

Aperitif

26	Rosenblüten-Apfel-Secco alkoholfreier Apperitif	0,1l	€ 4,90
14	Glas Bio – Mattlihüs Prosecco	0,1l	€ 5,50
24	Veneziano Spritz – Prosecco, Soda, Veneziano, Orange	0,2l	€ 7,50
17	Hugo – Prosecco, Holunder, Minze	0,2l	€ 7,50
18	Bellini – Prosecco, Pfirsichsaft nur mit Fruchtzucker	0,2l	€ 7,50
19	Negroni - Mondino, Gin, Wermut, Soda, Orange	0,2l	€ 8,50
20	Gin Tonic - 4cl munich dry Gin, Tonic Water, Zitrone	0,2l	€ 8,50

Erfrischungsgetränke

151	Eistee Pfirsich	0,4l	€ 4,90
147	Bergwasserschorle Holunder, Waldbeer, Johannisbeer	0,4l	€ 4,90
144	Apfelschorle vom Bodensee, naturtrüb	0,4l	€ 4,90
157	Now Cola mit Guarana	0,33l	€ 4,50
158	Now Limonade Lemon, Orange, Orange Cola	0,33l	€ 4,50
	Bio-Säfte Apfel, Traube, Orange, Multivitamin,...	0,2l	€ 4,50
162	Ginger Beer alkoholfrei	0,33l	€ 4,80

Bier aus dem Allgäu

200	Landzünge Bio Bier vom Fass malzig, kräftig	0,5l	€ 5,50
	Radler	0,5l	€ 5,50
225	Hefeweizen vom Fass	0,5l	€ 5,50
240	Allgäuer Pils	0,33l	€ 4,90
221	Rödler Dunkel in der Bügelflasche	0,5l	€ 5,50

Bier Alkoholfrei

235	Lammsbräu Weizen hell und dunkel	0,5 l	€ 5,90
218	Lammsbräu Bier alkoholfrei	0,33l	€ 4,50
	auch als alkoholfrei & Hollerblüte oder Weiße & Graipefruit alkoholfrei		
216	Lammsbräu alkoholfrei / glutenfrei	0,33l	€ 4,80

Alle Getränke in geprüfter Bio Qualität außer gekennzeichnet *
Alle Weine aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006
Neu ab Sommer 2022 - Bio - Weinshop im Restaurantbereich

Wasser aus dem Hindelanger Eiszeitsee

5	Stilles Wasser in der Karaffe	0,4 l	€ 3,80
9	Sprudelwasser in der Karaffe	0,4 l	€ 3,80
3	Energiewasser in der Karaffe	1 l	€ 5,90
	hausenergetisiertes Eiszeitseewasser mit Bergedelsteinen		
10	Allgäuer Alpenwasser medium oder still	0,7 l	€ 5,90

Vista Bio-Fairtrade-Kaffeespezialitäten

502	Espresso		€ 3,50
525	Espresso Macchiato		€ 3,80
501	Espresso Doppelt		€ 4,50
500	Kaffee		€ 4,20
507	Milchkaffee		€ 4,50
550	Cappuccino		€ 4,50
505	Latte Macchiato		€ 4,80

Sie haben die Wahl:

Bayerische Bio-Kuhmilch oder Bio-Hafer-Barista

Heißgetränke

512	Haferl Tee (Schwarz, grün, Ingwer, Früchte, Kräuter)		€ 4,20
515	Heisse Schokolade mit Milchschaum		€ 4,80
519	Waldbeerpunsch (alkoholfrei)		€ 4,50
520	Heisse Zitrone		€ 4,80
540	Glühwein (9,4 % vol)		€ 4,50
521	Heisser Caipirinha (10,5 % vol) Limette, Rum		€ 6,90
522	Heisser Hugo (10,5 % vol) Holunder, Wodka		€ 6,90
523	Orangen - Ingwerpunsch Rum, Orange, Ingwer		€ 6,90

Alle Getränke in geprüfter Bio Qualität außer gekennzeichnet *
Alle Weine aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006
Neu ab Sommer 2022 - Bio - Weinshop im Restaurantbereich

Weißweine & Rosé

312	Grüner Veltliner Schleizer, Weinland 13% trocken und fruchtig	0,2 l	€ 7
311	Riesling Hemer, Rheinhessen trocken, harmonisch	0,2 l	€ 7
313	Chardonnay Vini Giol, Veneto 12 % trocken, vegan	0,2 l	€ 8
315	Portugieser Weißherbst Hemer Rheinhessen 11,5% halbtrocken, süffig, frisch	0,2 l	€ 8

Rotweine

301	Zweigelt Schleizer Weinland 13,5% trocken, süffig	0,2 l	€ 7
302	Spätburgunder Weingut Hemer Rheinhessen trocken, edel	0,2 l	€ 7
303	Merlot Veneto Vini Giol, 12 % trocken, vegan	0,2 l	€ 8
299	Lovely Rotwein 10 % lieblich, eingängig	0,2 l	€ 7

Feine Schnäpse 2cl

455	Hauschnaps Marille*	34%	€ 4,80
459	Zirbeler - Zirbenlikör*	34%	€ 4,80
480	Williams Humbel	38%	€ 5,90
485	Amaro Kräuterlikör	30%	€ 4,80
447	Grappa	40%	€ 6,80
448	Grappa Barrique	40%	€ 7,90
	Alter Hausbrand* aus dem Bregenzer Wald Marille, Bodenseebirne, Waldhimbeere	41%	€ 5,80

Alle Getränke in geprüfter Bio Qualität außer gekennzeichnet *
Alle Weine aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006
Neu ab Sommer 2022 - Bio - Weinshop im Restaurantbereich

- 336 **AL PASSO DEL LEONE** Alois Lageder, Südtirol 13% € 39
Chardonnay & Pinot Grigio, Mittleres Goldgelb, in der Nase einladende Tropenfrucht, nach Ananas und Maracuja, intensiver Blütentouch, am Gaumen stoffig, süßer weißer Weingartenpfirsich, gute Komplexität
- 334 **GELBER MUSKATELLER** Hemer Rheinhessen 10,5% € 29
Zartes Aroma von Waldhonig und gerösteten Pinienkernen. Sommerwiese und Heu dominieren den Geschmack. Eine echte Aromenexplosion im Mund
- 340 **SAUVIGNON BLANC Langenlois** Jurtschitsch 12 % € 36
Aromen von Holunderblüten und Stachelbeere, mineralische Note, Eleganz und Vielschichtigkeit.
- 333 **RIESLING** Weingut Hemer, Rheinhessen 12% € 34
Sein zart nach Pfirsich und Zitrus duftendes Aroma und sein feiner Schmelz am Gaumen vermitteln eine besondere Trinkfreude. Fruchtigkeit – Spritzigkeit – Nachhaltigkeit – dies sind die Charaktere dieses Weines.
- 338 **HEIDEBODEN WEISS** Christian&Thomas Weiss 13 % € 34
Duftig-aromatisch, gelbe Früchte, Ananas, Exotik, sehr einladend, elegant und finessenreich, Saftigkeit und schöne Balance, sehr animierend. Hysterie Free
- 341 **LUGANA** Fasoli Gino 13 % € 32
Fruchtige kräftige Note
- 339 **PINOT GRIGIO** Giol 12 % € 32
Kein hinzugefügter Schwefel, vegan naturgemäß sehr trocken, feines Birnen und Steinobst Aroma, Eindruck von Salbei und rauchigen Nuancen

Alle Getränke in geprüfter Bio Qualität außer gekennzeichnet *
 Alle Weine aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006
 Neu ab Sommer 2022 - Bio - Weinshop im Restaurantbereich

- 343 **MERLOT ROSATO** vini Gio 12,5% € 29
Trocken, Farbe hellrosa. In der Nase elegante florale Noten von Geranien und fruchtige Aromen von Waldbeeren. Angenehm, mit ausgeprägter Säure, frisch und spritzig.
- 342 **REAL RUBIO ROSADO** € 32
Tempranillo und Graciano. Die Brillanz und Lebhaftigkeit dieses Weines zeugen von der sorgfältigen Vorbereitung und vermitteln was das Weingut will, Modernität und Eleganz. Fruchtige und blumige Aromen, intensive Aromen von roten Früchten wie Erdbeeren und Himbeeren, Johannisbeeren. Im Mund weich, lang, ausgewogene Säure und ausgezeichneten Mineralität.
- 345 **HAUSCUVÉE MATTLIHÜS** Schnabl, Niederösterr. 14% € 28
Cuvée von Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot, im neuen Barriquefass ausgebaut, trocken mit feinsten Restsüße
- 359 **ROTPON RESERVE Langenlois** Jurtschitsch 13,5 % € 42
Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot. Aromen von dunklen Waldbeeren umwoben mit samtigen Tanninen, ein substanzreicher Wein mit sehr gutem Lagerpotenzial. 15 Monate im Barrique Fässern ausgebaut.
- 344 **MERLOT BARRIQUE** Schnabl, Weinviertel 13,5% € 32
Weich, fruchtig, geschmeidig und charmant zeigt sich dieser Merlot idealer Wein zu jedem Essen, mild im Geschmack
- 347 **ZWEIGELT SELECTION** Weingut Schnabl, Niederösterr. 13% € 32
Dunkles Rubinrot mit leichten Violettreflexen, fruchtige Nase, Geruch nach reifen Weichsel und dunkler Kirsche. Am Gaumen wiederkehrende Geruchsaromen. Extraktreich, süffig mit feiner Tanninstruktur. Fruchtbetonter Abgang. Kaum nachweisbarer Histamingehalt
- 352 **CABERNET BARRIQUE** Vini Gio1 12,5% € 29
Unverkennbare Eichenholznote, Aromen von Himbeeren, Waldfrüchte, Kirschen und Veilchen. Empfehlung zu Fleischgerichten, Geflügel und Käse, Vegan zertifiziert!

Alle Getränke in geprüfter Bio Qualität außer gekennzeichnet *
 Alle Weine aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006
 Neu ab Sommer 2022 - Bio - Weinshop im Restaurantbereich

- 353 **AL PASSO DEL LEONE** Alois Lageder, Südtirol 12 % € 46
*Kirschrot mit rubinrotem Schimmer, Fruchtig mit Kirsche und Beere, leicht würzig –
Mittelgewichtiger Körper, frischer Gerbstoff, säurebetont, tief
Biodynamischer Wein*
- 358 **COSTE DI MORO** Olearia - Montepulciano d' abruzzo 16,5 % € 38
*Gekonnt vinifizierter, äußerst süffiger Montepulciano in Demeter-Qualität.
Der Montepulciano Coste di Moro zeichnet sich durch eine saubere
Fruchtnote nach Brombeeren und milder, vanilliger Würze,
mit feingeschliffenem Tannin aus.*
- 390 **CHIANTI DOCG RISERVA** 14% € 42
*San Giovanni Novantasette Colli Fiorentini
Dunkles Rubinrot, dicht und gleichmäßig, Intensive Aromen von blumigen
und fruchtigen Düften und klaren Gewürzen. Im Geschmack warm, weich und
fruchtig, kombiniert mit angenehmen Tanninen und sanfter Säure*
- 422 **FUSION** Christian & Thomas Weiss, Burgenland 14 % € 39
*Dieser Rotwein präsentiert sich opulent in der Nase, füllig am Gaumen mit
einem langen komplexen Abgang. Er duftet vielfältig nach roten Beeren, Kirschen,
Schokolade mit einem Hauch Vanille mit feinen rauchigen Röstaromen.
Hysterie Free - Histamingeprüft*
- 424 **BAROLO PICCOLE VIGNE DOCG** Erbaluna 15% € 49
*Kraftvoller und gut strukturierter Bio-Barolo mit vollfruchtiger und dunkler
Aromatik. Reife Tannine, harmonisch integrierter Fruchtsäure und spektakuläres
Finale*
- 349 **LA MILANA DOCG** Albet i noya 15% € 42
*Harmonisch ausgewogenes Cuvee, dicht, komplex, fruchtig und feinwürzig.
Aroma von Brombeeren, Kirschen, Cassis, Zeder, Tabak Vanille, Rauch u.v.m. Ein
rundum sehr gelungener und harmonischer Wein*
- 412 **AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO** 16% € 69
*14 Monate im Barrique ausgebaut, Intensives Rubinrot mit Granattönen.
Aromen von in Alkohol eingelegten Kirschen, getrocknete Pflaumen, Gewürze und
Tabak. Warmer, vollmundiger großzügiger Geschmack und langer Abgang*

Alle Getränke in geprüfter Bio Qualität außer gekennzeichnet *
Alle Weine aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006
Neu ab Sommer 2022 - Bio - Weinshop im Restaurantbereich

392 **PRIMITIVO CENTOSASSI**, Amastuola 15,5% € 59
Dieser rubinrote Primitivo wird von Hand in den Nachtstunden geerntet und reift 12 Monate im Eichenfass. Unter die typisch fruchtigen Aromen des Primitivo mit einem Hauch von Sauerkirschen mischt sich ein harmonischer Mix von Meer und mineralischen Aromen

395 **BRUNELLO DI MONTALCINO** 13,5% € 115
Der Weinberg Piaggione liefert die Trauben mit dem höchsten Reifegrad. Die Weine sind reich an Polyphenolen und Extrakten. Das intensive Rubinrot verrät schon die Klasse dieses Weins. Schwarze Kirschen, Dörripflaumen und sein reichhaltiges Bouquet von würzigen Noten offenbaren eine ausgesprochene Komplexität. Am Gaumen überzeugt er mit seiner fleischigen Textur und seinem maskulinen Körper. Ein Wein mit großer Strahlkraft!

354 **JE T' AIME** Domaine Bassac, Languedoc 13,5 % € 32
Eine tolle Cuvée mit 40% Cabernet Franc, 40% Syrah und 20% Grenache. Charmante Nase, rote Beeren und zartes Aroma von Crème brûlée, weich im Gaumen mit Noten von Brombeeren und Himbeeren und etwas von gerösteten Mandeln. Ein liebevolles Mitbringsel, auch schön für einen Geburtstag oder einen Hochzeitsanlass.

356 **CHÂTEAU GAILLARD** Saint-Émilion Grand Cru 15% € 49
Feiner, schwarz- und rotbeeriger Duft mit wunderbaren Kräutern, einem Hauch Eukalyptus und Leder-Tabak Noten.

397 **REAL RUBIO CRIANZA** € 44
*10%Graciano 90%Tempranillo
Tiefrot, 18 Mon. französische Eiche. Rote Früchte und Vanille in der Nase, kräftig im Mund, langer Abgang mit reifen Tanninen, sehr harmonisch*

394 **BONTERRA** Mendocino County, California 2009 13,5 % € 59
*Zinfandel - Concha y Toro UK - Wheatley, Mendocino County
Feine Würze, an Zimt und Nelken erinnernd, gut eingebundenes Holz, geschmeidig und voll, ein gleichzeitig anspruchsvoller und gefälliger Wein mit viel Klasse und Charakter.*

Alle Getränke in geprüfter Bio Qualität außer gekennzeichnet *
Alle Weine aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006
Neu ab Sommer 2022 - Bio - Weinshop im Restaurantbereich