

WILLKOMMEN



Wir teilen unseren werten Gästen mit,
dass Pizza und Gerichte aus der Küche
verschiedene Wartezeiten haben und
deshalb nicht gleichzeitig serviert
werden können.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis

ÖFFNUNGSZEITEN

Donnerstag bis Dienstag
Mittwoch Ruhetag

Bar

16.00-24.00 Uhr

Pizza

17.00-23.00 Uhr

follow us!





APERITIVS

Hugo

*Prosecco, Mineralwasser,
Holundersirup 5,00
(auch alkoholfrei)*

Veneziano

*Prosecco, Mineralwasser,
Aperol 5,00*

Heidi

*Prosecco, Mineralwasser, Apfelsaft,
hausgemachter Apfel-Minzsirup 5,00
(auch alkoholfrei)*

Lemonsecco

*Prosecco, Mineralwasser,
Limoncello 5,00*

Vincenzo

*Prosecco, Orangensaft,
Campari Bitter 5,00*



Zenzi Spritz

*Prosecco, Eistee,
Ingwer-Pfirsich Likör 5,00*

Pink Berry

*Prosecco, Mineralwasser,
Himbeer-Zitronen Likör 5,00*

Green Lady

*Prosecco, Zitronenlimonade,
Minzsirup 5,00
(auch alkoholfrei)*



SALATE

Griechischer Salat

Großer Salatteller mit Feta-Käse, schwarzen Oliven, Salatgurken, Kirschtomaten und Paprikastreifen 9,50



Gemischter Salatteller nach Wahl:

-mit italienischer Mozzarella 8,50

-mit Thunfisch 9,00

-mit Ei 7,00

Gemischter Salat 4,90

Frischer Tomatensalat mit Zwiebelringen garniert 4,80

Speckkrautsalat 4,80

Weisser Bohnensalat mit Zwiebelringen 4,50

KALTE VORSPEISEN

Frischer Wurstsalat

mit Brot 10,00

Südtiroler Speck

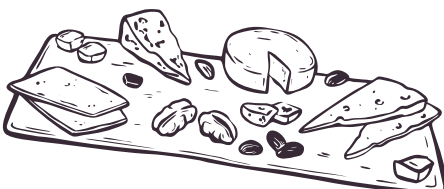
geschnitten und garniert 11,00

Südtiroler Brettl-Marende

mit verschiedenen saisonalen Aufschnitten 13,00

Käse Brettl

mit verschiedenen Südtiroler Spezialitäten 14,00



Caprese

Mozzarella mit frischen Tomatenscheiben 10,00

AUS DER KÜCHE



BRUSCHETTA

*Frische Tomaten, Knoblauch,
Petersilie, Olivenöl 7,50*

SPAGHETTI

mit Fleisch- oder Tomatensoße 10,00

SPECKKNÖDELSUPPE

zwei Speckknödel in der Suppe 8,00

SÜDTIROLER KNÖDEL-TRIS

*Speck-, Käse-, Spinatknödel
mit Parmesan und Butter 12,00*

SALATTELLER MIT ZWEI SPECKKNÖDEL 12,00



DESSERT

**HAUSGEMACHT VON UNSEREM KÜCHENCHEF*

Kreation nach Art des Hauses

9,20

Tiramisu

6,20

Schokoladenmousse

6,20

Halbgefrorenes

6,50

Pannacotta mit Himbeer- oder Schokosauce

5,50

Weißer oder Schwarzer Trüffel *4,50*

Weißer oder Schwarzer Trüffel im Kaffee *6,20*

Nuss Trüffel mit Schokoladekern

8,00

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

6,50

Gemischtes Eis nach Wahl

1 Kugel 2,00

Kosten Sie doch mal unsere Dessertpizza

Pizza mit Nutella 5,80



SPEZIAL PIZZA



Griechische Pizza

Tomatensoße, Mozzarella, Feta, Oliven, frische Tomaten 12,90

Ernst

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Champignon, Salami pikant, Nduja 12,80*

Schnoppviech

Tomatensoße, Mozzarella, Radicchio, Gorgonzola, Nduja 12,00*

Waschweibele

Tomatensoße, Mozzarella, Hauswurst, Bauchspeck, Nduja 13,00*

Zenzi

Tomatensoße, Mozzarella, Brie, Edamer, Gorgonzola, Nduja 12,00*

Boccamann

Tomatensoße, Mozzarella, Bauchspeck, Champignon, Salami pikant, Nduja 12,00*

Pfonnenflicker

Tomatensoße, Mozzarella, Radicchio, Hauswurst, Salami pikant, Nduja 14,00*

Schworzfischer

Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, schwarze Oliven, Nduja, Knoblauch 12,00*



** Nduja ist eine sehr würzige, pikante, weiche, italienische Salami*



SPEZIAL PIZZA

Die exquisite Gemüsepizza

Tom., Mozz., verschiedenes Gemüse, Parmesan, Origano 13,90

Pizza Michelle

Tom., Sardellen, Origano 8,50

Meeresfrüchte

Tom., Mozz., Meeresfrüchte, Knoblauch, Origano 14,10

DIE WETTEN DASS...? PIZZA

Traminer Spezial

Tom., Mozz., Champignon, Schinken, scharfe Salami, Speck, Spargeln, grüne Peperoni, Origano 12,90



Tramin/Bremen 05/12/2009



Pizza „Melchiori“

Tom., Mozz., Champignon, Schinken, scharfe Salami, grüne Peperoni, Paprika-Streifen, Gorgonzola, Knoblauch, Origano 13,90

Hauspizza

Tom., Mozz., Champignon, Thunfisch, Sardellen, scharfe Salami, grüne Peperoni, Paprika-Streifen, Origano 12,90

Fleim

Tom., Mozz., Schinken, scharfe Salami, Sardellen, Champignon, Origano 11,60

Zigeuner

Tom., Mozz., Schinken, Champignon, scharfe Salami, grüne Peperoni, Paprika-Streifen, Origano 12,50

Südtiroler Pizza

Tom., Mozz., Bauchspeck, Zwiebel, Kaminwurz 13,00

KLASSIKER



MARGHERITA

Tom., Mozz., Origano 7,50

SCHINKEN

Tom., Mozz., Schinken, Origano 10,10

MARINARA

Tom., Knoblauch, Origano 7,00

Pilze

Tom., Mozz., Champignon, Origano 10,10

Teufelspizza

Tom., Mozz., schwarze Oliven, scharfe Salami, Origano 10,40

Schinken - Pilze

Tom., Mozz., Schinken, Champignon, Origano 10,40

Spargelpizza

Tom., Mozz., Spargeln, Spiegelei, Origano 10,50

Capricciosa

Tom., Mozz., Schinken, Champignon, Artischocken, Origano 11,50

Romana

Tom., Mozz., Sardellen, Kapern, Origano 10,10

Atomica

Tom., Mozz., Schinken, Champignon, Artischocken, Spiegelei, Origano 12,20

Mexicana

Tom., Mozz., scharfe Peperoni, scharfe Salami, Origano 11,00

Tiroler Pizza

Tom., Mozz., Bauchspeck, Zwiebel, Origano 10,10

Thunfisch

Tom., Mozz., Thunfisch, Origano 10,10

Gorgonzola

Tom., Mozz., Gorgonzola Bergader, Origano 11,50

Pizza Gourmet

Tom., Mozz., Cocktailtomaten, Mais, Brie, Bauchspeck, Origano 12,10



KLASSIKER

Salami

Tom., Mozz., scharfe Salami, Origano 10,20

4 Jahreszeiten

Tom., Mozz., Schinken, Champignon, Artischocken, scharfe Salami, Origano 10,80

Rohschinken Pizza

Tom., Mozz., Rohschinken, Origano 10,50

Rucola Pizza

Tom., Mozz., Rohschinken, Rucola, darüber frisch gehobelter Parmesan, Origano 12,00

Frühlingspizza

Tom., Mozz., frische Tomaten, Rauke, Origano 11,30

4 Käse

Tom., Mozz., Parmesan, Gorgonzola, Brie, Edamer, Origano 10,80

Pizza mit Würstel

Tom., Mozz., Peperonata, Würstel, Origano 12,00

Napoli

Tom., Mozz., Sardellen, Origano 10,10

Siciliana

Tom., Mozz., Sardellen, Oliven, Knoblauch, Origano 10,60

Hawaii Pizza

Tom., Mozz., Schinken, Ananas, Origano 10,50

Gorgonzola - Ananas

Tom., Mozz., Gorgonzola, Ananas, Origano 10,50

Millennium Pizza

Tom., Mozz., Walnüsse, Brie, Bauchspeck, Origano 11,40

Body

Tom., Mozz., Spinat, Spargeln, hartgekochtes Ei, Mager-Quark, Origano 12,50

Popeye

Tom., Mozz., Spinat, Parmesan, mit einem Hauch von Knoblauch 10,70

Pizza vom „Pizzaiolo Pazzo“

Tom., Mozz., scharfe Salami, Kapern, Sardellen, schwarze Oliven, Paprika-Streifen und das Ganze mit Knoblauch berieselt 13,00

KLASSIKER



Pizza Caprese

Tom., Büffelmozzarella., Cocktailtomaten, Origano 12,30

Pizza Bresaola

Tom., Mozz., Bresaola, Rucola, Parmesanflocken, Origano 13,90

Pizza Bianchi

Tom., Mozz., Cocktailtomaten, Brie, rote Zwiebelringe, Rucola, Origano 12,50

Pizza Patrizia

Tom., Mozz., Radicchio, Bauchspeck, Parmesan, Origano 11,00

Pizza Inferno (sehr scharf!)

Tom., Mozz., Thai-Chilli, scharfe Salami, rohe rote Zwiebelringe, Knoblauch, Origano 11,70

Pizza Burgl

*Tom., Mozz., Gorgonzola, Radicchio, scharfe Salami
Zwiebel, schwarze Oliven, Spiegelei, Origano 12,20*

Pizza Sara

Tom., Mozz., Speck, Spiegelei, Würstel, Origano 11,30

Pizza Mafiosa

*Tom., Mozz., Champignon, scharfe Peperoni,
scharfe Salami, Origano 11,10*





GESCHLOSSENE PIZZA

3 Calzoncini

Kalte Tom., Mozz., Spinat, Schinken, Thunfisch, Origano 11,00

Pizza Pazza

*Eine Hälfte geschlossen mit: kalter Tom., Mozz., Champignon, Artischocken, Schinken
Die andere Hälfte mit: Tom., Mozz., Schinken, Champignon, Peperoni,
scharfer Salami, Origano 13,50*

Calzone

Kalte Tom., Mozz., Schinken, Champignon, Artischocken, Origano 12,00

Mega Calzone

*Doppelt kalte Tom., doppelt Mozz., Champignon,
Schinken, Thunfisch, Origano 14,00*

Traminer „Bauernpizza“

*Tom., Mozz., Hauswurst, Bauchspeck, scharfe Salami,
Philadelphia-Frischkäse, Origano 15,10*

Pizza Lisa

Tom., Mozz., Basilikumpesto, Rauke, Cocktailtomaten kalt, Origano 12,50



KINDER PIZZA

Pizza "Pokémon"

Tom., Mozz., Würstel, Origano 7,00

Pizza „Mickey“

Tom., Mozz., Schinken, Champignon, Origano 7,00

Pizza "Biene Maja"

Tom., Mozz., Schinken, Origano 7,00



Knoblauchmayonnaise 1,60

Jede Umbestellung 0,60 - 4,00

Kleine Pizza - Preisnachlass 0,60

Dinkelteig 1,00 | Dinkelteig ohne Hefe 1,00

Kamutteig 1,50

GETRÄNKE

Warme Getränke

Espresso 1,80
Espresso corretto 2,60
Gersten-Kaffee 1,80
Koffeinfreier Kaffee 1,80
Cappuccino 2,70
Schokolade 2,50
Tee 2,00
Punch/Glühwein 3,50
Tee mit Rum 3,50
Jagertee 3,50

Bier

0,2l Bier vom Fass, Radler Forst 2,50
0,4l Bier vom Fass, Radler Forst 5,00
0,3l Weizenbier Weihenstephaner 3,50
0,5l Weizenbier Weihenstephaner 5,50
0,3l Felsenkeller vom Fass Forst 4,00
0,33l Corona 4,00

0,5l Hefeweißbier alkoholfrei 5,00
0,33l Forst 0,0 alkoholfrei 3,50

Klare Destillate

Bauernschnaps (Roner) 3,50
Williams, Obstler (Psenner) 3,50
Kirsch, Apricot, Zwetschge (Psenner) 3,50
Lagrein, Chardonnay 3,90
Grappa Barrique (Psenner) 3,90
Gewürztraminer (Psenner) 3,90
Kaldiff (Roner) 3,90
Honig Williams (Psenner) 3,90

Weinbrand - Cognac

Stock 84, Vecchia Romagna 3,50
Stravecchio 3,50
Asbach Uralt 4,50
Hennessy, Martell ab 6,00

Alkoholfreie Getränke

0,2l Spuma 2,20
0,2l Coca Cola, Aranciata, Limonade 2,20
0,2l Apfelsaft, Traubensaft, Orangensaft 2,50
0,2l Eistee 2,20
0,2l Schweppes Lemon, Tonic 2,50
0,2l Spezi 2,20
0,4l Spezi 4,40
0,4l Apfelschorle 3,50
0,4l Sportwasser 2,50
0,4l Traubenschorle 3,50
0,5l Mineralwasser Meraner 2,30
1l Mineralwasser Meraner 4,50
0,75 Mineralwasser Medium 4,00
0,5l Mineralwasser Natur Recoaro 2,30
1l Mineralwasser Natur Recoaro 4,50

0,33l Dose Lemonsoda 3,00
0,33l Dose Coca Cola Zero, Fanta, Sprite 3,00

Aperitiv - Digestiv

Gingerino, Bitter, Campari 3,00
Cynar, Ramazzotti, Jägermeister 3,50
Montenegro, Averna 3,50
Alpler-Roner, Braulio, Fernet 3,50
Campari+Weißwein 1 Person 3,50
Campari+Weißwein 2 Personen 5,00
Veneziano, Hugo 5,00
Glas Prosecco 3,00
Flasche Prosecco ab 20,00

Liköre

Prugna, Sambuca 3,50
Eierlikör, Amaretto, Marille 3,50
Nusseler, Schwarzbeer 3,50
K 32-Roner Kräuterlikör 3,50
Limoncello Goia Luisa 3,50
Fragen Sie gerne unser Service Personal
nach weiteren Empfehlungen.

SÜDTIROLER WEISSWEINE

	1,0 L	0,5 L	0,25 L	Glas
<i>Sunnhügel Weiß (Weißburgunder) Kellereigenossenschaft Tramin</i>	15,00	7,50	3,80	1,90
7/10 Weine (Südtirol DOC)				
	0,75 L	0,5 L	0,25 L	Glas
Leichte Weißweine				
<i>Weißburgunder Elzenbaum Tramin</i>	21,00	14,00	7,00	3,50
<i>Moriz (Weißburgunder) Kellereigenossenschaft Tramin</i>	26,50	17,70	8,90	4,50
<i>Chardonnay Kellereigenossenschaft Tramin</i>	21,00	14,00	7,00	3,50
<i>Pinot Grigio (Ruländer) Kellereigenossenschaft Tramin</i>	21,00	14,00	7,00	3,50
Aromatische Weißweine				
<i>Gewürztraminer Selida Kellereigenossenschaft Tramin</i>	26,00	17,50	8,70	4,50
<i>Gewürztraminer Elzenbaum Tramin</i>	26,00			
<i>Sauvignot Weingut Ritterhof</i>	24,00	16,00	8,00	4,00
<i>Lenz Cuvée Weingut Ritterhof</i>	22,00	14,70	7,40	3,80
<i>De Vite (Sauvignon, Pinot Bianco, Müller Thurgau, Riesling) - Hofstätter</i>	28,00	18,70	9,40	4,70
<i>EWA Cuvée (Gewürztraminer, Chardonnay, Müller Thurgau) - Weingut Elena Walch</i>	26,00	17,50	8,70	4,50
Lieblicher Weißwein				
<i>Goldmuskateller Kellereigenossenschaft Tramin</i>	24,00	16,00	8,00	4,00

SÜDTIROLER ROTWEINE

	1,0 L	0,5 L	0,25 L	Glas
<i>Sunnhügel Dolomiten Rot (Vernatsch)</i> <i>Kellereigenossenschaft Tramin</i>	14,00	7,00	3,50	1,80
7/10 Weine (Südtirol DOC)				
	0,75 L	0,5 L	0,25 L	Glas
Leichte Rotweine				
<i>Lagrein Rose</i> <i>Elzenbaum Tramin</i>	22,50			
<i>Lagrein Rose</i> <i>Kellereigenossenschaft Tramin</i>	22,50	15,00	7,50	3,80
<i>Kalterersee Auslese Vernatsch</i> <i>Kellereigenossenschaft Tramin</i>	17,00	11,40	5,70	2,90
<i>Hexenpichler Vernatsch</i> <i>Kellereigenossenschaft Tramin</i>	21,00			
<i>Kalterersee Auslese</i> <i>Elzenbaum Tramin</i>	19,00			
Rotwein mittlerer Struktur				
<i>Meczan Blauburgunder</i> <i>Weingut Hofstätter</i>	25,00	16,70	8,40	4,50
Kräftige Rotweine				
<i>Cabernet Sauvignon</i> <i>Kellereigenossenschaft Tramin</i>	22,00	14,70	7,40	3,80
<i>Merlot</i> <i>Kellereigenossenschaft Tramin</i>	22,00			
<i>Rungg Cuvée (Merlot-Cabernet)</i> <i>Kellereigenossenschaft Tramin</i>	29,00			
<i>Lagrein</i> <i>Kellereigenossenschaft Tramin</i>	22,00	14,70	7,40	3,80
<i>Lagrein</i> <i>Weingut Elena Walch</i>	25,00			
<i>Lagrein Grill</i> <i>Elzenbaum Tramin</i>	23,50	15,70	7,90	4,00
Sonstige				
<i>Rosenkavalier Rosenmuskateller (Süß)</i> <i>Weingut Ritterhof</i>	19,00	13,00	6,50	3,20

SÜDTIROLER WEISSWEINE

Weißburgunder – Elzenbaum Tramin



Der Weißburgunder präsentiert sich im Glas mit einer stroh- bis goldgelben Farbe und zeichnet sich durch ein frisches, trockenes Aroma aus. Sein Geschmacksprofil umfasst eine angenehme Säure, einen leichten Körper und feine Noten von Äpfeln, Birnen und manchmal Mandeln.

Moriz (Weißburgunder) – KG Tramin



Der Weißburgunder ist ein frisch- fruchtiger Weißwein mit einem trockenen, fülligen Geschmack. Er präsentiert sich in grünlich bis hellgelben Farbnuancen und hat in seinem Aroma einen echten Apfelgeruch, sowie Noten von Nüssen und grünem Laub. Sehr harmonisch ist das Gleichgewicht an Körper und Säure.

Chardonnay – KG Tramin



Der Chardonnay ist ein äußerst beliebter, viel getrunken- er Weißwein mit grünlichgelber Farbe, zart-fruchtigem Geruch und lebhaften Geschmack. Im Chardonnay findet man Noten von Ananas, Bananen, Äpfeln, Birnen, Zitrusfrüchten, Karamell, Vanille und Butter.

Pinot Grigio (Ruländer) – KG Tramin



Der Pinot Grigio ist ein vollmundiger, extraktreicher Weißwein der sich mit einer strohgelben Farbe präsentiert. Er hat eine angenehme, dezente Frucht in der Nase, mit blumigem Geruch. Im Geschmack ist der Pinot Grigio angenehm weich mit einer ausgewogenen Fülle. Bei hoher Reife machen sich Noten von Nüssen und Honig bemerkbar.

Gewürztraminer Selida – KG Tramin



Der Gewürztraminer zählt mittlerweile zu den gefragtesten Weinen Südtirols. Er ist ein stroh- bis goldgelber, aromatischer und körperreicher Weißwein. Er hat ein ausgeprägtes Aroma nach Rosenblättern, Zimt und Nelken.

Gewürztraminer – Elzenbaum Tramin



Stroh- bis goldgelber, sehr aromatischer Wein alten Ursprungs, angenehm trockenes, leicht würziges Aroma. Neben Gewürznoten sind auch Anklänge von Nelken, Rosen und Litschis spürbar.



Sauvignon – Ritterhof

Eine helle, strohgelbe Farbe, ein aromatisches Bukett mit der Note von frischen Tomaten und Stachelbeeren, sowie eine frische, elegante, kernige Struktur prägen diesen Sauvignon.



Lenz Cuvée – Ritterhof

Der Lenz in hellem gelb mit grünen Reflexen, kommt so leichtfüßig und leichtherzig des Weges wie der Frühling, nach dem er benannt ist. Dieser fruchtige, nach Apfelblüten, Blumen und Gräsern duftende Cuvée erinnert an eine erwachende Blumenwiese, ausgewogen und elegant. Auf der Zunge vermittelt er dank seines frischen Charakters, der filigranen, animierenden Säure und einer ausgezeichneten Harmonie im Nachgeschmack, einen äußerst lebhaften Eindruck.



De Vite – Hofstätter

Im Glas präsentiert sich der de Vite sehr lebendig in einem frischen Hellgelb mit zarten grünlichen Reflexen. Das verlockende Bouquet enthüllt zu Beginn Noten von grünen Äpfeln im Zusammenspiel mit einem Hauch Zitronengras, Anklängen von Holunderblüte und einer Spur Vanille. Dann wandelt sich der Duft, entwickelt zunehmend florale Noten und gewinnt mit etwas Sauerstoff nussige Aromen hinzu.



EWA Cuvée – Elena Walch

Die Cuvée EWA (Elena Walch) begegnet uns mit kräftigem Strohgelb und einem zarten, aromatisch geprägten Bukett mit floralen Noten, etwas Rosenblättern und würzigen Kräuternoten. Frische und jugendliche Leichtigkeit, geprägt durch sein Cuvée, überzeugt er im Gaumen mit eleganter und saftiger Struktur sowie durch einen anregenden Abgang. Ein eleganter Aperitif-Wein und Begleiter zu leicht gewürzten Speisen.



Goldmuskateller – KG Tramin

Der Goldmuskateller ist ein lieblicher, aromatischer Wein mit stroh- bis goldgelber Farbe. Er duftet angenehm nach Muskat, hat etwas von Honigmelone, Nelke- und Rosenduft. Er ist geprägt von einem süßen, würzigem Geschmack, der weich und rund ist.

SÜDTIROLER ROTWEINE



Lagrein Rose – Elzenbaum Tramin

Leuchtendes lachsrot mit würzig, edler, mineralischer Fruchtnote, harmonisch frischer Sommerwein.



Lagrein Rose – KG Tramin

Der Lagrein Rosé, bekannt vor allem als Lagrein Kretzer ist ein rosa- bis hellrubinroter Wein mit zartem und angenehmem Geruch.



Kalterersee Auslese Vernatsch – KG Tramin

Der Kalterersee Auslese ist ein leichter, gerbstoffarmer Wein von hellrubin bis rubinroter Farbe. Er schmeckt angenehm mild und fruchtig, oft leicht nach Bittermandel.



Hexenpichler Vernatsch – KG Tramin

Der Hexenpichler ist ein Wein mit angenehmer Fülle und anhaltendem runden Geschmack. Dies verdankt man der geringen Erntemenge der alten Rebstöcke und der früher üblichen Sortenvielfalt eines Weingutes.



Kalterersee Auslese – Elzenbaum Tramin

Leichter, gerbstoffarmer, altherkömmlicher Tiroler Wein, mit hellrubinroter Farbe. Schmeckt angenehm mild und fruchtig, oft leicht nach Bittermandel.



Meczan Blauburgunder – Hofstätter

Der Meczan ist ein sehr sortentypischer Blauburgunder, der sich vor allem durch seine Weichheit, seinen ausgeprägten Duft und seinen klaren fruchtigen Charakter auszeichnet. Von lebhafter rubinroter Farbe mit leichten Granatreflexen. Frisches, animierendes Bukett mit verführerischen Noten von Waldbeeren und Kirschen. Am Gaumen präsentiert der Meczan sich sehr harmonisch und ausgesprochen saftig und mit Intensiven Fruchtnoten.



Cabernet Sauvignon – KG Tramin

Der Cabernet Sauvignon gehört zu den körperreichen Rotweinen mit granat- bis dunkel granatroter Farbe. Er besitzt einen erdigen Geruch und einen vollmundigen, leicht herben Geschmack. Er besitzt Anklänge von schwarzer Johannisbeere, Dörrobst, Schokolade, grüner Paprika, Zedernholz und Tabak.



Merlot – KG Tramin

Der Merlot stammt ursprünglich aus Frankreich und ist ein leicht herber Rotwein von granatroter- bis dunkelgranatroter Farbe. Im Geruch erinnert er leicht nach Gras und wildem Wein. Sein Geschmack ist vollmundig und herb, mit Aromen von wilder Kirsche und Johannisbeere.



Rungg Cuvée – KG Tramin

Das Cuvée Rungg besteht aus den besten Lagen der Sorten Merlot Cabernet, Sauvignon und Cabernet Franc. Er präsentiert sich von granat- bis dunkelgranatroter Farbe und erinnert im Geruch an herbe Aromen von wilder Kirsche, schwarzer Johannisbeere, Dörrobst, Schokolade, Zedernholz und etwas nach Tabak.



Lagrein – KG Tramin

Der Lagrein ist eine Südtiroler autochthone Rebsorte mit rubin- bis dunkelgranatroter Farbe. Er duftet nach Veilchen und Brombeeren und ist voll und samtig im Geschmack, mit leicht herben Nuancen.



Lagrein – Weingut Elena Walch

Der Lagrein Elena Walch lädt mit intensiver und dichter, granatroter Farbe ein. Das vielschichtige Bukett besticht mit dezent würzigen Aromen, mit Kakao sowie mit Waldbeeren und Herzkirschen im Hintergrund. Eine markante Gerbstoffstruktur, geschmeidige Fülle, eine verspielt rustikale Eleganz und jugendliche Frische sowie ein saftiger, langer Abgang überzeugen im Gaumen.



Lagrein – Elzenbaum Tramin

Alter Tiroler Wein mit granatroter Farbe, sehr würzigem Aroma mit einem Ton von Leder, Erde und Bitterschokolade, auch Veilchen, Kirsche und Brombeere.



Rosenkavalier – Ritterhof

Der Rosenmuskateller ist hellrot in der Farbe und duftet zart nach Rosen und Gewürzen. Im Geschmack ist er vollmundig und würzig, im Gaumen weich und im Nachgeschmack von leicht süßlichen Noten geprägt.