

# Xaver

Restaurant im Terofal

## Aperitif

Glas Prosecco	0,1 l	4,00 €
Aperol-Spritz <sup>2,10</sup>		6,90 €
Ingwer-Spritz		6,90 €
Rosato-Spritz		6,90 €
Limoncello Spritz		6,90 €
Hugo <sup>1</sup>		6,90 €
Lillet Wild Berry		6,90 €

## Biere

	0,3 l	0,5 l
Tegernseer Helles vom Fass	3,50 €	4,30 €
Tegernseer Dunkel Export		4,30 €
Radler	3,50 €	4,30 €
Tegernseer Pils vom Fass	3,60 €	
Hopf Weißbier vom Fass	3,50 €	4,40 €
Hopf Weißbier dunkel		4,40 €
Hopf Weißbier leicht		4,40 €
Hopf Weißbier alkoholfrei		4,40 €
Spaten Bier alkoholfrei		4,30 €



# Xaver

Restaurant im Terofal

## Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,5 l	1,0 l
Adelholzener Wasser, classic oder naturell	3,20 €	4,50 €	
Tafelwasser	2,20 €	3,40 €	5,40 €
Wolfra Säfte			
Apfel, Orange, Johannisbeere <sup>3</sup> , Maracuja	0,25 l	3,30 €	
Saftschorle (Apfel, Johannisbeere)			
	0,25 l	0,5 l	
	3,20 €	4,10 €	
Wolfra-Saftschorlen (Orange, Maracuja, Holunder, Rhabarber)	3,40 €	4,30 €	
Zitronenlimonade	2,90 €	3,70 €	
Spezi <sup>1,2,11</sup>	3,20 €	4,10 €	
Cola <sup>2,8,11</sup>			
	0,2 l	0,4 l	
	3,10 €		
Cola Light <sup>2,6,8,11</sup>	3,10 €		
Fanta <sup>2,3</sup>	3,10 €	3,90 €	
Tonic Water <sup>10</sup> , Bitter Lemon <sup>3,10</sup> , Ginger Ale <sup>2</sup>	4,20 €		

## Heißgetränke

Tasse Kaffee <sup>11</sup>	3,40 €		
Cappuccino <sup>11</sup> / Cappucino groß <sup>11</sup>	3,60 €	4,50 €	
Milchkaffee <sup>11</sup>	3,60 €		
Espresso <sup>11</sup> / Doppelter Espresso <sup>11</sup>	2,30 €	3,30 €	
Espresso Macchiato <sup>11</sup>	2,70 €		
Affogato <sup>11</sup>	4,40 €		
Latte Macchiato <sup>11</sup>	4,20 €		
Heiße Schokolade	3,60 €		
Glas Tee (Earl Grey, Darjeeling, Kräuter, Früchte, Grün, Kamille)	3,20 €		

# Xaver

Restaurant im Terofal

---

## Offene Weine

0,1 l      0,25 l      Flasche  
0,7 l

### Weißwein

Grüner Veltiner – Weinbau Burger, Niederösterreich, trocken	3,40 €	5,90 €	
Weißburgunder – Weinbau Burger, Niederösterreich, Fruchtaromen	3,90 €	6,80 €	19,50 €
Riesling – Weinbau Burger, Niederösterreich, trocken	3,90 €	6,80 €	19,50 €
Peter & Peter – Mosel, lieblich	4,40 €	7,60 €	

### Rotwein

Merlot – Venetien, trocken	3,50 €	6,20 €	
Zweigelt – Weinbau Burger, Niederösterreich, trocken	3,90 €	6,80 €	19,50 €
St. Laurent Classic – Weinbau Burger, Niederösterreich, mild und samtig	3,90 €	6,80 €	19,50 €

### Rosé

Zweigelt Rosé – Weinbau Burger, Niederösterreich, fruchtbetont	3,90 €	6,80 €	19,50 €
--	--------	--------	---------

# Xaver

Restaurant im Terofal



---

## Flaschenweine

0,75 l

### Weißwein

Grauburgunder trocken Weingut Manz <i>Vollmundig und kraftvoll, trocken</i>	26,00 €
Pinot Grigio di Lenardo Friuli DOC <i>Leicht, unkomplizierter Wein mit schönen Fruchtaromen, trocken</i>	26,00 €
Riesling Johannishof Weingut Knipser <i>Gutsriesling zum unkomplizierten Genuss, saftiger Wein, kernig frisch, trocken</i>	28,00 €
Mariage Chardonnay & Weißburgunder Hammel & Cie. <i>Duftig mit angenehm zarter Burgunderfrucht, Balance aus Frische und Cremigkeit</i>	29,00 €
Chardonnay Markowitsch Carnuntum <i>Duft von gelben Früchten, gefolgt von dezentem Holz, dichte feine Struktur, trocken</i>	31,00 €
Sauvignon blanc trocken Weingut Zeter <i>Frische Zitrusaromen, Duft nach Holunder und Cassis, mineralisch, trocken</i>	32,00 €
Ca dei Frati Lugana DOC <i>Der Klassiker vom Gardasee, fruchtig, mild und trocken</i>	35,00 €
Weissburgunder DAC Polz Steiermark <i>Saftiger Wein mit viel Körper und Struktur, trocken</i>	36,00 €
Gavi di Gavi „Minaia“ DOCG Bergaglio <i>Spitzenwein des Piemonts, Aromen von Apfel, Citrus, Kräutern, lebhaft &amp; raffiniert</i>	42,00 €

# Xaver

## Restaurant im Terofal

---

### Rotwein

Zweigelt DAC Neusiedlersee Weingut Salzl <i>Reife Frucht am Gaumen, Kräuterwürze, saftig und trocken</i>	25,00 €
Falko rosso Toskana IGT, Tenute Loacker, Cuvee aus der Maremma <i>Intensives Aroma roter Früchte, rubinrot funkelnd, trocken</i>	25,00 €
Merlot / Cabernet Sauvignon Weingut Capaia Südafrika <i>Glänzendes Rubinrot, am Gaumen sehr harmonisch, angenehm vollmundig</i>	28,00 €
Primitivo Trefilari <i>Fein-würziger, fruchtiger und weicher Rotwein</i>	30,00 €
Valpolicella Classico Superiore DOC, Tommasi <i>Herrliche Aromen von Kirschen, Brombeeren und Pflaumen, trocken – Lieblingswein des Wirtes</i>	38,00 €
Lagrein DOC Weingut Lageder <i>Kirschrot mit rubinrotem Schimmer, Aroma von Beeren und Zwetschgen, mit gutem Nachhall und spürbaren Tanninen</i>	39,00 €
Cassiano Valpolicella Ripasso <i>Üppiges Bukett von Kirschen, Feigen, am Gaumen samtig, vielschichtig mit langem Nachhall</i>	46,00 €
Ca dei Frati Ronchedone <i>Am Gaumen kraftvoll, würzig im Geschmack, trocken</i>	50,00 €
Brunello di Montalcino DOCG, Az. Poggione Mantalcino, Toskana <i>Dunkles rubinrot, Duft nach schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren, samtiges Tannin</i>	80,00 €
Amarone della Valpolicella DOCG Bertani Montalcino, Toskana <i>Ikonscher Wein, kräftig-fruchtig, geprägt von Noten von Pflaume, Kirsche, Dörrobst, Lakritze, Gewürzen</i>	90,00 €

# Xaver

## Restaurant im Terofal

---

### Rosé

St. Roch Rosé Südfrankreich	28,00 €
<i>Erfrischender Wein aus Grenache und Mouvedre, fruchtige Aromen von Himbeeren, trocken</i>	
Clarette Rosé Weingut Knipser	30,00 €
<i>Pikanter Wein mit herrlichen Beerenaromen von Erdbeer und Cassis, trocken</i>	
Ca dei Frati Rosé	35,00 €
<i>Wunderbar trocken, saftig, feinwürzig und harmonisch</i>	

### Schaumweine

Hausprosecco	19,00 €
Casa Gheller Prosecco Cuvee Brut	24,00 €
<i>Zeigt sich im Bouquet zart, am Gaumen spritzig und lebendig</i>	
Valdo Prosecco Marca Oro Superiore DOC	28,00 €
<i>Süß, fruchtig, frisch, elegant, feine Perlage</i>	
Endrizzi Piancastello Riserva Trento DOC	58,00 €
<i>Ausdrucksstark und aromatisch, im Geschmack trocken, elegant, besonders seidig</i>	
Bellavista Alma Grande Cuvée Brut	85,00 €
<i>Erstklassiger harmonischer, eleganter und dabei kraftvoller Franciacorta</i>	
Champagner Laurent-Perrier La Cuvée	95,00 €
<i>Eleganter Brut Champagner mit frischen Akzenten und zarter Perlage</i>	
Moët & Chandon ICE Imperial	110,00 €
<i>Top Champagner, der speziell für den Genuss auf Eis kreiert wurde</i>	