

Seit 1243



Restaurant - Keller - Biergarten

# Speisen & Getränke



TRADITIONELL · ALPIN · MEDITERRAN





Zu allen kalten Gerichten servieren wir typische Brotspezialitäten!

## Kaltes, Geräuchertes, Antipasti und mehr...

### Südtiroler Markenspeck

dünn geschnitten, mit Kren und Bergbutter, auf Steingutteller (auf Wunsch am Stück auf Holzbrett!) .... kl. € 9,40 / gr. € 11,70

**BEST PRICE**

### Tiroler Vorspeisenteller

Südtiroler Markenspeck, Kaminwurze, Almkäse, Räucherforelle, Bauernsülze, Bergbutter, auf Steingutteller .... kl. € 10,80 / gr. € 12,80

### Zecherteller

Südtiroler Markenspeck fein geschnitten, Almkäse gewürfelt, Bergbutter, auf Steingutteller .... € 10,50

### Carpaccio „Cipriano“

rohe Rinderlende dünn geschnitten, mit Parmesanspänen und Rucola .... kl. € 10,90 / gr. € 14,90

### Forelle hausgeräuchert

serviert mit Zwiebelscheiben, Kapern und Kren, Bergbutter und Toastbrot .... kl. € 9,60 / gr. € 12,90

**BEST PRICE**

### Wildlachs aus Norwegen

zart geräuchert, mit Wacholder und feinen Kräutern, mit Toastbrot und Butter .... kl. € 11,80 / gr. € 14,80

### Rusters Gourmetteller

Norwegischer Wildlachs, Gebirgsforelle und Makrele geräuchert, Tiefseekrabben mariniert, Bresaola (Rinderschinken), Pragerschinken, Mozzarella mit Tomaten, Rohschinken mit Melone, Toastbrot und Butter .... kl. € 12,80 / gr. € 15,90

### Italienischer Antipasto

verschiedene Salamis und Geräuchertes, Schafkäse aus Sardinien, sauer Eingelegtes, Sortiment von gegrilltem Gemüse verfeinert mit Trüffelöl .... kl. € 12,80 / gr. € 15,90

### Original Parma Rohschinken

luftgetrocknet, dünn geschnitten, auf Honigmelone .... kl. € 12,80 / gr. € 15,90

### „Caprese“ Mozzarella

mit sonnengereiften Tomaten, Basilikum und Kapern .... kl. € 9,50 / gr. € 11,50

**Ruster**  
Rusters Spezialgerichte



Typisch Südtiroler Gerichte



## Aus den Suppentöpfen, alles hausgemacht...

### Rinderkraftbrühe

nach Wunsch (verschiedene Einlagen) .... kl. € 4,20 / gr. € 6,20

### Speckknödelsuppe

- ein Knödel .... € 4,30 - zwei Knödel .... € 5,90

### Kartoffelcremesuppe

mit Speckwürfeln und Brotcroutons .... kl. € 4,20 / gr. € 6,20

### Französische Zwiebelsuppe

mit Toastbrot und Parmesan gratiniert .... kl. € 4,30 / gr. € 6,50

### Asiatischer Suppentopf

Hummerkrabben in Bouillon mit Ingwer, Lemongras und Gemüsejulienne .... kl. € 6,50 / gr. € 8,90



## Vorweg, zwischendurch oder dazu ...

### Bruschetta Romana

Brotscheibe geröstet, geschnittene Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl .... € 3,90

**BEST PRICE**

### Gartenfrischer Marktsalat

mindestens 6 Sorten: grüner Salat, Radicchio, Krautsalat, Karotten, Tomaten, Gurken usw. - vorweg oder als Beilage .... € 3,90

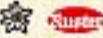
**BEST PRICE**

= Höchste Qualität zu extrem niedrigen Preisen!






## Knödel, Nudeln, Teigwaren und Ravioli ...

**Käse und Spinatknödel**   
mit Parmesan, Gorgonzola und Salbei verfeinert,  
auf Butterspiegel .... kl. € 8,90 / gr. € 9,90

**Spinatspätzle**   
täglich frisch, mit Schinken-Sahne-Sauce .... kl. € 8,50 / gr. € 9,50


**Schlutzkrapfen nach Pustertaler Art**   
mit Spinat und Topfen gefüllt, mit heißer Salbeibutter und Parmesan  
.... kl. € 7,90 / gr. € 8,90

**Bandnudeln „Valtellina“**   
Buchweizenpapardelle mit Pilzen, Speck u. Käse überbacken  
auf Steingutteller .... kl. € 9,30 / gr. € 10,50

*Täglich frisch &  
hausgemacht!*

  
Rusters Spezialgerichte  
  
Typisch Südtiroler  
Gerichte

**Spaghetti**  
- Napoli (Tomatensauce) o. Bolognese (Fleischsauce) u. Butterrollchen  
.... kl. € 6,90 / gr. € 7,90 **BEST PRICE**  
- Amatriciana mit Speck, Zwiebel, Knoblauch u. Tomatensauce  
.... kl. € 7,90 / gr. € 8,90

**Ravioli** (Teigtaschen)   
mit Kalbfleischfülle, täglich hausgemacht, .... kl. € 8,90 / gr. € 9,90  
- mediterran, mit Tomaten, Zwiebel, Peperoni und Oliven  
- klassisch, mit Schinken-Sahnesauce  
- würzig, mit Vierkäsesauce und Rucola

**Pennette (Maccheroni)**  
- mit Gemüsestreifen und Shrimps .... kl. € 9,30 / gr. € 10,80  
- Hirten-Art: Tomaten- u. Fleischragout,  
Sahne, Schinken, Erbsen, Pilze .... kl. € 8,50 / gr. € 9,50

**Zwei-Korn-Risotto**  
- mit Vierkäsesauce und grünem Pfeffer .... gr. € 10,50  
- mit Radicchio, Gorgonzola und Walnüssen .... gr. € 11,50  
- mit Gemüsestreifen und Tigerprawns (Garnelen) .... gr. € 14,90

*Alle unsere  
Teigwaren sind  
hausgemacht!*



## Fisch: einheimisch und aus dem Meer ...

**Fangfrische Gebirgsforelle**   
aus unserem Frischwasserbecken: Müllerin Art, Forelle blau oder vom Grill,  
mit Salzkartoffeln und gemischtem Marktsalat .... € 14,90

**BEST PRICE**

**Goldbrasse** (Dorade)  
am Stück gebraten, filetiert, mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Marktsalat .... € 16,90

**Thunisch aus dem Mittelmeer**  
- 180 g klassisch vom Grill, mit Salzkartoffeln und gemischtem Marktsalat .... € 18,90  
- 140 g gegrillt, auf einer großen bunten Salatschüssel .... € 16,80  
- 140 g gegrillt, auf einem Beet von gedämpftem buntem Marktgemüse mit Butter .... € 17,80

**Tigerprawns** (ausgelöste Hummerkrabben, ca. 180 g)  
in der heißen US **LODGE** Pfanne serviert, mit Basmatireis u. Knoblauchbrot .... € 18,90  
- Katalanisch an Olivenöl, Rucola, Kirschtomaten, Knoblauchscheiben u. Zwiebeln, frisch gebraten  
- Asiatisch in Lemongras, Ingwer und Gemüsejulienne gegart, mit Zitrone verfeinert



## Schnitzel in allen Variationen ...

**Schnitzel** (ca. 180 g)  
vom Kalb oder Jungschwein kurz gebraten  
- Wiener Art, goldgelb gebacken mit Pommes frites .... Schwein € 9,90 / Kalb € 15,90  
- Zigeuner Art, mit Paprikazwiebelsauce und Kartoffelkroketten .... Schwein € 11,80 / Kalb € 16,90  
- Förster Art, mit frischer Champignonsauce und Reis Pilaf .... Schwein € 11,80 / Kalb € 16,90

**Paillard** (ca. 220 g) **BEST PRICE**  
vom Grill mit Kräuterbutter und gemischtem Marktsalat  
.... Schwein € 9,90 / Truthahn € 11,90 / Rind € 14,90 / Kalb € 16,90



## Für 2 oder mehr...

### Chateaubriand (ca. 400 g)

Filetstück vom Grill (am Tisch tranchiert), gedämpftes Marktgemüse an Butter, Kartoffelkroketten, Pommes frites und Reis Pilaf, in der Kupferpfanne serviert für zwei Personen .... € 76,80

### Kalbshaxe vom Rohr (auf Vorbestellung)

am Tisch tranchiert, gedämpftes Marktgemüse an Butter, Kartoffelkroketten, Pommes frites und Reis Pilaf, in der Kupferpfanne serviert für zwei Personen .... € 75,90

Alternativ zum Marktsalat oder zur Gemüsebeilage servieren wir Ihnen gerne unsere Tagessuppe!



Alle unsere Angus-Steaks servieren wir auf der heißen Original US **LODGE** Steakpfanne.

Ihr Steak wird, wenn nicht anders gewünscht, medium rosa gebraten.

## Angus-Steaks, Edles vom Rind, Lamm und Tartar ...

### Angus-Steaks vom Grill

Steaks vom Angusrind servieren wir mit Grillgemüse und gemischtem Marktsalat.

- Hüftsteak 180 g .... € 18,90
- Entrecote (Rumpsteak 180 g) .... € 19,50
- Entrecote (Rumpsteak 300 g), am Tisch geschnitten .... € 28,90
- Filetsteak 180 g .... € 23,80
- Hochrippe (Entrecote ohne Knochen 500 g), am Tisch geschnitten .... eine Person € 37,90 / für zwei Personen mit zweitem Grillgemüse u. Salat € 48,90

### Rusters Filetspitzen

Streifen vom Rinderfilet, mit Cognacsauce, Zwiebel und Paprikastreifen, mit in Butter verfeinertem frischem Gartengemüse, Kartoffelkroketten und Basmatireis .... € 21,80

### Pfefferleak Ceylon

Rinderfilet (180 Gramm) mit Cognacsauce an frischen grünen Pfefferkörnern, geschwenktem Gartengemüse und Kartoffelkroketten .... € 24,90

### Beefsteak Tatar

Rusters Klassiker, fein Gehacktes vom Rind, mit erlesenen Gewürzen zubereitet, mit getoastetem Weißbrot und Butter .... 140 g € 13,90 / 180 g € 18,90

### Lammkotelett „Presale“ (ca 220 g)

am Grill gebratene Lammkoteletts auf raffinierter Provencsauce oder natur mit Kräutern und Tomatenconfit, Butterbohnen an gebratenem Speck, dazu Bauernkartoffeln .... € 23,90

Ruster  
Rusters Spezialgerichte

Typisch Südtiroler  
Gerichte

**BEST PRICE**  
= Höchste Qualität zu  
extrem niedrigen Preisen!

## Aus der Pfanne, vom Rost oder gebraten ...

### Tiroler Herrengröstel

geröstete Kartoffeln, Fleisch und Zwiebelstreifen in der klassischen Eisenpfanne, dazu Speckkrautsalat **BEST PRICE**  
.... mit Rindfleisch € 9,90 / .... mit kurz gebratenen Kalbfleischstreifen € 15,90

### Rusters Grillteller

zarte Steaks von Kalb, Rind und Schwein, mit Pommes frites und frisch gedämpftem Marktgemüse .... € 16,50

### Tiroler Zwiebelrostbraten

saftige Hüfte vom Rind, rosa gebraten, mit gebackenen Zwiebelringen, Grilltomate und Röstkartoffeln .... € 16,80

### Filets Bäuerinnen Art

zarte Medaillons vom Jungschwein in leichter Kräutersauce, in unserer klassischen Eisenpfanne serviert, mit gedämpftem Gartengemüse und Bauernkartoffeln .... € 15,90

### Spare Ribs

(ofenfrisch) Rippe vom Jungschwein am Stück, feurig, würzig, knusprig gebraten, dazu gemischter Marktsalat .... € 11,90

### Alpen Adria (Rusters A&A)

kurz gebratene Rinderhüfte vom einheimischen Alpenrind (220 g) mit ausgelösten Mittelmeergarnelen, Grilltomate, Zwiebelringen, Bauernkartoffeln, Speckbohnen .... € 22,80

### Fajitas

(Tex-Mex-Küche) gebratene Fleischstreifen (Rind, Geflügel), mit Zwiebel und Paprikagemüse, in der original US **LODGE** Pfanne serviert, Weizentortillas u. Salsa .... € 16,90

### Kosakenspieß

zarte Steaks von Kalb, Rind, und Jungschwein, Speckscheibe, mit pikanter Sauce aus Paprikaschoten, Tomaten und Zwiebeln, mit Reis Pilaf und gemischtem Marktsalat .... € 16,80

Für unsere Steaks verwenden wir ausschließlich ausgesuchtes, fein marmoriertes Fleisch vom Angusrind bester Qualität.



**BEST PRICE**

PRIME QUALITY  
RUSTER  
FRESH!



## Spezielles, Feines, Kleines ...

### 1/2 Dutzend Weinbergschnecken

in Knoblauchbutter gratiniert, dazu Weißbrot .... € 12,80

### Mc Speck

saftiger Hamburger in Originalbrot, mit gebratenen Scheiben von Südtiroler Markenspeck, Käse und geröstetem Zwiebel belegt, dazu Pommes frites, auf Holzbrett serviert .... € 7,90

**BEST PRICE**

### Mc Ruster

saftiger Hamburger in Originalbrot, mit Käse, Zwiebel, Tomate und Grünsalat belegt, dazu Pommes frites und Ketchup und Mayonnaise .... € 8,30

### Camembert

goldgelb gebacken, mit Petersilie, Preiselbeermarmelade, Butter u. Toastbrot .... € 7,90

### Spiegelei mit Speck

in Butter, mit gebratenen Speckscheiben auf Röstkartoffeln .... € 7,80

### Rindfleisch sauer

gekochtes Rindfleisch, in Scheiben geschnitten, mit Zwiebel, Essig, Öl und Brotkorb serviert .... € 9,90

### Rusters Bauernsülze

Sülze hausgemacht, mit Schinken und verschiedenem Gemüse, Zwiebel, mit Röstkartoffeln .... € 9,90

### Käsesortiment mit Mostarda (pikante Fruchtkonfitüre)

6 diverse Sorten mit Brotkorb .... kl. € 9,90 / gr. € 14,90

### Kaiserschmarrn

mit Sultaninen und Preiselbeermarmelade .... € 9,90

Auf Wunsch gerne  
mit zweitem Teller!





Rusters Spezialgerichte



Typisch Südtiroler  
Gerichte



## Wenig Fett, wenig Kalorien, viel Energie, Knackiges und vom Wok...

**Aus unserem Wok**, buntes Gemüse mit Curry und Soja, serviert mit Basmatireis

.... mit Rindfleisch € 12,90 / mit Truthahn € 10,80 / mit Garnelen € 17,50 / nur Gemüse € 9,90

### Große Schüssel mit knackig frischen Marktsalaten

mindestens 7 Sorten und gerösteten ausgelösten Sonnenblumenkernen .... € 8,90

- mit gebratenem Geflügel (ca. 140 g) .... € 10,90

- mit gegrilltem Rindfleisch (ca. 140 g) .... € 12,50

- mit ausgelösten gegrillten Garnelen (ca. 160g) .... € 16,90

**BEST PRICE**

### Gemüseteller (min. 9 Sorten)

buntes, verschied. Gemüse in der Pfanne gedämpft, mit Butter verfeinert .... € 9,90

- mit Spiegelei und Schinken .... € 12,80

- mit Spiegelei .... € 11,80

**Grillgemüse**, frisch geschnittenes Gemüse vom Grill .... kl. € 8,80 / gr. € 10,80

- mit Caciocavallo (sardische Käsespezialität) .... kl. € 9,80 / gr. € 12,80



## Desserts, Süßes oder der besondere Nachklang ...

**Tartuffo**, italienische Eisspezialität in drei Variationen

- mit frisch geschnittenen Früchten .... € 6,50

- mit Espresso (affogato) .... € 6,50

- nur Tartuffo .... € 5,30

### Tiramisù

aus Biskuit, Mascarpone, Mokka, Likör und Schokolade zubereitet (täglich frisch) .... € 6,50

### Mousse au Chocolat

zart schmelzend, hausgemacht, aus weißer und brauner Fondantschokolade .... € 6,50

### Rusters Haustris

der Klassiker: Mousse au Chocolat, Tiramisù, Parfait (Halbgefrorenes), fein präsentiert .... € 7,50

### Ortler, der Berg

Schokopyramide gefüllt mit zartem weißem Mousse au Chocolat, zarter Biskuitboden, Orangenspiegel mit Walnusseis .... € 6,90

### Weißer Schokoladenpyramide

gefüllt mit Mousse au Chocolat, Biskuitboden, Vanilleeis und frischen Gartenerdbeeren .... € 6,50

### Krapfen nach Algunder Art

mit Mohn-, Marmelade- oder Kastanienfülle .... 1 Stk. € 2,80 / 2 Stk. € 5,30

**Apfelstrudel** , täglich frisch, hausgemacht mit Rosinen und Pignoli .... € 3,80

**Zitronensorbet** mit Sekt und Wodka .... € 3,00

**Käsesortiment mit Mostarda** (pikante Fruchtkonfitüre) mit Brot - Dessertvariation .... € 9,90



Fragen Sie  
nach unserer  
Eis & Dessert  
Kartel



## Getränke & Co

### Aperitifs

Veneziano	€ 3,20
Bitter San Pellegrino weiß / rot	€ 2,50
Campari Soda	€ 2,80
Martini weiß / rot / dry	€ 2,80
Sherry dry	€ 3,30
Prosecco flûte aus der Flasche 0,1 l.	€ 2,90

### Offener Prosecco vom Fass

Ca'Ongaresca Trevigiana I.G.T. 10,50 % Vol.	
Prosecco flûte 0,1 l.	€ 2,20
Prosecco 1/4 l.	€ 3,50
Prosecco 1/2 l.	€ 6,80
Prosecco 1 l.	€ 13,40

### Offene Weine im Steinkrug

Rotwein „Burggräfler“ 0,25 l.	€ 3,50
Rotwein „Burggräfler“ 0,5 l.	€ 6,80
Rotwein „Burggräfler“ 1 l.	€ 13,40
Weißburgunder „Terlaner“ 0,25 l.	€ 3,50
Weißburgunder „Terlaner“ 0,5 l.	€ 6,80
Weißburgunder „Terlaner“ 1 l.	€ 13,40

### Offener Rotwein in der Glaskaraffe

Cabernet „San Osvaldo“ 0,25 l.	€ 3,50
Cabernet „San Osvaldo“ 0,5 l.	€ 6,80
Cabernet „San Osvaldo“ 1 l.	€ 13,40

### Forst-Bier vom Fass



Forst 0,2 l (klein)	€ 2,10
Forst 0,3 l (mittel)	€ 2,90
Forst 0,4 l (groß)	€ 3,70
Forst 0,5 l (Krug)	€ 4,30

### Bier vom Fass

Paulaner 0,2 l (klein)	€ 2,10
Paulaner 0,3 l (mittel)	€ 2,90
Paulaner 0,4 l (groß)	€ 3,70
Paulaner 0,5 l (Krug)	€ 4,30
Paulaner 1 l (Maß)	€ 8,50
Kapuziner Hefeweizen 0,3 l (mittel)	€ 3,00
Kapuziner Hefeweizen 0,5 l (groß)	€ 4,30

### Flaschenbiere

Kristall Weizen 0,5 l	€ 4,50
Erdinger alkoholfrei 0,5 l	€ 4,20
Corona Flasche	€ 4,00
Corona Sixpack	€ 19,90

### Brandy, Cognac, Whisky ca. 5 cl

Vecchia Romagna	€ 2,70
Calvados	€ 4,30
Cognac „Martell“	€ 4,70
Cognac „Remy Martin“	€ 6,90
Grand Marnier	€ 4,70
Ballantines	€ 5,50
Chivas Regal	€ 6,00
Jack Daniels	€ 6,90
Four Roses	€ 6,90
Glen Grant	€ 6,90
Dimple	€ 6,90

### Erfrischungsgetränke

Aranciata, Limo, Cola, Spezi 0,2 l (kl.)	€ 1,90
Aranciata, Limo, Cola, Spezi 0,4 l (gr.)	€ 3,50
Radler, Biermix 0,2 l (klein)	€ 2,00
Radler, Biermix 0,4 l (groß)	€ 3,70
Apfel-, Traubenschorle 0,2 l (klein)	€ 1,90
Apfel-, Traubenschorle 0,4 l (groß)	€ 3,50
Fruchtnektar (diverse Sorten)	€ 2,70
Apfelsaft, Traubensaft	€ 2,70
Lemonsoda, Oransoda	€ 2,70
Schweppes (Tonic, Lemon, Ginger)	€ 2,60
Eistea 0,2 l (klein)	€ 1,90
Eistea 0,4 l (groß)	€ 3,50
Mineralwasser „Meraner“ 0,5 l	€ 2,20
Mineralwasser „Meraner“ 0,75 l	€ 3,80

### Dosensgetränke

Coca, Lite, Zero	€ 2,70
Sprite / Fanta	€ 2,70
Red Bull	€ 3,10

### Heiße Getränke

Espresso / Macchiato / Hag	€ 1,20
Cappuccino / Cappuccino Hag	€ 2,20
Schokolade	€ 2,20
Tasse Kaffee	€ 2,20
Kännchen Kaffee	€ 4,40
Tee	€ 2,10
Punch	€ 2,90



### Long Drinks

Long Drink (5 cl Alkohol nach Wunsch) & Softdrink	€ 6,50
Long Drink (5 cl Alkohol nach Wunsch) & Red Bull	€ 7,00

### Sekt, Champagner

Prosecco 0,7 l	€ 16,50
Henkel Piccolo	€ 8,80
Henkel Trocken 0,7 l	€ 23,80
Ferrari Brut 0,7 l	€ 54,00
Mâet Chandon Piccolo	€ 33,00
Mâet Chandon 0,37 l	€ 48,00
Mâet Chandon 0,70 l	€ 65,00
Dom Perignon 0,70 l	€ 173,00

### Liköre ca. 3 cl

Nusseler	€ 2,60
Heidelbeer	€ 2,60
Baileys	€ 3,50
Fernet Branca / Menta	€ 2,70
Underberg	€ 4,80
Jägermeister	€ 3,50

### Digestifs ca. 5 cl

Montenegro, Braulio	€ 2,60
Ramazotti, Averna, Cynar	€ 2,60
Sambuca	€ 2,60
Amaretto di Saronno	€ 2,50
Portwein	€ 3,00
Limoncello	€ 2,50
Grüner Apfel	€ 2,50

### Schnäpse, Destillate, Grappe ca. 3 cl

Williams	€ 2,60
Himbeer, Apricot, Obstler, Kirsch, Slivovitz	€ 2,70
Steinhäger	€ 2,80
Grappa Treber Algunder 50°	€ 2,60
Grappa Müller Thurgau, Blauburgunder	€ 5,80
Grappa Brunello (Barique)	€ 8,50
Wodka „Moscovskaya“	€ 2,90
Tequila	€ 2,90

Fragen Sie  
nach unserer  
Grappa-Karte!

Schnäpse

Fragen Sie nach  
unserer ausführlichen  
Wein-Karte!

### Weißweine 7/10

#### Südtirol

Weißburgunder - <i>Tertaner Kellerei</i> .....	€ 17,80 / 0,37 l	€ 11,50
Sauvignon Winkl - <i>Tertaner Kellerei</i> .....		€ 19,90
Sylvaner - <i>Eisacktaler Kellerei</i> .....	€ 18,50 /	€ 3,00
Gewürztraminer - <i>Traminer Kellerei</i> .....		€ 19,90
Goldmuskateller - <i>Kellerei Nals/Margreid</i> .....		€ 18,50

#### Italien

Lugana - <i>Cà dei Frati - Lombardei</i> .....	€ 19,30 /	€ 3,50
Pinot Grigio - <i>Torre Rosazza Friaul</i> .....		€ 22,90
Galestro Capsula Viola - <i>Villa Antinori - Toscana</i> .....		€ 16,90
Verdicchio - <i>Fazi Battaglia - Marche</i> .....		€ 18,50
Regaleali bianco - <i>Tasca d'Almerita - Sizilien</i> .....		€ 25,80

### Rotweine 7/10

#### Südtirol

Hausmarke Ruster „Meraner“ - <i>Burggräfler Kellerei</i> .....		€ 16,50
Algunder Rosengarten - <i>Burggräfler Kellerei</i> .....		€ 17,30
Lagrein Dunkel - <i>Burggräfler Kellerei</i> .....	€ 18,50 /	€ 3,50
Grauvermatsch - <i>Kellerei Nals/Margreid</i> .....		€ 17,90
Lagrein Kretzer - <i>Kellerei Rottensteiner</i> .....		€ 17,90
St. Magdalener „Premstallerhof“ - <i>Kellerei Rottensteiner</i> .....		€ 17,90
Lagrein Dunkel Riserva - <i>Kellerei Rottensteiner</i> .....	€ 19,90 /	€ 3,50
Blauburgunder Riserva St. Daniel - <i>Kellerei Schreckbichl</i> .....		€ 27,90

#### Italien

Rosé Antinori - <i>Antinori - Toscana</i> .....	€ 17,30 / 0,37 l	€ 12,00
Bardolino - <i>Bertani - Veneto</i> .....		€ 19,80
Rosso Toscano - <i>Il Poggione - Toscana</i> .....	€ 19,90 /	€ 3,50
„Villa Antinori“ - <i>Antinori - Toscana</i> .....		€ 29,90
Chianti Riserva - <i>Rocca delle Macie - Toscana</i> .....	€ 18,90 / 0,37 l	€ 16,90
Rosso di Montalcino - <i>Il Poggione - Toscana</i> .....	€ 29,80 /	€ 5,00
Brunello di Montalcino - <i>Il Poggione - Toscana</i> .....		€ 59,00

So gekennzeichnete Weine servieren wir im Glas oder auch im Krug. 1 Glas = 1/8 l, 2 Gläser = 1/4 l, 4 Gläser = 1/2 l

## Hakoto de Roste

de Algunda 1243



Im Jahre 1243 wurde ein Hakoto de Roste de Algunda als Besitzer des Rusterhofes in den alten Aufzeichnungen geführt.

1977 wurde aus den Kellerräumen eine Gaststätte errichtet. Aus- und umgebaut ist aus dem alten Bauernhaus ein bekannter Schank- und Speisebetrieb entstanden. Im Laufe der Jahre hat sich daraus das Ruster Resort entwickelt.

Ihre Gastgeber heißen Sie herzlich willkommen!  
Fam. Georg Reinthaler

## RUSTERS URLAUBSTIPP



*Finan - Euro*  
**Schönblick**  
ALGUND bei Merano • Salsomaggiore • Italien

\*\*\*\* Hotel  
**Friedheim**

\*\*\*\*  
**Ruster**  
APARTMENTS

**Ruster**  
RESTAURANT - KELLER - BIERGARTEN

Ruster Resort . Tel +39 0473 222303 . [www.ruster.com](http://www.ruster.com)