

# Xaver

Restaurant im Terofal

## Aperitif

Glas Prosecco	0,1 l	4,00 €
Sekt alkoholfrei (Piccolo Flasche)	0,2 l	5,50 €
Campari Soda / Orange	0,2 l	7,50 €
Aperol Spritz		7,10 €
Campari Amalfi mit Bitterlemon und Grapefruit		7,10 €
Hugo auch Virgin		7,10 €
Inge – Ingwer Spritz auch Virgin		7,10 €
Tocco Rosso mit Campari und Holunder		7,10 €
Gin-Chilla		7,10 €
Rosato Spritz		7,10 €
Limoncello Spritz		7,10 €
Limoncello-Maracuja Spritz		7,10 €
Rhabarber Spritz		7,10 €
Lillet Wild Berry		7,10 €
Johannisbeer Spritz		7,10 €

## Biere

	0,3 l	0,5 l
Tegernseer Helles vom Fass	3,60 €	4,40 €
Tegernseer Helles alkoholfrei		4,40 €
Tegernseer Dunkel Export		4,40 €
Radler	3,60 €	4,40 €
Tegernseer Pils vom Fass	3,90 €	
Hopf Weißbier vom Fass	3,60 €	4,50 €
Hopf Weißbier dunkel		4,50 €
Hopf Weißbier leicht		4,50 €
Hopf Weißbier alkoholfrei		4,50 €



# Xaver

## Restaurant im Terofal

### Alkoholfreie Getränke

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

### Heißgetränke

Tasse Kaffee		3,40 €	
Cappuccino / Cappuccino groß		3,60 €	4,50 €
Milchkaffee		3,60 €	
Espresso / Doppelter Espresso		2,50 €	3,50 €
Espresso Macchiato		2,90 €	
Affogato		4,50 €	
Latte Macchiato		4,20 €	
Heiße Schokolade		3,60 €	
Glas Tee (Earl Grey, Darjeeling, Kräuter, Früchte, Grün, Kamille)		3,50 €	



# Xaver

Restaurant im Terofal

---

## Offene Weine

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

### Weißwein

Grüner Veltiner – Weinbau Burger, Niederösterreich, trocken	3,60 €	6,20 €	
Weißburgunder – Weinbau Burger, Niederösterreich, Fruchtaromen	3,90 €	6,80 €	19,50 €
Riesling – Weinbau Burger, Niederösterreich, trocken	3,90 €	6,80 €	19,50 €
Chardonnay – Weinbau Burger, Niederösterreich, trocken	3,90 €	6,80 €	19,50 €

### Rotwein

Merlot – Zerosestantuno 071, Venetien, trocken	3,60 €	6,20 €	19,50 €
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

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

# Xaver

Restaurant im Terofal

---

## Rotwein

<b>Zweigelt DAC Neusiedlersee Weingut Salzl</b> <i>Reife Frucht am Gaumen, Kräuterwürze, saftig und trocken</i>	25,00 €
<b>Falko rosso</b> Toskana IGT, Tenute Loacker, Cuvee aus der Maremma <i>Intensives Aroma roter Früchte, rubinrot funkelnd, trocken</i>	25,00 €
<b>Syrah Sampietrana</b> Salento IGP <i>Erstklassiger trockener und frischer Rotwein, Aromen von Brombeere, Sauerkirsche, Vanille</i>	26,00 €
<b>Merlot / Cabernet Sauvignon Weingut Capaia</b> Südafrika <i>Glänzendes Rubinrot, am Gaumen sehr harmonisch, angenehm vollmundig</i>	28,00 €
<b>Primitivo Trefilari</b> , Apulien <i>Fein-würziger, fruchtiger und weicher Rotwein</i>	32,00 €
<b>Valpolicella Classico Superiore DOC, Tommasi</b> <i>Herrliche Aromen von Kirschen, Brombeeren und Pflaumen, trocken – Lieblingswein des Wirtes</i>	36,00 €
<b>Lagrein DOC Weingut Lageder</b> <i>Kirschrot mit rubinrotem Schimmer, Aroma von Beeren und Zwetschgen, mit gutem Nachhall und spürbaren Tanninen</i>	39,00 €
<b>Cassiano Valpolicella Ripasso</b> <i>Üppiges Bukett von Kirschen, Feigen, am Gaumen samtig, vielschichtig mit langem Nachhall</i>	46,00 €
<b>Ca dei Frati</b> Ronchedone <i>Am Gaumen kraftvoll, würzig im Geschmack, trocken</i>	50,00 €
<b>Il Poggione</b> Brunello di Montalcino DOCG, Toskana <i>Dunkles rubinrot, Duft nach schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren, samtiges Tannin</i>	80,00 €
<b>Amarone della Valpolicella DOCG Bertani</b> <i>Ikonomischer Wein, kräftig-fruchtig, geprägt von Noten von Pflaume, Kirsche, Dörrobst, Lakritze, Gewürzen</i>	90,00 €

# Xaver

Restaurant im Terofal

---

## Rosé

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

## Schaumweine

<b>Casa Gheller</b> Prosecco Cuvee Brut	22,00 €
<i>Zeigt sich im Bouquet zart, am Gaumen spritzig und lebendig</i>	
<b>Casa Gheller</b> Prosecco Cuvee Rosé	25,00 €
<i>Elegant, fruchtbetonten Stil und samtige Textur</i>	
<b>Valdo</b> Prosecco Marca Oro Superiore DOC	28,00 €
<i>Süß, fruchtig, frisch, elegant, feine Perlage</i>	
<b>Endrizzi Piancastello</b> Riserva Trento DOC	58,00 €
<i>Ausdrucksstark und aromatisch, im Geschmack trocken, elegant, besonders seidig</i>	
<b>Bellavista</b> Alma Grande Cuvée Brut, Franciacorta (auch als Rosé)	80,00 €
<i>Erstklassig, harmonisch, elegant und dabei kraftvoll</i>	
<b>Ca'del Bosco</b> Cuvée Prestige, Franciacorta	85,00 €
<i>Die italienische Antwort auf Champagner mit saftigen Fruchtnoten</i>	
Champagner <b>Laurent-Perrier</b> La Cuvée	95,00 €
<i>Eleganter Brut Champagner mit frischen Akzenten und zarter Perlage</i>	
<b>Moët &amp; Chandon</b> Brut Impérial	100,00 €
<i>Beliebtester Champagner weltweit, steht für Tradition, Luxus und Eleganz</i>	
<b>Moët &amp; Chandon</b> ICE Imperial	120,00 €
<i>Top Champagner, der speziell für den Genuss auf Eis kreiert wurde</i>	