

# Zum Aperitif

## Crodino (alkoholfrei)

Crodino ist die prickelnde alkoholfreie Erfrischung aus erlesenen Früchten und Kräuterextrakten mit vollem Bittergeschmack  
0,1 l — 3,50

## Prisecco Rosenzauber (alkoholfrei)

Manufaktur Jörg Geiger  
Dieser alkoholfreie Secco ist ein erfrischend leichter alkoholfreier Sekt aus Apfel, Himbeere, Brombeere und Rosenwasser.  
0,1 l — 5,80

## Prosecco Marca Oro Valdobbiande DOCG

Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen. Fruchtiger Duft mit Noten von Wildapfel, Akazienblüten und Honig, nicht zu gehaltvoll, mit angenehmer Restsüße und feiner, anhaltender Perlage.  
0,1 l — 5,80

## Laurer(G)in Wacholder trifft Laurerin

Stilsicher, frech und modern. Feiner Gin fusioniert mit der Weinkreation 08-15. Wacholder, Marillen, Hagebuttenschale, Süßholzwurzel, Hopfenblüte und Gemischter Satz werden hier zu einer spannenden Geschmackskomposition. Der Zeit einen Schritt voraus, im typischen Laurerin Style.  
2 cl — 3,80 // 4 cl — 7,20

mit Thomas Henry Tonic Water  
+0.2 l — 3,80

## Limoncello Spritz

Limoncello // Prosecco // Soda  
6,80

## Limoncello Bitter

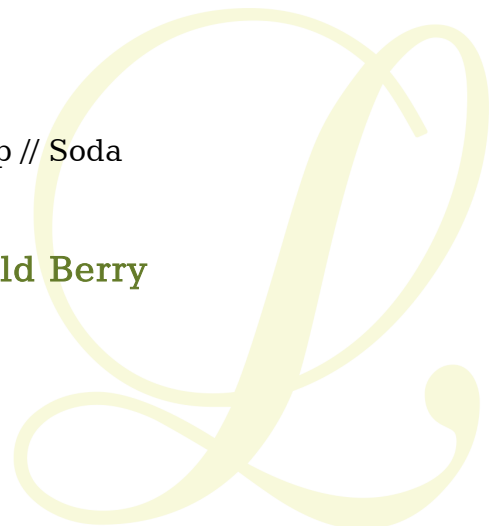
Limoncello // Angostura Bitter // Tonic  
7,80

## Grape Sour

Grappa // Zitronensaft // Holundersirup // Soda  
6,80

## Hugo // Aperol Spritz // Lillet wild Berry

0,2 l — 6,20



# Laurer - Classics

<b>Hausgemachte dicke Bratwürste nach Opas Rezept (3 Stück)</b> 100% Pures Birglandschwein ohne Zusatzstoffe etc. mit Kraut und Brot oder Kartoffelsalat oder sauer mit Brot	8,50
<b>Kräftige Rinderbrühe</b> mit Lebernockel & Pfannkuchenstreifen	4,50
<b>Wiener Schnitzel vom Birglandschwein</b> mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	12,80
<b>Lendchen vom Birglandschwein</b> auf Honig-Senfsauce und Kartoffelkrapfen	14,80
<b>Sauerbraten vom Birgländer Bio Rind</b> mit Schwarzbrotknödel	13,80
<b>Knuspriges Schäufelr vom Birglandschwein</b> mit Kloß ( <i>nur Sonntag Mittag</i> )	12,80
<b>Braten vom Birglandschwein</b> mit Kloß ( <i>nur Sonntag Mittag</i> )	10,80
<b>gemischter Beilagensalat</b>	3,80

## Menù degustazione

Nur Abends

### Vitello Tonato

Rosa gegarter Kalbstafelspitz, Thunfischcreme, Kapern  
Zitronengel, Ruccola und Ciabatta

*2021er Pinot Grigio // Weingut Tramin // Südtirol 0,1l*

### Hausgemachte Erbsenravioli

mit Tomaten-Salbeibuter

*2021er Grillo // Sallier De La Tour // Sizilien 0,1l*

### Carré di agnello

Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterjus,  
Polentaschnitten und gebratenen Artischocken

*2017er La Spinetta Il Rosso di Casanova // Sangiovese // Toscana 0,1l*

### Buttermilch Panna Cotta

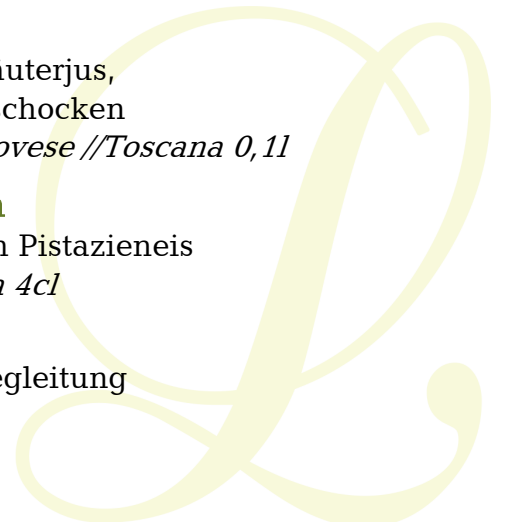
mit Pfirsich, Himbeere und hausgemachten Pistazieneis

*Grappa Noniono Vuisinar Riserva 4cl*

52 Euro

auf Wunsch mit passender Getränkebegleitung

20 Euro



# Antipasti

## Sarde en Saor

Eingelegte Sardinen mit Roten Zwiebeln, Rosinen, Pinien und Ciabatta

13,80

## Carpaccio vom Birgländer Bio Rind

mit Parmesan, Olivenöl und altem Balsamico und Ciabatta

12,80

## Vitello Tonato

Rosa gegarter Kalbstafelspitz, Thunfischcreme, Kapern Zitronengel, Rucola und Ciabatta

13,80

## Geeiste Tomaten Mandel-Suppe

mit geräucherten Mandeln Mandeln und Basilikumöl *(Vegan)*

5,80

## Pecorino Sardu

Sardischer Schafsmilchkäse *(Vegetarisch)*

mit Oliven, Meersalz, Premium-Olivenöl und Ciabatta

9,80

## Salat von Ochsenherz-Tomaten und Pfirsich

mit Büffelmozzarella, Meersalz, Olivenöl *(Vegetarisch)* geräucherten Mandeln und Ciabatta

12,80

## Insalata di rucola con prosciutto di Parma

Rucolasalat mit Balsamicodressing, Pinien Parmaschinken und Ciabatta

14,50

# Pasta & Vegetariano

## Hausgemachte schwarze Edelfischravioli

mit Safranschaum

als Vorspeise

10,80

als Hauptgericht

16,80

## Tagliatelle Amatriciana

Hausgemachte Tagliatelle mit

Ragout Amatriciana *(Ragout aus Rind, Tomate, Kräuter und Backenspeck)*

mit Büffelmozzarella

16,80

## Hausgemachte Erbsenravioli

mit Tomaten-Salbeibuter *(Vegetarisch)*

als Vorspeise

9,80

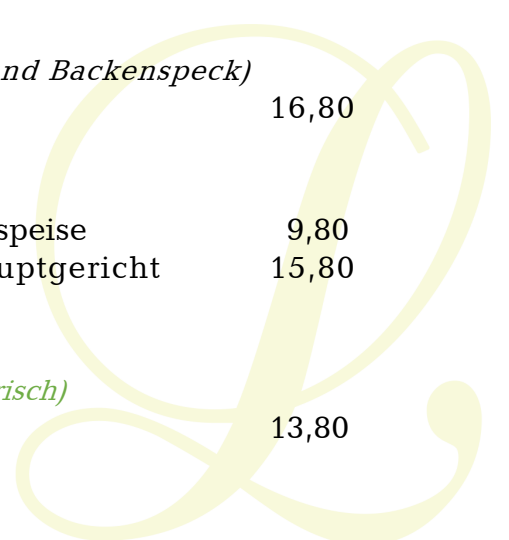
als Hauptgericht

15,80

## Arrancini all Arrabiatta

Gebackene Risottobällchen mit Schafskäse gefüllt *(Vegetarisch)* auf pikanter Tomatensauce

13,80



# Pesce

## Gegrillte Doradenfilets

auf Fenchelgemüse mit Safranschaum  
und hausgemachten Tagliatelle

22,90

# Piatti principali

## Ossubuco de Manzo

Langsam in Rotwein geschmorte Ochsenhaxe mit Schmorgemüse  
mit Gnocchi alla Romana und Gremolata

18,80

## Fegato Venetiano

Sanft gebratene Kalbsleber mit Kräuterjus  
Oliven, Kirschtomate, Kartoffel-Olivenölstampf

19,80

## Coniglio al vino

Zarte Kaninchenkeule in Weißwein-Estragonsauce  
auf hausgemachten Tagliatelle und wildem Brokkoli

23,80

## Carré di agnello

Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterjus,  
Polentaschnitten und gebratenen Artischocken

29,80

## Bistecca all Piastra

Rosa gebratenes Rumpsteak mit Gremolata,  
Kartoffel-Olivenölstampf und Rucolasalat

27,80

# Dolce

## Zabaglione di Marsala

Frisch aufgeschlagene Zabaglione  
mit marinierten Erdbeeren

8,80

## Hausgemachtes Zitronen Basilikumsorbet

mit Valdo Marco Oro Prosecco aufgefüllt

7,20

## Bonet Piemotese

Traditioneller Piemonteser Schokoladen Karamellpudding  
mit eingelegtem Rhabarber  
und hausgemachten Mascarpone Tonkabohneneis

9,20

## Buttermilch Panna Cotta

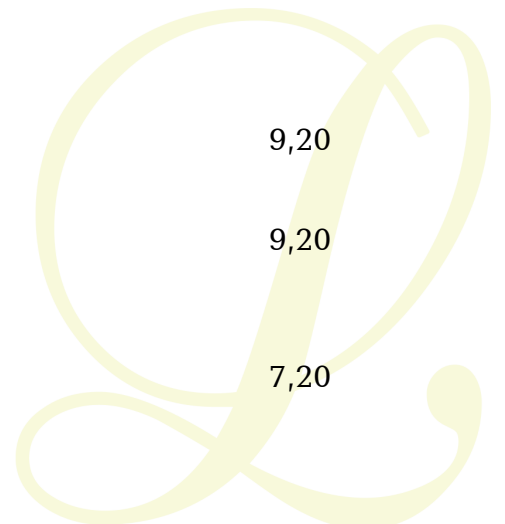
mit Pfirsich , Himbeere und hausgemachten Pistazieneis

9,20

## As süße Kasterl

Buttermilch Panna Cotta, Espresso,  
hausgemachtes Mascarpone Tonkabohneneis

7,20



# Weinempfehlung

## Weiß

### 2021er Veltliner DAC // Markus Laurer / Weinviertel

Gebietstypischer kann ein Wein kaum sein. Pfeffrig, würzig, Weinviertel! Schon im Duft wird man von einem Pfefferl begrüßt, das charmant von Zitrus- und Orangentönen umspielt wird. Am Gaumen dann einschöner, fruchtiger Körper, der wieder durch die würzigen Noten so anregend und erfrischend wirkt.  
0,1 — 3,80 // 0,2l — 6,90 // 0,75l — 25

### 2021er Grillo // Weingut Sallier De La Tour // Sizilien

Ein DOC-Wein aus Sizilien aus dem Hinterland von Palermo. Grillo ist eine alte, süditalienische Rebsorte. Eigentlich zunächst in Apulien heimisch, ist sie irgendwann übergesprungen nach Sizilien, wo sie vor allem zur Marsala-Bereitung verwendet wurde. Eine spritzige Nase, die direkt aus dem Glas springt, Birne, grüner Apfel, grüne Mandel, wunderbare Limetten-Frische. Eine knackige Zitronensäure macht diesen Grillo scharf wie einen Laser, so viel Frische aus dem warmen Sizilien? Wow! Im Nachhall dann mildere Noten von Birne, frischem Granny Smith, Limettensaft und frisches Heu. Durchaus mit schöner Power in der Mitte, aber der Grillo bleibt ein leichtfüßiger, saftiger Wein mit vitalem Spiel auf der Zunge und erstaunlicher Frische für einen Sizilianer, der nicht von den kühlen Hochlagen des Etna kommt  
0,1 — 3,80 // 0,2l — 6,90 // 0,75l — 25

### 2021er Pinot Grigio // Weingut Tramin // Südtirol

Goldgeküsste Frucht und sommerfrische Säure. Nach einem Jahr im großen Eichenfass und weiteren Monaten auf der Flasche, strahlt der „Unterebner“ in dichtem Goldgelb strahlt aus dem Glas. Birne, Heu und feine Butternoten, veredelt von Tabak und Vanillearomen. Reiche Fülle und alpine Mineralität begeistern den Gaumen und verweilen in einem charaktervollen Abgang.  
0,1 — 4,50 // 0,2l — 8,90 // 0,75l — 33

### 2021er Chardonnay // Weingut A. Lageder // Südtirol

Alois Lageders Chardonnay wurde in Weinbergen in Magrè, Salorno und Cortaccia im Herzen von Südtirol geboren. Es wird ausschließlich mit Chardonnay-Trauben hergestellt, die zwischen Mitte September und Anfang Oktober geerntet werden. Nach einem weichen Pressen gären die Trauben in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur. Anschließend reift der Wein 4 Monate auf der Hefe, bevor er in Flaschen abgefüllt wird. Er zeichnet sich durch eine strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen aus. Die Nase öffnet sich mit einem zarten Bouquet reifer exotischer Früchte. Am Gaumen ist er vollmundig mit einer angenehm frischen und lebendigen Säure.  
0,75l — 38

### 2020er Vogelmaier Moscato Giallo // Weingut A. Lageder // Südtirol

Der Vogelmaierhof liegt in einem kleinen Seitental am Kalterer See, ca. 300 bis 400 Meter über dem Meeresspiegel und Nachts wehen kühle Fallwinde durch das Tal. Bereits in der Nase verspricht der Goldmuskateller eine gigantische Frische. Er duftet nach Akazien- und Holunderblüten, feine Noten von einem frisch blühenden Rosenstrauch. Etwas Passionsfrucht, Zitrusfrüchte und würzige Noten. Knackig, frisch im Mund, bissig, mineralisch, absolut trocken, sehr elegant, lebendig und betörend. Aromen von Stachelbeeren und weißer Johannisbeere, etwas Grapefruit und Rosengelee. Schön ausgewogen mit einer tollen Saftigkeit, eignet sich hervorragend zum Aperitif.  
0,75l — 38

**Bacchus feinherb Winzer Sommerrach**

0,1 — 3,20 // 0,2l — 5,20

**Silvaner trocken. Gebr. Geiger**

0,1 — 3,20 // 0,2l — 5,20

## Rosato

### Rosato // Weingut Ricossa // Piemont

Der Rosato von Ricossa aus dem Piemonte ist ein aromatischer, eleganter und unkomplizierter Rosé, der aus der Rebsorte Barbera vinifiziert wird. In der Nase mit einer Aromenfülle nach saftigen Beerenfrüchten - besonders Himbeere, schwarze Johannisbeere und Erdbeere treten in den Vordergrund u. werden von blumigen Noten begleitet. Am Gaumen sehr elegant.  
0,1 — 3,80 // 0,2l — 6,90 // 0,75l — 25

## Rot

### 2018er Chianti Riserva // Weingut Poggio al Cassone // Toscana

Komplexes Bouquet mit Noten von Schwarzkirsche, Holzfrüchten und Veilchen, begleitet von deutlichen Vanillenoten. Optimale Konsistenz und Rundheit mit angenehm tanninhaltigem Nachgeschmack.

0,1 — 4,00 // 0,21 — 7,20 // 0,75l — 27

### 2020er Appassimento // Weingut Conte di Campiano // Apulien

Das ausgewogene und doch komplexe Bouquet verführt die Sinne mit Düften von Kirschen, Pflaumen, Zimt und Vanille sowie zarten Noten von Zartbitterschokolade und ausgelesenen Kräutern. Diese ausgewogene Kombination verleiht dem Rotwein aus Apulien seinen milden Charakter und dezenten Bittergeschmack im Abgang. Die fein geschliffenen Tannine sorgen gleichzeitig für ein Gleichgewicht am Gaumen. Zur Veredlung dieses Rotweins werden die Negroamaro-Trauben nach der Lese zunächst angetrocknet, um die Zuckerkonzentration in den Beeren zu steigern. Auf diese Weise erhält der Appassimento seinen unnachahmlichen Geschmack und die rubinrote Farbe.

0,1 — 3,80 // 0,21 — 6,90 // 0,75l — 25

### 2017er La Spinetta Il Rosso di Casanova // Sangiovese // Toscana

Der Rosso di Casanova wird aus Sangiovese und einem kleinen Anteil von Colorino produziert. Ausgebaut wurde der Wein für rund 9 Monate in Barrriques aus französischer Eiche. Der Wein zeigt ein wunderschönes Bukett von Brombeeren, Heidelbeeren, Kirschen, Vanille, Kaffee, Leder, Schokolade, Weihrauch, Pfeffer, erdige Noten und Veilchen. Am Gaumen komplex, fleischig, saftig, würzig, viel Frucht, vielschichtig, viel samtenes Tannin, elegant, beeindruckende Tiefe und ein sehr langer Nachhall.

0,1 — 5,20 // 0,21 9,80 // 0,75l — 36

### 2018er Barbera // BIO-Demeter // Torre Vercelli // Piemont

Als Paradebeispiel jahrhundertelanger Weinbautradition gilt die rote Rebsorte Barbera, die aus Monferrato im Piemont stammt. Dieser vollmundige, fein gereifte Barbera begeistert mit intensivem Duft nach roten Beeren, anregender Säure und milden Tanninen. Mit vollen Körper und rubinroter Farbe

0,75l — 36

### 2019er Amarone della Valpolicella Marne 180 // Weingut Tedeschi // Venetien

Tedeschi ist der Meister der zarten, unaufdringlichen Amarone, die sich ganz unbelastend und völlig ohne pappige Süße trinken. Der Amarone kommt mit feinem Purpurrot ins Glas. Das Bouquet zeigt süße rote Kirsche, Pflaume, Blaubeere und Mandeln. Reife, dichte Frucht im Mund mit feiner Süße, konzentriert und druckvoll aber stets Tedeschi-mäßig fein bleibend und ohne eingekochte Frucht auskommend. Ein zarter rosiniertes Touch durchzieht den Gaumen, aber nur sehr dezent als Schleier hinter der roten Frucht. Auch im Abgang dominiert schwebende Intensität, schwarze und rote Kirsche, schöne Amarenakirsche und Zwetschge, fast etwas Cassis und Schlehe, eine schöne Säure puffert den süß-cremigen Kern ab, Lakritze und Balsamico-Creme.

0,75l — 58

### 2017er Barolo Serralunga // Weingut Luigi Pira // Piemont

Der Jahrgang 2017 ist wahrscheinlich der offenste, köstlichste, hedonistischste Jahrgang, den ich je bei Luigi Pira probiert habe. Wo gibt's das in Serralunga Erdbeere, Himbeere, ganz fein verwoben. Ein bisschen wie rote Grütze mit Vanillesoße. Süß und extrem charmant. Warme Himbeer-Erdbeersuppe mit Rhabarber, so riecht das. Im Mund gesellt sich noch frische Zwetschge dazu und süße rote Erdbeere. Helle Lakritze, feines Kalkstein, kleine Kalkspur. Das Hedonistische bleibt aber. Jetzt kommt Serralunga mit dem weißen Lehm. Also auch durchaus eine gewisse Tanninschärfe, aber ultrafeine Tannine. Die hocharomatische Eigenschaft von 2017 dominiert ganz klar den Wein.

0,75l — 58

### 2015er Barolo // Marchesi di Barolo // Piemont

Die Trauben stammen aus sehr kalkhaltigen Parzellen des Weinguts, Terre Bianche genannt. Diese kargen Böden zwingen die Wurzeln, besonders tief zu schlagen und führen zu sehr kleinen Beeren. Dieses Verhältnis Schale-Fruchtfleisch führt zu sehr gerbstoffreichen Weinen, die extrem lange reifen können. Daher wird der Barolo im großen slawonischen Holzfass ausgebaut und ruht danach noch fast ebenso lang in der Flasche. Der erste beeindruckende Moment ist die elegante, florale Nase mit ihrer unglaublichen Würzigkeit: Rosenblüten, weißer Pfeffer, schwarzer Trüffel und Zimt. Am Gaumen ist er streng und doch charmant. Die superfeinen Tannine verweilen ewig lang im Mundraum und doch wirken sie nie austrocknend, denn die saftige, dunkle Fruchtigkeit umspielt sie gekonnt, vom ersten Kontakt bis zum Runterschlucken.

0,75l — 58