



Albrechtstraße 13 - 10117 Berlin
Tel.: 030 28 04 64 01
www.machiavelli-berlin.de

❖ Kartenzahlung ab 20 € ❖

Aperitif

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

Limonaden

Machiavelli Limo Erfrischungsgetränk mit Zitrone, Limette, Erdbeeren und Minze	6,90 €
Rio Grande Erfrischungsgetränk mit Waldfrüchten, Zitrone, Limetten und Minze	6,90 €
San Remo Erfrischungsgetränk mit Wassermelone, Zitrone, Limetten und Minze	6,90 €
Lady Berry ^{1,2} Erfrischungsgetränk mit Minze, Zitrone, Limetten und Cola	6,90 €
Limo Hugo ³ Erfrischungsgetränk mit Minze, Zitrone, Limetten, Holundersirup und Tonic	6,90 €

Vorspeisen

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

Bruschetta Classico <small>A, I</small>	6,00 €
6 Stück kross gebackene Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum	
Bruschetta al Pesto Genovese <small>A, I</small>	6,00 €
6 Stück kross gebackene Brotscheiben mit Basilikumpesto	

La Focacceria

In Italien ein Muss bei jeder Mahlzeit

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

Suppen

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

Salate

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

Vegane Speisen

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

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen ^{A, I, F, 4}		12,90 €
mit Cremé fraîche, Speck, Zwiebeln und Schnittlauch		
Tartufo ^{A, I, F}		18,90 €
mit Cremé fraîche, Mozzarella, Trüffelstücken, Trüffelöl und Parmesan		
Tarte aux Poires ^{A, I, F}		13,90 €
Flammkuchen mit Birne, Gorgonzola und Oregano		
Tarte Lion ^{A, I, F}		13,90 €
Flammkuchen mit Äpfeln, roten Zwiebeln und Ziegenfeta		
Tarte India ^{A, I, F}		17,90 €
Flammkuchen mit Cremé fraîche und Hähnchenbruststreifen mariniert in Chili-Curry		
Tarte Saumon ^{A, I, B}		18,90 €
Flammkuchen mit Lachs, Babyspinat und Knoblauch		
Mediterranean ^{A, I, F}		14,90 €
mit Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken und Parmesan		
De la mer ^{A, I, B, C, F, M}		17,90 €
mit Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchten und Kräutern		
Mer et Montagnes ^{A, I, C, F}		14,90 €
mit Tomaten, Mozzarella, Champignons, Rucola und Krabben		
Nantes ^{A, I, F, 4, 5, *}		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

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

Pizza Speciale

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

Pasta

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

Risotto

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

Fleisch

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

Fisch

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

Für unsere kleinen Gäste

Diese Gerichte sind nur Kindern vorbehalten.

Spaghetti mit Tomatensauce oder Sahnesauce ^{A, I, F}	7,00 €
Kinderpizza nach Wunsch ^{A, I, F}	7,00 €
Kleines Wiener Schnitzel ^{A, I, F, I}	12,00 €

Dessert

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

Kaffee

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

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

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

Säfte und Nektare

Apfelsaft	<i>0,20 l</i>	3,80 €
Rhabarbersaft	<i>0,20 l</i>	3,80 €
Orangensaft	<i>0,20 l</i>	3,80 €
Bananen-Nektar	<i>0,20 l</i>	3,80 €
Kirsch-Nektar	<i>0,20 l</i>	3,80 €
Johannisbeersaft	<i>0,20 l</i>	3,80 €

Flaschenbier

Flensburger Pilsner ^{A, 3} alkoholfrei	<i>0,33 l</i>	3,90 €
Erdinger Kristallweisen ^{A, 1, A, 3}	<i>0,50 l</i>	5,60 €
Erdinger Hefeweißbier ^{A, 1, A, 3}	<i>0,50 l</i>	5,60 €
Erdinger alkoholfreies Hefeweißbier ^{A, 1, A, 3}	<i>0,50 l</i>	5,60 €
Erdinger dunkles Hefeweißbier ^{A, 1, A, 3}	<i>0,50 l</i>	5,60 €

Biere vom Fass

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

Eine sommerliche Erfrischung

Rosé D mit Limetten, frischer Minze und Eiswürfeln	<i>0,50 l</i>	13,00 €
Savanna Cider D 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

Weingut Schüller Grüner Veltliner D	<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 €
Pinot Grigio, Regio Trentino, I.G.T. D	<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 €
Riesling „Schumann-Nägler“ trocken Q.b.A. D	<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 €
Sauvignon Blanc „de Neuville“ D	<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 €
Weinschorle D Rot, Weiß, Rosé	<i>Glas 0,20 l</i>	6,20 €

Offene Roséweine

Bardolino Chiaretto D.O.C. D	<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. ^D	<i>Glas 0,10 l</i>	4,90 €
Cantina REMOLO BUCCELLATO, rubinrot, Duft nach Gewürzen, voll und rund im Geschmack mit harmonischem Finale	<i>Glas 0,20 l</i>	7,20 €
Spätburgunder – Kaiserstuhl trocken Q.b.A. ^D	<i>Glas 0,10 l</i>	4,90 €
Winzergenossenschaft Bischolzingen, Vogtsburg-Bischolzingen, 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	<i>Glas 0,20 l</i>	7,20 €
Blauer Zweigelt – Qualitätswein ^D	<i>Glas 0,10 l</i>	5,90 €
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	<i>Glas 0,20 l</i>	7,20 €
Cabernet Sauvignon „de Neuville“ – Vin de Pays d’Oc ^D	<i>Glas 0,10 l</i>	4,90 €
Ackermann-Remy Pannier-Langeuedoc-Roussillion, Frankreich, ein körperreicher Rotwein aus Südfrankreich, der sehr gut strukturiert ist und seine Tannine fein einbindet, ein intensiver Duft nach roten Früchten, großes Finale	<i>Glas 0,20 l</i>	7,20 €

Champagne, Epernay – New York – Ailleurs

Champagner Nicolas Feuillatte, Brut ^D	<i>Fl. 0,75 l</i>	98,00 €
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		
Champagner Rosé Nicolas Feuillatte, Brut ^D	<i>Fl. 0,75 l</i>	98,00 €
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!		

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 einzutragen.“

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

Digestiv

Averna	2 cl	5,30 €
Fernet Branca oder Menta	2 cl	5,30 €
Ramazzotti	2 cl	5,30 €
Cynar ¹	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 ³	4 cl	10,90 €
Wodka Lemon ^{3, 5}	4 cl	10,90 €
Bacardi Cola ^{1, 2}	4 cl	10,90 €
Whiskey Cola ^{1, 2}	4 cl	10,90 €
Southern Ginger ¹	4 cl	10,90 €
Cuba Libre ^{1, 2}	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 ^D

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 ^D

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

Flasche 36,00 €

Riesling ^D

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

Flasche 38,00 €

Chardonnay ^D

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

Flasche 42,00 €

WeiBburgunder ^D

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 ^D

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 ^D

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

Blaubruder ^D

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

Flasche 38,00 €

Zweigelt Exklusiv ^D

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 ^D

dunkles Kirschrot, 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 ^D

interessant raffinierter Duft nach Mango
und Holunder
Ausbau: trocken, Alkohol: 12,5%,

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

Frizzante Rosé ^D

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“ D Fl. 0,75 l 44,00 €
Vite Colte – Rebsorte: Cortese
trocken, fruchtig, frisch

Lombardie

Lugana DOC „I Frati“ D Fl. 0,75 l 46,00 €
Cà dei Frati – Rebsorte: Trebbiano di Lugana
trocken, fruchtig, frisch

Südtirol

Pinot Grigio Alto Adige DOC D Fl. 0,75 l 43,00 €
Kellerei Kurtatsch – Rebsorte: Grauburgunder
trocken, mineralisch, frisch

Sauvignon Alto Adige DOC D Fl. 0,75 l 47,00 €
Kellerei Kurtatsch – Rebsorte: Sauvignon
trocken, aromatisch, frisch

Friaul

Chardonnay Venezia Giulia IGT D Fl. 0,75 l 54,00 €
Jermann – Rebsorte: Chardonnay
trocken, aromatisch, frisch

Sauvignon Venezia Giulia IGT D Fl. 0,75 l 54,00 €
Jermann – Rebsorte: Sauvignon
trocken, aromatisch, frisch

Toskana

Vernaccia di San Gimignano DOCG „Le Grilliae“ D Fl. 0,75 l 44,00 €
Fattorie Melini – Rebsorte: Vernaccia
trocken, fruchtig, frisch

Kampanien

Greco di Tufo DOCG D Fl. 0,75 l 49,00 €
Mastroberadino – Rebsorte: Greco
trocken, fruchtig, mineralisch

Sardinien

Vermentino di Sardegna DOC „Costamolino“ D Fl. 0,75 l 34,00 €
Argiolas – Rebsorte: Vermentino
trocken, fruchtig, süffig

Sizilien

Grillo Sicilia IGP* D Fl. 0,75 l 32,00 €
Timineri – Rebsorte: Grillo
trocken, fruchtig, frisch

Roséweine

Lombardei

„Rosa dei Frati“ Riviera del Garda Bresciano D
Cà dei Frati – Roséwein – Rebsorte: Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera trocken, blumig, frisch

Fl. 0,75 l 45,00 €

Apulien

Primitivo Puglia IGP Rosato „Tramari“* D
Feudi di San Marzano – Rebsorte: Primitivo trocken, aromatisch, frisch

Fl. 0,75 l 36,00 €

Sizilien

„Rosé“ Sicilia DOC D
Planeta – Roséwein – Rebsorte: Nero d' Avola, Syrah trocken, fruchtig, frisch

Fl. 0,75 l 34,00 €

Rotweine

Piemont

Barbera d' Asti DOCG Superiore „La Lune e i Falò“ D
Vite Colte – Rebsorte: Barbera trocken, kräftig, weich

Fl. 0,75 l 47,00 €

Barolo DOCG „Paesi Tuoi“ D
Vite Colte – Rebsorte: Nebbiolo trocken, kräftig, majestatisch

Fl. 0,75 l 69,00 €

Lombardei

„Ronchedone“ Vino Rosso VdT D
Cà dei Frati – Rebsorte: Marzemino, Sangiovese, Cabernet trocken, voll, elegant

Fl. 0,75 l 62,00 €

Toskana

Chianti Classico Gran Selezione DOCG Riserva

„Vigna di Fontalle“ D
Machiavelli – Rebsorte: Sangiovese trocken, rotbeerig, kräftig

Fl. 0,75 l 58,00 €

Rosso di Montalcino DOC* D
Podere La Vigna – Rebsorte: Sangiovese Grosso trocken, rotbeerig, kräftig

Fl. 0,75 l 58,00 €

Brunello di Montalcino DOCG D
Podere La Vigna – Rebsorte: Sangiovese Grosso trocken, majestatisch, kräftig

Fl. 0,75 l 88,00 €

„Mariato“ Toscana IGT D
Podere La Vigna – Rebsorte: Sangiovese, Merlot trocken, fruchtig, kräftig

Fl. 0,75 l 52,00 €

Rotweine

Venetien

Amarone della Valpolicella DOCG Classico ^D Domini Veneti – Rebsorte: Corvina, Corinone, Rondinella trocken, kräftig, weich	Fl. 0,75 l	74,00 €
--	------------	---------

Abruzzen

Montepulciano d' Abruzzo „Riseis“ ^D Agriverde – Rotwein – Rebsorte: Montepulciano trocken, kräftig, elegant	Fl. 0,75 l	36,00 €
---	------------	---------

Apulien

Primitiva di Manduria DOP „Sessantanni“ ^D Feudi di San Marzano – rebsorte: Primitivo trocken, weich und kräftig, fruchtig	Fl. 0,75 l	56,00 €
---	------------	---------

Sardinien

Cannonau di Sardegna DOC „Costera“ ^D Argiolas – Rebsorte: Cannonau trocken, voll, harmonisch	Fl. 0,75 l	38,00 €
--	------------	---------

Sizilien

Nero d' Avola Sicilia DOC „Lamuri“ ^D Tasca – Rebsorte: Nero d' Avola trocken, fruchtig, rund	Fl. 0,75 l	36,00 €
--	------------	---------

Nerello Mascalese Sicilia IGP* ^D Timineri – Rebsorte: Nerello Mascalese trocken, fruchtig, weich	Fl. 0,75 l	33,00 €
--	------------	---------

Syrah Sicilia IGP* ^D Timineri – Rebsorte: Syrah trocken, fruchtig, samtig	Fl. 0,75 l	37,00 €
---	------------	---------

„Passimento“ Terre Siciliane IGT* ^D Eghemon – Rebsorte: Nero d' Avola, Frappato trocken, voll, weich	Fl. 0,75 l	37,00 €
--	------------	---------

Malta

Chardonnay Malta Superior DOC „Jean Parisot“ ^D Tà Betta – Weißwein – Rebsorte: Chardonnay trocken, komplex, aromatisch, weich	Fl. 0,75 l	112,00 €
---	------------	----------

Syrah/Cabernet Franc Malta Superior DOC

„Philippe Villiers“ ^D 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“ ^D Tà Betta – Rotwein – Rebsorte: Syrah/Cabernet Sauvignon trocken, opulent, rotbeerig, Schokolade und Karamell	Fl. 0,75 l	124,00 €
---	------------	----------