

# Weinkarte

## RESTAURANT INIZIO

### Weine - Weiß

#### **Scaia Bianca IGT**

Garganega, Chardonnay  
Tenuta Sant'Antonio | Venetien | Italien  
-fruchtig, frisch, süße Beeren, exotisch, ausdrucksstark-  
0,2l | 4,90 € | 0,4l | 9,80 € | 0,75l | 17,00 €

#### **Werkstoff QbA**

Riesling, Sauvignon Blanc  
Pfannebecker | Rheinhessen | Deutschland  
-leichte Restsüße, säurebetont, Zitrusfrüchte, Apfel-  
0,2l | 5,20 € | 0,4l | 10,40 € | 0,75l | 18,00 €

#### **„Sanremy“ Vermentino DOC**

Ferruccio Deiana | Sardinien | Italien  
-vollmundig, kräftig-  
0,2l | 5,50 € | 0,4l | 11,00 € | 0,75l | 19,00 €

#### **Pinot Grigio DOC**

Famiglia Zonin | Friaul | Italien  
-trocken, frisch, leicht, Zitrusaromen-  
0,2l | 5,50 € | 0,4l | 11,00 € | 0,75l | 19,00 €

#### **Lugana Maria Pia DOC**

Trebbiano di Lugana  
Terre di Maria Pia | Venetien | Italien  
-trocken, fruchtig, frisch, mild, Zitrusaromen-  
0,2l | 6,60 € | 0,4l | 13,20 € | 0,75l | 23,00 €

#### **Pinot Bianco Alto Adige DOC**

Weingut Dürer Weg | Südtirol | Italien  
-herb, Grapefruitaromen und Bitterorange-  
0,2l | 6,60 € | 0,4l | 13,20 € | 0,75l | 23,00 €

#### **Weinschorle**

Rot und Weiß  
-süß oder sauer-  
0,2l | 3,10 € | 0,4l | 6,20 €

## Weine - Rosé

### **Pipoli Rosato Basilicata IGP**

Vigneti del Vulture | Basilicata | Italien

-kräftig, vollmundig-

0,2 l 5,80 € | 0,4 l 11,60 € | 0,75 l 20,00 €

## Weine - Rot

### **Bardolino Classico**

Corvina, Rondinella, Molinara

Cantine Lenotti | Venetien | Italien

-würzig, fruchtig, leicht-

0,2 l 4,60 € | 0,4 l 9,20 € | 0,75 l 16,00 €

### **Merlot Veneto IGT**

Paolo Sachetto | Venetien | Italien

-trocken, mild, fruchtig-

0,2 l 4,90 € | 0,4 l 9,80 € | 0,75 l 17,00 €

### **Pilùna Primitivo Salento IGT**

Castello Monaci | Apulien | Italien

-kräftig, trocken, frisch, Vanillearomen-

0,2 l 5,50 € | 0,4 l 11,00 € | 0,75 l 19,00 €

### **El Perdiguero Barrica Cigales DO**

Finca Museum | Spanien

-kräftig, ausdrucksstark, vollmundig, Kirscharomen-

0,2 l 5,50 € | 0,4 l 11,00 € | 0,75 l 19,00 €

### **Piecorto Chianti Classico DOCG**

Sangiovese | Spadaio Piecorto | Toskana | Italien

-trocken, fruchtig, säurebetont, charaktervoll-

0,2 l 5,80 € | 0,4 l 11,60 € | 0,75 l 20,00 €

### **Riserva Montepulciano d'Abruzzo DOC**

Fosso Corno | Abruzzen | Italien

-weich, volles Bouquet, dunkle Früchte-

0,2 l 5,80 € | 0,4 l 11,60 € | 0,75 l 20,00 €

## **Team Cocktails**

### **Sybille Marille (Team 34)**

Pfirsichlikör | Prosecco  
Bio-Marillennektar aus der Wachau  
Maracuja Saft | Limettensaft | Limettenzeste  
0,2 | 5,50 €

### **Tonic 33**

Brokers Gin | Hausgemachter Pflaumen-Zimtsirup  
Johannisbeersaft | Tonic Water  
Orangenscheibe  
0,2 | 5,50 €

### **Very Berry (Team 32)**

Gordans Gin | Prosecco | Heidelbeersirup  
Limettensaft | Schweppes Wild Berry  
0,2 | 5,60 €

### **Gin Rhub (Team 28)**

Gin | Rhababersaft | Limettensaft  
Tonic Water  
0,2 | 5,20 €

### **Black Hugo (Team 27)**

Prosecco | Cassisirup | Soda  
Minze | Limetten | Beeren  
0,2 | 4,50 €

### **Sanbitter Passion (*alkoholfrei*) (Team 25)**

Sanbitter | Limettensaft  
Orangensaft | Maracujasaft  
0,2 | 4,50 €

### **ALM-Cocktail (Team 22)**

Aperol | Bier | Ginger Ale | Limette  
0,2 | 4,10 €