



Das Restaurant für alle Schifahrer, Wintersportler,  
Einheimische und Gäste –  
also für alle die klein oder ausgiebig  
authentisch italienisch essen möchten.

*The Restaurant for all skiers, winter sports enthusiasts,  
natives and guests -  
so for all who want a small or extensively dinner  
from the real Italian cuisine.*

*Il ristorante per tutti gli sciatori, appassionati di sport invernali,  
gente locale e visitatori -  
Per tutti quelli che vogliono assaporare la vera cucina italiana.*

#### **HINWEIS – NOTE – NOTA**

Freitags servieren wir ausschließlich Fondue, Raclette und Pizza  
On Friday we serve only Fondue and Raclette and Pizza  
Di venerdì serviamo esclusivamente la fonduta, il raclette e pizza

Öffnungszeiten – *Opening times - orari:*  
18.00 – 22.00 - 6 pm – 10 pm

- Inklusivpreise in EURO / *Inclusive prices in EURO* -

Wir empfehlen unsere Betriebe – *we recommend our holdings:*  
**The Crystal Hotelbar – Martini Bar im Hotel Sportiv – Winelounge The Crystal  
Hohe Mut Alm – Festkogel Alm**



## ANTIPASTI | VORSPEISEN | STARTERS

Vitello tonnato

*Dünne Kalbfleischscheiben mit Tunfischsauce*

*Thin slices of veal with thunasauce*

EUR 9,50

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano

*Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan*

*Beef carpaccio with rocket salad and parmesan cheese*

EUR 11,50

Insalata di carciofi con gorgonzola e noci

*Artischockensalat mit Gorgonzola und Nüssen*

*Artichokes salad with gorgonzola cheese and nuts*

EUR 11,00

Cocktail di gamberetti con focaccia all'aglio

*Shrimpscocktail mit Knoblauch "focaccia"*

*Shrimpscocktail with garlic "focaccia"*

EUR 8,00

Torrette di mozzarella di Bufala e capperi

*Büffelmozzarella mit Kapern*

*Turrets of buffalo mozzarella with capers*

EUR 9,50

Tris Bruschetta

*Drei Arten Bruschetta*

*Tree kinds of bruschetta*

EUR 5,50

Insalata mista grande

*Großer gemischter Salat*

*Big mixed salad*

EUR 6,50

Insalata mista piccola

*Kleiner gemischter Salat*

*Small mixed salad*

EUR 4,50

Mousse di formaggio misto con zucchero caramellato e fichi

*Gemischtes Käsemousse mit karamellisiertem Zucker und Feigen*

*Mixed cheese mousse with caramelized sugar and figs*

EUR 8,50

Insalata rucola e parmigiano

*Rucolasalat mit Parmesan*

*Rocket salad with parmesan cheese*

EUR 6,50

## ZUPPE | SUPPEN | SOUPS

Stracciatella alla romana  
*Römische "Stracciatella" Suppe*  
*Roman "Stracciatella" soup*  
EUR 6,50

Minestra di cappelletti all`Emiliana  
*Suppe mit kleine Tortellini"all'Emiliana"*  
*Noddle soup all'Emiliana*  
EUR 6,50

Zuppa di porri e patate con salmone grigliato  
*Kartoffel - Lauchsuppe mit gegrillem Lachs*  
*Potato - leek soup with grilled salmon*  
EUR 6,50



## PRIMI PIATTI | ZWISCHENGERICHTE | ENTREMETS

Tagliatelle con ragù di tonno, olive e capperi  
*Tagliatelle mit Thunfischragoût, Oliven und Kapern*  
*"Tagliatelle" with thunaragoût, olives and capers*  
EUR 10,50

Pappardelle al ragù di Capriolo  
*Papardelle mit Rehragoût*  
*Papardelle with roebock ragoût*  
EUR 11,50

Risotto con prosciutto crudo e parmigiano  
*Risotto mit Rohschinken und Parmesan*  
*Risotto with raw ham and parmesan cheese*  
EUR 10,50

Risotto alla Mantovana con salsiccia  
*Risotto "alla Mantovana" mit Wurst*  
*Risotto "alla Mantovana" with sausage*  
EUR 12,00

Spaghetti alla Genovese con patate, fagiolini e pesto  
*Spaghetti "alla Genovese" mit Kartoffeln, grünen Bohnen und Pesto*  
*Spaghetti „alla genovese“ with potatoes, green beans and pesto*  
EUR 11,00

Spaghetti carbonara al salmone  
*Spaghetti carbonara mit Lachs*  
*Spaghetti carbonara with salmon*  
EUR 11,00

Spaghetti aglio e olio  
*Spaghetti "aglio e oglio"*  
*Spaghetti "aglio e oglio"*  
EUR 9,00

Penne in salsa cremosa con pomodorini, stracchino e rucola  
*Penne in cremiger Sauce, CocktailTomatenn, "Stracchino" Käse und Rucola*  
*Penne in creamy sauce, cherry tomatoeses, "stracchino" cheese and rocket salad*  
EUR 11,00

Penne con pomodoro, mozzarella e basilico  
*Penne mit Tomatennsauce, Mozzarella und Basilikum*  
*Penne with tomatoes sauce, mozzarella and basil*  
EUR 9,50

Triangoli ripieni di salmone e rucola  
*Triangoli gefüllt mit Lachs und Ruola*  
*Triangoli stuffed with salmon and rocket salad*  
EUR 11,00

Tagliolini con caviale e gamberetti  
*Tagliolini mit Kaviar und Shrimps*  
*Tagliolini with caviar and shrimps*  
EUR 12,00

Tagliolini al tartufo e acciughe  
*Tagliolini mit Trüffel und Sardellen*  
*Tagliolini with truffle and anchovies*  
EUR 11,00



## SECONDI PIATTI | HAUPTSPEISEN | MAINCOURSES

Pesce spada con Vinaigrette e patate al profumo di zafferano  
*Schwertfisch mit Vinaigrette und Safrankartoffeln*  
*Swordfish with vinaigrette and saffron potatoes*  
EUR 17,50

Trancio di tonno con Ananas, pomodori grigliati e capperi  
*Thunfisch mit Ananas, gegrillten Cocktail Tomaten und Kapern*  
*Thunafish with pineapple, grilled cherry tomatoes and capers*  
EUR 17,50

Calamari alla griglia con insalata mista e mango  
*Gegrillter Tintenfisch mit gemischtem Salat und Mango*  
*Grilled squid with mixed salad and mango*  
EUR 14,90

Tagliata di manzo con radicchio di Treviso grigliato all'aceto balsamico e patate  
spicchiate agli aromi  
*Tagliata vom Rind und Radicchio di Treviso in Balsamic Essig gegrillt, dazu Kartoffeln mit*  
*Aroma*  
*Tagliata of beef with chicoreé grilled in balsamic vinegar, potatoes with aroma*  
EUR 18,00

Filetto al pepe verde con verdure alla mediterranea e puree  
*Filet mit grünem Pfeffer, mediterranem Gemüse und Püree*  
*Filet with green pepper, mediterranean vegetables and mashed potatoes*  
EUR 24,00

Carre d'agnello al basilico pesto con "rösti" e broccoli alla romanesca e pancetta  
*Lammkareé mit Basilikumpesto, Kartoffelrösti, Brokkoli und Bauchspeck*  
*Loin of lamb with basil pesto, "Rösti", broccoli and bacon*  
EUR 18,50

Bistecca alla fiorentina con Country-patate, salsa barbecue e insalata mista  
*Fiorentina Steak mit Country Kartoffeln, BBQ Sauce und gemischtem Salat*  
*Fiorentina Steak with country potatoes, BBQ Sauce and mixed salad*  
EUR 26,90

Medaglioni di filetto di vitello su letto di spinaci e carote al burro  
*Kalbsmedallions auf Spinat und Karotten im Butter*  
*Medallions of veal on spinach and carrots in melted butter*  
EUR 17,00

Tartare di manzo con uovo all'occhio di bue, gorgonzola e crostino all'aglio  
*Rindertartare mit Eigelb, Gorgonzola und Knoblauchbrot*  
*Tartare of beef with yolk, gorgonzola cheese and garlic bread*  
EUR 14,00



## DOLCI | DESSERT | SWEETS

Tiramisú  
*Tiramisú*  
*Tiramisú*  
EUR 5,00

Capuccino Parfait  
*Capuccino Parfait*  
*Capuccino Parfait*  
EUR 5,00

„Mohr im Hemd“  
Tortino di cioccolato tiepido con panna  
*Lauwarmes Schokoladetörtchen mit Schlagobers*  
*Lukewarm chocolat cake with whipped cream*  
EUR 5,00

Gelato misto  
*Gemischtes Eis*  
*Different kinds of ice cream*  
EUR 4,50

Pizza Nutella  
EUR 6,50

“Salz und Pfeffer Special”  
Tris con Macedonia, Tiramisú e Panna Cotta con caramello  
*Tris mit Tiramisú, Panna cotta mit Caramel und Fruchtsalat*  
*Tris of Tiramisú, Panna cotta with caramel and fruit salad*  
EUR 6,00

## PIZZA

### Pizzabrot

Tomaten, Knoblauch

*Tomatoes, garlic*

*Pomodoro, aglio*

EUR 5,20

### Margherita

Tomaten, Mozzarella

*Tomatoes, Mozzarella cheese*

*Pomodoro, Mozzarella*

EUR 7,50

### Schinken

Tomaten, Mozzarella, Schinken

*Tomatoes, Mozzarella cheese, ham*

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto*

EUR 8,50

### Salami

Tomaten, Mozzarella, Salami

*Tomatoes, Mozzarella cheese, salami*

*Pomodoro, mozzarella, salame*

EUR 8,50

### Pilze

Tomaten, Mozzarella, Champignons

*Tomatoes, Mozzarella cheese, champignons*

*Pomodoro, mozzarella, funghi*

EUR 8,50

### Schinken – Pilze

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons

*Tomatoes, Mozzarella cheese, ham, champignons*

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi*

EUR 9,00

### Thunfisch

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel

*Tomatoes, Mozzarella cheese, thuna, onions*

*Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla*

EUR 9,50

### Hawaii

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas

*Tomatoes, Mozzarella cheese, ham, pineapple*

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas*

EUR 9,00

### **Capriciosa**

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven  
*Tomatoes, Mozzarella cheese, ham, champignons, artichokes, olives*  
*Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive*  
EUR 10,00

### **Vier Käsesorten**

Tomaten, Mozzarella, verschiedene Käsesorten  
*Tomatoes, Mozzarella, different cheese*  
*Pomodoro, mozzarella, quattro formaggi*  
EUR 9,50

### **Diavola**

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni, Oliven  
*Tomatoes, Mozzarella cheese, hot salami, peperoni, olives*  
*Pomodoro, mozzarella, salami piccanti, peperoni, olive*  
EUR 9,50

### **Tiroler Pizza**

Tomaten, Mozzarella, Speck, Gorgonzola  
*Tomatoes, Mozzarella cheese, bacon, gorgonzola cheese*  
*Pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola*  
EUR 9,50

### **Salz und Pfeffer**

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Parmesan  
*Tomatoes, Mozzarella cheese, raw ham, rocket salad, parmesan cheese*  
*Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, Rucola, parmigiano*  
EUR 10,00

### **Hohe Mut**

Tomaten, Mozzarella, frische Tomatenscheiben, Rucola  
*Tomatoes, mozzarella cheese, fresh tomato slices, rocket salad*  
*Pomodori, mozzarella, rucola*  
EUR 8,50

### **Pugliese**

Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, Parmesan  
*Tomatoes, Mozzarella cheese, onions, parmesan*  
*Pomodoro, mozzarella, cipolla, parmigiano*  
EUR 8,50

### **Napoli**

Tomaten, Mozzarella, Sardellen  
*Tomatoes, Mozzarella cheese, anchovies*  
*Pomodoro, mozzarella, acciughe*  
EUR 8,50

### **Romana**

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven  
*Tomatoes, Mozzarella cheese, anchovies, capers, olives*  
*Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive*

EUR 9,50

### **Meeresfrüchte**

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte  
*Tomatoes, Mozzarella cheese, seafood*  
*Pomodoro, mozzarella, frutti di mare*

EUR 10,50

### **Calzone**

Tomaten, Mozzarella, Schinken und Pilze  
*Tomatoes, Mozzarella cheese, ham, mushrooms*  
*Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi*

EUR 9,50

### **Bäuerin**

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Oregano  
*Tomatoes, mozzarella cheese, spicy salami, onions, oregano*  
*Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla, origano*

EUR 9,00

### **Wellness**

Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Stracchino, Knoblauch, Radicchio,  
Parmesan, Oregano  
*Tomatoes, mozzarella cheese, fresh champignons, stracchino cheese, garlic, radicchio,*  
*parmesan cheese, oregano*  
*Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, stracchino, aglio, radicchio, parmigiano, oregano*

EUR 10,00

### **Terza**

Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, scharfe Salami, verschiedene Kräuter  
*Tomatoes, mozzarella cheese, fresh champignons, spicy salami, herbs*  
*Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, salame piccante, erbe diverse*

EUR 9,50

### **Philadelphia**

Tomaten, Mozzarella, Philadelphia, Nüsse, Rucola  
*Tomatoes, mozzarella cheese, Philadelphia fresh cheese, nuts, rocket salad*  
*Pomodoro, mozzarella, Philadelphia, noci, rucola*

EUR 9,00

# WEIN – VINO – WINE

## FLASCHENWEISE – PER BOTTLE – PER BOTTIGLIA

### WEISSWEIN – WHITE WINE – VINI BIANCI

2009 Capitel Croce Venetien € 28,60

Köstlich ist der aromatisch frische Capitel Foscario mit der geschliffenen Säure. Im Zeitlupentempo öffnet sich der Capitel Foscario und enthüllt dabei eine reife, fast süße Frucht, der zum Ausgleich ein solider, kerniger Geschmack gegenübersteht.

2010 Weissburgunder vom Stein, Castelfeder Südtirol € 21,20

Ein leuchtend gelber Pinot Bianco, der in der Nase durch sein fruchtiges Aroma betört, das besonders an Aprikosen und Pfirsiche erinnert. Am Gaumen zeigt er eine fruchtige Frische, zu der sich ein feiner Geschmack von frischem Brot hinzugesellt. Im Geschmack sehr ausgeglichen und harmonisch.

2010 Lugana, Selva Capuzza Gardasee Bott. € 27,80  
1/8 – € 4,60  
1/4 – € 9,20  
1/2 – € 18,40

Sonnengelb mit grüner Note. Gute intensive Nase, nicht zu aromatisch. Aromen von Zitrus- und Apfelfrüchten, ein eleganter Hauch von Mineralien mit einer frischen angenehmen Säure. Voller mundiger Geschmack. Besonders warme Sommer heben die Mineralität hervor mit einer interessanten salzigen Note.

2010 Verdicchio dei castelli di Jesi Vigin Amato Marchen Bott. € 20,10  
1/8 – € 3,50  
1/4 – € 7,00  
1/2 – € 14,00

Zartes, aber nachhaltiges Bouquet, mit reifen, aromatischen Zitronen, Stachelbeeren und Quitte. Am Gaumen mit einer herrlich animierenden Frische, mit klar definierte Fruchtaromatik.

2009 Sylvaner DOC. Villscheider Südtirol €25,20

Angenehm frisch gelbe Farbe, Aroma erinnert an reife Äpfel sehr offen. Leichte Mineralität und charmante Frucht am Gaumen. Ein idealer Pastawein.

2010 Mont mes cuvée bianco, Castelfeder, Südtirol Bott. € 20,10  
1/8 – € 3,80  
1/4 – € 7,60  
1/2 – € 15,20

Die einzigartige Zusammensetzung dieses Cuvées vereint 3 der wichtigsten weißen Rebsorten in Südtirol: Pinot Bianco, Chardonnay und Sauvignon. Der Wein besticht durch seine charakteristisch frischen und saftigen Noten. Auffallende Farbe mit grünlichen Reflexen, dichtes ausgeprägtes Sortenbukett nach Birne und reifen Äpfeln. Geschmeidiger, harmonischer Körper; trocken, vollmundiger Geschmack

## ROTWEIN – RED WINE – VINI ROSSI

2010 Lagrein, Castelfeder Südtirol Bott. € 27,20  
1/8 – € 4,00  
1/4 – € 8,00  
1/2 – € 16,00

Dunkle rubinrote Farbe, ausgeprägtes Bouquet, voll, samtig und harmonisch im Geschmack. Autochthone Rebsorte. Passt zu kräftigen Speisen, Braten- und Wildgerichten und pikantem.

2008 Lagone, Aia Vecchia Toskana Bott. € 27,30  
1/8 – € 4,50  
1/4 – € 9,00  
1/2 – € 18,00

Intensive Fruchtaromen (rote Beeren, Zwetschgen), gepaart mit leckeren Noten von süßlichen Gewürzen (Süßholz, Vanille) und feinen, mediterranen Kräutern. Passt gut zu gegrillten Speisen, Lamm oder Käse.

2009 Ripasso Classico Valpolicella, Az. Agr. Begali Veneto € 27,30

Rubinrote Farbe mit violettfarbenen Nuancen; der Duft erinnert an kleine Früchte, die im Unterholz wachsen, an Kirschen,

2010 Rosso Nero D'Avola, Ajello Sizilien € 25,20

Ein Traum von einem Rotwein: gekeltert aus sonnenverwöhnten sizilianischen Trauben, begeistert dieser Tropfen durch sanfte Tannine und die fruchtigen Aromen dunkler Beeren

2010 Dolcetto d'Alba, Parusso Piemont € 25,20

kräftig rubinroter Farbe und frischem und fruchtigem Duft. Der volle, schön abgerundete Geschmack mit der leichten Bitternote im Abgang ist allein auf die besonderen Eigenschaften der Dolcettotraube zurückzuführen.

2008 Chianti Classico, Ruppiano Toskana € 28,20

Rubinrot in der Farbe, mit intensiven Noten von Beeren und Holz sowie ausgewogenen, weichen Tanninen. 12 Monate im Barrique und weitere 8 Monate in der Flasche gereift, setzt er neue stilistische Akzente, ohne aber dabei seinen wahrlich toskanischen Charakter zu verheimlichen.

2005 Villa, Tenuta di Capezzana Toskana € 41,10

Authentischer toskanischer Rotwein mit einer faszinierenden Reinheit in seinen Aromen und mit einer bezaubernden, intensiven Frucht von kleinen, saftigen, roten Beeren, Kirschen, violetten Veilchen.

2006 Brunello di Montalcino, Corte Pavone Toskana € 57,90

In der Nase entdeckt man Aromen von Brombeere, Rose und getrockneten Trauben. Es ist ein fülliger Wein mit einer feinen und seidigen Gerbstoff-Struktur. Der Abgang ist lang und köstlich.

2010 Mont mes cuvée rosso, Castelfeder, Südtirol Bott. € 24,10  
1/8 – € 3,80  
1/4 – € 7,60  
1/2 – € 15,20

Die Weinberge für diesen Rotwein liegen in verschiedensten Lagen des Südtiroler Unterlandes. Der Mont Mes vereint die wichtigsten Eigenschaften der Südtiroler Rotweinsorten: intensive granatrote Farbe mit violetten Nuancen (Lagrein), komplexes Bukett nach Trockenfrüchten, Kirsche und Lakritze (Merlot und Cabernet). Im Gaumen angenehm, kraftvoll und vor allem elegant im Abgang (Pinot Noir)

# GETRÄNKE – BEVERAGES - BIBITE

## BIERE - BEERS

Trumer Bier vom Fass - draft beer	0,2 l / 0,3 l / 0,5 l	€2,80 €3,50 €4,90
Erdinger Hefe Weizen	0,5 l	€ 4,90
Erdinger Alkoholfrei - minus alcohol	0,3 l	€ 3,50
Radler	0,3 l / 0,5 l	€ 3,50 / € 4,90

## Kaffee - Coffee

Espresso oder/or Espresso Macchiato	€ 2,30
Doppelter Espresso	€ 4,00
Cappuccino	€ 2,90
Latte Macchiato	€ 2,90
Tasse Kaffee - regular coffee	€ 2,50
Heisse Schokolade - Hot chocolate	€ 3,50

Alle Kaffeespezialitäten gibt es auch koffeinfrei - All coffee specialities are also available decaffeinated

## TEA TIME

Offene Tees von besonderer Qualität "Ronnefeldt" - im Beutel abgefüllt - open space tea bag	Kännchen / Pot
English Breakfast	€ 3,80
Earl Grey	€ 3,80
Green dragon	€ 3,80
Jasmine Tea	€ 3,80
Morgentau	€ 3,80
Kamille / Camomille	€ 3,80
Mint & Fresh	€ 3,80
Sweet Berries	€ 3,80
Eisenkraut - Verveine	€ 3,80

## MINERAL WATER

Römerquelle, natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure / sparkling	0,33 l   0,75 l	€ 2,50   € 4,60
ohne Kohlensäure / still	0,33 l   0,75 l	€ 2,50   € 4,60

## SOFT DRINKS & MIXERS

Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,2	€ 2,80
Coca-Cola / Cola light	0,3	€ 2,90
Sprite / Fanta	0,3	€ 2,90
Eistee - Ice tea	0,3	€ 2,90
Red Bull	0,3	€ 4,00
Almdudler - Herbal Limonade	0,3	€ 2,80

## FRUCHTSÄFTE - FRUIT JUICES

Orangensaft Rauch - Orange Juice	0,2	€ 2,70
Johannisbeersaft Rauch – Black Currant Juice	0,2	€ 2,70
Apfelsaft Rauch – Apple Juice	0,2	€ 2,70
Apfelschorle	0,3/0,5	€ 2,80 / € 3,50
Ananassaft Rauch - Pineapple Juice	0,2	€ 2,70
Erdbeersaft Rauch – Strawberry Juice	0,2	€ 2,70
Säfte gespritzt prickelnd oder still	0,5	€ 3,50 / € 3,00

## APERITIFS & VERMOUTH

Prosecco		€ 5,00
Americano (Campari, martini rosso/soda)		€ 8,50
Negroni (Campari, martini rosso, gin)		€ 8,50
Martini Cocktail (martini dry, gin)		€ 7,50
Kir Royal (Prosecco, crème de cassis)		€ 5,00
Le Grand Marnier (Prosecco, Grand Marnier, orange juice)		€ 8,00
Martini Extra Dry 4 cl	16 %	€ 4,00
Martini Bianco 4 cl	16 %	€ 4,00
Martini Rosso 4 cl	16 %	€ 4,00
Campari 4 cl	25 %	€ 4,00
Pernod 4 cl	40 %	€ 4,00

## KLASSISCHE MAGENBITTER - DIGESTIV

	2 cl	
Fernet Branca/Menta		€ 4,00
Ramazzotti		€ 4,00
Jägermeister		€ 4,00

## SHERRY

	4 cl	
Dry Seco Fino	Sandemann	€ 5,50
Medium dry Sandemann	Sandemann	€ 5,50

## LIQUEURS

	2 cl	
Grand Marnier		€ 4,00
Bailey's Irish Cream		€ 4,00
Amaretto		€ 4,00
Sambuca		€ 4,50
Cointreau		€ 4,00
Tia Maria		€ 4,00
Pernot		€ 4,50

## PORTWEIN - PORTO

	4 cl	
Porto ruby Sandeman	19,5 %	€ 5,00
White Port Sandeman	19,5 %	€ 5,00

<b>CALVADOS</b>	4 cl	
Fine Calvados Gilbert		€ 5,50

<b>GRAPPA</b>	2 cl	
Grappa Chianti classico L`Aiola - Toscany		€ 5,50
Grappa Piave cuore selezione - Veneto		€ 4,50
Grappa Traditionale, Nonino		€ 4,00

<b>DESTILLATE &amp; LIKÖRE</b>	2cl	
Kirschwasser Schladerer	43 %	€ 4,00
Himbeergeist Schladerer	42 %	€ 4,00
Enzian-Edelbrand Friedrich Mair	42 %	€ 4,00
Fichten-Edelbrand Friedrich Mair	42 %	€ 4,00
Karotten-Edelbrand Friedrich Mair	42 %	€ 4,00
Obstbrand Friedrich Mair	40 %	€ 7,00
Zirben-Edelbrand Friedrich Mair	42 %	€ 5,00
Muskateller Brand Friedrich Mair	43 %	€ 7,00
Meisterwurz Friedrich Mair	40 %	€ 4,00
Apfel Gloster / Boskop / Gals Friedrich Mair	38 %	€ 4,00
Preiselbeer Edelbrand Friedrich Mair	40 %	€ 7,00
Himbeere Friedrich Mair	40 %	€ 5,00
Kornelkirschlikör Friedrich Mair	17 %	€ 6,00
Kakibrand Friedrich Mair	38 %	€ 5,00
Preiselbeerlikör Friedrich Mair	16 %	€ 4,00
Holunderlikör Friedrich Mair	17 %	€ 4,00
Williams – Schnaps Emil	35 %	€ 3,00

<b>WHISKY</b>	4 cl	
Jack Daniels Tennessee	40 %	€ 5,00
Dimple Scotch Whisky 12y Scotland	40 %	€ 10,00
Talisker Single Malt Scotch Whisky 10y Isle of Skyle	45 %	€ 9,50
Cragganmore Single Malt Scotch 12y Scotland	40 %	€ 9,00
Oban Single Malt Scotch Whisky 14y Scotland	43 %	€ 10,50
Glenkinchie Single Malt Scotch Whisky 10y Lothian	40 %	€ 9,50
Ballantines Scotch Whisky 12y Scotland	40 %	€ 8,00
D.O.M. Benedictine Mounier	40 %	€ 8,00

<b>BRANDY</b>	2cl	
Solera Veterano Brandy de Jerez	36 %	€ 5,00
Maxim French Brandy Napoleon	40 %	€ 10,00
Remy Martin VSOP	40 %	€ 10,00