

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

Pizzeria Bajazzo
Winkel 2 | 6533 Fiss

 Follow us on Facebook and  Instagram

WISSENSWERTES

Vegetarische Gerichte | **vegetarian dishes**

- Für jede extra Zutat berechnen wir zwischen 1,80 -3,00 € extra.
For each extra ingredient we charge between €1.80 - €3.00 extra.
- 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.
- Für einen Räuberteller berechnen wir + 1,00 € extra.
For a extra plate, we will charge + 1,00 € extra.
- 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).
- Wir akzeptieren V-Pay, MAESTRO oder auch VISA und MASTERCARD ab einem Rechnungsbetrag von 20,00 €.
We accept V-Pay, MAESTRO or VISA and MASTERCARD if the bill is more than 20,00€.



ZUPPA & PANE



- | | |
|---|--------|
| Tomatensuppe 
... mit Sahnehäubchen
... tomato soup with whipped cream | 6,90 € |
| Minestrone 
... nach Art des Hauses
... Minestrone – homemade | 6,90 € |
| Knoblauchbaguette 
... nach Art des Hauses
... homemade garlic bread | 5,90 € |
| Pizzabrot 
... Olivenöl - Knoblauch
... pizza bread – olive oil – garlic | 4,90 € |
| Chilibrot 
... Olivenöl – Chili
... chili bread – olive oil – chili | 4,90 € |
| Bruschetta 
... Tomaten – Knoblauch – Olivenöl
... tomatoes – garlic – olive oil | 7,90 € |

TOP PICK

1 Glas Prosecco
+1 Knoblauchbrot
1 glass Prosecco
+1 Garlicbread
5,90 €




INSALATE & ANTIPASTE



- Insalata verde**  | Kl. 5,90 € | Gr. 7,90 €
... grüner Salat – Hausdressing
... green salad – homemade dressing
- Insalata mista**  | Kl. 6,50 € | 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**  | 13,90 €
... 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** | 18,90 €
... 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**  | 7,90 €
... Tomaten – Knoblauch – Olivenöl
... tomatoes – garlic – olive oil
- Knoblauchbaguette**  | 5,90 €
... nach Art des Hauses
... home-made garlic bread
- Pizzabrot**  | 4,90 €
... Olivenöl - Knoblauch
... pizza bread – olive oil – garlic

PASTA



- Tagliatelle Pomodoro**   | 13,90 €
... Tomatensauce – Kräuter
... tomato sauce – herbs
- Spaghetti Bolognese** | 15,90 €
... Fleischsugo nach Art des Hauses
... homemade meat sauce
- Spaghetti Carbonara** | 16,90 €
... Rahmsauce – Speck – Zwiebeln
... creamy sauce – bacon – onions
- Penne Arrabiata**  | 14,90 €
... Würzige Tomatensauce – Oliven – Knoblauch – SCHARF!
... spicy tomato sauce – olives – garlic – Spicy!
- Tortellini Casanova** | 18,90 €
... Rahmsauce – Schinken – Champignons
... creamy sauce – ham – mushrooms
- Tagliatelle Pesto**   | 13,90 €
... hausgemachtes Basilikum-Pesto – geröstete Pinienkerne
... homemade basil pesto – roasted pine nuts
- Spaghetti Aglio e Olio**  | 13,90 €
... Olivenöl – Oliven – Pfefferoni – Knoblauch – Zwiebeln – SCHARF!
... olive oil – olives – chili peppers – garlic – onions – Spicy!
- Tortellini Gorgonzola**  | 18,90 €
... Rahmsauce – Gorgonzola – Spinat
... creamy sauce – gorgonzola – spinach
- Lasagne a la Bolognese** | 15,90 €
... Pasta-Blätter geschichtet mit Bolognesesauce und Béchamelsauce
... lasagna noodles layered with Bolognese sauce– Béchamel sauce
- Scampi auf Knoblauchspaghetti** | 23,90 €
... Knoblauchspaghetti – Scampi – Shrimps - Oliven – Cherrytomaten – Zwiebeln
... garlic spaghetti – grilled scampi – shrimps – olives – cherry tomatoes – onions
- Tagliatelle con Pollo**  | 19,90 €
... Rahmsauce – Hühnerbrust - Brokkoli
... creamy sauce – grilled chicken strips – broccoli

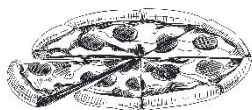
*** Jede Pasta gibt es auch als kleine Portion um -1,60 € günstiger. ***

*** All Pastas are also offered as a smaller portion for -1,60 € less. ***



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

Pizza Margherita 	10,90 €
... Tomaten – Käse ... tomatoes – cheese	
Pizza Prosciutto	13,90 €
... Schinken ... ham	
Pizza Salami	13,90 €
... Salami ... salami	
Pizza Funghi 	12,50 €
... Champignons ... mushrooms	
Pizza Mama Mia	17,90 €
... pikante Salami – Bolognese Sauce – Zwiebeln – Pfefferoni ... spicy salami – Bolognese sauce – onions – hot chili peppers	
Pizza Parma	18,90 €
... Parmaschinken – Knoblauch – Rucola ... Parma ham – garlic – arugula	
Pizza Duetto	14,90 €
... Schinken – Salami ... ham – salami	
Pizza Speciale	16,90 €
... Schinken – Salami – Champignons – Pfefferoni ... ham – salami – mushroomms – chili peppers	
Pizza Tonno	14,90 €
... Thunfisch – Zwiebeln – grüne Oliven ... tuna – onions – green olives	
Pizza Diavolo	15,90 €
... pikante Salami – Pfefferoni – Knoblauch – SCHARF! ... spicy salami – chili peppers – garlic – Spicy!	
Pizza Poppey 	15,90 €
... Blattspinat – Gorgonzola – Knoblauch ... spinach – gorgonzola – garlic	

Pizza Vlavio	15,90 €
... Salami – Gorgonzola – Pfefferoni – Knoblauch	
... salami – gorgonzola – chili peppers – garlic	
Pizza Don Juan	16,90 €
... Schafskäse – Schinken – frische Tomaten – Zwiebeln – Mais	
... feta cheese – ham – sliced tomatoes – onions – corn	
Pizza Vegetaria 	14,90 €
... gemischtes Gemüse	
... mixed vegetables	
Pizza Quattro Stagione	15,90 €
... Schinken – Salami – Champignons – Artischocken	
... ham – salami – mushrooms – artichokes	
Pizza Capricciosa	15,90 €
... Schinken – Champignons – Oliven – Artischocken	
... ham – mushrooms – olives – artichokes	
Pizza Hawaii	14,90 €
... Schinken – Ananas	
... ham – pineapples	
Pizza Tirolese	15,90 €
... Hauswurst – Speck – Zwiebeln – Knoblauch	
... house sausage – bacon – onions – garlic	
Pizza Salmone	18,90 €
... Räucherlachs – Kapern – Rucola – Knoblauch	
... smoked salmon – capers – arugula – garlic	
Pizza Quattro Formaggio 	16,90 €
... vier verschiedene Käsesorten	
... four different types of cheese	
Pizza Calzone	14,50 €
... Schinken – Champignons – GESCHLOSSEN	
... ham – mushrooms – FOLDED	
Pizza Aglio	14,90 €
... Schinken – Champignons – Pfefferoni – Knoblauch	
... ham – mushrooms – chili peppers – garlic	
Pizza Frutti di Mare	16,90 €
... Meeresfrüchte – Knoblauch	
... seafood – garlic	
Pizza Della Casa	19,90 €
... Schinken – Champignons – Artischocken – Sardellen – Oliven – Zwiebeln – Knoblauch	
... ham – mushrooms – artichokes – anchovies – olives – onions – garlic	

Pizza Burrata 	14,90 €
... Burrata – frische Tomaten – Rucola ... burrata – fresh sliced tomatoes – arugula	
Pizza Prosciutto e Funghi	13,90 €
... Schinken – Champignons ... ham – mushrooms	
Pizza Pollo	17,90 €
... gemischtes Gemüse – gebratene Hähnchenstreifen ... mixed vegetables – grilled chicken stripes	
Pizza Gigante	16,90 €
... Schinken – Salami – Thunfisch – Zwiebeln ... ham – salami – tuna - onions	

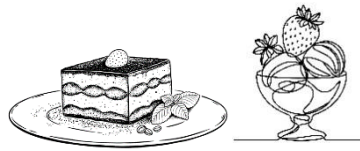
PIZZA MAL ANDERS

Rusticale	14,90 €
... Käse – Sauerrahm – Zwiebeln – Speck ... cheese – sour cream – onions – bacon	
Verdura 	14,90 €
... Käse – Sauerrahm – gemischtes Gemüse ... cheese – sour cream – mixed vegetables	
Firenze	14,90 €
... Käse – Sauerrahm – Schinken – Champignons – Pefferoni – 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 ***

DESSERT & GELATO



Tiramisu Ital. cremige Kaffee-Biskuitschnitte – hausgemacht Ital. creamy coffee-biscuit – homemade	6,50 €
Panna Cotta Ital. Pudding-Dessert – Fruchtspiegel – hausgemacht Ital. Pudding-dessert – fruit puree – homemade	5,90 €
Crème Brûlée Franz. Vanillepudding-Dessert mit Karamellkruste – hausgemacht French vanilla pudding-dessert with a caramel crust – homemade	5,90 €
Coup Dänemark 3 Kugeln Vanille – Schokoladensauce 3 scoops vanilla – chocolate sauce	8,50 €
Heiße Liebe 3 Kugeln Vanille – heiße Himbeeren 3 scoops vanilla – hot raspberries	8,50 €
Gemischtes Eis 1 Kugel Vanille – 1 Kugel Schokolade – 1 Kugel Erdbeere 1 scoop vanilla – 1 scoop chocolate – 1 scoop strawberry	4,20 €
Gemischtes Eis mit Sahne 1 Kugel Vanille – 1 Kugel Schokolade – 1 Kugel Erdbeere – Sahne 1 scoop vanilla – 1 scoop chocolate – 1 scoop strawberry – whipped cream	4,90 €
Bananensplit 3 Kugeln Vanille – 1 Banane – Sahne – Mandeln – Schokosauce 3 scoops vanilla – 1 banana – whipped cream – almonds – chocolate sauce	8,90 €
Affogato Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis, Sahne Espresso with 1 scoop of vanilla ice cream – whipped cream	5,50 €
Eiskaffee / Eisschokolade – Sahne Iced coffee / iced chocolate – whipped cream	6,50 €
Milchshake Milchshake: Erdbeere / Himbeere / Banane Milkshake: strawberry / raspberry / banana	6,50 €
Aladin Kindereis 1 Kugel Vanille – 1 Kugel Erdbeere – Smarties 1 scoop vanilla – 1 scoop strawberry – Smarties	3,50 €

SOFT DRINKS



Coca Cola	Kl. 3,80 €	Gr. 4,90 €
Fanta	Kl. 3,80 €	Gr. 4,90 €
Sprite	Kl. 3,80 €	Gr. 4,90 €
Spezi	Kl. 3,80 €	Gr. 4,90 €
Skiwasser	Kl. 3,80 €	Gr. 4,90 €
Eistee Pfirsich	Kl. 3,80 €	Gr. 4,90 €
Säfte...	Kl. 3,70 €	Gr. 4,70 €
Apfel - Orange - Multivitamin - Johannisbeere - Ananas - Cranberry - Maracuja		
...gespritzt mit Soda	Kl. 3,70 €	Gr. 4,70 €

Vöslauer Mineralwasser – still oder prickelnd	0,33 l	3,60 €
	0,7 l	5,50 €

Fl. Coca Cola Light	0,33 l	3,90 €
Fl. Almdudler	0,33 l	3,90 €
Fl. Bitter Lemon	0,2 l	3,20 €
Fl. Tonic Water	0,2 l	3,20 €
Fl. Ginger Ale	0,2 l	3,20 €
Fl. Red Bull	0,25 l	4,90 €

Fl. Zipfer HOPS

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



	0,33 l	3,90 €
--	--------	--------

HOT DRINKS



Kaffee	3,30 €
Schnaps-Kaffee – Amaretto / Tia Maria – Sahne	4,90 €
Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Espresso Coretto – Grappa	4,20 €
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Tee – Schwarz / Grün / Früchte / Kamille / Kräuter / Pfefferminz	3,10 €
Heiße Zitrone	2,90 €
Heiße Schokolade – Sahne	3,70 €
Heiße Schokolade – Rum / Amaretto – Sahne	4,90 €
Glühwein	4,90 €
Jagertee	4,90 €

APERITIF



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

BIERE



Vom Fass:

Zipfer Bier	0,3 4,40 €
	0,5 5,50 €
Pfiff	0,2 2,90 €
Radler naturtrüb oder mit Sprite	0,3 4,40 €
	0,5 5,50 €
Weihenstephan Hefeweizen	0,3 4,60 €
	0,5 5,80 €
Cola-Weizen / Weizen-Radler	0,3 4,60 €
	0,5 5,80 €

Aus der Flasche:

Zipfer Märzen	0,5 5,20 €
Desperados	0,33 4,90 €
Heineken	0,33 4,90 €

Spezialitäten:

Biarli Starkenberger Bier – mit Fisser Imperialgerste gebraut	0,33 3,90 €
Pale Ale – Hofbräu Kaltenhausen - Stw. 12,7° - 5,5% Alk.	0,33 3,90 €
Trappistes Rochefort 6 – Belgian Dark Ale - Stw. 16° - 7,5% Alk.	0,33 3,90 €

Alkoholfrei:

Zipfer Hell alkoholfrei	0,5 4,50 €
Weihenstephan Hefeweizen alkoholfrei	0,5 5,20 €

Zipfer HOPS

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



0,33 3,90 €

WEISSWEIN



Grüner Veltliner

| 1/8 l | 3,40 €

Weingut Mantler – Niederösterreich

| 1/4 l | 6,80 €

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 | 4,90 €

Weingut Salzl-Seewinkelhof – Neusiedlersee

| Fl. | 29,40 €

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%

Riesling

| 1/8 l | 4,90 €

Weingut Rabl – Kamptal – Niederösterreich

| Fl. | 29,40 €

Aromen von weißem Pfirsich, reifer Marille, Stachelbeere, Williams Birne –
rauchige Anklänge – leichtfüßig – mineralisch – 12,5%

Aromas of white peach, ripe apricot, gooseberry, Williams pear
- smoky notes smoky hints - light-footed - mineral - 12.5%

Pinot Grigio

| Fl. | 29,40 €

Weingut Alois Lageder – Südtirol

Helles Strohgelb mit grünlichem Schimmer – feinfruchtig – blumig –
mineralisch – ausgewogener Körper – lebhaft – langer Abgang – 12,5%

Pale straw yellow with a greenish tinge - delicately fruity - floral – mineral
- balanced body - lively - long finish - 12.5%

Grüner Veltliner

| Fl. | 44,90 €

Weingut Leth, Fels am Wagram

Helles gelbgrün – typisches Sortenaroma – intensiver Duft nach grünen Äpfeln –
sehr frisch – trocken, Pfeffrig – lebendig – feinwürzig – pikante Säure –
elegant harmonischer Abgang – 13%

Light yellow-green - typical varietal aroma - intense scent of green apples very fresh
- dry, peppery - lively - delicately spicy - piquant acidity
- elegant, harmonious finish - 13%

ROSÉ



Wendelin Rose

| 1/8 – 4,90 €

Blaifränkisch, Cabernet Sauvignon

| Fl. – 29,40 €

Satt leuchtendes Rosa – Erdbeeren – Hagebutten – Weichseln –
charmant ausgewogen – knackig frische Säure – 12%

Rich bright pink - strawberries - rosehips - sour cherries - charmingly balanced
- crisp, fresh acidity - 12%

ROTWEIN



- Blauer Zweigelt** | 1/8 l 3,40 €
Weingut Mantler – Niederösterreich | Fl. 26,40 €
Satte rubinrote Farbe – würzig reife Beereneraromen – im Geschmack harmonisch mildes Tanningerüst – animierend – 12%
Rich ruby red color - spicy ripe berry aromas - in the taste harmonious mild tannin structure - animating - 12%
- St. Laurent** | 1/8 l 4,90 €
Weingut Allacher – Burgenland | Fl. 29,40 €
Dunkles Rubinrot – Duft nach Brombeeren, Weichsel, Zimt – satte Frucht am Gaumen – Würze – angenehme Tannine – 13,5%
Dark ruby red - aroma of blackberries, sour cherries, cinnamon rich fruit on the palate - spicy - pleasant tannins - 13.5%
- Merlot** | 1/8 l 4,90 €
Weingut Hannes Reeh – Neusiedlersee | Fl. 29,40 €
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%
- Sangiovese Toscana IGT** | 1/8 l 4,90 €
Montalcino | Fl. 29,40 €
Leuchtendes Rubinrot – violette Reflexe – feine reife Fruchtaromen, Brombeeren, Kirschen – zarte Röstnoten – Würznuancen – samtig, vollmundig am Gaumen – delikater langer Abgang – 13%
Bright ruby red - violet reflections - fine ripe fruit aromas, blackberries, cherries - delicate roasted notes - spicy nuances - velvety, full-bodied on the palate - delicate, long finish - 13%
- Hill Side** | Fl. 44,90 €
Weingut Hillinger – Neusiedlersee
60% Syrah – 30% Merlot – 10% Zweigelt
Kräftiges Rubinrot – schwarzer Kern – Würze und Raffinesse des Syrahs – Geschmeidigkeit des Zweigelts – Fruchtigkeit des Merlot – dezente Holznote – kräftige Tanninstruktur – langes Finish und Potential – 13%
60% Syrah - 30% Merlot - 10% Zweigelt
Deep robin red - black core - spiciness and refinement of the Syrah - suppleness of the Zweigelt smoothness of the Zweigelt - fruitiness of the Merlot - subtle wood note strong tannin structure - long finish and potential - 13%
- Zweigelt All Red** | Fl. 44,90 €
Weingut Allacher – Burgenland
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%

Blaufränkisch

| Fl. 38,90 €

Weingut Gager – Mittelburgenland

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, ripe cherries

- full-bodied, lively and structured on the palate, juicy, round - 14%

Grande Cuvée

| Fl. 44,90 €

Weingut Salzl – Seewinkelhof – Burgenland

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%

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%

Barbera Prunotto

| Fl. 44,90 €

Piemont – Italien

Purpurrot mit Rubinreflexen – in der Nase feiner Würze nach schwarzem Pfeffer, Rosmarin, Brombeer-, Kirschduft, zarte Veilchenanklänge – am Gaumen samtig, zartfruchtige Aromen, ausgewogene Säurestruktur, feinwürzige Zimt-, Nelkennoten im feinen Abgang – 14%

Purple red with ruby reflections - fine spice on the nose of black pepper black pepper, rosemary, blackberry, cherry scent, delicate violet notes
– velvety on the palate velvety on the palate, delicately fruity aromas, balanced acidity structure, fine spicy notes of cinnamon and cloves on the fine finish - 14%

Nero d'Avola

| Fl. 44,90 €

Sizilien – Italien

Rubingranat – in der Nase reife Pflaumen, Cassis, schwarzer Pfeffer – am Gaumen saftig, angenehm fruchtig-würzig, Hauch von Hagebuttenmarmelade, komplex, geschmeidig – sanfte Tannine – 14%

Ruby garnet - ripe plums, cassis, black pepper on the nose - juicy on the palate, pleasantly fruity and spicy, hint of rosehip jam, complex, supple - soft tannins - 14%

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 tension until the elegant finish - 13%

Weitere Getränke finden Sie auf unserer separaten Getränkekarte.

You can find more drinks on our separate drinks menu.



Einfach online QR-Code einscannen oder nach unserer separaten Getränkekarte fragen.

Simply scan the QR code online or ask for our separate drinks menu.