



Ruster

MENU PER IL
BUONGUSTAIO





MARENDE, ANTIPASTI & AFFUMICATI

Speck Alto Adige IGP - 2,a,g,l € 16,50
tagliato a fette sottili, servito con burro e rafano,
oppure servito a pezzo intero

Antipasto alla tirolese - a,d,g,l € 18,50
speck dell'Alto Adige IGP, kaminwurz, formaggio
di malga, trota affumicata, prosciutto in gelatina,
burro e rafano

Zecherteller - 2,a,g,l € 15,80
speck dell'Alto Adige IGP affettato finemente,
formaggio a cubetti, burro di malga

Carpaccio „Cipriano“ - 2,a € 18,80
carne pregiata di manzo, con scaglie di grana,
pepe verde e rucola

Trota affumicata in casa - 2,a,d,g € 19,50
servita con rafano, cipolla e capperi, burro e
pane tostato

Salmone norvegese affumicato - 2,a,d,g € 19,80
con ginepro e erbe, servito con
pane tostato, burro

Consigliamo
St. Magdalener bicchiere € 4,50

„In tutte le pietanze
sopraindicate è incluso il pane! .“

PER INIZIARE, COME INTERMEZZO E PER BUONGUSTAI

Bruschetta Romana - a € 6,90
pane abbrustolito, con pomodori marinati
all'aglio, olio d'oliva e basilico

Insalata mista fresca dell'orto - i € 5,90
almeno 6 tipi: verde, radicchio, crauti, carote,
pomodori, cetrioli ecc.
come primo o contorno

ZUPPE

Consommè di bue - i € 6,90
con aggiunta a scelta chiara, celestina uovo
- con guarnitura di manzo € 9,90

Canederli di speck in brodo - a,c,g,i
- un canederlo € 7,50
- due canederli € 8,50

Crema di patate e porro - a,i € 7,90
con fettine di speck e crostini

Consigliamo
Pinot bianco - C. Terzano 0,25 l € 4,90

PASTA, CANEDERLI, RAVIOLI: TUTTO FATTO IN CASA

- Canederli di formaggio e spinaci** - a,c,g,i

€ 14,50

con grana e gorgonzola su burro fuso alla salvia
- "Spätzle" di spinaci** - a,c,g,l

€ 13,50

gnocchetti con panna, prosciutto e grana
- "Schlutzkrapfen" mezzelune alla pusterese** - a,c,g,i

€ 14,50

ripiene di spinaci e ricotta, con burro fuso, salvia e parmigiano
- Pizzoccheri alla Valtellinese** - a,c,g

€ 16,50

pappardelle di grano saraceno fatte in casa, con funghi, speck, gratinate al formaggio
- Spaghetti** - a,g,i

€ 12,90

al pomodoro oppure alla bolognese con grana e ricciolo di burro
- Ravioli fatti in casa** - a,c,g,k

€ 15,80

con carne di vitello, panna e prosciutto, oppure con burro fuso alla salvia
- Pennette** - a,i,l

€ 14,50

alla pastora: con sugo di pomodoro e carne, panna, prosciutto, piselli e funghi



DALLA PENTOLA, DAL FORNO O ALLA GRIGLIA

- "Herrengröstel"** - 2,a,i,l

€ 19,90

160 g strisce di arrosto di vitello, patate saltate con cipolla, con insalata di cappuccio, speck e uovo all'occhio di bue
- Grigliata Ruster** - 2,i,l

€ 22,80

tenere bistecche di manzo, vitello, maiale, pancetta e würstel, contorno di patate fritte e verdure miste al vapore
- Lombata di manzo alla tirolese** - 2,i,l

€ 24,80

bistecca 200 g con anelli di cipolla fritti, servita con pomodoro al forno e patate saltate
- Fajitas** Tex-Mex - 2,a

€ 24,80

strisce di carne di manzo e tacchino, marinate e arrostate, con peperoni e cipolla, servite nella padella originale US-**LODGE**, tortillas e salsa
- Filetti alla contadina** - 2,a

€ 22,50

teneri medaglioni di maiale, con raffinata salsa alle erbe, con verdure miste al vapore e patate al forno
- Spare Ribs** - 2,i,l

€ 19,80

saporite costine di maialino intere, croccanti, con patate del contadino al forno
- Polpetta fatta in casa** - 2,i,l

€ 16,80

alla griglia, con riso pilaf e verdura al vapore a scelta con:
- salsa al pepe
- anelli di cipolla
- burro alle erbe
- Trappersteak** - 2,i,l

€ 16,80

succulento pezzo di collo di maiale arrostito con paprica, cipolla, pancetta e patate al forno



CROCCANTE E LEGGERO

Dal nostro Wok - i

diverse verdure e funghi con curry e soia
servite con riso basmati

- con manzo - 2,i € 18,50
- con tacchino - 2, i € 16,50
- con gamberi - 3,b,i,tk € 23,80
- solo verdura e funghi - i € 15,50

Insalata mista dell'orto - i

- con tacchino alla piastra - 2,i € 16,50
- con manzo alla piastra - 2,i € 18,50
- con gamberi alla piastra - 3,b,i,tk € 23,80

Piatto di verdure miste al vapore - i

verdure miste condite:

- con burro € 12,50
- con uovo al tegame - c,i € 14,50
- con uovo al tegame e prosciutto - c,i € 16,50

Consigliamo

Lugana - Lombardia

bicchiere € 5,00

BISTECCA

Bistecca alla milanese impanata ca. 180 g - a

con patate fritte

- maiale € 16,90
- vitello € 22,50

Paillard alla griglia - 2,a

bistecca servita con burro alle erbe e riso pilaf
o patate fritte

- vitello € 21,50
- maiale € 14,50
- tacchino € 14,50
- manzo € 19,50

"Volentieri serviamo porzioni su
due o più piatti. Supplemento coperto € 1,50."

PICCOLE SQUISITEZZE

Mc Speck - 2,a,g,l € 13,90

saporito hamburger nel pane nostrano, con fette
rosolate di speck altoatesino, formaggio, cipol-
la, pomodoro e insalata verde, patate fritte

Uova all'occhio di bue - 2,c,l € 13,90

uova al tegamino cosparse di fettine
di speck e servite con patate saltate

Camembert fritto - 2,a,g,i € 14,50

con prezzemolo, marmellata
di mirtilli rossi, burro e pane tostato

Gelatina del contadino Ruster - 2,i € 13,80

gelatina farcita con strisce di prosciutto, diverse
verdure, cipolla e contorno di patate saltate

Formaggi misti - 2,a,g picc. € 14,80 / gr. € 17,50

accompagnati da mostarda e pane casereccio

Ketchup, maionese o senape € 0,40

Marmellata di mirtilli rossi € 2,00

Pane extra per persona € 1,50

Variazione di contorno € 1,50

Kren € 1,50





PESCE NOSTRANO E DEL MEDITERRANEO

Trota fresca di torrente - 2,d,g € 21,80

trota del nostro vivaio servita a piacere,
con patate lesse e broccoli, alla mugnaia
oppure alla griglia

Consigliamo

Sylvaner - C. Val d'Isarco bicchiere € 4,00

Orata - 2,d,g € 21,80

orata grigliata, filettata, con patate al
prezzemolo e broccoli

Consigliamo

Pinot bianco 0,25 lt € 4,60

Salmone norvegese fresco - 2,d,g

- 180 g classico: alla griglia € 21,50

con patate lesse e broccoli

- 150 g alla griglia su grande ciotola € 18,90

d'insalata mista fresca dell'orto

- 150 g alla griglia su letto € 18,90

di verdure miste al vapore

Consigliamo

Lugana bicchiere € 5,00

Tigerprawns - 3,b,d,tk € 23,80

gamberoni sgusciati 180 g serviti nella padella
originale US **LODGE** con bruschettine all'aglio e
timballo di riso basmati

PREGIATO MANZO ANGUS, AGNELLO E TARTARA

Steak di manzo Angus - 2,3,g

servita con patate fritte tagliate a mano e
fagiolini con speck

- steak 200 g € 24,80

- steak 300 g € 34,80

- filetto di manzo 200 g € 32,50

- filetto di manzo 300 g € 38,50

Filetto di manzo "Ceylon" - 2,a,i € 36,50

filetto di manzo 200 g con salsa al cognac e pepe
verde, tenero e saporito, servito con verdure al vapore
e crocchette di patate

Tatara Beefsteak 180 g - 2,a,g € 22,80

carne fresca di manzo tritata, condita con spezie
assortite, servita con pane tostato e burro

Alpe-Adria - 2,3,b,tk € 28,80

bistecca di manzo 200 g, 4 gamberi, pomodori cirio
alla griglia, insalata di rucola, patate al forno

Consigliamo

Lagrein bicchiere € 5,00

PER DUE O PIÙ PERS.

Chateaubriand ca. 400 g - 2,3,a,i,k € 85,00

filetto chateaubriand alla griglia, tagliato al tavolo,
con verdure al vapore, crocchette di patate,
patate fritte e riso pilaf nella pentola di rame
per due persone

Stinco di vitello ca. 1,5 kg - 2 € 98,00

(solo su prenotazione giorno prima)
contorni vedi Chateaubriand

*"Per le nostre tagliate usiamo Angus-Steaks
da bovini allevati all'aperto provenienti dall'Argentina,
Brasile, USA, Irlanda o Europa (razza alpina)."*

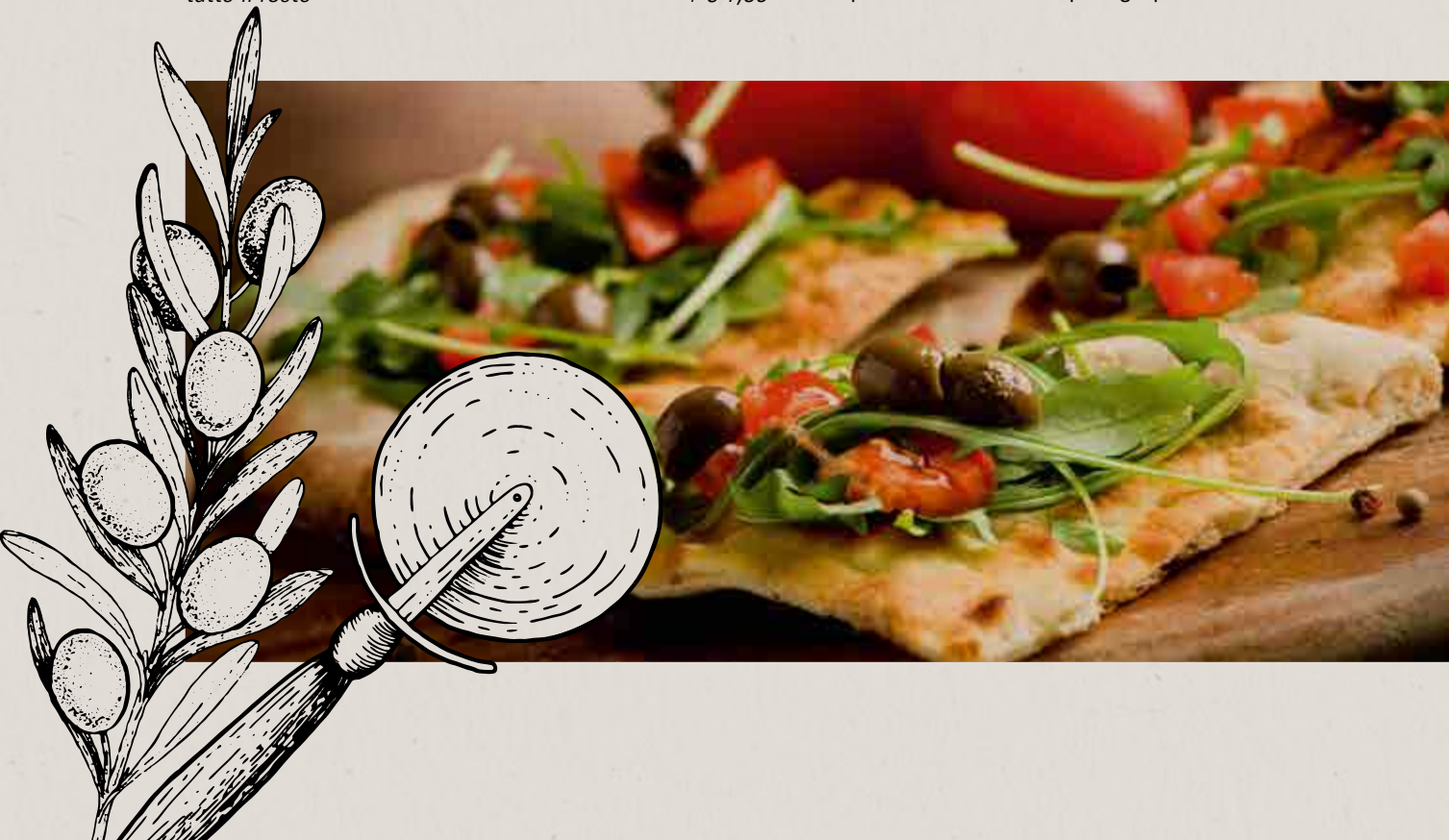


Marinara - a,g	€ 7,20
pomodoro, aglio, origano	
Margherita - a,g	€ 9,40
pomodoro, mozzarella	
Napoli - a,g	€ 10,10
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	
Funghi - a,g	€ 10,50
pomodoro, mozzarella, funghi	
Prosciutto - a,g,l	€ 10,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto	
Salame - a,g,l	€ 11,50
pomodoro, mozzarella, salame piccante	
Prosciutto funghi - a,g,l	€ 11,80
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi	
Romana - a,g	€ 11,80
pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano	
Diavola - a,g,l	€ 12,50
pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni, olive	
Tonno - a,d,g	€ 12,90
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	
Tirolese - a,g,l	€ 12,90
pomodoro, mozzarella, speck, cipolla	
Pugliese - a,g	€ 11,90
pomodoro, mozzarella, cipolla, olive, parmigiano, aglio	
Capricciosa - a,g	€ 12,90
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi	
Popeye - a,g	€ 12,50
pomodoro, mozzarella, spinaci, parmigiano, aglio	
<i>aglio, cipolla</i>	<i>+ € 0,80</i>
<i>speck, prosciutto crudo, mozzarella</i>	<i>+ € 4,00</i>
<i>tutto il resto</i>	<i>+ € 1,50</i>

Parmigiana - a,g	€ 12,90
pomodoro, mozzarella, melanzane, pomodorini, parmigiano, aglio	
Atomica - a,c,g	€ 13,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, uovo, carciofi, olive	
Quattro formaggi - a,g	€ 13,00
pomodoro, mozzarella, brie, gorgonzola, parmigiano, edamer	
Quattro Stagioni - a,g	€ 12,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive	
Vulcano - a,g	€ 12,50
pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola, aglio, peperoncino	
Primavera - a,g	€ 12,50
pomodoro, mozzarella, brie, pomodorini, rucola, scaglie di grana	
Verdura - a,g,i	€ 12,50
pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, pomodori, spinaci, peperoni, broccoli, parmigiano	
Zingara - a,g	€ 12,80
pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi, peperoni, olive	
Calzone - a,g	€ 16,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi	
Pizza per bambini (fino a 14 anni) - a,g	€ 8,00

SPECIALI

Tronchetto - a,g	€ 16,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, salame piccante, parmigiano	
San Daniele - a,g,l	€ 17,50
pomodoro, mozzarella di bufala, gorgonzola, pomodorini, prosciutto crudo	
Norvegese - a,b,g,h,n,tk	€ 21,50
pomodoro, mozzarella, gamberi, zucchini, salmone	
Primizie di stagione	€ 13,00 - € 22,00
pizze con finferli, asparagi, porcini freschi, ecc.	





I DOLCI PER CONCLUDERE IN BELLEZZA...

Tiramisù - a,c,g	€ 8,80	Tartufo - c,g,tk	
savoardi impregnati di caffè e liquore con crema di mascarpone e cacao (fresco ogni giorno)		guarnito delicatamente in tre variazioni	
		- con frutta fresca	€ 8,90
		- affogato al caffè	€ 8,30
		- solo tartufo	€ 6,90
Mousse au Chocolat - c,g	€ 8,50	Sorbetto di limone al prosecco	€ 6,00
fondente, fatto in casa, a base di cioccolato bianco e cioccolato nero			
Rusters Haustreis - a,c,g	€ 9,50	Strudel di mele - a,c	€ 6,00
Mousse al cioccolato, tiramisù e semifreddo finemente guarnito		fatto in casa con uvetta e pinoli	
		+ gelato € 1,90 + panna € 1,90	
Ortler - a,c,g	€ 8,50	Krapfen - a	1 pezzo € 3,90 2 pezzi € 7,50
piramide cioccolato ripiena di mousse bianca e pan di Spagna, con salsa all'arancio e gelato alle noci		ripieni di papavero, marmellata oppure crema di castagne	
Tortina al cioccolato - a,c,g	€ 8,90	Formaggi assortiti - a,c,i,j	€ 12,80
tortina dal forno con cuore liquido e glace di frutta		accompagnati da mostarda e pane casereccio - 2,a,g	
Gelato 1 pallina - a,c,g	€ 1,80	Consigliamo	
		Prosecco Flûte	0,1 lt € 3,70

Compleanni o feste di famiglia: per torte o bevande portate dal cliente dovrà essere presentata una certificazione dell'origine (ricevuta o autocertificazione). Potrebbe essere applicata una tassa di servizio.
Senza servizio: solo posate + piatti: € 1,50 a persona | Con servizio: € 3,50 a persona | Diritto di tappo: € 14,00

NOTE & INFO ALLERGENI

2=prodotti EU; 3=prodotti non EU; tk=prodotti surgelati EU/non EU (gamberi Tigerprawns, gamberi di provenienza non EU dimensione 8/10); IGP= Indicazione Geografica Protetta | a=Gluten b=Crostacei c=Uova d=Pesce e=Arachidi f=Soia g=Latte h=Frutta a guscio i=Sedano j=Senape k=Sesamo l=Anidride solforosa e solfiti m=Lupini n=Molluschi

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. Crostacei e prodotti a base di crostacei. Uova e prodotti a base di uova. Pesce e prodotti a base di pesce. Arachidi e prodotti a base di arachidi. Soia e prodotti a base di soia. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di aca-giù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti,

tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. Sedano e prodotti a base di sedano. Senape e prodotti a base di senape. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. Lupini e prodotti a base di lupini. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaborato-ri saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

BEVANDE

Aperitivi

Veneziano, Hugo	€ 5,80
Ramazzotti Spritz	€ 5,80
Bitter bianco / rosso	€ 3,50
Campari Soda	€ 4,00
Martini bianco / rosso / dry	€ 4,00
Sherry dry	€ 4,00

Spumanti

Prosecco - Conegliano - 41	€ 24,50
Ferarri Brut - Trentino - 42	€ 55,00

Champagne

Moët & Chandon - 43	€ 75,00
Veuve Clicquot - 44	€ 85,00
Ruinart - 45	€ 98,00

Altri champagne su richiesta

Birra in bottiglia

Kristall Weizen 0,5 l	€ 6,00
Erdinger analcolica 0,5 l	€ 5,80
Corona bottiglia	€ 5,50
Forst 0,0% - analcolica	€ 3,50

Bier alla spina

Forst 0,3 l (media)	€ 3,80
Forst 0,4 l (grande)	€ 5,00
Forst 0,5 l (boccale)	€ 6,00
Forst 1 l (boccale)	€ 12,00
Hefeweizen 0,3 l (media)	€ 3,90
Hefeweizen 0,5 l (grande)	€ 6,30

Bevande calde

Espresso / Macchiato / Hag	€ 1,90
Cappuccino / Hag	€ 3,90
Cioccolata	€ 3,90
Tazza caffè americano	€ 4,50
Tè diversi	€ 4,50
Punch	€ 5,00

Bevande in lattina

Coca, Light, Zero	€ 3,80
Sprite	€ 3,80
Fanta	€ 3,80
Red Bull	€ 4,50

Softdrinks

Succo di sambuco 0,2 l (picc.)	€ 2,70
Succo di sambuco 0,4 l (gr.)	€ 4,90
Aranciata, Limo, 0,2 l (picc.)	€ 2,70
Cola, Spezi, 0,2 l (picc.)	€ 2,70
Cola, Spezi, 0,4 l (gr.)	€ 4,90
Mela frizzante 0,2 l (picc.)	€ 2,70
Mela frizzante 0,4 l (gr.)	€ 4,90
Uva frizzante 0,2 l (picc.)	€ 2,70
Uva frizzante 0,4 l (gr.)	€ 4,90
Nettare di frutta	€ 4,50
Succa di mela o d'uva	€ 4,50
Eistea 0,2 l (picc.)	€ 2,70
Eistea 0,4 l (gr.)	€ 4,90
Acqua minerale 0,5 l	€ 3,90
Acqua minerale 0,75 l	€ 4,90
Schweppes	€ 4,00
(Tonic, Lemon, Ginger)	
Limestone (Tonic, Lemon, Ginger, Pink Grapefruit)	€ 6,00
Acqua di sorgente alpina servizio - 1 lt boccale	€ 3,00

DESTILLATI & LIQUORI

Whisky ca. 5 cl

Glen Grant	€ 8,50
Dimple	€ 9,50
Lagavulin	€ 9,50
Laphroaig	€ 9,50

Liquori ca. 3 cl

Nocino	€ 4,00
Mirtillo	€ 4,00
Baileys	€ 4,50
Fernet Branca / Menta	€ 4,00
Underberg	€ 5,00
Jägermeister	€ 5,00

Digestivi ca. 5 cl

Montenegro, Braulio	€ 4,00
Ramazzotti, Averna, Cynar	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00
Amaretto di Saronno	€ 4,00
Porto	€ 5,00
Limoncello	€ 3,50
Mela verde	€ 3,50

Brandy, Cognac, Whisky ca. 5 cl

Vecchia Romagna	€ 4,00
Calvados	€ 6,00
Cognac „Remy Martin“	€ 8,50
Grand Marnier	€ 6,00
Ballantines	€ 8,50
Chivas Regal	€ 8,50
Jack Daniels	€ 8,50
Four Roses	€ 8,50
Glen Grant	€ 8,50
Dimple	€ 8,50

Long Drinks ca. 5 cl alcol a piacere

Long Drink & Softdrink	€ 9,50
Long Drink & Red Bull	€ 10,50

Grappe e distillati di frutta ca. 3 cl

Williams Chirs - Pircher - <i>Alto Adige</i>	€ 4,00
Williams lampone, albicocca, acquavite di frutta	
Ciliegia, Slivovitz - Pircher - <i>Alto Adige</i>	€ 4,00
Dolce Vita Grappa Barrique	€ 5,00
Schlehengeist Distillato	€ 7,00
Unterthurner - <i>Alto Adige</i>	
Erdbeer Edelbrand - Pircher - <i>Alto Adige</i>	€ 7,00
“Marilleler” distillato d'albicocca	€ 7,00
Pircher - <i>Alto Adige</i>	
Distillato di pera Williams	€ 7,00
Pircher - <i>Alto Adige</i>	
Distillato di lampone di bosco	€ 7,00
Pircher - <i>Alto Adige</i>	
Zwetschgeler distillato di prugna	€ 7,00
Pircher - <i>Alto Adige</i>	
Abbagnac Grappa Eichenfass	€ 7,00
Abbazia di Novacella	
Distillato di sorba selvatica	€ 7,00
Unterthurner	
Grappa di genziana S. Amondus - Unterthurner	€ 7,00
Prime Uve Weinbrand bianco/nero - <i>Italia</i>	€ 6,00
Grappa Treber 50% Alc.	€ 4,00
Cantina Lagundo	
Grappa Blauburgunder	€ 7,00
Roner - <i>Termeno Alto Adige</i>	
Grappa Tignanello - Antinori - <i>Italia</i>	€ 12,00
Tre Soli (8 anni di invecchiamento in botte)	€ 15,00
Berta - <i>Italia</i>	

Ruster's Gin ca. 5 cl con tonic o a scelta

Bullock London	€ 12,00
Hendrick's Scotland	€ 12,00
Gunpowder Irland	€ 15,00
Z4 Roner Alto Adige	€ 16,00
Engin Italia	€ 18,00
Monkey 47 Schwarzwald	€ 18,00
Edelschwarz Alto Adige	€ 20,00
<i>A richiesta serviamo il gin con cetriolo, rosmarino, ginepro, ghiaccio</i>	



VINI - 7/10 lt

Vini bianchi

Weißburgunder - 21	€ 23,00
Goldmuskateller - 22	€ 23,00
Sylvaner - 23	€ 24,00
Gewürztraminer Selida - C. Tramin - 24	€ 29,00
Riesling - Podere Provinciale C. Laimburg Alto Adige - 25	€ 35,00
Sauvignon Winkl - C. Terlan - 26	€ 39,00
Pinot Grigio - Colli Orientali Torre Rosazza Friauli - 27	€ 32,00
Lugana - Cà dei Frati - Lombardia - 28	€ 34,00
Vermentino di Gallura Superiore - 29	€ 35,00
Mogoro - Sardegna	

Vini rosati

Lagrein Kretzer - 31	€ 25,00
Cipressetto Antinori - 32	€ 25,00

Vini da dessert

Moscato D'Asti - DOCG Massolino - 33	€ 29,00
Passito - Ben Ryé Donnafugata 0,30 lt - 34	€ 75,00

VINI PREGIATI
IN CARAFFA

Vini bianchi

Weißburgunder Pinot bianco - Terlaner - 0,25 lt	€ 4,90
Weißburgunder Pinot bianco - Terlaner - 0,50 lt	€ 9,50
Weißburgunder Pinot bianco - Terlaner - 1 lt	€ 18,00
Goldmuskateller - Moscato 0,25 lt	€ 4,90
Goldmuskateller - Moscato 0,50 lt	€ 9,50
Goldmuskateller - Moscato 1,00 lt	€ 18,00

Vino frizzante

Bicchiera (Flûte) 0,10 lt	€ 3,70
Caraffa 0,25 lt	€ 5,80
Caraffa 0,50 lt	€ 10,50
Caraffa 1 lt	€ 19,90

Vini rossi

Burggräfler 0,25 lt	€ 4,90
Burggräfler 0,50 lt	€ 9,50
Burggräfler 1 lt	€ 18,00

Vini rossi

Vino della casa Ruster „Meraner“ C. Merano - 1	€ 23,00
Algunder Rosengarten - C. Merano - 2	€ 24,00
Grauvernatsch - 3	€ 24,00
St. Magdalener - 4	€ 25,00
Lagrein - 5	€ 26,00
Lagrein Riserva - 6	€ 27,00
Blauburgunder Riserva St. Daniel C. Colterenzio - 7	€ 39,00
Lagrein Prestige Linie Riserva C. Bolzano - Alto Adige - 8	€ 49,00
Cabernet Riserva - Alois Lageder Alto Adige - 9	€ 45,00
Amistar Rot - Sölva & Söhne - Alto Adige - 10	€ 69,00
Cason Hirschprunn - Alois Lageder Alto Adige - 11	€ 85,00
Löwengang set misto - Alois Lageder Alto Adige - 12	€ 119,00
Primitivo di Manduria - Ionis - Apulia - 13	€ 25,00
Rosso di Montepulciano - Cantina Dei Toscana - 14	€ 29,00
Vino Nobile di Montepulciano - Cantina Dei Toscana - 15	€ 54,00
Nero d'Avola Don Antonio - Morgante Sicilia - 16	€ 75,00
Brunello di Montalcino - Il Poggione Toscana - 17	€ 125,00
Tignanello - Antinori - Toscana - 18	€ 165,00

VINI IN BOTTIGLIA
AL BICCHIERE

Vini bianchi	bicchiera	¼ lt	bottiglia
Lugana - Lombardia	€ 5,00	€ 10,00	€ 34,00
Sylvaner - Alto Adige	€ 4,00	€ 8,00	€ 24,00
Rosè Lagrein Kretzer	€ 4,00	€ 8,00	€ 25,00
Vini rossi	bicchiera	¼ lt	bottiglia
Lagrein	€ 5,00	€ 10,00	€ 26,00
St. Magdalener	€ 4,50	€ 9,00	€ 25,00
Rosso di Montepulciano Toscana	€ 5,00	€ 10,00	€ 29,00
Vino Nobile di Montepulciano Toscana	€ 9,00	€ 18,00	€ 54,00