ALBERGO

PASSIONE MONTAGNA

# Kulinarisches Panorama




**CIBI E BEVANDE**

**2026 / 27**






# ALBERGO

PASSIONE MONTAGNA





# Benvenuti in montagna

## WILLKOMMEN AM BERG

Schön, dass du da bist. Wir freuen uns, dich im ALBERGO begrüßen zu dürfen – einem Ort, an dem Genuss, Gastfreundschaft und Lebensfreude zuhause sind.

Mit viel Liebe zum Detail, frischen Zutaten und einer Prise italienischem Dolce Vita möchten wir dir besondere Genussmomente bereiten.

Lehn dich zurück, lass dich verwöhnen
und genieße die Zeit bei uns.

Dein Gastgeber Torsten Schmidt kreiert mit seinem Team das Panoramaerlebnis rund um diesen Hotspot. Zuverlässig, routiniert und charmant kümmert er sich um das Wohlergehen der Gäste.

**Buon appetito & eine schöne Zeit im ALBERGO!**

**TORSTEN SCHMIDT**
**MIT FAMILIE KLEINER**



Schlemmer Atlas TOP100
2026

QR-Code scannen
für unsere digitale
Speisekarte.

---

Alle Preise in Euro (€). Inklusivpreise ohne Trinkgeld.
*All prices in euros (€). Inclusive prices without tip.*
Informationen zu Allergenen teilt euch gerne unser Personal mit.
*Our staff will be happy to provide you with information on allergens.*

Druck- und Satzfehler vorbehalten.
*Printing, typesetting and typing errors reserved.*
Fotografie von northlight, David Johannson, Simon Gehr, Becknafoto.
Grafik und Design von northlight.

# prima colazione

**Prima colazione „albergo deluxe“** *bis 10.30 Uhr*
Frühstücksbuffet mit frisch gepresstem Orangensaft oder Karotten-Apfelsaft, 1 Glas Sacchetto Millesimato, 2 Heißgetränken, Rühreivariation, süßen Kreationen aus der Crossanteria
*Albergo deluxe breakfast buffet with minute made orange juice or carrot/apple juice, glass of Sacchetto Millesimato, 2 hot drinks, scrambled eggs, sweet creations from the Crossanteria* *p. P.* 28

inkl. Egg Benedict (1 Ei)
*incl. Egg Benedict (1 egg)* *p. P.* 33

**Egg Benedict della casa** *bis 11.00 Uhr*
2 Eier, Ciabattabrot, Spinat, Schinken, Sauce Hollandaise
*Egg benedict (2 eggs), ciabatta bread, spinach, ham, hollandaise sauce* 12,20

*~ Dazu empfehlen wir 1 Glas Sacchetto Millesimato € 7,10*

# Hochgenüsse schenken

Gutscheine erhältlich beim Service sowie auf www.albergo.at

**Empfehlung des Hauses:** Mach Deinen Liebsten eine Freude mit Stil – schenk ihnen einen Gutschein fürs Albergo.



# antipasti

## Antipasti all'italiana
Italienische Wurst- und Käsespezialitäten, eingelegtes Gemüse, Früchtesenf, Grissini, Brot
*Italian cold cuts and cheese, pickled vegetables, fruity mustard, Grissini, bread* 18,80

## Carpaccio di manzo
Rindscarpaccio, Rucola, Grana Padano, natives Olivenöl extra mit Brot
*Beef carpaccio, arugula, Grana Padano, extra virgin olive oil with bread* 24,50

*~ Dazu emfehlen wir 1 Glas Pinot Grigio DOC, Friaul, Alturis € 7,10*

## Tramezzini pomodoro e mozzarella
Getoastetes Tramezzini-Brot, Pesto, Tomaten, Mozzarella
*Toasted tramezzini bread, pesto, tomatoes, mozzarella* 12,90

IL CLASSICO

*~ Dazu emfehlen wir 1 Glas Misto Mare Cuvée Bianco, Alois Lageder € 7,10*

## Burrata e Pomodoro
Burrata, Cherrytomaten, Basilikum, natives Olivenöl extra mit Brot
*Burrata, cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil with bread* 18,80

# zuppe

## Zuppa di pomodoro con pane
Tomatencremesuppe mit Brot
*Tomato cream soup with bread* 9,40

*~ Dazu emfehlen wir 1 Glas Valpolicella Classico DOC, Tenuta Allegrini € 7,80*

## Zuppa di pesce mediterranea con pane all'aglio
Mediterrane Fischsuppe mit Knoblauchbrot
*Mediterrean fish soup with garlic bread* 14,80

## Zuppa di parmigiano con crostini di pane
Parmesancremesuppe mit Brotcroutons
*Parmesan cream soup with bread croutons* 9,90

*~ Dazu emfehlen wir 1 Glas Lugana DOC, Lombardei, Olivini € 7,10*

# insalate

## Insalata verde
Grüner Blattsalat
*Mixed green salad* 6,20

## Insalata mista
Gemischter Salat
*Mixed side salad* 8,50

## Insalata Caesar con pollo
Klassischer Caesar Salat mit Huhn und Speck
*Original Caesar salad with chicken and bacon* 20,90

Vegetarisch
*Vegetarian* 17,40

*~ Dazu emfehlen wir 1 Glas Misto Mare Cuvée Bianco, Alois Lageder € 7,10*

## Pane
Portion Brot
*Some bread* 4,80

# carne

## Piccata Milanese
Kalbschnitzel (Parmesan-Ei-Panade), Spaghetti in Tomatensauce
*Veal escalope (egg-parmesan-breading), spaghetti in tomato sauce* 32,90

*~ Dazu emfehlen wir 1 Glas Chianti Classico DOCG, Toskana, Il Molino di Grace € 7,80*

## Tagliata di manzo
Rindfleischscheiben rosa gebraten, Rosmarinkartoffeln, Parmesan
*Beef slices medium, rosemary potatoes, parmesan* 38,90

*~ Dazu emfehlen wir 1 Glas Appassimento, Venetien, Cantina di Negra € 7,80*

# burger

## Burger „Bella Italia“
Dinkel Brioche Bun, 100 % Rindfleisch Patty, Pesto, Prosciutto, Rucola, getrocknete Tomaten, Parmesan, Kartoffelchips, Trüffelmayo
*Spelt brioche bun, 100 % beef patty, pesto, prosciutto, rocket salad, dried tomatoes, parmesan, potato chips, truffle mayonnaise* 25,50

*~ Dazu emfehlen wir 1 Glas Cabernet Sauvignon Il Satiro Veneto IGT, Paolo Sacchetto €7,80*

# tipico italiano

## Risotto basilico e scampi
Basilikum, Burrata, Garnelen
*Basil risotto, burrata, shrimps* 24,90

Vegetarisch
*Vegetarian* 16,50

*~ Dazu emfehlen wir 1 Glas Misto Mare Cuvée Bianco, Alois Lageder € 7,10*

## Lasagne al forno
hausgemacht – Rinderhackfleisch, Tomaten, Béchamelesauce
*Homemade – minced beef, tomatoes, béchamel sauce* 17,50

IL CLÁSSICO

~ Dazu emfehlen wir 1 Glas Chianti DOCG, Toskana, Il Molino di Grace € 7,80



# pasta ... e basta!

## Spaghetti pomodori e burrata
Tomaten, Burrata
*Tomatoes, Burrata* 17,20

*~ Dazu emfehlen wir 1 Glas Lugana DOC, Lombardei, Olivini € 7,10*

## Spaghetti Bolognese
Fleischragout
*Meat ragù* 17,20

*~ Dazu emfehlen wir 1 Glas Chianti Classico DOCG, Toskana, Il Molino di Grace € 7,60*

## Spaghetti aglio e olio
Knoblauch, Olivenöl
*Garlic, olive oil* 16,20

IL CLASSICO

## Spaghetti scampi
Peperoncino, Tomaten, Oliven, Garnelen
*Peperoncino, tomatoes, olives, shrimps* 24,80

## Spaghetti Carbonara
Ei, Guanciale, Parmesan
*Egg, guanciale, parmesan* 17,80

*~ Dazu emfehlen wir 1 Glas Pinot Grigio Friuli DOP, Alturis € 7,10*

## Penne all arrabiata piccante
Tomaten, Gemüse, Chilli
*Tomatoes, vegetables, chilli* 16,50

*~ Dazu emfehlen wir 1 Glas Misto Mare Cuvée Bianco, Alois Lageder € 7,10*
*oder 1 Glas Appassimento, Venetien, Cantina di Negra € 7,60*

## Tagliatelle ai funghi
Pilze, Parmesan, Petersilie
*Mushrooms, Parmesan, parsley* 17,80

### Information!
Alle Nudelgerichte, Risotto und Lasagne sind auch als kleine Portion verfügbar.
All pasta dishes, risotto and lasagna are also available as a small portion.
Tutti i piatti di pasta, i risotti e le lasagne sono disponibili anche in porzione ridotta.

# pasta speciale

## PASTA SERVIERT IM PARMESANLAIB
PASTA SERVED IN THE PARMESAN LOAF

### Spaghetti „Albergo“
Hummer, Tomatensauce mit einem 1 Glas Prosecco Sacchetto Millesimato
*Lobster, tomato sauce with an 1 glass of Prosecco Sacchetto Millesimato* 37,50

*~ Dazu emfehlen wir 1 Glas Chianti Classico DOCG, Il Molino di Grace € 7,80*

### Tagliatelle al ragú di cervo
Hirschfleischragout, Birne, Preiselbeeren
*Venison ragout, pear, cranberries* 26,80

*~ Dazu emfehlen wir 1 Glas Appassimento, Venetien, Cantina di Negra € 7,80*

# pizza

### Pizza Margherita
Tomate, Fior di latte, Basilikum, natives Olivenöl extra
*Tomato, fior di latte, basil, extra virgin olive oil* 15,50

Vegane Alternative mit veganem Käse
*Vegan option with vegan cheese*

### Pizza Salami
Tomate, Fior di latte, Salami, natives Olivenöl extra
*Tomato, fior di latte, salami, extra virgin olive oil* 17

### Pizza Capricciosa
Tomate, Fior di latte, Kochschinken, Pilze, Artischocken, Oliven
*Tomato, fior di latte, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives* 18

### Pizza Verdura
Vegane Pizza, italienisches Gemüse, Rucola, Tofu, Olivenöl
*Vegan pizza, Italian vegetables, arugula, tofu, olive oil* 16

# dolci

IL CLASSICO

## Tiramisù
Hausgemachter Klassiker: Mascarponecreme, Espresso-getränkte Biskuits, Amaretto, Kakao
*Homemade classic: mascarpone cream, espresso-soaked biscuits, cocoa* 9,80

*~ Dazu empfehlen wir 1 Glas Süßwein, 1/16 Muaffato della Sala € 6,90*

## Limone
Zitronenmus, Mandel, Basilikum
*Lemon-mousse, almond, basil* 11,80

## Mela
Apfel, Vanillecreme, Karamell
*Apple, vanilla cream, caramel* 10,50

## Pietra di Montagna
Schokoladen-Haselnuss-Praline
*Chocolate hazelnut praline* 11,80

## Dolce del Giorno
Tagesmehlspeise
*Sweet dish of the day* 6,40

## Gelati
Vanille / Schoko / Joghurt mit Früchten
*Vanilla / Chocolate / Fruit yogurt*

*1 Kugel / 1 scoop* 2,80
*2 Kugeln / 2 scoops* 5,50
*3 Kugeln / 3 scoops* 7,80

## Sorbetti
Erdbeer / Holunderblüten
*Strawberry / Elderflower*



## EUROPAS HÖCHSTE

# MARTINI TERRASSE

## AUF 2.400 METER

MARTINI × ALBERGO

BEI SCHÖNWETTER • BEI SCHÖNWETTER •
FEINSTER DJ-SOUND
AUF DER MARTINI TERRASSE

**Der Top-Spot auf unserem Rooftop: die „Höchstgelegene Martini Terrasse Europas“, in 2.400 m Höhe.**

Hier warten coole Vibes und Drinks, ein Lounge-Feeling der Extraklasse, italienische Snacks und das atemberaubende Panorama der Zillertaler Alpen auf dich. **Chin-chin!**






# bevande calde

## CAFFÉ ILLY

| | |
|---|---|
| Espresso | 3,50 |
| Caffé Lungo | 4,50 |
| Doppelter Espresso | 6,60 |
| Espresso Macchiato | 3,70 |
| Cappuccino | 4,90 |
| Latte Macchiato | 5,90 |
| mit Crema Alpina Nocciola *(Haselnusslikör)* | 8,40 |
| mit Zimt-, Caramel- oder Haselnussgeschmack | 6,40 |
| Caffé Affogato | 7,60 |
| Caffé Coretto mit Grappa | 7,90 |

## TÈ ALTHAUS – VOM TEESTRAUCH IN DIE TASSE

| | |
|---|---|
| Darjeeling Summer Leaves, Royal Earl Grey, Grün Matinee, Red Fruit Flash, Smooth mint, Fancy Chamomile, Classic Herbs | 4,20 |

## SPECIALITÀ

| | |
|---|---|
| Punch allo zenzero<br>*Alkoholfreier Punsch mit frischem Ingwer* | 6,90 |
| Tee mit Rum 38 % | 5,90 |
| Glühwein weiss | 5,90 |
| ALpunscho hausgemacht mit Alkohol | 8,90 |

CLASSICO

| | |
|---|---|
| Heiße Milchschokolade | 4,80 |
| mit Sahne | 5,20 |
| mit Sahne und Rum 38 % | 6,90 |
| mit Sahne und Amaretto Disaronno | 7,20 |
| mit Crema Alpina Nocciola *(Haselnusslikör)* | 7,20 |

NEW · COCKTAILS · NEW · COCKTAILS · NEW · COCKTAILS · NEW · COCKTAILS ·

**Destalidos Cocktails**
€ 10,90



# bevande fredde

## SENZA ALCOL – ALKOHOLFREIES

| | | |
|---|---|---|
| Zillertaler Bergquellwasser<br>*still / prickelnd* | 0,5 l<br>1 l | 4,20<br>7,80 |
| Schiwasser *still / prickelnd*<br>*Himbeere oder Holunder* | 0,5 l | 5,50 |
| Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi | 0,3 l<br>0,5 l | 4,50<br>6 |
| Coca Cola Zero, Almdudler Zero,<br>Eistee Pfirsich | 0,33 l | 4,90 |
| Fritz-Spritz BIO Rhabarberschorle | 0,33 l | 5 |
| Lemon Soda / Orange Soda | 0,33 l | 4,90 |
| Fruchtsäfte: Apfel,<br>Johannisbeere, Maracuja<br>*pur / mit Soda / mit stillem Wasser* | 0,3 l<br>0,5 l | 4,80<br>6,20 |

## BEVANDE SPECIALI – SPECIALS

| | | |
|---|---|---|
| Fever Tree Mediterranean | 0,2 l | 4,90 |
| Le Tribute Tonic | 0,2 l | 5,20 |
| BALIS Basil<br>Basilikum Ingwer Limonade | 0,25 l | 6,10 |
| Midi's Bio Limonade:<br>Ingwer, Orange naturtrüb,<br>Apfelsaft gespritzt naturtrüb | 0,33 l | 4,90 |
| Red Bull / Red Bull Sugarfree | 0,25 l | 5,30 |
| Red Bull Winteredition | 0,25 l | 5,30 |

The ORGANICS by Red Bull

| | | |
|---|---|---|
| Black Orange | 0,25 l | 4,90 |
| Fizzy Peach | 0,25 l | 4,90 |
| Bitter Lemon | 0,25 l | 4,90 |
| Purple Berry | 0,25 l | 4,90 |

# birra

## BIRRA - FASSFRISCH GEZAPFT

| | | |
|---|---|---|
| Zillertal Pils | 0,3 l<br>0,5 l | 5,10<br>7,10 |
| Zillertal Radler *naturtrüb* | 0,3 l<br>0,5 l | 5,10<br>7,10 |
| Zillertal Weißbier hell | 0,3 l<br>0,5 l | 5,10<br>7,10 |

## BIRRA IN BOTTIGLIA – AUS DER FLASCHE

| | | |
|---|---|---|
| Zillertal Schwarzes | 0,33 l | 5,70 |
| Schneider Weisse alkoholfrei | 0,5 l | 7,10 |
| Stiegl alkoholfrei | 0,33 l | 5,10 |
| Schneider Helles alkoholfrei | 0,5 l | 7,10 |

# aperitivi

## APERITIVI SENZA ALCOL – SPRITZIGES OHNE ALKOHOL

| | |
|---|---|
| Flora Verde<br>*Martini Floreale, Zitrone, Balis Basil* | 7,20 |
| Americano alkoholfrei<br>*Martini Vibrante, San Bitter, Soda* | 7,20 |
| Who is Hugo?<br>*Holunder, Minze, Traubensaft, Soda* | 7,20 |
| CLASSICO Oh Rosie<br>*Lavendel, Beeren, Organics Purple Berry* | 7,20 |
| Crodino oder San Bitter | 4,80 |
| Bellini Cipriani Zero | 7,20 |

## APERITIVI E SPUMANTI – SECCO UND SPRITZIGES

| | |
|---|---|
| Weißwein sauer gespritzt | 5,20 |
| Glas Sacchetto Millesimato | 7,10 |
| Basil Sprizz<br>*Balis Basil, Secco, Soda* | 9,20 |
| Albergo Sprizz<br>*Limoncello, Bitter Lemon, Secco, Soda* | 9,20 |
| Bellini Cipriani | 7,90 |
| Hugo<br>*Holunder, Minze, Secco, Soda* | 8,90 |
| Negroni Originale<br>*Campari, Gin, Antica Formula - Bottle aged am Berg* CLASSICO | 10,80 |

# Martini aperitivi

FOR THE DAY, THE SMILE, THE LIFE

| | |
|---|---|
| Martini Bitter Riserva Soda | 7,80 |
| Martini Bitter Riserva Orange | 8,20 |
| Fiero Tonic<br>*Martini Fiero, Tonic Fevertree, Orange* | 9,20 |
| Fiero Mule<br>*Martini Fiero, Organics Ginger Beer, Limette, Gurke* | 9,20 |
| CLASSICO Black Orange Italiano<br>*Martini Bitter Riserva, Organics Black Orange* | 9,20 |
| Veneziano Martini<br>*Martini Fiero, Secco, Soda* | 8,80 |
| Verry Berry Italiano<br>*Martini Bianco, Organics Purple Berry, Soda, Beeren* | 9,20 |
| Madame Citron<br>*Martini Fiero, Holunder, Organics Bitter Lemon, Thymian* | 8,80 |
| Berry Lowgroni<br>*Martini Vibrante, Gin, Martini Bitter, Orange, Himbeere* | 8,80 |

# superalcolici 2 cl

## DISTILLATO - EDLE DESTILLATE

| | |
|---|---|
| Brennerei Prinz alte Sorten<br>*Williams, Marille, Nuss, Zwetschke* | 5,90 |

## ACQUAVITE - SCHNAPS

| | |
|---|---|
| Freihof Marille / Obstler / Williams | 4,20 |
| Haselnuss | 4,50 |
| Jägermeister | 4,50 |
| Ramazotti | 4,80 |
| Averna | 4,80 |
| Amaro Montenegro | 4,80 |
| Martini bianco / rosso | 6,10 |

## LIQUORE - LIKÖR

| | |
|---|---|
| Limoncello Portofino | 4,60 |
| Poli Bomb *Eierlikör* | 4,60 |
| Caferino *Poli Bomb, Espresso, Sahne* | 6,20 |
| Bombardino *Poli Bomb Warm, Sahne* | 6,20 |
| Crema Alpina Pistazie *Warm, Sahne* | 6,20 |
| Amaretto Disaronno | 4,60 |
| Sambuca Luxardo | 4,60 |
| Crema Alpina Caffe & Nocciola | 4,60 |
| Poli Ciok *Schokolikör* | 4,60 |

## NONINO GRAPPA

| | |
|---|---|
| Il Muscato<br>*aus Moscato Trauben \| elegant, aromatisch, weich und sinnlich* | 7,80 |
| Riserva Antica Cuvee 5 ani<br>*in Barriques und kleinen Fässern gelagert \| rund, samtig, anhaltend* | 8,20 |
| Amaro Nonino quintessentia<br>*außergewöhnlicher Kräuterduft \| ausgewogen, mild, harmonisch* | 8,80 |
| Riserva 30 ani Special Edition<br>*4 Jahre im Barrique \| räumlich, intensiv, komplex* | 9,90 |

## MARZADRO GRAPPA DAL 1949 TRENTINO

| | |
|---|---|
| Le Diciotto Lune<br>*18 Monate in verschiedenen Holzfässern gereift*<br>*Weich und trocken* | 6,20 |
| La Trentina Morbida<br>*einige Monate in Le Diciotto Lune Fässern gereift*<br>*Mild und angenehm* | 5,90 |
| Giare Amarone<br>*36 Monate im Eichenfass gereift*<br>*Samtig, lang anhaltend* | 5,90 |
| Giare Chardonnay<br>*36 Monate im Eichenfass gereift*<br>*Elegant, intensiv-trocken* | 5,90 |
| Giare Gewürztraminer<br>*mind. 36 Monate im Eichenfass gereift*<br>*Intensiver Duft, harmonisch im Geschmack* | 5,90 |

## COGNAC

| | |
|---|---|
| Hennessy Fine de Cognac | 7,90 |
| Hennessy XO | 8,50 |

## TEQUILA

| | |
|---|---|
| Padre Azul Tequila Reposado | 9,90 |

# superalcolici 4 cl

## GIN

| | |
|---|---|
| Hendrick's Gin | 9,20 |
| Gin Mare | 9,80 |
| Gin Mare Capri | 9,80 |
| Le Tribute Gin | 10,80 |
| Roner Z44 | 9,80 |
| Portofino Dry Gin | 12,40 |
| Malfi Gin Rosa | 9,40 |
| Malfi Gin Con Limone | 9,40 |

## WODKA

| | |
|---|---|
| Absolut Wodka | 7,40 |
| Grey Goose Wodka | 8,40 |

## RUM

| | |
|---|---|
| Bacardi Blanco | 7,60 |
| Havanna Club Anejo *aged 3 years* | 7,60 |
| Havanna Club Extra *aged 7 years* | 12,20 |
| Diplomatico Reserva Exclusiva *aged 12 years* | 14,80 |

## WHISKEY

| | |
|---|---|
| Jack Daniels | 8,50 |
| Jameson Irish Whiskey | 7,80 |

## SCOTCH MALT

| | |
|---|---|
| Lagavulin Islay 16 Years | 14,50 |
| Oban Highland 14 Years | 12,50 |



# spumanti

## **PROSECCO** IMPERIAL 0,75 L

| | | | |
|---|---|---|---|
| Sacchetto Millesimato Extra Dry | Cantine Sacchetto | Trebaseleghe, Venetien | **52** |
| Lampo Prosecco Treviso DOC Brut | Borgoluce | Susegana, Treviso | **50** |
| Prosecco Valdobbiadene Sup. DOCG Brut | Borgoluce | Susegana, Treviso | **52** |

## **PROSECCO** MAGNUM 1,5 L

| | | | |
|---|---|---|---|
| Prosecco Valdobbiadene Sup. DOCG Brut | Borgoluce | Susegana, Treviso | **110** |

## **PROSECCO** JEROBOAM 3 L

| | | | |
|---|---|---|---|
| Prosecco Valdobbiadene Sup. DOCG Brut | Borgoluce | Susegana, Treviso | **230** |

## **FRANCIACORTA** IMPERIAL 0,75 L

| | | | |
|---|---|---|---|
| Franciacorta Cuvee Royal DOCG | Marchese Antinori | Calino, Franciacorta | **72** |
| Franciacorta DOCG Brut Rosé | Marchese Antinori | Calino, Franciacorta | **82** |

## **CRÉMANT** IMPERIAL 0,75 L

| | | | |
|---|---|---|---|
| Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc | Moillart Crivot | Bourgogne, Frankreich | **62** |

## **CHAMPAGNE** DEMI 0,375 L

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ruinart Blanc de Blancs | Champagne Ruinart | Reims, Champagne | **86** |
| Ruinart Rose | Champagne Ruinart | Reims, Champagne | **86** |

## **CHAMPAGNE** IMPERIAL 0,7 L

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ruinart Blanc de Blancs | Champagne Ruinart | Reims, Champagne | **165** |
| Ruinart Rosé | Champagne Ruinart | Reims, Champagne | **165** |
| Brut Selezione | Marc Hebrart | Ay, Champagne | **120** |

## **CHAMPAGNE** MAGNUM 1,5 L

| | | | |
|---|---|---|---|
| Perrier-Jouët Blason Rosé Brut | Perrier-Jouët | Épernay, Champagne | **335** |
| Perrier-Jouët Belle Epoque 2004 | Perrier-Jouët | Épernay, Champagne | **595** |
| Ruinart Rosé | Champagne Ruinart | Reims, Champagne | **365** |

# aperto al bar

## APERITIVO

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Bellini Cipriani mediteranes Pfirsichpüree, Prosecco | Cipriani | Venetien | | **8,50** |
| Bella Glamour ZERO ZERO Prosecco alkoholfrei | Bella | Mareno di Piave, Venetien | | **6,50** |

## WEISSWEIN OFFEN

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Sauvignon Blanc Gfill DOC | Kellerei St.Pauls | Eppan, Südtirol | 2025 | **7,10** |
| Chardonnay Il Pumo | Cantine San Marzano | Salento, Apulien | 2025 | **7,10** |
| Lugana DOC | Famiglia Olivini | San Martino, Lombardei | 2024 | **7,10** |
| Pinot Grigio Friuli DOP | Agricola Altùris | Cividale del Friuli, Friaul | 2025 | **7,10** |
| Misto Mare Cuvée Bianco | Alois Lageder | Trentino, Südtirol | 2025 | **7,10** |

## ROSÉWEIN OFFEN

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Frati Vino Rosato | Cà dei Frati | Sirmione, Venetien | 2025 | **7,60** |

## ROTWEIN OFFEN

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Lagrein | Tenuta J.Hofstätter | Tramin, Südtirol | 2023 | **7,80** |
| Valpolicella Classico DOC | Allegrini | Fumane di Valpolicella, Venetien | 2022 | **7,80** |
| Chianti Classico DOCG | Il Molino di Grace | Panzano in Chianti, Toskana | 2022 | **7,80** |
| Corte Giara Merlot Veronese IGT | Allegrini | Fumane di Valpolicella, Venetien | 2024 | **7,80** |
| Cabernet Sauvignon Il Satiro Veneto IGT | Paolo Sacchetto | Trebaseleghe, Venetien | 2023 | **7,80** |
| Appassimento Rosso „Kleine Amarone“ | Cantina Valpolicella Negrar | Negrar di Valpolicella, Venetien | 2024 | **7,80** |

## DEMI 0,375 L

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Chardonnay Venezia Guilia IGT | Silvio Jermann | Frazione di Ruttars, Friaul | 2019 | **41** |
| Insoglio del Cinghiale Toscana IGT CF-ME-SY-PV | Tenuta di Biserno | Bibbona, Toskana | 2016 | **46** |
| Syrah Tellus | Cotarella | Castiglione in Teverina, Lazio | 2024 | **38** |

# vino bianco

## VENETO

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Lugana I Frati DOC | Cá dei Frati | Lugana di Sirmione, Venetien | 2025 | **58** |
| Lugana 010 DOC | Cantina Bulgarini | Pozzolengo, Lombardei | 2024/2025 | **68** |

## FRIULI

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali DOP | La Tunella | Premariacco, Friaul | 2023/2024 | **60** |
| Sauvignon Friuli Venezia Guilia IGT | Weingut Jermann | Frazione di Ruttars, Friaul | 2024/2025 | **59** |
| Pinot Grigio | Weingut Jermann | Frazione di Ruttars, Friaul | 2024/2025 | **60** |

## UMBRIA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Bramito Umbria IGT | Marchesi Antinori Castello della Sala | Ficulle, Umbrien | 2023 | **74** |

## APULIEN

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Pietrabianca Castel del Monte DOC Chardonnay | Tenuta Bocca di Lupo | Minervino Murge, Apulien | 2024 | **78** |

## GRÜNER VELTLINER

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Rockabilly Weinviertel DAC | Rene Pollak | Unterretzbach, Weinviertel | 2025 | **45** |
| Kaiserstiege Kremstal DAC | J&P Bründlmayer | Grafenegg, Kremstal | 2023 | **44** |
| Grüner Veltliner Fass 4 | Weingut Bernhard Ott | Feuersbrunn, Wagram | 2025 | **62** |
| Lamm 1 1ÖTW Erste Lage | Schloss Gobelsburg | Langenlois, Kamptal | 2022 | **89** |
| Treu Federspiel | Weinhofmeisterei Hirtzberger | Wösendorf, Wachau | 2025 | **59** |
| Rotes Tor Federspiel | Franz Hirtzberger | Spitz, Wachau | 2025 | **68** |
| Weissenkirchen Federspiel | Domäne Wachau | Dürnstein, Wachau | 2024 | **58** |
| Ried Poigen Smaragd | Weingut Lahrnsteig | Rossatz, Wachau | 2025 | **74** |

## RIESLING

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Federspiel Weissenkirchen | Domäne Wachau | Dürnstein, Wachau | 2025 | **54** |
| Gaisberg Kamptal DAC Reserve | Weingut Hirsch | Kammern, Kamptal | 2022 | **74** |
| Olaszrizling Welschriesling | Wachter Wiesler | Deutsch Schützen, Südburgenland | 2019 | **59** |
| Ried 1000 Eimerberg Smaragd | Weingut Lagler | Spitz, Wachau | 2024 | **79** |

# vino bianco

## SAUVIGNON BLANC

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Zieregg | Weingut Tement | Berghausen, Südsteiermark | 2020 | **98** |
| Schliff | Kellerei St.Pauls | Eppan, Südtirol | 2022 | **66** |
| Phyllit | Weingut Wohlmut | Kitzeck im Sausal, Südsteiermark | 2024 | **52** |
| Klassik | Markus Iro | Gols, Burgenland | 2024 | **42** |

## CHARDONNAY

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Chardonnay Klassik | Weingut Markowitsch | Göttlesbrunn, Carnuntum | 2023 | **48** |
| Chardonnay Freudshofer | Weingut Nittnaus | Jois, Burgenland | 2021 | **68** |
| Chardonnay Gaun Dolomiti IGT | Alois Lageder | Margreid, Südtirol | 2024 | **62** |
| Chardonnay Darscho | Weingut Velich | Apetlon, Burgenland | 2022 | **84** |
| Where Dreams Have No End | Weingut Jermann | Frazione di Ruttars, Friaul | 2023 | **85** |

## GELBER MUSKATELLER

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Gelber Muskateller | Weingut Skoff | Gamlitz, Südsteiermark | 2023 | **45** |

## CUVÉE

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Don Bepo SB-WR-BG-MT | Weingut Salzl | Illmitz, Neusiedlersee | 2023 | **48** |
| Villa Antinori Bianco Toscana IGT RS-PB-TB | Marchese Antinori | Firenze, Toskana | 2023 | **44** |

# vino rosato

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Rosa dei Frati Rivera DOC | Cá dei Frati | Lugana di Sirmione, Venetien | 2022 | **56** |
| Whispering Angelc AC | Château d'Esclans | La Motte, Golfe de Saint Tropez | 2024/2025 | **68** |
| Minuty Cuvée M Royal | Château Minuty | Gassin, Provence | 2024 | **64** |
| Giardino Toscana IGT | Marchesi Antinori | Cortona, Toskana | 2024 | **48** |
| Scalabrone Bolgheri Rosato DOC | Marchesi Antinori | Bolgheri, Toskana | 2024 | **64** |

# vino dolce

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Muaffato della Sala | Marchese Antinori | Ficulle, Umbrien | 2014 | **55** |

# vino rosso

## ALTO ADIGE

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Reserve del Conte LA-ME-CS | Manincor | Kaltern, Südtirol | 2016 | **65** |
| Lagrein | Alois Lageder | Trentino, Südtirol | 2020 | **55** |

## FRIULI

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Merlot Maurus | Vie di Romans | Mariano del Friuli, Friaul | 2014 | **68** |
| More' Venezia Guilia IGT ME-RE | Eugenio Collavini | Corno di Rosazzo, Friaul | 2015 | **48** |
| Syrah Tellus | Cotarella | Castiglione in Teverina, Lazio | 2021 | **58** |

## VENETO

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Masi Bonacosta Valpolicella Classico DOC | Masi Agricola | Gargagnago di Valpolicella, Venetien | 2025 | **44** |
| Amarona della Valpolicella DOCG | Tenuta Allegrini | Valpolicella, Venetien | 2021 | **99** |

## PIEMONTE

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Nebbiolo d'Alba DOC Occhetti NE | Tenuta Prunotto | Alba, Piemont | 2023 | **66** |
| Barbaresco DOCG Bric Turot NE | TenutaPrunotto | Alba, Piemont | 2015 | **92** |
| Barolo DOCG NE | Tenuta Prunotto | Alba, Piemont | 2019 | **99** |
| Barbera D'Alba DOC BA | Castello di Verduno | Verduno, Piemont | 2022/2024 | **62** |

## TOSCANA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Chianti Classico DOCG Riserva SG-CS | Antinori - Tenuta Tignanello | San Casciano, Toskana | 2020/2022 | **74** |
| Chianti Classico | Il Molino di Grace | Panzano in Chianti, Toskana | 2024 | **52** |
| Gratius Toscana IGT SG | Il Molino di Grace | Panzano in Chianti, Toskana | 2011 | **94** |
| Morellino di Scansano DOCG Batiferro SG-CS | Il Grillesino Battiferro | Magliano, Toskana | 2016 | **54** |
| Rosso di Montalcino | Tetuna Caparzo | Montalcino, Toskana | 2022 | **64** |
| Brunello die Montalcino | Tetuna Caparzo | Montalcino, Toskana | 2019 | **98** |
| Brunello di Montalcino | Canalicchio di Sopra | Montalcino, Toskana | 2017 | **108** |

# vino rosso

## SUPER TOSCANA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Villa Donoratico Bolgheri DOC CS-CF-ME-PV | Tenuta Argentiera | Donoratico, Toskana | 2020 | **78** |
| Adeo Bolgheri Rosso DOC CS-ME | Campo alla Sughera | Castinella Marittima, Toskana | 2020 | **69** |
| Guidalberto Toscana IGT CS-ME | Tenuta San Guido | Bolgheri, Toskana | 2023 | **78** |
| Insoglio de Cinghiale IGT CF-ME-SY-PV | Tenuta di Biserno | Bibbona, Toskana | 2023 | **76** |
| Il Pino di Biserno Toscana IGT CF-CS-ME-PV | Tenuta di Biserno | Bibbona, Toskana | 2018/2022 | **95** |
| Biserno di Biserno Toscana IGT CF-ME-CS-PV | Tenuta di Biserno | Bibbona, Toskana | 2016 | **335** |
| Suisassi IGP SY | Azienda Duemani | Riparbella, Toskana | 2011 | **164** |
| Poggio alle Nane Maremma Toscana DOC CF-CS | Le Mortelle | Massa Marittima, Toskana | 2015 | **125** |
| Poggio alle Nane Maremma Toscana DOC CF-CS | Le Mortelle | Massa Marittima, Toskana | 2021 | **105** |
| Giorgio Primo IGT CS-ME-PV | La Massa | Panzano in Chiani, Toskana | 2013 | **178** |
| Tignanello Toskana IGT SG-CS-CF | Marchese Antinori | Val di Pesa, Toskana | 2023 | **185** |
| Solengo IGT CS-PV-ME-SY | Tenuta di Argiano | Montalcino, Toskana | 2022 | **112** |

## SARDEGNA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Montessu Isola dei Nuraghi IGT CA-SY-CS-CF-ME | Punica Montessu | Santadi, Sardinien | 2016 | **58** |

## SICILIA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| SAIA Sicilia DOC NDA | Feudo Maccari | Noto, Sizilien | 2015 | **72** |
| Nero d'Avola Vanita | Vigneti Zabu | Noto, Sizilien | 2023 | **48** |

## PUGLIA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Masseria Maime Salento IGT NA | Tormaresca | San Pietro Vernotico, Apulien | 2013 | **68** |
| Primitivo Toricoda Salento | Tormaresca | San Pietro Vernotico, Apulien | 2023 | **62** |
| Primitivo Salento Il Pumo | San Marzano | Salento, Apulien | 2025 | **48** |

## BASILICATA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Aglianico del Vulture DOC Piano del Cerro AGL | Vigneti del Vulture | Acerenza, Basilikata | 2020 | **78** |

## FRANKREICH

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Grand Village a Bordeaux | Chateau Bordeaux Superieur | Mouillac, Bordeaux | 2014 | **84** |

# vino rosso

## ZWEIGELT

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Reserve Bienenfresser | Weingut Pitnauer | Göttlesbrunn, Carnuntum | 2021 | **62** |

## CABERNET SAUVIGNON

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Cabernet Sauvignon | Leo Hillinger | Jois, Leithaberg | 2016/2020 | **72** |
| Cabernet Sauvignon | Weingut Pfneisl | Deutschkreutz, Mittelburgenland | 2017 | **62** |

## MERLOT

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Merlot Ried Gabarinza | Markus Iro | Gols, Neusiedlersee | 2018 | **48** |

## PINOT NOIR

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Pinot Noir | Weingut Markowitsch | Göttlesbrunn, Carnuntum | 2023 | **62** |
| Pinot Noir Black Edition | Ebner Ebenauer | Poysdorf, Weinviertel | 2020/2021 | **90** |

## CUVÉE

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Praittenbrunn CS-ME | F.Gayer & E.Scheiblhofer | Breitenbrunn, Neusiedlersee | 2018 | **88** |
| Heideboden ZW-BF-ME | Weingut Nittnaus | Gols, Neusiedlersee | 2020 | **62** |
| Comondor ME-BF | Weingut Nittnaus | Gols, Neusiedlersee | 2017 | **88** |
| Paradigma BF-ME | Claus Preisinger | Gols, Neusiedlersee | 2015 | **96** |
| Impressario Cuvée BF-ZW-ME-CS | Paul Kerschbaum | Horitschon, Mittelburgenland | 2021 | **78** |
| Das Phantom BF-CS-ME-SY | K+K Kirnbauer | Deutschkreutz, Mittelburgenland | 2022 | **75** |
| „M1“ ME-BF | Weingut Markowitsch | Göttlesbrunn, Carnuntum | 2017 | **155** |

## BLAUFRÄNKISCH

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Lange Ohn | Nittnaus | Gols, Neusiedlersee | 2017/2020 | **68** |
| Eisenberg Reserve | Wachter Wiesler | Deutsch Schützen, Südburgenland | 2018 | **72** |

→

**Cheese, please!**
Auf unserer Martini Terrasse im 4. Stock warten nicht nur coole Drinks, sondern auch DER Fotospot auf dich.



# bottiglie grandi

## WEISS MAGNUM

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Lugana I Frati DOC | Cá dei Frati | Lugana di Sirmione, Venetien | 2025 | **124** |
| Misto Mare Cuvée Bianco | Alois Lageder | Margreid, Südtirol | 2025 | **98** |
| GV Fass 4 | Bernhard Ott | Feuersbrunn, Wagram | 2025 | **140** |
| GV Treu | Weinhofmeisterei Hirtzberger | Wösendorf, Wachau | 2025 | **130** |

## ALBERGO EDITION DOPPELMAGNUM WEISSWEIN

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Sauvignon Blanc Edition „Albergo“ | Weingut Jermann | Frazione di Ruttars, Friaul | 2018 | **355** |
| Pinot Grigio Edition „Albergo“ | Weingut Jermann | Frazione di Ruttars, Friaul | 2018 | **395** |

## ROSÉ MAGNUM

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Calafuria | Salento Tormaresca | Castel del Monte, Apulien | 2021 | **88** |
| Rosa die Frati Riserva DOC | Cà dei Frati | Lugana di Sirmione, Venetien | 2025 | **120** |
| Minuty M | Château Minuty | Gassin, Provence | 2024 | **132** |
| Whispering Angel AC | Château d’Esclans | La Motte, Golfe de Saint Tropez | 2025 | **144** |

## ROSÉ DOPPELMAGNUM

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Whispering Angel AC | Château d’Esclans | La Motte, Golfe de Saint Tropez | 2024 | **325** |

## ROT MAGNUM

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Il Pino di Biserno Toscana I.G.T. CF-CS-ME-PV | Tenuta di Biserno | Bibbona, Toskana | 20172022 | **225** |
| Gabarinza ZW-ME-BF | Weingut Heinrich | Gols, Neusiedlersee | 2015 | **250** |
| Praittenbrunn CS-ME | F.Gayer & E.Scheiblhofer | Breitenbrunn, Neusiedlersee | 2013/2015 | **198** |
| Le Serre Nuove dell ’Ornellaia DOC ME-CS-PV-CF | Tenuta dell’Ornellaia | Bolgheri, Toskana | 2022 | **245** |

## ROT DOPPELMAGNUM

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Il Pino di Biserno Toscana IGT CF-CS-ME-PV | Tenuta di Biserno | Bibbona, Toskana | 2016 | **465** |