

## *Schlosswirt Forst Aperitif*

Eine gelungene Mischung auf Granatapfelbasis aufgespritzt mit FORST 1857.

*Un aperitivo su base di melograno con FORST 1857.*

€ 6,00

*An aperitif on pomegranate basis with our FORST 1857.*

## *Forst Bier-Spezialitäten vom Fass* *Specialità di Birra Forst alla spina* *Forst draught-beer specialties*

### **FORST V.I.P. Pils (alc. 5,0 % vol.)**

Feinstes Hopfenaroma, höchste Braukultur und edelherber Geschmack.  
Geeignet zu Vorspeisen, Fisch und leichten Gerichten.

0,2l € 2,50

*Birra stile Pilsner dalla luppolatura molto fine. La massima espressione dell'arte  
birraria. Consigliata per antipasti, pesce e piatti leggeri.*

0,3l € 3,50

*High quality aromatic hops and a special ageing process help to produce the  
appealing hoppy fragrance. It is suitable as aperitif, for fish and light dishes.*

### **FORST Felsenkeller Bier (alc. 5,2 % vol.)**

Dieses naturtrübe, direkt vom Lagertank abgefüllte, nicht filtrierte und nicht  
pasteurisierte Spezialbier überrascht mit seinem runden, vollmundigen  
Geschmack und dem angenehm weichen Abgang.

0,3l € 4,50

*Questa specialità birraria, naturalmente torbida, perché infustata direttamente dal  
tank di maturazione e quindi non filtrata e non pastorizzata, sorprende con il suo  
sapore pieno, corposo e con un retrogusto morbido.*

*This unfiltered and not pasteurized beer, filled directly from the storage tank,  
surprises with its round full bodied taste and the pleasant smooth finish.*

# *Unsere Flaschenbiere - Le nostre birre in bottiglia*

## *Our bottled beer*

### **FORST 0,0% (alc. 0,0 % vol.)**

Dieses besondere Bier überrascht alle Bierliebhaber mit einer angenehmen Hopfennote sowie einem vollen und ausgewogenen Geschmack. Ein vollmundiges Bier, trotz 0,0% Alkohol.

*Caratterizzata da piacevoli note di luppolo, questa birra ha un gusto pieno e bilanciato. Una birra corposa, nonostante i 0,0% gradi alcolici.* 0,331 € 4,00

*This special beer surprises all beer lovers with a pleasant hint of hops and a full and balanced taste. A full-bodied beer, despite 0.0% alcohol.*

### **FORST 1857 (alc. 4,8 % vol.)**

Mildes und weiches Bier mit Geschmacksnoten, die an Malz, Honig und Akazien erinnern. Geeignet zu Suppen, Fisch und Weichkäse. Ideal für Zwischendurch.

*Una birra dal sapore di malto chiaro unito ad accattivanti note dei migliori luppoli. Consigliata con minestre, pesce in umido, ideale fuori pasto.* 0,331 € 4,00

*A velvety beer offering distinctive notes of malt, honey and acacia, as well as a very delicate hint of bitterness, with a pleasant aftertaste. It is suitable for soups, fish, soft cheese. Ideal for in between times.*

### **FORST Kronen (alc. 5,2 % vol.)**

Herzhaft würzig für den verwöhnten Gaumen.

Dieses Spezialbier besticht mit seiner kräftigen goldenen Farbe.

Geeignet zu Hauptgerichten, Wildgerichten und Braten.

*Forte, seria ma anche piacevolmente di compagnia. Birra speciale, dal colore oro carico. Consigliata per secondi piatti, selvaggina e arrosti.* 0,331 € 4,00

*A special beer with a full flavour featuring malty notes, a golden yellow colour and understated, subtle hoppiness. It is suitable for main dishes, deer dishes and roast.*

### **FORST Sixtus Doppelbock · Birra doppio malto · Double malt beer (alc. 6,5 % vol.)**

Ein speziell eingebrautes vollmundiges und malztypisches Bier, das an die Tradition klösterlicher Braukunst erinnert. Geeignet zu Dessert und Käse.

*Una birra che simboleggia la continuità della tradizione conventuale. Birra doppio malto, dal colore scuro con riflessi ambrati. Consigliata con formaggi e dessert.* 0,21 € 2,50

*The famous, highly popular strong Forst beer. Its dark colour and delicate hoppy notes evoke memories of the original strong beers and the traditional art of beer making in monasteries. It is suitable for desserts and cheese.*

### **Weihenstephan Hefe · Hefe · Wheat Beer**

Naturtrübe Weizenbierspezialität mit wunderbar hefeblumigem Geschmack.  
Passt gut zu leichten Speisen, vor allem aber zu Weißwurst.

*Birra di frumento naturalmente torbida dall'affascinante sapore di lievito fresco.  
Consigliata per piatti leggeri e soprattutto con i würstel bianchi.*

0,33 l € 4,00

*A special natural cloudy wheat beer with wonderful yeasty fragrance and taste.  
It is best suited for light dishes especially with „Weißwurst“ (white sausages).*

## *Südtiroler Bergapfelsäfte* *Succhi di mela di montagna dall'Alto Adige* *Apple juice from the mountain*

### *Obsthof Troidner · Thomas Kohl*

Auf fast 1000m Seehöhe am Ritten in Südtirol entstehen nach allerhöchsten Qualitätskriterien naturreine Gourmet-Bergapfelsäfte.

*A quasi 1000metri di altitudine sul Renon i genuini succhi di mela di montagna gourmet vengono prodotti secondo i più alti criteri di qualità.*

*On almost 1000 m above sea level in South Tyrol, you will find a range of apple juices made using natural gourmet ingredients of the utmost quality.*

### **APFELMINZE · MENTA ROTONDIFOGLIA**

Geschmack: Erfrischend, vollmundig, elegante Minze  
Passend zu: Aperitif, Fingerfood, sommerliche Salate

*Gusto: rinfrescante, corposo, menta equilibrata  
Abbinamento: aperitivo, fingerfood, insalate estive*

0,21 € 6,00

*Taste: refreshing, full-bodied with elegant mint  
Pairing: aperitifs, fingerfood, summer salads*

## **ROUGE**

Geschmack: Kräftig, elegante Säure, wenig Zucker  
Passend zu: Aperitif, Fischvorspeisen, asiatische Gerichte

*Gusto: intenso, elegante acidità, poco zucchero*  
*Abbinamento: aperitivo, antipasti di pesce, piatti asiatici*

0,21 € 6,00

*Taste: strong with elegant acidity, low in sugar*  
*Pairing: aperitifs, fish, asian cuisine*

## **JONAGOLD**

Geschmack: elegant, weich, süß  
Passend zu: Fleisch, Risotto, Dessert

*Gusto: elegante, dolce, morbido*  
*Abbinamento: piatti di carne, risotti, dolci*

0,21 € 6,00

*Taste: elegant, soft*  
*Pairing: meat, risotti, desserts*

## **HEIDELBEERE · MIRTILLO · BLUEBERRY**

Geschmack: Erdige Noten, elegante Süsse  
Passend zu: Wildgerichte, gegrilltem Fleisch, Hartkäse

*Gusto: Note terrose, elegante dolcezza*  
*Abbinamento: selvaggina, carni alla griglia, formaggi a pasta dura*

0,21 € 6,00

*Taste: earthy notes, elegant sweetness*  
*Pairing: venison, grilled meat, cheese*

## **HOPFEN · LUPPOLO · HOPS**

Geschmack: würzig-herb, in schönem Kontrast zu der Süße des Apfels,  
harmonisch  
Passend zu: Würzige Grillgerichte, kräftige Käse, Süßspeisen mit Schokolade

*Gusto: speziato-amaro, in bel contrasto con la dolcezza della mela, armonico*  
*Abbinamento: Piatti grigliati, formaggio stagionato, dolci con cioccolato*

0,21 € 6,00

*Taste: tart-spicy, in good contrast to the sweetness of the apple, harmonious*  
*Pairing: Grilled meat, intense cheese, desserts with chocolate*

*Emotionen im Glas*  
*Emozioni nel bicchiere*  
*Emotions in the glass*

Mit dem neuen „Coravin“ System ist es uns möglich, Ihnen reife Weine im Glas zu servieren ohne die Flasche entkorken zu müssen.

*Con il nuovo sistema „Coravin“ siamo in grado di servirvi vini maturi al bicchiere senza dover sturare la bottiglia.*

*With the new „Coravin“ system we are able to serve you mature wines without having to uncork the bottle.*

*Weissweine . Vini bianchi . White wines*

Weissburgunder „V Years“ 2012	Meran	€	17,00
Mersault 2019	Christian Bellang	€	18,00
Chardonnay Ris. 2012	E. Walch	€	16,00

*Schaumweine & Sekte  
Spumanti & Prosecco  
Sparkling Wines*

*Südtirol . Alto Adige . South Tyrol*

Athesis Brut Rosé	Kettmeir	€	45,00
Arunda „Blanc de Blancs“	Reiterer	€	49,00
		1,5L	€ 98,00
„Pas Dose“ 2017	Haderburg	€	58,00
„Comitissa“ Pas Dose 2016	Lorenz Martini	€	58,00
Blauburgunder 2015 Blanc de Noir	Franz Haas	€	58,00
„600“ Pas Dose 2014 Blanc de Blancs	Kurtatsch	€	59,00
„1919“ Riserva Extra Brut 2012	Kettmeir	€	64,00

*Trient . Trentino*

Brut Nature Trento DOC 2015	Moser	€	57,00
Ferrari „Perlé“ Rosé Trento DOC 2015	Ferrari	€	64,00
Giulio Ferrari Trento DOC 2008	Ferrari	€	140,00

*Venetien . Veneto . Venetia*

Prosecco „Extra Dry“	Bortolin	€	35,00
----------------------	----------	---	-------

*Lombardei . Lombardia . Lombardy*

Brut Satèn „Magnificentia“ 2016	Uberti	€	59,00
Cuvée Prestige Brut	Ca' del Bosco	€	60,00
		1,5L	€ 120,00
61 Nature	Berlucchi	€	62,00
Anna Maria Clementi 2011	Ca' del Bosco	€	151,00

## *Frankreich . Francia . France*

Guy Larmandier Premier Cru	Larmandier	€ 59,00
Brut Initial	Legras&Haas	€ 60,00
Royale Réserve Non Dosé	Philipponnat	€ 67,00
Brut „Blanc de Blancs“	Legras&Haas	€ 75,00
Brut Collection 242	Louis Roederer	€ 90,00
Brut Rose	Legras&Haas	€ 89,00
Grand Brut	Perrier-Jouët	€ 92,00
Brut Rose Millésimé	Roederer	€ 110,00
Cumières Brut Nature	George Laval	€ 121,00
Brut Rosé	Billecart Salmon	€ 129,00
Blanc de Blancs 2012	Delamotte	€ 155,00
Les Sillons 2013	Legras&Haas	€ 165,00
Le Bateau Extra Brut 2015	Dhondt - Grellet	€ 205,00
Belle Epoque 2012	Perrier-Jouët	€ 245,00
Grande Cuvée	Krug	€ 252,00
Initial Brut	Jacques Selosse	€ 285,00
Millésime Brut Grand Cru 2011	Egly - Ouriet	€ 295,00
Cristal 2009	Louis Roederer	€ 300,00
Dom Perignon 2010		€ 310,00
Clos des Goisses Extra Brut 2011	Philipponnat	€ 390,00
Sir Winston Churchill 2009	Pol Roger	€ 440,00

## *Roséweine . Vini rosati . Rosé wines*

### *Südtirol . Alto Adige . South Tyrol*

„Meris“ (Merlot) 2021	Kellerei St. Pauls	€ 30,00
Lagrein Kretzer Spät Gelesen 2020	Unterganzner	€ 32,00
Luis (Lagrein) 2019	Luis Oberrauch	€ 34,00
La Rose de Manincor 2020	Manincor	€ 38,00

## *Italien . Italia . Italy*

RosaMara Valtènesi 2021	Costaripa	€ 36,00
Molmenti 2017	Costaripa	€ 65,00

## *Frankreich . Francia . France*

Corail 2018	Chateau de Roquefort	€ 38,00
„Etoile“ 2019	Domaines Ott	€ 145,00

## *Weissweine . Vini bianchi . White wines*

### *Weissburgunder . Pinot bianco*

Weissburgunder „Berg“ 2019	Schreckbichl - Colterenzio	€ 31,00
		1,5L € 60,00
Weissburgunder „Pataun“ 2020/2021	Schloss Plars	€ 32,00
Weissburgunder 2021	Juval	€ 32,00
Weissburgunder „Hofstatt“ 2019	Kurtatsch	€ 33,00
Weissburgunder „Sirmian“ 2019/2020	Nals&Margreid	€ 36,00
Weissburgunder „Eichhorn“ 2019/2020	Manincor	€ 41,00
Weissburgunder Ris. „Kalkberg“ 2019/2020	St. Pauls	€ 42,00
Weissburgunder Ris. „Vorberg“ 2018/2019	Terlan	€ 44,00
		1,5L € 85,00
Weissburgunder „Rarität“ 2008/2009	Terlan	€ 140,00

### *Chardonnay*

Chardonnay „Cardellino“ 2020/2021	Elena Walch	€ 32,00
Chardonnay „St. Valentin“ 2019/2020	St. Michael/Eppan	€ 41,00
Chardonnay „Sophie“ 2020	Manincor	€ 45,00
Chardonnay „Lafóa“ 2018/2020	Schreckbichl - Colterenzio	€ 47,00
		1,5L € 88,00
Chardonnay Ris. „Baron Salvadori“ 2018/2019	Nals&Margreid	€ 48,00
Chardonnay Ris. „Castel Ringberg“ 2018/2019	Elena Walch	€ 59,00
Chardonnay Ris. „Löwengang“ 2018/2019	Alois Lageder	€ 69,00
Chardonnay Ris. „Vigna Au“ 2014	Tiefenbrunner	€ 110,00



## *Pinot Grigio*

Pinot Grigio "15" 2021	Castelfeder	€	34,00
Pinot Grigio „Punggl“ 2019/2020	Nals&Margreid	€	36,00
Pinot Grigio „St. Valentin“ 2019/2020	St. Michael/Eppan	€	42,00
Pinot Grigio „Unterebner“ 2016/2020	Tramin	€	45,00

## *Sauvignon*

Sauvignon Marzan 2020	Schloss Plars	€	34,00	
Sauvignon „Floreado“ 2020/2021	Andrian	€	35,00	
Sauvignon „Winkl“ 2020/2021	Terlan	€	36,00	
		1,5L	€	75,00
Sauvignon „Marie Chère“ 2019	Maria Calligione	€	35,00	
Sauvignon „Tannenberg“ 2020	Manincor	€	37,00	
Sauvignon „Schweizer“ 2019/2020	Franz Haas	€	38,00	
Sauvignon „Voglar“ 2017/2018	Peter Dipoli	€	38,00	
2014		€	50,00	
Sauvignon St. Valentin 2020/2021	St. Michael/Eppan	€	43,00	
Sauvignon „Lafóa“ 2019	Schreckbichl - Colterenzio	1,5L	€	47,00
2019		€	68,00	
Sauvignon „Oberberg“ 2018	Kornell	€	49,00	
Sauvignon „Quarz“ 2019/2020	Terlan	€	65,00	
2015/2016/2017/2018		€	80,00	

## *Sylvaner*

Sylvaner „R“ 2018	Köfererhof	€	42,00
Sylvaner „Alte Rebe“ 2019	Pacherhof	€	44,00

## *Grüner Veltliner*

Grüner Veltliner 2019	Johanna Röckhof	€	32,00
Grüner Veltliner „Hoandlhof“ 2019/2020	Manni Nössing	€	33,00

## *Kerner*

Kerner 2021	Haidenhof	€	28,00
Kerner 2020	Manni Nössing	€	30,00
Kerner „Vinschgau“ 2019	Meran	€	31,00
Kerner „Praepositus“ 2019	Neustift	€	32,00

## Riesling

Riesling 2020	Pacherhof	€ 34,00
Riesling 2017/2019	Falkenstein	€ 36,00
Riesling „Praepositus“ 2018	Neustift	€ 45,00
Riesling „Alte Rebe“ 2018	Falkenstein	€ 51,00

## Müller Thurgau

Müller Thurgau „Sass Rigais“ 2020	Manni Nössing	€ 30,00
Müller Thurgau „Graun“ 2016/2020	Kurtatsch	€ 31,00
Müller Thurgau „Feldmarschall“ 2018	Tiefenbrunner	€ 70,00
	1,5L	€ 140,00

## Gewürztraminer

Gewürztraminer „Festival“ 2020	Meran	€ 32,00
Gewürztraminer „Nussbaumer“ 2018/2020	Tramin	€ 45,00
Gewürztraminer „Brenntal“ 2015	Kurtatsch	€ 48,00
Gewürztraminer „Kastelaz“ 2016	Elena Walch	€ 55,00

## Goldmuskateller · Moscato Giallo

Goldmuskateller 2018/2021	St. Pauls	€ 31,00
Moscato Giallo 2018/2020	Manincor	€ 32,00

## Cuvée

Terlaner Klassisch (WB,CH,S) 2020/2021	Terlan	€ 35,00
Manna (R,CH,GW,S) 2018/2020	Franz Haas	€ 43,00
Stoan (CH,WB,S,GW) 2019/2020	Tramin	€ 47,00
2018	1,5L	€ 90,00
Amistar (S,PG,CH) 2019	Peter&Sölva	€ 44,00
Aichberg (CH,WB,S) 2018	Kornell	€ 49,00
Liebenstein (WB,CH) 2017	Baron Longo	€ 54,00
Nova Domus (WB,CH,S) 2017/2019	Terlan	€ 59,00
2017	1,5L	€ 125,00
Beyond the Clouds (CH,S,R,GW) 2018	Elena Walch	€ 69,00
LR (CH,WB,S,Gewürz.) 2017/2018	Schreckbichl - Colterenzio	€ 149,00
Nama (CH,WB,S) 2016	Nals&Magreid	€ 164,00
Appius (S,CH,PG) 2015/2016	St. Michael/Eppan	€ 172,00
Primus (WB,CH,S) 2015	Terlan	€ 235,00

## *Venetien . Veneto*

Lugana 2020/2021	Ca' dei Frati	€ 36,00
Soave Superiore „Calvarino“ 2017/2020	Pieropan	€ 37,00
Soave Superiore „Calvarino“ 2010/2011	Pieropan	€ 79,00
Soave Superiore „Runcata“ 2018	Giacobbe dal Cero	€ 42,00

## *Friaul . Friuli*

Pinot Grigio 2017	Tercic	€ 30,00
Ribolla Gialla 2019	Tercic	€ 31,00
Friulano „San Zuan“ 2018/2020	Ronco del Gnemiz	€ 34,00
Vinnae (Ribolla Gialla) 2021	Jermann	€ 38,00
Sauvignon „Piere“ 2020	Vie di Romans	€ 45,00
Chardonnay „Sol“ 2018	Ronco del Gnemiz	€ 48,00
Ronco delle Mele 2020	Venica&Venica	€ 51,00
Vintage Tunina (S,CH,Ribolla, Malv) 2016/2019	Jermann	€ 78,00

## *Toskana - Toscana*

Chardonnay „Collezione Privata“ 2019	Isole e Olena	€ 71,00
Chardonnay 2017	Monteverro	€ 138,00

## *Aostatal - Valle d'Aosta*

Chardonnay 2019	Anselmet	€ 58,00
-----------------	----------	---------

## *Umbrien - Umbria*

Cervaro della Sala (Ch/Grechetto) 2019	Antinori	€ 95,00
----------------------------------------	----------	---------

## *Österreich . Austria . Austria*

Grüner Veltliner „Smaragd Terrassen“ 2019/2020	Rudi Pichler	€ 52,00
Grüner Veltliner „Smaragd Ried Schuett“ 2017/2019	Knoll	€ 72,00
Grüner Veltliner „Ried Rosenberg“ 2019	Bernhard Ott	€ 79,00
Riesling „Federspiel Steinriegel“ 2020/2021	Prager	€ 42,00
Riesling „Smaragd Ried Schütt“ 2019/2020	Knoll	€ 97,00
Riesling „Smaragd Singerriedel“ 2011	Franz Hirtzberger	€ 125,00
Riesling „Smaragd Unendlich“ Kellerberg 2015	F.X. Pichler	€ 292,00

# *Deutschland · Germania · Germany*

## *Pfalz*

Riesling „Forst“ 2017/2020 Bassermann Jordan € 44,00

## *Nahe*

Riesling „Tonschiefer“ 2020/2021 Dönnhoff € 37,00

Riesling „Kupfergrube“ GG 2016 Gut Hermannsberg € 74,00

Riesling „Herrmannshöhle“ GG 2018 Dönnhoff € 95,00

## *Rheinhessen*

Riesling „Eisquell“ 2020 Battenfeld Spanier € 31,00

## *Baden*

Grauburgunder „Schlossberg“ GG 2016 Franz Keller € 69,00

# *Frankreich · Francia · France*

## *Alsace*

Gewürztraminer 2017 Frédéric Mochel € 45,00

## *Bourgogne*

Aligoté 2018/2020 Pierre Morey € 32,00

Chablis „Grand Régnard“ 2019 Régnard € 51,00

Chablis 1<sup>er</sup> Cru „Vaillons“ 2019 Jean Paul & Benoît Droin € 54,00

Chablis 1<sup>er</sup> Cru „Cote de Léchet“ 2019 Thierry Laffay € 77,00

Chablis Grand Cru „Les Preuses“ 2019/2020 Domaine Servin € 98,00

Chablis Grand Cru „Les Clos“ 2018 Albert Pic € 112,00

Pouilly Fuissé Tête de Cru 2017/2019 Châteaux Fuissé € 64,00

Beaune Champs-Pimont 2016 Jacques Prieur € 108,00

Mersault „Terres Blanches“ 2017 Régnard € 125,00

Mersault „Les Tessons“ 2015 Pierre Morey € 139,00

Mersault 1<sup>er</sup> Cru „Blagny“ 2017 Antoine Jobard € 165,00

2014 € 190,00

2012 € 215,00

Puligny - Montrachet 2019 Jacques Carillon € 139,00

Puligny - Montrachet 2007 Etienne Sauzet € 270,00

Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru „Les Caillerets“ 2019 Fontaine - Gagnard € 175,00

Batard - Montrachet Grand Cru 2019 Fontaine - Gagnard € 400,00

## *Corte du Rhone*

Condrieu „La Bonnette“ 2019 Domaine Rostaing € 108,00

## Loire

Sancerre „Les Charmes“ 2018/2020	André Vatan	€ 37,00
Sancerre „Comte Lafond“ 2019	Chateau du Nozet	€ 45,00
Pouilly Fumé „de Ladoucette“ 2019	Chateau du Nozet	€ 49,00
Pouilly Fumé „Pur Sang“ 2007	Didier Dagueneau	€ 235,00
Silex 2009	Didier Dagueneau	€ 255,00

## *Rotweine . Vini rossi . Red wines*

### *Vernatsch . Schiava*

Vernatsch „Gschleier“ 2019	Girlan	€ 32,00
Vernatsch „Fürst“ 2017	Meran	€ 35,00

### *St. Magdalener*

St. Magdalener Vigna Premstaller 2020	Rottensteiner	€ 31,00
St. Magdalener Klassisch 2020	Pfannenstielhof	€ 30,00
St. Magdalener „Hub“ 2019	Untermoserhof	€ 30,00
St. Magdalener 2021	Ansitz Waldgries	€ 29,00
St. Magdalener „Gran Marie“ 2019	Fliederhof	€ 36,00

### *Blauburgunder . Pinot Nero*

Blauburgunder „St. Daniel“ 2018	Schreckbichl - Colterenzio	€ 32,00
		1,5L € 64,00
Blauburgunder Ris. „Monticol“ 2019	Terlan	€ 38,00
Blauburgunder 2018	Prackfol	€ 41,00
Blauburgunder 2019	Franz Haas	€ 42,00
Blauburgunder 2015/2016	Gottardi	€ 45,00
Blauburgunder „Mason“ 2019/2020	Manincor	€ 43,00
Blauburgunder „Filari di Mazzon“ 2019	Carlotto	€ 47,00
Blauburgunder Ris. „Burgum Novum“ 2017	Castelfeder	€ 51,00
Blauburgunder Ris. 2017	Schloss Englar	€ 59,00
Blauburgunder Ris. „Trattmann“ 2017/2018	Girlan	€ 65,00
2016		1,5L € 125,00
Blauburgunder „Barthenau“ 2016/2017	Hofstätter	€ 86,00
2001		€ 135,00
Blauburgunder „Aton“ 2017	Elena Walch	€ 185,00

## *Merlot*

Merlot Ris. „Fihl“ 2018	Dipoli	€ 33,00
Merlot Riserva 2018	Haidenhof	€ 35,00
Merlot Ris. „Brenntal“ 2017/2018	Kurtatsch	€ 48,00
Merlot Ris. „Gant“ 2016/2018	Andrian	€ 52,00
Merlot Ris. „Kastelaz“ 2015/2017	Elena Walch	€ 55,00
2005		€ 87,00
Merlot Ris. „Lona“ 2018	St. Pauls	€ 69,00
Merlot Ris. „Kressfeld“ 2016	Kornellhof	€ 81,00
Merlot Ris. „Kunststück“ 2018	Kellerei Kaltern	€ 115,00

## *Cabernet*

Cabernet „Campaner“ 2018/2019	Kaltarn	€ 30,00
Cabernet „Lafot“ 2019	Nals&Margreid	€ 34,00
Cabernet „Lafóa“ 2016/2018	Schreckbichl - Colterenzio	€ 79,00
Cabernet „Freienfeld“ 2016/2018	Kurtatsch	€ 88,00

## *Cuvée*

Gneis (BB,ZW,ST.L,Gamaret,Garanoir) 2019	Castel Juval	€ 30,00
Reserve del Conte (Merlot,C.S.Lag) 2019	Manincor	€ 33,00
Soma (C,M) 2018/2019	Kurtatsch	€ 37,00
Linticlarus (C,M) 2018	Tiefenbrunner	€ 62,00
Anticus (C,M) 2016/2018	Nals&Margreid	€ 55,00
		1,5L € 105,00
Cornelius (C,M) 2017	Schreckbichl - Colterenzio	€ 51,00
		€ 120,00
Loam (C,M) 2018	Tramin	€ 58,00
Iugum (CS,M) 2015/2016	Dipoli	€ 64,00
2011		1,5L € 80,00
Arzio (M,CF,CS) 2018	Baron di Pauli	€ 65,00
Kermesse (SY,P.V.,C,M,L) 2015/2017	Elena Walch	€ 70,00
Castel Campan (Merlot,C.F.) 2016/2019	Manincor	€ 92,00
2013		€ 130,00

## Lagrein

Lagrein Ris. „Ora in Ora“ 2018/2019	Carlotto	€ 32,00
Lagrein 2020	Fliederhof	€ 33,00
Lagrein Ris. Prestige 2019	Bozen	€ 45,00
Lagrein Ris. „Staffes“ 2018	Kornellhof	€ 46,00
Lagrein Ris. 2019	Waldgries	€ 48,00
Lagrein Ris. „Manus“ 2015	Ritterhof	€ 54,00
Lagrein Ris. 2019	Unterganzner	€ 55,00
Lagrein Ris. „Tor di Lupo“ 2018/2019	Andrian	€ 60,00
2017		1,5L € 120,00
Lagrein Ris. „Taber“ 2018	Bozen	€ 69,00
2015		1,5L € 140,00
Lagrein Ris. „Mirell“ 2017/2018	Waldgries	€ 61,00
Lagrein Ris. „Castel Ringberg“ 2017	Elena Walch	€ 62,00
Lagrein Ris. „Porphy“ 2016	Terlan	€ 70,00
2017		1,5L € 126,00
Lamarein Ris. 2018	Erbhof Unterganzner	€ 98,00
2016		€ 105,00
2018		1,5L € 190,00
Lagrein Ris. 2014	Weingarten Klosteranger	€ 105,00
Lagrein Ris. „Roblinus“ 2015	Waldgries	€ 132,00

## Trient . Trento

Teroldego Ris. Diedri 2018	Dorigati	€ 34,00
TSan Leonardo 2014 (C.S, Carménère, Merlot)	Tenuta San Leonardo	€ 80,00
2014		1,5L € 158,00

## Venetien . Veneto

Valpolicella classico „Casal Vegri“ 2018/2019	Ca la Bionda	€ 37,00
Valpolicella Ripassa 2018	Le Ragose	€ 39,00
Amarone 2011	Secondo Marco	€ 67,00
Amarone 2009	Tommasi	€ 98,00
Amarone 2008	Tommasi	€ 104,00
Amarone 2011	Bertani	€ 151,00
Amarone 1998	Bertani	€ 392,00
Amarone 2009	De Buris	€ 295,00
Amarone 2008	De Buris	€ 305,00
Amarone 2003	Quintarelli	€ 395,00
Amarone 2007	Quintarelli	€ 345,00
Amarone 2010	Dal Forno Romano	€ 359,00

## *Aostatal - Valle d'Aosta*

Semel Pater (BB) 2019 Anselmet € 84,00

## *Piemonte . Piemont*

Dolcetto d'Alba 2020 Luciano Sandrone € 31,00  
Barbera d'Alba 2019 Luciano Sandrone € 36,00  
Barbera d'Alba "Conca Tre Pille" 2018 Aldo Conterno € 41,00

Barbaresco 2018 Prod. del Barbaresco € 45,00  
Barbaresco „Vanotu“ 2017 Pelissero € 89,00  
2012 € 102,00  
Barbaresco 2014 Gaja € 210,00

Barolo 2018 Massolino € 52,00  
Barolo „Marcenasco“ 2017 Renato Ratti € 60,00  
1999 € 140,00  
Barolo „Ravera di Monforte“ 2017/2018 Piero Benevelli € 76,00  
Barolo „Ginestra Casa Maté“ 2017 Elio Grasso € 112,00  
Barolo „Aleste“ 2015 Luciano Sandrone € 149,00  
Barolo „Colonnello“ 2017 Aldo Conterno € 158,00  
Barolo „Prapo“ 2017 Ceretto € 160,00  
Barolo „Vigna Cappella di S.Stefano“ 1997 Rocche dei Manzoni € 215,00  
Barolo „Bricco Rocche“ 2013 Ceretto € 255,00  
2006 € 310,00  
Barolo „Vite Talin“ 2013 Luciano Sandrone € 480,00  
Bricco dell' Uccellone 2013/2017 Braida € 120,00



## *Toskana · Toscana*

Chianti Classico 2016	Cacchiano	€ 32,00
Chianti Classico „Gran Selezione“ 2015	Tenuta di Nozzole	€ 50,00
Chianti Classico „Rancia“ 2016	Felsina	€ 52,00
Chianti Classico „Badia e Passignano“ 2016	Antinori	€ 62,00
Vino Nobile di Montepulciano 2016/2018	Torcalvano	€ 35,00
Rosso di Montalcino „Corte Pavone“ 2019	Loacker	€ 32,00
Rosso di Montalcino 2016	Tenuta Uccelliera	€ 36,00
Brunello di Montalcino „Le due Sorelle“ 2011/2015	Tenuta La Fuga	€ 75,00
Brunello di Montalcino 2014/2017	Lisini	€ 87,00
Brunello di Montalcino 2001	Castello di Banfi	€ 140,00
Brunello di Montalcino 1997	Siro Pacenti	€ 180,00
Brunello di Montalcino „La Cerbaiola“ 2005	Giulio Salvioni	€ 225,00
Brunello di Montalcino „Sugarille“ 1997	Gaja	€ 290,00
Insoglio (Syrah, Merlot, C.S., C.F.) 2019/2020	Tenuta di Biserno	€ 37,00
Palistorti (SG,M,S) 2016/2019	Tenuta di Valgiano	€ 42,00
Villa Donoratico (C,M) 2017	Tenuta Argentiera	€ 48,00
Cabreo Il Borgo (Sangiovese, C.S.) 2018	Folonari	€ 60,00
terre di Monteverro 2017	Monteverro	€ 65,00
2018		€ 85,00
Il Pino di Biserno (C.S,C,F,M) 2019	Tenuta di Biserno	€ 69,00
Desiderio (Merlot) 2017	Avignonesi	€ 73,00
Riecine (Sangiovese) 2014/2017	Riecine	€ 78,00
Il Pareto (C.S.) 2017	Tenuta di Nozzole	€ 81,00
2008		€ 125,00
Marammia (Sangiovese) 2013	Tenuta Mara	€ 82,00
Sapaio (C.S., Petit Verdot, C.F.) 2016/2017	Podere Sapaio	€ 105,00
Cepparello (Sangiovese) 2018	Isole e Olena	€ 125,00
Tignanello (Sangiovese, C.S, C.F.) 2016	Antinori	€ 139,00
Luce (Merlot, Sangiovese) 2018	Frescobaldi	€ 156,00
Lavinia Maria (C.F, M, SY, CS) 2012	Argentiera	€ 165,00
2012		1,5L € 330,00
Sammarco (C.S., Sangiovese, Merlot) 1988	Castello dei Rampolla	€ 340,00
Flaccianello(Sangiovese) 2016/2018	Fontodi	€ 140,00
Ornellaia (C.S,C,F,M) 2014	Tenuta dell'Ornellaia	€ 280,00
1999		€ 370,00
1998		€ 460,00
Sassicaia (C.S,C.F) 2008	Tenuta San Guido	€ 410,00

## *Apulien . Puglia*

Primitivo di Manduria „Ater“ 2015	Ionis	€ 39,00
Negroamaro „Jo“ 2017	Gianfranco Fino	€ 89,00

## *Kampanien . Campagna*

ION 2017	Stefania Barbot	€ 35,00
----------	-----------------	---------

## *Umbrien . Umbria*

Umbria Rosso Trentanni (M,Sang) 2014	Famiglia Cotarella - Falesco	€ 33,00
--------------------------------------	------------------------------	---------

## *Sizilien . Sicilia*

Nero d' Avola Riserva 2017/2018	Don Antonio Morgante	€ 55,00
Mille e una Notte 2015/2017	Donnafugata	€ 89,00

## *Deutschland . Germania . Germany*

Spätburgunder „Malterdinger“ 2014	Bernhard Huber	1,5L	€ 84,00
Spätburgunder Schlossberg GG 2016	Bernhard Huber		€ 104,00
Spätburgunder Schlossberg GG 2017	Franz Keller		€ 134,00

## *Spanien . Spagna . Spain*

Rioja Reserva 2017	Marqués de Murrieta	€ 45,00
Vega Sicilia Unico 1998	Vega Sicilia	€ 700,00

# Frankreich · Francia · France

## Burgund · Borgogna · Burgundy

Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru „Clos de Myglands“ 2019/2020	Faiveley	€ 65,00
Nuits-Saint-Georges Vieilles Vignes 2015/2018	Alain Michelot	€ 107,00
Aloxe - Corton 1 <sup>er</sup> Cru „Les Vercots“ 2017	Tollot-Beaut	€ 118,00
Chambolle - Musigny „Vieilles Vignes“ 2017	Dominique Laurent	€ 118,00
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru „Les Corbeaux“ 2017	Lucien Boillot et Fils	€ 112,00
Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“ 2017	Harmand Geoffroy	€ 125,00
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru „Estournelles S. Jacques“ 2018/2019	Humbert Frères	€ 245,00
Morey-Saint-Denis 1 <sup>er</sup> Cru „Les Charrières“ 2017/2018	Anne et Hervé Sigaut	€ 125,00
Volnay-Santenots 1 <sup>er</sup> Cru 2015	Jacques Prieur	€ 194,00
Grand Cru “Clos de Vougeot” 2018	Gros Frère & Soeur	€ 298,00
Vosne-Romanée 1 <sup>er</sup> Cru „Les Beaumonts“ 2019	Alain Hudelot-Noelat	€ 395,00
Grand Cru „Grands Echezeaux“ 2019	Nicole Lamarche	€ 580,00

## Bordeaux

Cru Monplaisir 2019	Gonet - Médeville	€ 31,00
Chateau de Pez 2018	Saint - Estèphe	€ 71,00
Chateau Sociando Mallet 2018	Sylvie et Jean Gautreau	€ 105,00
Chateau Kirwan 2018		€ 138,00
Chateau Léoville Poyferré 2017		€ 170,00
Chateau Grand-Puy-Lacoste 2016		€ 235,00
Chateau Canon 2003	Saint - Emilion	€ 235,00
Chateau Pontet-Canet 2007	Alfred et Gerard Tesseron	€ 240,00
Chateau Latour 1991		€ 1260,00

## Provence

La Guillotine 2013 (Grenache, Shiraz, Merlot)	Cave de la Petite Revolution	€ 209,00
Visionnaire 2010 (Shiraz, Grenache)	La Petit Revolution	€ 259,00

## Vallée du Rhone

Crozes Hermitage 2018	Alai Graillot	€ 61,00
Chateauneuf-du-Pape „Haute-Pierre“ 2018	Delas Frères	€ 78,00
Chateauneuf-du-Pape Reserve 2019	Le Clos du Caillou	€ 245,00

# *Dessertweine . Vini passiti . Dessert wines*

## *Südtirol . Alto Adige . South Tyrol*

Rosenmuskateller 2019	Ansitz Waldgries	0,375 l	€ 42,00
„Roen“ Gewürztraminer 2020	Tramin	0,375 l	€ 45,00
Comtess 2018	St. Michael/Eppan	0,375 l	€ 48,00
„Schweizer“ Moscato Rosa 2019	Franz Haas	0,50 l	€ 48,00
„Quintessenz“ Passito 2016	Kaltern	0,375 l	€ 59,00
„Serenade“ Passito 2009	Kaltern	0,375 l	€ 75,00
Goldmuskateller „Tilda“ 2016	Brunnenhof	0,50 l	€ 33,00
Goldmuskateller „Sissi“ 2017	Meran	0,375 l	€ 57,00
Le Petit 2018	Manincor	0,375 l	€ 65,00

## *Italien . Italia . Italy*

Essenzia 2016	Pojer & Sandri	0,375 l	€ 39,00
Recioto della Valpolicella 2012	Secondo Marco	0,50 l	€ 52,00
Moscato d'Asti 2017/2021	Saracco	0,375 l	€ 27,00
Barolo Chinato	Ceretto	0,50 l	€ 48,00

## *International . Internationale*

Riesling Herrmanshöhle Goldkapsel 2011	Dönnhoff	0,375 l	€ 89,00
Ruster Ausbruch 2006	Heidi Schröck	0,375 l	€ 98,00
Sauternes 2017	Chateau Farluret	0,375 l	€ 42,00

# Natural Wines

## Südtirol . Alto Adige . South Tyrol

Pinot Grigio 2018	Garlider	€	30,00
Weißer Burgunder 2019	Andi Sölva	€	30,00
Souvignier Gris 2017	Gandberg	€	32,00
Bronner 2018	Thomas Niedermayr	€	36,00
Caroline 2017	Pranzegg	€	48,00
„GT“ Gewürztraminer 2019	Pranzegg	€	51,00
Pulsar	Roberto Ferrari	€	58,00
Souvignier Gris „Abendrot“ 2016	Thomas Niedermayr	€	59,00
Sauvignon „Garnellen“ 2015	Tröpfltalhof	€	74,00
Vernatsch Römigberg 2018	Alois Lageder	€	28,00
Kalterersee „Erbe und Auftrag“ 2017	Andi Sölva	€	42,00
Lagrein „Laurenc“ 2017	Pranzegg	€	49,00
Cabernet Franc „Generation K“ 2018	Andi Sölva	€	54,00
Casòn Rosso (Tannat et al.) 2016	Alois Lageder	€	56,00
Cabernet Sauvignon „Barleith“ 2015	Tröpfltalhof	€	68,00

## Italien . Italia . Italy

„Perpetuo“ Zero Infinto	Pojer & Sandri	1,5L	€	52,00
Ribolla Gialla 2011	Gravner		€	85,00
Ribolla Gialla 2013	Podversic		€	67,00
Teroldego „Morei“ 2018	Foradori		€	44,00
Cabernet Franc 2016	Tenuta Ampeleia		€	45,00

## Deutschland . Germania . Germany

Gutedel „Unterirdisch“ 2015	Jaspis Ziereisen	€	72,00
Blauburgunder 2015	Jaspis Ziereisen	€	82,00

## Frankreich . Francia . France

Carpe Diem 2014	Domaine de L'Ecu	€	62,00
Arbois Savagnin Amphore 2016	Domaine Tissot	€	90,00