



Ruster

GAUMEN
FREUDEN





MARENDEN, GERÄUCHERTES & ANTIPASTI

Südtiroler Markenspeck - 2,a,g,l € 16,50
dünn, mit Kren und Bergbutter, auf Wunsch
am Stück serviert

Tiroler Vorspeisenteller - a,d,g,l € 18,50
Speck g.g.A., Kaminwurze, Almkäse, Räucherforelle,
Bauernsülze, Bergbutter und Kren

Zecherteller - 2,a,g,l € 15,80
Speck g.g.A. fein geschnitten, Bergkäse gewürfelt,
Almbutter

Carpaccio „Cipriano“ - 2,a € 18,80
rohe Lende vom Alpenrind, dünn geschnitten,
mit Parmesanspänen, grünem Pfeffer und Rucola

Passer Forelle hausgeräuchert - 2,a,d,g € 19,50
serviert mit Zwiebelscheiben, Kapern und Kren,
Bergbutter und Toastbrot

Lachs Norwegen geräuchert - 2,a,d,g € 19,80
zart mit Wacholder und feinen
Kräutern, mit Toastbrot und Butter

Weinempfehlung
St. Magdalener Glas € 4,50

„Zu allen kalten Gerichten servieren wir
typische Brotspezialitäten.“

VORWEG, ZWISCHENDURCH ODER DAZU

Bruschetta Romana - a € 6,90
Brotscheibe geröstet, geschnittene Tomaten,
Knoblauch, Basilikum und Olivenöl

Gartenfrischer Marktsalat - i € 5,90
mindestens 6 Sorten: grüner Salat, Radicchio,
Krautsalat, Karotten, Tomaten, Gurken usw.
Vorweg oder als Beilage

SUPPEN

Rinderkraftbrühe - i € 6,90
nach Wunsch Klar, Fritatten oder Ei
- mit Rindfleischeinlage € 9,90

Speckknödelsuppe - a,c,g,i
- ein Knödel € 7,50
- zwei Knödel € 8,50

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe - a,i € 7,90
mit Speckstreifen und Brotroutons

Weinempfehlung
Terlaner Weißburgunder 0,25 l € 4,90

HAUSGEMACHTE KNÖDEL, NUDELN, RAVIOLI UND CO.

Käse- und Spinatknödel - a,c,g,i € 14,50
mit Parmesan, Gorgonzola und Salbei verfeinert,
auf Butterspiegel

Spinatspätzle - a,c,g,l € 13,50
täglich frisch, mit Schinken-Sahnesauce

**Schlutzkrapfen nach
Pustertaler Art** - a,c,g,i € 14,50
mit Spinat und Topfen gefüllt, mit heißer
Salbeibutter und Parmesan

Bandnudeln „Valtellina“ - a,c,g € 16,50
Buchweizenpapardelle mit Pilzen, Speck
und Weichkäse

Spaghetti - a,g,i € 12,90
Napoli Tomatensauce oder Bolognese
Fleischsauce und Butterröllchen

Ravioli hausgemacht - a,c,g,k € 15,80
Teigtaschen Kalbfleischfülle, Schinken-Sahnesauce,
oder natur mit Butter und Salbei

Pennette Maccheroni - a,i,l € 14,50
Hirten-Art: Tomaten- und Fleischragout, Sahne,
Schinken, Erbsen, Pilze

AUS DER PFANNE, VOM ROST ODER GEBRATEN...

Tiroler Herrengröstel - 2,a,i,l € 19,90
160 g Bergkalb gebraten, Röstkartoffeln, Zwiebel-
streifen, Kümmel, Lorbeer, Spiegelei, Speckkrautsalat

Rusters Grillteller - 2,i,l € 22,80
zarte Steaks vom Bergkalb, Alpenrind und Jung-
schwein, Truthahn, Würstchen und gerösteter Speck,
Pommes frites, frisch gedämpftes Gartengemüse

Tiroler Zwiebelrostbraten - 2,i,l € 24,80
saftiges Steak vom Alpenrind 200 g, rosa gebraten,
gebackenen Zwiebelringe, Grilltomate, Röstkartoffeln

Fajitas Tex-Mex-Küche - 2,a € 24,80
Fleischstreifen Rind, Geflügel, Zwiebel Paprikagemü-
se, Koriander, original US-**LODGE** Pfanne, Weizentor-
tillas und Salsa

Filets Bäuerinnen Art - 2,a € 22,50
zarte Medaillons vom Jungschwein leichte Kräuter-
sauce, gedämpftes Gartengemüse, Bauernkartoffeln

Spare Ribs - 2,i,l € 19,80
Ofenfrisch, Rippe vom Jungschwein am Stück, feurig,
würzig, knusprig gebraten, Bauernkartoffeln

Gehacktes vom Grill - 2,i,l € 16,80
Reis Pilaf, gedämpften Gemüse wahlweise mit:
- Pfeffersauce
- gebackenen Zwiebelringen
- Kräuterbutter

Trappersteak - 2,i,l € 16,80
saftiges Nackensteak, Jungschwein gebraten,
mit Paprika, Zwiebel, Röstspeck und Bauernkartoffel



KNACKIG UND LEICHT

Aus unserem Wok - i

buntes Gemüse und Champignon mit Curry und Soja,
serviert mit Basmatireis

- mit Rindfleisch - 2,i € 18,50
- mit Truthahn - 2,i € 16,50
- mit Garnelen - 3,b,i,tk € 23,80
- nur Gemüse und Pilze - i € 15,50

Frische Marktsalate - i

- mit gebratenem Truthahn - 2,i € 10,50
- mit gegrilltem Rindfleisch - 2,i € 16,50
- mit gegrillten Garnelen - 3,b,i,tk € 18,50
- € 23,80

Gemüseplatte - i

buntes Gemüse in der Pfanne gedämpft

- mit Butter verfeinert € 12,50
- mit Spiegelei - c,i € 14,50
- mit Spiegelei Schinken - c,i € 16,50

Weinempfehlung

Lugana - *Lombardei* € 5,00

SCHNITZEL

Schnitzel Wiener Art ca. 180 g - a

Goldgelb gebacken mit Pommes frites

- Jungschwein € 16,90
- Bergkalb € 22,50

Schnitzel mit Kräuterbutter vom Grill - 2,a

und Reis Pilaw oder Pommes frites

- Bergkalb € 21,50
- Jungschwein € 14,50
- Truthahn € 14,50
- Alpenrind € 19,50

„Gerne servieren wir Ihnen Portionen auf zwei
oder mehr Teller. Aufpreis pro Gedeck € 1,50.“



FEINES KLEINES

Mc Speck - 2,a,g,l € 13,90

saftiger Hamburger in Originalbrot, mit
gebratene Scheiben vom Südtiroler Marken-
speck, Käse, Zwiebel, Tomate und Grünsalat
belegt, dazu Pommes frites

Spiegelei mit Speck - 2,c,l € 13,90

mit gebratenen Speckscheiben auf
Röstkartoffeln

Camembert - 2,a,g,i € 14,50

goldgelb gebacken, mit Petersilie,
Preiselbeermarmelade, Butter und Toastbrot

Rusters Bauernsülze - 2,i € 13,80

Sülze hausgemacht, mit Schinken und versch.
Gemüse, Zwiebel, mit Röstkartoffeln

Käsesortiment - 2,a,g kl. € 14,80 / gr. € 17,50
mit Mostarda pikante Fruchtkonfitüre

Ketchup, Mayo oder Senf € 0,40

Preiselbeermarmelade € 2,00

Extra Brot auf Wunsch pro Person € 1,50

Jede Beilagenänderung € 1,50

Kren € 1,50





FISCH EINHEIMISCH UND AUS DEM MEER

Fangfrische Gebirgsforelle - 2,d,g € 21,80

aus unserem Frischwasserbecken:

Müllerin Art oder vom Grill, mit Salzkartoffeln und
Brokkoligemüse

Weinempfehlung

Sylvaner - K. Eisacktaler Glas € 4,00

Goldbrasse Dorade - 2,d,g € 21,80

am Stück gebraten, filetiert, mit Petersilien-
kartoffeln und Brokkoligemüse

Weinempfehlung

Weißburgunder 0,25 lt € 4,60

Fangfrischer Norwegischer Lachs - 2,d,g

- 180 g vom Grill mit Salzkartoffeln € 21,50

und Brokkoli oder Gartensalat € 18,90

- 150 g gebraten auf großen € 18,90

bunten Salatschüssel € 18,90

- 150 g gebraten, auf einem Beet € 18,90

gedämpftem bunten Gartengemüse

Weinempfehlung

Lugana Glas € 5,00

Tigerprawns - 3,b,d € 23,80

ausgelöste Garnelen, ca. 180 g in der heißen
US-**LODGE** Pfanne mit Zwiebel, Tomaten, Peperoni
Basmatireis, Knoblauchbrot

ANGUS-STEAKS, EDLES VOM RIND UND TATAR

Saftiges Steak vom Angusrind - 2,3,g

mit handgeschnittenen Pommes frites und
Speckbohnen

- Steak 200 g € 24,80

- Steak 300 g € 34,80

- Filetsteak 200 g € 32,50

- Filetsteak 300 g € 38,50

Pfeffersteak Ceylon - 2,a,i € 36,50

Rinderfilet 200 g mit Cognacsauce an frischen
grünen Pfefferkörnern, geschwenktem Gartengemüse
und Kartoffelkroketten

Beefsteak Tatar 180 g - 2,a,g € 22,80

Rusters Klassiker, fein Gehacktes vom Alpenrind,
mit erlesenen Gewürzen zubereitet, mit getoastetem
Brot und Butter

Alpe-Adria - 2,3,b € 28,80

Rindersteak 200 g, vier Garnelen, gegrillte
Ciriotomaten, Rucola, Bauernkartoffeln

Weinempfehlung

Lagrein Glas € 5,00

FÜR ZWEI ODER MEHR

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

Filetstück vom Grill am Tisch tranchiert, gedämpf-
tes Marktgemüse an Butter, Kartoffelkroketten,
Pommes frites und Reis Pilaw, in der Kupferpfan-
ne serviert

Kalbshaxe ca. 1,5 kg - 2 € 98,00

(nur auf Vorbestellung ein Tag)

Beilagen siehe Chateaubriand

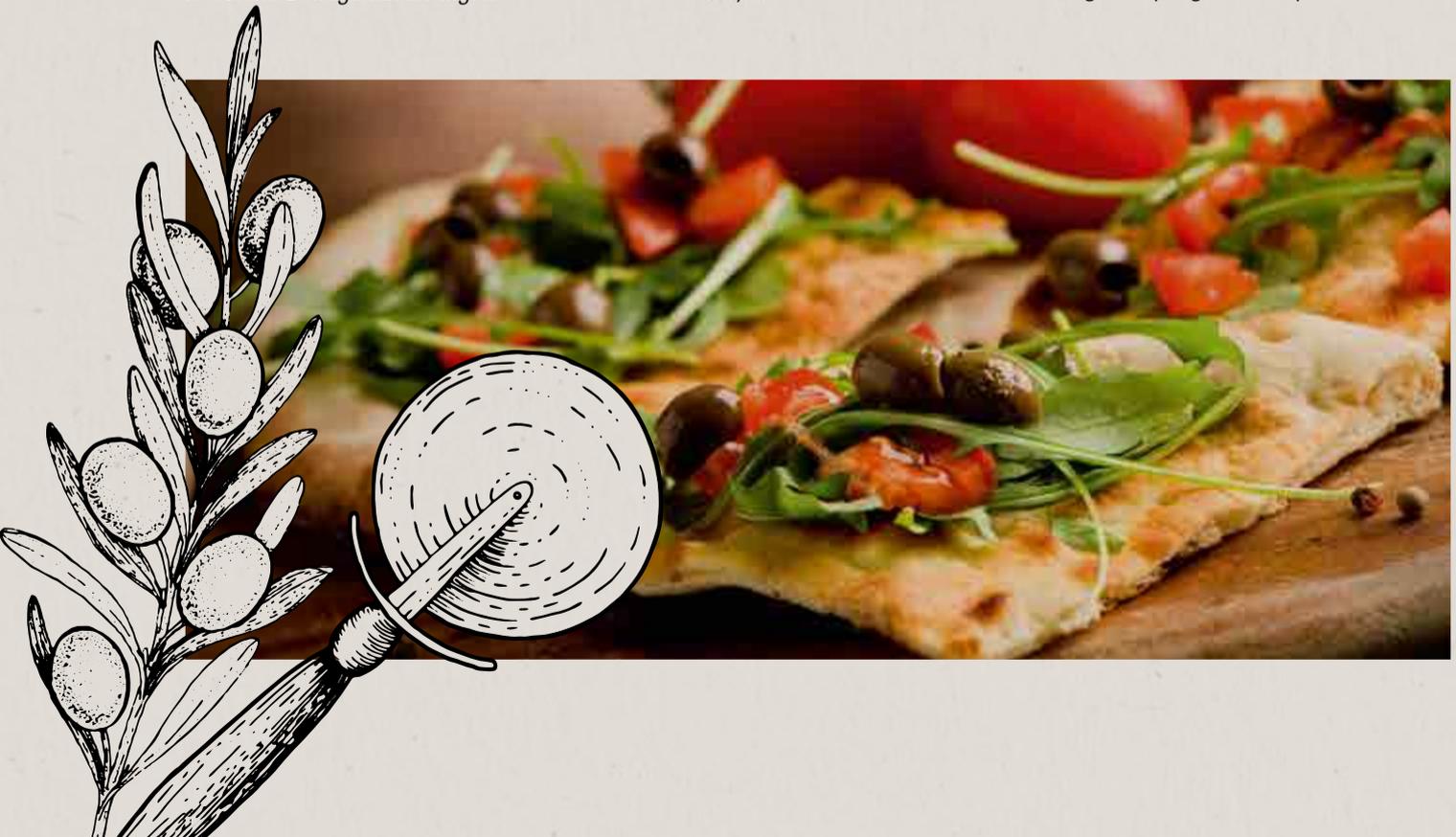
„Für unsere Steaks verwenden wir Angus-Steaks
vom freilebenden Rind aus Argentinien,
Brasilien, USA, Irland oder Europa (Alpenrind).“

Marinara - a,g	€ 7,20
Tomatensauce, Knoblauch, Origano	
Margherita - a,g	€ 9,40
Tomatensauce, Mozzarella	
Napoli - a,g	€ 10,10
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Origano	
Champignon - a,g	€ 10,50
Tomatensauce, Mozzarella, Pilze	
Schinken - a,g,l	€ 10,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken	
Salami - a,g,l	€ 11,50
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami	
Schinken Champignon - a,g,l	€ 11,80
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons	
Romana - a,g	€ 11,80
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Origano	
Diavola - a,g,l	€ 12,50
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika, Oliven	
Tonno - a,d,g	€ 12,90
Tomatensauce, Mozz., Thunfisch in Olivenöl, Zwiebel	
Tiroler Art - a,g,l	€ 12,90
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebel	
Pugliese - a,g	€ 11,90
Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebel, Oliven, Parmesan, Knoblauch	
Capricciosa - a,g	€ 12,90
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken	
Popeye - a,g	€ 12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Parmesan, Knoblauch	
<i>Knoblauch, Zwiebel</i>	<i>+ € 0,80</i>
<i>Speck, Rohschinken, Mozzarella</i>	<i>+ € 4,00</i>
<i>Restliche Beilagenänderungen</i>	<i>+ € 1,50</i>

Parmigiana - a,g	€ 12,90
Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Kirschtomaten, Parmesan, Knoblauch	
Atomica - a,c,g	€ 13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ei, Champignons, Artischocken, Oliven	
Vier Käse - a,g	€ 13,00
Tomatensauce, Mozzarella, Brie, Gorgonzola, Parmesan, Edamer	
Quattro Stagioni - a,g	€ 12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven	
Vulkan - a,g	€ 12,50
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Knoblauch, Peperoncino	
Primavera - a,g	€ 12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Brie, Kirschtomaten, Rauke, Parmesanspäne	
Gemüse - a,g,i	€ 12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Tomaten, Spinat, Paprika, Brokkoli, Parmesan	
Zigeuner Art - a,g	€ 12,80
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Champignons, Paprika, Oliven	
Calzone - a,g	€ 16,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons	
Kinderpizza (bis 14 Jahre) - a,g	€ 8,00

SPEZIAL

Strudel - a,g	€ 16,00
Mozzarella, Schinken, Waldpilze, scharfe Salami, Parmesan	
San Daniele - a,g,l	€ 17,50
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Kirschtomaten, Rohschinken	
Norwegen - a,b,g,h,n	€ 21,50
Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen (tk), Zucchini, Lachs	
Saisonspezialitäten	€ 13,00 - € 22,00
mit frischen Pfifferlingen, Spargel, Steinpilzen usw.	





DESSERTS, SÜSSES ODER DER BESONDERE NACHKLANG

Tiramisù - a,c,g aus Biskuit, Mascarpone, Mokka, Likör und Schokolade zubereitet, täglich frisch	€ 8,80	Tartufo - c,g,tk italienische Eisspezialität in drei Variationen	
		- mit frischen Früchten	€ 8,90
		- mit Espresso affogato	€ 8,30
		- nur Tartufo	€ 6,90
Mousse au Chocolat - c,g zart schmelzend, hausgemacht, aus weißer und brauner Fondantschokolade	€ 8,50	Zitronensorbet mit Sekt	€ 6,00
Rusters Hastris - a,c,g der Klassiker: Mousse au Chocolat, Tiramisù, Parfait Halbgefrorenes, fein präsentiert	€ 9,50	Apfelstrudel - a,c täglich frisch, hausgemacht mit Rosinen und Pinienkernen + Eis € 1,90 + Sahne € 1,90	€ 6,00
Ortler, der Berg - a,c,g Schokopyramide gefüllt mit zartem weißem Mousse au Chocolat, zarter Biskuitboden, Orangenspiegel mit Walnusseis	€ 8,50	Krapfen - a nach Algunder Art mit Mohn-, Marmelade- oder Kastanienfülle	1 Stk. € 3,90 2 Stk. € 7,50
Schokotörtchen - a,c,g Ofenwarm mit flüssigem Kern und Fruchtglace	€ 8,90	Käsesortiment mit Mostarda - a,c,i,j pikante Fruchtkonfitüre mit Brot - 2,a,g	€ 12,80
Eis 1 Kugel - a,c,g	€ 1,80	Empfehlung Prosecco Flûte	0,1 lt € 3,70

Geburtstage oder Familienfeiern: Wenn Kuchen oder Getränke mitgebracht werden, ist eine Herkunftsbestätigung mitzubringen (Kassenzettel oder Eigenerklärung). Es kann eine Servicegebühr anfallen. Ohne Service nur Besteck + Teller: € 1,50 Person | Mit Service: € 3,50 Person | Korkengeld: € 14,00

KLEINGEDRUCKTES & ALLERGENE HINWEIS

2=EU-Ware; 3=Nicht EU-Ware; tk=Tiefkühlware EU/Nicht EU (Tigerprowns Garnelen Herkunft nicht EU Größe 8/10); g,g.A=Geschützte geografische Angabe
a=Gluten; b=Krebstiere; c=Eier; d=Fische; e=Erdnüsse; f=Sojabohnen; g=Milch; h=Schalenfrüchte; i=Sellerie; j=Senf; k=Sesam; l=Schwefeldioxid+Sulfite;
m=Lupinen; n=Weichtiere

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe oder Erzeugnisse enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen:

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose). Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queens-

landnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

GETRÄNKE

Aperitifs

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

Sekte

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

Champagner

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

Weitere Champagner auf Nachfrage

Flaschenbiere

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

Bier vom Fass

Forst 0,3 l (mittel)	€ 3,80
Forst 0,4 l (groß)	€ 5,00
Forst 0,5 l (Krug)	€ 6,00
Forst 1 l (Maß)	€ 12,00
Hefeweizen 0,3 l (mittel)	€ 3,90
Hefeweizen 0,5 l (groß)	€ 6,30

Heiße Getränke

Espresso / Macchiato / Hag	€ 1,90
Cappuccino / Hag	€ 3,90
Schokolade	€ 3,90
Tasse Kaffee	€ 4,50
Tee	€ 4,50
Punch	€ 5,00

Dosensgetränke

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

Erfrischungsgetränke

Holundersaft 0,2 l (kl.)	€ 2,70
Holundersaft 0,4 l (gr.)	€ 4,90
Aranciata, Limo, 0,2 l (kl.)	€ 2,70
Cola, Spezi, 0,2 l (kl.)	€ 2,70
Cola, Spezi, 0,4 l (gr.)	€ 4,90
Apfelschorle 0,2 l (kl.)	€ 2,70
Apfelschorle 0,4 l (gr.)	€ 4,90
Traubenschorle 0,2 l (kl.)	€ 2,70
Traubenschorle 0,4 l (gr.)	€ 4,90
Fruchtnektar	€ 4,50
Apfelsaft, Traubensaft	€ 4,50
Eistea 0,2 l (kl.)	€ 2,70
Eistea 0,4 l (gr.)	€ 4,90
Mineralwasser 0,5 l	€ 3,90
Mineralwasser 0,75 l	€ 4,90
Schweppes (Tonic, Lemon, Ginger)	€ 4,00
Limestone (Tonic, Lemon, Ginger, Pink, Grabefruit)	€ 6,00
Alpenquellwasser Servicegebühr - 1 lt Krug	€ 3,00

DESTILLATE & LIKÖRE

Whisky ca. 5 cl

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

Liköre ca. 3 cl

Nusseler	€ 4,00
Heidelbeer	€ 4,00
Baileys	€ 4,50
Fernet Branca / Menta	€ 4,00
Underberg	€ 5,00
Jägermeister	€ 5,00

Digestifs ca. 5 cl

Montenegro, Braulio	€ 4,00
Ramazzotti, Averna, Cynar	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00
Amaretto di Saronno	€ 4,00
Portwein	€ 5,00
Limoncello	€ 3,50
Grüner Apfel	€ 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 Alkohol nach Wunsch

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

Edeldestillate ca. 3 cl

Williams Chirs - Pircher - Südtirol	€ 4,00
Williams Himbeer, Apricot, Obstler	
Kirsch, Slivovitz - Pircher - Südtirol	€ 4,00
Dolce Vita Grappa Barrique	€ 5,00
Schlehengeist Edelbrand Unterthurner - Südtirol	€ 7,00
Erdbeer Edelbrand - Pircher - Südtirol	€ 7,00
Marilleler Aprikosen Edelbrand Pircher - Südtirol	€ 7,00
Williams Christbirnen Edelbrand Pircher - Südtirol	€ 7,00
Waldhimbeergeist Edelbrand Pircher - Südtirol	€ 7,00
Zwetschgeler Pflaumen Edelbrand Pircher - Südtirol	€ 7,00
Abbagnac Grappa Eichenfass Kloster Neustift	€ 7,00
Vogelbeere Edelgeist Sorba Selvatica Unterthurner	€ 7,00
Gebirgsenzian Sanct Amondus - Unterthurner	€ 7,00
Prime Uve Weinbrand bianco/nero - Italien	€ 6,00
Grappa Algunder Treber 50% Alk. Algunder Kellerei	€ 4,00
Grappa Blauburgunder Roner - Tramin Südtirol	€ 7,00
Grappa Tignanello - Antinori - Italien	€ 12,00
Tre Soli (8 J. Fasslagerung) - Berta - Italien	€ 15,00

Ruster's Gin ca. 5 cl mit Tonic oder Wunsch

Bullock London	€ 12,00
Hendrick's Scotland	€ 12,00
Gunpowder Irland	€ 15,00
Z4 Roner Südtirol	€ 16,00
Engin Italien	€ 18,00
Monkey 47 Schwarzwald	€ 18,00
Edelschwarz Südtirol	€ 20,00
Gin servieren auf Wunsch mit Gurke, Rosmarin, Wacholder, Eis	



WEINE - 7/10 lt

Weißweine

Weißburgunder - 21	€ 23,00
Goldmuskateller - 22	€ 23,00
Sylvaner - 23	€ 24,00
Gewürztraminer Selida - KG Tramin - 24	€ 29,00
Riesling - Landesweingut Laimburg <i>Südtirol</i> - 25	€ 35,00
Sauvignon Winkl - Terlaner Kellerei - 26	€ 39,00
Pinot Grigio - Colli Orientali <i>Torre Rosazza Friaul</i> - 27	€ 32,00
Lugana - Cà dei Frati - <i>Lombardei</i> - 28	€ 34,00
Vermentino di Gallura Superiore - 29 Mogoro - <i>Sardinien</i>	€ 35,00

Rosèweine

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

Dessertweine

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

QUALITÄTSWEINE IM KRUG

Weißweine

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

Weißwein mit Perlage (Proseccoart)

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

Rotweine

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

Rotweine

Hausmarke Ruster „Meraner“ Meraner Kellerei - 1	€ 23,00
Algunder Rosengarten - Meraner Kellerei - 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 KG Schreckbichl - 7	€ 39,00
Lagrein Prestige Linie Riserva KG Bozen - <i>Südtirol</i> - 8	€ 49,00
Cabernet Riserva - Alois Lageder <i>Südtirol</i> - 9	€ 45,00
Amistar Rot - Sölva & Söhne - <i>Südtirol</i> - 10	€ 69,00
Cason Hirschprunn - Alois Lageder <i>Südtirol</i> - 11	€ 85,00
Löwengang gemischter Satz - Alois Lageder <i>Südtirol</i> - 12	€ 119,00
Primitivo di Manduria - Ionis - <i>Apulien</i> - 13	€ 25,00
Rosso di Montepulciano - Cantina Dei <i>Toskana</i> - 14	€ 29,00
Vino Nobile di Montepulciano - Cantina Dei <i>Toskana</i> - 15	€ 54,00
Nero d'Avola Don Antonio - Morgante <i>Sizilien</i> - 16	€ 75,00
Brunello di Montalcino - Il Poggione <i>Toskana</i> - 17	€ 125,00
Tignanello - Antinori - <i>Toskana</i> - 18	€ 165,00

FLASCHENWEINE IM GLAS

Weißweine	Glas	¼ lt	Flasche
Lugana - <i>Lombardei</i>	€ 5,00	€ 10,00	€ 34,00
Sylvaner - <i>Südtirol</i>	€ 4,00	€ 8,00	€ 24,00
Rosè Lagrein Kretzer	€ 4,00	€ 8,00	€ 25,00
Rotweine	Glas	¼ lt	Flasche
Lagrein	€ 5,00	€ 10,00	€ 26,00
St. Magdalener	€ 4,50	€ 9,00	€ 25,00
Rosso di Montepulciano <i>Toskana</i>	€ 5,00	€ 10,00	€ 29,00
Vino Nobile di Montepulciano - <i>Toskana</i>	€ 9,00	€ 18,00	€ 54,00