige Aromen, ausgewogene Säurestruktur, feinwürzige Zimt und Nelken Noten im feinen Abgang.

Nero d'Avola Sizilien Italien 14% 2017 | Fl. – 39,90

Rubingranat, in der Nase reife Pflaumen, Cassis und schwarzer Pfeffer, am Gaumen saftig, angenehm fruchtig-würzig, ein Hauch Hagebuttenmarmelade, komplex und geschmeidig, sanfte Tannine.

Valpolicella Ripasso DOC Venetien 13% 2016 | Fl. – 39,90

Schwarzrubin, in der Nase Kirsche und Heidelbeeren, viel Druck am Gaumen, ausgesprochen cremig und fruchtig, dunkle Schokolade, feine Säure verleiht Spannung bis zum eleganten Finale

::: Weißweine

Grüner Veltliner Mantler Hauswein 12% | 1/8 – 2,90 € | Fl. - 21,60 €
Schwarzer Pfeffer, vielschichtige Wiesen- Blütenaromen und einer schönen rauchigen Würze, lebendig trocken
black pepper, multi-layered meadows - floral aromas and a lovely smoky spice, lively dry

Chardonnay Salzl 13,5% 2017/18 | 1/8 – 4,50 € | Fl. - 26,90 €
Duff nach reifen Bananen, Quitte und Waldkräuter, schöner Abgang mit eingebundener Säure
nose, ripe bananas, quince and forest herbs, beautiful finish with integrated acid

Riesling Rabl 12,5 % 2017/18 | 1/8 – 4,50 € | Fl. - 26,90 €
Aromen von weißem Pfirsich, reifer Marille, Stachelbeere, Williamsbirne und rauchigen Anklängen, leichtfüßig, mineralisch
aromas of white peach, ripe apricot, gooseberry, pear and smoky notes, fleet-footed, mineral

Pinot Grigio Alois Lageder 12,5% 2017/18 | Fl. -26,90 €
Hellgelb mit grünem Schimmer, feinfruchtiges, blumig-mineralisches Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten, harmonisch, mittelkräftiger, ausgewogener Körper
lebhafter, langer Abgang
pale yellow with green highlights, fine-fruity, flowery mineral aroma with notes of ripe southern fruit, well balanced, medium strong, balanced body more lively, long finish

Welschriesling Allacher 11,5% 2018 | FL. 26,50 €
helles Gelbgrün; typisches Sortenaroma mit intensiven Duff nach grünen Äpfeln; sehr frisch und fruchtig und lebendig, feinwürzig mit pikanter Säure, elegant und harmonisch im Abgang

::: Rosé

Kalmuck Pink 12 % 2017 | 1/8 – 4,50 € | Fl. - 26,90 €
Mauritushof - Franz-Josef Gritsch aus der Wachau
Sattes, kraftvoll leuchtendes Dunkelrosa, subtil angedeutete Waldbeeren und pinotartig, herbstliche Waldaromen, verblüffender fruchtiger Trinkgenuss
Bester Rose' Österreichs 2011/12/13/14/15/16/17

Mauritushof - Franz-Josef Gritsch from the Wachau region rich, powerfully bright deep pink, subtle hint of berries and pinotartig, autumnal forest flavors, intriguing fruity drink enjoying
Best rose' Austria's 2011/12/13/14/15/16/17

::: Rotweine auch im Glas zu genießen

Blauer Zweigelt 12% Fam. Mantler | 1/8 – 2,90 € | Fl. – 21,60 €
Satte rubinrote Farbe, würziger reifer Beerenduft. Im Geschmack harmonisch mildes Tanningerüst das animierend wirkt
rich ruby-red colour, spicy aroma of ripe berries. In the taste harmoniously mild tannin structure that refreshing works

St. Laurent Allacher 14 % 2017 | 1/8 – 4,50 € | Fl. - 26,90 €
Dunkles Rubinrot, Duff nach Brombeeren, Weichsel und Zimt. Am Gaumen satte Frucht, Würze und angenehme Tannine
dark Ruby Red, aromas of BlackBerry, cherry and cinnamon. Fruit lush on the palate, spiciness and pleasant tannins

Merlot Reeh 13,5 % 2017

| 1/8 – 4,50 € | Fl. - 26,90 €

Mittleres Rubingranat, zarte violette Reflexe. Prachtvolle Aromenentfaltung, wunderschön klarer Biss, herrlich und fein.

Middle Ruby Garnet, delicate violet reflexes. Magnificent development of flavours, beautifully clear bite, glorious and fine.

Sangiovese Toscana IGT 13,5 % 2016

| 1/8 – 4,50 € | Fl. – 26,90 €

Toscana Montalcino Sangiovese

Leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen, feine, reife Fruchtaromen, die an Brombeeren und Kirschen erinnern, zarte Röstnoten, am Gaumen samtig und vollmundig, finessenreiche Fruchtstruktur, zarte Würznuancen, delikater, langer Abgang.

brilliant Ruby red with violet reflections, fine, ripe fruit flavors, to blackberries and cherries remind, delicate roasted notes, on the palate velvety and full-bodied, finesse Fruchtstruktur, delicate flavor nuances, delicate, long finish.

:::Flaschenweine wine just in bottls

Hill Side 13 % 2015

| Fl. – 39,90 €

Weingut Leo Hillinger, Jois/Neusiedlersee 60% Syrah, 30% Merlot, 10% Zw.

Die Cuvée präsentiert sich in einem kräftigen Rubinrot mit schwarzem Kern.

Die Rebsorte Syrah als Hauptteil bringt die Würze und Raffinesse, dies wird abgerundet durch die Geschmeidigkeit des Zweigelt und die Fruchtigkeit des Merlot. Der dezente Holzeinsatz unterstützt die Frucht und trägt zu der kräftigen Tanninstruktur bei. Langes Finish und ebenso langes Potenzial.

Zweigelt All Red 14 % 2017

| Fl. – 39,90 €

Allacher Gols Burgenland

Rubingranat, in der Nase Weichsel, dunkle Beere, Edelholzwürze, am Gaumen Kirschen, Brombeeren, feinwürziges Finish

Zwiegelt des Jahres 2014

Blaufränkisch 13,5% 2016

| Fl. – 34,90 €

Weingut Gager Mittelburgenland

Ausgebaut im grossen Holzfass, kräftiges Rubinrot, dichte Nase nach Brombeeren und reifen Kirschen, am Gaumen stoffig, lebendig strukturiert, saftig und rund



Grande Cuvée 13,5 % 2016 | Fl. – 39,90€

Salzl - Seewinkelhof, Illmitz

Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot

Dunkles Rubinrot, in der Nase mediterrane Kräuter, reife Zwetschken, Kirschlikör, Feigen, schwarze Johannisbeere, Brombeeren, Bitterschoko, am Gaumen sehr dicht und doch wunderbar harmonisch, viel reife Früchte, Beerenkonfit, speckige Röstaromatik, dunkle Kirschen, angenehmer Tanningrip, frische dezent salzige Mineralik, lang anhaltender Abgang

Zweigelt Sacris Premium 2015 14% | Fl. – 49,90 €

Salzl - Seewinkelhof, Illmitz

Rubingranat, in der Nase Kirschkompott, Ribisel, Himbeeren, Dörrzwetschken, viel Würze, Mokka, auch rauchige Noten, am Gaumen Kirschlikör, dunkler Beerenmix, angenehme Röstaromatik, cremig, präsent aber samtige Tannine, sehr dicht.

Villa Antinori Chianti Classico 13,5% | Fl. – 49,90 €

DOCG Riserva 2015 Marchesi Antinori, Firenze, Toscana

Intensives Rubinrot, in der Nase intensive Noten roter Früchte, Himbeeren, Heidelbeeren, gefolgt von Holznoten und Gewürznoten (hauptsächlich Nelken), am Gaumen ist der Wein terroir-typisch, die Tannine sind gut eingebunden, fruchtiges Finish mit leichten Holznoten, das lange anhält.

TORMARESCA TORCICODA PRIMITIVO 14% 2014 | Fl. – 39,90 €

Tormaresca, Castel del Monte | Italien |

Purpurrot, in der Nase dunkle Beeren, Erdbeer- und Preiselbeerennoten, zart würzig, am Gaumen saftiger Fruchtschmelz mit Terriornoten, geschmeidiger Tannine würzig, langer Abgang

Barbera Prunotto Piemont Italien 14% 2017 | Fl.-39,90

Purpurrot mit Rubinreflexen, in der Nase feine Würze nach schwarzem Pfeffer und Rosmain, Brombeer- und Kirschduft, zarte Veilchenanklänge, am Gaumen samtig, zartfruchtige Aromen, ausgewogene Säurestruktur, feinwürzige Zimt und Nelken Noten im feinen Abgang.

Nero d'Avola Sizilien Italien 14% 2017 | Fl. – 39,90

Rubingranat, in der Nase reife Pflaumen, Cassis und schwarzer Pfeffer, am Gaumen saftig, angenehm fruchtig-würzig, ein Hauch Hagebuttenmarmelade, komplex und geschmeidig, sanfte Tannine.

Valpolicella Ripasso DOC Venetien 13% 2016 | Fl. – 39,90

Schwarzrubin, in der Nase Kirsche und Heidelbeeren, viel Druck am Gaumen, ausgesprochen cremig und fruchtig, dunkle Schokolade, feine Säure verleiht Spannung bis zum eleganten Finale