

Marienthof

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.

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

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Allergene

A Sulfite
B Glutenhaltige
Getreide

C Eier

D Milch

E Fisch

F Sellerie

G Senf

H Soja

I Weizen

1 mit Konservierungsstoff

2 mit Geschmacksverstärker

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Farbstoff

5 mit Phosphat

6 mit Süßungsmittel

7 koffeinhaltig

8 chininhaltig

9 geschwärzt

10 enthält Phenylalanin

11 enthält Nitrat

12 geschwefelt

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



Vorspeisen

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 11 | Vitello Tonnato^{C,E}
<i>dünn geschnittene Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße u. Kapern^{3,5}</i> | 15,50 € |
| 12 | Caprese di Bufala
<i>125 g Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum</i> | 16,00 € |
| 13 | Bruschetta
<i>geröstetes Brot mit Tomatenstückchen und Knoblauch</i> | 9,00 € |
| 14 | Carpaccio vom Fisch
<i>in dünne Scheiben geschnitten, dazu Rucola, Sellerie und Kirschtomaten</i> | 19,00 € |
| 15 | Carpaccio di Manzo
<i>Rohes argentinisches Rinderfilet, in dünne Scheiben geschnitten, dazu Rucola, Kirschtomaten und Parmesankäse</i> | 18,00 € |
| 21 | Insalata di Mare^E
<i>Meeresfrüchtesalat</i> | 18,50 € |
| 22 | Scampi Töpfchen^E – scharf –
<i>Black-Tiger-Garnelen mit Kirschtomaten, Öl, Knoblauch und Peperoni</i> | 17,50 € |



Salate

- 30** ***Salat Italia***^{2,3,D} **13,50 €**
*Blattsalat mit Käse^{2,4}, Hinterschinken^{1,2,3}, Gurken, Tomaten,
Zwiebeln und Eiern*
- 35** ***Salat Massimo***^{2,3,D} **18,00 €**
*Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika,
gebratenen Champignons und Putenstreifen*
- 38** ***Gemischter Salat***^{2,3} **7,50 €**
Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Rucola
- 40** ***Salat Nico*** **19,50 €**
*Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Mozzarella,
Black-Tiger-Garbelen und gebratenen Champignons*



Pizza

Ø ca. 30 cm

90	Margherita^{B,J} <i>Tomaten, Mozzarella</i>	9,50 €
91	Chef – scharf – <i>Tomaten, Mozzarella, Peperoniwurst, gegrilltem Gemüse, Knoblauch</i>	15,00 €
92	Aurora <i>Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola</i>	16,50 €
93	Spezial <i>Tomaten, Mozzarella, Peperoniwurst, Salami, Schinken, Pilze</i>	14,00 €
94	Extra <i>Tomaten, Mozzarella, Peperoniwurst, Zwiebeln, Sardellen</i>	14,00 €
95	Diavolo – scharf – <i>Tomaten, Mozzarella, Peperoniwurst, Pilze</i>	13,50 €
96	Regina <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Zwiebeln</i>	13,50 €
97	Romina <i>Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesankäse</i>	15,50 €
98	Vegetarisch <i>mit gegrilltem Gemüse und Knoblauch</i>	14,00 €
99	Maria^{E,D} <i>Tomaten, Mozzarella, geschälten Garnelen, Spinat, Schafskäse u. Knoblauch</i>	17,00 €
100	Angelo – scharf – <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Thunfisch, Schafskäse, Paprika Zwiebeln</i>	15,50 €
101	Hawaii <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas</i>	12,50 €
102	Calabria <i>Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Zwiebeln und Knoblauch</i>	13,50 €

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

Extrazutaten	200	Salami ^{2,4,1}	1,00 €	221	Mais	1,00 €
	201	Peperoniwurst ^{2,4,1}	1,00 €	222	Knoblauch	1,00 €
	202	Schinken ^{1,2,3}	1,00 €	223	Kapern	1,00 €
	207	Thunfisch ^E	2,00 €	227	Kirschtomaten	2,00 €
	208	Sardellen ^E	2,00 €	224	Artischocken	2,00 €
	211	Pilze	1,00 €	228	Mozzarella ^D	2,00 €
	212	Zwiebeln	1,00 €	232	Schafskäse ^D	2,00 €
	215	Paprika	1,00 €	233	Rucola	2,00 €
	219	Oliven ⁹	1,00 €	234	Büffelmozzarella	4,00 €
	220	Ananas	1,00 €			

Pasta

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 41 | Spaghetti Aglio Olio e Gamberi – scharf –
<i>Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten, Black-Tiger-Garnelen</i> | 19,50 € |
| 42 | Spaghetti Aglio Olio Peperoncino – scharf –
<i>Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten und Peperoni</i> | 13,50 € |
| 43 | Spaghetti Bolognese
<i>Rinder-Hackfleischsoße</i> | 12,00 € |
| 46 | Spaghetti Mare
<i>Meeresfrüchte^E, Knoblauch, Kirschtomaten</i> | 18,00 € |
| 44 | Penne alla Chef^D
<i>Champignons, Putenstreifen, Sahnesoße</i> | 14,50 € |
| 45 | Penne Diavolo – scharf –
<i>Rinderhackfleisch-Sahnesoße, Champignons, Peperoni</i> | 14,50 € |
| 49 | Penne Calabrese
<i>Tomatensoße, Chilischoten, Parmesankäse</i> | 15,00 € |
| 50 | Tagliatelle Aurora
<i>Lachs, Zucchini, Knoblauch, Tomaten-Sahnesoße</i> | 17,00 € |
| 51 | Tagliatelle Rucola e Gamberi
<i>in Weißweinsoße, Kirschtomaten, Rucola und Black-Tiger-Garnelen</i> | 19,00 € |
| 52 | Tagliatelle Scampi e Porcini
<i>Black-Tiger-Garnelen, Steinpilze, Kirschtomaten, Knoblauch</i> | 19,00 € |
| 54 | Gran Triangoli di bufala
<i>hausgemachte Teigtaschen mit feinwürzigem Büffelricotta und Blattspinat, in leichter Tomaten-Sahnesoße, mit Parmesankäse</i> | 16,50 € |

Pasta überbacken

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 55 | Cannellotti Spinaci e Ricotta
<i>hausgemachte, geschlossene Teigrolle mit einer cremigen Ricotta-Blattspinat-Füllung</i> | 14,00 € |
| 56 | Cannelloti Carne^{B,D}
<i>hausgemachte, geschlossene Teigrolle mit einer Rindfleisch-Gemüse-Füllung</i> | 14,50 € |

Schnitzel

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 124 | Schnitzel »Wiener Art«^{B,C,D,J}
<i>paniert</i> | 13,50 € |
| 125 | Zwiebelschnitzel
<i>mit gerösteten Zwiebeln</i> | 16,50 € |
| 130 | Bolognese Schnitzel^{B,C,D,J}
<i>mit Rinder-Hackfleisch^{1,2,3} Tomatensoße und Mozzarella-Käse^{2,4}</i> | 18,00 € |
| 132 | Schnitzel mit Champignon-Sahnesoße^{B,C,D,I} | 17,50 € |
| 133 | Schnitzel Diavolo – scharf –
<i>mit Rinderhackfleisch-Sahnesoße und Champignons^{2,3}</i> | 18,00 € |
| 126 | Cordon Bleu^{B,C,D,J}
<i>mit Schinken^{1,2,3} und Käse^{2,4} gefüllt</i> | 17,50 € |
| 127 | Cordon Bleu Champignons^{B,C,D,J}
<i>mit Schinken^{1,2,3} und Käse^{2,4} gefüllt, dazu Champignons an Sahnesoße⁵</i> | 18,50 € |
| 168 | Hähnchenbrust paniert^{B,C,D} | 17,00 € |

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

- | | | |
|-----|---------------------------------------|---------|
| 142 | Rumpsteak
mit Kräuterbutter | 30,00 € |
| 143 | Rumpsteak
mit Pfeffer | 31,50 € |
| 144 | Rumpsteak
mit Zwiebeln | 31,00 € |

Beilagen zur Wahl

ohne Pommes, mit größerem Salat^{2,3}

mit Pommes und Salat^{2,3}



Fisch

- 153 Calamari Romana^{B,C,E,I} (Ringe)** **15,00 €**
*frittierte Calamariringe im Backteig,
mit frischer Knoblauchsoße, Pommes und Salat*

Frischer Fisch – Siehe Empfehlung!

Kindergерichte

- 155 Spaghetti Bolognese** **9,00 €**
- 156 Kinderschnitzel paniert** **9,00 €**
- 157 Chicken Nuggets mit Pommes** **9,00 €**
- 158 Portion Pommes** **5,00 €**
- 104 Ketchup** **0,50 €**
- 105 Mayonnaise** **0,50 €**



Dessert

<i>900</i>	<i>Tiramisu (hausgemacht)</i>	<i>8,00 €</i>
<i>901</i>	<i>Panna Cotta (hausgemacht)</i>	<i>8,00 €</i>
<i>902</i>	<i>Tartufo Bianco</i>	<i>8,00 €</i>
<i>903</i>	<i>Tartufo Nero</i>	<i>8,00 €</i>
<i>904</i>	<i>Schokoladenkuchen</i>	<i>6,00 €</i>
	<i>Schokoladenkuchen mit extra Bourbon-Vanilleeis</i>	<i>9,00 €</i>
<i>905</i>	<i>Käsekuchen</i>	<i>6,00 €</i>
	<i>Käsekuchen mit extra Bourbon-Vanilleeis</i>	<i>9,00 €</i>



Aperitif

550	Limoncello Spritz <i>Limoncello, Prosecco</i>	0,3 l	8,00 €
551	Aperol Spritz ² <i>Prosecco Aperol</i> ^{4,8}	0,3 l	8,00 €
552	Lemon Spritz ^A <i>Prosecco Aperol</i> ^{4,8} <i>mit Lemon</i>	0,3 l	8,00 €
553	Prosecco <i>Valdo Biadine</i>	0,2 l	8,00 €
554	Campari Soda o. Orange ⁴	4c l	8,00 €
555	Hugo <i>Prosecco</i> ^A , <i>Wasser, Holundersirup</i>	0,3 l	8,00 €
556	Hugo alkoholfrei <i>Bitterlemon, Wasser, Holundersirup</i>	0,3 l	8,00 €
557	Martini Bianco	0,2 l	8,00 €
558	Martini Floreale Wilde Berry <i>alkoholfrei</i>	0,3 l	8,00 €
559	Lillet Wild Berry	0,3 l	8,00 €



Erfrischungsgetränke

612	<i>Coca Cola</i> ^{4,7}		0,33 l	4,10 €
614	<i>Coca Cola Zero</i> ^{4,7,10}		0,33 l	4,10 €
616	<i>Fanta</i> ^{3,4}		0,33 l	4,10 €
618	<i>Spezi</i> ^{4,6,7}		0,33 l	4,10 €
620	<i>Bitter Lemon</i> ⁸		0,4 l	4,60 €
668	<i>Trade Island Iced Tea Peach</i>		0,33 l	4,40 €
669	<i>Trade Island Iced Tea & Herbs Mint'n Lime</i>		0,33 l	4,40 €
629	<i>Johannisbeersaft Nektar-Schorle</i>		0,4 l	4,50 €
679	<i>Maracujasaft Nektar-Schorle</i>		0,4 l	4,50 €
624	<i>Apfelsaft Direktsaft</i>		0,4 l	4,50 €
626	<i>Apfelsaftschorle</i>		0,4 l	4,50 €
627	<i>Aqua Panna stilles Wasser</i>		0,25 l	3,70 €
628	<i>San Pellegrino Wasser</i>		0,25 l	3,70 €
713	<i>San Pellegrino Wasser</i>		0,7 l	7,50 €
714	<i>Aqua Panna stilles Wasser</i>		0,7 l	7,50 €



Bier vom Fass

600	Export	0,4 l	4,10 €
601	Pils	0,4 l	4,10 €
602	Radler	0,4 l	4,10 €
603	Maß-Bier	1,0 l	8,50 €
604	Urbräu dunkel	0,4 l	4,10 €
605	Bavaria Weizen hell	0,5 l	4,70 €
606	Russ	0,5 l	4,70 €
711	Cola-Weizen ^{4,7}	0,5 l	4,70 €
712	Kellertrüb	0,4 l	4,10 €



Flaschenbier

607	Weizen dunkel	0,5 l	4,70 €
608	Kristallweizen	0,5 l	4,70 €
609	Pils alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
700	Alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,70 €

Apfelwein

630	Apfelwein ^{1,12} pur	0,25 l	2,50 €
631	Apfelwein ^{1,12} pur	0,5 l	4,50 €
632	Apfelwein ^{1,12} süß	0,25 l	2,50 €
633	Apfelwein ^{1,12} sauer	0,25 l	2,50 €
634	Apfelwein ^{1,12} süß	0,5 l	4,50 €
635	Apfelwein ^{1,12} sauer	0,5 l	4,50 €
636	Apfelwein ^{1,12} pur	1,0 l	8,50 €
637	Apfelwein ^{1,12} sauer gespritzt	1,0 l	8,00 €
638	Apfelwein ^{1,12} süß gespritzt	1,0 l	8,00 €

Rotwein

643	<i>Valpolicella D.O.C. halbtrocken</i>	0,2 l	6,80 €
644	<i>Lambrusco Tafelwein Perlwein, lieblich</i>	0,2 l	6,80 €
645	<i>Montepulciano D.O.C. trocken</i>	0,2 l	6,80 €
647	<i>Primitivo D.O.C. trocken</i>	0,2 l	6,80 €

Weißwein

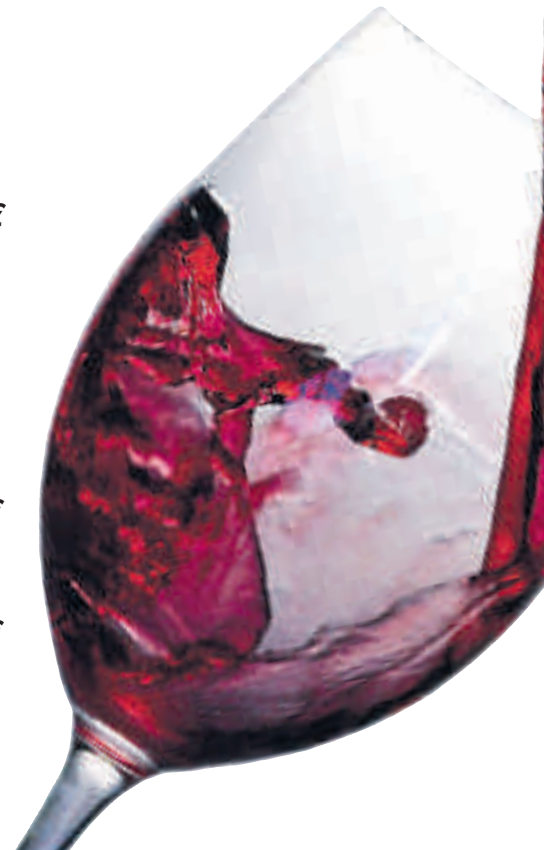
648	<i>Weißweinschorle</i>	0,3 l	6,80 €
648	<i>Frascati D.O.C. trocken</i>	0,2 l	6,80 €
649	<i>Pinot Grigio D.O.C. halbtrocken</i>	0,2 l	6,80 €
642	<i>Frizzantino Tafelwein Perlwein, lieblich</i>	0,2 l	6,80 €
646	<i>Lugana del Garda trocken</i>	0,2 l	7,50 €
653	<i>Chardonnay D.O.C. halbtrocken</i>	0,2 l	6,80 €

Rosé

650	<i>Rosé D.O.C. trocken</i>	0,2 l	6,80 €
-----	----------------------------	-------	--------

Frankenwein

656	<i>Hörsteiner Müller-Thurgau QbA trocken</i>	0,2 l	7,00 €
656	<i>Bacchus Weingut Breunig halbtrocken</i>	0,2 l	7,00 €



Spirituosen

<i>658 Zwetschgenwasser</i>	<i>40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>659 Williams Christ</i>	<i>40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>663 Ramazotti</i>	<i>38%</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>664 Averna</i>	<i>38%</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>666 Sambuca</i>	<i>40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>667 Amaro del Capo</i>	<i>40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>662 Limoncello</i>	<i>26%</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>

Warme Getränke

<i>670 Tasse Kaffee</i>		<i>3,00 €</i>
<i>671 Latte MacchiatoD</i>		<i>4,50 €</i>
<i>672 Espresso</i>		<i>2,80 €</i>
<i>673 Cappuccino</i>		<i>3,50 €</i>
<i>674 Tee</i>		<i>3,00 €</i>
<i>676 Espresso Macchiato</i>		<i>3,50 €</i>
<i>675 Espresso Doppio</i>		<i>3,80 €</i>



Marienhof

BY
CAIARO

Grappa

&

Weinkarte

Marienhof
BY
CAIARO



Marienhof
BY
CAIARO

La Grapperia

Glas 2 cl

Grappa Riserva

Il Bacio delle Muse, Marcati



40%

5,00 €

Grappa Lo Chardonnay

Nonino



41%

7,50 €

Grappa Il Moscata

Nonino



41%

7,50 €

Grappa Il Prosecco Riserva

Nonino



41%

7,50 €

Prosecco & Spumante

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

33,00 €

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*



62,50 €

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*



62,50 €

Roséweine - Vini Rosato

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*



Flasche 0,75 l

37,50 €

Rosa dei Frati Riviera del Garda DOC

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



38,50 €

Rosé Le Fornaci DOC

*Weingut: Tommasi
Region: Veneto
Rebsorte: Turbiana und Rondinella
Beschreibung: Mit Aromen von Grapefruit, Pfirsichblüte,
mineralischen Noten und Mandarinschale.
Bietet einen frischen, fruchtigen Geschmack.
Seine Säure erinnert wieder an Noten von
Zitrone und der Abgang ist anhaltend
& harmonisch*



36,50 €

Rotweine - Vini Rossi

Flasche 0,75 l

Valpolicella Superiore D.O.C.

Weingut: Zenato
Region: Veneto
Rebsorte: Corvina Veronese, Rondinella, Sangiovese
Beschreibung: Die saftige Frucht erinnert an Süßkirschen, am Gaumen entwickeln sich Nuancen von Mandeln & getrockneten Kräutern, er ist stoffig & weich



32,00 €

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



37,00 €

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



45,00 €

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



55,00 €

Rotweine - Vini Rossi

Flasche 0,75 l

Primitivo di Manduria Sessantanni DOP

*Weingut: Feudi di 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.*



57,00 €

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*



59,00 €

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

*Weingut: Zentato
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*



95,00 €

Weißweine - Vini Bianchi

Flasche 0,75 l

Dianthà Sicilia IGP

Weingut: Carlo Pellegrino
Region: Sizilien
Rebsorte: Grecanico und Malvasia Bianca
Beschreibung: Dieser Wein besticht durch sein helles Strohgelb. Der Geruch nach Zitrusfrucht und Pfirsich. Der Geschmack elegant, fruchtig mit leichter Perlage



32,50 €

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



37,50 €

Lugana San Benedetto DOC

Weingut: Zenato
Region: Veneto
Rebsorte: 100% Trebbiano di Lugana
Beschreibung: Ein eleganter Wein, der über eine feine, frische Säure, reifer Frucht und Kräuterbitter verfügt. Halbtrocken, wodurch er sehr angenehm erscheint



36,50 €

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



40,00 €

Weißweine - Vini Bianchi

Flasche 0,75 l

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, delikats und mit Noten von Honig, Gewürzen



38,50 €

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



49,50 €

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, Holunder, Stachelbeere und Honig. Der Geschmack mineralisch, erfrischend und ausgeglichen



49,50 €

Chardonnay St. Valentin DOC

Weingut: St. Michael Eppan
Region: Alto Adige - Südtirol
Rebsorte: 100% Chardonnay
Beschreibung: Strohgelb mit leicht grünem Schimmer, in der Nase fruchtiger Duft nach reifem Obst und rauchigen Vanillenoten. Der Geschmack ist kräftig, mineralisch und unvergesslich



62,00 €

Marienthof

BY
CAIARO

Aschaffener Str. 24 · 63801 Kleinostheim
Tel. 06027/469720

Unsere Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag
Sonst täglich von 11:00 bis 22.30 Uhr