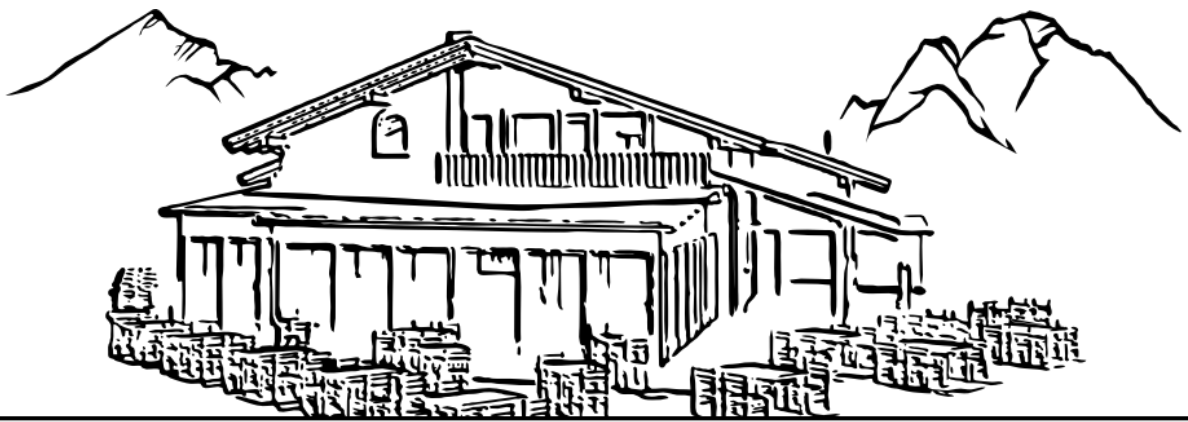


# Speisen & Getränke



## TONI ALM

RESTAURANT | GRILL | BIERGARTEN



### *Toni Alm Reindl Schmaus*



*Für 6 bis 24 Personen, Vorbestellung mindestens 10 Tage (außer mit Feiertagen)*

*4 Spezialitäten in der Bratreine serviert. Zur Auswahl z.B.:*

*Spanferkel Braten, Hendl Haxn, Hirsch Fleischplanzerl, Bratwurstschnecke, Hirschroulade, Gänsekeule, Bauernente, Wildschwein Sparerips, Hasenkeule, Schweinshaxn, Hirsch Cordon Bleu, ...*


*... oder jede weitere Auswahl unserer Speisekarte. Preis nach Auswahl!*


*Beilagen werden je nach Auswahl von uns angepasst!*

*Und dazu ein Ayinger Holzbierfassl am Tisch*





# Saisonale Spezialitäten


*Leberknödelsuppe / liver dumpling soup*   
8,80 €



*Salatplatte „Speckerlen“ / Salad plate „tyrolian bacon“*   
Feldsalat, gebratener Kürbis, Speck, Bratapfel, Gorgonzola, Walnuss und Kürbis-Senf-Dressing.  
*Lamb's lettuce, pumpkin, bacon, apple, gorgonzola, walnut and pumpkin-mustard-dressing-dressing*  
19,80 €

*Wildschwein Sparerips / wild boar sparerips*   
mit Ofenkartoffel, sour creme, BBQ Sauce und Salat.  
*with potato, sour creme, bbq sauce and salad.*  
19,80 €

*Hasenkeule / rabbit leg*   
mit Semmelknödel, Blaukraut und Pfifferling.  
*with bread dumpling, red cabbage and chanterelles.*  
24,50 €

*Gänsekeule / goose leg*   
Mit Knödel, Blaukraut, Preiselbeer Birne und Salat.  
*with dumplings, red cabbage, cranberry pear, and salad.*  
26,80 €

*Halbe Bauernente / half duck*   
Mit Knödel, Blaukraut, Preiselbeer Birne und Salat.  
*with dumplings, red cabbage, cranberry pear, and salad.*  
26,80 €

*Hirschrouladen / deer roulade*   
mit Spätzle, Blaukraut, Preiselbeer Birne, Rahmschwammerl und Salat.  
*with spätzle, red cabbage, cranberry pear, creme mushroom and salad.*  
31,80 €

*Kirchweihnudeln / short bread biscuits*   
Mit Vanillesoße und Dessert Kirschen.  
*with vanilla sauce und desert cherries.*  
9,90 €

*Dazu Ayinger Bierspezialitäten*

*Fest Märzen € 5,80*

*Kellerbier € 5,80*

*Bayerisch dkl. € 5,80*

*Urweiße € 5,80*

*Winterbock € 6,50*









*Bayerisch Pils € 4,80*



# Suppen & Vorspeisen

## Soups and starters



- Kürbiscrèmesuppe "Vegan" / vegan pumpkin-creme-soup**  € 8,80  
mit Kokosmilch, gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl.  
with coconut milk, roasted pumpkin seeds and Styrian pumpkin seed oil.
- Bayerische "Hoch Zeit" Suppe / Bavarian "feast times" soup** <sup>a, g, 2</sup>  € 8,80  
Gemüse Kraftbrühe mit Grießnockerl, Flädle (Pfannkuchen Streifen) und Gemüsemaultaschen.  
Vegetable, broth with semolina dumplings, pancake strips and vegetable ravioli.
- Pilzcrèmesuppe "Waldgold" / mushroom crème soup "forest gold"** <sup>g</sup>   € 10,80  
mit edlen Waldpilzen, Rahm gerösteten Pfifferlingen und frischen Kräutern.  
with noble forest mushrooms, crème, roasted chanterelles and fresh herbs.
- Gulaschsuppe "Puszta" / Hungarian goulasch soup**  € 8,80  
100% Rindfleisch, Tomate, Zwiebel, Paprika und Gewürze.  
100% beef, tomato, onion, sweet pepper and spices.
- Käsefondue „kleines Fruchtlein“ / fruity cheese fondue** <sup>g</sup>  € 14,50  
Kleines Schweizer Käsefondue mit frischen Früchten und Röstbrot.  
with noble forest mushrooms, crème and fresh herbs.
- Rindertartar „Waldfrucht“ / beef tartare "forest fruits"** <sup>g, d, e</sup>  € 19,50  
mit Salat, Beeren, Feige, Sardelle, Kapern, Ei, Waldbeerdressing, Trüffelcreme, Parmesan und Röstbrot.  
with lettuce, berries, fig, anchovy, capers, egg, berry dressing, truffelcreme, parmesan cheese and roasted bread.
- Roastbeef Carpaccio "Klassisch" / roastbeef Carpaccio** <sup>g</sup>  € 19,50  
Rohe Rinderleende mit Rucola, Pilzen, Tomaten, feinstem Olivenöl, Zitrone, Parmesan und Röstbrot.  
Raw beef with arugula, mushrooms, tomato, premium olive oil, lemon, parmegiano and roasted bread.



# Salat und Gmias

## "Salads and vegetables"



- Beilagensalat „Toni's Allerlei“ / side salad „Toni's mix“** <sup>j, c</sup>  € 7,50  
Verschiedener Salat und Gemüse der Saison mit Kürbiskern-Senf-Dressing.  
Different seasonal lettuce and vegetables with pumpkin-mustard-dressing-dressing.
- Salatplatte „Bergwald“ / Salad plate „mountain forest“** <sup>g</sup>   € 18,80  
Marktsalat mit gebratener Entenbrust, Waldpilzen, Beeren, Balsamico-Dressing und Parmegiano Reggiano.  
Lettuce berries, mushrooms, nuts, balsamic-dressing, parmegiano reggiano - with or without prosciutto.
- Salatplatte „Heidi's Traum“ / Salad plate „Heidi's dream“** <sup>h, g</sup>  € 18,80  
Pflücksalat, gratinierter Ziegenkäse, Blaubeeren, geröstete Feigen, Walnussbruch und Blaubeer-Dressing.  
Lettuce with gratinated goat cheese, blueberries, roasted figs, walnut breakage and Blueberry-dressing.
- Warmer "Tris di Bulgur" Salat** <sup>a, h, g</sup>  € 18,80  
Drei warme Bulgur Salate mit Grillgemüse, Rucola, Linsen, Minze, Paprika, Petersilie, Aprikose und Tomate.  
The warm bulgur salad with grilled vegetables, arugula, lentils, mint, pepper, parsley, apricot and tomato.
- mit veganem mariniertem Grillkäse / vegan marinated grill cheese** <sup>a, f, g, h</sup>  € 22,90
- mit gegrillten Lammhack und Minz Joghurt / with grilled minced lamb and mint yogurt** <sup>a, f, g, h</sup>  € 26,90
- Caesar Salad „Kaiser Franz“** <sup>a, c, d, g</sup>  € 18,80  
Romana und Eisberg Salat mit Avocado, Spiegelei, Parmigiano Reggiano und original „Caesar“ Dressing.  
Roman and iceberg lettuce with avocado, fried egg, parmigiano reggiano, and original "Caesar's dressing".
- mit gegrillten Garnelen / with fried shrimps** <sup>b</sup>  € 24,90
- mit Wiener Schnitzel Streifen / with breaded veal stripes** <sup>a, c, g</sup>  € 29,90
- Gemüsepfanne „la Montanara“ / vegetable pan „la montanara“**  € 18,80  
Zucchini, Paprika, Aubergine, Pilze, Bohnenschoten, Drillinge, Zwiebel, und frische Kräuter.  
Zucchini, peppers, eggplant, mushrooms, bean pods, potatoes, onion, and fresh herbs.
- mit gegrillten Garnelen / with fried shrimps** <sup>b, d</sup>  € 24,90
- mit gratiniertem Ziegenkäse / with gratinated goat cheese.** <sup>g</sup>  € 22,90





# Toni Alm Klassiker

Toni Alm Classics



## Käsespätzle "Original Allgäuer" / Original Allgäu cheese spaetzle <sup>a,g</sup> € 18,80

mit Bergkäse, Emmentaler, Röstzwiebel und kleinem Bergwald Salat.  
with mountain cheese, emmentaler cheese, roasted onions and small salad "Bergwald".

## Rahmschwammerl "Waldpilz" / creamy forest mushrooms <sup>a,g</sup> € 18,80

mit Brezenknödel Thaler und kleinem Bergwald Salat.  
with prezel dumpling taler and small salad "Bergwald".

## Knödel Gröstl "Toni's Art" / Toni's roasted dumpling pan <sup>a,c,g,i,j</sup> € 18,80

Spanferkel, Speck, geröstete Knödel, Zwiebel, Spiegelei, Gurkerl, Bratensoß und Beilagensalat.  
Suckling pig, bacon, roasted dumplings, onion, fried egg, pickle, gravy and small side salad.

## Vegetarisches Tris "Südtiroler Art" / South Tyrolean tris <sup>a,c,g</sup> € 18,80

Drei vegetarische Südtiroler Spezialitäten in Salbei Nussbutter gebraten, Parmesan und Beilagensalat.  
Three vegetarian specialties with wild mushroom, parmigiano reggiano cheese and side salad.

## Linguine "Wilder Toni" / Linguine with venison ragout <sup>a,c,g</sup> € 20,80

Spaghettini mit Wildragout nach Bologneser Art und Parmigiano Reggiano.  
Spaghettini with venison ragout bolognian style and parmigiano reggiano cheese.

## Grande Pasta "Rindvieh Toni" / Linguine grilled beef stripes <sup>a,c,g</sup> € 22,80

Große Pasta mit gebratenen Ochsenfetzen, Rahm Waldpilz-Ragout und Parmigiano Reggiano.  
Great pasta with grilled beef steak stripes, creamy wild mushroom sauce and parmigiano reggiano cheese.

## Hirschgulasch / venison goulasch <sup>a,c,g</sup> € 24,80

mit Butterspätzle Blaukraut und Preiselbeer-Birne.  
with bread dumplings, red cabbage and cranberry pear.

## Hirsch Cordon Bleu "Jennerwein" / venison cordon bleu <sup>a,c,g</sup> € 26,50

gefüllt mit Obatzda, dazu Pommes, Kräuterbutter und kleinem Bergwald Salat.  
filled with „obatzda“ cheese, served with fries, herb-butter and side salad „Bergwald“.



## Fleischeslust



## Schweinshaxe „Oktoberfest“ / pork knuckle <sup>a,c,g,i</sup> € 20,80

Gegrillte bayerische Schweinshaxe mit Kartoffelknödel, Sauerkraut und Dunkelbier Soß.  
Grilled bavarian pork knuckle with potato dumplings, sauerkraut and dark beer sauce.

## Spanferkel "Sauerei" <sup>3</sup> / three pieces of the Bavarian suckling pig <sup>a,c,i,g</sup> € 24,80

Drei Stücke vom Spanferkel, mit röscher Kruste, Kartoffelknödel, Blaukraut oder Krautsalat und Dunkelbier Soß.  
Three pieces from suckling pig, with a crispy crust, potato dumplings, red cabbage or cole slaw and dark beer sauce.

## Grillteller "Bayerisch BBQ" / Bavarian BBQ plate <sup>a,g</sup> € 26,80

mit Hähnchenschenkel, Bratwurstschncke, Spanferkel fetzen, Ofenkartoffel, Sauerrahm und Krautsalat.  
with chicken thigh, bratwurst roll, suckling pig pieces, backed potato, sour cream and cole slaw.

## Kalbsleber "Bayerische Art" / roasted veal liver <sup>a,g</sup> € 26,80

Gebratene Kalbsleber mit Kartoffel Püree, grünem Apfel, Blaukraut und Balsamico-Zwiebel-Soß.  
Fried veal liver with mashed potatoes, green apple, red cabbage and balsamic-onion-sauce.

## Original Wiener Schnitzel <sup>a,c,g</sup> € 31,80

Paniertes Schnitzel vom Kalb, mit Rosmarin Kartoffeln oder Pommes, Zitrone und Preiselbeeren.  
Veal cutlet with rosemary potatoes or french fries, lemon and sweet cranberry.

## Zwiebelrostbraten "Allgäuer Art" <sup>a,c,g,i</sup> € 31,80

Rumpsteak 250g mit Bratensauce Röstzwiebel und wahlweise Käsespätzle (original), Bratkartoffel oder Pommes.  
Rump steak 250g with gravy, roasted onion and cheese spaetzle (original) or roasted potatoes or fries.

## Tomahawk Steak "Holzhackers Axt" <sup>g</sup> € 59,80

mit Grillgemüse, Rosmarin Kartoffeln oder Pommes und kalter Kräuterbutter oder 3 Pfeffer Soße.  
with mediterranean grilled vegetables, rosemary triplets or fries and herb butter or 3 pepper sauce.



# Burger



Alle Burger werden mit Pommes serviert. Wahlweise mit Bun oder als „naked Burger“ mit Salat (Gluten frei!).  
 All burgers are served with French fries. Optional with burger bun or “naked” with salad! (gluten free).

## Bratwurst Burger “Patrona Bavaria” <sup>c,g,j</sup> € 16,80

Bratwurstschnecke im Laugen Brötchen mit Specksauerkraut, Kartoffel Püree, Senf und Bratensauce extra.  
 Bratwurst roll in pretzel bun with bacon sauerkraut, mashed potatoes, mustard and gravy extra..

## Rundstück warm “Der Ur-Burger” / world's first burger <sup>a,i,j</sup> € 18,80

Eine dicke Scheibe Schweinerollbraten, Krautsalat, Salat, Essiggurke, Zwiebel und Bratensauce.  
 A thick layer of pork roll roast, cole slaw, lettuce, pickle, onion and gravy.

## Zupfsau-Burger. / pulled pork burger <sup>a,i,j</sup> € 18,80

aus unserem Spanferkel, mit BBQ Sauce, Krautsalat, Salat, Essiggurke, Zwiebel und Speck.  
 made from our suckling pig, with BBQ sauce, cole slaw, lettuce, pickle, onion and bacon.

## Chicken Burger “Club Style” <sup>a,c</sup> € 19,80

Gegrillte Hähnchenbrust, Bacon, Cheddar, Spiegelei, Salat, Tomate, Avocado und Dijon-Senf Creme.  
 Grilled chicken, bacon cheddar, fried egg, salad, tomato, avocado and Dijon mustard crème.

## Beef & Bacon Burger “Kandahar Klassic” <sup>a,g</sup> € 19,80

200g Rindfleisch, knuspriger Bacon, Salat, Zwiebel, Tomate, Gurke, Chalapenos, Cheddar Käse und Burger Sauce.  
 200g beef, crispy bacon, lettuce, onion, tomato, pickles, chapenos, cheddar cheese and burger sauce.

## Hirsch Burger “Toni Alm” / Venisson Burger <sup>a,g</sup> € 21,80

Hausgemachter Wildpatty, Rotkraut, Salat, Gurke, Zwiebel, Bavaria Blue Käse und Preiselbeer-Meerrettich-Creme.  
 Homemade game patty, red cabbage, lettuce, cucumber, blue cheese, cranberry-horseradish-cream.

## Veganer Burger „Beyond Meat“ <sup>a</sup> € 24,80

mit Salat, Zwiebel, Tomate, Gurke, veganem Käse und veganer Burger Sauce.  
 with lettuce, onion, tomato, pickles, vegan cheese and vegan burger sauce.



# Fisch & Meer



## Linguine Lachs “Hurtigruten” / linguine with salmon <sup>a,d,g</sup> € 19,50

mit gebratenen Lachswürfeln, Tomate, Petersilie, Dill und Hummercreme Sauce.  
 with roasted salmon cubes, tomato, parsley, dill and lobster cream sauce.

## Makrele „Steckerlfisch“ / Bavarian mackerel <sup>d</sup> € 20,80

Ganze über Buchenholzfeuer gebratene Makrele mit Rosmarin Drillingen und mediterranem Grillgemüse.  
 Hole mackerel with rosemary triplets, Mediterranean grilled vegetables and herb butter.

## Linguine Scampi “Aglío Olío, Pepperoncino” / linguine with shrimp <sup>a,b,g</sup> € 21,50

mit Garnelen, Tomate, Knoblauch, Chilli, Frühlingszwiebel, Petersilie, Kräuterbutter, Weißwein und Kräutern.  
 with shrimps, tomato, garlic, chilli, spring onion, parsley, herb butter, white wine and herbs.

## Zander Filets “Vom Grill” / Filet from zander <sup>g</sup> € 22,50

mit Rosmarin Drillingen, mediterranem Grillgemüse und Kräuterbutter oder 3 Pfeffer Soße.  
 with rosemary triplets, Mediterranean grilled vegetables and herb butter or 3 pepper sauce.

## Wolfsbarsch „Fisherking” / Sea bass <sup>d,g</sup> € 22,50

Ganzer Wolfsbarsch mit Rosmarin Drillingen, mediterranem Grillgemüse und Kräuterbutter.  
 Hole seabass with rosemary triplets, Mediterranean grilled vegetables and herb butter.

## Grande Pasta “Monti Mare” <sup>a,b,g</sup> € 24,50

Große Pasta mit Garnelen, Ochsenfetzen, Rahmschwammerl, Kräutern und Parmigiano Reggiano.  
 Great Pasta with shrimps, beef stripes, creamy mushrooms, herbs and parmigiano reggiano cheese.

## Bouillabaisse “Bayerische Art” / fish soup “Bavarian style” <sup>a,b,d,i</sup> € 26,50

Fisch- und Meeresfrüchte-Eintopf mit Kartoffeln, Karotte, Sellerie, Champignons, Pastis, Weißbier und Kräutern.  
 Fish and seafood stew with potato, carrot, celery, mushrooms, pastis, wheat beer and herbs.



# Brotzeit & Snacks



## Elsässer Flammkuchen <sup>a</sup>

Schmand, Käse, Zwiebel und Speck.  
Sour crème, Cheese, onions and bacon.

€ 10,60

## Veganer Flammkuchen <sup>a</sup>

Grillgemüse, Tomatensauce und Kräuter  
Grilled vegetable, tomatoe sauce and herbs.

€ 12,80

## Obatzda <sup>a,g</sup>

Käseaufstrich mit Paprika, Zwiebel und Röstbrot.  
Cheese spread with pepper, onion and roasted bread.

€ 8,80

## Currywurst mit Pommes € 12,80

Bratwurst mit Pommes und typischer Currysauce.  
Fried sausage with french fries and typical currysauce.

## Hirsch Fleischpflanzerl <sup>a,c,g</sup> € 16,80

Frikadellen vom Hirsch mit Kartoffelsalat.  
Venisson meatballs with potato salad.

## Rostbratwurst € 12,80

Bratwurstschnecke mit Sauerkraut und Kartoffel Püree.  
Bratwurst roll with sauerkraut and smashed potato.

## Bratensülze / brawn <sup>g</sup> € 12,80

mit Rosmarin Kartoffeln, Sahne Meerrettich und Gurkerl.  
with rosemary triplets, creamy horseradish and pickel.

## Hähnchenschenkel / chicken thigh € 12,80

mit Kartoffel-Gurken-Salat nach Tegernseer Art.  
with potato-cucumber Salad "Tegernseer style".



## Dessert



## Pöllinger Eis / Sorbet (je nach Sorte)

Bitte fragen Sie nach den aktuellen Sorten  
please ask for the current varieties.

€ 6,50

## Kaiserschmarren <sup>a,c,g</sup> € 16,90

karamellisiert mit Amaretto und Apfelsauce. (klein 12,90)  
caramelized with amaretto and applesauce.

## Schokosoufflet mit Früchten <sup>a,b,c,g</sup> € 10,90

Chocolate Souffle with fruits.

## Apfelstrudel <sup>a,c,g</sup> € 9,90

Apple strudel with vanilla sauce.

## Tiramisu <sup>a,c,g</sup> € 9,90

Biscuit, Mascarpone, Eigelb, Kaffee, Amaretto, Kakao.

## Auszogene / short bread <sup>a,c,g</sup> € 9,90

Schmalzgebäck mit Vanillesoße und Dessert Kirschen.



## Für die Kloanen, nur die Kloanen

Kids Menu, only for kids



## Nudeln mit Tomatensauce <sup>a</sup> € 6,90

Pasta with tomato sauce.

## Spätzle mit Soß <sup>a,c,g</sup> € 5,90

Spaetzle in gravy.

## Portion Pommes € 6,90

Portion of French fries..

## Schnitzel mit Pommes. <sup>a,c,g</sup> € 9,80





Chicken cutlet with french fries.









## Kinderburger mit Pommes. <sup>a,j</sup> € 9,80

Small beef hamburger with french fries

## Kinderschmarren <sup>a,c,g</sup> € 9,80

Sugared pancake with applesauce

 vegan /vegan  
 vegetarisch /vegetarian  
 Schwein /pig  
 echt bayerisch /real bavarian

 Rind /beef. Lamm  /lamb.  
 Kalb /veal .  Ente /duck  
 Hirsch /venison .  Huhn /chicken  
 Garnelen /shrimp  Fisch /fish

## Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 13 gewachst.

a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstier, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja (bohnen), g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen, n Weichtiere ... und jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse.



# Getränke

<b>Tafelwasser</b>	0,25l	0,5l	1l
- still	€ 2,20	€ 3,80	€ 6,90
- sprudel	€ 2,20	€ 3,80	€ 6,90

## Alkoholfreie Getränke

Fanta Orange	€ 4,20	-
Coca Cola Classic, Light, Zero.	€ 4,20	-
Sprite	€ 4,20	-
Spezi o. Zitronenlimo	€ 4,20	€ 5,20
Almdudler	€ 5,20	-

<b>Eistee (hausgemacht)</b>	0,5l	2l
Pfirsich & Grüner Tee	€ 4,80	€ 18.-
Wassermelone & Minze	€ 4,80	€ 18.-
Orange & Ingwer	€ 4,80	€ 18.-

<b>Säfte &amp; Schorlen</b>	0,3l	0,5l
Saftschorle	€ 4,20	€ 5,20
Fruchtsaft pur	€ 5,00	

Apfel, Orange, Kirsche, Mango, Maracuja, Holunder, Johannisbeere, oder Rhabarber.

## Kaffee & Co.

Espresso <sup>9</sup>	€ 3,20
Espresso Macchiato <sup>8,9</sup>	€ 3,40
Affogato <sup>9</sup>	€ 4,40
Espresso Doppio <sup>9</sup>	€ 4,90
Haferl Kaffee <sup>9</sup>	€ 5,80
Latte Macchiato <sup>8,9</sup>	€ 5,80
Cappuccino <sup>8,9</sup>	€ 6,20
Haferl Milchkaffee <sup>8,9</sup>	€ 5,90
Haferl heiße Schokolade mit Sahne <sup>8</sup>	€ 5,80

<b>Tees</b>	€ 5,20
Almkrauter, Früchtetee, Grüner Tee, Earl Grey, Rooibos Vanilla, Pfefferminze, Kamille, Ingwer.	
Glühwein	€ 6,50
Jagertee	€ 8,60

<b>Schnäpse</b>	2cl	4cl
Enzian, Marille, Obstler,	€ 5,80	€ 11,60
Haselnuss, Williams, versch. Grappas, etc.		

<b>Longdrinks</b>	0,3l
Gin Tonic, Whiskey Cola, Cuba Libre, Wodka Tonic,	€ 9,90

## Ayingers Bierspezialitäten

	0,3l	0,5l
Lager Hell	€ 3,80	€ 5,80
Kellerbier		€ 5,80
Altbairisch dunkel		€ 5,80
Bairisch Pils	€ 4,80	
Celebrator	€ 5,80	
Urweisse	€ 3,80	€ 5,80
Weizenbock (saison)		€ 6,50
Winterbock (saison)		€ 6,50

Radler	€ 5,20
Helles alkoholfrei	€ 5,20
Radler alkoholfrei	€ 5,20
Erdinger alkoholfrei	€ 5,60
Ruß (Urweisse & Limo)	€ 5,60
Mohr (Urweisse & Cola)	€ 6,20

<b>Sprizz &amp; Co. <sup>5</sup></b>	0,25l	€ 8,80
--------------------------------------	-------	--------

Prosecco, Mineralwasser und zur Auswahl:

Aperol, Hollunder-Minze, Lillet-Wild-Berry, Limonchello, Mirtillo (Blaubeere), Bellini (Pfirsich), Campari, oder alkoholfrei mit Crodino oder Virgin Bellini.

Weinschorle	0,25l	0,5l	
weiß o. rot	€ 5,80	€ 9,60	
Prosecco <sup>5</sup>	0,1l	0,25l	0,75l
Valdo	€ 6.-	€ 11.-	€ 33.-

<b>Weißwein <sup>5</sup></b>	0,25l	0,5l
Grüner Veltliner	€ 7,90	€ 15,80
Pinot Grigio	€ 7,90	€ 15,80
Chardonnay	€ 7,90	€ 15,80
Lugana	€ 8,90	€ 17,80

<b>Rotwein <sup>5</sup></b>	0,25l	0,5l
Merlot	€ 7,90	€ 15,80
Blauer Zweigelt	€ 7,90	€ 15,80
Primitivo	€ 7,90	€ 15,80
Lagrein	€ 7,90	€ 15,80

Weitere Weine die nur in der ganzen Flasche erhältlich sind finden Sie auf der nächsten Seite.

Fragen Sie nach weiteren Getränken in unserem Angebot!

# Flaschenweine Weiß 0,75 ltr.

## **Pinot Grigio Gaierhof - Trentino - Rovere della Luna DOC**

€ 36.-

Qualitätswein, Erz. Abf. Gaierhof, Rovere della Luna

Tiefe, hellgelbe Farbe. Feines, delikates und angenehmes Bouquet, typisch fruchtig, erinnert an reife Birne. Im Geschmack trocken, würzig, charaktervoll mit ausgeglichener Struktur.

## **Lugana - Sommacampagna - DOC**

€ 39.-

Qualitätswein, Erz. Abf. Monte del Fra Sommacampagna

Aromen von weißen Blüten, Banane, Pfirsich und Aprikose, angenehm frisch und fruchtig.

## **Chiaretto Rose- Sommercampagna- DOC**

€ 24.-

Qualitätswein, Erz. Abf. Monte del Fra Sommacampagna

Cuvée aus Corvina, Rondinella und Molinara. Wobei die Corvina für Duft steht, die Rondinella für Körper und Molinara für samtige Feinheit. Duft nach Himbeeren und Erdbeeren.

# Flaschenweine Rot 0,75 ltr.

## **Cabernet Sauvignon - „Santa Rita“**

€ 28.-

Qualitätswein, Santa Rita - Chile

Kraftvoller Cabernet Sauvignon aus Chile mit dem rassigen Aroma roter Beeren und einem Hauch von Vanille. Eine leichte Würze verleiht diesem Wein eine vollmundige Komplexität.

## **Lagrein Gaierhof - Trentino - Rovere della Luna DOC**

€ 36.-

Qualitätswein, Erz. Abf. Gaierhof, Rovere della Luna

Intensive rubinrote Farbe. Angenehm fruchtig und intensiv. Geschmack nach Beeren und Gewürzen. Trocken, vollmundig, angenehm samtig. Jung mit fruchtigem Aroma. Weich und samtig im Alter.

## **Valpolicella „Ripasso“ - Sommercampagna DOC**

€ 44.-

Qualitätswein, Erz. Abf. Monte del Fra - Gardasee

Aromen von Beeren, Pflaumen & Lakritze, gepaart mit feiner Würze von Pfeffer, Zimt. Elegant. Samtige Tannine, zugleich kräftig. Der typische rosinige Geschmack des Amarone kommt hinzu.

## Toni Alm Qualitätsweine der Winzerei Manz



### **Grauburgunder**

Aromen von Beeren Ein trockener Grauburgunder mit Aromen von gelber Frucht wie Melone und Birne, auf der Zunge cremig und elegant mit besonderem feinmineralischem Nachhall.

12,5 % Vol , enthält Sulfite.

### **Black Hole**

Ein trockener Cuvée aus Dornfelder & Merlot. Wie der Name schon sagt: Black! Im Aroma Herzkirsche pur, geprägt von Tanninen und angenehmer Säure. Ein Wein, für jeden Anlass.

13,5 % Vol , enthält Sulfite.



### **Riesling**

Ein feinherber Riesling mit ausgeprägten Aromen von Zitrus- und Aprikofrucht, sehr feingliedrig, geschliffen, gute Balance zwischen Süße und Säure. Gewinner der goldenen Kammerpreismünze. Ein Riesling der Sie schweben lässt.

11,5 % Vol , enthält Sulfite.

**Toni Alm Qualitätsweine 0,25l € 9,40 | Flasche 0,75l € 28,00**