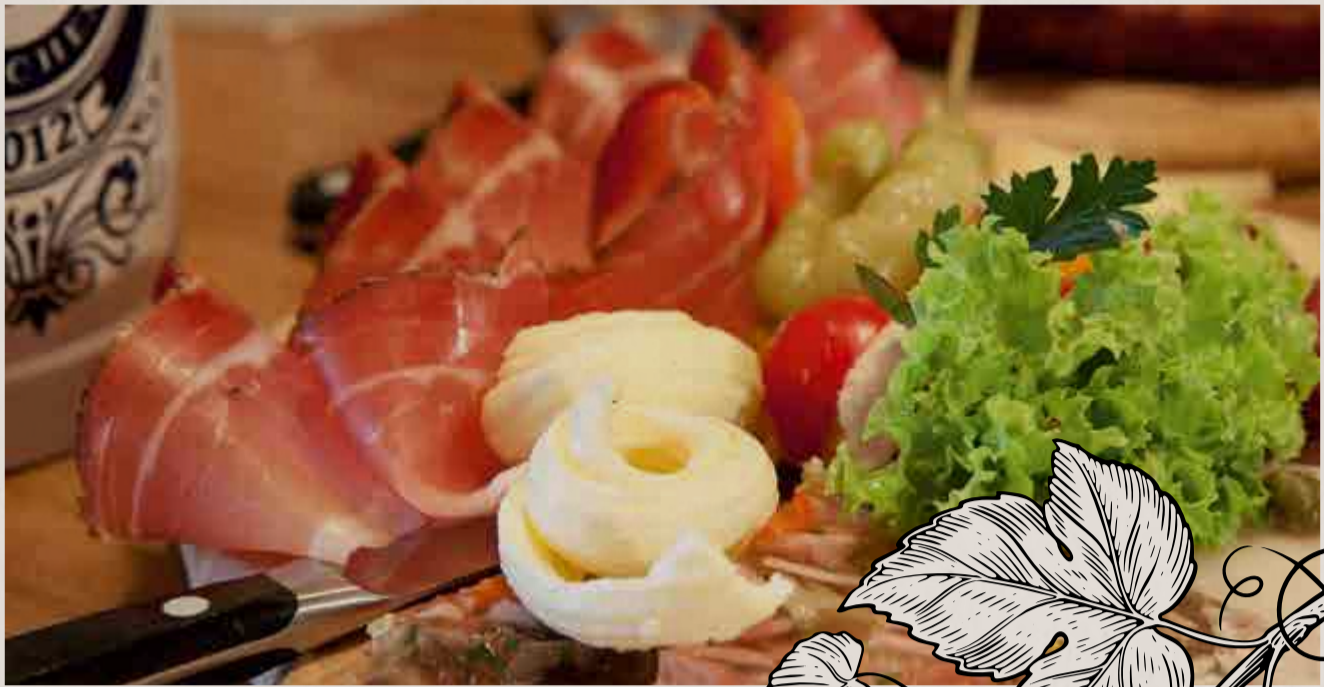




# Ruster

GAUMEN  
FREUDEN





## MARENDEN, GERÄUCHERTES & ANTIPASTI

**Südtiroler Markenspeck** - 2,a,g,l € 16,50  
dünn, mit Kren und Bergbutter, auf Wunsch  
am Stück serviert

**Tiroler Vorspeisenteller** - a,d,g,l € 18,50  
Speck g.g.A., Kaminwurze, Almkäse, Räucherforelle,  
Bauernsülze, Bergbutter und Kren

**Zecherteller** - 2,a,g,l € 15,80  
Speck g.g.A. fein geschnitten, Bergkäse gewürfelt,  
Almbutter

**Carpaccio „Cipriano“** - 2,a € 18,80  
rohe Lende vom Alpenrind, dünn geschnitten,  
mit Parmesanspänen, grünem Pfeffer und Rucola

**Passer Forelle hausgeräuchert** - 2,a,d,g € 19,50  
serviert mit Zwiebelscheiben, Kapern und Kren,  
Bergbutter und Toastbrot

**Lachs Norwegen geräuchert** - 2,a,d,g € 19,80  
zart mit Wacholder und feinen  
Kräutern, mit Toastbrot und Butter

**Weinempfehlung**  
St. Magdalener Glas € 4,50

„Zu allen kalten Gerichten servieren wir  
typische Brotspezialitäten.“

## VORWEG, ZWISCHENDURCH ODER DAZU

**Bruschetta Romana** - a € 6,90  
Brotscheibe geröstet, geschnittene Tomaten,  
Knoblauch, Basilikum und Olivenöl

**Gartenfrischer Marktsalat** - i € 5,90  
mindestens 6 Sorten: grüner Salat, Radicchio,  
Krautsalat, Karotten, Tomaten, Gurken usw.  
*Vorweg oder als Beilage*

### SUPPEN

**Rinderkraftbrühe** - i € 6,90  
nach Wunsch Klar, Fritatten oder Ei  
- mit Rindfleischeinlage € 9,90

**Speckknödelsuppe** - a,c,g,i  
- ein Knödel € 7,50  
- zwei Knödel € 8,50

**Kartoffel-Lauch-Cremesuppe** - a,i € 7,90  
mit Speckstreifen und Brotroutons

**Weinempfehlung**  
Terlaner Weißburgunder 0,25 l € 4,90

## HAUSGEMACHTE KNÖDEL, NUDELN, RAVIOLI UND CO.

**Käse- und Spinatknödel** - a,c,g,i € 14,50  
mit Parmesan, Gorgonzola und Salbei verfeinert,  
auf Butterspiegel

**Spinatspätzle** - a,c,g,l € 13,50  
täglich frisch, mit Schinken-Sahnesauce

**Schlutzkrapfen nach  
Pustertaler Art** - a,c,g,i € 14,50  
mit Spinat und Topfen gefüllt, mit heißer  
Salbeibutter und Parmesan

**Bandnudeln „Valtellina“** - a,c,g € 16,50  
Buchweizenpapardelle mit Pilzen, Speck  
und Weichkäse

**Spaghetti** - a,g,i € 12,90  
Napoli Tomatensauce oder Bolognese  
Fleischsauce und Butteröllchen

**Ravioli hausgemacht** - a,c,g,k € 15,80  
Teigtaschen Kalbfleischfülle, Schinken-Sahnesauce,  
oder natur mit Butter und Salbei

**Pennette Maccheroni** - a,i,l € 14,50  
Hirten-Art: Tomaten- und Fleischragout, Sahne,  
Schinken, Erbsen, Pilze

## AUS DER PFANNE, VOM ROST ODER GEBRATEN...

**Tiroler Herrengröstel** - 2,a,i,l € 19,90  
160 g Bergkalb gebraten, Röstkartoffeln, Zwiebel-  
streifen, Kümmel, Lorbeer, Spiegelei, Speckkrautsalat

**Rusters Grillteller** - 2,i,l € 22,80  
zarte Steaks vom Bergkalb, Alpenrind und Jung-  
schwein, Truthahn, Würstchen und gerösteter Speck,  
Pommes frites, frisch gedämpftes Gartengemüse

**Tiroler Zwiebelrostbraten** - 2,i,l € 24,80  
saftiges Steak vom Alpenrind 200 g, rosa gebraten,  
gebackenen Zwiebelringe, Grilltomate, Röstkartoffeln

**Fajitas** Tex-Mex-Küche - 2,a € 24,80  
Fleischstreifen Rind, Geflügel, Zwiebel Paprikagemü-  
se, Koriander, original US-**LODGE** Pfanne, Weizentor-  
tillas und Salsa

**Filets Bäuerinnen Art** - 2,a € 22,50  
zarte Medaillons vom Jungschwein leichte Kräuter-  
sauce, gedämpftes Gartengemüse, Bauernkartoffeln

**Spare Ribs** - 2,i,l € 19,80  
Ofenfrisch, Rippe vom Jungschwein am Stück, feurig,  
würzig, knusprig gebraten, Bauernkartoffeln

**Gehacktes vom Grill** - 2,i,l € 16,80  
Reis Pilaf, gedämpften Gemüse wahlweise mit:  
- Pfeffersauce  
- gebackenen Zwiebelringen  
- Kräuterbutter

**Trappersteak** - 2,i,l € 16,80  
saftiges Nackensteak, Jungschwein gebraten,  
mit Paprika, Zwiebel, Röstspeck und Bauernkartoffel



## KNACKIG UND LEICHT

### Aus unserem Wok - i

buntes Gemüse und Champignon mit Curry und Soja,  
serviert mit Basmatireis

- mit Rindfleisch - 2,i € 18,50
- mit Truthahn - 2,i € 16,50
- mit Garnelen - 3,b,i,tk € 23,80
- nur Gemüse und Pilze - i € 15,50

### Frische Marktsalate - i

- mit gebratenem Truthahn - 2,i € 10,50
- mit gegrilltem Rindfleisch - 2,i € 16,50
- mit gegrillten Garnelen - 3,b,i,tk € 18,50
- € 23,80

### Gemüseplatte - i

buntes Gemüse in der Pfanne gedämpft

- mit Butter verfeinert € 12,50
- mit Spiegelei - c,i € 14,50
- mit Spiegelei Schinken - c,i € 16,50

### Weinempfehlung

Lugana - *Lombardei* € 5,00

## SCHNITZEL

### Schnitzel Wiener Art ca. 180 g - a

Goldgelb gebacken mit Pommes frites

- Jungschwein € 16,90
- Bergkalb € 22,50

### Schnitzel mit Kräuterbutter vom Grill - 2,a

und Reis Pilaw oder Pommes frites

- Bergkalb € 21,50
- Jungschwein € 14,50
- Truthahn € 14,50
- Alpenrind € 19,50

„Gerne servieren wir Ihnen Portionen auf zwei  
oder mehr Teller. Aufpreis pro Gedeck € 1,50.“



## FEINES KLEINES

**Mc Speck** - 2,a,g,l € 13,90

saftiger Hamburger in Originalbrot, mit  
gebratene Scheiben vom Südtiroler Marken-  
speck, Käse, Zwiebel, Tomate und Grünsalat  
belegt, dazu Pommes frites

**Spiegelei mit Speck** - 2,c,l € 13,90

mit gebratenen Speckscheiben auf  
Röstkartoffeln

**Camembert** - 2,a,g,i € 14,50

goldgelb gebacken, mit Petersilie,  
Preiselbeermarmelade, Butter und Toastbrot

**Rusters Bauernsülze** - 2,i € 13,80

Sülze hausgemacht, mit Schinken und versch.  
Gemüse, Zwiebel, mit Röstkartoffeln

**Käsesortiment** - 2,a,g kl. € 14,80 / gr. € 17,50  
mit Mostarda pikante Fruchtkonfitüre

*Ketchup, Mayo oder Senf* € 0,40

*Preiselbeermarmelade* € 2,00

*Extra Brot auf Wunsch pro Person* € 1,50

*Jede Beilagenänderung* € 1,50

*Kren* € 1,50





## FISCH EINHEIMISCH UND AUS DEM MEER

**Fangfrische Gebirgsforelle** - 2,d,g € 21,80

aus unserem Frischwasserbecken:

Müllerin Art oder vom Grill, mit Salzkartoffeln und Brokkoligemüse

### Weinempfehlung

Sylvaner - K. Eisacktaler Glas € 4,00

**Goldbrasse Dorade** - 2,d,g € 21,80

am Stück gebraten, filetiert, mit Petersilienkartoffeln und Brokkoligemüse

### Weinempfehlung

Weißburgunder 0,25 lt € 4,60

**Fangfrischer Norwegischer Lachs** - 2,d,g

- 180 g vom Grill mit Salzkartoffeln € 21,50

und Brokkoli oder Gartensalat

- 150 g gebraten auf großen € 18,90

bunten Salatschüssel

- 150 g gebraten, auf einem Beet € 18,90

gedämpftem bunten Gartengemüse

### Weinempfehlung

Lugana Glas € 5,00

**Tigerprawns** - 3,b,d € 23,80

ausgelöste Garnelen, ca. 180 g in der heißen US-**LODGE** Pfanne mit Zwiebel, Tomaten, Peperoni Basmatireis, Knoblauchbrot

## ANGUS-STEAKS, EDLES VOM RIND UND TATAR

**Saftiges Steak vom Angusrind** - 2,3,g

mit handgeschnittenen Pommes frites und Speckbohnen

- Steak 200 g € 24,80

- Steak 300 g € 34,80

- Filetsteak 200 g € 32,50

- Filetsteak 300 g € 38,50

**Pfeffersteak Ceylon** - 2,a,i € 36,50

Rinderfilet 200 g mit Cognacsauce an frischen grünen Pfefferkörnern, geschwenktem Gartengemüse und Kartoffelkroketten

**Beefsteak Tatar 180 g** - 2,a,g € 22,80

Rusters Klassiker, fein Gehacktes vom Alpenrind, mit erlesenen Gewürzen zubereitet, mit getoastetem Brot und Butter

**Alpe-Adria** - 2,3,b € 28,80

Rindersteak 200 g, vier Garnelen, gegrillte Ciriotomaten, Rucola, Bauernkartoffeln

### Weinempfehlung

Lagrein Glas € 5,00

## FÜR ZWEI ODER MEHR

**Chateaubriand ca. 400 g** - 2,3,a,i,k € 85,00

Filetstück vom Grill am Tisch tranchiert, gedämpftes Marktgemüse an Butter, Kartoffelkroketten, Pommes frites und Reis Pilaw, in der Kupferpfanne serviert

**Kalbshaxe ca. 1,5 kg** - 2 € 98,00

(nur auf Vorbestellung ein Tag)

Beilagen siehe Chateaubriand

„Für unsere Steaks verwenden wir Angus-Steaks vom freilebenden Rind aus Argentinien, Brasilien, USA, Irland oder Europa (Alpenrind).“

<b>Marinara</b> - a,g	€ 7,20
Tomatensauce, Knoblauch, Origano	
<b>Margherita</b> - a,g	€ 9,40
Tomatensauce, Mozzarella	
<b>Napoli</b> - a,g	€ 10,10
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Origano	
<b>Champignon</b> - a,g	€ 10,50
Tomatensauce, Mozzarella, Pilze	
<b>Schinken</b> - a,g,l	€ 10,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken	
<b>Salami</b> - a,g,l	€ 11,50
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami	
<b>Schinken Champignon</b> - a,g,l	€ 11,80
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons	
<b>Romana</b> - a,g	€ 11,80
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Origano	
<b>Diavola</b> - a,g,l	€ 12,50
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika, Oliven	
<b>Tonno</b> - a,d,g	€ 12,90
Tomatensauce, Mozz., Thunfisch in Olivenöl, Zwiebel	
<b>Tiroler Art</b> - a,g,l	€ 12,90
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebel	
<b>Pugliese</b> - a,g	€ 11,90
Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebel, Oliven, Parmesan, Knoblauch	
<b>Capricciosa</b> - a,g	€ 12,90
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken	
<b>Popeye</b> - a,g	€ 12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Parmesan, Knoblauch	
<i>Knoblauch, Zwiebel</i>	<i>+ € 0,80</i>
<i>Speck, Rohschinken, Mozzarella</i>	<i>+ € 4,00</i>
<i>Restliche Beilagenänderungen</i>	<i>+ € 1,50</i>

<b>Parmigiana</b> - a,g	€ 12,90
Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Kirschtomaten, Parmesan, Knoblauch	
<b>Atomica</b> - a,c,g	€ 13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ei, Champignons, Artischocken, Oliven	
<b>Vier Käse</b> - a,g	€ 13,00
Tomatensauce, Mozzarella, Brie, Gorgonzola, Parmesan, Edamer	
<b>Quattro Stagioni</b> - a,g	€ 12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven	
<b>Vulkan</b> - a,g	€ 12,50
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Knoblauch, Peperoncino	
<b>Primavera</b> - a,g	€ 12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Brie, Kirschtomaten, Rauke, Parmesanspäne	
<b>Gemüse</b> - a,g,i	€ 12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Tomaten, Spinat, Paprika, Brokkoli, Parmesan	
<b>Zigeuner Art</b> - a,g	€ 12,80
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Champignons, Paprika, Oliven	
<b>Calzone</b> - a,g	€ 16,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons	
<b>Kinderpizza</b> (bis 14 Jahre) - a,g	€ 8,00

## SPEZIAL

<b>Strudel</b> - a,g	€ 16,00
Mozzarella, Schinken, Waldpilze, scharfe Salami, Parmesan	
<b>San Daniele</b> - a,g,l	€ 17,50
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Kirschtomaten, Rohschinken	
<b>Norwegen</b> - a,b,g,h,n	€ 21,50
Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen (tk), Zucchini, Lachs	
<b>Saisonspezialitäten</b>	€ 13,00 - € 22,00
mit frischen Pfifferlingen, Spargel, Steinpilzen usw.	





## DESSERTS, SÜSSES ODER DER BESONDERE NACHKLANG

<b>Tiramisù</b> - a,c,g	€ 8,80	<b>Tartufo</b> - c,g,tk	italienische Eisspezialität in drei Variationen
aus Biskuit, Mascarpone, Mokka, Likör und Schokolade zubereitet, täglich frisch		- mit frischen Früchten	€ 8,90
		- mit Espresso affogato	€ 8,30
		- nur Tartufo	€ 6,90
<b>Mousse au Chocolat</b> - c,g	€ 8,50	<b>Zitronensorbet</b> mit Sekt	€ 6,00
zart schmelzend, hausgemacht, aus weißer und brauner Fondantschokolade			
<b>Rusters Hastris</b> - a,c,g	€ 9,50	<b>Apfelstrudel</b> - a,c	€ 6,00
der Klassiker: Mousse au Chocolat, Tiramisù, Parfait Halbgefrorenes, fein präsentiert		täglich frisch, hausgemacht mit Rosinen und Pinienkernen	+ Eis € 1,90 + Sahne € 1,90
<b>Ortler, der Berg</b> - a,c,g	€ 8,50	<b>Krapfen</b> - a	1 Stk. € 3,90 2 Stk. € 7,50
Schokopyramide gefüllt mit zartem weißem Mousse au Chocolat, zarter Biskuitboden, Orangenspiegel mit Walnusseis		nach Algunder Art mit Mohn-, Marmelade- oder Kastanienfülle	
<b>Schokotörtchen</b> - a,c,g	€ 8,90	<b>Käsesortiment</b> mit Mostarda - a,c,i,j	€ 12,80
Ofenwarm mit flüssigem Kern und Fruchtglace		pikante Fruchtconfiture mit Brot - 2,a,g	
<b>Eis 1 Kugel</b> - a,c,g	€ 1,80	<b>Empfehlung</b>	
		Prosecco Flûte	0,1 lt € 3,70

*Geburtstage oder Familienfeiern: Wenn Kuchen oder Getränke mitgebracht werden, ist eine Herkunftsbestätigung mitzubringen (Kassenzettel oder Eigenerklärung). Es kann eine Servicegebühr anfallen. Ohne Service nur Besteck + Teller: € 1,50 Person | Mit Service: € 3,50 Person | Korkengeld: € 14,00*

### KLEINGEDRUCKTES & ALLERGENE HINWEIS

2=EU-Ware; 3=Nicht EU-Ware; tk=Tiefkühlware EU/Nicht EU (Tigerprowns Garnelen Herkunft nicht EU Größe 8/10); g,g.A=Geschützte geografische Angabe  
a=Gluten; b=Krebstiere; c=Eier; d=Fische; e=Erdnüsse; f=Sojabohnen; g=Milch; h=Schalenfrüchte; i=Sellerie; j=Senf; k=Sesam; l=Schwefeldioxid+Sulfite; m=Lupinen; n=Weichtiere

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe oder Erzeugnisse enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen:

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose). Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queens-

landnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

# GETRÄNKE

## Aperitifs

Veneziano, Hugo	€ 5,80
Ramazzotti Spritz	€ 5,80
Bitter weiß / rot	€ 3,50
Campari Soda	€ 4,00
Martini weiß / rot / dry	€ 4,00
Sherry dry	€ 4,00

## Sekte

Prosecco - Conegliano - 41	€ 24,50
Ferri Brut - Trentino - 42	€ 55,00

## Champagner

Moët & Chandon - 43	€ 75,00
Veuve Clicquot - 44	€ 85,00
Ruinart - 45	€ 98,00

Weitere Champagner auf Nachfrage

## Flaschenbiere

Kristall Weizen 0,5 l	€ 6,00
Erdinger alkoholfrei 0,5 l	€ 5,80
Corona Flasche	€ 5,50
Forst 0,0% - alkoholfrei	€ 3,50

## Bier vom Fass

Forst 0,3 l (mittel)	€ 3,80
Forst 0,4 l (groß)	€ 5,00
Forst 0,5 l (Krug)	€ 6,00
Forst 1 l (Maß)	€ 12,00
Hefeweizen 0,3 l (mittel)	€ 3,90
Hefeweizen 0,5 l (groß)	€ 6,30

## Heiße Getränke

Espresso / Macchiato / Hag	€ 1,90
Cappuccino / Hag	€ 3,90
Schokolade	€ 3,90
Tasse Kaffee	€ 4,50
Tee	€ 4,50
Punch	€ 5,00

## Dosensgetränke

Coca, Light, Zero	€ 3,80
Sprite	€ 3,80
Fanta	€ 3,80
Red Bull	€ 4,50

## Erfrischungsgetränke

Holundersaft 0,2 l (kl.)	€ 2,70
Holundersaft 0,4 l (gr.)	€ 4,90
Aranciata, Limo, 0,2 l (kl.)	€ 2,70
Cola, Spezi, 0,2 l (kl.)	€ 2,70
Cola, Spezi, 0,4 l (gr.)	€ 4,90
Apfelschorle 0,2 l (kl.)	€ 2,70
Apfelschorle 0,4 l (gr.)	€ 4,90
Traubenschorle 0,2 l (kl.)	€ 2,70
Traubenschorle 0,4 l (gr.)	€ 4,90
Fruchtnektar	€ 4,50
Apfelsaft, Traubensaft	€ 4,50
Eistea 0,2 l (kl.)	€ 2,70
Eistea 0,4 l (gr.)	€ 4,90
Mineralwasser 0,5 l	€ 3,90
Mineralwasser 0,75 l	€ 4,90
Schweppes (Tonic, Lemon, Ginger)	€ 4,00
Limestone (Tonic, Lemon, Ginger, Pink, Grabefruit)	€ 6,00
Alpenquellwasser Servicegebühr - 1 lt Krug	€ 3,00

# DESTILLATE & LIKÖRE

## Whisky ca. 5 cl

Glen Grant	€ 8,50
Dimple	€ 9,50
Lagavulin	€ 9,50
Laphroaig	€ 9,50

## Liköre ca. 3 cl

Nusseler	€ 4,00
Heidelbeer	€ 4,00
Baileys	€ 4,50
Fernet Branca / Menta	€ 4,00
Underberg	€ 5,00
Jägermeister	€ 5,00

## Digestifs ca. 5 cl

Montenegro, Braulio	€ 4,00
Ramazzotti, Averna, Cynar	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00
Amaretto di Saronno	€ 4,00
Portwein	€ 5,00
Limoncello	€ 3,50
Grüner Apfel	€ 3,50

## Brandy, Cognac, Whisky ca. 5 cl

Vecchia Romagna	€ 4,00
Calvados	€ 6,00
Cognac „Remy Martin“	€ 8,50
Grand Marnier	€ 6,00
Ballantines	€ 8,50
Chivas Regal	€ 8,50
Jack Daniels	€ 8,50
Four Roses	€ 8,50
Glen Grant	€ 8,50
Dimple	€ 8,50

## Long Drinks ca. 5 cl Alkohol nach Wunsch

Long Drink & Softdrink	€ 9,50
Long Drink & Red Bull	€ 10,50

## Edeldestillate ca. 3 cl

Williams Chirs - Pircher - <i>Südtirol</i>	€ 4,00
Williams Himbeer, Apricot, Obstler,	
Kirsch, Slivovitz - Pircher - <i>Südtirol</i>	€ 4,00
Dolce Vita Grappa Barrique	€ 5,00
Schlehengeist Edelbrand	€ 7,00
Unterthurner - <i>Südtirol</i>	
Erdbeer Edelbrand - Pircher - <i>Südtirol</i>	€ 7,00
Marilleler Aprikosen Edelbrand	€ 7,00
Pircher - <i>Südtirol</i>	
Williams Christbirnen Edelbrand	€ 7,00
Pircher - <i>Südtirol</i>	
Waldhimbeergeist Edelbrand	€ 7,00
Pircher - <i>Südtirol</i>	
Zwetschgeler Pflaumen Edelbrand	€ 7,00
Pircher - <i>Südtirol</i>	
Abbagnac Grappa Eichenfass	€ 7,00
Kloster Neustift	
Vogelbeere Edelgeist Sorba Selvatica	€ 7,00
Unterthurner	
Gebirgsenzian Sanct Amondus - Unterthurner	€ 7,00
Prime Uve Weinbrand bianco/nero - <i>Italien</i>	€ 6,00
Grappa Algunder Treber 50% Alk.	€ 4,00
Algunder Kellerei	
Grappa Blauburgunder	€ 7,00
Roner - <i>Tramin Südtirol</i>	
Grappa Tignanello - Antinori - <i>Italien</i>	€ 12,00
Tre Soli (8 J. Fasslagerung) - Berta - <i>Italien</i>	€ 15,00

## Ruster's Gin ca. 5 cl mit Tonic oder Wunsch

Bullock London	€ 12,00
Hendrick's Scotland	€ 12,00
Gunpowder Irland	€ 15,00
Z4 Roner Südtirol	€ 16,00
Engin Italien	€ 18,00
Monkey 47 Schwarzwald	€ 18,00
Edelschwarz Südtirol	€ 20,00
<i>Gin servieren auf Wunsch mit Gurke, Rosmarin, Wacholder, Eis</i>	





## WEINE - 7/10 lt

### Weißweine

Weißburgunder - 21	€ 23,00
Goldmuskateller - 22	€ 23,00
Sylvaner - 23	€ 24,00
Gewürztraminer Selida - KG Tramin - 24	€ 29,00
Riesling - Landesweingut Laimburg Südtirol - 25	€ 35,00
Sauvignon Winkl - Terlaner Kellerei - 26	€ 39,00
Pinot Grigio - Colli Orientali Torre Rosazza Friaul - 27	€ 32,00
Lugana - Cà dei Frati - <i>Lombardei</i> - 28	€ 34,00
Vermentino di Gallura Superiore - 29 Mogoro - <i>Sardinien</i>	€ 35,00

### Rosèweine

Lagrein Kretzer - 31	€ 25,00
Cipressetto Antinori - 32	€ 25,00

### Dessertweine

Moscato D'Asti - <i>DOCG Massolino</i> - 33	€ 29,00
Passito - Ben Ryé Donnafugata 0,30 lt - 34	€ 75,00

## QUALITÄTSWEINE IM KRUG

### Weißweine

Weißburgunder Pinot bianco - Terlaner - 0,25 lt	€ 4,90
Weißburgunder Pinot bianco - Terlaner - 0,50 lt	€ 9,50
Weißburgunder Pinot bianco - Terlaner - 1 lt	€ 18,00
Goldmuskateller - Moscato 0,25 lt	€ 4,90
Goldmuskateller - Moscato 0,50 lt	€ 9,50
Goldmuskateller - Moscato 1,00 lt	€ 18,00

### Weißwein mit Perlage (Proseccoart)

Glas (Flûte) 0,10 lt	€ 3,70
Krug 0,25 lt	€ 5,80
Krug 0,50 lt	€ 10,50
Krug 1 lt	€ 19,90

### Rotweine

Burggräfler 0,25 lt	€ 4,90
Burggräfler 0,50 lt	€ 9,50
Burggräfler 1 lt	€ 18,00

### Rotweine

Hausmarke Ruster „Meraner“ Meraner Kellerei - 1	€ 23,00
Algunder Rosengarten - Meraner Kellerei - 2	€ 24,00
Grauvernatsch - 3	€ 24,00
St. Magdalener - 4	€ 25,00
Lagrein - 5	€ 26,00
Lagrein Riserva - 6	€ 27,00
Blauburgunder Riserva St. Daniel KG Schreckbichl - 7	€ 39,00
Lagrein Prestige Linie Riserva KG Bozen - <i>Südtirol</i> - 8	€ 49,00
Cabernet Riserva - Alois Lageder <i>Südtirol</i> - 9	€ 45,00
Amistar Rot - Sölva & Söhne - <i>Südtirol</i> - 10	€ 69,00
Cason Hirschprunn - Alois Lageder <i>Südtirol</i> - 11	€ 85,00
Löwengang gemischter Satz - Alois Lageder <i>Südtirol</i> - 12	€ 119,00
Primitivo di Manduria - Ionis - <i>Apulien</i> - 13	€ 25,00
Rosso di Montepulciano - Cantina Dei <i>Toskana</i> - 14	€ 29,00
Vino Nobile di Montepulciano - Cantina Dei <i>Toskana</i> - 15	€ 54,00
Nero d'Avola Don Antonio - Morgante <i>Sizilien</i> - 16	€ 75,00
Brunello di Montalcino - Il Poggione <i>Toskana</i> - 17	€ 125,00
Tignanello - Antinori - <i>Toskana</i> - 18	€ 165,00

## FLASCHENWEINE IM GLAS

Weißweine	Glas	¼ lt	Flasche
Lugana - <i>Lombardei</i>	€ 5,00	€ 10,00	€ 34,00
Sylvaner - <i>Südtirol</i>	€ 4,00	€ 8,00	€ 24,00
Rosè Lagrein Kretzer	€ 4,00	€ 8,00	€ 25,00

Rotweine	Glas	¼ lt	Flasche
Lagrein	€ 5,00	€ 10,00	€ 26,00
St. Magdalener	€ 4,50	€ 9,00	€ 25,00
Rosso di Montepulciano <i>Toskana</i>	€ 5,00	€ 10,00	€ 29,00
Vino Nobile di Montepulciano - <i>Toskana</i>	€ 9,00	€ 18,00	€ 54,00