

Herzlich  
Willkommen  
::: welcome  
::: welkom  
::: benvenuto



**Sehr geehrter Gast,**

Wir freuen uns, Sie als Genießer der italienischen Küche in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

### **Öffnungszeiten**

Freitag bis Mittwoch ab 16:00 Uhr  
(Warme Küche von 17:00 bis 21:30 Uhr)

**PIZZATAXI VON 17:30 bis 21:30 Uhr**

**Donnerstag Ruhetag**

Für Ihren Besuch in unserem Restaurant bedankt sich die  
Familie Pregonzer mit Team recht herzlich.



Telefon: +43 5476 | 20 302  
email: [info@bajazzo-fiss.at](mailto:info@bajazzo-fiss.at)

**Pizzeria Bajazzo**  
**Winkel 2 | 6533 Fiss**

 Follow us on Facebook and Instagram 

# WISSENSWERTES

## Vegetarische Gerichte | **vegetarian dishes**

- Für Für zusätzliche Zutaten berechnen wir folgende Aufpreise:
  - Zwiebeln, Mais, Ananas etc. + **1,80 €**
  - Doppelter Käse + **2,00 €**
  - Fleischprodukte & Spezialkäse (z. B. Salami, Prosciutto, Schafskäse, Gorgonzola) + **3,30 €**
  - Parmaschinken, Burrata & pikante Salami + **4,50 €**
  - Jede Pizza (ausgenommen Calzone) ist auch glutenfrei erhältlich, gegen einen Aufpreis von **3 €**.

We charge the following surcharges for additional ingredients:

- Onions, corn, pineapple, etc. + €1.80
  - Double cheese + €2.00
  - Meat products & specialty cheeses (e.g., salami, prosciutto, feta, Gorgonzola) + €3.30
  - Parma ham, burrata & piccante salami + €4.50
  - Every pizza (except calzone) is also available gluten-free for an additional charge of €3
- Jede Pizza und Pasta gibt es auch als kleine Portion um -1,60 € günstiger.  
All Pizzas and Pastas are also offered as a smaller portion for -1,60 € less.
  - Leitungswasser servieren wir nur zu Wein und Kaffee.  
We only serve tap water with wine and coffee
  - Ab 8 Personen am Tisch wird nur eine Gesamtrechnung ausgestellt (keine Einzelrechnungen).  
If there are 8 or more people at the table, we only issue a total invoice (no individual invoices).
  - Kartenzahlung ab einem Rechnungsbetrag von 20,00 € möglich.  
Credit card payments are accepted for orders totaling €20.00 or more.



## ZUPPA & PANE



- Tomatensuppe**  | 7,50 €  
... mit Sahnehäubchen  
... tomato soup with whipped cream
- Minestrone**  | 7,50 €  
... nach Art des Hauses  
... Minestrone – homemade
- Knoblauchbaguette**  | 6,90 €  
... nach Art des Hauses  
... homemade garlic bread
- Pizzabrot**  | 4,90 €  
... Olivenöl - Knoblauch  
... pizza bread – olive oil – garlic
- Chilibrot**  | 4,90 €  
... Olivenöl – Chili  
... chili bread – olive oil – chili
- Bruschetta**  | 8,50 €  
... Tomaten – Knoblauch – Olivenöl  
... tomatoes – garlic – olive oil
- Knoblauchsuppe**  | 7,50 €  
... mit gerösteten Croutons  
... garlic soup with roasted croutons

### **TOP PICK**

1 Glas Prosecco  
+1 Knoblauchbrot  
1 glass Prosecco  
+1 Garlicbread  
7,90 €




# INSALATE & ANTIPASTE



- Insalata verde**  | Kl. 5,90 € | Gr. 7,90 €  
... grüner Salat – Hausdressing  
... green salad – homemade dressing
- Insalata mista**  | Kl. 6,90 € | Gr. 8,90 €  
... gemischter Salat – Hausdressing  
... mixed salad – homemade dressing
- Caesar Salad mit Hühnerstreifen** | Kl. 13,90 € | Gr. 19,90 €  
... großer gemischter Salat – gebratene Hühnerstreifen,  
– Caesar Dressing – Parmesan  
... large mixed salad – grilled chicken strips – Caesar dressing  
– parmesan
- Riesengarnelen** | Kl. 15,90 € | Gr. 19,90 €  
... gebraten – Toastbrot - Blattsalat  
... grilled king prawns – Toast – green salad
- Insalata Burrata**  | 14,90 €  
... Tomate – Burrata – Rucola – Balsamicodressing – hausgem. Basilikum-Pesto  
... tomato – burrata – arugula – balsamic dressing – homemade basil pesto
- Insalata mista con Tonno** | 16,90 €  
... knackiger Blattsalat – Thunfisch – Zwiebeln – Hausdressing  
... green salad – tuna – onions – homemade dressing
- Carpaccio vom Rind** | 19,50 €  
... hausgemachtes Basilikum-Pesto – Rucola – frischer Parmesan  
... beef carpaccio – homemade basil pesto – arugula – parmesan

Dazu empfehlen wir unser hausgemachtes PIZZABROT oder  
KNOBLAUCHBAGUETTE !

In addition we recommend our homemade pizza bread or garlic bread!

- Bruschetta**  | 8,50 €  
... Tomaten – Knoblauch – Olivenöl  
... tomatoes – garlic – olive oil
- Knoblauchbaguette**  | 6,90 €  
... nach Art des Hauses  
... home-made garlic bread
- Pizzabrot**  | 4,90 €  
... Olivenöl - Knoblauch  
... pizza bread – olive oil – garlic

# PASTA

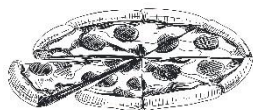


- Tagliatelle Pomodoro**   | 14,50 €  
... Tomatensauce – Kräuter  
... tomato sauce – herbs
- Spaghetti Bolognese** | 16,90 €  
... Fleischsugo nach Art des Hauses  
... homemade meat sauce
- Spaghetti Carbonara** | 17,90 €  
... Rahmsauce – Speck – Zwiebeln  
... creamy sauce – bacon – onions
- Penne Arrabiata**  | 15,90 €  
... Würzige Tomatensauce – schwarze Oliven – Knoblauch – SCHARF!  
... spicy tomato sauce – black olives – garlic – Spicy!  
... unsere Empfehlung: mit extra Burrata | 19,90 €
- Tortellini Casanova** | 18,90 €  
... Rahmsauce – Schinken – Champignons  
... creamy sauce – ham – mushrooms
- Tagliatelle Pesto**   | 14,90 €  
... hausgemachtes Basilikum-Pesto – geröstete Pinienkerne  
... homemade basil pesto – roasted pine nuts
- Spaghetti Aglio e Olio**  | 14,90 €  
... Olivenöl – schwarze Oliven – Pfefferoni – Knoblauch – Zwiebeln – SCHARF!  
... olive oil – black olives – chili peppers – garlic – onions – Spicy!
- Tortellini Gorgonzola**  | 18,90 €  
... Rahmsauce – Gorgonzola – Spinat  
... creamy sauce – gorgonzola – spinach
- Lasagne a la Bolognese** | 17,90 €  
... Pasta-Blätter geschichtet mit Bolognesesauce und Béchamelsauce  
... lasagna noodles layered with Bolognese sauce– Béchamel sauce
- Spaghetti Gamberetti** | 23,90 €  
... hausgemachtes Tomaten-Pesto – Kirschtomaten – Shrimps – Garnelen  
... homemade tomato pesto – cherry tomatoes – shrimp – prawns
- Tagliatelle con Pollo**  | 20,90 €  
... Rahmsauce – Hühnerbrust - Brokkoli  
... creamy sauce – grilled chicken strips – broccoli
- Tagliatelle Burrata**   | 18,90 €  
... hausgemachtes Tomaten-Pesto – Kirschtomaten - Burrata  
... homemade tomato pesto - cherry tomatoes - burrata



Unsere Tagliatelle sind vom Fisser Goggala – Freilandeier Hühnerbetrieb hier in Fiss – geführt von Florian und Gloria Plangger

# PIZZA



Alle Pizzen sind mit Tomatensauce und **Mozzarella Käse**  
All pizzas are served with tomato sauce and mozzarella cheese


<b>Pizza Margherita</b> 	11,50 €
... Tomaten – Käse ... tomatoes – cheese	
<b>Pizza Prosciutto</b>	14,50 €
... Schinken ... ham	
<b>Pizza Salami</b>	14,50 €
... Salami ... salami	
<b>Pizza Funghi</b> 	13,50 €
... Champignons ... mushrooms	
<b>Pizza Mama Mia</b>	18,90 €
... pikante Salami – Bolognese Sauce – Zwiebeln – pikante Pfefferoni – SCHARF! ... spicy salami – Bolognese sauce – onions – hot chili peppers – Spicy!	
<b>Pizza Parma</b>	18,90 €
... Parmaschinken – Knoblauch – Rucola ... Parma ham – garlic – arugula	
<b>Pizza Duetto</b>	15,50 €
... Schinken – Salami ... ham – salami	
<b>Pizza Speciale</b>	17,90 €
... Schinken – Salami – Champignons – Pfefferoni ... ham – salami – mushroomms – chili peppers	
<b>Pizza Tonno</b>	15,50 €
... Thunfisch – Zwiebeln – grüne Oliven ... tuna – onions – green olives	
<b>Pizza Diavolo</b>	16,90 €
... pikante Salami – pikante Pfefferoni – Knoblauch – SCHARF! ... spicy salami – hot chili peppers – garlic – Spicy!	
<b>Pizza Poppey</b> 	16,50 €
... Blattspinat – Gorgonzola – Knoblauch ... spinach – gorgonzola – garlic	

<b>Pizza Vlavio</b>	16,50 €
... Salami – Gorgonzola – Pfefferoni – Knoblauch	
... salami – gorgonzola – chili peppers – garlic	
<b>Pizza Don Juan</b>	17,50 €
... Schafskäse – Schinken – frische Tomaten – Zwiebeln – Mais	
... feta cheese – ham – sliced tomatoes – onions – corn	
<b>Pizza Vegetaria</b> 	14,90 €
... gemischtes Gemüse	
... mixed vegetables	
<b>Pizza Quattro Stagione</b>	16,90 €
... Schinken – Salami – Champignons – Artischocken	
... ham – salami – mushrooms – artichokes	
<b>Pizza Capricciosa</b>	16,90 €
... Schinken – Champignons – grüne Oliven – Artischocken	
... ham – mushrooms – green olives – artichokes	
<b>Pizza Hawaii</b>	15,50 €
... Schinken – Ananas	
... ham – pineapples	
<b>Pizza Tirolese</b>	16,90 €
... Hauswurst – Speck – Zwiebeln – Knoblauch	
... house sausage – bacon – onions – garlic	
<b>Pizza Salmone</b>	18,90 €
... Räucherlachs – Kapern – Rucola – Knoblauch	
... smoked salmon – capers – arugula – garlic	
<b>Pizza Quattro Formaggio</b> 	17,90 €
... vier verschiedene Käsesorten	
... four different types of cheese	
<b>Pizza Calzone</b>	15,50 €
... Schinken – Champignons – GESCHLOSSEN	
... ham – mushrooms – FOLDED	
<b>Pizza Aglio</b>	15,90 €
... Schinken – Champignons – Pfefferoni – Knoblauch	
... ham – mushrooms – chili peppers – garlic	
<b>Pizza Gamberetti</b>	17,50 €
... Shrimps– Knoblauch	
... shrimp – garlic	
<b>Pizza Della Casa</b>	20,50 €
... Schinken – Champignons – Artischocken – Sardellen – grüne Oliven – Zwiebeln – Knoblauch	
... ham – mushrooms – artichokes – anchovies – green olives – onions – garlic	

<b>Pizza Burrata</b> 	16,50 €
... Burrata – frische Tomaten – Rucola ... burrata – fresh sliced tomatoes – arugula	
<b>Pizza Burrata piccante</b>	20,50 €
... Burrata - pikante Salami - pikante Pfefferoni – Knoblauch – SCHARF! ... burrata - spicy salami - chili peppers – garlic - Spicy!	
<b>Pizza Prosciutto e Funghi</b>	14,50 €
... Schinken – Champignons ... ham – mushrooms	
<b>Pizza Pollo</b>	18,90 €
... gemischtes Gemüse – gebratene Hähnchenstreifen ... mixed vegetables – grilled chicken stripes	
<b>Pizza Gigante</b>	17,50 €
... Schinken – Salami – Thunfisch – Zwiebeln ... ham – salami – tuna - onions	

## PIZZA MAL ANDERS

---

<b>Rusticale</b>	15,50 €
... Käse – Sauerrahm – Zwiebeln – Speck ... cheese – sour cream – onions – bacon	
<b>Verdura</b> 	15,50 €
... Käse – Sauerrahm – gemischtes Gemüse ... cheese – sour cream – mixed vegetables	
<b>Firenze</b>	15,50 €
... Käse – Sauerrahm – Schinken – Champignons – Pfefferoni – Knoblauch ... cheese – sour cream – ham – mushrooms – chili peppers – garlic	

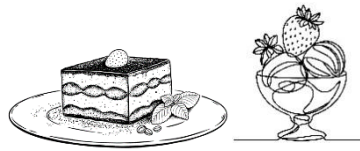
\*\*\* Jede Pizza gibt es auch als kleine Portion um -1,60 € günstiger. \*\*\*

\*\*\* Each pizza is also available as a small portion for € -1.60 less \*\*\*

\*\*\* Jede Pizza (ausgenommen Calzone) ist auch glutenfrei erhältlich, gegen einen Aufpreis von 3 €. \*\*\*

\*\*\* Every pizza (except calzone) is also available gluten-free for an additional charge of €3. \*\*\*

# DESSERT & GELATO



<b>Tiramisu</b> Ital. cremige Kaffee-Biskuitschnitte – hausgemacht Ital. creamy coffee-biscuit – homemade	7,50 €
<b>Panna Cotta</b> Ital. Pudding-Dessert – Fruchtspiegel – hausgemacht Ital. Pudding-dessert – fruit puree – homemade	6,50 €
<b>Crème Brûlée</b> Franz. Vanillepudding-Dessert mit Karamellkruste – hausgemacht French vanilla pudding-dessert with a caramel crust – homemade	6,50 €
<b>Coup Dänemark</b> 3 Kugeln Vanille – Schokoladensauce 3 scoops vanilla – chocolate sauce	8,90 €
<b>Heiße Liebe</b> 3 Kugeln Vanille – heiße Himbeeren 3 scoops vanilla – hot raspberries	8,90 €
<b>Gemischtes Eis</b> 1 Kugel Vanille – 1 Kugel Schokolade – 1 Kugel Erdbeere 1 scoop vanilla – 1 scoop chocolate – 1 scoop strawberry	5,40 €
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b> 1 Kugel Vanille – 1 Kugel Schokolade – 1 Kugel Erdbeere – Sahne 1 scoop vanilla – 1 scoop chocolate – 1 scoop strawberry – whipped cream	5,90 €
<b>Bananensplit</b> 3 Kugeln Vanille – 1 Banane – Sahne – Mandeln – Schokosauce 3 scoops vanilla – 1 banana – whipped cream – almonds – chocolate sauce	9,50 €
<b>Affogato</b> Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis, Sahne Espresso with 1 scoop of vanilla ice cream – whipped cream	5,80 €
<b>Eiskaffee / Eisschokolade</b> – Sahne Iced coffee / iced chocolate – whipped cream	6,90 €
<b>Milchshake</b> Milchshake: Erdbeere / Himbeere / Banane Milkshake: strawberry / raspberry / banana	6,90 €
<b>Aladin Kindereis</b> 1 Kugel Vanille – 1 Kugel Erdbeere – Smarties 1 scoop vanilla – 1 scoop strawberry – Smarties	3,80 €
<b>Schoko-Souffle mit Vanilleeis</b> warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis & Karamellsauce warm chocolate cake with liquid core, vanilla ice cream & caramel sauce	8,80 €

# SOFT DRINKS



Coca Cola	Kl. 4,30 €	Gr. 5,50 €
Fanta	Kl. 4,30 €	Gr. 5,50 €
Sprite	Kl. 4,30 €	Gr. 5,50 €
Spezi	Kl. 4,30 €	Gr. 5,50 €
Skiwasser	Kl. 4,30 €	Gr. 5,50 €
Eistee Pfirsich	Kl. 4,30 €	Gr. 5,50 €
Säfte...	Kl. 4,10 €	Gr. 5,20 €
Apfel - Orange - Multivitamin - Johannisbeere - Ananas - Cranberry - Maracuja		
...gespritzt mit Soda	Kl. 4,10 €	Gr. 5,20 €
Mineralwasser – still oder prickelnd	0,33 l	3,80 €
	0,7 l	6,50 €
Fl. Coca Cola Light	0,33 l	4,50 €
Fl. Almdudler	0,33 l	4,50 €
Fl. Bitter Lemon	0,2 l	3,80 €
Fl. Tonic Water	0,2 l	3,80 €
Fl. Ginger Ale	0,2 l	3,80 €
Fl. Red Bull	0,25 l	5,50 €
<b>Fl. Zipfer HOPS</b>	0,33 l	4,80 €

Hopfenlimonade mit Zitronengeschmack - 0,0% Alk. – weniger Zucker  
Zuckergehalt eines Bechers mit Naturjoghurt



# HOT DRINKS



Kaffee	3,50 €
Schnaps-Kaffee – Amaretto / Tia Maria – Sahne	5,90 €
Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Espresso Coretto – Grappa	4,50 €
Cappuccino	4,20 €
Latte Macchiato	4,50 €
Tee – Schwarz / Grün / Früchte / Kamille / Kräuter / Pfefferminz	3,30 €
Heiße Zitrone	3,30 €
Heiße Schokolade – Sahne	3,90 €
Heiße Schokolade – Rum / Amaretto – Sahne	5,90 €
Glühwein	5,50 €
Jagertee	5,50 €

# APERITIF



Ladys – Glas Prosecco	4,90 €
Gentlemen – Pfiff - 0,2l Bier	3,00 €
Cosmopolitan – Vodka – Triple Sec – Cranberrysaft – Lime – Zitronensaft	7,90 €
Hugo	8,50 €
Veneziano	8,50 €
White Russian – Vodka – Kahlua – Sahne	7,90 €
Martini Bianco – Eis – Zitrone / Olive	5,90 €
Porto Vino	4,90 €
Campari Orange / Soda	6,90 €

# BIERE



## Vom Fass:

Zipfer Bier	0,3   4,90 €
	0,5   5,90 €
Pfiff	0,2   3,00 €
Radler naturtrüb / mit Sprite / sauer	0,3   4,90 €
	0,5   5,90 €
Weihenstephan Hefeweizen	0,3   4,90 €
	0,5   6,20 €
Cola-Weizen / Weizen-Radler	0,3   4,90 €
	0,5   6,20 €

## Aus der Flasche:

Zipfer Märzen	0,5   5,50 €
Desperados	0,33   4,90 €
Heineken	0,33   4,90 €

## Spezialitäten:

Trappistes Rochefort 6 – Belgian Dark Ale - Stw. 16° -7,5% Alk.	0,33   4,90 €
Linzer Pale Ale (Linzer Bier - Stw. 12,4° - 5,1% Alk.)	0,33   4,90 €
Stifts-Zwickl Hell (Gösser - Stw. 11,8° - 5,2% Alk., naturtrüb)	0,5   4,90 €

## Alkoholfrei:

Zipfer 0,0%	0,5   5,50 €
Weihenstephan Hefeweizen alkoholfrei	0,5   6,00 €

## Zipfer HOPS

Hopfenlimonade mit Zitronengeschmack - 0,0% Alk. – weniger Zucker  
Zuckergehalt eines Bechers mit Naturjoghurt



0,33   4,80 €
---------------

# WEISSWEIN



**Grüner Veltliner** | 1/8 l 3,70 €

**Weingut Mantler – Niederösterreich** | 1/4 l 7,40 €

Lebendig – trocken – Wiesen- und Blütenaromen – schwarzer Pfeffer –  
rauchige Würze – 12%

Lively - dry - meadow and floral aromas - black pepper - smoky spice - 12%

**Chardonnay** | 1/8 l 5,90 €

**Weingut Salzl-Seewinkelhof – Neusiedlersee** | Fl. 34,90 €

Duft nach reifen Bananen, Quitte, Waldkräutern – schöner Abgang –  
eingebundene Säure – 12,5%

Aroma of ripe bananas, quince, forest herbs - beautiful finish - integrated acidity  
- 12.5%

**Sauvignon Blanc Südsteiermark** | 1/8 l 5,90 €

**Wohlmuth - Meinhardt Hube, Gamlitz** | Fl. 34,90 €

Grüngelb - in der Nase Stachelbeeren, Kiwi und Zitrone -  
am Gaumen knackige Säure - saftiger Fruchtschmelz - mineralische Adern – 12,5%

Greenish yellow - gooseberry, kiwi, and lemon on the nose -  
crisp acidity on the palate - juicy fruitiness - mineral notes. – 12.5%

**Lugana DOC** | 1/8 l 5,90 €

**Azienda Agricola Bulgarini, Pozzolengo** | Fl. 34,90 €

Intensives Strohgelb - in der Nase sortentypisch und fruchtig mit einer delikaten  
Note von Pfirsich und Aprikose - am Gaumen frisch und würzig - gute Struktur -  
lange aromatische Beständigkeit - im Finale leichte Mandelnote – 12,5%

Intense straw yellow - typical varietal aroma and fruity on the nose with delicate  
notes of peach and apricot - fresh and spicy on the palate - good structure -  
long aromatic persistence - slight almond note on the finish. - 12.5%

**Roter Veltliner "Rothe Erde"** | Fl. 39,90 €

**Ecker - Eckhof, Kirchberg am Wagram**

Goldgelb - in der Nase reife Birnen und Quitten - am Gaumen Dörrobst  
und Wiesenkräuter - mit langem, trinkanimierendem Abgang – 13%

Golden yellow - ripe pears and quinces on the nose - dried fruit  
and meadow herbs on the palate - with a long, inviting finish. - 13%

# ROSÉ



**Tetuna Rosé** | 1/8 l 5,90 €

**Weingut Robert Goldenits, Tadten** | Fl. 34,90 €

Cuvee – Zweigelt, Blaufränkisch, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir  
Halbtrocken - enorme Frucht nach Himbeeren & Erdbeeren in der Nase,  
sowie auch am Gaumen - leicht & unkompliziert – 11,5%

Semi-dry – intense aromas of raspberries and strawberries on the nose  
and palate – light and easy-drinking – 11.5%

# ROTWEIN



<b>Blauer Zweigelt</b>	1/8l 3,70 €
<b>Weingut Mantler – Niederösterreich</b>	1/4l 7,40 €
Satte rubinrote Farbe – würzig reife Beereneromen – im Geschmack harmonisch mildes Tanningerüst – animierend – 12%	Fl. 21,90 €
Rich ruby red color - spicy ripe berry aromas - in the taste harmonious mild tannin structure - animating - 12%	
<b>Schwarze Erde</b>	1/8l 5,90 €
<b>Weingut Robert Goldenits, Tadten</b>	Fl. 34,90 €
Cuvee - Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir	
Rubingranat mit violetten Reflexen - seidige Textur mit reifen Beeren am Gaumen - Tannine perfekt eingebunden - kräftiger, weicher & langer Abgang – 13%	
Cuvee - Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir	
Ruby garnet with violet reflections - silky texture with ripe berries on the palate - perfectly integrated tannins - powerful, smooth, and long finish - 13%	
<b>Merlot</b>	1/8l 5,90 €
<b>Weingut Hannes Reeh – Neusiedlersee</b>	Fl. 34,90 €
Mittleres Rubingranat – zarte violette Reflexe – prachtvolle Aromenentfaltung – klarer Biss – herrlich – fein – 13%	
Medium ruby garnet - delicate violet reflections - splendid aroma development - clear bite - wonderful - fine - 13%	
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b>	1/8l 5,90 €
<b>Colle Corviano, Loreto Aprutino</b>	Fl. 34,90 €
Rubinrot - in der Nase intensive dunkle Frucht - am Gaumen schwarze Johannisbeere und Kirsche unterlegt mit Noten von Haselnuss und Kaffee - tiefgründig - feine Holznoten und langer Abgang. – 13,5%	
Ruby red - intense dark fruit on the nose - blackcurrant and cherry on the palate underpinned by notes of hazelnut and coffee - profound - fine wood notes and a long finish. – 13,5%	
<b>Zweigelt Inkognito bio</b>	1/8l 5,90 €
<b>Bioweingut Zederbauer – Niederösterreich, Kremstal</b>	Fl. 34,90 €
Leicht gekühlt – pure Frucht – rote Beeren – saftig und lebendig – 11,5%	
Served slightly chilled – pure fruit – red berries – juicy and lively – 11.5%	
<b>Zweigelt All Red</b>	Fl. 44,90 €
<b>Weingut Allacher – Burgenland</b>	
Rubingranat – Nase nach Weichsel, dunkle Beere, Edelholzwürze – am Gaumen Kirschen, Brombeeren – feinwürziges Finish – 14,5%	
Ruby garnet - nose of sour cherry, dark berries, precious wood spice - cherries, blackberries on the palate cherries, blackberries on the palate - delicately spicy finish - 14.5%	
<b>Blaufränkisch</b>	Fl. 38,90 €
<b>Weingut Gager – Mittelburgenland</b>	
Ausgebaut im großen Holzfass – kräftiges Rubinrot – dichte Nase nach Brombeeren, reifen Kirschen – am Gaumen stoffig, lebendig strukturiert, saftig, rund – 14%	
Matured in large wooden barrels - intense ruby red - dense nose of blackberries blackberries, ripe cherries - full-bodied, lively and structured on the palate, juicy, round - 14%	

## **The Big Mountain**

| Fl. 59,90 €

### **Erich Scheibhofer, Andau**

Cuvee - Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Tiefdunkles Rubingranat, mit violetten Reflexen - in der Nase und am Gaumen schwarze volle Beerenfrucht, ein Hauch von zarter Edelholzwürze, feine Tannine und frisch strukturiert – 14%

Cuvee - Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Deep dark ruby garnet with violet reflections - black berry fruit on the nose and palate, a hint of delicate precious wood spice, fine tannins and a fresh structure - 14%

## **Grande Cuvée**

| Fl. 44,90 €

### **Weingut Salzl – Seewinkelhof – Burgenland**

Cuvee – Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot

Dunkles Rubinrot – in der Nase mediterrane Kräuter, reife Zwetschken, Kirschlikör, Feigen, schwarze Johannisbeere, Brombeeren, Bitterschokolade – am Gaumen sehr dicht, wunderbar harmonisch, viele reife Früchte, Beerenkonfit, speckige Röstaromen, dunkle Kirsche – angenehmer Taningrip – frische dezent salzige Mineralik – langanhaltender Abgang – 13,5%

Cuvee – Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot

Dark ruby red - Mediterranean herbs on the nose, ripe plums, cherry liqueur, figs, blackcurrant, blackberries, bitter chocolate - very dense on the palate, wonderfully harmonious, lots of ripe fruit, berry confit, bacony roasted aromas, dark cherry- pleasant tannin grip - fresh, subtly salty minerality - long-lasting finish - 13.5%

## **Zweigelt Sacris Premium**

| Fl. 49,90 €

### **Weingut Salzl – Seewinkelhof – Burgenland**

Rubingranit – Nase nach Kirschkompott, Ribisel, Himbeeren, Dörrzwetschken, viel Würze, Mocca, rauchige Noten – am Gaumen Kirschlikör, dunkler Beerenmix, angenehme Röstaromatik, cremig – präsenste, samtige Tannine – sehr dicht – 13,5%

Ruby granite - nose of stewed cherries, currants, raspberries, dried plums, lots of spice, mocha, smoky notes - cherry liqueur on the palate, dark berry mix, pleasant roasted aromas, creamy - present, velvety tannins - very dense - 13.5%

## **Villa Antinori Chianti Classico – DOCG Riserva**

| Fl. 49,90 €

### **Marchesi Antinori – Firenze – Toscana**

Intensives Rubinrot – in der Nase intensive Noten roter Früchte, Himbeeren, Heidelbeeren, gefolgt von Holz- und Gewürznoten, Nelken – am Gaumen terrior-typisch, Tannine gut eingebunden, fruchtiges Finish, leichte Holznoten – langer Abgang – 13,5%

Intense ruby red - intense notes of red fruits, raspberries, blueberries on the nose, followed by woody and spicy notes, cloves - on the palate typical of terrior, well-integrated tannins, fruity finish, light woody notes - long finish long finish - 13.5%

## **Tormaresca Torcicoda Primitivo**

| Fl. 44,90 €

### **Tormaresca - Castel del Monte – Italien**

Purpurrot – Nase nach dunkler Beere, Erdbeer-, Preiselbeerennoten, zart würzig – am Gaumen saftiger Fruchtschmelz mit Terriornoten, geschmeidige Tannine, würzig, langer Abgang – 14,5%

Purple red - nose of dark berries, strawberry and cranberry notes, delicately spicy - juicy fruit melt on the palate with notes of terrior, supple tannins, spicy, long finish - 14.5%

## **Botrosecco Maremma Toscana DOC**

| Fl. 59,90 €

### **Le Mortelle, Massa Marittima**

Cuvee - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Rubinrot - in der Nase reife Waldbeeren - Gewürznoten - etwas Minze - am Gaumen feine Tannine und anhaltender Nachgeschmack von frischer Frucht und Kakao – 14%

Cuvee - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Ruby red - ripe wild berries on the nose - spicy notes - a hint of mint - fine tannins on the palate and a lingering aftertaste of fresh fruit and cocoa - 14%

## **Opera**

| Fl. 49,90 €

### **Paul Kerschbaum, Horitschon**

Cuvee - Blaufränkisch, Merlot

Intensives Rubinrot - in der Nase Kräuterwürze, schwarze Kirschfrucht - am Gaumen saftig und elegant - schokoladig und feine Holzwürze - kandierte Orangenzeste - feinfruchtiger Abgang - toller Speisenbegleiter – 13,5%

Cuvee - Blaufränkisch, Merlot

Intense ruby red - herbal spice and black cherry on the nose - juicy and elegant on the palate - chocolatey and fine wood spice - candied orange zest - delicately fruity finish - great with food – 13,5%

## **Valpolicella Ripasso DOC**

| Fl. 44,90 €

### **Venetien – Italien**

Schwarzrubin – Nase nach Kirsche, Heidelbeere – viel Druck am Gaumen, ausgesprochen cremig, fruchtig, dunkle Schokolade – feine Säure verleiht Spannung bis zum eleganten Finale – 13%

Black ruby - nose of cherry, blueberry - lots of pressure on the palate, very creamy, fruity, dark chocolate - fine acidity lends tension until the elegant finish - 13%

## **Syrah Reserve**

| Fl. 39,90 €

### **Weingut Ceel, Rust**

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen - in der Nase dunkle Beeren - Dörrzweitschgen - schwarzer Pfeffer - etwas Nougat - leicht würzig am Gaumen - saftige Brombeeren - kräftiges gut integriertes Tannin - Reifepotential – 13,5%

Dark ruby red with violet reflections - dark berries - dried plums - black pepper - a hint of nougat on the nose - slightly spicy on the palate - juicy blackberries - strong, well-integrated tannins - aging potential – 13,5%

## **Das Phantom**

| Fl. 0,75l 49,90 €

### **Weingut K+K Kirnbauer - Deutschkreutz im Mittelburgenland**

| Fl. 1,5l 99,80 €

Cuvee – Blaufränkisch, Merlot, Cabernet und Syrah

| Fl. 3l 199,60 €

Nougat Aromatik - Röstaromen aus der Barrique-Lagerung - schwarze Kirschen - schwarze Maulbeeren – Tannine - Waldbeer-Preiselbeer – vollmundig, finessenreich und saftig – langanhaltender Abgang -14%

Cuvee – Blaufränkisch, Merlot, Cabernet und Syrah

Nougat aromas - roasted aromas from the barrique ageing - black cherries - black mulberries – tannins - wild berries and cranberries - full-bodied, rich in finesse and juicy – long-lasting finish - 14%