

RUBINELLO

Bernhard Kretzer, Schloßbergstraße 50, 86830 Schwabegg

PREISLISTE

Telefon:

0 82 32 - 99 60 12
0172-82 76 451

Rufen Sie uns an! Wir liefern oder schicken Ihnen unsere Weine und Delikatessen nach Hause!
Und noch eine Bitte: Empfehlen Sie uns und unsere Spezialitäten Ihren Freunden und Bekannten!
Stand 2018 Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten
www.rubinello.net

IBAN: DE89 1001 0010 0740 2461 08

BIC: PBNKDEFF

kretzer@rubinello.net



delikat essen

Weine & Grappe

ROSSO

Veneto

Merlot, 2016er IGT, 12% - Cantina Valpantena	3,50 €
Corvina, 2015er IGT, 13% - Cantina Valpantena	4,50 €
Cabernet Sauvignon, 2015er IGT, 12,5% - Cantina Valpantena	4,50 €
Valpolicella Superiore, 2014er DOC, 13% - Cantina Valpantena	6,- €
Valpolicella Ripasso Superiore, 2014er DOC, 13,5% - Cantina Valpantena	9,- €
Amarone „Falasco“, 2010er DOC, 15% - Cantina Valpantena	23,- €
Merlot, IGT, 12% - Lino Ballancin	5,- €
Cabernet „Maserat“, IGT, 12% - Lino Ballancin	5,- €
Raboso „Sangue del Diavolo“, 2012er DOC, 13,5% - Ca' di Rajo	10,- €
„Ser Bele“, Colli di Conegliano, 2005er DOC - Sorelle Bronca	25,- €

Südtirol/Alto Adige

Magdalener, 2016er DOC, 12,5% - Eberlehof	7,50 €
Lagrein Riserva, 2013er DOC, 13,5% - Eberlehof	9,- €
Cabernet „Selection“, 2013er DOC, 13,5% - Eberlehof	12,50 €

Trentino

Lagrein, 2010er DOC, 13% - Roveré della Luna	7,- €
Teroldego, 2008er DOC, 12,5% - Roveré della Luna	6,- €

Friaul

„Partèulis“, (Refosco/ Merlot, fassgelagert), 2015 er IGT, 14% - Ca di Volpe	9,- €
------------------------------------------------------------------------------	-------

Toscana

Chianti „Il Filetto“, 2014er DOCG, 13% - Poggio Nicchiaia	7,50 €
Montecucco Rosso, 2015er DOC, 14% - Poggio Leone	9,- €
Montecucco Sangiovese Superiore, 2008er DOC, 14% - Poggio Leone	14,- €
Morellino di Scansano „Fontetinta“, 2005er DOC, 13,5% - La Carletta	10,- €
„Il Tempio“, 2002er IGT Maremma, 13,5% - La Carletta	20,- €
„Fontenova“, 2008er IGT, 13,5% - Tenuta Rocaccia	10,- €

Abruzzen

Montepulciano d'Abruzzo, 2015er DOC, 12,5% - Friso	5,- €
----------------------------------------------------	-------

Apulien

Negroamaro Salento, 2015er IGT, 13% - Santo Stefano	6,50 €
Primitivo del Salento, 2015er IGT, 13,5% - Santo Stefano	7,50 €

Sizilien

Nero d'Avola, 2015er IGT, 14% - Terre Siciliane	8,- €
-------------------------------------------------	-------

Spanien

Oveja tinto, Graciano, 2016er Tierra de Castilla, 14,5% - Bodegas Fontana	6,50 €
Rioja Quebrada Crianza, 2016er D.O.Ca Rioja, 14% - Vinos para ti	7,50 €
Rioja Vega Reserva, 2012er D.O.Ca Rioja, 14% - Bodegas Rioja Vega	12,00 €
Ennak• Crianza, 2015er D.O. Terra Alta, 14,5% - Cellers Jordi Mirò	10,-- €
Casa Vella d'Espiells, Cabernet S., 2009er D.O. Penedès, 13,5% - Juve & Camps	12,50 €
Arbre Negre, 2016er D.O.Ca Priorat, 15% - Vinos para ti	9,50 €

BIANCO

Veneto

Chardonnay, 2017er IGT, 11,5% - Cantina Valpantena	3,50 €
Pinot Grigio, 2017er IGT, 12% - Bosco dei Cirmioli	4,-- €
Bianco di Custoza, 2017er IGT, 11,5% - Cantina Valpantena	4,-- €
Garganega, 2017er IGT, 13% - Cantina Valpantena	4,50 €
Chardonnay „Baroncino“, 2016er IGT, fassgelagert, 13% - Cantina Valpantena	5,50 €
Lugana, 2017er DOC, 13,5% - Cantina Valpantena	7,-- €
Manzoni bianco (Kreuzung Riesling/Pinot bianco), 2017er IGT, 12,5% - Lino Ballancin	5,-- €
Manzoni bianco „Nina“, 2015er IGT, 13% - Ca' di Rajo	10,-- €

Friaul

„Bianco“, Tocai Friulano, 2016er, 12,5% - Simon di Brazzan	6,50 €
„Blanc di Simon“, Tocai Friulano, 2016er IGT, 13,5% - Simon di Brazzan	12,-- €
Sauvignon Blanc, 2016er IGT, 13,5% - Simon di Brazzan	12,-- €
Pinot Grigio Tradizion, ‚orange wine‘, 2016er IGT, 12,5% - Simon di Brazzan	18,-- €
Friulano, 2016er DOC, 13,5% - Ca di Volpe	8,-- €
Malvasia, 2016er DOC, 14% - Ca di Volpe	8,-- €
Chardonnay, 2016er DOC, 13,5% - Ca di Volpe	8,-- €
Chardonnay „Sassil“, fassvergoren, 2016er IGT, 13,5%	11,-- €

Spanien

Oveja blanca, Moscatel, 2016er Tierra de Castilla, 13,5% - Bodegas Fontana	6,50 €
Angelillo, Verdejo, 2016er D.O. Rueda, 12,5% - Vinos para ti	7,50 €

ROSÉ

Bardolino Chiaretto, 2016er DOC, 11,5% - Cantina Valpantena	4,50 €
-------------------------------------------------------------	--------

FRIZZANTE / PERLWEIN

Prosecco Frizzante di Conegliano e Valdobbiadene DOC, 11% - Ca di Rajo	6,-- €
------------------------------------------------------------------------	--------

SPUMANTE / SEKT

Pinot Brut Spumante, 11% - Bosco dei Cirmioli	6,50 €
Prosecco Spumante Brut DOC, 11% - Lino Ballancin	6,50 €
Prosecco Spumante Extra Dry DOCG, 11% - Lino Ballancin	7,-- €
Cava Brut Rabetllat i Vidal, 11,5% - Caves Can Estella	9,-- €

PASSITO / DESSERTWEIN

Recioto di Soave, 2007er IGT, 14,5%, 50cl (weiß) - Cantina Valpantena	12,-- €
Recioto della Valpolicella, 2006er DOC, 13% 75 cl (rot) - Cantina Valpantena	12,-- €
Raboso passito „Callarghe“, 2006er IGT, 14%, 50 cl (rot) - Casa Roma	13,50 €



GRAPPA, DESTILLAT & LIKÖR VON FRATELLI BRUNELLO

Grappa Fresca, aus aromatischen Rebsorten, 40%, 70 cl	22,50 €
Grappa Vicentina, traditionell, 43%, 70 cl	26,-- €
Grappa Scura 12, 12 Monate im Eichenfass gereift, 43%, 70 cl	23,50 €
Grappa Scura 30, 30 Monate im Eichenfass gereift, 43%, 70 cl	28,-- €
Grappa Moscato fior d'arancio, 43%, 50 cl	26,-- €
Uva & Uva Destillat aus weißen Trauben, 40%, 50 cl	26,-- €
Liquore di Limone, 30%, 100 cl	20,-- €

GRAPPA & DESTILLAT VON CAPOVILLA

Grappa di Amarone 41%, 50 cl	35,-- €
Grappa di Traminer 41%, 50 cl	37,-- €
Brandy - Distillato di vino 42%, 50 cl	44,-- €
Uva Moscato fior d'arancio, Destillat aus Gelber Muskateller-Traube 41%, 50 cl	41,-- €
Uva Noah, Destillat aus Fragolino-Traube 41%, 50 cl	39,-- €
Rhum „Marie Galante“ aus Guadalupe 56%, 70 cl	42,-- €
Rhum Liberation aus Guadalupe, fassgereift, 45%, 70 cl	69,-- €
Williamsbirnenbrand - Pere Williams 41%, 50 cl	46,-- €
Apfelbrand Gravensteiner - Mele Gravensteiner 41%, 50 cl	43,-- €
Quittenbrand - Mele Cotogne 41%, 50 cl	54,-- €
Sauerkirschenbrand - Amarene & Marasche 41%, 50 cl	50,-- €
Weinbergpfirsich-Brand - Pesche saturno 41%, 50 cl	54,-- €
Mirabellenbrand - Susine mirabelle 41%, 50 cl	50,-- €
Wildzwetschgenbrand - Prugne selvatiche 41%, 50 cl	50,-- €
Honigbirnenbrand - Pere del miele 41%, 50 cl	50,-- €
Waldhimbeerbrand - Lamponi selvatici 41%, 50 cl	93,-- €

KÄSESPEZIALITÄTEN

San Pietro bio, 6 Monate gereifter Bergkäse (Kuh, Veneto), 100 g	1,80 €
Piave vecchio, 12 Monate gereifter Hartkäse (Kuh, Veneto), 100 g	1,60 €
Monte Baldo, 24 Monate gereifter Hartkäse (Kuh, Trentino), 100 g	2,-- €
Ciok, in Rotweintrester gereifter, fester Schnittkäse (Kuh, Veneto), 100 g	2,-- €
Almkäse in Nussblättern gereift, halbfester Schnittkäse (Kuh, Trentino), 100 g	2,-- €
Saporito, würziger Schnittkäse aus Rohmilch (Kuh, Friaul), 100 g	2,-- €
Formadi Frant, ‚Upcycling‘- Slowfood-Käse (Kuh, Friaul), 100 g	2,50 €
Holunderkäse, milder Schnittkäse mit Holunderblüten affiniert (Kuh, Trentino), 100 g	2,-- €
Erikakäse, Schnittkäse mit Heidekrautblüten affiniert (Kuh, Trentino), 100 g	2,-- €
Castellino, Rotschmierkäse nach mittelalterlichem Rezept (Kuh, Veneto), 100 g	2,50 €
„Zola di malga“, Berggorgonzola in Alpenkräutern (Kuh, Trentino), 100 g	2,-- €
Edelschimmelkäse „Erborinato al vin santo“, in Dessertwein gereift (Kuh, Trentino), 100 g	2,50 €
Camembert aus Büffelmilch „Fiore di bufala“ (Büffel, Veneto), 100 g	2,-- €
Höhlengereifter Ziegenkäse im Kräutermantel, halbfest (Ziege, Trentino), 100 g	2,30 €
Vogelbeerkäse „Sorbo del uccelatore“, in Vogelbeeren gereift (Ziege, Trentino), 100 g	2,30 €
„Ubriasco al traminer“, in Traminer gereifter, fester Ziegenkäse, (Ziege, Veneto), 100 g	2,30 €
Ziegenkäse „al pepe e olio“, in Olivenöl und geschrotenem Pfeffer (Ziege, Veneto), 100 g	2,30 €
Ziegenrobiola mit Trüffel, Becher ca. 170 g (Ziege, Veneto), 100 g	2,50 €



Marzolino bio, junger, ganz zarter Schafsschnittkäse (Schaf, Toscana), 100 g	1,80 €
Pecorino „Magnifico“, halbgereift in Tomatenkruste (Schaf, Toscana), 100 g	2,-- €
Pecorino „Contadino noce“, in Nussblättern gereift (Schaf, Toscana), 100 g	2,-- €
Pecorino, vecchio, bio (Schaf, Toscana), 100 g	2,30 €
Manchego in Olivenöl und Rosmarin, Packung ca. 300 g (Schaf, Spanien), 100 g	2,-- €

SPECK, KAMINWURZEN & SCHÜTTELBROT AUS SÜDTIROL

Handgemachtes Schüttelbrot (1 St. = ca. 160 g), 100 g	1,-- €
Südtiroler Speck aus dem Pustertal, 100 g	1,50 €
Kaminwurzeln, geräuchert (1 St. ca. 90 g), Paar	2,50 €

SALAMI & WILDFLEISCH-DELIKATESSEN AUS ITALIEN

Salami aus Reh, Gams, Wildschwein, Ziege oder Esel, 100 g	2,30 €
Trüffelsalami, 100 g	2,50 €
Fenchelsalami „Finocchiona“, 100 g	2,-- €
Wildschweincoppa, 100 g	3,50 €
Rohschinken von Gams, Reh oder Wildschwein, 100 g	5,50 €
Sopressa, grobe weiche Salami, knapp ein Jahr gereift, ohne Zusätze, 100g	3,-- €
Ossocollo, luftgetrockneter Schweinenacken, ohne Zusätze, 100g	3,50 €
Soracosta, luftgetrocknetes Schweinefilet mit Rippenmantel, 100g	4,-- €

FLEISCH- UND FISCHSPEZIALITÄTEN AUS SPANIEN

Chorizo, pikante Salami im Ring, 100 g	1,80 €
Salchichòn ibérico, Salami vom iberischen Nusschwein, 100 g	2,-- €
Rinderschinken, über Steineichenholz mild geräuchert, 100 g	3,50 €
Pata Negra, Schinken vom Ibericoschwein, 100 g	8,-- €
Mojama, luftgetrocknetes Thunfischfilet, 100 g	3,50 €

ZUM KOCHEN UND BRATEN

„Burro Baita“, italienische Butter, Stück 250 g	3,-- €
Chorizo fresco, zum Braten und für Eintöpfe, 100 g	1,50 €
Salsiccia fresca, Bratwurst toskanische Art (Packung 4 St. ca. 250 g), 100 g	1,-- €
Bäckchen vom Ibericoschwein, zum Schmoren, TK, 100 g	2,-- €
Schulter vom Ibericoschwein, perfekt als Braten, TK, 100 g	2,50 €
Verdurini, Tomatenmark mit Gemüse, Tube 130 g	1,50 €
Brodo porcini, Brühwürfel mit Steinpilzextrakt, Packung 110 g	2,-- €
getrocknete Steinpilze aus dem Trentino, Packung 100 g	12,50 €
Pizzoccheri, Buchweizennudeln aus dem Valtellina, Packung 500 g	2,-- €
Cocktailtomaten "Cascina Verdesole", 3 Dosen á 400 g	4,-- €



DELIKATES IM GLAS - ZU KÄSE & WURST, AUFS BROT & FÜR DIE SOÙE

Senfrüchte „Mostarda di frutta“ von „Le Tamerici“, ideal zu Käse	
- aus Feige, Birne, Quitte, Orange oder Pflaume, Glas 220 g	6,50 €
Weingelee, zu Fisch und Käse, aus Prosecco oder Lambrusco, Glas 220 g	6,-- €
Alioli, katalonische Knoblauchcreme ohne Ei, Glas 185 g	3,-- €
Salsa brava, pikante SoÙe, perfekt zu Kartoffeln oder Fleisch, Glas 240 g	3,-- €
Paté di Lardo, Glas 270 g	3,50 €
Salsa Favola, SoÙe aus getrockneten Tomaten und wildem Radicchio, Glas 300 g	5,50 €
Salsa Imperatore, wie Favola, mit Speck, Glas 300 g	5,50 €
Salsa Diavola, SoÙe aus Peperoni und wildem Radicchio, Glas 300 g	5,50 €
Salsa Pastore, wie Favola, mit Käse, Glas 300 g	5,50 €

OLIVEN & KAPERNBEEREN

Grüne Oliven, mit Anchovis gefüllt, Dose 120 g	1,50 €
Grüne Manzanilla-Oliven, Glas 200 g	3,50 €
Grüne Arbequina-Oliven, Glas 200 g	3,50 €
Schwarze Aragon-Oliven, ohne Lake, Glas 260 g	3,-- €
Grüne Riesenoliven Gordal, Glas 550 g	5,-- €
Kapernbeeren in Weinessig, Glas 120 g	2,50 €

ESSIG & KALTGEPRESSTES OLIVENÖL

Aceto Balsamico „100%“, 1 Jahr fassgereift, Acetaia Pedroni, 0,25 l	7,50 €
Aceto Balsamico „Maturo“, 3 Jahre fassgereift, Acetaia Pedroni, 0,25 l	11,-- €
Aceto Balsamico „Vecchio“, 5 Jahre fassgereift, Acetaia Pedroni, 0,25 l	19,-- €
Aceto Balsamico tradizionale, nur aus Traubenmost, Acetaia Pedroni, 0,1 l	40,-- €
Agridulce rot, Balsamessig aus Cabernet Sauvignon, 8 Jahre fassgereift, 0,5 l	8,-- €
Agridulce weiß, Balsamessig aus Chardonnay, 3 Jahre fassgereift, 0,5 l	9,50 €
Sherry-Essig, 0,375 l	2,50 €
Glaseado de Vinagre, spanische Balsamessig-Creme, 0,5 l	6,-- €
Poggio Leone, würziges toskanisches Olivenöl, 1 l-Dose	18,-- €
L' Estornell, katalonisches Olivenöl aus Arbequina-Oliven, 5 l	35,-- €
Paço do Conde, portugiesisches Olivenöl, 3 l	30,-- €

CAFE & HONIG

Cafe Oquendo torrefacto, 250 g ungemahlen	4,-- €
Cafe Oquendo torrefacto, 250 g gemahlen	4,-- €
Wald- und Blütenhonig von der Demeter-Imkerei Eckl, Glas 500 g	6,50 €
Akazienhonig aus dem Trentino, Glas 500 g	8,-- €
Heidekrauthonig aus dem Trentino, Glas 500 g	8,-- €
Kastanienhonig aus dem Trentino, Glas 500 g	8,-- €

GUTEN APPETIT