



ALBERGO
PASSIONE MONTAGNA

Kulinarisches Panorama



CIBI E BEVANDE





buongiorno

Über dem Nebelmeer schweben und auf alpine Genussreise gehen ... Hier auf 2.400 m Seehöhe verbinden sich feinste Kulinarik und ein exklusives Wohnerlebnis zu einzigartigen Momenten abseits des Alltäglichen. Hier trifft exklusives Ambiente auf ehrliche Gastfreundschaft. Und Suiten aus feinem Altholz auf schroffes Gebirge.

Gastgeber Torsten kreiert mit seinem Team das Panoramaerlebnis rund um diesen Hotspot! Zuverlässig, routiniert und charmant kümmert er sich um das Wohlergehen der Gäste.

Unser motiviertes Küchenteam verwöhnt den mediterranen Gaumen hier im Skigebiet Hochzillertal.

Willkommen im Albergo!

MANNI & MONI MIT MORITZ



Alle Preise in Euro (€). Inklusivpreise ohne Trinkgeld.
All prices in euros (€). Inclusive prices without tip.
Informationen zu Allergenen teilt euch gerne unser Personal mit.
Our staff will be happy to provide you with information on allergens.

Druck- und Satzfehler vorbehalten.
Printing, typesetting and typing errors reserved.
Fotografie von northlight, David Johansson, Simon Gehr, Becknafoto.
Grafik und Design von northlight.



prima colazione

Prima colazione „albergo deluxe“ bis 10.30 Uhr

Frühstücksbuffet mit frisch gepresstem Orangensaft oder Karotten-Apfelsaft, 1 Glas Sacchetto Millesimato, 2 Heißgetränken, Rühreivariation, süßen Kreationen aus der Crossanteria

Albergo deluxe breakfast buffet with minute made orange juice or carrot/apple juice, glass of Sacchetto Millesimato, 2 hot drinks, scrambled eggs, sweet creations from the Crossanteria

p. P. 28

inkl. Egg Benedict (1 Ei)

incl. Egg Benedict (1 egg)

p. P. 33

Egg Benedict della casa bis 11.00 Uhr

2 Eier, Ciabattabrot, Spinat, Schinken, Sauce Hollandaise

Egg benedict (2 eggs), ciabatta bread, spinach, ham, hollandaise sauce

10,80

~Dazu empfehlen wir 1 Glas Sacchetto Millesimato € 7,10

Hochgenüsse schenken



Gutscheine erhältlich
beim Service sowie
auf www.albergo.at

Empfehlung des

Hauses: Mach
Deinen Liebsten
eine Freude mit
Stil – schenk ihnen
einen Gutschein
fürs Albergo.



Gutschein

ALBERGO
PASSIONE MONTAGNA



antipasti

Antipasti all'italiana

Italienische Wurst- und Käsespezialitäten, eingelegtes Gemüse, Früchtesenf, Grissini, Brot
Italian cold cuts and cheeses, pickled vegetables, fruity mustard, Grissini, bread

17,50

Vitello tonnato

Dünne Scheiben vom Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern, Rucola, Brot
Thinly slices of veal, tuna sauce, capers, rocket salad, bread

18,20

~ Dazu empfehlen wir 1 Glas Pinot Grigio DOC, Friaul, Alturis € 6,90

Tramezzini pomodoro e mozzarella

Getoastetes Tramezzini-Brot, Pesto, Tomaten, Mozzarella
Toasted tramezzini bread, pesto, tomatoes, mozzarella

12,90

~ Dazu empfehlen wir 1 Glas Fresco di Masi bianco, Lombardei, Acricola Masi € 6,90



IL CLASSICO

zuppe

Zuppa di pomodoro con pane

Tomatencremesuppe mit Brot
Tomato cream soup with bread

8,50

~ Dazu empfehlen wir 1 Glas Pfefferer Dolomiti IGT, Gailan, Kellerei Schreckbichl € 6,90

Zuppa di pesce mediterranea con pane all'aglio

Mediterrane Fischsuppe mit Knoblauchbrot
Mediterranean fish soup with garlic bread

12,20

Zuppa di parmigiano con crostini di pane

Parmesancremesuppe mit Brotcroutons
Parmesan cream soup with bread croutons

8,40

~ Dazu empfehlen wir 1 Glas Lugana DOC, Lombardei, Olivini € 6,90



insalate

Insalata verde

Grüner Blattsalat
Mixed green salad

6,20

Insalata mista

Gemischter Salat
Mixed side salad

7,90



Insalata involtini

Gemischter Salat mit gebratenen Kalbfleischröllchen
Mixed salad with roasted veal rolls

19,90

~ Dazu empfehlen wir 1 Glas Pfefferer Dolomiti IGT, Gailan, Kellerei Schreckbichl € 6,90

Insalata Caesar con polpo

Klassischer Caesar Salat mit gegrilltem Oktopus, Croutons
Original Caesar salad with grilled squid, croutons

19,90

~ Dazu empfehlen wir 1 Glas Fresco di Masi bianco, Lombardie, Acricola Masi € 6,90

Pane

Portion Brot
Some bread

4,80

carne

Piccata Milanese

Kalbschnitzel (Parmesan-Ei-Panade), Spaghetti in Tomtensauce
Veal Schnitzel (egg-parmesan-breading), spaghetti in tomato sauce

29,90

~ Dazu empfehlen wir 1 Glas Chianti Classico DOCG, Toskana, Il Molino di Grace € 7,60



Tagliata di manzo

Rindfleischscheiben rosa gebraten, Rosmarinkartoffeln, Parmesan
Beef slices medium, rosemary potatoes, parmesan

34,90

~ Dazu empfehlen wir 1 Glas Appassimento, Venetien, Cantina di Negra € 7,60



burger

Burger „Bella Italia“

Dinkel Brioche Bun, 100 % Rindfleisch Patty, Pesto, Prosciutto, Rucola, getrocknete Tomaten, Parmesan, hausgemachte Kartoffelchips, Trüffelmayo

Spelt brioche bun, 100 % beef patty, pesto, prosciutto, rocket salad, dried tomatoes, parmesan, homemade potato chips, truffle mayonnaise

25,50

Burger „Milano“ planted.

Dinkel Brioche Bun, veganes Pulled Chicken, Pesto, Rucola, getrocknete Tomaten, Parmesan, hausgemachte Kartoffelchips, Trüffelmayo

Spelt brioche bun, vegan pulled chicken, pesto, rocket salad, dried tomatoes, parmesan, homemade potato chips, truffle mayonnaise

25,50

– Dazu empfehlen wir 1 Glas Appassimento, Venetien, Cantina di Negra € 7,60

tipico italiano

Risotto basilico e scampi

Basilikum, Burrata, 2 King prawns jumbo

Basil risotto, burrata, 2 King prawns jumbo

24,90

Vegetarisch

Vegetarian

16,50

– Dazu empfehlen wir 1 Glas Sauvignon Blanc Gfill DOC, Eppan, Kellerei St. Pauls € 6,90

Lasagne al forno

hausgemacht – Rinderhackfleisch, Tomaten, Béchamelesauce

Homemade – minced beef, tomatoes, béchamel sauce

17,50

– Dazu empfehlen wir 1 Glas Chianti DOCG, Toscana, Il Molino di Grace € 7,60



IL CLASSICO



pasta speciale

PASTA SERVIERT IM PARMESANLAIB
PASTA SERVED IN THE PARMESAN LOAF

Spaghetti „Albergo“

Hummer, Tomatensauce

Lobster, tomato sauce

37,50

– Dazu empfehlen wir 1 Glas Cabernet Sauvignon, Padua, Paolo Sacchetto € 7,60

Tagliatelle al ragú di cervo

Hirschfleischragout, Birne, Preiselbeeren

Venison ragout, pear, cranberries

24,50

– Dazu empfehlen wir 1 Glas Appassimento, Venetien, Cantina di Negra € 7,60





pasta ... e basta!

Spaghetti pomodori e burrata

Tomaten, Burrata

Tomatoes, Burrata

15,90

~ Dazu empfehlen wir 1 Glas Lugana DOC, Lombardei, Olivini € 6,90

Spaghetti Bolognese

Fleischragout

Meat ragù

15,90

~ Dazu empfehlen wir 1 Glas Chianti Classico DOCG, Toskana, Il Molino di Grace € 7,60

Spaghetti aglio e olio

Knoblauch, Olivenöl

Garlic, olive oil

15,50

Spaghetti scampi

Peperoncino, Tomaten, Oliven, King prawns jumbo

Peperoncino, tomatoes, olives, King prawns jumbo

23,80

IL CLASSICO

Spaghetti Carbonara

Ei, Guanciale, Parmesan

Egg, guanciale, parmesan

17,80

~ Dazu empfehlen wir 1 Glas Pinot Grigio Friuli DOP, Alturis € 6,90

Penne all'arrabiata picante

Tomaten, Gemüse, Chilli

Tomatoes, vegetables, chilli

15,90

~ Dazu empfehlen wir 1 Glas Pfefferer Dolomiti IGT, Giran, Kellerei Schreckbichl € 6,90
oder 1 Glas Appassimento, Venetien, Cantina di Negra € 7,60

Penne al salmone

Lachs, pikante Peperoni, Ricotta

Salmon, spicy peppers, ricotta

19,90

~ Dazu empfehlen wir 1 Glas Pinot Grigio Friuli DOP, Alturis € 6,90

Tagliatelle al tartufo

Trüffel, Weißwein, Sahne

Truffle, white wine, cream

26,20

~ Dazu empfehlen wir 1 Glas Pfefferer Dolomiti IGT, Giran, Kellerei Schreckbichl € 6,90

Info!

Alle unsere Spaghetti sind aus Dinkelmehl.

All our spaghetti made from spelt flour. Tutti i nostri spaghetti sono preparati con farina di farro.



dolci

IL CLASSICO

Tiramisù

Hausgemachter Klassiker: Mascarponecreme, Espresso-getränkte Biskuits, Amaretto, Kakao
Homemade classic: mascarpone cream, espresso-soaked biscuits, cocoa

9,80

– Dazu empfehlen wir 1 Glas Süßwein, 1/16 Muaffato della Sala € 6,90

Gelati

Vanille / Schoko / Erdbeer / Pistazie
Vanilla / chocolate / strawberry / pistachio

Sorbetti

Zitrone / Himbeer
Lemon / raspberry

1 Kugel / 1 scoop

2,80

2 Kugeln / 2 scoops

5,50

3 Kugeln / 3 scoops

7,80

Weitere Süßspeisen gibt es in unserer BINDI Dessert Theke!

Täglich wechselnde Süßspeisen
Sweet dishes that change daily



© DAVID JOHANSSON



EUROPAS HÖCHSTE

MARTINI TERRASSE

AUF 2.400 METER



ALBERGO



Der Top-Spot auf unserem Rooftop: die „Höchstgelegene Martini Terrasse Europas“, in 2.400 m Höhe.

Hier warten coole Vibes und Drinks, ein Lounge-Feeling der Extraklasse, schmackhafte Focaccia und das atemberaubende Panorama der Zillertaler Alpen auf Dich. **Chin-chin!**





bevande calde

CAFFÉ ILLY

Espresso	3,50
Caffé Lungo	4,50
Doppelter Espresso	6,60
Espresso Macchiato	3,70
Cappuccino	4,90
Latte Macchiato	5,90
mit Crema Alpina Nocciola (Haselnusslikör)	8,40
mit Zimt-, Caramel- oder Haselnussgeschmack	6,40
Caffé Affogato	7,60
Caffé Coretto mit Grappa	7,90

TÈ ALTHAUS - VOM TEESTRAUCH IN DIE TASSE

Darjeeling Summer Leaves, Royal Earl Grey, Grün Matinee, Red Fruit Flash, Smooth mint, Fancy Chamomile, Classic Herbs	3,80
---	------

SPECIALITÀ

Tee mit Rum 38 %	5,50
Glühwein weiss	5,50
ALpunscho hausgemacht mit Alkohol	8,90
Heiße Milchsokolade	4,60
mit Sahne	4,80
mit Sahne und Rum 38 %	6,50
mit Sahne und Amaretto Disaronno	6,90
mit Crema Alpina Nocciola (Haselnusslikör)	6,90

CLASSICO



DESTALIDOS
BOOST YOUR NIGHT





bevande fredde

ZENZA ALCOL - ALKOHOLFREIES

Zillertaler Bergquellwasser	0,5 l	4,20
<i>still / prickelnd</i>	1 l	7,80
Schwasser <i>still / prickelnd</i>		
<i>Himbeere oder Holunder</i>	0,5 l	5,50
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3 l	4,50
	0,5 l	6
Coca Cola Zero, Almdudler Zero, Eistee Pfirsich	0,33 l	4,80
Fritz-Spritz BIO Rhabarberschorle	0,33 l	5
Lemon Soda / Orange Soda	0,33 l	4,80
Fruchtsäfte: Apfel, Johannisbeere, Orange, Maracuja		
<i>pur / mit Soda / mit stillem Wasser</i>	0,3 l	4,80
	0,5 l	6,20

BEVANDE SPECIALI - SPECIALS

Fever Tree Mediterranean	0,2 l	4,90
Le Tribute Tonic	0,2 l	5,20
BALIS Basil Basilikum Ingwer Limonade	0,25 l	6,10
Midi's Bio Limonade: Ingwer, Orange naturtrüb, Apfelsaft gespritzt naturtrüb	0,33 l	4,70
Red Bull / Red Bull Sugarfree	0,25 l	5,30
Red Bull Winteredition	0,25 l	5,30
		
Black Orange	0,25 l	4,90
Easy Lemon	0,25 l	4,90
Fizzy Peach	0,25 l	4,90
Bitter Lemon	0,25 l	4,90
Purple Berry	0,25 l	4,90

birra

BIRRA - FASSFRISCH GEZAPFT

Zillertal Pils	0,3 l	4,90
	0,5 l	6,90
Zillertal Radler <i>naturtrüb</i>	0,3 l	4,90
	0,5 l	6,90
Zillertal Weißbier hell	0,3 l	4,90
	0,5 l	6,90

BIRRA IN BOTTIGLIA - AUS DER FLASCHE

Zillertal Schwarzes	0,33 l	5,70
Schneider Weisse alkoholfrei	0,5 l	6,90
Beck's alkoholfrei	0,33 l	5,20



aperitivi

APERITIVI ZENZA ALCOL - SPRITZIGES OHNE ALKOHOL

Flora Verde 7,20
Martini Floreale, Zitrone, Balis Basil

Americano alkoholfrei 7,20
Martini Vibrante, San Bitter, Soda

Who is Hugo? 7,20
Holunder, Minze, Traubensaft, Soda

CLASSICO

Oh Rosie 7,20
Lavendel, Beeren, Organics Purple Berry

Crodino oder San Bitter *pur* 4,80
mit Orangensaft 6

Bellini Cipriani Zero 7,20

Veneziano Vergine 7,20

APERITIVI E SPUMANTI - SECCO UND SPRITZIGES

Weißwein sauer gespritzt 5,20

Glas Sacchetto Millesimato 7,10

Basil Sprizz 9,20
Balis Basil, Secco, Soda

Albergo Sprizz 9,20
Limoncello, Bitter Lemon, Secco, Soda

Cipriani Bellini 7,90

Hugo 8,90
Holunder, Minze, Secco, Soda

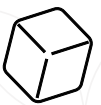
Negroni Originale 10,80
Campari, Gin, Antica Formula - Bottle aged am Berg

CLASSICO



Martini aperitivi

FOR THE DAY, THE SMILE, THE LIFE



Martini Bitter Riserva Soda 7,80

Martini Bitter Riserva Orange 8,20

Fiero Tonic 9,20
Martini Fiero, Tonic Fevertree, Orange

Fiero Mule 9,20
Martini Fiero, Organics Ginger Beer, Limette, Gurke

CLASSICO

Black Orange Italiano 9,20
Martini Bitter Riserva, Organics Black Orange

Veneziano Martini 8,80
Martini Fiero, Secco, Soda

Verry Berry Italiano 9,20
Martini Bianco, Organics Purple Berry, Soda, Beeren

Madame Citron 8,80
Martini Fiero, Holunder, Organics Bitter Lemon, Thymian

Berry Lowgroni 8,80
Martini Vibrante, Gin, Martini Bitter, Orange, Himbeere

Wermut Sprizz 8,80
Martini Ambrato oder Martini Rubino mit Tonic



superalcolici 2 cl

DISTILLATO - EDLE DESTILLATE

Pere di Poli <i>Birnenbrand</i>	5,90
Laponi di Poli <i>Himbeerbrand</i>	5,90
Brennerei Prinz alte Sorten <i>Williams, Marille, Nuss, Zwetschke</i>	5,90

ACQUAVITE - SCHNAPS

Freihof Marille / Obstler / Williams	4,20
Haselnuss	4,50
Jägermeister	4,50
Ramazotti	4,80
Averna	4,80
Amaro Montenegro	4,80
Martini bianco / rosso	6,10

LIQUORE - LIKÖR

Limoncello Portofino	4,60
Poli Bomb <i>Eierlikör</i>	4,60
Caferino <i>Poli Bomb, Espresso, Sahne</i>	6,20
Bombardino <i>Poli Bomb Warm, Sahne</i>	6,20
Crema Alpina Pistazie <i>Warm, Sahne</i>	6,20
Amaretto Disaronno	4,60
Sambuca Luxardo	4,60
Crema Alpina Caffè & Nocciola	4,60
Poli Ciok <i>Schokolikör</i>	4,60

NONINO GRAPPA

Il Moscato	7,80
<i>aus Moscato Trauben elegant, aromatisch, weich und sinnlich</i>	
Riserva Antica Cuvee 5 ani	8,20
<i>in Barriques und kleinen Fässern gelagert rund, samtig, anhaltend</i>	
Amaro Nonino quintessentia	8,80
<i>außergewöhnlicher Kräuterduft ausgewogen, mild, harmonisch</i>	
Riserva 30 ani Special Edition	9,90
<i>4 Jahre im Barrique räumlich, intensiv, komplex</i>	

MARZADRO GRAPPA DAL 1949 TRENTINO

Le Diciotto Lune	6,20
<i>18 Monate in verschiedenen Holzfässern gereift</i> <i>Weich und trocken</i>	
La Trentina Morbida	5,90
<i>einige Monate in Le Diciotto Lune Fässern gereift</i> <i>Mild und angenehm</i>	
Giare Amarone	5,90
<i>36 Monate im Eichenfass gereift</i> <i>Samtig, lang anhaltend</i>	
Giare Chardonnay	5,90
<i>36 Monate im Eichenfass gereift</i> <i>Elegant, intensiv-trocken</i>	
Giare Gewürztraminer	5,90
<i>mind. 36 Monate im Eichenfass gereift</i> <i>Intensiver Duft, harmonisch im Geschmack</i>	

COGNAC

Hennessy Fine de Cognac	7,90
Hennessy XO	8,50

TEQUILA

Padre Azul Tequila Reposado	9,90
-----------------------------	------



superalcolici 4 cl

GIN

Hendrick's Gin	9,20
Gin Mare	9,80
Gin Mare Capri	9,80
Le Tribute Gin	10,80
Roner Z44	9,80
Portofino Dry Gin	12,40
Malfi Gin Rosa	9,40
Malfi Gin Con Limone	9,40

WODKA

Absolut Wodka	7,40
Grey Goose Wodka	8,40

RUM

Bacardi Blanco	7,60
Havanna Club Anejo <i>aged 3 years</i>	7,60
Havanna Club Extra <i>aged 7 years</i>	12,20
Diplomatico Reserva Exclusiva <i>aged 12 years</i>	14,80

WHISKEY

Jack Daniels	8,50
Jameson Irish Whiskey	7,80

SCOTCH MALT

Lagavulin Islay 16 Years	14,50
Oban Highland 14 Years	12,50





Top informiert über top Momente

Im Albergo ist immer was los. Auf unseren Social-Media-Kanälen halten wir Dich auf dem Laufenden über exklusive Events, Specials und Aktionen. Also, stay tuned und bis bald!

REGELMÄSSIG BEI SCHÖNWETTER

Feinster DJ-Sound auf
der Martini Terrasse

20.-21. MÄRZ 2026

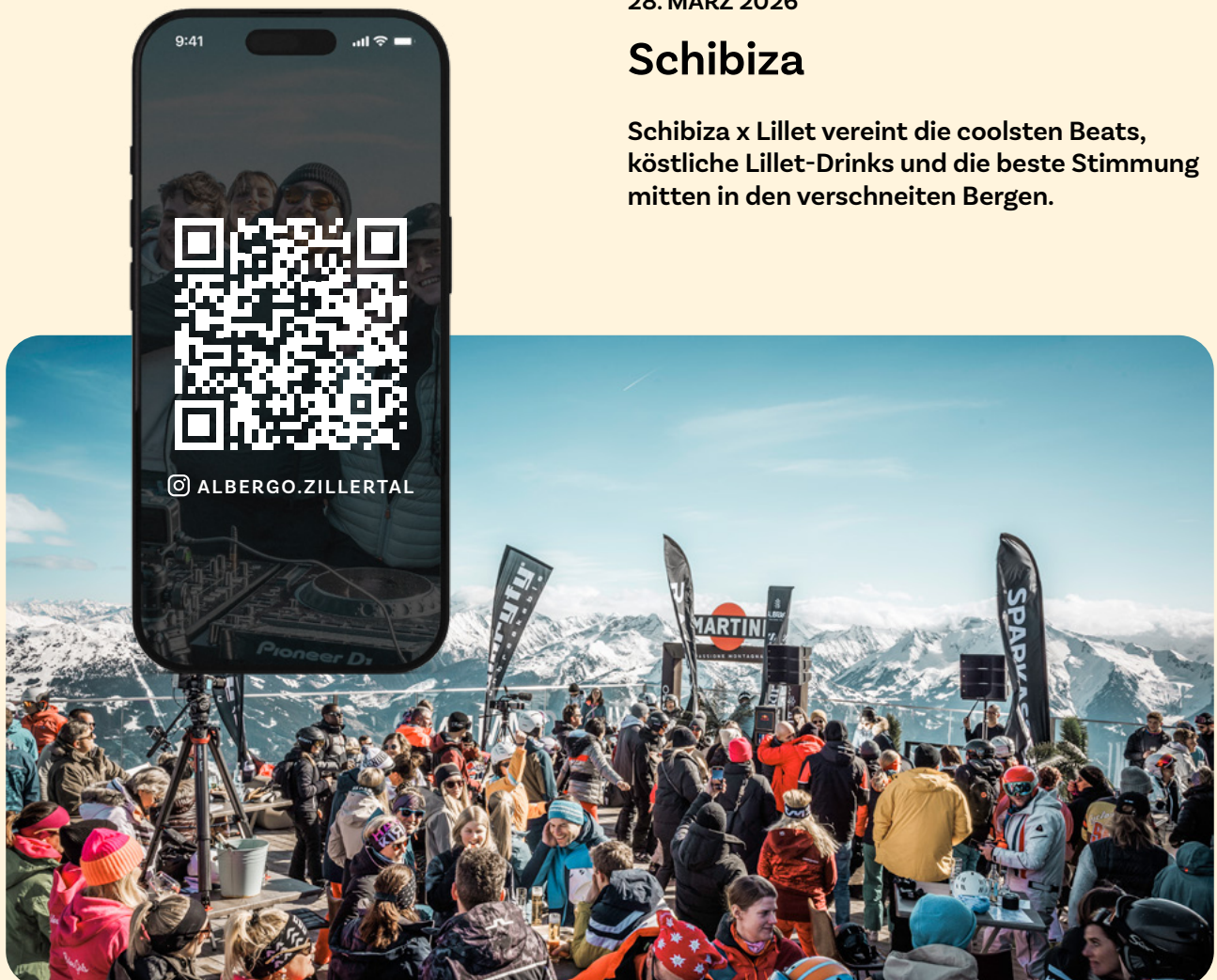
Alpicon

Top Acts verzaubern die einzigartigen Locations rund um das Skigebiet Hochzillertal zwei Tage lang mit feinsten House Music Beats.

28. MÄRZ 2026

Schibiza

Schibiza x Lillet vereint die coolsten Beats, köstliche Lillet-Drinks und die beste Stimmung mitten in den verschneiten Bergen.





Ankommen. am Gipfel der Gefühle.

DIE WEDELHÜTTE AUF 2.350 M SEEHÖHE
IM SKIGEBIET HOCHZILLERTAL



FOLLOW US ON INSTAGRAM!
@ WEDELHÜTTE.ZILLERTAL

MEMBER OF
**secret
moments**
ZILLERTAL

HOCHZILLERTAL - KALTENBACH



ALPICON

ZILLERTAL

HOUSE MUSIC FESTIVAL
20-21 MARCH 2026

FREE
ENTRY*



PeakPerformance



*SKI PASS NEEDED IN SKI AREA

ALBERGO • BAWA • KABOOM • KRISTALLHÜTTE • MOUNTAIN VIEW • PLATZLALM • POSTALM • RED BULL TRUCK • SCHIC • WEDELHÜTTE



spumanti

PROSECCO IMPERIAL 0,75 L

Sacchetto Millesimato Extra Dry	Trebaseleghe, Treviso	48
Martini Prosecco		48
Prosecco Valdobbiadene Sup. DOCG Brut	Borgoluce Susegana, Treviso	48

PROSECCO MAGNUM 1,5 L

Prosecco Valdobbiadene Sup. DOCG Brut	Borgoluce Susegana, Treviso	105
---------------------------------------	--------------------------------	-----

PROSECCO JEROBOAM 3 L

Prosecco Valdobbiadene Sup. DOCG Brut	Borgoluce Susegana, Treviso	215
---------------------------------------	--------------------------------	-----

FRANCIACORTA IMPERIAL 0,75 L

Franciacorta DOCG Brut Cuvée Royale	Marchese Antinori Montenisa, Franciacorta	68
Franciacorta DOCG Brut Rosé	Marchese Antinori Montenisa, Franciacorta	76

CHAMPAGNE DEMI 0,375 L

Ruinart Blanc de Blancs	Champagne Ruinart Reims, Champagne	85
Ruinart Rose	Champagne Ruinart Reims, Champagne	85

CHAMPAGNE IMPERIAL 0,7 L

Perrier-Jouët Grand Brut	Perrier-Jouët Épernay, Champagne	145
Perrier-Jouët Blason Rosé Brut	Perrier-Jouët Épernay, Champagne	165
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	Perrier-Jouët Épernay, Champagne	165
Perrier-Jouët Belle Epoque	Perrier-Jouët Épernay, Champagne	2011 285
Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé	Perrier-Jouët Épernay, Champagne	2006 395
Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs	Perrier-Jouët Épernay, Champagne	2004 510
Ruinart Blanc de Blancs	Champagne Ruinart Reims, Champagne	165
Ruinart Rosé	Champagne Ruinart Reims, Champagne	165

CHAMPAGNE MAGNUM 1,5 L

Perrier-Jouët Blason Rosé Brut	Perrier-Jouët Épernay, Champagne	335
Perrier-Jouët Belle Epoque 2004	Perrier-Jouët Épernay, Champagne	595
Ruinart Rosé	Champagne Ruinart Reims, Champagne	335



aperto al bar

APERITIVO

Cipriani Bellini alkoholfrei	Traubenmost, mediterranes Pfirsichpüree, Soda	Cipriani	Venetien	7,20
Cipriani Bellini	mediterranes Pfirsichpüree, Prosecco	Cipriani	Venetien	7,90

WEISSWEIN OFFEN

Pfefferer Dolomiti IGT	Kellerei Schreckbichl	Girland, Südtirol	2017	7,10
Sauvignon Blanc Gfill DOC	Kellerei St.Pauls	Eppan, Südtirol	2023	7,10
Pinot Grigio Friuli DOP	Agricola Alturis	Cividale, Friaul	2021	7,10
Lugana DOC	Famiglia Olivini	Garda, Lombardei	2022	7,10
Fresco di Masi GG-CH-PG	Agricola Masi	Garda, Lombardei	2021	7,10

ROTWEIN OFFEN

St.Magdalener DOC	Kellerei Muri	Bozen, Südtirol	2022	7,20
Chianti Classico DOCG	Il Molino di Grace	Panzano in Chianti, Toskana	2021	7,80
Cabernet Sauvignon	Paolo Sacchetto	Trebaselenghe, Padua	2022	7,80
Appassimento	Cantina di Negrar	Negrar, Venetien	2023	7,80
Lagrein	J. Hofstätter	Tramin, Südtirol	2020	7,80

DEMI

Insoglio del Cinghiale Toscana IGT CF-ME-SY-PV	Tenuta di Biserno	Bibbona, Toskana	2016	42
Chardonnay Venezia Guilia IGT	Jermann	Frazione di Ruttars, Friaul	2019	38





vino bianco

FRIULI

Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali DOP	La Tunella	Premariacco, Friaul	2021	56
Sauvignon Friuli Venezia Giulia IGT	Weingut Jermann	Frazione di Ruttars, Friaul	2022	55
Pinot Grigio Friuli DOC	Weingut Jermann	Frazione di Ruttars, Friaul	2023	56

VENETO

San Michele Soave Classico DOC	Ca' Rugate	Montecchia di Crosara, Venetien	2020	45
Lugana DOC 010	Cantina Bulgarini	Pozzolengo, Venetien	2022	64
Lugana I Frati DOC	Cá dei Frati	Lugana di Sirmione, Venetien	2022	54

GRÜNER VELTLINER

Rockabilly Weinviertel DAC	Rene Pollak	Unterretzbach, Weinviertel	2022	42
Fass 4	Bernhard Ott	Feuersbrunn, Wagram	2022	52
Kaiserstiege Kremstal DAC	J&P Bründlmayer	Grafenegg, Kremstal	2022	48
Federspiel Rotes Tor	Franz Hirtzberger	Spitz, Wachau	2023	62
Grüner Veltliner LAMM 1ÖTW	Schloss Gobelsburg	Gobelsburg, Kamptal	2022	84

RIESLING & WELSCHRIESLING

Federspiel Weissenkirchen	Domäne Wachau	Dürnstein, Wachau	2022	49
Gaisberg Kamptal DAC Reserve	Weingut Hirsch	Kammern, Kamptal	2021	69
Riesling Smaragd 1000 Eimerberg	Weingut Lagler	Spitz, Wachau	2023	75
Welschriesling Olaszrizling	Wachter Wiesler	Eisenberg, Südburgenland	2019	59

SAUVIGNON BLANC

Zieregg Große STK-Lage	Weingut Tement	Berghausen, Südsteiermark	2020	95
Sauvignon Blanc Classic	Markus Iro	Gols, Neusiedlersee	2019	38
Sauvignon Blanc Schliff	Kellerei St.Pauls	Eppan, Südtirol	2021	62
Sauvignon Blanc Phyllit	Weingut Wohlmuth	Kitzeck im Sausal, Südsteiermark	2023	48



vino bianco

CHARDONNAY

Chardonnay Gaun Dolomiti IGT	Weingut Lageder	Margreid, Südtirol	2022	58
Chardonnay Darscho	Weingut Velich	Apetlon, Niederösterreich	2021	78
Where dreams have no end	Weingut Jermann	Franzone di Ruttars, Friaul	2021	94
Bramito Umbria IGT	Marchesi Antinori	Castello della Sala, Sala	2022	62
Pietrabilanca Chardonnay Castel del Monte DOC	Tormaresco	Castel del Monte, Apulien	2022	58

GRAUBURGUNDER

Kitzeck-Sausal DAC	Weingut Schauer	Kitzeck im Sausal, Südsteiermark	2023	52
--------------------	-----------------	----------------------------------	------	----

WEISSBURGUNDER

Weißburgunder Kalkberg	Kellerei St.Pauls	Eppan, Südtirol	2021	62
------------------------	-------------------	-----------------	------	----

GELBER MUSKATELLER

Gelber Muskateller	Goedwinemakers	Gamlitz, Südsteiermark	2020	48
--------------------	----------------	------------------------	------	----

CUVÉE

Weisses Handgemenge WR-CH-TR	Wachter Wiesler	Eisenberg, Südburgenland	2020	44
Villa Bianco Toscana IGT RR-WB-TB	Marchesi Antinori	Firenze, Toskana	2023	44

vino rosato

Rosa dei Frati Rivera del Garda Classico DOC	Cà dei Frati	Lugana di Sirmione, Venetien	2022	52
SOF Toscana IGT	Biserno	Bibbona, Toskana	2021	75
Whispering Angel GR-C	Desclans	Provence, Frankreich	2023	59
Minuty M GR-C-SY-TI	Minuty	Provence, Frankreich	2023	55

vino dolce

Muaffato della Sala	Antinori	Castello della Sala, Umbrian	2014	55
---------------------	----------	------------------------------	------	----



vino rosso

ALTO ADIGE

Reserve del Conte LA-ME-CS	Manincor	Kaltern, Südtirol	2016	65
Lagrein	Alois Lageder	Margreid, Südtirol	2020	49

FRIULI & VENETO

Merlot Maurus	Vie di Romans	Mariano del Friuli, Friaul	2014	65
'More' Venezia Guilia IGT ME-RE	Eugenio Collavini	Corno di Rosazzo, Friaul	2015	45
Amarone della Valpolicella DOCG CO-RO-OS	Allegrini	Fumane di Valpolicella, Venetien	2017	99
Corte Giara Merlot	Corte Giara/Allegrini	Fumane di Valpolicella, Venetien	2023	48

PIEMONTE

Nebbiolo d'Alba DOC Occhetti NE	Prunotto	Alba, Piemont	2015	62
Barbaresco DOCG Bric Turot NE	Prunotto	Alba, Piemont	2015	85
Barbera D'Alba DOC BA	Castello di Verduno	Verduno, Piemont	2018	59

TOSCANA

Chianti Classico DOCG Riserva SG-CS	Antinori - Tignanello	San Casciano, Toscana	2020	69
Chianti Classico DOCG Riserva SG	Il Molino di Grace	Panzano, Toscana	2017	62
Chianti Classico Gran Selezione DOCG Il Margone SG	Il Molino di Grace	Panzano, Toscana	2012	78
Brunello di Montalcino DOCG SG	Canalicchio di Sopra	Montalcino, Toscana	2016	88
Gratius Toscana IGT SG	Il Molino di Grace	Panzano, Toscana	2011	88
Morellino di Scansano DOCG Batiferro SG-CS	Il Grillesino Battiferro	Magliano, Toscana	2016	48
Rosso di Montalcino SG	Tentuna Caparzo	Montalcino, Toscana	2022	64
Brunello di Montalcino DOCG SG	Tentuna Caparzo	Montalcino, Toscana	2019	95



vino rosso

SUPER TOSCANA

Villa Donoratico Bolgheri DOC CS-CF-ME-PV	Tenuta Argentiera	Donoratico, Toscana	2020	65
Adeo Bolgheri Rosso DOC CS-ME	Campo alla Sughera	Castagneto Carducci, Toscana	2020	65
Solegno Toscana IGT CS-ME-SY-PV	Argiano	Montalcino, Toscana	2015	99
Le Stanze I.G.P. CS-ME	Tenuta Polziano	Polziano, Toscana	2016	96
Guidalberto Toscana IGT CS-ME	Tenuta San Guido	Bolgheri, Toscana	2020	78
Sassicaia Bolgheri DOC CS-CF	Tenuta San Guido	Bolgheri, Toscana	2017	288
Insoglio del Cinghiale Toscana IGT CF-ME-SY-PV	Biserno	Bibbona, Toscana	2018	62
Il Pino di Biserno Toscana IGT CF-CS-ME-PV	Biserno	Bibbona, Toscana	2016	92
Tignanello Toscana IGT SG-CS-CF	Marchese Antinori	Firenze, Toscana	2021	178
Suisassi IGT SY	Azienda Duemani	Riparbella, Toscana	2011	152
Poggio alle Nane Maremma Toscana DOC CF-CS	Le Mortelle	Massa Marittima, Toscana	2021	98
Georgio Primo CS-ME-PV	La Massa	Panzano in Chianti, Toscana	2013	175

SARDEGNA & UMBRIA

Montessu Isola dei Nuraghi IGT CA-SY-CS-CF-ME	Punica Montessu	Santadi, Sardinien	2015	55
Tellus Syrah Lazio IGT	Famiglia Cotarella	Montecchio, Latium	2021	58

SICILIA

SAIA Sicilia DOC NDA	Feudo Maccari	Noto, Sizilien	2015	68
Nero d'Avola Vanita	Vigneti Zabu	Noto, Sizilien	2018	42

PUGLIA & BASILIKATA

Primitivo Toricoda Salento IGT PR	Tormaresca	San Pietro Vernotico, Apulien	2022	58
Masseria Maime Salento IGT NA	Tormaresca	San Pietro Vernotico, Apulien	2013	65
Piano del Cerro Aglianico del Vulture DOC AGL	Vigneti del Vulture	Acerenza, Basilikata	2018	74

FRANKREICH

Grand Village a Bordeaux	Chateau Bordeaux Superieur	Bordeaux	2014	75
--------------------------	----------------------------	----------	------	----



vino rosso

ZWEIGELT

Bienenfresser Zweigelt	Weingut Pitnauer	Göttlesbrunn, Carnuntum	2021	58
------------------------	------------------	-------------------------	------	----

CABERNET SAUVIGNON

Cabernet Sauvignon	Leo Hillinger	Jois, Leithaberg	2016	65
--------------------	---------------	------------------	------	----

Cabernet Sauvignon	Weingut Pfneisl	Deutschkreutz, Mittelburgenland	2017	56
--------------------	-----------------	---------------------------------	------	----

MERLOT

Merlot Ried Gabarinza	Markus Iro	Gols, Neusiedlersee	2018	45
-----------------------	------------	---------------------	------	----

PINOT NOIR

Pinot Noir	Weingut Markowitsch	Göttlesbrunn, Carnuntum	2023	52
------------	---------------------	-------------------------	------	----

Pinot Noir Black Edition	Ebner-Ebenauer	Poysdorf, Niederösterreich	2020	88
--------------------------	----------------	----------------------------	------	----

CUVÉE

Praittenbrunn CS-ME	Gayer & Scheiblhofer	Breitenbrunn, Neusiedlersee	2018	85
---------------------	----------------------	-----------------------------	------	----

Das Phantom BF-CS-ME-SY	Weingut Kirnbauer	Deutschkreutz, Mittelburgenland	2022	72
-------------------------	-------------------	---------------------------------	------	----

Heideboden ZW-BF-ME	Weingut Nittnaus	Gols, Neusiedlersee	2020	56
---------------------	------------------	---------------------	------	----

Comondor ME-BF	Weingut Nittnaus	Gols, Neusiedlersee	2017	82
----------------	------------------	---------------------	------	----

Paradigma BF-ME	Claus Preisinger	Loibenberg, Burgenland	2015	92
-----------------	------------------	------------------------	------	----

Impresario BF-ZW-ME-CS	Paul Kerschbaum	Horitschon, Mittelburgenland	2021	75
------------------------	-----------------	------------------------------	------	----

M1 ME-BF	Weingut Markowitsch	Göttlesbrunn, Carnuntum	2017	148
----------	---------------------	-------------------------	------	-----



bottiglie grande

WEISS MAGNUM

Lugana DOC	Bruno Bulgarini	Pozzolengo, Venetien	2016	108
Lugana DOC	Cà dei Frati	Lugana di Sirmione, Venetien	2018	118
Grüner Veltliner Rockabilly Weinviertel DAC	Rene Pollak	Unterretzbach, Weinviertel	2020	88

ALBERGO EDITION DOPPELMAGNUM WEISSWEIN

Sauvignon Blanc	Weingut Jermann	Frazione di Ruttars, Friaul	2018	225
Pinot Grigio	Weingut Jermann	Frazione di Ruttars, Friaul	2018	225

ROSÉ MAGNUM

Whispering Angel GR-C	Disclans	Provence, Frankreich	2021	122
-----------------------	----------	----------------------	------	-----

ROT MAGNUM

Le Serre Nuove Ornellaia Bolgheri DOC ME-CS-PV-CF	Tenuta dell' Ornellaia	Bolgheri, Toskana	2022	185
Il Pino di Biserno Toscana IGT CF-CS-ME-PV	Biserno	Bibbona, Toskana	2017	192
Gabarinza ZW-ME-BF	Weingut Heinrich	Gols, Neusiedlersee	2015	185
Praittenbrunn CS-ME	Gayer & Scheibelhofer	Breitenbrunn, Neusiedlersee	2016	188

ROT DOPPELMAGNUM

Le Serre Nuove Ornellaia Bolgheri DOC ME-CS-PV-CF	Tenuta dell'Ornellaia	Bolgheri, Toskana	2018	375
Il Pino di Biserno Toscana IGT CF-CS-ME-PV	Biserno	Bibbona, Toskana	2016	395



Cheese, please!

Auf unserer Martini Terrasse
im 4. Stock warten nicht nur
coole Drinks, sondern auch
DER Fotospot auf Dich.





Im Albergo träumen



Unser Skihotel beeindruckt nicht nur mit einem atemberaubenden Panorama.
Der wahre Hingucker sind unsere luxuriösen Suiten – mit privatem Spa, edlen
Materialien und einmaligem Ausblick lassen sie keine Wünsche offen.



Wohlfühlen auf
höchstem Niveau.
Willkommen im
Albergo!

Vision trifft luxuriösen Komfort und Behaglichkeit. Jedes Zimmer ist ein besonderes Wohnerlebnis. Der breite Balkon und die großflächigen Panoramafenster lassen viel Licht herein.

Morgens die ersten Sonnenstrahlen direkt vom Bett aus bei Panorama-Bergblick genießen – einfach einzigartig! Ein Traum für anspruchsvolle Wintersportfans, für Liebhaber des modernen Zeitgeistes, für Genussmenschen.

Zurückhaltende Eleganz, ausgewählte Naturmaterialien, exklusive Atmosphäre: Die komfortable Ausstattung – mit Private Spa, freistehender Badewanne und großzügigem Bett – macht die Zeit im Albergo zum Gipfeltreffen für Genießer. Garniert mit kulinarischen Verführungen im mediterranen Stil und der höchstgelegenen Martini Terrasse Europas.



Der Ruheraum bietet Platz für noch mehr Ruhe und Entspannung.

Bellissimo mit Tiroler Akzent.



In unserem Genuss- und Wohlfühlort im Tal treffen authentische italienische Küche und Tiroler Gastfreundschaft aufeinander. Das familiäre Hotel & Restaurant La Pasta am Dorfplatz von Stumm: klein und fein, aber geschmacklich ganz, ganz groß.



FOLLOW US ON INSTAGRAM!
@ LAPASTA.ZILLERTAL



Gipfelstürmer*in

M / W / D | VOLLZEIT |  WEDELHÜTTE  ALBERGO  la pasta

Secret Moments ist ein familiär geführtes Unternehmen, das seinen Gästen im Albergo, im La Pasta und auf der Wedelhütte unvergessliche Erlebnisse bereitet. Als Mitarbeiter:in bist Du Teil eines Teams, das mit Leidenschaft und Engagement zusammenarbeitet.

Wir sind laufend auf der Suche nach neuen, motivierten Mitarbeiter:innen und freuen uns darauf, Dich kennenzulernen. In diesem Sinne: Bewirb Dich und werde #Gipfelstürmer!



Jetzt bewerben unter
jobs.secretmoments.at


ALBERGO
PASSIONE MONTAGNA

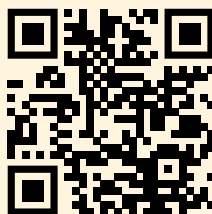
 **secret
moments**
ZILLERTAL





**Hat es Dir bei
uns gefallen?**

Zeig uns Dein Feedback mit einer
Bewertung – wir freuen uns drauf!



[ALBERGO.AT](https://albergo.at)

CHECK US OUT ON SOCIAL MEDIA!

📷 **ALBERGO.ZILLERTAL**