



BIOCH é na parora liada ala vila de Biei, da süa pert liada al cognom Willeit. Ala basa de Biei, Bioch y de Plaiönn (a la Ila) él la parora celtica "bilìa", che orô dí "ciüch". Tl ladin s'àra trasformé te "bia", denant che morí fora. Chësta parora "bia" é gnüda colegada cun le sufis -ETUM (= lad. EI) = Biei = post da ciüc y cun le sufis UCCU (= lad. OC) = Bioch. Le significat é ince plü o manco "post da ciüc" (= desmostra che al se trata de n post che é gnü runcé)

Tla Val Badia unse 4 posć che á inom Bioch: un a San Martin (le su, olache al é storicamënter ince ciases) y 3 tl'Alta Badia, un de chi olache nos un la Ütia de Bioch.

Der Name BIOCH stammt vom Weiler
“Biei”, dieser vom Nachnamen “Willeit”.
Die Basis dieses Wortes stammt aus dem
Gallischem “*bilia“ und dies bedeutet
Baumstumpf.
Bioch ist ein Ort wo früher viele
Baumstümpfe sich befanden.

Giulan a Univ. Prof. Dr. Paul Videsott
y Dr. Daria Valentin

Zu jedem Gericht finden Sie in unserer Speisekarte auch unsere persönliche Weinempfehlung.

Unser Weinkeller hält für Sie eine erlesene Auswahl der besten Etiketten aus der Weinwelt Südtirols und Italiens bereit.

Genießen Sie zu Ihrem Essen einen Wein, der die Aromen aus unserer Küche am besten unterstreicht.

- Weisswein
- Rotwein
- Passito . Süßwein

Preis für Weinkultur Premio per la cultura del vino Wine Culture Award

SONDERPREIS HÜTTE 2020

Ütia de Bioch

MARKUS VALENTINI – LA VILLA, GADERTAL | ALTA BADIA

Die Ütia de Bioch ist eine Ladinische Berghütte, die sowohl im Winter als beliebte Skihütte, wie auch im Sommer als Treffpunkt für Wanderer geöffnet hat. Das kulinarische Spektrum auf der Ütia de Bioch ist imposant und geht weit über das klassische Angebot alpiner Hütten hinaus. Ein spezieller Teller (der „Gourmetteller“) wurde von Südtirols einzigem Dreisterne-Koch Norbert Niederkofler entwickelt. Im konkreten Fall sind das (herausragende) Tortelli mit einer Paté aus Speck und Ricotta auf einem Bohnenfond.

Das Weinangebot steht der Küche allerdings um nichts nach. Man spürt vom ersten Moment an, dass sich hier jemand mit Herz und Leidenschaft um das Thema Wein kümmert. Auch hier ist man im ersten Moment verblüfft, denn auf knapp über 2.000 Metern ist eine derart stark ausgeprägte Weinkultur nicht wirklich üblich: ausgezeichnete Glaskultur, erstaunliche Jahrgangstiefen bei einigen Weinen, klare Dominanz Südtiroler Positionen und kompetente Beratung.

Andreas Kofler, Präsident Konsortium Südtirol Wein




suedtirolwein.com

Südtirol Wein 
Vini Alto Adige

IT Di recente ristrutturazione e grazie a un'architettura fedele allo stile di un tempo, il rifugio rispecchia il fascino delle tradizioni alpine. Dalla magnifica terrazza è possibile ammirare la Marmolada come fosse un quadro naturale appeso davanti ai vostri occhi. La nuova cantina fa felice gli appassionati di vino.


DE Die vor kurzem renovierte Berghütte spiegelt dank ihrer Bauweise im Stil vergangener Zeiten den Zauber der Bergtraditionen wider. Von der herrlichen Terrasse aus können Sie die Marmolada bewundern, als würden Sie direkt vor Ihren Augen ein Bild betrachten. Der neue Weinkeller erfreut hingegen die Weinliebhaber.

EN Recently renovated, this mountain hut reflects all the charm of alpine tradition, thanks to its old-fashioned architecture. From its magnificent terrace, you can admire the Marmolada: a natural work of art right before your very eyes. The new wine cellar is sure to please all the wine enthusiasts out there.

DISH  Sfoglie di sedano rapa & ragoût di capriolo al profumo di ginepro, tuorlo d'uovo grattugiato e scaglie di rapa croccanti


Lasagne mit Blätterteig aus Knollensellerie und Rehragout, geriebenes Eigelb und knusprige Rüben



Lasagna with celeriac puff pastry and venison ragoût, grated egg yolk and crispy turnip flakes

CHEF'S GREEN NOTES  La mia è una cucina naturale, rispettosa degli ingredienti selezionati e delle persone che li producono e li trattano. Un rispetto che va oltre i concetti ormai abusati di territorio e filiera corta, perché per me, la natura parla e l'esperienza traduce.

Meine ist eine naturnahe Küche, die den gewählten Zutaten und den Menschen, die sie erzeugen und verarbeiten, größten Respekt erweist. Einen Respekt, der über die mittlerweile abgenutzten Begrifflichkeiten von Regionalität und Erzeugereinkauf weit hinausgeht, denn die Natur spricht und die Erfahrung übersetzt.

Today, everyone talks about 'respect' – local ingredients, short supply chain, and all those other buzzwords. For me respect means to go beyond that concept, because nature talks, and experience translates it.

WINE  Alto Adige Santa Maddalena
Südtirol St. Magdalener
Alto Adige Santa Maddalena



21

POR MËT MAN .

Antipasti - Vorspeisen

Südtiroler aufgeschnittener Speck
und Käse am Brett, Kaminwurze,
Kren und Gurken  16,50

● Vernatsch, Doná - Eppan (BZ) 4,60

Dreierlei Südtiroler Bergkäse am Brett,
Kren und Gurken   13,90

● “Manna” (Riesling, Chardonnay, Sauvignon,
Gewürztraminer),

Franz Haas - Montan (BZ) 8,90

Mini Turtres (1 Teigtasche mit Spinat -
Ricotta oder mit Sauerkraut) 1,80

- Champagne Brut, Louis Bruchet
(Blauburgunder (80%), Chardonnay (15%),
Meunier (5%) (FR) 12,00



GLUTINFREI



VEGETARISCH

In caso di necessità vengono utilizzati anche prodotti surgelati
In caso di intolleranze e allergie consultare il nostro manuale e rivolgersi allo staff

LES JOPES . die Suppen

Ladinische Gerstensuppe und hausgemachte Tirtlan (Teigtaschen im Öl gebacken mit Spinat - Ricotta und mit Sauerkraut) 10,50

- Vernatsch, Doná
Eppan (BZ) 4,60

Kartoffelcremesuppe mit frischen Kräutern und Roggenbrot-Croûtons  9,90

- Riesling “Pacherhof” -
Neustift bei Brixen (BZ) 6,90

Hausgemachte Ringsgulaschsuppe 10,90

- Lagrein „Villa Schmid“,
Schmid-Oberrautner - Bozen 5,00

Hausgemachte Knödelsuppe 9,90

- Blauburgunder „Riserva Mazon”

J. Hofstätter - Tramin (BZ) 9,20

In caso di necessità vengono utilizzati anche prodotti surgelati
In caso di intolleranze e allergie consultare il nostro manuale e rivolgersi allo staff

PRÖMS . Nudelgerichte

Skifahren mit Genuss - Winter 2022

Mamma Pattys Lasagne: Blätterteig aus Knollensellerie und nach Wacholder duftendes Rehragout, geriebenes Eigelb und knusprige gehobelte Rüben
Rezept von Simone Cantafio,

La Stüa de Michil, Hotel La Perla,

Corvara 22,50

- Vernatsch, Doná - Eppan (BZ) 4,60

Hausgemachte Tortelli gefüllt mit
Paté vom Speck und Büffelricotta
auf Risinabohnenfond und Balsamigessig
Rezept von Norbert Niederkofler,
3 Michelin Sterne, Restaurant St. Hubertus,
Aman Rosa Alpina, St. Kassian - Alta Badia

18,50

- Sauvignon “Andrius”,
Andrian (BZ)

(BZ) 7,70

Linguine-Nudeln mit Zitrone,
Miesmuscheln, Meeräsche-rogen und
knuspriges Brot aus Agerola Rezept von
A. Vanlangennaker,
Zass Restaurant, 1 Michelin Stern,
Il San Pietro, Positano (NA) 21,50

- “Manna” (Riesling, Chardonnay, Sauvignon, Traminer aromatico),
Franz Haas - Montagna (BZ) 8,90


Penne alla Bioch (Pastificio Felicetti)
mit Tomatensoße, Schinken, Oliven,
Sahne und Chilli 10,90

- Blauburgunder “Ploner” - Marling (BZ) 6,50

Hausgemachte Fettuccine (Bandnudeln)
mit Steinpilzen und Petersilie  17,50

- Sauvignon “Andrius ”
Andrian (BZ) 7,70

In caso di necessità vengono utilizzati anche prodotti surgelati
In caso di intolleranze e allergie consultare il nostro manuale e rivolgersi allo staff

Tiroler hausgemachte Schlutzkrapfen
mit Spinat und Frischkäse  14,90

- Riesling “Pacherhof”

Neustift bei Brixen (BZ) 6,90

Spinatspätzle mit Schinken, Sahne und
Grana Padano DOP Parmesan 13,90

- Weissburgunder “Hos“,

Niklas - Kaltern (BZ) 3,90

Dreierlei hausgemachte Nocken

(Käse - Spinat - Pfifferlinge)

auf Krautsalat mit geschmolzener Butter

und Parmigiano Reggiano DOP  15,90

- Lugana,

Menegotti Villafranca (VR) 3,50

Pennette oder Spaghetti mit

Tomaten- oder Fleischsoße 9,50

● Valpolicella Classico Superiore Santa Maria

Valverde - Marano Valpolic. (VR) 4,80



GLUTINFREI



VEGETARISCH

TAIS DLA MUNT . Hauptspeisen

Tomahawk Steak vom Kohlegrill

(auf Anfrage), frisches Grillgemüse


ca. 8,00 € pro 100 g

- Champagne Brut, Louis Bruchet
(Pinot Noir (80%), Chardonnay (15%),
Meunier (5%) (FR) 12,00

Ochsenhochrippe (Costata) vom

Kohlegrill, frisches Grillgemüse  38,00

- Chianti Tenuta Fontodi
Greve in Chianti (FI) 7,30

Ochsenentrecôte aus den
niederer Alpen“ (gr. 250) vom Kohlegrill,
frisches Grillgemüse  28,90

- Blauburgunder „Riserva Mazon“

J. Hofstätter - Tramin (BZ) 9,20

Spiegeleier mit Südtiroler Speck und
Röstkartoffeln  15,90

- Vernatsch, Doná 4,60

“Bergsteigerteller” - Polenta, Südtiroler
geschmolzener Käse, Bratwurst gegrillt
und gemischte Pilze 19,50

- Lagrein „Tor di Lupo“

Andrian (BZ) 10,00

Polenta überbacken mit verschiedenen
Südtiroler Käsesorten   14,50

- “Manna” (Riesling, Chardonnay, Sauvignon,
Traminer aromatico),

Franz Haas - Montagna (BZ) 8,90

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites
oder Röstkartoffeln

vom Schwein 15,90

vom Kalb 19,90

- Sauvignon “Andrius”

Andrian (BZ) 7,70

Bratwurst oder Wiener Würstchen
mit Röstkartoffeln und Sauerkraut 11,50

- Blauburgunder “Ploner”

Marling (BZ) 6,50

Bratwurst oder Wiener Würstchen mit Pommes Frites 9,90

- Lagrein „Villa Schmid“

Schmid Oberrautner - Bozen (BZ) 5,00



GLUTINFREI



VEGETARISCH

In caso di necessità vengono utilizzati anche prodotti surgelati
In caso di intolleranze e allergie consultare il nostro manuale e rivolgersi allo staff

VAL' DE DUC . Dessert

Apfelstrudel mit warmer
Vanillesoße oder Sahne 5,50 - 5,90

- Süsswein "Quintessenz"
Kellerei Kaltern (BZ) 10,00

Hausgemachter Tiramisú 5,90

- Süsswein "Quintessenz"
Kellerei Kaltern (BZ) 10,00

Hausgemachte Linzertorte 5,60

- Süsswein "Torcolato"
Maculan - Breganze (VI) 6,90

Hausgemachte Sachertorte 5,60

- Süsswein "Quintessenz"
Kellerei Kaltern (BZ) 10,00

Hausgemachte Buchweizentorte 5,60

- Süsswein “Torcolato”
Maculan - Breganze (VI) 6,90

Kuchen oder Dessert
des Tages 4,60 - 14,00

- Passito “Quintessenz”
Cantina di Caldaro (BZ) 10,00

In caso di necessità vengono utilizzati anche prodotti surgelati
In caso di intolleranze e allergie consultare il nostro manuale e rivolgersi allo staff

CAFÉ . Kaffee

Caffè espresso	1,70
Caffè Hag (decaffeinato), orzo o ginseng tazza piccola	1,80
Caffè corretto grappa - Kaffee mit Schnaps	3,00
Cappuccino	2,90
Latte Macchiato (Milchkaffee)	3,80
Tasse Kaffee (Deutscher Kaffee)	2,60
Gerstenkaffee	1,80
Calimero (Espresso + Eierlikör + Sahne)	4,90

BOANDES CIALDES . Warme Getränke

Heiße Schokolade (mit Sahne)	3,00
Heiße Schokolade mit Rhum (und Sahne)	4,90
Heiße Schokolade mit Amaretto und Sahne	4,90
Jagertee	4,90
Glühwein	4,60
Bombardino (Eierlikör + Rhum + Whiskey + Sahne)	4,90
Spezialbombardino alla Bioch (Eierlikör + Milch + Brandy + Sahne)	7,50
Calimero (Eierlikör + Espresso + Sahne)	4,90
Heißer Eierlikör mit Sahne	4,50
Heißer Amaretto mit Sahne	4,90
Heiße Limonade	3,60
Rhum-, Orangen- oder Mandarinenpunsch (mit Alkohol)	4,50
Punch mit Mandarine und Ingwer (mit Alkohol)	4,90
Bratapfelpunsch (mit Alkohol)	4,90
Apfel-Karamell-Punsch (Alkoholfrei)	4,60
Heißer Apfelglühmix (Alkoholfrei)	4,60
Heißer Holunderbeerensaft (Alkoholfrei)	4,60
Heißer Preiselbeersaft (Alkoholfrei)	4,60

TÊ . Tee

Schwarzer Tee mit Zitrone	2,40
Hüttenzaubertee, Früchtetee, Bergkräutertee, Almkräutertee, Teinfreier Tee, Brennnesseltee, Grüner Tee, Kamillentee, Orangentee, Himbeerentee, Erdbeerentee, Fencheltee, Wildkirschtee, Hagebuttentee, Pfefferminztee,	2,80
Jagertee; Tee mit Rhum	4,90

BOANDES FRÉIDES . Kalte Getränke

Fruchtsäfte "Rauch" - Birne; Pfirsich; Marille; Johannisbeere;	3,00
„Delicio“ Spezialfruchtsäfte: Apfel-Holunder, Apfel-Birne Apfel-Schwarzbeeren, Apfel-Johannisbeere	3,50
0,4 l Hausgemachter Preiselbeersaft	4,90
0,2 l Kleine Getränke	2,90
0,4 l Große Getränke	4,90
0,4 l Skiwasser	4,90
0,4 l Holundersaftschorle	4,90
0,4 l Apfelschorle	4,60
0,4 l Almdudler	4,90
0,4 l Himbeersaft	4,90
0,33 Getränke in Dose oder Flasche	3,80
½ l Mineralwasser	2,70
1 l Mineralwasser	4,70
0,75 l Mineralwasser „Ega Scotoni“	10,00
Chinotto	3,00
Schweppes Tonic - Lemon - Orange	3,00
Ginger Beer	3,60
RED BULL energy drink	4,40

APERTITIF . Aperitifs

Aperol Spritz - prosecco, Aperol, Orange, Soda	5,50
Hugo - prosecco , Holundersyrup, Minze, Soda	5,50
Tiroler - Weisswein, Campari	3,60
Gingerino Crodino Campari soda	3,60

BIRA . Bier

DALA SPINA . vom Fass

0,30 l Helles „Forst“ Bier	3,80
0,50 l Helles „Forst“ Bier	5,60
0,30 l Radler (Bier und Limonade)	3,80
0,50 l Radler (Bier und Limonade)	5,60
0,30 l Hefe-Weißbier „Jacob“	3,90
0,50 l Hefe-Weißbier „Jacob“	5,70
0,30 l Kellerbier „Felsenkeller“	3,90
0,50 l Kellerbier „Felsenkeller“	5,70

BIRES SPEZIALES . Birre speciali

0,33 l POP - Baladin „Ale“ Bier, Kellerbier in Dose im Weinglas serviert	3,90
0,33 l „Antonius“ Hell , 4,8 ° , aus der Seiseralm	3,80
0,33 l „Sixtus Forst“ - dunkles Bockbier	3,90
0,33 l Glutfreies Bier „Pedavena“	3,80
0,33 l Alkoholfreies Helles Bier „Forst“	3,80
0,50 l Alkoholfreies Hefe-Weissbier „Paulaner“	5,70
0,20 l Ginger Beer „Cortese“ - Alkoholfrei	3,60

VIN A GOT . Wein Glasweise

SPUMANT . Bollicine



¼ l

½ l



New Steinbock Selection Dr. Fischer

Alcohol Free	3,60	7,50	15,00	22,00
Champagne Louis Broche Brut	12,00	22,00	44,00	60,00
Arunda Brut, Arunda	6,90	13,90	27,00	40,00
Franciacorta Ca' del Bosco	9,20	19,00	38,00	56,00
Prosecco Extra Dry, Col Vetoraz.	4,60	9,20	18,40	26,50

BLANCH . Weisswein

Weissb. Hos, Niklaserhof Kaltern	3,90	7,90	15,90	24,00
Weissb. Erker, Schreckbichl	2,60	5,00	10,00	17,00 l
Manna (Riesl, Chard., Sauv. Gew.)	8,90	18,00	36,00	53,00
Riesling, Pacherhof Neustift	6,90	13,90	27,00	40,00
Sauvignon Andrius	7,70	15,00	30,00	44,00
Lugana Menegotti	3,50	7,80	15,80	20,00
Lagrein Rosé , J.Hofstätter BZ	4,60	9,20	18,40	26,50

VIN CÖCE . Rotwein

Vernatsch, Doná (BZ)	4,60	9,20	18,40	27,00
Blauburgunder Plonerhof, Marling	6,50	13,00	26,00	38,00
Blaub. Riserva Mazon, J.Hofst.	9,20	19,00	38,00	55,00
Lagrein Villa Schmid, Oberrautner	5,00	10,00	20,00	29,00
Lagrein Tor di Lupo, Andrian	10,00	21,00	42,00	60,00
Merlot, St.Pauls (vino della casa)	2,60	6,00	11,00	19,00
Valpolicella Cl. Sup, SMV	4,80	9,60	19,20	28,00
Chianti Classico ORG, Fontodi FI	7,30	14,90	29,50	43,00

DUC . Vino Passito

Passito "Quintessenz" - Caldaro	10,00			60,00
---------------------------------	-------	--	--	-------

Passito “Torcolato” - Maculan	6,90	40,00
-------------------------------	------	-------

EGA DE VITA . Liköre und Grappa

Grappe Bonaventura Maschio:

903 Novecentotre Riserva d'Autore - 40% vol.	19,50
Prime Brunello di Montalcino, 2003 - 38% vol.	19,50
Prime Zibibbo, 2005 38% vol.	19,50
Prime Sagrantino di Montefalco, 2004 - 38% vol.	19,50
Prime Uve Bianca - 39% vol.	6,50
Prime Uve Nera - 38,5% vol.	6,50
Prime Uve Oro - 39% vol.	6,50
NEUIGKEIT: Tiramisú - Likör	5,00

Grappe Berta:

Selezione del Fondatore “Paolo Berta”, 1997 43% vol.	19,50
Bric D. Gaian Moscato d'Asti Grappa, 2007 - 43% vol	10,00
Casalotta Riserva, 1982 - 43% vol	10,00
Tre Soli, 2007 - 43% vol	10,00

Grappe Capovilla:

Distillato Amarene e Marasche -41% vol	15,00
Grappa Moscato Giallo -41% vol	15,00
Vogelbeerbaumschnaps - 41 % vol	25,00

Grappe Serafino Levi:

Grappa della “Donna Selvatica che scavalica le colline” del Barolo Riserva 42% vol.	10,00
Grappa della “Donna Selvatica che scavalica le colline” del Barbaresco Riserva 42% vol.	10,00
Grappa gentile alla camomilla 40% vol.	10,00
Grappa della “Donna Selvatica innamorata del Moscato d'Asti” 40% vol.	10,00

Grappe Plonhof - Tramin/Termenò	
Acquavite d'uva Williams 40% vol.	8,00
Acquavite di mela cotogna / Quittenbrand 40% vol.	8,00
Aquavite d'uva Gewürztraminer 35% vol.	8,00

Grappe J.Hofstätter - Tramin/Termenò	
Barthenau Grappa Pinot Nero - J. Hofstätter	8,00
Kolbenhof Grappa Gewürztraminer	8,00

Grappe Radoar:	
Castagno Grappa - 41,5% vol.	9,50
Kerner 42% vol.	9,50
Antica Varietà di Pera 41,5%	9,50

Roner:	
Pinot Bianco Invecchiato 40% vol.	8,00
Pinot Nero Invecchiato 40% vol.	8,00

Merano:	
Grappa Moscato Giallo . Merano 39% vol.	6,00
Grappa Pinot Nero "Zeno" . Merano 43% vol.	6,00

Giori:	
Grappa Kattiva 50% vol.	6,00
Grappa Chardonnay Barrique 40% vol.	6,00
Liquore al Fieno 32% vol.	4,50
Liquore Sanque delle Streghe 38% vol.	4,50

Masi:	
Grappa di Mezzanella di Recioto Amarone 50% vol.	8,00

Roner:	
Ambra Morbida	7,00
La Morbida (Chardonnay/Moscato)	4,00

Paolazzi:

Müller Thurgau Barrique Gold Grappa	6,00
Grappa Superior Gold Barrique Grappa	6,00
Bianca "Casereccia"	3,50

Walcher:

Moscato Giallo	6,00
Traminer Aromatico Gewürztraminer	6,00
St. Magdalener Barrique Grappa	6,00
Chardonnay Grappa	6,00

Villa Laviosa:

Erbe alpine	6,00
Grappa al Fieno	6,00
Nosellar - Liquore di nocciole	4,50

Lamponi	3,50
Liquore Vodka con fico	3,50
Pera Williams Roner	3,50
Pigna di Pino Mugo	3,50
Mugo	3,50
Cirmolo	3,50
Erbe alpine	3,50
Ruta	3,50
Liquirizia	3,50
Genziana	3,50
Cumino	3,50
Ortica	3,50
Ginepro	3,50
Zenzero	3,50
Mirtillo Rosso	3,50
Mirtillo	3,50

Limoncello	3,50
Nocciolino oppure Frangelico	3,50
Albicocca	3,50
Camomilla	3,50
Mela	3,50
Prugna	3,50
Fior di Sambuco	3,50
Miele	3,50
Kapriol Steinhäger Treber Sambuca	3,50
Flying Hirsch (Jagermeister + Red Bull)	5,00

Whisky . Rum . Gin . Cognac

The Macallan “Ruby”, Single Malt, Speyside 43°	35,00
The Macallan “Sienna”, Single Malt, Speyside 43°	15,00
Laphroaig 10 years, Single Malt, Islay	8,50
The Benriach, Single Malt, Heart of Speyside	8,00
Ballantines, Scotch	6,50
Johnnie Walker - Red Label, Scotch	6,50
J&B - Scotch	6,50
Jameson- Irish Whiskey	6,50
Jack Daniel's - Bourbon Whisky	6,50
Rum Zacapa 23 years	11,00
Rum Dipolomatico Reserva Exclusiva	11,00
Rum Havana Club 7 years	7,00
Rum Havana Club 3 years	6,50
Brugal - Rhum Anejo 38°	6,50

Cognac Remy Martin - V.S.O.P. Fine Champagne	8,00
Cognac Martell - V.S.	7,00
Cointreau	6,50
Vodka Smirnoff 40°	6,50
Vodka Russian 40°	6,50
Vodka Absolut 40°	8,00
Vodka delle Dolomiti 40° - Giori	8,00
Vodka Belvedere 40°	9,00
Gin 8025 - The Gin of Sofie Hut + Fever Tree Mediterr.	10,00
Gin Dolgin Dolomiten Dry Gin - Zu Plun 45% vol. + Fever Tree Mediterranean	10,00
Gin Mare - Spanish Mediterranean Dry Gin 42,7% vol. + Fever Tree Mediterranean	10,00
Deer Gin 46% vol. - Giori + Fever Tree Indian Tonic	9,00
The London No. 1 Blue - British Distiller's Gin 47% vol. + Fever Tree Indian Tonic	9,00
Hendrick's - Scottish Distiller's Gin 44% vol. + Fever Tree Indian Tonic	9,00
Bombay Sapphire - British London Dry Gin 40% vol. + Fever Tree Mediterranean	9,00
Gordon's - British London Dry Gin 37,2% vol. + Fever Tree Indian Tonic	7,50

DIGESTIFS . Digestives

Amaro mit 24 Kräutern - Südtirol	4,50
Montenegro - Fernet - Jägermeister - Cynar - Ramazzotti - Alpestre - China Martini - Averna Braulio	3,50
Amaro delle Odle - Südtirol	4,50