

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 jede extra Zutat berechnen wir zwischen 1,80 - 4,50 € extra.  
**For each extra ingredient we charge between €1.80 - €4.50 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



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

### **TOP PICK**

1 Glas Prosecco  
+1 Knoblauchbrot  
**1 glass Prosecco  
+1 Garlicbread**  
6,90 €




# 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

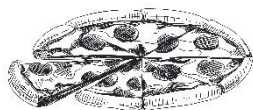
\*\*\* Jede Pasta gibt es auch als kleine Portion um -1,60 € günstiger. \*\*\*

\*\*\* 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

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

<b>Pizza Vlavio</b>	15,90 €
... Salami – Gorgonzola – Pfefferoni – Knoblauch	
... salami – gorgonzola – chili peppers – garlic	
<b>Pizza Don Juan</b>	16,90 €
... 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>	15,90 €
... Schinken – Salami – Champignons – Artischocken	
... ham – salami – mushrooms – artichokes	
<b>Pizza Capricciosa</b>	15,90 €
... Schinken – Champignons – Oliven – Artischocken	
... ham – mushrooms – olives – artichokes	
<b>Pizza Hawaii</b>	14,90 €
... Schinken – Ananas	
... ham – pineapples	
<b>Pizza Tirolese</b>	15,90 €
... 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> 	16,90 €
... vier verschiedene Käsesorten	
... four different types of cheese	
<b>Pizza Calzone</b>	14,50 €
... Schinken – Champignons – GESCHLOSSEN	
... ham – mushrooms – FOLDED	
<b>Pizza Aglio</b>	14,90 €
... Schinken – Champignons – Pfefferoni – Knoblauch	
... ham – mushrooms – chili peppers – garlic	
<b>Pizza Frutti di Mare</b>	16,90 €
... Meeresfrüchte – Knoblauch	
... seafood – garlic	
<b>Pizza Della Casa</b>	19,90 €
... Schinken – Champignons – Artischocken – Sardellen – Oliven – Zwiebeln – Knoblauch	
... ham – mushrooms – artichokes – anchovies – olives – onions – garlic	

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

## PIZZA MAL ANDERS

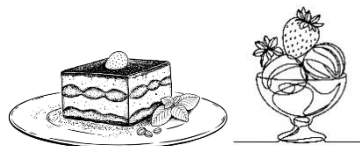
---

<b>Rusticale</b>	14,90 €
... Käse – Sauerrahm – Zwiebeln – Speck ... cheese – sour cream – onions – bacon	
<b>Verdura</b> 	14,90 €
... Käse – Sauerrahm – gemischtes Gemüse ... cheese – sour cream – mixed vegetables	
<b>Firenze</b>	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



<b>Tiramisu</b> Ital. cremige Kaffee-Biskuitschnitte – hausgemacht Ital. creamy coffee-biscuit – homemade	6,50 €
<b>Panna Cotta</b> Ital. Pudding-Dessert – Fruchtspiegel – hausgemacht Ital. Pudding-dessert – fruit puree – homemade	5,90 €
<b>Crème Brûlée</b> Franz. Vanillepudding-Dessert mit Karamellkruste – hausgemacht French vanilla pudding-dessert with a caramel crust – homemade	5,90 €
<b>Coup Dänemark</b> 3 Kugeln Vanille – Schokoladensauce 3 scoops vanilla – chocolate sauce	8,50 €
<b>Heiße Liebe</b> 3 Kugeln Vanille – heiße Himbeeren 3 scoops vanilla – hot raspberries	8,50 €
<b>Gemischtes Eis</b> 1 Kugel Vanille – 1 Kugel Schokolade – 1 Kugel Erdbeere 1 scoop vanilla – 1 scoop chocolate – 1 scoop strawberry	4,20 €
<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	4,90 €
<b>Bananensplit</b> 3 Kugeln Vanille – 1 Banane – Sahne – Mandeln – Schokosauce 3 scoops vanilla – 1 banana – whipped cream – almonds – chocolate sauce	8,90 €
<b>Affogato</b> Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis, Sahne Espresso with 1 scoop of vanilla ice cream – whipped cream	5,50 €
<b>Eiskaffee / Eisschokolade</b> – Sahne Iced coffee / iced chocolate – whipped cream	6,50 €
<b>Milchshake</b> Milchshake: Erdbeere / Himbeere / Banane Milkshake: strawberry / raspberry / banana	6,50 €
<b>Aladin Kindereis</b> 1 Kugel Vanille – 1 Kugel Erdbeere – Smarties 1 scoop vanilla – 1 scoop strawberry – Smarties	3,50 €
<b>Schoko-Souffle mit Vanilleeis</b> warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis & Karamellsauce warm chocolate cake with liquid core, vanilla ice cream & caramel sauce	7,90 €



# SOFT DRINKS



Coca Cola	Kl. 4,10 €	Gr. 5,30 €
Fanta	Kl. 4,10 €	Gr. 5,30 €
Sprite	Kl. 4,10 €	Gr. 5,30 €
Spezi	Kl. 4,10 €	Gr. 5,30 €
Skiwasser	Kl. 4,10 €	Gr. 5,30 €
Eistee Pfirsich	Kl. 4,10 €	Gr. 5,30 €
Säfte...	Kl. 3,90 €	Gr. 4,90 €
Apfel - Orange - Multivitamin - Johannisbeere - Ananas - Cranberry - Maracuja		
...gespritzt mit Soda	Kl. 3,90 €	Gr. 4,90 €

Mineralwasser – still oder prickelnd	0,33 l	3,80 €
	0,7 l	5,70 €

Fl. Coca Cola Light	0,33 l	4,30 €
Fl. Almdudler	0,33 l	4,30 €
Fl. Bitter Lemon	0,2 l	3,60 €
Fl. Tonic Water	0,2 l	3,60 €
Fl. Ginger Ale	0,2 l	3,60 €
Fl. Red Bull	0,25 l	4,90 €

<b>Fl. Zipfer HOPS</b>	0,33 l	4,60 €
------------------------	--------	--------

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



# 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	4,90 €
Gentlemen – Pfiff - 0,2l Bier	2,90 €
Cosmopolitan – Vodka – Triple Sec – Cranberrysaft – Lime – Zitronensaft	7,90 €
Hugo	7,60 €
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   4,80 €
	0,5   5,80 €
Pfiff	0,2   2,90 €
Radler naturtrüb oder mit Sprite	0,3   4,80 €
	0,5   5,80 €
Weihenstephan Hefeweizen	0,3   4,80 €
	0,5   5,90 €
Cola-Weizen / Weizen-Radler	0,3   4,80 €
	0,5   5,90 €

## 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   4,50 €
Pale Ale – Hofbräu Kaltenhausen - Stw. 12,7° - 5,5% Alk.	0,33   4,90 €
Trappistes Rochefort 6 – Belgian Dark Ale - Stw. 16° - 7,5% Alk.	0,33   4,90 €

## Alkoholfrei:

Zipfer Hell alkoholfrei	0,5   4,80 €
Weihenstephan Hefeweizen alkoholfrei	0,5   5,50 €

## Zipfer HOPS

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



0,33   4,60 €
---------------

# 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 €

### **Blaufränkisch, 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 Tanningrip – 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%

### **Das Phantom - Cuvèe**

| Fl. 0,75l 49,90 €

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

| Fl. 1,5l 99,80 €

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

| Fl. 3l 199,60 €

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%

**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.