

# MM BAR

## DRINK LIST

Wir lieben die Geschichten hinter den Produkten, vor allem jene aus den kleinen Betrieben. Wir freuen uns, Sie mit liebevoll ausgewählten Drinks zu überraschen. Innovativ, neugierig und trotzdem klassisch- das ist unsere **MIRAMONTI Bar**.

Amiamo le storie emozionanti dietro i produttori. Innovativo, curioso e classico- questo è il nostro MIRAONTI Bar.

We love the exciting stories behind the produces. Innovative, curious and classic - that's our MIRAMONTI Bar.

---

Preise / Price / Prezzi in Euro incl. VAT

High: > 20% alc.

Low: < 1-20% alc.

No: 0% alc.

SPITZENGIN FROM THE FOREST

# OUR OWN MIRAMONTI GIN



The Gin contains botanicals from the forest around MIRAMONTI. Fir, larch and pine tips, lemon balm, juniper. Hand Collected and distilled with love.

WE RECOMMEND

**MM Spitzengin Pure**

2cl € 6,50 | 4cl € 13

**MM SPITZENGIN TONIC**

4 cl Spitzen Gin, Tyrol Tonic dry from Southtyrol € 18

## CAFÈ / TEE / HEISSGETRÄNKE – HOT DRINKS

Kuntrawant Vinschgau

Espresso originale Italiano	3,50
Espresso Macchiato originale Italiano	3,50
Doppelter Espresso	5,00
Cappuccino	5,50
Latte Macchiato	6,00
Tasse Kaffee	4,00
Caffè Americano Chemex®	6,00
Café Corretto Grappa	5,00
Irish Coffee (Irish Whisky, espresso, cream)	8,50
58 Hot Chocolate (local chocolate manufactory)	6,00
<b>Portion Sahne – Panna - Cream</b>	1,00
Kännchen Tee - Teehaus Ronnefeld	7,00

\*Alle Kaffeespezialitäten gibt es koffeinfrei,  
mit pflanzlichen Milchalternativen & Laktosefrei  
Su richiesta viene servito tutto con latte vegetale,  
decaffeinato e senza lattosio - All coffee specialities  
also available decaffeinated, vegan and lacto free.



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE/SOFT DRINKS

St. Oswald spring water still/ sparkling 0,75 l		6,00
Fever Tree Ginger Ale 0,20 l		5,00
Fever Tree Ginger Beer 0,20 l		5,00
Fever Tree Refresher Light Low Carb 0,20 l		5,00
Tonic Tyrol Drinkfabrik 0,20 l		5,00
Coca-Cola & Coca-Cola zero 0,25 l		7,00
Frambozen Rhabarbernektar Van Nahmen 0,40 l		8,00
Seibstock Johannisbeer/ribes/currant 0,20 l   0,40 l	4,00	5,00
Seibstock Himbeere/lampone/raspberry 0,20 l   0,40 l	4,00	5,00
Portofino Limonata <b>0,25 l</b>		6,00
Portofino Mandarinata 0,25 l		6,00
Cola Baladin Slow Food di Sierra Leone 0,25 l		6,00
Frische Säfte/ <b>spremuta/freshly squeezed</b> 0,30 l		
Orange/arancia		9,00
Apfel-Karotten-Ingwer/mela-carote-zenzero/apple-carot-ginger		9,00
<b>Traubensaft*/grape Juice/succo d'uva (*Aug-Okt)</b>		8,00
Leitnerhof Apfelsaft/ mela/apple 0,20 l   0,40 l	4,50	6,00
Kohl Apfel mit Karotte/carota/carots 0,20 l   0,40 l	4,50	6,00
Kohl Apfel mit Birne/pera/pear 0,20 l   0,40 l	4,50	6,00
Kohl Apfel mit Marille, albicocca/apricot 0,20 l   0,40 l	4,50	6,00
Kohl Apfel mit Johannisbeer/ribes/blackberry 0,20 l   0,40 l	4,50	6,00

## WINE



### Whites/Rosè

2020 Weissburgunder Vinschgau, Kellerei Meran	14,0%	8		46
2020 Lugana, Ca dei Frati	13,0%	9		43
2021 Chardonnay, Alois Lageder	12,5%	8		45
2021 Reserve della Contessa (Wb,Ch,Sv), Manincor	13,0%	9		48
2020 Rosé Blauburgunder Virgo, Kränzelhof	12,5%	9		52

### Reds

2020 Pinot Noir, Alois Lageder	11,5%	8,5		43
2018 Lagrein Riserva Tauris, Kränzelhof	14,0%	9		55
2019 Sofé Nero D'Avola Sicilia, Cantina Vaccapo	14,0%	9		64
2019 Merlot Levad, Kellerei Nals Margreid	14,5%	9		48
2020 Cassiano (M,CF,TE,PV) Manincor	14,0%	12		71

### Bubbles/Bollicine/Sparkling wines

Prosecco di Valdobbiadene DOC Brut	11,0%	7		38
Arunda Brut Nature Zero, Sektkellerei Mölten	12,0%	12		65
Franciacorta DOCG Brut Majolini	12,5%	12		55
Champagne Brut Grand Cru Face Nord	12,5%	18		84

### Rarities

2019 Puligny Montrachet, Les Champs Gains	13,0%	27		161
2019 Chardonnay Löwengang, Alois Lageder	12,0%	21		100

2015 Cabernet Select Riserva, Rottensteiner	13,0%	12		54
2017 Terra di Monteverro	14,5%	17		92

Sissi Goldmuskateller, Meran Burggräfler	13,0%	15		75
--	-------	----	--	----

Please ask our staff for  
the complete Wine Menu



## BIERE – BIRRA - BEERS

Forst Felsenkeller Südtirol 5,2%, Meran	0,3l	0,5l	5,50		8,50
Radler mit Limonade, limonata, lemonade	0,3l	0,5l	5,50		8,50
Forst 1857 Südtirol bottle 4,8% craft, Meran	0,33l				7,00
Batzen Vienna Lagerbier Hell bottle craft 4,8%	0,33l				7,00
Batzen Dunkel bottle craft 4,8%, Bozen	0,33l				7,00
Batzenbräu Kranewitten bottle 5,5% craft	0,33l				8,00
Ernst (ex Horst) 97% Südtirol, bottle 4,9%	0,33l				7,00
Birra Trentina Pura Glutenfree Bio	0,33l				7,00
Baladin Super 8%	0,75l				17,00
Weizenbier Weihenstephan bottle 5%	0,50l				8,50
Weihenstephan Alkoholfrei	0,33l		NO		6,00
Fre(e)dl Alkoholfrei	0,33l		NO		6,00

## APERITIF

<b>MIRAMONTI Spritz</b> changes by season		LOW			11,00
Rocco Apfelsidre, Sidro di Mela			NO		8,00
Rocco Apfelsidre, Sidro di Mela + Spitzen Gin					12,00
Tomatensaft/pomodoro/tomato juice Portofino	0,20l		NO		7,00
Portofino Festivo (Apple, Ginger, Orange)	0,25l		NO		7,00
Veneziano, Prosecco Doc, Aperol, Soda	0,30l		LOW	NO	11,00
Hugo, Prosecco, Holundersirup, Minze, Soda	0,30l		LOW	NO	10,00
Sanbittèr rot, Italien	0,10l			NO	6,00

## CHAMPAGNER UND SEKT COCKTAILS

Mimosa (Südtiroler Sekt, frischer Orangensaft)		LOW			12,00
Kir Royal (Champagner, crème de Cassis)		LOW			18,00

## SIGNATURE DRINKS

### Maracuja- Ginger

Maracuja, Gingerbeer, Prosecco, Soda

LOW NO 11,00

### Rhubarb Fizz

Rhabarbernektar, Gin, Lemon Tonic, Soda

LOW NO 13,00

**Pleasure consists of so many factors..**

So let's choose your favourite drink.

Would you like high, low or no alcohol for  
100% enjoyment?



## ORIGINAL JAMES BOND DRINKS

Eine kleine Auswahl der Lieblings Drinks von 007

Dirty Martini Gin Martini dry, Salzoliven	HIGH		15,00
Martini Cocktail shaken, Gin, Martini dry	HIGH		15,00
Vodka Martini Vodka, Vermut	HIGH		15,00
Americano Vermut, Campari, Soda	HIGH		12,00
Negroni Vermut, Campari, Gin	HIGH		12,00
Mojito, Rum, Lime, Rohrzucker, Minze, Soda	HIGH	NO	13,00
Tom Collins Gin, Zucker, Zitrone, Soda, Kirsche	HIGH	NO	13,00
Bloody Mary	HIGH		15,00
Vodka, Tomaten-, Zitronensaft, S&P, Tabasco, Sellerie			
Belvedere Vodka 40%	HIGH		10,00
Courvoisier Cognac Fine Champagne V.S.O.P 40%	HIGH		12,00

## LONGDRINKS UND COCKTAILS

Moscow Mule Ginger Beer, Cucumber	HIGH		14,00
Campari Orange		LOW	11,00
Campari Soda		LOW	10,00
Margarita Milagro Tequila, Cointreau, Zitrone	HIGH		15,00
Cuba Libre Flor de Cana Rum, Cola, Limette	HIGH		15,00
Pina Colada Rum, Ananas, Coco, Cream	HIGH		15,00
Amaretto Sour	HIGH	NO	13,00
Whiskey Sour	HIGH		13,00
Old Fashioned	HIGH		16,00
Espresso Martini	HIGH		15,00



BITTERS & LIQUEURS		4cl	
Sarner Latsche, Amaro, Südtirol	<b>36,5%</b>	HIGH	10,00
K32, Kräuterbitter, Südtirol	<b>32%</b>	HIGH	10,00
Amara, Amaro di Arancia, Sicily	<b>30%</b>	HIGH	11,00
Amarot, Torino	<b>28%</b>	HIGH	10,00
Puni Vinschger Coffee Cream, Südtirol	17%	HIGH	10,00
Frangelico, Haselnusslikör	<b>20%</b>	LOW	10,00
Limoncello Villa Massa	<b>30%</b>	HIGH	11,00
Sambuca Molinari, Italien	40%	HIGH	10,00
Adriatico Amaretto, Italien	28%	HIGH	12,00
Lyre's Italian Orange		NO	10,00
Lyre's Amaretti		NO	10,00

SHERRY, VERMOUTH & PASTIS		5cl	
Wildkräuterwein Calvenschlossl Vinschgau	18%	LOW	10,00
Tio Pepe, Fino Muy Seco Sherry, Spain	15%	LOW	9,50
La Canellese, Vermut Bianco, Italy	16%	LOW	9,00
Martini Extra Dry, Italy	16%	LOW	9,00
Martini Rosso, Italy	16%	LOW	9,00
Vermouth Antica Formula Carpano, Italy	16,5%	LOW	11,00
Pernod, Pastis 51, Frankreich	40%	HIGH	9,00

PORTWEIN - PORTO		5cl	
Porto Sandemann white, Portugal	20%	LOW	10,00
Porto Sandemann red, Portugal	20%	LOW	10,00

CALVADOS		2cl	
Calvados Pays D'Auge V.S.O.P	40%	HIGH	13,00
Père Magloire, Frankreich			

## SÜDTIROLER DESTILLATE

2cl

Die benachbarte "**Privatbrennerei Unterthurner**",  
private family owned distillery – nostro vicino la distilleria privata

Grappa Poppohof Barrique 39%	HIGH	10,00
Grappa Castel Tyrol Barrique 39%	HIGH	10,00
Waldler Noblesse Himbeere 39%	HIGH	9,00
Kirsche Barrique 39%	HIGH	9,00
Gute Luise Birnenbrand 39%	HIGH	9,00
Zwetschge Barrique Acquavite	HIGH	9,00
Wal- und Haselnussgeist 39%	HIGH	9,00
Wildschlehengeist 39%	HIGH	9,00
Zirbenlikör 32%	HIGH	9,00

Die „**Schwarz Brennererl**“ aus der Nachbargemeinde,  
verarbeitet die besten Früchte aus unserer Gegend  
regional fruits, handmade with soul, regionale e artigianale

Grappa Gewürztraminer 41%	HIGH	9,50
Grappa Lagrein 40%	HIGH	10,00
Birnenbrand Williams 40%	HIGH	10,00
Quittenbrand 41%	HIGH	10,00
Vogelbeerbrand 43%	HIGH	15,00
Carota Maletum 43%	HIGH	10,00

**„Marinushof“ aus Kastelbell produziert mit großer Leidenschaft.**

"Marinushof" di Castelbello produce con grande cura e passione.

"Marinushof" from Kastelbell produces with care and passion.

Pinot Noir Grappa <b>40%</b>	HIGH	9,00
Edelbrand Vinschger Marille <b>40%</b>	HIGH	9,00
Edelbrand Palabirne <b>40%</b>	HIGH	10,00
<b>VODKA, GIN &amp; TEQUILA</b>	<b>4cl</b>	
Belvedere Vodka, Poland 40%	HIGH	10,00
Absolut Vodka, Sweden 40%	HIGH	10,00
Organic Vodka Tuscany Vka, Italy	HIGH	10,00
<b>MM SPITZENGIN, Schwarz Brennerei 45%</b>	HIGH	13,00
Unterthurner Prisma, <b>Südtirol</b> 44%	HIGH	13,00
Edelschwarz Gin, <b>Südtirol</b> 47%	HIGH	13,00
Gin St. Urban, <b>Südtirol</b> 47%	HIGH	15,00
Portofino Gin, Liguria 43%	HIGH	13,00
Engine Pure organic Gin, Italy 42%	HIGH	13,00
Apium London Dry Gin 40%	HIGH	13,00
Monkey 47, Schwarzwald Germany 47%	HIGH	13,00
<b>Naturbursche's Gin, Germany 43%</b>	HIGH	13,00
Gin Siegfried, Wonderleaf, Germany	NO	11,00
<b>Hendrick's Gin, Scotland 44%</b>	HIGH	13,00
Ki No Bi Kyoto, Japan 45,7%	HIGH	15,00
Tequila Milagro Silver, Mexico 40%	HIGH	11,00
Tequila Milagro SBR Gold, Mexico 40%	HIGH	11,00
<b>COGNAC, BRANDY, ARMAGNAC</b>	<b>2cl</b>	
Courvoisier Fine Champagne V.S.O.P 40%	HIGH	12,00
Cognac, Frankreich		
Hennessy XO, Cognac, Frankreich 40%	HIGH	27,00
Rémy Martin Fine Champagne V.S.O.P 40%	HIGH	12,00
Armagnac Marquis de Montesquiou 40%	HIGH	15,50

RUM	2cl	
U3, Unterthurner, <b>Südtirol 42%</b>	HIGH	9,00
Veritas Rum <b>Jamaica 47%</b>	HIGH	9,00
Flor de Cana 5y, Central America <b>37,5%</b>	HIGH	9,00
Hampden Estate, Jamaican Rum <b>46%</b>	HIGH	18,00
Rum Gran Res Superior Kirk & Sweeney <b>40%</b>	HIGH	24,00

WHISK(E)Y	4cl	
<b>Südtirol/Alto Adige/South Tyrol</b>		
Puni Whisky Alba 3y 43%	HIGH	11,00

<b>Scotch Whisky</b>		
Ardbeg Single Malt Scotch 10y 47,5%	HIGH	11,00
Chivas Regal 12y Blended Scotch 40%	HIGH	11,00
Highland Park 18y 43%	HIGH	25,00

<b>Irish Whiskey</b>		
Tullamore Dew, Trippl Distilled 40%	HIGH	11,00

<b>American Whiskey</b>		
Bourbon Whiskey Benchmark N°8 40%	HIGH	11,00
Eagle Rare, Kentucky Straight Bourbon 45%	HIGH	11,00

<b>Japan Whisky</b>		
Nikka from the Barrel Blend 51,4%	HIGH	14,00

# BAR FOOD

<b>MM Toast</b> -Dinkelbrot, gekochter Sarntaler Schinken, Pustertaler Käse, Salsa Rosa MM Toast -Pane al farro, prosciutto cotto Val Sarentino, formaggio Val Pusteria, salsa rosa MM Toast -Spelt bread, Val Sarentino ham, Val Pusteria cheese, salsa rosa	14,00
<b>Büffelmozzarella</b> , Rauke, getrocknete Tomate, Carasau Brot Mozzarella di bufala, rucola, pomodoro secco e pane carasau Buffalo mozzarella, rocket salad, dried tomato, carasau bread	V 16,00
<b>Rohschinken D'Oswaldo</b> , Melone, schwarzer Pfeffer Prosciutto crudo D'Oswaldo, melone, pepe nero Raw ham D'Oswaldo, melon, black pepper	16,00
<b>Speck+Käse Teller</b> aus Südtirol Speck+formaggi dell'Alto Adige Speck+cheese from South Tyrol	18,00
<b>Caesar Salad</b> MM-Römersalat, Hühnchenbrust, Speck,Brotcroutons, Parmesan, Senfmayonnaise Lattuga romana, petto di pollo, speck croccante, crostini di pane, parmigiano, maionese alla senape Roman lettuce, chicken breast, crispy bacon, bread croutons, parmesan cheese, mayonnaise with mustard	16,00
<b>Spaghetti Monograno "Felicetti"</b> ,Tomate, Basilikum Spaghetti Monograno "Felicetti",pomodoro, basilico Spaghetti Monograno "Felicetti", tomato, basil	V 16,00

**Cheese Burger** vom Geisler Rind, 24,00  
Bauchspeck, Tomate, Essiggurke,  
geräucherte Scamorza, Pommes Frites  
Cheeseburger di manzo delle Odle, pancetta, pomodoro,  
cetriolini, scamorza affumicata, patatine fritte  
Odle beef cheeseburger, crispy bacon, tomatoes,  
pickles, smoked scamorza, french fries

**MIRAMONTI Pizza by Calva\*** V 18,00  
frische Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum  
pomodoro fresco, mozzarella di bufala e basilico  
fresh tomatoes, buffalo mozzarella and basil

**Kuchen aus unsere Patisserie vom Buffet** 8,00

14 – 17 Uhr

homemade cakes 2 – 5pm, torte fatte in casa ore 14-17

\***Pizzeria Calva** wird von der Schwester von Klaus  
in Laatsch, im Vinschgau geführt. | Pizzeria Calva is running  
by Klaus' sister in Laatsch, in the Vinschgau Valley | La pizzeria Calva  
é la Pizzeria dalla sorella di Klaus a Laudes, in Val Venosta  
[www.calva.it](http://www.calva.it)

V= Vegetarisch/Vegetariano/Vegi

# EIS/GELATO

HAUSGEMACHT/ ARTIGIANALE/ HOMEMADE



**MM Vanille Soft Ice, frisch geschlagen** 7,00

MM Soft Ice alla vaniglia, mantecato fresco

MM vanilla Soft Ice, freshly beaten

**EIS- CAFÉ** 10,00

Vanilleeis, Kakaosauce, Kaffee, Cantucci Kekse

Gelato alla vaniglia, salsa cacao, caffè, cantucci

Vanilla ice cream, cacao sauce, coffee, Cantucci biscuits

**FORESTA NERA** 10,00

Vanilleeis, Schokoeis, Amarena, Sahne

Gelato alla vaniglia e cioccolato, Amarena, panna

Vanilla and Chocolate ice cream, Amarena cherries, cream

**FRUIT SMOOTHIE** 10,00

mit Banane, frische Erdbeeren, Bio Yoghurt, Crushed Ice

Frappe con frutta fresca, fragola, banana, yogurt e crushed ice

Fresh fruit strawberry, banana, natural yogurt and crushed ice

**GEMISCHTES EIS /GELATO MISTO/MIXED ICE** 9,00

Schokoladeeis, Vanille, Joghurt

Ciocolato, vaniglia, yogurt

**SORBET VARIATION** 9,00

Auswahl aus drei verschiedenen Fruchtsorbets

Variazione di tre sorbetti, three different sorbets