

## ANTIPASTI Vorspeisen

1. <b>Bruschetta</b> <sup>a</sup>	6,50 €
<i>mit Tomatenstückchen, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum</i>	
2. <b>Antipasto à la Chef</b> <sup>a, b, c, d, i, n</sup>	16,90 €
<i>Frisch zubereitete Antipasti nach Art des Hauses</i>	
4. <b>Carpaccio di Manzo con Rucola e Scaglie di Parmigiano</b> <sup>g</sup>	15,50 €
<i>vom Rind mit Rucola und Parmesanstreifen in Olivenöl-Zitronen-Marinade</i>	
6. <b>Vitello Tonnato</b> <sup>c, d</sup>	15,50 €
<i>Hauchdünne Kalbsscheiben in Thunfischcreme</i>	
7. <b>Carpaccio di Salmone</b> <sup>d, g, i</sup>	15,50 €
<i>Lachs-Carpaccio mit Rucola und Parmesan in Olivenöl-Zitronen-Marinade</i>	
8. <b>Insalata di mare</b> <sup>b, d, i, n</sup>	16,90 €
<i>Frischer Meeresfrüchtesalat in Olivenöl-Zitronen-Kräuter-Marinade</i>	
9. <b>Caprese</b> <sup>g</sup>	9,50 €
<i>Tomaten, Basilikum und Mozzarella</i>	
11. <b>Parmigiana</b> <sup>g</sup>	9,50 €
<i>Auberginenscheiben mit Tomaten und Basilikum, mit Käse überbacken</i>	
13. <b>Antipasti "Echo des Meeres"</b> <sup>b, d</sup>	26,50 €
<i>Gemischte Fischvariationen</i>	
14. <b>Tartar vom Tagesfisch</b> <sup>d</sup>	18,50 €

*Bitte fragen Sie nach unseren saisonalen Antipasti-Spezialitäten, frischen Käsevariationen, Salami und Parmaschinken aus Italien.*

*Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen erfolgt mit kleinen hochgestellten Zahlen, Erklärung siehe letzte Seite.*

*Die Kennzeichnung allergener Inhaltsstoffe erfolgt mit kleinen hochgestellten Buchstaben, Erklärung siehe letzte Seite.*

## ZUPPE Suppen

20. Stracciatella <sup>c, g</sup>	8,50 €
<i>Fleischbrühe mit eingerührtem Ei und Parmesan</i>	
21. Zuppa di Pomodoro <sup>g</sup>	7,50 €
<i>Tomatensuppe</i>	
23. Zuppa di Patate e Porro	7,50 €
<i>Kartoffel-Lauch Suppe</i>	
24. Zuppa di Pesce <sup>b, d, n</sup>	16,50 €
<i>Fischsuppe mit verschiedenem Fisch</i>	
25. Zuppa di Salmone e Gamberetti <sup>b, d, g</sup>	9,50 €
<i>Lachscremesuppe mit Schrimps</i>	
26. Minestrone <sup>i</sup>	7,50 €
<i>Gemüsesuppe</i>	

## INSALATE Salate

30. Gemischter Salat mit gebratenen Pilzen	9,50 €
31. Insalata Verde - grüner Blattsalat	5,50 €
32. Insalata Mista	6,50 €
<i>gemischter Salat mit Tomaten, Karotten und Gurken</i>	
33. Insalata di Pomodori	7,50 €
<i>Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum mit Olivenöl</i>	
34. Bunter Salatteller mit warmem Scarmoza und Groutons <sup>g</sup>	12,50 €
35. Insalata "Zauberblume" <sup>b, g, h</sup>	12,50 €
<i>mit Schrimps, Mozzarella und Walnüssen *</i>	
36. Bunter Salat mit Putenstreifen <sup>c</sup>	15,50 €
37. Ackersalat mit frischen Champignons und Groutons	13,50 €
38. Bunter Salatteller mit Obst und gegrilltem Lachs <sup>i</sup>	18,50 €
39. Rucolasalat mit Parmesan-Streifen <sup>g</sup>	10,50 €
40. Insalata Naxos - mit Thunfisch <sup>c, d</sup>	12,50 €
410. Insalata Belvedere <sup>c, g</sup>	11,50 €
<i>mit Schinken und Käse</i>	

*\*Wahlweise mit Balsamico Vinaigrette oder hausgemachtem Salatdressing <sup>c</sup>*

## PASTE Nudelgerichte

411. **Gnocchi** <sup>a</sup>  
*mit vier Sorten Käse überbacken* 13,50 €

412. **Gnocchi alla Vincenzo** <sup>a,g</sup>  
*überbacken, mit Erbsen und Schinken <sup>15</sup> in Sahne-Tomatensauce* 12,50 €

413. **Lachslasagne** <sup>a,g</sup> 17,50 €

### Paste fresche – Nudelgerichte aus eigener Herstellung

41. **Agnollotti ripieni** <sup>a, c, g</sup> 15,50 €  
*gefüllte Teigtaschen wahlweise mit verschiedenen Füllungen und Soßen  
(bitte fragen Sie nach dem Tagesmenü)*

42. **Ravioletti con Noci, Pera e Mascarpone** <sup>a, c, g, h</sup> 15,50 €  
*gefüllte Teigtaschen mit Nuss, Birne und Mascarpone*

## SPAGHETTI

43. **Selbstgemachte Nudeln u. Rindfleischstreifen im Parmesanlaib** <sup>a, g, h</sup> 19,50 €

44. **Spaghetti Vongole** <sup>a</sup> — *mit frischen Venusmuscheln* 14,50 €

45. **Spaghetti Bolognese** <sup>a, i</sup> — *mit Fleischsoße* 10,50 €

46. **Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** <sup>a</sup> 10,50 €  
*mit Knoblauch, Olivenöl (scharf)*

47. **Spaghetti dell chef** <sup>a, b, d</sup> 14,50 €  
*mit Gambas, Zucchini, Cocktail-Tomaten und Basilikum*

48. **Spaghetti Carbonara** <sup>a, c, g</sup> 11,50 €  
*mit Ei, Speck und Parmesan*

56. **Spaghetti Presidente** <sup>a, b, d</sup> 20,50 €  
*mit Shrimps- und Schwertfischroulade, Kirschtomaten und Pistazien in Weißweinsauce*

61. **Spaghetti Franco** <sup>a, b, d</sup> 14,50 €  
*mit Kirschtomaten und Auberginen, überbacken*

62. **Spaghetti Scoglio** <sup>a, b, d, n</sup> 15,50 €  
*mit frischen Meeresfrüchten*

49. **Lasagne Emiliana** <sup>a, g, i</sup> 12,50 €  
*überbacken mit Fleischsoße und Käse*

50. **Tortellini mit Schinken-Sahnesoße** <sup>g</sup> 11,50 €

51. **Tortellini del Goloso** <sup>a, g, i</sup> 12,50 €  
*mit Fleischsoße, Käse und Bechamel, überbacken*

## PENNE

52. **Rigatoni Puttanesca** <sup>a</sup> 11,50 €  
*nach mediterraner Art (Olive- Kapern- Basilikum); scharf*
53. **Rigatoni alla Norma** <sup>a,g</sup> 11,50 €  
*mit Auberginen in Tomatensoße, frischem Basilikum und Parmesankäse*

## TAGLIATELLE

55. **Tagliatelle Sinatra** <sup>a, d, h</sup> 14,50 €  
*mit Kalbsfleisch und Paprika*
63. **Tagliatelle al Salmone** <sup>a, d, g</sup> 13,50 €  
*mit frischem Lachs in Tomaten-Sahne-Soße*
64. **Tagliatelle allo Spaccio** <sup>a, b, d, g</sup> 13,50 €  
*mit Kürschtomaten, Shrimps, Zucchini und Rucola*
65. **Tagliatelle Zauberblume** <sup>a, b, d</sup> 18,50 €  
*mit Schrimps und Trüffel*
67. **Orecchiette alla Pugliese** <sup>a, g</sup> 15,50 €  
*mit Salsiccia und Provola*

## REIS

68. **Risotto Monalise** <sup>a, b, g</sup> 17,50 €  
*mit Gambas, Safran und Zucchini*
69. **Risotto Tartufo** <sup>g</sup> 18,50 €  
*mit Trüffeln und Parmesan*
170. **Risotto Portofino** <sup>a, d, g</sup> 19,50 €  
*mit Steinpilzen und Gorgonzola*

## Für unsere "kleinen Gäste"

367. **Pinocchio** <sup>a</sup> 6,50 €  
*Spaghetti / Rigatoni mit Tomatensoße*
368. **Mickey Mouse** <sup>a, g</sup> 7,00 €  
*Tortellini mit Sahnesoße*
369. **Biene Maya** <sup>a, c, g</sup> 9,50 €  
*Putenschnitzel mit Pommes*

## PIZZE

### Pizzen

<b>71. Focaccia<sup>a</sup></b> <i>Pizzabrot</i>	6,50 €
<b>72. Margherita<sup>a,g</sup></b> <i>mit Tomaten und Mozzarella</i>	8,50 €
<b>73. Prosciutto Cotto / Salame<sup>a,g</sup></b> <i>mit Schinken<sup>15</sup> / Salami<sup>14</sup> und Käse<sup>13</sup></i>	9,50 €
<b>74. Zauberblume<sup>a</sup></b> <i>nach Art des Hauses (lassen Sie sich überraschen)<sup>13,14</sup></i>	11,50 €
<b>75. Parma e Rucola<sup>a</sup></b> <i>mit italienischem Rohschinken, Rucola und Parmesanstreifen</i>	13,50 €
<b>76. Frutti di mare<sup>a,d,g</sup></b> <i>mit Meeresfrüchten und Käse<sup>13</sup></i>	14,50 €
<b>77. Tarantella<sup>a,d,g</sup></b> <i>mit Knoblauch, Sardellen, Kapern schwarzen Oliven und Käse<sup>13</sup></i>	10,50 €
<b>78. Piccante<sup>a,g</sup></b> <i>mit scharfer Salami<sup>14</sup>, Oliven und Käse<sup>13</sup></i>	11,50 €
<b>79. Quattro Gusti<sup>a,g</sup></b> <i>mit Salami<sup>14</sup>, Schinken<sup>15</sup>, Artischocken, Champignons und Käse<sup>13</sup></i>	11,50 €
<b>80. Tonno e Cipolla<sup>a,d,g</sup></b> <i>mit Thunfisch, Zwiebeln und Käse<sup>13</sup></i>	11,50 €
<b>81. Pizza Franco<sup>a,g</sup></b> <i>mit pikanter Salami und Salsiccia</i>	13,50 €
<b>82. Paesana<sup>a,g</sup></b> <i>mit Kirschtomaten, Zwiebeln und Parmesan</i>	10,50 €
<b>83. Vulcano<sup>a,g</sup></b> <i>mit Salami<sup>14</sup>, Zwiebeln, Paprika, Oliven und Käse<sup>13</sup>; scharf</i>	11,50 €
<b>84. Calzone<sup>a,g</sup></b> <i>mit Tomaten, Käse<sup>13</sup>, Schinken<sup>15</sup> und Champignons</i>	11,50 €
<b>85. Schiacciata Napoletana<sup>a,g</sup></b> <i>(runde, mit Teig bedeckte Pizza) mit Rucola, Kirschtomaten, italienischem Rohschinken und Mozzarella</i>	14,50 €
<b>86. Don Ciccio<sup>a,d,g</sup></b> <i>mit Tomaten, Mozzarella, frischem Lachs und Rucola</i>	13,50 €
<b>87. Pizza Giovanna<sup>a,g</sup></b> <i>mit Mozzarella und gebratenen Calamari</i>	12,50 €
<b>88. Pizza Vincenzo<sup>a,b,g</sup></b> <i>mit Mozzarella, Kirschtomaten, Schrimps und Rucola</i>	12,90 €
<b>89. Capricciosa<sup>a,c,g</sup></b> <i>mit Champignon, Schinken<sup>15</sup> und Ei</i>	11,50 €
<b>90. Pizza Sandro<sup>a,d,g</sup></b> <i>mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Auberginen und Parmesan; scharf</i>	12,50 €
<b>191. Pizza Nonna Maria<sup>a,g</sup></b> <i>mit vier verschiedenen Sorten Käse</i>	12,50 €
<b>192. Pizza Primavera<sup>a,g</sup></b> <i>mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i>	11,50 €

## CARNE

### Fleischgerichte

#### VITELLO - vom Kalb

91. **Piccata Milanese** <sup>a, c, g</sup> 24,50 €  
*Kalbsmedaillons gebraten in einer Parmesankruste, dazu Spaghetti in Tomatensoße*
92. **Bistecca di Vitello ai Funghi Porcini** <sup>a, g</sup> 26,50 €  
*Kalbsrückensteak mit Steinpilzen, Lauchzwiebeln, Cocktailtomaten, Kräutern in Weißwein-Fleischbrühe*
93. **Scaloppina ai Profumi Siculi al Limone** <sup>a, g</sup> 22,50 €  
*Kalbsmedaillons an einer Zitronensoße und frischen Kräutern mit Weißwein-Fleischbrühe*
94. **Scaloppina Contessa di Carini** <sup>a, g</sup> 23,00 €  
*Kalbsmedaillon nach Art des Hauses, Tomatenscheiben und Mozzarella mit Weißwein-Fleischbrühe*
95. **Saltimbocca alla Romana** <sup>a, g</sup> 23,50 €  
*mit Parmaschinken in Salbeisoße mit Rosmarinkartoffeln*
96. **Grigliata Mista** 28,50 €  
*Gemischte Grillplatte mit verschiedenen Fleischsorten*
100. **Wiener Schnitzel** <sup>a, g</sup> 26,50 €  
*mit Pommes oder Rosmarinkartoffeln*
109. **Kalbsbraten** <sup>a, g</sup> 22,80 €  
*an einer Champignon-Rahmsoße*

#### AGNELLO - vom Lamm

108. **Lammfiaxe** <sup>a, g</sup> 22,50 €  
*mit Rosmarin und Knoblauch in einer feinen Soße, überbacken*

#### MANZO - vom Rind

101. **Bistecca all'Aglio** <sup>a, g</sup> 23,50 €  
*Angus-Steak an einer Knoblauchsoße*
102. **Angussteak mit Steinpilzen** <sup>a, g</sup> 28,50 €
103. **Bistecca al Pepe Verde** <sup>a, g</sup> 25,50 €  
*Angus-Steak mit Madagascar-Pfeffer*
104. **Angus-Steak mit Zwiebeln** <sup>a, g</sup> 24,50 €  
*nach schwäbischer Art*
105. **Filetto alla griglia** <sup>a, g</sup> 34,50 €  
*mit frisch gehobeltem schwarzen Trüffel*
106. **Filetto Rossini** <sup>a, g</sup> 33,50 €  
*Filetsteak an einer Rotweinsoße mit Ziegenkäse*
107. **Filetto Veronelli** <sup>a, g</sup> 33,50 €  
*Filetsteak mit frischen Artischocken, Cocktailtomaten und mediterranem Aroma*

Zu allen Fleischgerichten servieren wir eine Beilage: Salat, Gemüse oder Nudeln <sup>a, g</sup>  
Jede weitere Beilage: 4,00 €

**PESCE**  
**Fischgerichte**

119. Lachs in Kräuter-Soße <sup>d, g</sup>	23,50 €
120. Lachs gegrillt <sup>d</sup> mit Zitrone	22,50 €
121. Salmone in Cognac-Dill-Soße <sup>a, d, g</sup> <i>mit Cocktailtomaten, Sahne und Kapern</i>	25,50 €
122. Salmone alla Crema di Limone <sup>a, d, g</sup> <i>Lachs gedünstet, an einer Zitronen-Butter-Sahne-Soße</i>	23,50 €
123. Gambas gegrillt <sup>b, d</sup> mit frischen Kräutern und Zitrone	23,50 €
124. Gambas all'aglio <sup>a, b, d, g</sup> <i>gegrillt, an einer Butter-Brühe und Knoblauch</i>	24,50 €
125. Sogliola alla Griglia <sup>d</sup> <i>gegrillte Seezunge mit Zitrone und Olivenöl</i>	30,50 €
126. Calamari alla Griglia oder frittiert <sup>d, n</sup> <i>gegrillter Tintenfisch mit Zitrone und Olivenöl</i>	21,50 €
127. Zanderfilet <sup>a, d, g, l</sup> <i>mit Kapern, Cocktailtomaten an Kräuter-Weißwein Soße</i>	22,50 €
128. Grigliata mista royal <sup>b, d, n</sup> <i>Fischteller mit verschiedenen gegrillten Fischen</i>	28,50 €
129. Spada alla Griglia <sup>a, d, g</sup> <i>in Weißweinsauce und Fischbrühe</i>	26,50 €
130. Wolfsbarsch oder Dorade im Salzmantel (ab 2 Personen) <i>ab 2 Personen, Preis je nach Fisch-größe und -gewicht; serviert mit Olivenöl aus Sizilien und Zitrone</i>	
131. Fischplatte "Zauberblume" <i>mit gegrillten, frittierten und gratinierten Fischen</i>	1 Person: 38,00 €
<i>serviert mit Salat</i>	ab 2 Personen pro Person: 32,50 €

Wir bieten zusätzlich weitere Fischarten an, wie z.B. Dorade, Loup de mer, Schwertfisch, ...

Bitte fragen Sie nach dem Tagesangebot!

Zu allen Fischgerichten servieren wir eine Beilage: Salat, Gemüse oder Nudeln <sup>a, g</sup>  
Jede weitere Beilage: 4,00 €

**BEVANDE**  
**Getränke**

**ANALCOLICI**  
**Alkoholfreie Getränke**

Teinacher Still	Fl.	0,50 l	4,40 €	0,75 l	5,90 €
Teinacher Gourmet	Fl.	0,25 l	2,90 €	0,50 l	4,40 €
				0,75 l	5,90 €
San Pellegrino	Fl.			0,75 l	5,90 €
Acqua Parina	Fl.			0,75 l	5,90 €
Coca-Cola <sup>(6, 8, 10)</sup>		0,3 l	2,90 €	0,4 l	3,90 €
Coca-Cola Zero <sup>(6, 8, 9, 10, 12)</sup>		0,3 l	2,90 €	0,4 l	3,90 €
Fanta <sup>(6, 8)</sup>		0,3 l	2,90 €	0,4 l	3,90 €
Sprite		0,3 l	2,90 €	0,4 l	3,90 €
Spezi <sup>(6, 8, 10)</sup>		0,3 l	2,90 €	0,4 l	3,90 €
Bitter Lemon <sup>(11)</sup>		0,3 l	2,80 €	0,4 l	3,80 €
Ginger Ale		0,3 l	2,80 €	0,4 l	3,80 €
Eistee Pfirsich <sup>(8)</sup>		0,33 l	3,80 €		
Apfelsaft		0,3 l	2,80 €	0,4 l	3,90 €
Orangensaft		0,3 l	2,90 €	0,4 l	3,90 €
Johannisbeer-Nektar		0,3 l	2,90 €	0,4 l	3,90 €
Traubensaft		0,3 l	2,90 €	0,4 l	3,90 €
Saftschorle		0,3 l	2,70 €	0,4 l	3,60 €
Maracujasaft		0,3 l	2,90 €	0,4 l	3,90 €

**BEVANDE CALDE**  
**Warme Getränke**

Tasse Kaffee (auch koffeinfrei)					2,80 €
Espresso					2,80 €
Doppio Espresso					4,80 €
Cappuccino <sup>g</sup>					3,20 €
Latte Macchiato <sup>g</sup>					3,50 €
Glas Tee (verschiedene Sorten)					3,00 €
Heiße Schokolade <sup>g</sup>					3,50 €
Milchkaffee <sup>g</sup>					3,50 €



## BIRRE ALLA SPINA

### Biere vom Fass

Alpirsbacher Pils <sup>a</sup>	0,3 l	3,70 €	0,4 l	4,40 €
Alpirsbacher Hefeweizen <sup>a</sup>	0,3 l	3,70 €	0,5 l	4,40 €
Alpirsbacher Hefeweizen alkoholfrei <sup>a</sup>	0,3 l	3,70 €	0,5 l	4,40 €
Alpirsbacher Radler <sup>a</sup>	0,3 l	2,90 €	0,4 l	3,40 €

## IN BOTTIGLIA

### Flaschenbiere

Alpirsbacher Helles Hefeweizen <sup>a</sup>	0,5 l	4,40 €
Alpirsbacher Kristallweizen <sup>a</sup>	0,5 l	4,40 €
Alpirsbacher Pils Alkoholfrei <sup>a</sup>	0,33 l	3,70 €
Alpirsbacher Kloster Zwickel <sup>a</sup>	0,5 l	4,40 €

## APERITIVI

### Aperitif

201. Aperitif a la Zauberblume <sup>(6)</sup>	6,50 €
204. Glas Prosecco	5,50 €
205. Flasche Prosecco	33,00 €
206. Martini Bianco / Rosso	4,50 €
207. Campari Orange / Soda <sup>(6)</sup>	6,50 €
209. Prosecco Aperol Spritz <sup>(6,11)</sup>	6,90 €
210. Sanbitter <sup>(6,8)</sup>	4,50 €
211. Hugo	6,50 €
212. Limoncello Spritz	7,50 €

## DIGESTIVI

### Digestif

221. Fernet Branca	4 cl	4,50 €
222. Ramazzotti	4 cl	4,50 €
223. Averna	4 cl	4,50 €
224. Limoncello	4 cl	4,50 €
225. Grappa	4 cl	4,70€
226. Grappa Spezial <i>(nach Anfrage)</i>	4 cl	
228. Amaretto	4 cl	4,50 €
229. Sambuca	4 cl	4,50€
232. Amaro del Capo	4 cl	4,50 €

#### Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1  $\triangle$  mit Antioxidationsmittel;

2  $\triangle$  mit Konservierungsstoff(en)

3  $\triangle$  mit Geschmacksverstärker

4  $\triangle$  mit Betakarotin

5  $\triangle$  geräuchert

6  $\triangle$  mit Farbstoff(en)

8  $\triangle$  mit Antioxidantien

9  $\triangle$  mit Süßungsmittel

10  $\triangle$  koffeinhaltig

11  $\triangle$  chininhaltig

12  $\triangle$  enthält eine Phenylalaminquelle

13  $\triangle$  Bon-Edamer, 30% Fett i. Tr., Konservierungsstoff E251

14  $\triangle$  Schweinefleisch, Rindfleisch, Speck, Nitritpökelsalz, Kochsalz, Konservierungsmittel, E250, Dextrose, Gewürze, Antioxidationsmittel E301, E450, E120, Aromen

15  $\triangle$  Schweinefleisch 85%, Wasser, Kochsalz, Glukosesirup, Gelatine, Dextrose, Kartoffelstärke, Milcheiweiß, Stabilisator E451, Antioxidationsmittel E316, Geschmacksverstärker E621, Gewürze, Konservierungsmittel E250

#### Kennzeichnung allergener Inhaltsstoffe:

a  $\triangle$  Gluten, b  $\triangle$  Krebstiere, c  $\triangle$  Eier, d  $\triangle$  Fisch, e  $\triangle$  Erdnüsse, f  $\triangle$  Sojabohnen, g  $\triangle$  Milch, h  $\triangle$  Schalenfrüchte, i  $\triangle$  Sellerie, j  $\triangle$  Senf  
k  $\triangle$  Sesamsamen, l  $\triangle$  Schwefeldioxid & Sulfite, m  $\triangle$  Lupinen, n  $\triangle$  Weichtiere

## VINI SFUSI Offene Weine

### *Rotweine*

- Appassimento.** APULIEN - Weingut : Sud Vini 0,2l 7,50€  
Weinreben : Primitivo - Negroamaro. Farbe: Rubinrot, dunkel und intensiv. Bukett:  
Beeindruckt durch seine bestimmte Fruchtigkeit und Würze. Duftet geschmeidig nach Kirsche,  
Kakao und Tabak. Geschmack: Hervorragende Wucht und bestechend voller Geschmack.  
Weich und lang anhaltend, angenehme Tannine, erinnert an Konfitüre.
- Montepulciano.** ABBRUZZEN - Weingut : Colle Moro 0,2l 5,50€  
Intensive rubinrote Farbe mit purpurfarbenen Schimmern. Das Bukett ist vollmundig und  
anhaltend, erinnert an Pflaumen und Waldfrüchten. Der Geschmack ist trocken, weich,  
ausgeglichen und anhaltend, leicht herb.
- Nero D'Avola.** SIZILIEN -Weingut: Orestiadi 0,2l 5,50€  
Intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen. Im Duft vollmundig nach reifen Früchten- Iris und  
Gewürzen,lang im Abgang. Der Geschmack ist trocken . Am Gaumen ist der Wein kraftvoll, rund,  
von großer Struktur und Persönlichkeit.
- Merlot.** VENETIEN - Weingut : Cornaro 0,2l 5,50€  
Rubinrote bis granatrote Farbe Charakteristisch - wenig und intensives Bukett.  
Der Geschmack ist trocken , schmackhaft, herb und harmonisch.
- Lambrusco.** EMILIA ROMAGNA - Weingut: Fontamara 0,2l 5,50€  
Rubinrote bis purpurrote Farbe. Süß und mäßig alkoholhaltiger Wein mit einem frischen  
samtigen Geschmack. Das Bukett erinnert an frische Früchte.

### *Roséweine*

- Cerasuolo.** Venetien - Weingut : Colle Moro 0,2l 5,50€  
Rose bis zum leichten kirschrot. Vollmundig, blumiges Bukett und intensiv fruchtig. Der  
Geschmack ist trocken, weich, frisch, ausgeglichen und beharrlich, leicht herb.

### *Weißweine*

- Pinot Grigio.** VENETIEN - Weingut : Zago 0,2l 5,50€  
Goldgelbe Farbe Elegantes Bukett, mit einem charakteristischen Nachgeschmack von  
frischgebackener Brotkruste. Der Geschmack ist trocken , harmonisch und körperreich .
- Lugana** 0,2l 9,50€  
Strohgelbe Farbe, mit grünlichen Reflexen. Blumig im Duft mit fruchtigen Nuancen.  
Der Geschmack ist. trocken, angenehm weich, reich, intensiv mit Nuancen von frischem Obst.
- Chardonnay.** VENETIEN -Weingut: Zago 0,2l 5,50€  
Helle goldgelbe Farbe. Weiches, fruchtiges Bukett, welches an reife Bananen und an tropische  
Früchte erinnert, und eine blumige Note hat. Trocken , warmer und weicher Geschmack.
- Weinschorle weiß / rot** 0,2l 4,50€