



Giuseppe's

PIZZERIA & RESTAURANT

PIZZA | PASTA | PESCE

VORSPEISEN

BRUSCHETTA	7,30
-------------------	-------------

Getoastetes Weißbrot | Tomaten | Olivenöl | Parmesan

CROSTINI DI TONNO	7,60
--------------------------	-------------

Getoastetes Weißbrot | Thunfischcreme | Balsamicozwiebeln

GEGRILLTER BÜFFELMOZZARELLA	14,50
------------------------------------	--------------

Büffelmozzarella | Prosciuttomantel | Rucola | Cherrytomaten

CARPACCIO DI MANZO	15,30
---------------------------	--------------

Geeistes Rindsfilet | Balsamico | Olivenöl | Rucola | Parmesanhobel

CARPACCIO ALLA CIPRIANI	15,30
--------------------------------	--------------

Geeistes Rindsfilet | Dijon-Senf-Mayonnaise | Parmesanhobel

GAMBERI ALL'AGLIO E PEPERONCINO	16,50
--	--------------

Garnelen [8 Stk.] | Knoblauch | Olivenöl | Chili

BEEF TARTARE 120G	17,30
--------------------------	--------------

BEEF TARTARE 180G	23,30
--------------------------	--------------

Klassisch oder mit Mango-Chili-Espuma

MUSCHELN

COZZE	14,50
--------------	--------------

Miesmuscheln

COZZE E VONGOLE	19,50
------------------------	--------------

Mies- und Venusmuscheln

Unsere Muscheln servieren wir traditionell „alla pescatora“ in
Tomaten-Weißweinsauce mit Baguette “Toscana”.

BAGUETTE “TOSCANA“	1,00
---------------------------	-------------

PIZZABROT MIT ROSMARIN UND KNOBLAUCH	4,50
---	-------------

ALLERGENE: Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte
direkt an unser geschultes Servicepersonal [Liste der Allergene auf der letzten Seite].

SUPPEN

MINESTRONE DI VERDURE	6,50
------------------------------	-------------

Italienische Gemüsesuppe

CREMA DI POMODORO	6,50
--------------------------	-------------

Tomatencremesuppe

SALATE

INSALATA MISTA	7,80
-----------------------	-------------

gemischte Salatschüssel

RUCOLA, POMODORI CILIEGIA E GRANA	9,80
--	-------------

Rucola | Cherrytomaten | Parmesanhobel

INSALATA DI SCAROLA	11,50
----------------------------	--------------

Endiviensalat | Senf-Weißweinessig-Marinade | Speck | Kartoffeln | Knoblauch

INSALATA GRECA	13,50
-----------------------	--------------

Tomaten | Gurken | Paprika | Schafskäse | Oliven | Zwiebel

*INSALATA DI POLLO	16,00
---------------------------	--------------

Blattsalate | gegrillte Hühnerbrust | Cherrytomaten | Cocktaildressing

*CAESAR SALAD	12,50
----------------------	--------------

Romanasalat | Weißbrotcrouçons | Parmesandressing

MIT GEGRILLTER HÜHNERBRUST	17,50
-----------------------------------	--------------

MIT GEGRILLTEN GARNELEN	19,50
--------------------------------	--------------

*INSALATA DI FRUTTI DI MARE	18,50
------------------------------------	--------------

Blattsalate | gegrillte Calamari | gegrillte Garnelen | Mangodressing

*INSALATA MISTA CON FILETTO DI BRANZINO	18,50
--	--------------

Blattsalate | gegrilltes Branzinofilet | Rosmarinkartoffeln | Limettendressing

Unsere Salate werden mit Olivenöl und Balsamico-Essig vormariniert

PORTION DRESSING	1,80
-------------------------	-------------

Haus | Joghurt | Mango

Alle Salate, bis auf die mit * gekennzeichneten,
gibt es auch in kleinen Portionen abzüglich 1,00.

NUDELN

LASAGNE AL FORNO

14,50

Pasta | Fleischsauce | Bechamel | Parmesan [im Ofen überbacken]



SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

9,80

Pasta | Knoblauch | Olivenöl | frischer Chili

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

12,80

Pasta | Oliven | Kapern | Sardellen | Tomatensauce



PENNE PASTICCIATE PICCANTE

14,00

Pasta | Fleisch-Sahnesauce | frischer Chili

SPAGHETTI ALLA CARBONARA *GIUSEPPE*

14,00

Pasta | Speck-Sahnesauce | frische Petersilie

TAGLIATELLE CON BISTECCA DI MANZO E RUCOLA

18,50

Pasta | gegrillte Rinderhufststreifen | Rucola-Sahnesauce

GNOCCHI AL GORGONZOLA

15,50

Pasta | Gorgonzolasauce | Walnüsse | Radicchio

GNOCCHI CON POLLO

15,50

Pasta | Hühnerfiletstückchen | Spinat | Sahnesauce

TORTELLINI ALLA PANNA

14,30

Pasta | Fleischfüllung | Schinken-Sahnesauce

TORTELLONI VERDE

15,50

Pasta | Schafskäsefüllung | Tomatensauce | geräucherter Ricotta

FETTUCCINE AL SALMONE AFFUMICATO CON SPINACI

15,80

Pasta | geräucherter Lachs | Spinat | Rahmsauce

SPAGHETTI VONGOLE ALLA PESCATORE

19,50

Pasta | frische Venusmuscheln | Tomaten-Weißweinsauce

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE ALLA PESCATORE

21,00

Pasta | Calamari | Shrimps | Miesmuscheln | Venusmuscheln |
Tomaten-Weißweinsauce

TAGLIATELLE CON GAMBERI

20,80

Pasta | Garnelen | Zucchini | Tomaten-Weißweinsauce

Alle Pastagerichte gibt es auch klein
abzüglich 1,00.



= SCHARF

FISCH | MEERESFRÜCHTE

CALAMARI AI FERRI 19,90

Gegrillte Tintenfische | Kräuterbutter | Grillgemüse |
Kartoffeln oder Polenta

CALAMARI FRITTI 19,90

Gebackene Tintenfische | Sauce Tartare | Beilagensalat

CALAMARI RIPIENI 22,00

Gefüllte Tintenfische | Schinken | Mozzarella | Kräuterbutter |
Kartoffeln oder Polenta

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI 23,50

Gebackene Tintenfische | gebackene Garnelen |
Sauce Tartare | Beilagensalat

FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA CON VERDURE 20,50

Gegrilltes Wolfsbarschfilet | mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

CODA DI ROSPO CON SPINACI 24,50

Gegrillte Seeteufelfilets, Blattspinat, getrocknete Tomaten

FILETTO DI BRANZINO IN SALSÀ DI VONGOLE 23,50

Gegrilltes Wolfsbarschfilet | Vongole-Oliven-Weißweinsud | Polenta

PIATTO DI PESCE 28,50

Wolfsbarschfilet | Seeteufel | Calamari | Garnelen |
Cozze alla pescatore | Polenta | Gemüse

CONCHIGLIE CROSTACEI 29,00

Calamari | Shrimps | Garnelen | Mies- u. Venusmuscheln | Seeteufel |
pikante Tomaten-Weißweinsauce | Knoblauchbrot

FLEISCH

HÜHNERBRUST GEGRILLT

18,50

Blattspinat | Schafskäse | getrocknete Tomaten

*HUFTSTEAK 250G

34,50

Potato Wedges | Gemüse | Pfeffersauce

*FILETSTEAK 250G

45,00

Knoblauchbrot | Kräuterbutter |

Beilagensalat oder Speck-Mais

*Unsere Steaks werden medium gegart.

RARE

MEDIUM RARE

MEDIUM

MEDIUM WELL

WELL DONE

PIZZEN

MARINARA

Tomaten

7,30

MARGHERITA

Tomaten | Mozzarella

9,90

FUNGHI

Tomaten | Mozzarella | Champignons

11,90

PROSCIUTTO

Tomaten | Mozzarella | Schinken

12,30

SALAME

Tomaten | Mozzarella | Salami

12,30

PICCANTE

Tomaten | Mozzarella | Sardellen | Kapern | Oliven

13,50



DIABOLO

Tomaten | Mozzarella | Schinken | Pfefferoni

13,50



MEPHISTO

Tomaten | Mozzarella | scharfe Salami | Pfefferoni

13,50



FORTE

Tomaten | Mozzarella | scharfe Salami | gegrillte Paprika

14,30

HAWAII

Tomaten | Mozzarella | Schinken | Ananas

14,00

DOLCELATTE

Tomaten | Mozzarella | Schinken | Dolcelatte

14,80

SABBIADORO

Tomaten | Mozzarella | Schinken | Champignons

13,30

PINETA

Tomaten | Mozzarella | Salami | Champignons

13,30

LIGNANO

Tomaten | Mozzarella | Schinken | Salami

14,00

FRIULI

Tomaten | Mozzarella | Schinken | Salami | Champignons

14,50

CAPRICCIOSA

Tomaten | Mozzarella | Schinken | Artischocken | Champignons

14,50

QUATTRO STAGIONI

Tomaten | Mozzarella | Schinken | Artischocken | Champignons | Oliven | Kapern

14,80



TONNO RADICCHIO E CHILI

Tomaten | Mozzarella | Thunfisch | Cherrytomaten | Radicchio | scharfer Chili

15,80

TONNO CON CIPOLLA

Tomaten | Mozzarella | Thunfisch | Zwiebel

15,30

RUSTICALE **14,80**
Tomaten | Mozzarella | Speck | Salami | Zwiebel | Knoblauch

PIRATA **14,80**
Tomaten | Mozzarella | Salami | Muscheln | Pfefferoni | Knoblauch

***GIUSEPPE** **15,50**
Tomaten | Mozzarella | Schinken | Salami | Speck | Artischocken |
Champignons | Kapern | Oliven | Pfefferoni

SAN DANIELE **16,00**
Tomaten | Mozzarella | Rohschinken | Rucola

BRESAOLA **16,80**
Tomaten | Mozzarella | luftgetrockneter Rinderschinken | Rucola

MICHELANGELO **16,50**
Mozzarella | Cherrytomaten | Basilikumpesto | Rohschinken | Rucola

***QUATTRO FORMAGGI** **15,50**
Tomaten | Dolcelatte | Parmesan | Ricotta | Mozzarella

VERDURE **14,50**
Tomaten | Mozzarella | Zucchini | Melanzani | Paprika

RUCOLA **13,50**
Tomaten | Ricotta | Rucola | Parmesan

***BELLA ITALIA** **15,50**
Tomaten | Büffelmozzarella | Cherrytomaten | Rucola

SPINACI **15,00**
Tomaten | Ricotta | Blattspinat | Knoblauch | Parmesan

SIRACUSA **16,90**
Tomaten | Mozzarella | Shrimps | Blattspinat | Knoblauch

FRUTTI DI MARE **16,90**
Tomaten | Mozzarella | Calamari | Shrimps | Muscheln | Knoblauch | Petersilie

 ***TRASTEVERE** **16,50**
Tomaten | Mozzarella | 'Nduja | Paprika | Kapern | Zwiebel | Jalapeños

***PORCINI** **18,90**
Geräucherter Mozzarella | Steinpilze | Gailtaler Schinkenspeck |
Trüffelöl | Cherrytomaten | Rucola

***CEASAR** **19,50**
Mozzarella | Hühnerbrust | Romanasalat | Caesardressing |
Parmesanhobel | Cherrytomaten

PIZZA AUF 2 TELLER **ZUZÜGLICH 1,00**
PIZZA HALBE/HALBE BELEGT **ZUZÜGLICH 1,50**
ALLE PIZZEN GIBT ES AUCH KLEIN **ABZÜGLICH 1,00**

Pizzen mit * gekennzeichnet gibt es nicht Halbe/Halbe belegt

 = SCHARF

DESSERTS

TIRAMISU 8,50

PROFITEROLES 8,50

Gefüllte Brandteigkrapfen | Sahne | Schokoladecreme

PANNA COTTA CON FRAGOLE O CARAMELLO 9,50

Gekochte Sahne | Bourbon-Vanille-Geschmack |

Erdbeer- oder Karamellsauce

WEISSES SCHOKOMOUSSE 9,50

Himbeersauce

VARIAZIONE DI DESSERT 10,50

SORBETTO AL LIMONE 6,30

Zitronensorbet | Wodka

EIS

BAMBINI 5,00

2 Kugeln Eis | bunte Smarties

COPPETTA CLASSICA 7,50

Vanille | Erdbeer | Schokolade | Sahne

COPPA DANIMARCA 9,00

3 Kugeln Vanille | Schokosauce | Sahne

AFFOGATO 5,00

Espresso | Vanilleeis

BANANA SPLIT 10,00

3 Kugeln Vanille | Banane | geröstete Mandeln | Schokosauce | Sahne

PRIMO AMORE 9,50

3 Kugeln Vanille | heiße Himbeeren | Sahne

1 KUGEL EIS 2,80

DIVERSE SAUCEN PRO PORTION 1,00

ANTIALKOHOISCHE GETRÄNKE

COCA COLA	0,25	3,40
COCA COLA ZERO	0,33	3,90
FANTA	0,25	3,40
SPRITE	0,25	3,40
ALMDUDLER	0,25	3,40
APFELSAFT	0,25	3,40
APFELSAFT GESPRITZT	0,25	2,90
APFELSAFT GESPRITZT	0,4	4,60
SODAWASSER	0,25	2,20
	0,4	3,30
SAN PELLEGRINO		
MINERALWASSER PRICKELND	0,75	7,50
AQUA PANNA STILL	0,75	7,50
MONTES PERLEND	0,33	3,40
MONTES STILL	0,33	3,40
RAUCH FRUCHTSÄFTE	0,2	3,90
TONIC WATER	0,2	3,90
BITTER LEMON TH. HENRY	0,2	3,90
GINGER ALE	0,2	3,90
EISTEE LIMONE	0,33	3,90
EISTEE PESCA	0,33	3,90
RED BULL	0,25	4,50
PORTION ZITRONENSAFT [FRISCH GEPRESST]		0,80

KAFFEE | TEE

ESPRESSO	2,60
MACCHIATO	2,60
CAPPUCCINO	3,80
LATTE MACCHIATO	4,50
ESPRESSO SENZA	2,80
CAPPUCCINO SENZA	4,00
CAFFÈ CORRETTO CON GRAPPA O AMARETTO	4,50
Espresso Schuss Grappa oder Amaretto	
TEE	3,80
PORTION SAHNE [SCHLAGOBERS]	1,00

BIER

STIEGL GOLDBRÄU VOM FASS	0,3	4,10
	0,5	5,20
STIEGL WEISSE VOM FASS	0,3	4,30
	0,5	5,40
RADLER	0,3	4,20
	0,5	5,30
STIEGL SPORTWEISSE ALKOHOLFREI	0,5	5,00
STIEGL FREIBIER ALKOHOLFREI	0,5	5,00
HAUSWEINE		
GIUSEPPE'S HAUSWEIN „FRIULANO“	1/8	3,60
	1/4	7,20
GIUSEPPE'S HAUSWEIN „MERLOT“	1/8	3,60
	1/4	7,20
SPRITZER WEISS ODER ROT	0,25	3,70

PRICKELNDES

PROSECCO TREVISO DOC EXTRA DRY	35,00
0,75l Fl. Le Contesse, Venezien Helles Gelb, feine Perlage	
PROSECCO DI VALDOBBIADENE D.O.C.G. EXTRA DRY	40,00
11,5% Vol. 0,75l Fl. Bortolin Angelo Guida di Valdobbiadene 92 Punkte Falstaff	
PROSECCO DOC ROSE	35,00
0,75l Fl. Le Contesse, Venezien Zartes Rosè, fruchtig mit Noten von Waldbeeren, einem Hauch von Rosen und Veilchen	
RUINART, BRUT	125,00
0,75l Fl. Reims, Champagne 92 Punkte Falstaff	
PERRIER JOUET BLASON ROSE, BRUT	145,00
0,75l Fl. Epernay, Champagne 92 Punkte Falstaff	

ROSÉWEIN | AT | IT | FR

IN BLOOM ROSE | AT

30,00

2021/22 | 12,5% Vol. | 0,75l Fl. | Hannes Reeh | Andau

Leicht und süffig, universeller Essensbegleiter

GIARDINO ROSÉ DI TOSCANO | IT

30,00

2023 | 12% Vol. | 0,75l Fl. | Tenuta Santa Cristina, Florenz

Lachsrosa, Blütenaromen, Waldbeeren, leichtfüssig

CALAFURIA ROSATO SALENTO | IT

40,00 | 90,00

2022/23 | 12,5% Vol. | 0,75l Fl. | 1,5l Fl. | Tormaresca, Castel del Monte | Apulien

Rote Früchte, florales Bukett, Herzkirsche, erfrischend, universeller Essensbegleiter

WEISSWEIN | ÖSTERREICH

GRÜNER VELTLINER, LÖSSTERRASSEN

30,00

2023 | 12% Vol. | 0,75l Fl. | Philipp Bründlmayer | Kremstal

Sommerleicht

SAUVIGNON BLANC, KALK & KREIDE „BIO“

45,00

2022/23 | 12,5% Vol. | 0,75l Fl. | Armin Tement | Berghausen, Südsteiermark

CHARDONNAY, LEITHAKALK

55,00

2022/23 | 12,5% Vol. | 0,75l Fl. | Anton Kollwentz, Grosshöflein / Leithaberg

Mineralisch, Apfel und Vanille, Röstaromatik, Langanhaltend, feines Säurespiel

ANNO DAZUMAL, GRÜNER VELTLINER

80,00

2019 | 13% Vol. | 0,75l Fl. | Heinz Weixelbaum, Strass | Kamptal

Lange Hefelagerung, Orangenesten, Exotik, Pure Mineralik vom Gaisberg,

Langes Finale | 94 Pkt. Falstaff

GRÜNER VELTLINER, LOIBNER RIED - STEINERTAL 90,00

2021/22 | 12,5% Vol. | 0,75l Fl. | F.X. Pichler | Unterloiben - Wachau

Kräftig

WEISSWEIN | ITALIEN

SAUVIGNON ISONZO D.O.C

30,00

2022/23 | 13,5% Vol. | 0,75l Fl. | Tenuta Luisa | Friaul

Trocken, aromatisch mit mineralischer Note

PECORINO, COLLI PESCARESI, I.G.P.

35,00

2021/22 | 13% Vol. | 0,75l Fl. | Colle Corviano | Aprutino di Abruzzes

Mittelkräftig, Passend zu allen Fischvorspeisen und Salaten

FRIULANO „VIGNETTO STORICO“ D.O.C.

35,00

2021 | 15% Vol. | 0,75l Fl. | Adriano Gigante | Friaul

Hellgelb, feine Bittermandel, trocken

VERMENTINO DI TOSCANA **35,00**

2023 | 12% Vol. | 0,75l Fl. | Tenuta Santa Cristina | Florenz

Strohgelb, Jasmin und Melonenaroma, milde Säure

LUGANA, D.O.C. **35.00**

2023 | 12% Vol. | 0,75l Fl. | Tenuta Bulgarini, Lago di Garda

Sortentypisch und fruchtbetont, Pfirsich & Aprikose, ideal zu Fisch & Pasta

RIBOLLA GIALLA D.O.C. **40,00**

2022 | 13,5% Vol. | 0,75l Fl. | Tunella | Friaul

Duft nach Ananas, Passionsfrucht, Wiesenblumen, trocken

PINOT GRIGIO, COLLIO D.O.C **40,00**

2022/23 | 13,5% Vol. | 0,75l Fl. | Roberto Pighin, Risano | Collio Friaul

Kräftig, Mandelblüten und Rosinen im Bukett, ausdrucksstark |

92 Pkt James Suckling

SAN GIOVANNI DELLA SALA, SUPERIORE D.O.C **45,00**

2023 | 12,5% Vol. | 0,75l Fl. | Castello della Sala, Orvieto | Umbrien

Stachelbeeren- & Ribislaromen, feine Mineralik, tolle Länge im Finale

VINNAE RIBOLLA GIALLA, VENZIA GIULIA I.G.T. **60,00**

2022 | 13% Vol. | 0,75l Fl. | Silvio Jermann | Villanova di Farra, Collio

Mittelkräftig, Spezialität aus der Region, passt zu allen Fisch- und hellen

Fleischgerichten

WEISSWEIN | FRANKREICH

CHABLIS, LES GRAND TERROIR **70,00**

2021/22 | 13% Vol. | 0,75l Fl | Samuel Billaud | La Chapelle

Apfel und Zitrusnoten, saftiger Schmelz, Extraktreich, Mineralisches Finale.

ROTWEIN | ÖSTERREICH

GENESIS **35,00**

2021/22 | 13,5% Vol. | 0,75l Fl. | Walter Glatzer | Göttlesbrunn, Carnuntum

Cuvee aus Zweigelt und Merlot, holzfassgereift

92 Punkte Falstaff

GABARINZA **80,00**

2017/18 | 13% Vol. | 0,75l Fl. | Gernot Heinrich | Gols, Burgenland

Cuvee aus Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch, holzfassgereift

94 Punkte Falstaff

BATONNAGE **280,00**

2017 | 15% Vol. | 0,75l Fl. | The Wild Boys | Andau, Burgenland

Cuvee aus Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Double Oak ausgebaut

Das „wilde“ Projekt von Scheiblhofer, Kracher und Tschida.

ROTWEIN | ITALIEN

PRIMITIVO „I CLASTI“ 25,00

2022 | 14% Vol. | 0,75l Fl. | Tenute Masso Antico, Salento | Apulien
Dunkle Früchte und Beeren, Gewürzstreusel, lang und kraftvoll

QUERCETO ROSSO, TOSCANA I.G.T. 25,00

2021 | 13,5% Vol. | 0,75l Fl. | Tenuta Querceto, Florenz / Toscana
Uvaggio aus Sangiovese, Merlot, Syrah
Intensives Beerenaroma, saftige Frucht, weich und samtig im Finale

BOTROSECCO, MAREMMA TOSCANA D.O.C. 40,00

2021 | 13,5% Vol. | 0,75l Fl. | Le Mortelle / Antinori | Massa Marittima
Uvaggio aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc,
Weich und vollmundig, opulente Cassisfrucht

COSTERA, CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C. 45,00

2021/22 | 14% Vol. | 0,75l Fl. | Giuseppe Argiolas | Sardinien
schwarzrot, mediterranes Bouquet, langer Abgang

DOLCETTO „TIGLINERI“ D.O.C. 45,00

2020 | 14,5% Vol. | 0,75l Fl. | Enzo Boglietti | Piemont
Dunkles Rubinrot, am Gaumen Kirschnoten mit feinem Tannin, trocken

CHIANTI CLASSICO NOVECENTO“ RISERVA 50,00

2018 | 14% Vol. | 0,75l Fl. | Fattoria Dievole | Toscana
Intensiv Rubinrot, Aromen von reifen roten Früchten, elegante Gewürznoten, trocken

ESPERANTO OFFIDA ROSSO D.O.C. 55,00

2014 | 15% Vol. | 0,75l Fl. | Ciu Ciu | Marken
Cuvee Montepulciano & Cabernet Sauvignon, 24 Monate barriquegereift,
kräftig elegant

CHIANTI CLASSICO RISERVA, „TIGNANELLO“ 80,00

2020 | 13,5% Vol. | 0,75l Fl. | Marchesi Antinori | Florenz, Toscana
Der Bekannte Lagen Chianti aus dem Hause Antinori.

BRICCO DELL UCCELLONE, BARBERA D`ASTI D.O.C.G. 110,00

2019 | 15,5% Vol. | 0,75l Fl. | Giacomo Bologna | Ronchetta, Piemonte
Das Beste aus der Piemont von einem grossen Barbera Meister.

BAROLO DAGROMIS, D.O.C.G. 160,00

2018 | 14,5% Vol. | 0,75l Fl. | Angelo Gaja | Barbaresco, Piemonte
Genuss pur, idealerweise zu Trüffel.

ORNELLAIA, BOLGHERI D.O.C. 320,00

2019 | 14,5% Vol. | 0,75l Fl. | Tenuta dell Ornellaia | Bolgheri, Maremma
Einer der besten Weine Italiens. | 98 Punkte Falstaff

ROTWEIN | FRANKREICH

CHATEAU PONTENSAC 80,00

2018/19 | 13,5% Vol. | 0,75l Fl. | Cru Bourgeois Exceptionnel, Medoc
Cassis und Brombeernoten, harmonisch, reifes Tannin, tolle Trinkreife

GRAPPE 2 CL

GRAPPA DI BAROLO

43% VOL

4.50

Distilleria Montanaro

Piemont Feiner weicher Tresterbrand aus 100 % Nebbiolo Trauben im großen Holzfass gereift, zart gelbe Farbe, fruchtiger Duft von reifen Pflaumen

GRAPPA DI CHIANTI

40% VOL.

4,50

Distilleria Bonaventura Maschio, Gaiarine

Aus ausgewählten Chianti Trester destilliert und im Holzfass gereift, sehr runder und weicher Geschmack, strohgelbe Farbe, trockener Geschmack

MOST DI UVE MISTE

40% VOL.

5,00

Distilleria Bepi Tosolini, Udine

Acquavit aus friulanischen Trauben, kristallklar, angenehm zart im Geschmack mit fruchtiger Nase

GRAPPA CHARDONNAY

40% VOL.

4,20

Distilleria Bepi Tosolini, Udine

Trester aus Chardonnay, klar, intensiver Blumenduft, Anklänge an Weißdorn, reiner Geschmack mit elegantem Nachgeschmack nach Apfel

GRAPPA PROSECCO

40% VOL.

4,20

Bepi Tosolini, Povoletto Udine

Trester aus Prosecco Trauben, klar, zart fruchtige Noten, eleganter Geschmack mit weichem Abgang

GRAPPA MERLOT

40% VOL.

4,20

Distilleria Bepi Tosolini, Udine

Trester aus Merlot, kristallklar, zarte Waldbeerentöne, feiner fruchtiger Geschmack

PRIME UVE NERE BARRIQUE

38,5% VOL.

5,00

Distilleria Bepi Tosolini, Udine

Acquavit aus Cabernet u. Refosco Trauben, Reifung im Holzfass, feiner Geschmack mit fruchigen Noten und langem Nachgeschmack

GRAPPA 903 BARRIQUE

40% VOL.

5,00

Distilleria Bonaventura Maschio

Tresterbrand aus gemischtem Satz mit Reifung im Holzfass, leicht würziger Geschmack mit Noten von reifen Früchten, langer Nachgeschmack

PRIME UVE BIANCHE

39% VOL.

5,00

Distilleria Bonaventura Maschio

Acquavit aus Weißwein Trauben, fein, fruchtig und blumig mit romatischen Noten und leichten harmonischem Geschmack

GRAPPA SARPA ORO DI POLI

40% VOL.

5,00

Jacopo Poli Veneto

Trester aus Merlot und Cabernet gereift in französischen Eiche

AMARI | LIQUORI | ACQUAVITE 2 CL

FERNET	4,00
RAMAZZOTTI	4,00
AVERNA	4,00
AMARO MONTENEGRO	4,00
SAMBUCCA	4,00
AMARETTO DI SARONNO	4,00
BAILEYS	4,00
LIMONCELLO DI AMALFI	4,00
OBSTLER	3,80
MARILLE, BIRNE	3,80

GIN 4 CL

HENDRICKS	10,00
GIN MARE	11,00
BOMBAY SAPPHIRE	9,00

RUM 4 CL

ZACAPA 23 ANOS	13,00
DIPLOMATICO RESERVE	11,00
BACARDI	7,00

VODKA 4 CL

ABSOLUT	7,00
GREY GOOSE	10,00

WHISKEY 4 CL

JACK DANIELS	6,00
KOVAL FOUR GRAIN SINGLE BARREL	13,00



FAAK AM SEE, SEEUFERSTRASSE 51
WWW.GIUSEPPES-PIZZERIA.AT
f @GIUSEPPESPIZZERIAFAAK

RESERVIERUNG & ABHOLUNG

+43 4254 3068