



**Albrechtstraße 13 - 10117 Berlin**

**Tel.: 030 28 04 64 01**

**[www.machiavelli-berlin.de](http://www.machiavelli-berlin.de)**

❧ **Kartenzahlung ab 20 €** ❧

## Aperitif

<b>Prosecco D.O.C. spumante</b> <sup>D</sup>	<i>Gl. 0,1 l</i>	7,80 €
Hausmarke	<i>Fl. 0,75 l</i>	39,00 €
<b>Aperol Spritz</b> <sup>D</sup>	<i>0,2 l</i>	8,40 €
mit Prosecco D.O.C. spumante & Garnitur		
<b>„Hugo“</b> <sup>D</sup>	<i>0,2 l</i>	8,40 €
Prosecco mit Holunderblütensirup und frischer Minze		
<b>Margret Rose – Campari, Sekt</b> <sup>D</sup>	<i>0,2 l</i>	8,40 €
<b>Sherry Medium – Dry – Fino</b>	<i>5 cl</i>	6,50 €
<b>Martini Rosso – Bianco – D’Oro</b>	<i>5 cl</i>	6,50 €
<b>Campari mit Orangensaft/Soda</b> <sup>1</sup>	<i>2 cl</i>	7,50 €
<b>San Bitter mit Orangensaft</b>	<i>0,2 l</i>	7,90 €
Limo Cocktail (hausgemacht)		
<b>Crodino mit Orangensaft</b>	<i>0,2 l</i>	7,90 €
<b>Negrini</b> <sup>1</sup>	<i>0,2 l</i>	8,90 €
Gin, Campari und italienischer roter Wermut		

## Limonaden

<b>Machiavelli Limo</b>	6,90 €
Erfrischungsgetränk mit Zitrone, Limette, Erdbeeren und Minze	
<b>Rio Grande</b>	6,90 €
Erfrischungsgetränk mit Waldfrüchten, Zitrone, Limetten und Minze	
<b>San Remo</b>	6,90 €
Erfrischungsgetränk mit Wassermelone, Zitrone, Limetten und Minze	
<b>Lady Berry</b> <sup>1,2</sup>	6,90 €
Erfrischungsgetränk mit Minze, Zitrone, Limetten und Cola	
<b>Limo Hugo</b> <sup>3</sup>	6,90 €
Erfrischungsgetränk mit Minze, Zitrone, Limetten, Holundersirup und Tonic	

## Vorspeisen

<b>Kleine Sünde</b> <sup>D, F</sup>		9,90 €
mit Parmaschinken umhüllte Datteln mit Gorgonzola gefüllt und mit Pfeffer-Pflaumenconfit auf Babysalat		
<b>Liebe Ziege</b> <sup>F</sup>		13,90 €
lauwarmer Ziegenkäse im Zucchini-mantel mit Pflaumenmus auf Babysalat		
<b>Caponata</b> <sup>A.1, F</sup>		9,90 €
ein süß-saures Gemüsegericht aus der sizilianischen Küche aus Auberginen mit Pinienkernen, Parmesan und geröstetem Brot		
<b>Frutti di Mare</b> <sup>B, C, M</sup>		17,50 €
frische Meeresfrüchte, mariniert mit Kräutern und kaltgespresstem Olivenöl		
<b>Mozzarella di Bufala</b> <sup>F</sup>		13,00 €
Büffelmozzarella mit Fleischtomaten und Basilikumpesto		
<b>Carpaccio vom Angusrind</b> <sup>F</sup>	<i>klein</i> 10,90 €	18,90 €
Schreiben vom edlen Angusrinderfilet auf mariniertem Rucola mit frischen Champignons und Parmesanspalten		
<b>Vitello Tonnato</b> <sup>B, D</sup>	<i>klein</i> 10,90 €	18,90 €
eine „sizilianische Erfindung“ – Scheiben vom kalten Kalbsbraten mit einer feinen Thunfischsauce und Kapern		
<b>Antipasti Machiavelli</b> <sup>B, D, F, 8, 9</sup>	<i>für 2 Personen</i>	26,00 €
mit Rindercarpaccio, Vitello Tonato, gegrilltem Gemüse, Mozzarella mit Tomaten, Oliven, getrocknete Tomaten, Artischocken, Parmaschinken und Melone		

## La Bruschetteria

*Die neueste Mode in Italien*

<b>Bruschetta Classico</b> <sup>A.1</sup>	6,00 €
6 Stück kross gebackene Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum	
<b>Bruschetta al Pesto Genovese</b> <sup>A.1</sup>	6,00 €
6 Stück kross gebackene Brotscheiben mit Basilikumpesto	

## La Focacceria

*In Italien ein Muss bei jeder Mahlzeit*

<b>Focaccia al Rosmarino</b> <sup>A.1</sup>	7,50 €
frisch gebackenes Pizzabrot mit Olivenöl und frischem Rosmarin	
<b>Focaccia al Pesto Genovese</b> <sup>A.1</sup>	7,50 €
frisch gebackenes Pizzabrot mit Basilikumpesto	
<b>Focaccia al Gorgonzola</b> <sup>A.1, F</sup>	9,80 €
frisch gebackenes Pizzabrot mit Gorgonzolakäse	

## Suppen

<b>Minestrone all' Italiana</b> traditionelle italienische Gemüsesuppe	5,90 €
<b>Crema al Pomodoro</b> Tomatencremsuppe	5,90 €
<b>Cacciucco – Spezialität des Hauses</b> <sup>B, C</sup> hausgemachte Fischsuppe aus frischem Fischfilet, einem Scampi und Kräutern	15,90 €

## Salate

<b>Der Kleine</b> kleiner Beilagensalat der Saison	4,90 €
<b>Rucola Parmigiano</b> <sup>F</sup> marinierter Rucola mit Cherrytomaten und Parmesanspalten	10,90 €
<b>Cesare Cardini</b> <sup>A.1, F</sup> Römersalat mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen an Babysalat mit Cherrytomaten und Krokant, angemacht mit Joghurt-Dressing	16,90 €
<b>Das satte Hähnchen</b> in Honig-Chili marinierte Hähnchenbrustfiletstreifen an Babysalat mit Cherrytomaten	16,90 €
<b>Fegato su Rucola</b> <sup>F</sup> zarte Kalbsleberstreifen in Butter gebraten mit Salbei auf mariniertem Rucolasalat, Cherrytomaten und Parmesanraspeln	17,90 €
<b>Il Capraio</b> <sup>F, 8, 9</sup> Salatvariationen aus Ziegenfeta, Cherrytomaten und Oliven auf mariniertem Rucola	13,90 €
<b>Toscano</b> <sup>F</sup> marinierter Babysalat mit Parmaschinken, Parmesan und Cherrytomaten	13,90 €
<b>Määh</b> <sup>F, H.3</sup> Babysalat mit Cherrytomaten, gebackenem Schafskäse, Walnüssen und Pfeffer-Pflaumenconfit	15,50 €

## Vegane Speisen

<b>Gefüllte Avocado</b>		15,90 €
mit Sonnenblumenkernen, Basilikum, Zwiebeln, etwas Knoblauch und Kirschtomaten mit Olivenöl und Basilikum		
<b>Rote Bete Carpaccio</b>	<i>klein</i> 9,00 €	16,00 €
mit gerösteten Pinienkernen und Trüffel		
<b>Veganer Traum</b> <sup>H,1</sup>		16,00 €
Avocado-Orangensalat mit gerösteten Mandeln auf buntem Salat		
<b>Pizza vegan (ohne Käse)</b> <sup>A,1</sup>		13,90 €
mit frischem Gemüse und Frühlingszwiebeln		
<b>Gnocchi vegan</b>		17,50 €
handgemachte Gnocchi mit Basilikum-Pesto und Pinienkernen		
<b>Tagliatelle vegan</b> <sup>A,1</sup>		15,50 €
Bandnudeln mit buntem Gemüse, Basilikumpesto, roten Zwiebeln und Cherrytomaten		
<b>Veganer Flammkuchen</b> <sup>8,9</sup>		14,90 €
mit mediterranem Gemüse, Hummus, Oliven und Rucola		

## Flammkuchen

<b>Elsässer Flammkuchen</b> <sup>A,1, F, 4</sup>		12,90 €
mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und Schnittlauch		
<b>Tartufo</b> <sup>A,1, F</sup>		18,90 €
mit Crème fraîche, Mozzarella, Trüffelstücken, Trüffelöl und Parmesan		
<b>Tarte aux Poires</b> <sup>A,1, F</sup>		13,90 €
Flammkuchen mit Birne, Gorgonzola und Oregano		
<b>Tarte Lion</b> <sup>A,1, F</sup>		13,90 €
Flammkuchen mit Äpfeln, roten Zwiebeln und Ziegenfeta		
<b>Tarte India</b> <sup>A,1, F</sup>		17,90 €
Flammkuchen mit Crème fraîche und Hähnchenbruststreifen mariniert in Chili-Curry		
<b>Tarte Saumon</b> <sup>A,1, B</sup>		18,90 €
Flammkuchen mit Lachs, Babyspinat und Knoblauch		
<b>Mediterraneen</b> <sup>A,1, F</sup>		14,90 €
mit Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken und Parmesan		
<b>De la mer</b> <sup>A,1, B, C, F, M</sup>		17,90 €
mit Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchten und Kräutern		
<b>Mer et Montagnes</b> <sup>A,1, C, F</sup>		14,90 €
mit Tomaten, Mozzarella, Champignons, Rucola und Krabben		
<b>Nantes</b> <sup>A,1, F, 4, 5, *</sup>		14,50 €
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Salami und Peperoni		

## Pizza Classico

*Riesengross und knusprig, traditionell im Steinofen gebacken  
und ausschließlich mit Mozzarella und hausgemachter Sauce zubereitet,  
klassische Pizza-Spezialität*

<b>Margherita</b> A.1, F mit frischem Mozzarella und Basilikum	10,90 €
<b>Selezione</b> A.1, F, 8, 9 mit frischem Mozzarella, Oliven, scharfer Salami, Parmaschinken und Peperoni	14,90 €
<b>Taormina</b> A.1, B, F mit frischem Mozzarella, roten Zwiebeln und Thunfisch	13,90 €
<b>Parmigiana</b> A.1, F mit frischem Knoblauch und mariniertem Blattspinat, überbacken mit Parmesan	13,90 €
<b>Rucola e Parmigiano</b> A.1, F mit Rucola, Parmesanspalten und Cherrytomaten	14,90 €
<b>Nicolo</b> A.1, F, 4, 5, * mit italienischem Kochschinken, frischen Champignons und Gorgonzola	14,90 €
<b>Capra</b> A.1, F mit Ziegenfeta, roten Zwiebeln und scharfer Salami	15,90 €
<b>Spinata Calabra</b> A.1, F mit Spinata Calabrese (Salami pikant)	13,90 €
<b>Castelmola</b> A.1, D, F, 8, 9 mit Büffelmozzarella, Kapern, Oliven und getrockneten Tomaten	14,90 €
<b>Calzone – Monde Nuovo</b> A.1, F, I, 4, 5, * gefüllte Pizza mit Salami, italienischem Kochschinken, Champignons und Ei	18,00 €

## Pizza Speciale

<b>Ralfs Erbe</b> A.1, F mit Tomatensauce, Ziegenkäse, Rucola, getrockneten Tomaten und Parmigianospalten	16,00 €
<b>Machiavelli</b> A.1, F mit Tomatensauce, Büffelmozzarella, Rucola, Prosciutto die Parma und Parmigianospalten	18,00 €
<b>Fresco &amp; Pikante</b> A.1, F mit Tomatensauce, Büffelmozzarella, scharfer Salami, geschmolzenem Ziegenkäse und Rucola	17,00 €
<b>Il Principe</b> A.1, B, F mit Fischfilet, Ziegenkäse, Büffelmozzarella, Babyspinat und Knoblauch	16,50 €
<b>Michelangelo</b> A.1, B, F mit Büffelmozzarella, mariniertem Babyspinat, Knoblauch und Lachsfiletstreifen	18,00 €
<b>Porto Procida</b> A.1, B, C, F, M mit Büffelmozzarella und Meeresfrüchten	18,00 €

## Pasta

<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> <sup>A.1</sup> Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	12,00 €
<b>Pennette all' Arrabbiata</b> <sup>A.1, D, 8, 9</sup> Kurznudeln mit Knoblauch, Oliven, Kapern, Basilikum und Chili in leichter Tomatensauce	14,00 €
<b>Spaghetti Tirolese</b> <sup>A.1, 4</sup> Spaghetti mit Speck, Frühlingszwiebeln und Pinienkernen in leichter Tomaten-Kräutersauce	16,50 €
<b>Penne Orientale</b> <sup>A.1</sup> ein orientalischer Traum aus kurzen Nudeln, Hähnchenbruststreifen und mediterranem Gemüse in einem leicht pikanten Honig-Curry-Rahm	18,00 €
<b>Penne Machiavelli</b> <sup>F</sup> mit gebratenen Schweinefiletspitzen und Wiesenchampignons in Cognac-Rahmsauce	18,00 €
<b>Gnocchi in Grün</b> <sup>F</sup> handgemachte Riesengnocchi mit Pestofüllung in Gorgonzolasauce und frischem Spinat und Walnüssen	18,00 €
<b>Tagliatelle con Frutti di Mare</b> <sup>A.1, B, C, M</sup> Bandnudeln mit frischen Meeresfrüchten in leichter Tomatensauce	18,90 €
<b>Gnocchi Freschi al Salmone</b> <sup>B, F, X</sup> handgemachte Riesengnocchi mit Lachsfiletstreifen, rosa Pfeffer und Dill in Hummer-Sahnesauce	19,00 €
<b>Spaghetti al Pesto Genovese</b> <sup>A.1</sup> Spaghetti mit Balsamico-Pesto und Pinienkernen	14,50 €
<b>Tagliatelle al Tartufo</b> <sup>A.1, F</sup> handgemachte Bandnudeln mit schwarzem Trüffel im Parmesanlaib zubereitet	19,90 €
<b>Cannelloni alla Gorgonzola</b> <sup>A.1, F</sup> gefüllte Pasta mit Ricotta-Käse, Babyspinat und Gorgonzolasauce, überbacken	18,00 €
<b>Cannelloni Ricotta Spinaci</b> <sup>A.1, F</sup> gefüllte Pasta mit Ricotta-Käse, Babyspinat, Tomatensauce und mit Parmesan überbacken	18,00 €
<b>Lasagne al Forno-Milano</b> <sup>A.1, F</sup> hausgemachte Lasagne mit Fleischragout und Mozzarella überbacken	16,00 €

## Risotto

<b>Risotto Orientale</b> mit Hähnchen und Gemüse in Honig-Curry-Rahm	18,00 €
<b>Alto Adice</b> <sup>D, F</sup> mit Schweinefiletstreifen und frischen Champignons in Cognac-Rahmsauce	18,00 €
<b>Risotto Mare</b> <sup>B, X</sup> mit Fischragout in Hummersauce	18,00 €

## Fleisch

<b>Salzburger Hähnchen</b> <sup>F</sup>	21,00 €
pikant mariniertes Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln an mediterranem Gemüse	
<b>Wiener Schnitzel</b>	24,90 €
Kalbsschnitzel mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat	
<b>Scaloppine al Pepe Verde</b> <sup>F</sup>	23,00 €
Medaillons aus Schweinefilet mit grünem Pfeffer in Rahmsauce an La Ratte-Kartoffeln und mediterranem Gemüse	
<b>Saltimbocca alla Romana</b> <sup>D</sup>	26,00 €
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei-Weißweinsauce an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
<b>Scaloppine Benedetto</b> <sup>F</sup> <i>So möchte es der Papst</i>	25,50 €
Medaillons aus Schweinefilet in Gorgonzola-Birnensauce mit rosa Pfeffer an hausgemachtem Trüffel-Kartoffelpüree	
<b>Fegato Burro e Salvia</b>	24,00 €
rosa gebratene Kalbsleber in Salzeibutter mit Kartoffelpüree	
<b>Entrecôte alla Griglia</b>	32,00 €
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	
<b>Nobile Maiale</b> <sup>D, 4</sup>	26,00 €
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit Trüffelpüree auf Rotweinsauce	

## Fisch

<b>Ganze gegrillte Dorade</b> <sup>D</sup>	28,00 €
mit Spinat und Rosmarinkartoffeln	
<b>Saint-Jacques au Grenade</b> <sup>C, D, M</sup>	28,00 €
gegrillte Jakobsmuscheln und Scampi an Granatapfelrisotto und mit Rotwein abgeschmeckt	
<b>Havelzander</b> <sup>B</sup>	26,00 €
Zanderfilet mit Kartoffelkruste an mediterranem Gemüse und Rote-Bete-Jus	
<b>Saumon Grilleé</b> <sup>B</sup>	26,00 €
Lachsfilet vom Grill an Babyspinat und Rosmarinkartoffeln	
<b>Duet Lucioperca Salmon</b> <sup>B, K</sup>	28,00 €
Zanderfilet und Lachsfilet mit Pommery-Senfsauce und Granatapfelreis	

## Für unsere kleinen Gäste

*Diese Gerichte sind nur Kindern vorbehalten.*

<b>Spaghetti mit Tomatensauce oder Sahnesauce</b> <sup>A, I, F</sup>	7,00 €
<b>Kinderpizza nach Wunsch</b> <sup>A, I, F</sup>	7,00 €
<b>Kleines Wiener Schnitzel</b> <sup>A, I, F, I</sup>	12,00 €



## Dessert

<b>Warmer Apfelstrudel</b> <sup>A,1, F, 1, 4</sup> mit einer Kugel Vanilleeis und Vanillesauce	6,90 €
<b>Warmer Quarkstrudel</b> <sup>A,1, F, 1</sup> mit einer Kugel Vanilleeis und Waldbeeren	6,90 €
<b>Tiramisu</b> <sup>A,1, F</sup> Wer kennt das nicht?	7,90 €
<b>Crème brûlée</b> <sup>F</sup> Für Sie am Tisch flambiert	7,80 €
<b>Panna Cotta</b> <sup>F</sup> Sahnecreme mit heißen Waldbeeren	7,80 €
<b>Tartufo nero</b> <sup>F</sup>	7,80 €
<b>Tartufo al Limoncello</b> <sup>F</sup>	7,80 €
<b>Affogato</b> <sup>F,1</sup> Vanilleeis mit Espresso	6,90 €
<b>Früchtebecher</b> <sup>F,1</sup> 3 Kugeln gemischtes Eis mit Obst	8,90 €
<b>Eis + Heiß</b> <sup>F,1</sup> 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren	8,90 €
<b>Hausgemachte Cassatta</b> <sup>D</sup> mit Maraschino	8,90 €

## Kaffee

Kaffee	<i>Tasse</i>	3,40 €
Espresso	<i>Tasse</i>	3,20 €
Espresso Doppio	<i>Tasse</i>	4,80 €
Espresso Macchiato <sup>F</sup>	<i>Tasse</i>	3,40 €
Cappuccino <sup>F</sup>	<i>Tasse</i>	3,90 €
Latte Macchiato <sup>F</sup>	<i>Glas</i>	4,50 €
Milchkaffee <sup>F</sup>	<i>Tasse</i>	4,40 €
Heiße Schokolade <sup>F</sup> mit Vollmilch	<i>Glas</i>	4,50 €

## Frisch zubereitete Tee-Spezialitäten

Earl Grey – Aromatisierter Schwarztee	<i>Kännchen 0,4 l</i>	4,90 €
Assam Tee – Bio	<i>Kännchen 0,4 l</i>	4,90 €
Grüner Tee – Green Harmony, Gunpowder-Tee	<i>Kännchen 0,4 l</i>	4,90 €
Hagebutte	<i>Kännchen 0,4 l</i>	4,90 €
Lemon-Ingwer-Tee	<i>Kännchen 0,4 l</i>	4,90 €
Früchtetee	<i>Kännchen 0,4 l</i>	4,90 €
Pfefferminztee mit frischen Minzblättern	<i>Kännchen 0,4 l</i>	4,90 €

*Wir beziehen unseren Tee von „Heimbs“*

## Alkoholfreie Getränke

	Fl. 0,25 l	Fl. 0,75 l
Adelholzener <i>Mineralwasser Sprudel</i>	3,20 €	6,90 €
Adelholzener <i>Mineralwasser Naturell</i>	3,20 €	6,90 €
	0,20 l	0,40 l
Coca-Cola <sup>1, 2</sup>	3,20 €	4,80 €
Coca-Cola Zero <sup>1, 2, 6, 13</sup>	3,20 €	4,80 €
Orangenlimonade <sup>1, 5</sup>	3,20 €	4,80 €
Zitronenlimonade	3,20 €	4,80 €
Spezi <sup>1, 2, 5</sup>	3,20 €	4,80 €
Apfelsaftschorle <i>naturtrüb</i>	3,20 €	4,80 €
Bitter Lemon <sup>3, 5</sup>	0,20 l	4,00 €
Tonic Water <sup>3</sup>	0,20 l	4,00 €
Ginger Ale <sup>1</sup>	0,20 l	4,00 €
Vita Malz <sup>1</sup>	0,33 l	4,00 €

## Säfte und Nektare

Apfelsaft	0,20 l	3,80 €
Rhabarbersaft	0,20 l	3,80 €
Orangensaft	0,20 l	3,80 €
Bananen-Nektar	0,20 l	3,80 €
Kirsch-Nektar	0,20 l	3,80 €
Johannisbeersaft	0,20 l	3,80 €

## Flaschenbier

Flensburger Pilsner <sup>A.3</sup> alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Erdinger Kristallweisen <sup>A.1, A.3</sup>	0,50 l	5,60 €
Erdinger Hefeweißbier <sup>A.1, A.3</sup>	0,50 l	5,60 €
Erdinger alkoholfreies Hefeweißbier <sup>A.1, A.3</sup>	0,50 l	5,60 €
Erdinger dunkles Hefeweißbier <sup>A.1, A.3</sup>	0,50 l	5,60 €

## Biere vom Fass

	0,30 l	0,50 l
Berliner Pilsner <sup>A.3</sup>	3,90 €	5,60 €
Flensburger Pilsner <sup>A.3</sup>	3,90 €	5,60 €
Hövels dunkel <sup>A.1, A.3</sup>	3,90 €	5,60 €
Alsterwasser <sup>A.1, A.3</sup> Bier mit Sprite	3,90 €	5,60 €
Berliner Weiße <sup>A.3, 1</sup> mit Schuss (rot oder grün)	0,33 l	5,60 €

## Eine sommerliche Erfrischung

<b>Rosé <sup>D</sup></b> mit Limetten, frischer Minze und Eiswürfeln	<i>0,50 l</i>	13,00 €
<b>Savanna Cider <sup>D</sup></b> Apfelperlwein aus dem sonnigen Südafrika	<i>Flasche 0,33 l</i>	4,50 €

*Wir halten für Sie auch immer einen offenen Weißwein  
der Geschmacksrichtung „halbrocken“ bereit.  
Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.*

## Offene Weißweine

<b>Weingut Schüller Grüner Veltliner <sup>D</sup></b>	<i>Glas 0,10 l</i>	4,90 €
eleganter Duft nach grünem Apfel und Citrusfrüchten, helles Gelb mit Grünreflexen, Säurespiegel, frisch und fruchtig	<i>Glas 0,20 l</i>	7,20 €
<b>Pinot Grigio, Regio Trentino, I.G.T. <sup>D</sup></b>	<i>Glas 0,10 l</i>	4,90 €
Cantina TRE MONTI strohgelb, Geruch mit Weißblumen, Birnen, Granatäpfeln und tropischen Fruchtaromen	<i>Glas 0,20 l</i>	7,20 €
<b>Riesling „Schumann-Nägler“ trocken Q.b.A. <sup>D</sup></b>	<i>Glas 0,10 l</i>	4,90 €
Weinkellerei Schumann-Nägler Geisenheim-Rheingau, Deutschland eleganter trockener Riesling mit pikanten, an Pfirsich erinnernde Fruchtnoten mit feiner, gut ausbalancierter Säure	<i>Glas 0,20 l</i>	7,20 €
<b>Sauvignon Blanc „de Neuville“ <sup>D</sup></b>	<i>Glas 0,10 l</i>	4,90 €
Vin de Pay du Val de Loire Ackerman-Remy Pannier – Saumur, Loire, Frankreich ein wunderbar ausgeglichener Sauvignon abgerundet mit Noten nach Zitrus und Anklängen, erinnernd an die Knospen schwarzer Johannisbeeren, Sauvignon Blanc vom Feinsten!	<i>Glas 0,20 l</i>	7,20 €
<b>Weinschorle <sup>D</sup></b> Rot, Weiß, Rosé	<i>Glas 0,20 l</i>	6,20 €

## Offene Roséweine

<b>Bardolino Chiaretto D.O.C. <sup>D</sup></b>	<i>Glas 0,10 l</i>	4,90 €
Cantina Negrar	<i>Glas 0,20 l</i>	7,20 €

## Offene Rotweine

### **Nero d' Avola, Sizilien, I.G.T. <sup>D</sup>**

Cantina REMOLO BUCCELLATO, rubinrot,  
Duft nach Gewürzen, voll und rund im Geschmack  
mit harmonischem Finale

*Glas 0,10 l* 4,90 €

*Glas 0,20 l* 7,20 €

### **Spätburgunder – Kaiserstuhl trocken Q.b.A. <sup>D</sup>**

Winzergenossenschaft Bischoffingen,  
Vogtsburg-Bischoffingen, Baden, Deutschland, rubinrot am Glas  
funkelnd, die Aromen erinnern an Himbeere und Sauerkirsche.  
Durch seine ausgeprägte Fruchtnote und die milden Gerbstoffe  
ist er vollmundig und rund im Geschmack

*Glas 0,10 l* 4,90 €

*Glas 0,20 l* 7,20 €

### **Blauer Zweigelt – Qualitätswein <sup>D</sup>**

Weingut Schmid, Gobelsburg, Niederösterreich,  
granatrote Farbe, schöne Kirschfrucht, weich und elegant  
aber dabei nicht zu opulent, ein wunderbarer Zweigelt,  
der sich an seiner Unkompliziertheit als ein Begleiter zu Speisen,  
aber auch für die „kommunikative Stunde“ anbietet

*Glas 0,10 l* 5,90 €

*Glas 0,20 l* 7,20 €

### **Cabernet Sauvignon „de Neuville“ – Vin de Pays d'Oc <sup>D</sup>**

Ackermann-Remy Pannier-Langedoc-Roussillon,  
Frankreich, ein körperreicher Rotwein aus Südfrankreich,  
der sehr gut strukturiert ist und seine Tannine fein einbindet,  
ein intensiver Duft nach roten Früchten, großes Finale

*Glas 0,10 l* 4,90 €

*Glas 0,20 l* 7,20 €

## Champagne, Epernay – New York – Ailleurs

### **Champagner Nicolas Feuillatte, Brut <sup>D</sup>**

mit fruchtiger Nase nach Apfel, am Gaumen elegant und feinperlig,  
ein kräftiger Champagner mit feinem Charakter – übrigens „DIE“  
Marke der Franzosen. Nummer Eins in der Verbrauchergunst  
in den USA und Großbritannien

*Fl. 0,75 l* 98,00 €

### **Champagner Rosé Nicolas Feuillatte, Brut <sup>D</sup>**

sofort überwältigt Einen die feine Himbeernase, hinzu gesellen sich  
betörende florale Düfte, sehr fein und ausdrucksstark am Gaumen,  
feinperlig und sehr harmonisch, ein rosafarbener Champagner,  
den Sie nicht so leicht vergessen werden und dessen Namen  
man sich merken sollte – er steht für Qualität!

*Fl. 0,75 l* 98,00 €

# Grappa

*A B Sectione Italian Spirits ist heute die Summe vieler Lehren, die Synthese eines neuen Konzeptes für unser nationales Destillat, um eine Auswahl der besten italienischen Spirituosen zu beleben, die ausschließlich mit den Qualitätskriterien von Trauben und Trester der Exzellenz produziert werden.*

*Sie sind Grappas mit einer kühnen und stolzen Persönlichkeit, die den Glanz Italiens vom alpinen Rahmen bis zum sonnigen Land Pantelleria erzählen.*

*„Grappa ist ein Lebewesen und sollte als solches behandelt werden. Es nach der Produktion sofort zu versenden, wäre wie der Versuch, ein einjähriges Kind alleine gehen zu lassen. Es braucht Zeit. Das Erwachsenwerden ist auch für Grappa ein heikles Verfahren“*

*„Das erzählte mir mein Großvater Lazarito, während er mich an der Hand in die alternden Keller brachte, um den Duft der Engel einzuatmen.*

<b>Grappa Hausmarke</b>	<b>2 cl</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Grappa Hausmarke elegant</b>	<b>2 cl</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Grappa di Nebbiolo da Barolo, 40 Vol%</b> Rebsorte: Nebbiolo – Herkunft: Piemont – DOCG Barolo. Klar & kräftig.	<b>2 cl</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Grappa di Moscato d' Asti, 42 Vol%</b> Rebsorte: Moscato – Herkunft: Piemont – Herz des Moscato d' Asti DOCG-Gebietes.	<b>2 cl</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Grappa di Moscato Oltrepò Pavese, 42 Vol%</b> Rebsorte: Moscato – Herkunft: Lombardei – Oltrepò Pavese.	<b>2 cl</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Grappa di Moscato Trentino, 42 Vol%</b> Rebsorte: Moscato – Herkunft: Trentino – Vallagarina (Lagertal).	<b>2 cl</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Grappa di Moscato Trani, 42 Vol%</b> Rebsorte: Moscato – Herkunft: Apulien – Murge.	<b>2 cl</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Grappa di Moscato Sardegna, 42 Vol%</b> Rebsorte: Moscato – Herkunft: Sardinien – Gallura.	<b>2 cl</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Grappa di Moscato Pantelleria, 42 Vol%</b> Rebsorte: Moscato – Herkunft: Sizilien – Insel von Pantelleria.	<b>2 cl</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Grappa „I Millesimi“ 2000, 42 Vol%</b> Rebsorte: Moscato – Herkunft: Sinfonie der besten Moscato-Anbaugebiete Italiens. 14 Jahre Reifung in Eichenbarriques.	<b>2 cl</b>	<b>14,00 €</b>
<b>Grappa „Il Millesimi“ 1997, 42 Vol%</b> Rebsorte: Moscato – Herkunft: Sinfonie der besten Moscato-Anbaugebiete Italiens. 17 Jahre Reifung in Eichenbarriques.	<b>2 cl</b>	<b>18,00 €</b>
<b>Grappa „Il Millesimi“ 1994, 42 Vol%</b> Rebsorte: Moscato – Herkunft: Sinfonie der besten Moscato-Anbaugebiete Italiens. 20 Jahre Reifung in Eichenbarriques.	<b>2 cl</b>	<b>19,00 €</b>
<b>„Calvilla“ Liquore alla Menta, 28 Vol%</b> Likör aus in Alkohol eingelegter Pancalieri-Pfefferminze. Mit handverlesener Pfefferminze.	<b>2 cl</b>	<b>9,90 €</b>
<b>„Calvilla“ Liquore alla Mela, 28 Vol%</b> Likör basierend auf Calville-Äpfeln und Wein-Aquavit. Mit Äpfeln aus Slow-Food-Präsidiën.	<b>2 cl</b>	<b>9,90 €</b>
<b>„Ananda“ Liquore al Cacao, 28 Vol%</b> Likör aus alkoholischer Infusion von Kakaobohnen der Sorte Arriba Superior aus Ecuador. Mit Kakao vom Turiner Chocolatier Guido Gobino.	<b>2 cl</b>	<b>9,90 €</b>

## Digestiv

Averna	2 cl	5,30 €
Fernet Branca oder Menta	2 cl	5,30 €
Ramazzotti	2 cl	5,30 €
Cynar <sup>1</sup>	2 cl	5,30 €
Limoncello	2 cl	5,30 €
Sambuca	2 cl	4,30 €
Amaretto	2 cl	4,30 €

Für weitere Angebote wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## Longdrinks

Gin Tonic <sup>3</sup>	4 cl	10,90 €
Wodka Lemon <sup>3, 5</sup>	4 cl	10,90 €
Bacardi Cola <sup>1, 2</sup>	4 cl	10,90 €
Whiskey Cola <sup>1, 2</sup>	4 cl	10,90 €
Southern Ginger <sup>1</sup>	4 cl	10,90 €
Cuba Libre <sup>1, 2</sup>	4 cl	10,90 €

1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 chininhaltig, 4 mit Konservierungsstoff, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Süßungsmittel(n), 8 geschwärzt, 9 geschwefelt, 13 enthält eine Phenylalaninquelle, \* Formfleisch, aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt

**Alle Preise in Euro inklusive MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Abbildungen ähnlich!**

### Allergenkennzeichnung nach Lebensmittelinformationsverordnung!

**A.1** Weizen, **A.3** Gerste, **B** Fisch, **C** Krebstiere, **D** Schwefeloxide und Sulfite, **F** Milch und Laktose, **H.1** Mandel, **H.3** Walnüsse, **I** Eier, **K** Senf, **M** Weichtiere, **X** = Hummerpaste (A.1, C, L, F, E, M, 1, 11)

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

# SCHÜLLER

## WEINGUT PILLERSDORF

### **In Flagranti <sup>D</sup>**

Cuveé aus Rivaner & gelbem Muskateller;  
duftige, exotische Mango-Bananen-Frucht; gehaltvoll  
und lebendig; feiner Ausklang.  
Füllmenge: 0,75 l, Ausbau: trocken, Alkohol: 12%,

Flasche 32,00 €

### **Weinviertel DAC Hochsteiner Berg – grüner Veltiner <sup>D</sup>**

pfeffrig würzige Veltiner Aromen; feiner Duft nach grünem Apfel;  
rassig und animierend  
Füllmenge: 0,75 l, Ausbau: trocken, Alkohol: 12,5%,

Flasche 36,00 €

### **Riesling <sup>D</sup>**

strahlende Rieslingaromatik nach Steinobst; elegante Säuretextur;  
fruchtiger Abgang  
Füllmenge: 0,75 l, Ausbau: halbtrocken, Alkohol: 12,5%,

Flasche 38,00 €

### **Chardonnay <sup>D</sup>**

sattes Goldgelb; exotischer Duft; fruchtige Textur nach Mango  
und Maracuja; vielschichtig und dicht  
Füllmenge: 0,75 l, Ausbau: trocken, Alkohol: 14%,

Flasche 42,00 €

### **Weißburgunder <sup>D</sup>**

helles Goldgelb; feine Nase nach Heublumen; fruchtiger Körper;  
lebendiger Ausklang; 90 Punkte bei „À la Carte“  
und Gold bei der „NÖ-Wein“  
Füllmenge: 0,75 l, Ausbau: trocken, Alkohol: 13,5%,

Flasche 38,00 €

### **Welschriesling <sup>D</sup>**

eleganter Duft nach grünem Apfel und Citrusfrüchten;  
interessantes Säurespiel; frischer fruchtiger Körper  
Füllmenge: 0,75 l, Ausbau: trocken, Alkohol: 12,5%,

Flasche 38,00 €

### **Rosé <sup>D</sup>**

interessantes Duftspiel nach Kirschen und Waldbeeren,  
fruchtige Finesse mit feinen Gewürznoten;  
erfrischender Sommerwein  
Füllmenge: 0,75 l, Ausbau: trocken, Alkohol: 12,5%,

Flasche 33,00 €



# SCHÜLLER

## WEINGUT PILLERSDORF

### **Blaubruher<sup>D</sup>**

dunkles Kirschröt; elegante Nase nach Waldbeeren und Holunder;  
samtiger Körper mit intensiver Fruchthülle; langer Ausklang  
Füllmenge: 0,75 l, Ausbau: trocken, Alkohol: 13%,

Flasche 38,00 €

### **Zweigelt Exklusiv<sup>D</sup>**

tiefes Brombeerrot, intensives Bouquet nach roten Beeren;  
dichter samtiger Körper mit festem Tannin;  
eleganter fruchtiger Abgang  
Füllmenge: 0,75 l, Ausbau: trocken, Alkohol: 13,5%,

Flasche 45,00 €

### **Cuvée Exklusive Nadine<sup>D</sup>**

dunkles Kirschröt, vielschichtige interessante Nase; fruchtiger  
Körper mit Chassis und Waldbeeren; finessenreich  
und vollmundig im Abgang  
Füllmenge: 0,75 l, Ausbau: trocken, Alkohol: 13%,

Flasche 72,00 €

### **Schaumwein/Sekt – Frizzante Cuvée<sup>D</sup>**

interessant raffiniert Duft nach Mango  
und Holunder

Ausbau: trocken, Alkohol: 12,5%,

0,10 l Glas 6,00 € - 0,75 l Flasche 37,00 €

### **Frizzante Rosé<sup>D</sup>**

eleganter Duft nach Waldbeeren,  
anregend fruchtig

Ausbau: trocken, Alkohol: 12,5%,

0,10 l Glas 7,00 € - 0,75 l Flasche 39,00 €

1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 chininhaltig, 4 mit Konservierungsstoff, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Süßungsmittel(n), 8 geschwärzt, 9 geschwefelt,  
13 enthält eine Phenylalaninquelle, \* Formfleisch, aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt

**Alle Preise in Euro inklusive MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Abbildungen ähnlich!**

#### **Allergenkennzeichnung nach Lebensmittelinformationsverordnung!**

**A.1** Weizen, **A.3** Gerste, **B** Fisch, **C** Krebstiere, **D** Schwefeloxide und Sulfite, **F** Milch und Laktose,  
**H.1** Mandel, **H.3** Walnüsse, **I** Eier, **K** Senf, **M** Weichtiere, **X** = Hummerpaste (A.1, C, L, F, E, M, 1, 11)

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein,  
die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



# Weißweine

## Piemont

### Gavi DOCG del commune di Gavi

#### „Masseria die Carmelitani“ <sup>D</sup>

Vite Colte – Rebsorte: Cortese  
trocken, fruchtig, frisch

Fl. 0,75 l 44,00 €

## Lombardei

### Lugana DOC „I Frati“ <sup>D</sup>

Cà dei Frati – Rebsorte: Trebbiano di Lugana  
trocken, fruchtig, frisch

Fl. 0,75 l 46,00 €

## Südtirol

### Pinot Grigio Alto Adige DOC <sup>D</sup>

Kellerei Kurtatsch – Rebsorte: Grauburgunder  
trocken, mineralisch, frisch

Fl. 0,75 l 43,00 €

### Sauvignon Alto Adige DOC <sup>D</sup>

Kellerei Kurtatsch – Rebsorte: Sauvignon  
trocken, aromatisch, frisch

Fl. 0,75 l 47,00 €

## Friaul

### Chardonnay Venezia Giulia IGT <sup>D</sup>

Jermann – Rebsorte: Chardonnay  
trocken, aromatisch, frisch

Fl. 0,75 l 54,00 €

### Sauvignon Venezia Giulia IGT <sup>D</sup>

Jermann – Rebsorte: Sauvignon  
trocken, aromatisch, frisch

Fl. 0,75 l 54,00 €

## Toskana

### Vernaccia di San Gimignano DOCG „Le Grillaie“ <sup>D</sup>

Fattorie Melini – Rebsorte: Vernaccia  
trocken, fruchtig, frisch

Fl. 0,75 l 44,00 €

## Kampanien

### Greco di Tufo DOCG <sup>D</sup>

Mastroberardino – Rebsorte: Greco  
trocken, fruchtig, mineralisch

Fl. 0,75 l 49,00 €

## Sardinien

### Vermentino di Sardegna DOC „Costamolino“ <sup>D</sup>

Argiolas – Rebsorte: Vermentino  
trocken, fruchtig, süffig

Fl. 0,75 l 34,00 €

## Sizilien

### Grillo Sicilia IGP\* <sup>D</sup>

Timineri – Rebsorte: Grillo  
trocken, fruchtig, frisch

Fl. 0,75 l 32,00 €

## Roséweine

### Lombardei

**„Rosa dei Frati“ Riviera del Garda Bresciano <sup>D</sup>** *Fl. 0,75 l* **45,00 €**  
Cà dei Frati – Roséwein – Rebsorte: Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera  
trocken, blumig, frisch

### Apulien

**Primitivo Puglia IGP Rosato „Tramari“\* <sup>D</sup>** *Fl. 0,75 l* **36,00 €**  
Feudi di San Marzano – Rebsorte: Primitivo  
trocken, aromatisch, frisch

### Sizilien

**„Rosé“ Sicilia DOC <sup>D</sup>** *Fl. 0,75 l* **34,00 €**  
Planeta – Roséwein – Rebsorte: Nero d' Avola, Syrah  
trocken, fruchtig, frisch

## Rotweine

### Piemont

**Barbera d' Asti DOCG Superiore „La Lune e i Falò“ <sup>D</sup>** *Fl. 0,75 l* **47,00 €**  
Vite Colte – Rebsorte: Barbera  
trocken, kräftig, weich

**Barolo DOCG „Paesi Tuoi“ <sup>D</sup>** *Fl. 0,75 l* **69,00 €**  
Vite Colte – Rebsorte: Nebbiolo  
trocken, kräftig, majestätisch

### Lombardei

**„Ronchedone“ Vino Rosso VdT <sup>D</sup>** *Fl. 0,75 l* **62,00 €**  
Cà dei Frati – Rebsorte: Marzemino, Sangiovese, Cabernet  
trocken, voll, elegant

### Toscana

#### Chianti Classico Gran Selezione DOCG Riserva

**„Vigna di Fontalle“ <sup>D</sup>** *Fl. 0,75 l* **58,00 €**  
Machiavelli – Rebsorte: Sangiovese  
trocken, rotbeerig, kräftig

**Rosso di Montalcino DOC\* <sup>D</sup>** *Fl. 0,75 l* **58,00 €**  
Podere La Vigna – Rebsorte: Sangiovese Grosso  
trocken, rotbeerig, kräftig

**Brunello di Montalcino DOCG <sup>D</sup>** *Fl. 0,75 l* **88,00 €**  
Podere La Vigna – Rebsorte: Sangiovese Grosso  
trocken, majestätisch, kräftig

**„Mariato“ Toscana IGT <sup>D</sup>** *Fl. 0,75 l* **52,00 €**  
Podere La Vigna – Rebsorte: Sangiovese, Merlot  
trocken, fruchtig, kräftig

# Rotweine

## Venetien

### **Amarone della Valpolicella DOCG Classico** <sup>D</sup>

Domini Veneti – Rebsorte: Corvina, Corninone, Rondinella  
trocken, kräftig, weich

*Fl. 0,75 l* 74,00 €

## Abruzzan

### **Montepulciano d' Abruzzo „Riseis“** <sup>D</sup>

Agriverde – Rotwein – Rebsorte: Montepulciano  
trocken, kräftig, elegant

*Fl. 0,75 l* 36,00 €

## Apulien

### **Primitiva di Manduria DOP „Sessantanni“** <sup>D</sup>

Feudi di San Marzano – rebsorte: Primitivo  
trocken, weich und kräftig, fruchtig

*Fl. 0,75 l* 56,00 €

## Sardinien

### **Cannonau di Sardegna DOC „Costera“** <sup>D</sup>

Argiolas – Rebsorte: Cannonau  
trocken, voll, harmonisch

*Fl. 0,75 l* 38,00 €

## Sizilien

### **Nero d' Avola Sicilia DOC „Lamuri“** <sup>D</sup>

Tasca – Rebsorte: Nero d' Avola  
trocken, fruchtig, rund

*Fl. 0,75 l* 36,00 €

### **Nerello Mascalese Sicilia IGP\*** <sup>D</sup>

Timineri – Rebsorte: Nerello Mascalese  
trocken, fruchtig, weich

*Fl. 0,75 l* 33,00 €

### **Syrah Sicilia IGP\*** <sup>D</sup>

Timineri – Rebsorte: Syrah  
trocken, fruchtig, samtig

*Fl. 0,75 l* 37,00 €

### **„Passimient“ Terre Siciliane IGT\*** <sup>D</sup>

Eghemon – Rebsorte: Nero d' Avola, Frappato  
trocken, voll, weich

*Fl. 0,75 l* 37,00 €

## Malta

### **Chardonnay Malta Superior DOC „Jean Parisot“** <sup>D</sup>

Tà Betta – Weißwein – Rebsorte: Chardonnay  
trocken, komplex, aromatisch, weich

*Fl. 0,75 l* 112,00 €

### **Syrah/Cabernet Franc Malta Superior DOC**

#### **„Philippe Villiers“** <sup>D</sup>

Tà Betta – Rotwein – Rebsorte: Syrah/Cabernet Franc  
trocken, robust, rotbeerig, würzig

*Fl. 0,75 l* 118,00 €

### **Merlot/Cabernet Sauvignon Malta Superior DOC**

#### **„Antonio Manoel“** <sup>D</sup>

Tà Betta – Rotwein – Rebsorte: Syrah/Cabernet Sauvignon  
trocken, opulent, rotbeerig, Schokolade und Karamell

*Fl. 0,75 l* 124,00 €