



Herzlich Willkommen im Restaurant „Al Lago“

Seit Juni 2024 heißen wir Sie im Al Lago herzlich willkommen – Ihrem neuen Restaurant am idyllischen Waldsee in Rieden. Lassen Sie sich von unserer authentischen italienischen Küche verzaubern und genießen Sie dazu einen atemberaubenden Blick auf den See.

Unser Team rund um Marian Porumboiu sorgt dafür, dass Ihr Besuch bei uns zu einem besonderen Erlebnis wird.

Reservierungen:

Für eine bequeme Tischreservierung nutzen Sie bitte unser Online-Formular auf unserer Website.

Geschenkgutscheine:

Machen Sie Ihren Liebsten eine Freude – unsere Geschenkgutscheine erhalten Sie hier vor Ort, oder ebenfalls bequem online.

Genießen Sie den Seeblick, die einzigartige Atmosphäre und die italienische Gastfreundschaft.

Grazie per la tua visita

Marian Porumboiu
& Team

Unsere Homepage:



Aperitivo
-Spritz & Lillet-

Aperol „Spritz“ -1-13-
Aperol, Secco, Soda

Lillet & Wildberry -1-13-
Lillet & Secco

Limoncello “Spritz”
Limoncello, Secco, Soda

Aperol „Lemon Spritz” -1-13-
Aperol, Secco, Bitter Lemon

Aperol “Maracuja Spritz” -3-
Aperol, Maracujanektar, Secco

Martini “Spritz” -2-
Martini Bianco, Secco, Soda

7,50 € / 0,25l Glas

Martini Bianco -2-
mit Zitrone & Eis
4,00

Aperitivo senza alcool
-ohne Alkohol-

Crodino Biondo -1-

Wenn du Lust auf etwas Besonderes hast, probiere den raffiniert erfrischenden Geschmack von Crodino, dem alkoholfreien Aperitif aus Italien.
Prickelnd frisch mit einzigartigem Geschmack. Zitrus- und Orangennote.
Glas 0,2l / 6,00 €

Acqua / Analcolico / Birra -Wasser / Alkoholfrei / Bier-

Tafelwasser, gezapft -Flasche-		
-Medium oder Still-	Fl. 0,35l	2,90 €
	Fl. 0,70l	5,90 €
S.Pellegrino	Fl. 0,75l	7,50 €
Afri Cola -1-	0,3l Glas	3,80 €
Afri ohne Zucker -1-9-	0,3l Glas	3,80 €
Spezi -1-9-	0,3l Glas	3,80 €
Orangenlimo, Bluna -1-3-	0,3l Glas	3,80 €
Zironenlimo, Bluna	0,3l Glas	3,80 €
Bitter Lemon, Fl. -13-3-	0,2l Fl.	3,80 €
Tonic Water, Fl. -13-	0,2l Fl.	3,80 €
Säfte / Schorlen -3-		
Apfel, Johannisbeere,	0,3l Glas	4,00 €
Maracuja, Rharbarber		
-alle Säfte auch als Schorle-	0,3l Glas	3,80 €
Homemade Lemonade		
-lecker & erfrischend-		
Mango Minze	0,4l Glas	4,80 €
Orange Spritz	0,4l Glas	4,80 €
Erdbeer Hibiscus	0,4l Glas	4,80 €
Maracuja Iced Tea	0,4l Glas	4,80 €
Biere -C-		
Bitburger Pils -vom Fass-	0,30l Gl.	3,80 €
Peroni Nastro Azzurro Birra	0,33l Fl.	3,80 €
Benediktiner Weißbier, Hefe	0,50l Fl.	5,00 €
Benediktiner Weißbier, alkoholfrei	0,50l Fl.	5,00 €
Bitburger Alkoholfrei	0,33l Fl.	3,80 €
Bitburger Radler Alkoholfrei	0,33l Fl.	3,80 €
Longdrink / 0,3 l		
Gin Tonic, mit Zitrone o. Orange	Glas	7,50 €
Jim Beam Cola	Glas	7,50 €
Malibu Maracuja -3-	Glas	7,50 €

**Vino Bianco -x-
Weißweine Glas 0,2l oder Flasche 0,75l**

Pino Grigio

-unser Hauswein aus Italien, trocken-

Pinot Grigio begeistert dank seiner säurearmen und trockenen fruchtigen Weine, die trotzdem astringent und opulent sind.

5,90 € Glas / 20,00 € Flasche

Soave, Italien

-frisch & fruchtig-

Der trockene, säurearme Wein stammt aus dem gleichnamigen DOC-Gebiet im Westen Venetiens. Eine Übersetzung für Soave ist „sanft“.

6,50 € Glas / 23,00 € Flasche

Chardonnay, Italien

-trocken, fruchtig-

Die Nase voll fruchtiger Zitrus-Aromen, exotischen Früchten und Melone.

Auf der Zunge überzeugt der trockene Weißwein dann vor allem durch seine Eleganz.

6,50 € Glas / 23,00 € Flasche

Exklusive Flaschenweine -x-

-weiß / bianco-

Ca dei Frati Pratto

Intensiver, verführerisch Weißwein vom Gardasee

-fruchtig & komplex-

In intensiv goldgelber Farbe präsentiert sich der Cà dei Frati Pratto dem Auge.

Sein Bukett ist verführerisch mit Aromen von Banane, Pfirsich und reifer Galamelone.

55,00 € / Fl.

Monte del Fra Lugana, -trocken, Venezien-

Der Weißwein aus der Gardasee-Region duftet nach Aprikose, Papaya.

Harmoniert gut mit Antipasti, Pasta, Salaten aller Art, Gemüseauflauf und Fisch in vielen Variationen.

35,00 € / Fl.

Vino Rosso / Rotweine

Rotweine Glas 0,2l oder Flasche 0,75l

Primitivo, Italien -halbtrocken-
-unser Hauswein aus Italien-
5,90 € Glas / 20,00 € Flasche

Chianti, Italien -trocken-
Chianti ist ein Rotwein aus der Toskana.
6,50 € Glas / 23,00 € Flasche

Montepulciano, Italien -trocken-
Montepulciano ist eine mittelalterliche Hügelsiedlung in der
italienischen Toskana.
6,50 € Glas / 23,00 € Flasche

Lambrusco -süß-
Perlwein aus Italien. Laura Romagnelli Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
D.O.C. besitzt einen unverwechselbaren Geschmack.
6,00 € Glas / 23,00 € Flasche

Exklusive Flaschenweine -rosso-

Primitivo di Manduria, San Marzano Sessantanni 60 anni
Mit dem San Marzano Sessantanni 60 anni Primitivo di Manduria schafft das
süditalienische Weingut einen meisterhaften Genussmoment.
48,00 €

**Chianti Classico Riserva Castello Banfi -trocken,
würzig, fruchtig, samtig-**
Am Gaumen ist dieser Riserva vollmundig, harmonisch und
saftig mit schöner Frucht. Der Wein duftet nach Brombeere,
Pflaume und Feigenkonfitüre.
42,00 €

La Prima Scelta Primitivo -halbtrocken-
Nach dem ersten Schluck ist der La Prima Scelta Primitivo samtig weich.
Das pralle Tannin fügt sich nahtlos in die straffe Struktur.
24,00 €

Prosecco
- Glas oder Flasche-
0,1l / 0,7l

Prosecco ist ein italienischer Schaumwein, der hauptsächlich aus der Rebsorte Glera hergestellt wird. Er ist vor allem in der Region Venetien, insbesondere in der Provinz Treviso, beheimatet.

4,50 € Glas / 24,00 € Flasche
mit Pfirsichlikör... 6,50 € / Glas

Prosecco -esclusivo- Flasche

Biscardo Prosecco Millesimato

Traditionelle Flaschengärung.

Der Spumante duftet nach Anklängen von frischem Apfel, Zitrusfrucht, Pfirsich. Der ideale Begleiter zu Fisch- und Meeresfrüchtegerichten.

29,00 € / Fl.

Champagner

Veuve Clicquot Brut

Es sind die jahrgangsunabhängigen Weine, die den Ruf eines Champagnerhauses prägen. Das Haus Veuve Clicquot Ponsardin hat sich deshalb bei der Erschaffung seines Champagners dem Leitspruch „Qualität vor Quantität“ seiner Gründerin verschrieben, um das exzellente Qualitätsniveau zu garantieren.

129,00 € / Fl.

-Alte Obstsorten aus dem Holzfass-

Alte Williams Christ Birne

Williams Christ Birne, gepaart mit einer feinen Holzfassnote, entsteht eine ganz besondere Spezialität: Die Alte Williams-Christbirne.

5,00 €

Alte Himbeere

Die Ernte der Waldhimbeeren dauert meist über die Sommermonate bis in den September hinein. Die Beeren werden in Alkohol eingelegt.

5,00 €

Classico Degistiv -2cl-

Sambucca, Molinari

Sambuca ist ein meist klarer Anislikör aus Italien, wo er gern als Digestif mit gerösteten Kaffeebohnen serviert wird.

3,50 €

Ramazotti

-mit Zitrone und Eis-

Sternanis, Ingwer, Kardamom, Myrrhe, Rhabarber, Zimt, Enzianwurzel
und die Schale sizilianischer Orangen

3,50 €

Averna

-mit Zitrone und Eis-

Averna ist ein sizilianischer Bitterlikör, hergestellt aus
verschiedenen Kräutern.

4,00 €

Limoncello

Ein traditionell italienischer Likör aus Limonen, der seinen
Ursprung in Neapel hat.

3,50 €

Fernet Branca

Bittersüß und lange anhaltend im Finish bleibt der Fernet
Branca im Gedächtnis.

3,50 €

Grappa -2cl- -verschiedene Grappaspezialitäten-

Bertagnoli Grappa di Amarone Barrique, Riserva

Erlesene Amarone-Trester des Valpolicella. In französischen Eichenfässern gereift. Intensives Bouquet mit feinen Vanille-Akzenten
Samtig-weich, ausgewogen & sortentypisch im Geschmack.
7,00 € (no.40)

Marcati Grappa Riserva „Il Bacio delle Muse“

Der Marcati Grappa Riserva ist aus der Linie „Il Bacio delle Muse“, was so viel wie „von der Muse geküsst“ bedeutet. Er reifte über 18 Monate lang in Eichenholzfässern, was ihn seine Noten von Karamell und Vanille verleiht.
5,50 € (no.41)

Marcati Grappa Amarone Affinata in Carati di Rovere

In Eichenholzfässern gereifter Grappa aus Italien, 40 % vol.
Aus dem Trester des Amarone gebrannt. „Il Bacio delle Muse“, wird aus dem Trester der Rebsorten Crovina und Rondinella destilliert.
5,50 € (no.42)

60 Sessantanni Grappa di Primitivo, goldgelb

Für diesen Grappa verwendet die Cantina San Marzano ausschließlich Trester der Rebsorte Primitivo. Seinen Namen verdankt der Sessantanni den mehr als 60 Jahre alten Rebstöcken, von denen die Primitivo-Trauben stammen.
5,00 € (no.43)

Marcati Grappa Riserva

Bernsteinfarbener Grappa aus Italien, 40 % vol. Mindestens 18 Monate in Eichenholzfässern gereift. Aus auserwählten Trestern, im Geschmack vollmundig und aromatisch.
4,00 € (no.44)

Specialità di liquori -2cl- -Likörspezialitäten aus Italien-

Molinari Caffè Liquore -Anis Kaffeelikör-

Hochwertiger Anis-Kaffeelikör aus Italien, 32% Vol.
Auf Basis von Molinari Sambuca aus Sternanis & Anis.
3,50 €

Bertagnolli Liquore al Cioccolato – Schokoladenlikör-

Dieser Liquore al Cioccolato aus der italienischen Traditionsbrennerei
Bertagnolli ist der perfekte Begleiter für alle, die Schokolade lieben.
4,00 €

Marzadro Crema Alpina Pistacchio -Pistazienlikör-

Feiner Creme-Likör mit Sahne & Pistazien
Nussiger Pistazien-Geschmack mit angenehm süßen Noten
4,00 €

Marzadro Crema Alpina Caffè -Kaffeelikör-

Kaffeelikör mit Sahne verfeinert, milde 17 % Vol.
Tiefe Kaffee-Noten & der weiche Geschmack frischer Sahne.
4,00 €

Bertagnolli Liquore al Mirtillo -Heidelbeerlikör-

Intensiv fruchtiger Heidelbeer-Likör aus Italien. Mit sonnengereiften, saftigen
Früchten. Am Gaumen vollmundig wie frische Heidelbeeren.
4,00 €

Marzadro Olia Del Garda -Olivenlikör-

Eine ganz besondere Köstlichkeit ist der Olivenlikör von Marzadro. Nach
einem alten Rezept vom Gardasee, wird ein Aufguss aus Oliven und
Gewürzen wie Nelken, Zimt und Zitronenschale hergestellt.
6,00 €

Marzadro Camilla -Kamillenlikör auf Grappabasis-

Kamillenlikör auf Grappa-Basis mit 35 % Vol. Mit wilder
Kamille aus den Bergen. Kamille wird ca. 30 Tage in Grappa eingelegt.
6,00 €

Italienische Brandys

Vecchia Romagna Etichetta Nera Brandy

Brandy aus der italienischen Provinz Emilia Romagna
Basis-Destillat aus ausgewählten Trebbiano-Trauben
4,00 €

Vecchia Romagna Riserva, Tre Botti Brandy

Italienischer Brandy Blend, bis zu 15 Jahre gereift Reifung in französischen & slawonischen Eichenfässern Finish in italienischen Tonneaux-Rotwein-Fässern Noten von Haselnuss, tropischen Früchten und Gewürzen.
6,50 €

Specialità whisky & rum

The Dalmore 15 Jahre Single

Malt Whisky aus den schottischen Highlands

Reifung in Bourbon- und drei verschiedenen Sherryfässern
Duftet nach Zimt, Muskat und Orange
Am Gaumen voll, süß und würzig
9,50 € / 2cl

Ron Zacapa XO

Rum Solera Gran Reserva Especial

Rum mit sehr langer Lagerzeit. Intensiv mahagonifarbener Rum aus Guatemala. Lagerung nach Solera-Methode zwischen sechs und 25 Jahren. Röst- und Blütennoten, sowie Karamell, Nüsse, Marzipan und Orange im Duft Eleganter, hochwertiger Rum mit würzigen, fruchtigen, schokoladenen Noten
10,50 € / 2cl

Der Cocktail des Jahres!

Espresso Martini

After-Dinner-Drink

Der Espresso Martini ist ein alkoholhaltiger kalter Cocktail aus Wodka, Espresso, Kaffeelikör und Zuckersirup -14-
7,50 €

Dolce / Dessert

Unser TIPP...

„Dessert Al Lago” -L-H-2-
Tiramisu, Panna Cotta, Pistazieneis,
mit einem Espresso serviert...
8,90 €

Tiramisù -L-H-
Classico
6,00 €

Panna cotta -L-H-2-
mit Karamellsauce
6,00 €

Affogato -L-14-
Eine Kugel Vanilleeis mit
Espresso übergossen
4,50 €

Ein Bällchen Vanilleeis -L-
mit Baileys **oder** Eierlikör & Sahne
5,00 €

Unser Tipp...

Espresso Martini After-Dinner-Drink

Der Espresso Martini ist ein alkoholhaltiger kalter Cocktail
aus Wodka, Espresso, Kaffeelikör
und Zuckersirup -14-
7,50 €

Café / Espresso

Espresso

2,80 €

Doppelter Espresso

3,80 €

Espresso „Macchiato“ -L-

3,20 €

Tasse „Café Crème“

3,20 €

Latte Macchiato -L-

4,50 €

Cappuccino -L-

3,80 €

Glas Tee

(Schwarz, Grün, Pfefferminze, Kamille, Früchte)

3,50 €

Café / Spezialitäten

Affogato -L-

1 Kugel Vanilleeis mit

Espresso übergossen

4,50 €

Café Amaretto -L-

Café Crème, 4cl Amaretto, Sahne

4,50 €

Zusatzstoffe & Allergene

Zusatzstoffe:

- 1 „mit Farbstoff“
- 2 „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
- 3 „mit Antioxidationsmittel“
- 4 „mit Nitritpökelsalz“ oder „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“
- 5 „mit Geschmacksverstärker“
- 6 „geschwärzt“
- 7 „gewachst“
- 8 „mit Phosphat“
- 9 „mit Süßungsmittel(n)“
- 10 „auf Grundlage von“ ...
- 11 „enthält eine Phenylalaninquelle“
- 12 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“
- 13 „chininhaltig“
- 14 „erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“

Allergene:

- A „Weizen“
- B „Roggen“
- C „Gerste“
- D „Hafer“
- E „Dinkel“
- F „Kamut“
- G „Krebstiere“
- H „Eier“
- I „Fische“
- J „Erdnüsse“
- K „Soja“
- L „Milch“
- M „Mandeln“
- N „Haselnüsse“
- O „Walnüsse“
- P „Kaschunüsse“
- Q „Pecanüsse“
- R „Paranüsse“
- S „Pistazien“
- T „Macadamia oder Quenslandnüsse“
- U „Sellerie“
- V „Senf“
- W „Sesam“
- X „Schwefeldioxid & Sulfite“
- Y „Lupinen“
- Z „Weichtiere“