

# EMPFEHLUNGEN & SPECIALS

---

## APERITIVO PROSECCO ROSÉ 0,25 | 9,50

Der Aperitivo auf Eis. Als Spumante Extra Dry gilt er als besonders prickelnd und erfrischend.

## PROSECCO BELUSSI 0,1 | 5,50

Der Prosecco Spumante Brut von Belussi gilt als einer der besten seiner Art. Geschmacklich extrem voll und voller erfrischender Zitrusnoten!

## WEINE DER SAISON

### GRIS BLANC, FRANKREICH Flasche | 27,00

Ein origineller Rose, erweitert durch mediterrane Kräuter und einen hohen floralen Touch, ist tres rose! Am Gaumen wirkt die feine Struktur, die vornehme Weinsäure und das zartfruchtige Aroma fast schon wie ein Weißwein.

### ROERO ARNEIS, MONCHIERO CARBONE Flasche | 28,00

Außergewöhnlich feine Frucht und sortentypischer, harmonischer Geschmack. Idealer Begleiter für die ganze Mahlzeit.

### BARBERA D'ALBA, BATASIOLA Flasche | 29,00

Dieser wohlschmeckende Barbera ist kräftig mit warmen Noten von Johannis- und Brombeeren, begleitet von leichten Gewürznoten. Besonders zu empfehlen zu Steinpilzen und Trüffel sowie Rinderfilet.

### DESSERTWEIN 0,05 | 6,00

Gewürztraminer & Riesling edelsüß

## ENTE | 24,50

Knusprige Entenkeule aus dem Ofen  
Kartoffelklöße | Hausgemachter Apfel-Rotkohl  
Petersilien-Brösel-Butter | Orangen-Sherry-Sauce

## RUDOLPH'S ORECCHIETTE BOLOGNESE BIANCO | 17,50

Weißes Kalbsfleischragout vom Wiesenkalb  
Weiße Velouté „Crema Dolce“ | Parmigiano Reggiano  
Marinierter Rucola

### als BOLOGNESE BIANCO "TARTUFO" | 19,90

diesmal wird unter die weiße Velouté noch ordentlich Trüffel gehoben – noch intensiver & winterlicher!

## PIZZA "SAN DANIELE" | 16,50

Tomatensugo | Fior di Latte Mozzarella  
Dünn aufgeschnittener San Daniele-Schinken  
Gelbe San Marzano Tomaten | Rucola

## DESSERT

### RUDOLPH'S TIRAMISU | 11,50

Hausgemachter Biskuit | Mascarpone-Creme | Espresso  
Amaretto (alkoholfrei) | Zimt-Pflaumen-Ragout mit Mohn

### EIS & SORBET mit Früchten & Crumble | je Kugel 3,50

Bourbon-Vanille | Chocolate | Himbeere  
Mandarinensorbet | Zitrone