

Xaver

Restaurant im Terofal

Aperitif

Glas Prosecco	0,1 l	4,00 €
Aperol-Spritz ^{2,10}		7,10 €
Ingwer-Spritz		7,10 €
Rosato-Spritz		7,10 €
Limoncello Spritz		7,10 €
Hugo ¹		7,10 €
Lillet Wild Berry		7,10 €

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 ³ , 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 ^{1,2,11}	3,20 €	4,10 €	
	0,2 l	0,4 l	
Cola ^{2,8,11}	3,10 €		
Cola Light ^{2,6,8,11}	3,10 €		
Fanta ^{2,3}	3,10 €	3,90	
Tonic Water ¹⁰ , Bitter Lemon ^{3,10} , Ginger Ale ²	4,20 €		

Heißgetränke

Tasse Kaffee ¹¹	3,40 €		
Cappuccino ¹¹ / Cappucino groß ¹¹	3,60 €	4,50 €	
Milchkaffee ¹¹	3,60 €		
Espresso ¹¹ / Doppelter Espresso ¹¹	2,30 €	3,30 €	
Espresso Macchiato ¹¹	2,70 €		
Affogato ¹¹	4,40 €		
Latte Macchiato ¹¹	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

Weißwein

Grüner Veltiner – Niederösterreich, trocken 3,40 € 5,90 €

Weißburgunder – Niederösterreich, Fruchtaromen 3,90 € 6,80 €

Riesling – Niederösterreich, trocken 3,90 € 6,80 €

Peter & Peter – Mosel, lieblich 4,40 € 7,60 €

Rotwein

Merlot – Venetien, trocken 3,50 € 6,20 €

Blauer Zweigelt – Niederösterreich, trocken 3,90 € 6,80 €

St. Laurent Classic – Niederösterreich, mild und samtig 3,90 € 6,80 €

Rosé

Zweigelt Rosé – Niederösterreich, fruchtbetont 3,90 € 6,80 €

Xaver

Restaurant im Terofal



Flaschenweine

0,75 l

Weißwein

Grauburgunder trocken Weingut Manz

26,00 €

Vollmundig und kraftvoll, trocken

Pinot Grigio di Lenardo Friuli DOC

26,00 €

Leicht, unkomplizierter Wein mit schönen Fruchtaromen, trocken

Riesling Johannishof Weingut Knipser

28,00 €

Gutsriesling zum unkomplizierten Genuss, saftiger Wein, kernig frisch, trocken

Chardonnay

31,00 €

Duft von gelben Früchten, gefolgt von dezentem Holz, dichte feine Struktur, trocken

Sauvignon blanc trocken Weingut Zeter

32,00 €

Frische Zitrusaromen, Duft nach Holunder und Cassis, mineralisch, trocken

Ca die Frati Lugana DOC

35,00 €

Der Klassiker vom Gardasee, fruchtig, mild und trocken

Weissburgunder DAC Polz Steiermark

36,00 €

Saftiger Wein mit viel Körper und Struktur, trocken

Gavi di Gavi „Minaia“ DOCG Bergaglio

45,00 €

Spitzenwein des Piemonts, Aromen von Apfel, Citrus, Kräutern, lebhaft & raffiniert

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>	90,00 €
Amarone della Valpolicella DOCG Bertani Montalcino, Toskana <i>Ikonscher Wein, kräftig-fruchtig, geprägt von Noten von Pflaume, Kirsche, Dörrobst, Lakritze, Gewürzen</i>	98,00 €

Xaver

Restaurant im Terofal

Rosé

St. Roch Rosé Südfrankreich	28,00 €
<i>Erfrischender Wein aus Grenache und Mouverdre, fruchtige Aromen von Himbeeren, trocken</i>	
Clarette Rosé Weingut Knipser	30,00 €
<i>Pikanter Wein mit herrlichen Beerensaromen 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	90,00 €
<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 Brut Imperial	100,00 €
<i>Beliebtester Champagner weltweit, steht für Tradition, Luxus und Eleganz</i>	
Moët & Chandon ICE Imperial	110,00 €
<i>Top Champagner, der speziell für den Genuss auf Eis kreiert wurde</i>	