

Getränke & Dessert

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

Speise & Getränke & Tischreservierung



Aperitivo / Italienische Klassiker

Aperol „Spritz“ -1-13-

Aperol, Secco, Soda

*

Limoncello “Spritz”

Limoncello, Secco, Soda

*

Aperol “Maracuja Spritz” -3-

Aperol, Maracujanektar, Secco, Soda

*

Lillet Wild Berry-1-13-

Lillet & Wild Berry

Campari Orange -13-1-

Campari & Orangensaft

*

Negroni -2-13-1-

Martini Rosso, Gin, Campari

*

Al Lago 43

43er Vanillelikör, Maracujasaft, Zitrone

je 7,80 € / Glas

Martini Bianco oder Rosso -2-

mit Zitrone & Eis

4,50

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 / Secco
Wasser / Alkoholfrei / Bier / Secco**

Tafelwasser, gezapft -Flasche- -Medium oder Still-	Fl. 0,35l	3,00 €
	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 €
Tonic Water, Fl. -13-	0,2l Fl.	3,80 €

Säfte / Schorlen -3-

Apfel, Johannisbeere, Maracuja	0,3l Glas	4,00 €
-alle Säfte auch als Schorle-	0,3l Glas	3,80 €

**Homemade Lemonade
-lecker & erfrischend-**

Mango Minze	0,4l Glas	4,80 €
Erdbeer Hibiscus, Minze	0,4l Glas	4,80 €
Maracuja Iced Tea, Minze	0,4l Glas	4,80 €

Biere -C-

Bitburger Pils -vom Fass-	0,30l Glas	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 Pils, alkoholfrei	0,33l Fl.	3,80 €
Bitburger Radler, alkoholfrei	0,33l Fl.	3,80 €

Gin / Secco / Prosecco

Gin Tonic, mit Zitrone o. Orange	0,25l Glas	7,50 €
Secco	0,10l Glas	4,50 €
Secco mit Pfirsichlikör	0,10l Glas	5,50 €
Prosecco -trocken-	Fl. 0,75l.	25,00 €

Vino aperto / offene Weine im Ausschank -x-

Vino Bianco / Weißweine Glas 0,2l

Pino Grigio aus Trentino

-trocken & frisch-

6,50

Soave aus der Region Verona

-trocken- frisch & fruchtig

6,50 €

Chardonnay aus Delle Venezie

-trocken- frische belebende Säure-

6,50

Rosato, Rosé aus Apulien

-trocken- frisch & fruchtig-

6,50

Vino Rosso / Rotweine Glas 0,2l

Primitivo aus Apulien

-halbtrocken-

6,50 € Glas

Chianti aus der Toskana

-trocken-

6,50 € Glas

Montepulciano aus Abruzzen

-trocken-

6,50 € Glas

Lambrusco

-süß, perlender Rotwein-

6,00 € Glas

**-Ausgewählte Flaschenweine aus Italien-
weiß / bianco / 0,75l**

Pino Grigio -trocken- fruchtig & aromatisch

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

23,50 € Flasche

Soave -trocken- sanft & fruchtig

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

23,00 € Flasche

Chardonnay -trocken- fruchtig & elegant

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

24,00 € Flasche

rot / rosso / 0,75l

Primitivo, Italien -halbtrocken- samtig & fruchtig

Am Gaumen ist der Wein einfach rund und harmonisch.

23,50 € Flasche

Chianti, Italien -trocken-

Chianti ist ein Rotwein aus der Toskana.

21,00 € Flasche

Montepulciano, Italien -trocken-

Montepulciano ist eine mittelalterliche Hügelstadt in der italienischen Toskana.

21,00 € Flasche

Lambrusco -süß-

Perlwein aus Italien. Laura Romagnelli Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C. besitzt einen unverwechselbaren Geschmack.

18,50 € Flasche

Exklusive Weine aus Italien & Champagner Flaschenweine & Champagner -x-

Ca dei Frati Pratto -fruchtig & komplex- -weiß / bianco-

Intensiver, verführerisch Weißwein vom Gardasee
In intensiv goldgelber Farbe präsentiert sich der Cà dei Frati Pratto dem Auge.
Sein Bukett ist verführerisch mit Aromen von Banane,
Pfirsich und reifer Galiamelone.
52,00 € / Fl.

Monte del Fra Lugana, -trocken, Venezien- -weiß / bianco-

Der Weißwein aus der Gardasee-Region, im Lugana Gebiet duftet nach Aprikose,
Papaya. Harmoniert gut mit Antipasti, Pasta, Salaten aller Art, Gemüseauflauf
und Fisch in vielen Variationen.
32,00 € / Fl.

Primitivo di Manduria, San Marzano Sessantanni 60 anni -rot / rosso-

Mit dem San Marzano Sessantanni 60 anni Primitivo di Manduria schafft das
süditalienische Weingut einen meisterhaften Genussmoment.
45,00 € / 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.
99,00 € / Fl.

Prosecco -trocken- Fl. 0,75l

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.
25,00 € Fl.

Feine Spirituosen -holzfassgereifte alte Obstsorten mit eleganter Süße-

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. Sensibel abgestimmt überzeugt sie durch einen vollfruchtigen Geschmack nach frisch geernteten Himbeeren.
5,00 €

Alte Kirsche

Eine feine Kirsch-Spirituose von ausgezeichneter Qualität – sorgsam gereift in ausgesuchten Cognacfässern. Durch die behutsame Zugabe von getrockneten Kirschen während der Reifephase entwickelt das Destillat ein intensives, natürliches Kirsch-Aroma.
5,00 €

Alte Marille

Feine Marille: Im Cognacfass mit viel Ruhe gereift und nun mit einer angenehmen Fruchtsüße und duftigen Bittermandel-Noten im Glas: Eine echte kleine Geschmacksexplosion am Gaumen
5,00 €

Classico Degistiv -2cl-

Sambuca, Molinari

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

4,00 €

Ramazotti

-mit Zitrone und Eis-

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

4,00 €

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.

4,00 €

Fernet Branca

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

4,00 €

Baileys

Baileys Original Irish Cream ist ein unverschämt köstliches Vergnügen.

4,00 €

Grappa -2cl- -verschiedene Grappaspezialitäten-

Bertagnolli 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.
4,00 €

Bertagnolli Liquore al Cioccolato – Schokoladenlikör-

Dieser Liquore al Cioccolato aus der italienischen Traditionsbrennerei Bertagnolli ist der perfekte Begleiter für alle, die Schokolade lieben.
4,50 €

Marzadro Crema Alpina Pistacchio -Pistazienlikör-

Feiner Creme-Likör mit Sahne & Pistazien
Nussiger Pistazien-Geschmack mit angenehm süßen Noten
4,90 €

Marzadro Crema Alpina Caffè -Kaffeelikör-

Kaffeelikör mit Sahne verfeinert, milde 17 % Vol.
Tiefe Kaffee-Noten & der weiche Geschmack frischer Sahne.
4,50 €

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
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, schokoladigen Noten
10,50 € / 2cl

Der Cocktail des Jahres!

Unser Tipp...

Espresso Martini

After-Dinner-Drink

Der Espresso Martini ist ein alkoholhaltiger kalter Cocktail
aus Wodka, Espresso, Kaffeelikör und Zuckersirup -14-
7,80 €

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-

7,80 €

Café / Espresso

Espresso

2,80 €

Doppelter Espresso

4,50 €

Espresso „Macchiato“ -L-

3,30 €

Tasse

„Lungo“ / Café Creme

3,50 €

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 Creme, 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“
- 15 „mit Alkohol“

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“