

Marienhof

BY
CAIARO

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns, dass Sie uns besuchen und heißen Sie herzlich willkommen!

Wir möchten Sie, mit unserer durchgängig guten Qualität bei der Zubereitung der frischen Speisen, bestens bedienen.

Genießen Sie unser Ristorante und verbringen Sie bei uns ein paar gemütliche Stunden, in denen wir Sie mit unseren Spezialitäten verwöhnen.

Da uns unser Personal wichtig ist legen wir von Dienstag bis Donnerstag von 14:30 bis 17:00 Uhr eine Mittagspause ein. Wir danken für Ihr Verständnis.

Sollten Sie dennoch Anregungen für uns haben, sind wir für diese immer dankbar.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Dear guests,

We are pleased that you are visiting us and warmly welcome you!

We would like to serve you well with our consistently good quality in the preparation of fresh dishes.

Enjoy our Ristorante and spend a few cozy hours with us while we spoil you with our specialties.

As our staff is important to us, we take a lunch break from Tuesday to Thursday from 2:30 p.m. to 5:00 p.m. We thank you for your understanding.

If you still have suggestions for us, we are always grateful for them.

We wish you a pleasant stay and a good appetite!

Allergene | Allergenes

A Sulfite | Sulfites
B Glutenhaltige Getreide |
Gluten-containing Grain
C Eier | eggs
D Milch | milk
E Fisch | fish
F Sellerie | celery
G Senf | mustard
H Soja | soy
I Weizen | wheat

1 mit Konservierungsstoff | with preservative
2 mit Geschmacksverstärker | with flavor enhancer
3 mit Antioxidationsmittel | with antioxidants
4 mit Farbstoff | with dye
5 mit Phosphat | with phosphate
6 mit Süßungsmittel | with sweetener
7 koffeinhaltig | caffeinated
8 chininhaltig | contains quinine
9 geschwärzt | black out
10 enthält Phenylalanin | contains phenylalanine
11 enthält Nitrat | contains nitrate
12 geschwefelt | sulphurized

Wir akzeptieren Kartenzahlung ab 50,- €

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. / All prices in euros including VAT.



Vorspeisen | Appetizers

- 10 **Bruschetta Pomodoro e Burrata** 15,50
geröstetes Brot mit Tomatenstückchen, Knoblauch, Basilikum und Burrata
toasted bread with tomato pieces, garlic, basil and Burrata
- 11 **Vitello Tonnato^{C,E}** 17,00
dünn geschnittene Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße u. Kapern^{3,5}
thinly sliced veal slices in tuna sauce and capers
- 12 **Caprese di Bufala** 16,00
125 g Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum
125 g buffalo mozzarella, Cherry tomatoes and basil
- 13 **Bruschetta al Pomodoro** 10,00
geröstetes Brot mit Tomatenstückchen und Knoblauch
toasted bread with tomato pieces and garlic
- 15 **Carpaccio di Manzo** 19,00
Rohes argentinisches Rinderfilet, in dünne Scheiben geschnitten, dazu Rucola und Parmesankäse
Raw Argentinian beef fillet, cut into thin slices, with arugula and parmesan cheese
- 21 **Tartar di Salmone** 22,50
Lachstartar mit Avocado und Zitrone
Salmon tartar with avocado and lemon
- 22 **Scampi Aglio Olio** 18,00
- spicy - 🌶️
Black-Tiger-Garnelen mit Kirschtomaten, Öl, Knoblauch und Peperoni
Black tiger prawns with cherry tomatoes, Oil, garlic and hot peppers
- 23 **Tartar di Tonno** 22,50
Thunfischtartar mit Avocado, rotem Pfeffer und Zitrone
Tuna tartare with avocado, red pepper and lemon

Salate | Salads

- 30 **Salat Italia^{2,3,D}** 15,00
Blattsalat mit Käse^{2,4}, Hinterschinken^{1,2,3}, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Eiern
Leaf salad with cheese^{2,4}, ham^{1,2,3}, cucumbers, Tomatoes, onions and eggs
- 35 **Salat Massimo^{2,3,D}** 19,50
Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, gebratenen Champignons und Putenstreifen
Lettuce with cucumbers, tomatoes, Onions, peppers, fried Mushrooms and turkey strips
- 38 **Beilagensalat^{2,3}** 6,00
Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Rucola
lettuce with cucumbers, tomatoes, Onions and arugula
- 40 **Salat Nico** 21,50
Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Mozzarella, Black-Tiger-Garnelen und gebratenen Champignons
Lettuce with cucumbers, tomatoes, Onions, mozzarella, black tiger Shrimp and fried mushrooms



Pizza à ca. 30 cm

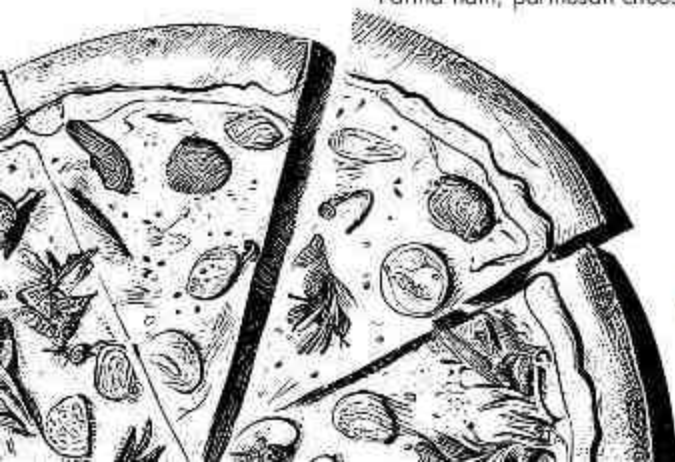
- 90 Margherita^{B,I} 10,00
Tomaten, Fior di latte
Tomatoes, fior di latte
- 91 Chef - spicy - 🍷 16,00
Tomaten, Fior di latte, gegrilltem
Gemüse, Knoblauch, Spianata Calabrese
Tomatoes, fior di latte, grilled
vegetables, garlic, Spianata Calabrese
- 92 Aurora 17,50
Tomaten, Fior di latte, Kirschtomaten,
Rucola und Büffelmozzarella
tomatoes, fior di latte, cherry tomatoes,
arugula and buffalo mozzarella
- 93 Spezial 15,50
Tomaten, Fior di latte, Spianata
Calabrese, Salami Napoli,
Schinken, Pilze
Tomatoes, fior di latte, Spianata
Calabrese, Salami Napoli, ham,
mushrooms
- 94 Extra 14,50
Tomaten, Fior di latte, Spianata
Calabrese, Zwiebeln, Sardellen
Tomatoes, fior di latte, Spianata
Calabrese, Onions, anchovies
- 95 Diavolo - spicy - 🍷 15,00
Tomaten, Fior di latte, Spianata
Calabrese, Pilze
Tomatoes, fior di latte, Spianata
Calabrese, Mushrooms
- 96 Regina 14,50
Tomaten, Fior di latte, Schinken,
Pilze, Zwiebeln
Tomatoes, fior di latte, ham,
Mushrooms, onions
- 97 Romina 18,00
Tomaten, Fior di latte, Rucola,
Parmaschinken, Parmesankäse
Tomatoes, fior di latte, Arugula,
Parma ham, parmesan cheese

- 98 Vegetarisch 15,00
mit gegrilltem Gemüse und Knoblauch
with grilled vegetables and garlic
- 99 Maria^{E,D} 19,50
Tomaten, Fior di latte, geschälten
Garnelen, Spinat, Schafskäse
u. Knoblauch
Tomatoes, Fior di latte, peeled Shrimp,
spinach, feta cheese and garlic
- 100 Angelo - spicy - 🍷 17,50
Tomaten, Fior di latte, Schinken,
Thunfisch, Schafskäse, Paprika Zwiebeln
tomatoes, fior di latte, ham, Tuna,
sheep's cheese, peppers, onions
- 102 Calabria 15,00
Tomaten, Fior di latte, Salami Napoli,
Schinken, Zwiebeln und Knoblauch
tomatoes, fior di latte, Salami Napoli,
Ham, onions and garlic
- 103 Cosentina 18,00
Tomaten, Fior di latte, Salsiccia
Calabrese, Steinpilze
Tomatoes, fior di latte, salsiccia
Calabrese, porcini mushrooms
- 104 Pizza Mare 22,00
Meeresfrüchte, Kirschtomaten
und Knoblauch
Seafood, cherry tomatoes and garlic

...oder stellen Sie sich Ihre Pizza
selbst zusammen!

Extrazutaten | Extra ingredie

200	Salami Napoli ^{2,4,1}	2,00
201	Spianata Calabrese (scharf)	2,00
202	Schinken ^{1,2,3}	2,00
207	Thunfisch ^E	2,00
208	Sardellen ^F	2,00
211	Pilze	1,00
212	Zwiebeln	1,00
215	Paprika	2,00
219	Olive ^G	2,00
221	Mais	1,00
222	Knoblauch	1,00
223	Kapern	1,00
227	Kirschtomaten	2,00
224	Artischocken	3,00
228	Mozzarella ^P	2,00
232	Schafskäse ^Q	2,00
233	Rucola	2,00
234	Büffelmozzarella	4,00
236	Salsiccia	4,00
237	Steinpilze	3,00
238	Burrata	4,50



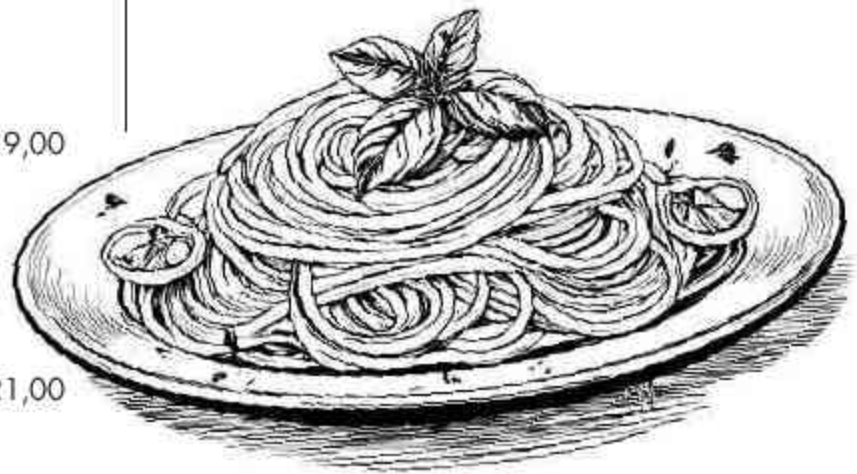
Pasta

- 41 Spaghetti Aglio Olio e Gamberi - spicy - 🍷 21,00
Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten, Black-Tiger-Garnelen
olive oil, garlic, cherry tomatoes, Black Tiger Shrimp
- 42 Spaghetti Aglio Olio Peperoncino - spicy - 🍷 14,50
Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten und Peperoni
Olive oil, garlic, cherry tomatoes and pepperoni
- 43 Spaghetti Bolognese 14,00
Rinder-Hackfleischsoße
Minced beef sauce
- 46 Spaghetti Mare 21,00
Meeresfrüchte^f, Knoblauch, Kirschtomaten
seafood, garlic, Cherry tomatoes
- 44 Penne alla Chef^D 16,00
Champignons, Putenstreifen, Sahnesoße
Mushrooms, turkey strips, cream sauce
- 45 Penne Diavolo - spicy - 🍷 15,00
Rinderhackfleisch-Sahnesoße, Champignons, Peperoni
minced beef cream sauce, Mushrooms, pepperoni
- 49 Penne Calabrese - spicy - 🍷 15,00
Tomatensauce, Chilischoten, Parmesankäse
tomato sauce, chili peppers, Parmesan cheese
- 50 Tagliatelle Aurora 19,00
Lachs, Zucchini, Knoblauch, Tomaten-Sahnesoße
salmon, zucchini, garlic, Tomato cream sauce
- 51 Tagliatelle Rucola e Gamberi 21,00
in Weißweinsauce, Kirschtomaten, Rucola und Black-Tiger-Garnelen
in white wine sauce, cherry tomatoes, Arugula and black tiger prawns

- 52 Tagliatelle Scampi e Porcini 21,00
Black-Tiger-Garnelen, Steinpilze, Kirschtomaten, Knoblauch
Black tiger prawns, porcini mushrooms, Cherry tomatoes, garlic
- 54 Gran Triangoli di bufala 17,50
hausgemachte Teigtaschen mit feiwürzigem Büffelricotta und Blattspinat, in leichter Tomaten-Sahnesoße, mit Parmesankäse
homemade dumplings with delicately spicy buffalo ricotta and leaf spinach, in light tomato sauce, cream sauce with parmesan cheese

Baked pasta

- 55 Cannellotti Spinaci e Ricotta 15,00
hausgemachte, geschlossene Teigrolle mit einer cremigen Ricotta-Blattspinat-Füllung
homemade, closed Roll of dough with a creamy Ricotta and spinach filling
- 56 Cannellotti Carne^{B,D} 15,00
hausgemachte, geschlossene Teigrolle mit einer Rindfleisch-Gemüse-Füllung
homemade, closed Roll of dough with a beef Vegetable filling



Schnitzel

- 124 Schnitzel »Wiener Art«^{B,C,D,J} 15,00
paniert
breaded
- 132 Schnitzel mit Champignon-
Sahnesoße^{B,C,D,I} 18,50
with mushrooms cream sauce
- 133 Schnitzel Diavolo 19,00
- spicy - 🍷
mit Rinderhackfleisch-Sahnesoße
und Champignons^{2,3}
with minced beef cream sauce
and mushrooms^{2,3}
- 126 Cordon Bleu^{B,C,D,J} 19,00
mit Schinken^{1,2,3} und Käse^{2,4} gefüllt
filled with ham^{1,2,3} and cheese^{2,4}
- 127 Cordon Bleu
Champignons^{B,C,D,J} 20,00
mit Schinken^{1,2,3} und Käse^{2,4} gefüllt,
dazu Champignons an Sahnesoße⁵
filled with ham^{1,2,3} and cheese^{2,4},
with mushrooms in cream sauce⁵
- 168 Hähnchenbrust paniert^{B,C,D} 18,00
Breaded chicken breast^{B,C,D}

Beilagen zur Wahl

Pommes und Salat^{2,3}
ohne Pommes, mit größerem Salat^{2,3}
für Nudeln berechnen wir einen
Aufpreis von 3,00
Extra Soße berechnen wir mit einem
Aufpreis von 3,00

Arg. Rind | Arg. Beef

Arg. getreidegefüttertes Roastbeef High Quality,
ca. 280–300 g Rohgewicht

Arg. grain-fed roast beef high quality,
approx. 280–300 g raw weight

- 142 Rumpsteak 33,00
mit Kräuterbutter | with herb butter
- 143 Rumpsteak 34,50
mit Pfeffer | with pepper
- 144 Rumpsteak 34,00
mit Zwiebeln | with onions

Beilagen zur Wahl

ohne Pommes, mit größerem Salat^{2,3}
mit Pommes und Salat^{2,3}

Fisch | Fish

- 153 Frittierte Calamariringe^{B,C,E,I} 17,90
frische Calamari, mehlert und frittiert,
mit Knoblauchsoße
fresh calamari, floured and fried,
with garlic sauce
- 154 Tagliata di Tonno 31,90
in dünne Scheiben geschnittener
Thunfisch auf einem Rucolabett,
roter Pfeffer, Zitrone, Olivenöl
und Kräuter
Thinly sliced tuna on a bed of arugula,
red pepper, lemon, olive oil, and herbs
- 155 Scampi alla Griglia 27,90
Scampi vom Wildfang, gegrillt,
Olivenöl, Zitrone und Kräuter
Grilled wild caught scampi
with olive oil, lemon, and herbs

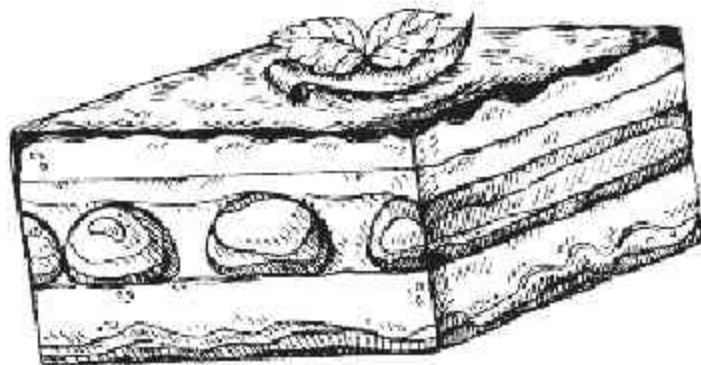
Zum Fisch servieren wir
Rosmarinkartoffeln und Salat

We serve the fish with
rosemary potatoes and salad.

Für weitere Sorten Fisch – Siehe Empfehlung!
For other types of fish – see recommendation!

Dessert

900	Tiramisu hausgemacht homemade	9,00
901	Panna Cotta hausgemacht homemade	9,00
903	Tartufo Nero	9,00
904	Soufflé al Pistacchio Pistazien Soufflé	11,00
905	Soufflé al Cioccolato Schokoladen Soufflé	11,00
906	Schokomousse mit Karamell Chocolate mousse with caramel	9,00
907	Cheesecake mit salted caramel Cheesecake with salted caramel	9,00



Aperitif | aperitiv


550	Aperol Spritz ² alkoholfrei 0,3 l alcohol-free 0,3 l	9,00
551	Aperol Spritz ² Prosecco Aperol ^{4,8} 0,3 l	9,00
552	Lemon Spritz ^A Prosecco Aperol ^{4,8} mit Lemon 0,3 l Prosecco Aperol ^{4,8} with lemon 0,3 l	9,00
553	Prosecco Valdo Biadine 0,2 l	8,50
554	Campari Soda o. Orange ⁴ 0,4 l	9,00
555	Crodino Spritz Crodino Prosecco, Soda 0,4 l	9,00
556	Sarti Spritz Tonic Water, Limettensaft 0,3 l Tonic water, lime juice 0,3 l	9,00
558	Martini Floreale Wilde Berry alkoholfrei 0,3 l alcohol-free 0,3 l	9,00
559	Lillet Wild Berry 0,3 l	9,00

Gin & Tonic

560	Hendricks Gin Original	12,00
561	Monkey 47	13,00
562	Malfy Original	10,00
563	Malfy Rosé	10,00
564	Gin Mare	13,00
565	Roku Gin	10,00

Wahlweise mit Premium Tonic Water
oder Lemon

Erfrischungsgetränke | Soft drinks

612	Coca Cola ^{4,7} 0,33 l	4,50
614	Coca Cola Zero ^{4,7,10} 0,33 l	4,50
616	Fanta ^{3,4} 0,33 l	4,50
618	Spezi ^{4,6,7} 0,33 l	4,50
620	Bitter Lemon ⁸ 0,4 l	4,70
668	Trade Island Iced Tea Peach 0,33 l	4,60
669	Trade Island Iced Tea & Herbs Mint'n Lime 0,33 l	4,60
629	Johannisbeersaft Nektar-Schorle, 0,4 l Nectar spritzer, 0,4 l	4,90
679	Maracujasaft Nektar-Schorle 0,4 l Nectar spritzer, 0,4 l	4,90
624	Apfelsaft Direktsaft 0,4 l Direct juice 0,4 l	4,90
626	Apfelsaftschorle 0,4 l Apple juice spritzer 0,4 l	4,90
627	Aqua Panna stilles Wasser 0,25 l still water 0,25 l	3,90
		
628	San Pellegrino Wasser 0,25 l San Pellegrino water 0,25 l	3,90
713	San Pellegrino Wasser 0,7 l San Pellegrino water 0,7 l	8,00
714	Aqua Panna stilles Wasser 0,7 l still water 0,7 l	8,00

Bier vom Fass | Draft beer

600	Export	0,4 l	4,30
601	Pils	0,4 l	4,30
602	Radler	0,4 l	4,30
604	Urbräu dunkel	0,4 l	4,30
605	Bavaria Weizen hell	0,5 l	4,90
606	Russ	0,5 l	4,90
711	Cola-Weizen ^{4,7}	0,5 l	4,90
712	Kellertrüb	0,4 l	4,30

Flaschenbier | Bottled beer

607	Weizen dunkel	0,5 l	4,90
608	Kristallweizen	0,5 l	4,90
609	Pils alkoholfrei	0,33 l	4,10
700	Alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,90

Apfelwein Cider

630	Apfelwein ^{1,12} pur	0,25 l	2,70
631	Apfelwein ^{1,12} pur	0,5 l	4,70
632	Apfelwein ^{1,12} süß	0,25 l	2,70
633	Apfelwein ^{1,12} sauer	0,25 l	2,70
634	Apfelwein ^{1,12} süß	0,5 l	4,70
635	Apfelwein ^{1,12} sauer	0,5 l	4,70

Rotwein | red wine

643	Valpolicella D.O.C. halbtrocken	0,2 l	7,50
644	Lambrusco Tafelwein Perlwein, lieblich	0,2 l	7,50
645	Montepulciano D.O.C. trocken	0,2 l	7,50
647	Primitivo D.O.C. trocken	0,2 l	7,50

Weißwein | White wine

648	Weißweinschorle	0,3 l	7,50
648	Frascati D.O.C. trocken	0,2 l	7,50
649	Pinot Grigio D.O.C. halbtrocken	0,2 l	7,50
642	Frizzantino Tafelwein Perlwein, lieblich	0,2 l	7,50
646	Lugana del Garda trocken	0,2 l	8,00
653	Chardonnay D.O.C. halbtrocken	0,2 l	7,50

Rosé Wein | Rosé wine

650	Rosé D.O.C. trocken	0,2 l	7,50
-----	------------------------	-------	------



Spirituosen | spirits

658	Zwetschgenwasser-	40%	2cl	4,50
659	Williams Christ	40%	2cl	4,50
661	Grappa Prosecco	40%	2cl	6,00
662	Limoncello	26%	2cl	4,50
663	Ramazotti	38%	2cl	4,50
664	Averna	38%	2cl	4,50
666	Sambuca	40%	2cl	4,50
667	Amaro del Capo	40%	2cl	4,70

Warme Getränke | Warm drinks

670	Tasse Kaffee	3,20
671	Latte Macchiato ^D	5,00
672	Espresso	3,00
673	Cappuccino ^D	3,70
674	Tee Pfefferminz Früchte Schwarztee Rooibos Vanille	3,80
676	Espresso Macchiato	3,50
675	Espresso Doppio	4,00





Marienhof

BY
CAIARO

**Grappa
&
Weinkarte**

La Grapperia

Glas 2 cl

Grappa Nonino Chardonnay
Nonino

41%

9,00



Grappa Nonino Moscata
Nonino

41%

9,00



Grappa Nonino Prosecco Riserva

41%

9,00



Grappa Nonino Riserva 5 anni

43%

11,00



Bollicine

Prosecco Valdobbiadene Sup. DOCG

Weingut: Valdo Spumanti Srl.
Region: Trento
Rebsorte: Glera Trauben
Beschreibung: Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen.
Feine und anhaltende Perlage.
Unverwechselbarer fruchtiger Duft mit
Noten von Wildapfel, Golden Apfel,
Akazienblüten und Honig



Flasche 0,75 l

35,00

Berlucchi '61 Rosé Franciacorta Brut DOCG

Weingut: Berlucchi Franciacorta Spumante
Region: Lombardei
Rebsorte: Chardonnay & Pinot Nero
Beschreibung: Sein Bouquet erinnert an Waldbeeren und
Früchte, mit zarten Aromen von
Hefe & Brotkruste. Sein Geschmack ist
harmonisch, mit ausgeglichener Säure



64,00

Ferrari Maximum Brut Metodo Classico DOC

Weingut: Ferrari Spumante, Fratelli Lunelli
Region: Trento
Rebsorte: 100% Chardonnay
Beschreibung: Er besitzt mustergültige Eigenschaften wie
Langlebigkeit, Fülle, Kraft und Eleganz.
Strohgelb mit grünlichen Reflexen



64,00

Marchesi Antinori Franciacorta DOCG Brut Cuvée Royale

Weingut: Tenuta Montenisa Marchesi Antinori
Region: Lombardei
Rebsorte: 78% Chardonnay, 12% Pinot Noir, 10% Pinot Blanc
Beschreibung: Eine Cuvée von ungewöhnlicher edler Harmonie,
großer Ausdruckskraft und Eleganz. Der Verbleib auf
den Hefen verstärkt den intensiven Duft mit Noten von
weißem Pfirsich, Brotkruste und Hefe. Helle strohgelbe
Farbe, cremiger Schaum und feine anhaltende Perlage.
Am Gaumen ausgewogen, ausgeprägt die typische
Lebhaftigkeit des Brut.



70,00

Dom Pérignon: Vintage 2015

Weingut: Dom Perignon
Region: Champagne/Frankreich
Rebsorte: 51% Pinot Noir, 49% Chardonnay
Beschreibung: Zunächst offenbaren sich geröstete Noten und Kakao,
bevor er sich allmählich zu einem floralen Bouquet aus
Linde, Jasmin und Pfingstrose öffnet und eine herrliche
würzige Dimension enthüllt. Danach zeigt sich eine frische
pflanzliche und fruchtige Frische mit Aromen von Chlorophyll,
Orangenschalen und grüner Papaya. Am Gaumen kommt
er zunächst zart, dann generös daher. Das frische Pfirsich-
und Nektarinenfleisch umhüllt Zitrusnoten und Enzian,
bevor es sich in bemerkenswerter Länge fortsetzt.



Preis auf
Anfrage

Roséweine - Vini Rosato

Flasche 0,75 l

Rosato Le Flery DOC

Weingut: Pescaja
Region: Piemont
Rebsorte: Barbera, Nebbiolo, Freisa
Beschreibung: In der Nase mit Noten von Wassermelone, Banane & Noten von Minze. Frisches Bouquet mit einer leichten Adstringenz im Geschmack



38,50

Rosa dei Frati Riviera del Garda DOC

Weingut: Ca dei Frati
Region: Lombardei
Rebsorte: Gropello, Marzemina, Sangiovese und Barbera
Beschreibung: Intensive Lachrosé Farbe, fruchtiges Bouquet mit einer Note von roten Beeren. Der Geschmack, trocken, Nuancen von Limette & Veilchen



40,00

Guado al Tasso Scalabrone Bolgheri Antinori

Weingut: Guado al Tasso
Region: Toscana
Rebsorte: 40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 30% Syrah
Beschreibung: Der Guado al Tasso Scalabrone Bolgheri Rosato DOC präsentiert sich mit einem üppigen Bouquet von Blüten, Kirschen und roten Beeren wie z.B. Himbeeren. Am Gaumen ist der Guado al Tasso Scalabrone Bolgheri Rosato DOC fruchtig, frisch und harmonisch mit einem angenehmen Säurespiel



44,00

Donnafugata Dolce & Gabbana Rosa Sicilia DOC

Weingut: Donnafugata
Region: Italien, Sizilien
Rebsorte: Nerello Mascalese
Beschreibung: Der Donnafugata Dolce & Gabbana Rosa Sicilia DOC präsentiert sich mit einem eleganten Bouquet von Jasminblüten, mit feinen fruchtigen Noten von Walderdbeere, Pfirsich und Bergamotte. Am Gaumen zeigt der Donnafugata Dolce & Gabbana Rosa Sicilia DOC herausragende fruchtige Noten und feine Mineralität mit einem langen Nachhall.



60,00

Roséweine - Vini Rosato

Flasche 0,75 l

Rosa dei Masi Trevenezie IGP

Weingut: Masi Agricola
Region: Venetien
Rebsorte: Merlot
Beschreibung: Dieser elegante Wein verführt mit intensiven Aromen von Himbeeren und Waldkirschen. Am Gaumen zeigt er sich weich und ausgewogen, mit einer lebendigen und erfrischenden Säure, die zu einem langanhaltenden, angenehmen Abgang führt.



41,00

Sessantinni Rosé - Salento IGP

Weingut: San Marzano
Region: Apulien
Rebsorte: Primitivo
Beschreibung: Solche Intensität, solche Kraft, solche Fülle hat die Farbe Rosé noch nicht gesehen! Erzeugt aus dem Saftabzug der roten Ikone, ist dieser Wein ein ganz, ganz großes Vergnügen. Dank der 60 Jahre alten Reben sind seine Aromen von Kirsche, Cassis sowie würzigen Kräutern voll und sehr präsent, dabei aber unvergleichlich frisch. Mit festem Körper und Druck kommt er an den Gaumen.



50,00

Fallwind Pinot Noir Rosé DOC

Weingut: Kellerei St. Michael Eppan
Region: Italien, Südtirol
Rebsorte: 100% Pinot Noir / Blauburgunder
Beschreibung: Der St. Michael Eppan Fallwind Pinot Noir Rosé DOC präsentiert sich mit einem üppigen und fruchtigen Bouquet nach Himbeeren und Erdbeeren. Am Gaumen ist der St. Michael Eppan Fallwind Pinot Noir Rosé DOC frisch und fruchtig mit einer angenehmen Säure.



43,00

San Marzano Amai Susumaniello Rosé Salento IGP

Weingut: San Marzano
Region: Apulien
Rebsorte: Susumaniello
Beschreibung: Zartrosa Farbe mit guter Lebendigkeit, die ein frisches und facettenreiches Bouquet andeutet: wilde Blume, kleine rote Früchte, Blutorange, mediterrane Macchia mit leichten Noten von grünem Tee und Akazienhonig. Am Gaumen fein und elegant, mit einer hervorragenden Balance zwischen leichter Wärme und säuerlicher würziger Note.



38,50

Rotweine - Vini Rossi

Barbera d'Asti Soliter DOC

Weingut: Pescaja
Region: Piemont
Rebsorte: 100% Barbera
Beschreibung: Intensiver, blumiger Duft mit Anklängen an rote Beeren und wohlschmeckende Gewürze. Voll und harmonisch, mit angenehmer Säure



Flasche 0,75 l

39,00

Nebbiolo Tuké DOC

Weingut: Pescaja
Region: Piemont
Rebsorte: 100% Nebbiolo
Beschreibung: Leicht rubinrot, frisches, fruchtiges Bouquet von roten Früchten & Blumen. Weicher Geschmack, würzig im Wachstum für den Süße-Säure Haushalt



47,00

Mediterra Toscana Bolgheri IGT

Weingut: Tenuta Poggio al Tesoro
Region: Toscana
Rebsorte: Syrah, Merlot und Cabernet-Sauvignon
Beschreibung: Sein Bouquet ist fruchtig, nach roten Beeren. Der Geschmack trocken, warm, mit einer ausgeprägten Struktur, angenehmer Säure und langem Abgang



59,00

Antinori Tignanello IGT

Weingut: Antinori
Region: Toscana
Rebsorte: 79% Sangiovese, 13% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc
Beschreibung: Der Antinori Tignanello präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase beeindruckt er durch seine Komplexität. Noten von reifer roter Frucht, Erdbeere und Granatapfel wechseln sich ab mit delikaten Anklängen an Aprikose und Pfirsich in Sirup, begleitet von eleganten Nuancen von Vanille, Trockenblumen und Schokolade und angenehmen Gewürznoten von Muskatnuss



Preis auf Anfrage

Rotweine - Vini Rossi

Flasche 0,75 l

Barbera del Monferrato DOC 2020 Villa Sparina

Weingut: Villa Sparina
Region: Piemont
Rebsorte: Cortese di Gavi
Beschreibung: Am Gaumen Aromen von Kirschen, Johannisbeeren und Brombeeren sowie etwas Pflaume. Dazu süße Gewürze und Unterholz. Am Gaumen zeigt klar gezeichnet, mit weichen Tanninen und mittlerem Körper. Viel reife Kirsche.



41,00

Ca' del Bosco Corte del Lupo Curtefranca rosso DOC

Weingut: Ca' del Bosco
Region: Lombardei
Rebsorte: 38% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 22% Cabernet Franc, 7% Carménère
Beschreibung: Ein perfektes Zusammenspiel aus dem fruchtigen Merlot, dem eleganten Cabernet Franc und dem auffallend runden Carménère. Cabernet Sauvignon sorgt für die Balance und Langlebigkeit. Der Geschmack besticht durch Struktur, Tiefe und raffinierte Geschmacksnoten. Die Tannine sind weich und mit langem Nachhall. In der Nase reife Kirschen, Johannisbeere und Vanille.



64,00

Primitivo di Manduria Sessantanni DOP

Weingut: San Marzano
Region: Apulien
Rebsorte: 100% Primitivo
Beschreibung: Erkennbar ist ein Duft von Kirschen, Pflaumen, Noten von Holz. Er ist weich und voll im Geschmack mit einer Tiefe, die kaum zu enden scheint.



62,00

Donna Fugata Bell'asai Frappato

Weingut: Vittoria DOC Frappato Sicilia
Region: Südostsizilien
Rebsorte: Frappato
Beschreibung: Von rubinroter Farbe mit violetten Reflexen, präsentiert der in der Nase intensive fruchtige Noten von Erdbeere und Kirsche, zusammen mit floralen Nuancen von Rose und Freesie.



39,00

Rotweine - Vini Rossi

Flasche 0,75 l

Le Volte IGT

Weingut: Tenuta dell'Ornellaia

Region: Toskana

Rebsorte: Cabernet-Sauvignon,
Merlot & Cabernet Franc

Beschreibung: Purpurrot, sein Geschmack hat intensive Aromen von reifen Schattenmorellen, fein-würziger Schokoladenduft, trocken, gut strukturiert, mit geschmeidigen Tanninen



61,00

Barolo DOCG

Weingut: Rocche dei Manzoni

Region: Piemont

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Beschreibung: Am Gaumen vollmundig, mit robuster Tanninstruktur, köstlicher Frische, eleganter Fruchtsüße und einem exzellenten Aromenspektrum von Tabak, schwarzen Kirschen, Wacholder und Heidelbeerkonfitüre, langer, gut strukturierter Abgang. Aroma-Bouquet von Kräutern und Gewürzen, verführerische Noten von Kirsche, marinierten Pflaumen, Zigarrenkiste, Veilchen und frischem Leder. Ein sehr vollmundiger und komplexer Wein für ein langes Trinkvergnügen



105,00

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Weingut: Zenato

Region: Veneto

Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Beschreibung: In der Nase Aromen von schwarzen Früchten, Röstaromen von Kaffee & Schokolade. Am Gaumen aromatisch, edel, lang & angenehm weich



98,00

Masi Mezzanella Amandorriato Recioto della Valpolicella Classico

Weingut: Masi

Region: Valpolicella

Rebsorte: Rondinella, Corvina Veronese und Oseleta

Beschreibung: Duftende, süße Gewürzen wie Zimt, Kakao und Vanille sowie gebackenen Früchten und Honig. Auch Orange, Beeren und Espresso-Aromen sind zu finden. Der füllige Wein schmeckt nach getrockneten Pflaumen, Rosinen und findet sein Finale in einem bittersüßen Abgang. Dieser zeigt Anklänge von dunkler Schokolade, Zigarren, Mandeln.



160,00

Rotweine - Vini Rossi

Flasche 0,75 l

Antinori Pinot Nero della Sala

Weingut: Castello della Sala
Region: Umbrien
Rebsorte: 100% Pinot Nero
Beschreibung: Die intensive Nase entfaltet subtile blumige und ausgeprägt fruchtige Aromen, die von Nuancen von schwarzer Johannisbeere und Erdbeere dominiert werden. Am Gaumen präsentiert sich dieser Wein mit Eleganz und Finesse.



130,00

Avignonesi – Capannelle 50 & 50

Weingut: Avignonesi & Capannelle
Region: Toskana
Rebsorte: 50% Merlot, 50% Sangiovese
Beschreibung: Aromenwelt mit Anklängen von dunklen Beerenfrüchten, Zwetschge, feine Würze, Feigenkonfitüre, dazu Vanille und Schokolade. Den Gaumen füllt er mit seiner ausdrucksstarken Persönlichkeit aus, seiner gelungenen Verbindung aus Frucht, Würze und dem sanften Einfluß von Eichenholz, seiner guten Struktur und Dichte.



230,00

Bricco dell' Uccellone Barbera d'Asti DOCG

Weingut: Braida
Region: Piemont
Rebsorte: 100% Barbera
Beschreibung: Im Bouquet herrliche Duftnuancen von reifen Beeren, Obst und Pfefferminze. Betörende, vielschichte, verführerische Nase mit viel reifer, dunkler Frucht, Röstnoten, dunkle Schokolade und etwas Pfeffer. Im Gaumen satt und straff. Voluminös, mit dichter Struktur. Wiederum dunkle Frucht, Kirschen, Noten von warmen Gewürzen. Langer, saftiger und harmonischer Abgang



140,00

Ca dei Frati Ronchedone

Weingut: Ca dei Frati
Region: Lombardei
Rebsorte: Sangiovese, Marzemino, Barbera, Cabernet Sauvignon
Beschreibung: Marzemino, Barbera, Sangiovese und Cabernet Sauvignon gehen in diesen Wein ein, der 14 Monate in Barriques reift. Wir finden Aromen von Himbeeren und Cassis, durchwirkt mit feinen Holznoten von Vanille und Karamel. Seidige, aromatische Tannine sorgen für einen langen Nachhall.



46,00

Weißweine - Vini Bianchi

Poggio al Tesoro Solosole Vermentino Bolgheri DOC

Weingut: Poggio al Tesoro
Region: Toskana
Rebsorte: Vermentino
Beschreibung: Der Poggio al Tesoro Solosole Vermentino leuchtet hellgold mit grünem Schimmer im Glas. Die Nase duftet nach Feuerstein, Aprikosen, Mirabellen, Orangen und Quitte. Am Gaumen ist er saftig, mineralisch, würzig, feinaromatisch, mit vielen gelben Früchten, vegetalen Noten und feinschmelzigem Abgang. Fruchtig, würzig und animierend überzeugt dieser Vermentino



Flasche 0,75 l

59,00

Arneis Terre Alfieri Solei DOC

Weingut: Pescaja
Region: Piemont
Rebsorte: 100% Arneis
Beschreibung: Fruchtig-würzig, kräftig und ausdrucksstark, trocken und elegant, mit einer erfrischenden Säure und guter Länge im Abgang



38,50

Donnafugata Passiperduti Sicilia DOC Grillo

Weingut: Donnafugata
Region: Sizilien
Rebsorte: Zibibbo (Moscato)
Beschreibung: Ein eleganter Wein, der über eine feine, frische Säure, reifer Frucht und Kräuterbitter verfügt. Halbtrocken, wodurch er sehr angenehm erscheint



36,00

Edda Bianco Salento IGP

Weingut: San Marzano
Region: Apulien
Rebsorte: Chardonnay
Beschreibung: Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen, fruchtig-blumige und fein strukturierte Aromatik von Sommerblüten, reifen, saftigen Birnen und Pfirsichen. Ausgewogen und intensiv geht es dann auch am Gaumen weiter. Dort verzaubert der Wein mit einer ungemein cremigen Textur, elegant und seidig, dazu beeindruckend frisch und lebendig.



42,00

Weißweine - Vini Bianchi

Flasche 0,75 l

Lugana Santa Cristina D.O.C.

Weingut: Zenato
Region: Veneto
Rebsorte: 100% Trebbiano di Lugana
Beschreibung: Ein angenehmer großer Wein mit goldgelber Farbe. Mit dichter, vollmundiger Struktur und Fülle und reichen fruchtigen Aromen



42,00

Antinori Bramito della Sala Chardonnay Umbria IGT

Weingut: Antinori
Region: Umbrien
Rebsorte: 100% Chardonnay
Beschreibung: Im Glas strahlt der Antinori Bramito della Sala mit einer leuchtenden strohgelben Farbe und flüchtigen grünen Reflexen. Das Bouquet ist reich und intensiv, charakterisiert durch die Harmonie von frischen, zitruslastigen Noten, gefolgt von reiferen Tönen von Apfel und Birne, die sich wunderbar mit zarter Vanille und einem Hauch von Haselnuss aus dem Ausbau in französischen Eichenfässern vermischen



57,00

Cervaro della Sala Antinori

Weingut: Antinori, Castello della Sala
Region: Umbrien
Rebsorte: 93% Chardonnay, 7% Grechetto
Beschreibung: Im Glas zeigt der Cervaro della Sala eine leuchtende strohgelbe Farbe, die dem Auge sofort Schönheit und Qualität verspricht. Wenn man die Nase dem Glas nähert, eröffnet sich ein komplexes Bouquet an Aromen: Erst dominieren Noten von Zitrusfrüchten, Birne und grünem Apfel, die sich harmonisch mit subtilen Nuancen von Haselnuss, Toastbrat und Vanille vermischen



145,00

Lugana I Frati DOC

Weingut: Cà dei Frati
Region: Lombardei
Rebsorte: 100% Turbiana di Lugana
Beschreibung: Intensive strohgelbe Farbe, ein feines, frisches und blumiges Bouquet. Der Geschmack trocken, delikater und mit Noten von Honig, Gewürzen



40,00

Weißweine - Vini Bianchi

Pinot Grigio Fallwind DOC

Weingut: St. Michael Eppan
Region: Alto Adige - Südtirol
Rebsorte: 100% Pinot Grigio
Beschreibung: Der Pinot Grigio Anger macht mit seiner noblen Struktur, seiner schönen Balance und einem feinen Säurespiel Lust auf den nächsten Schluck



Flasche 0,75 l

52,00

Antinori San Giovanni della Sala Orvieto Classico Superiore DOC

Weingut: Antinori, Castello della Sala
Region: Umbrien
Rebsorte: 50% Grechetto, 25% Procanico,
25% Pinot Bianco & Viognier
Beschreibung: Er präsentiert sich mit einem einladenden Bouquet von Stachelbeere und Ribisel gepaart mit einem zarten Melissenduft. Am Gaumen zeigt er süße Grapefruit, Stachelbeeren, ein Hauch Zitronengras und feine Honignuancen



54,00

Sauvignon Fallwind DOC

Weingut: St. Michael Eppan
Region: Alto Adige - Südtirol
Rebsorte: 100% Sauvignon
Beschreibung: Mit grünen Reflexen in der goldgelben Farbe. Fruchtaromen von frischen Ananas, Malunder, Stachelbeere und Honig. Der Geschmack mineralisch, erfrischend und ausgeglichen



52,00

Ornellaia Poggio alle Gazze dell'Ornellaia IGT

Weingut: Ornellaia S.r.l., Loc., Castagneto Carducci, Italien
Region: Toskana - Bolgheri
Rebsorte: 72% Sauvignon Blanc, 16% Vermentino,
6% Viognier, 6% Verdicchio
Beschreibung: Das Bouquet des Weins ist komplex und vielschichtig mit Noten von Zitrusfrüchten, exotischen Früchten und weißen Blüten, die dem Wein eine unverwechselbare Note verleihen. Im Geschmack ist dieser Weißwein vollmundig und reichhaltig, mit einer schönen Frische, die dem Wein eine perfekte Balance verleiht. Der Wein hat ein langanhaltendes und mineralisches Finale, das seine Qualität und Eleganz unterstreicht.



84,00

Weißweine - Vini Bianchi

Conte della Vipera Umbria IGT

Weingut: Antinori - Castello della Sala
Region: Umbrien
Rebsorte: Sauvignon Blanc und Sémillon
Beschreibung: Der Conte della Vipera ist eine frische Cuvée aus Sauvignon Blanc und Sémillon, mit feinen Frucht- und Kräuternoten, einem cremigen Mundgefühl sowie einer salzigen Mineralität.

Flasche 0,75 l

89,00



Bianco Secco Veneto IGT

Weingut: Az. Agr. Quintarelli Giuseppe
Region: Umbrien
Rebsorte: Garganega, Trebbiano, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Soarin
Beschreibung: Strahlgelb mit goldenen Reflexen, im Bouquet feine Anklänge an Gelbfrüchten und Aprikose. Präsent, druckvoll und mit wohl dosiertem Säuregerüst am Gaumen breitet er sich wohltuend und harmonisch aus, um in einen bemerkenswerten Abgang überzuleiten, in den sich neben frischen, mineralischen Tönen auch eine subtile Honignote gesellt.

99,00



St. Michael Eppan Schulthaus Weissburgunder DOC

Weingut: Kellerei St. Michael Eppan
Region: Italien, Südtirol
Rebsorte: 100% Weissburgunder
Beschreibung: Bouquet von Apfel, Aprikose und Birne. Am Gaumen ist er trocken, lebhaft und ausgeglichen mit einer fruchtgeprägten Cremigkeit.

43,00



Villa Sparina Gavi di Gavi DOCG

Weingut: Villa Sparina
Region: Piemont
Rebsorte: 100% Cortese
Beschreibung: Bouquet von Bäumen und weißen Früchten und Pfirsichnoten. Am Gaumen zeigt der Villa Sparina Gavi di Gavi DOCG eine angenehm erfrischende Säure, er vollmundig und leicht mit aromatischen Nuancen. Der Villa Sparina Gavi di Gavi DOCG ist seit Jahren einer der gefragtesten und besten Gavis.

45,00



Weißweine - Vini Bianchi

Flasche 0,75 l

Ca'del Bosco Corte del Lupo Bianco Curtefranca 2022

Weingut: Ca'del Bosco
Region: Lombardei
Rebsorte: 80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco
Beschreibung: Erfrischender und fruchtiger Weißwein, der mit seiner Leichtigkeit und Trockenheit perfekt für verschiedene Anlässe geeignet ist. Dieser Wein besticht durch sein helles Strohgelb und sein fruchtiges Aroma von Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln und einem Hauch von Blumen. Am Gaumen präsentiert er sich mit einer lebendigen Säure und einer angenehmen Mineralität, die ihm eine schöne Frische verleiht. Ein wahrer Genuss für alle Liebhaber von frischen und fruchtigen Weißweinen.



73,50

Alois Lageder Löwengang Chardonnay DOC 2021

Weingut: Alois Lageder
Region: Italien, Südtirol
Rebsorte: Chardonnay
Beschreibung: Reiches, komplexes, zur Zeit noch etwas verhaltenes Aroma mit einer delikaten, leicht „butterigen“ Nase und dem Duft von Vanille. Er ist voll, opulent aber dennoch elegant im Geschmack, begleitet von einer frischen, angenehmen Säure. Der feine Halzgeschmack und die Struktur des Weines bilden zusammen geschmacklich eine harmonische Einheit. Lange anhaltender Abgang mit Frische und feinem Bittermandelton.



160,00

Gewürztraminer Alto Adige DOC 2023

Weingut: Alois Lageder
Region: Italien, Südtirol
Rebsorte: 100% Gewürztraminer
Beschreibung: Klares Strohgelb, im Duft sehr aromatisch nach reifer Mirabelle, Aprikose und feinen exotischen Gewürzen. Im Trunk saftig und lang anhaltend, mit feiner Mineralität und einem trockenen, gut proportionierten Abgang.



49,50

Marienhof

BY
CAIARO

Aschaffener Str. 24 · 63801 Kleinostheim

Tel. 06027/469720

Unsere Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

Dienstag bis Donnerstag von 11:00 bis 14:30 Uhr
und 17:00 bis 23:00 Uhr

Freitag, Samstag und Sonntag von 11:00 bis 22:00 Uhr

(Küche bis eine Stunde vor Schließung geöffnet)