



Lo chef consiglia

Aperitif:

Negroni

(Gin, Wermut, Campari, Orange)

7,90

Antipasti

Fico al forno

Gebackene Feige mit Ricotta, Honig und Prosciutto

Primi

Ravioli

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kürbis in Ziegenkäsesauce mit Jungspinat

Secondi

Tonno

Thunfischsteak in Kapern-Zitronen Butter mit Erbsencouscous und Basilikum Mayo

Dolce

Mascarpone stracciatella

Mascarponecreme mit Schokolade und Zwetschkenragout

3-Gang 37,00

4-Gang 47,00

auf Wunsch servieren wir auch hausgemachtes Brot & gesalzene Butter € 1,50/Person

Bortkorb € 1,50

R I S T O R A N T E
DONALFREDO

Aperitif

Prosecco

Brioso, Venezia^o 1/8
4,80

Bellini

Prosecco Pffirsich 1/8
5,50

Prosecco Superiore 0,75
L'ANTICA QUERCIA, ARIO
Venezia^o
34,90

Birra Antoniana

Marechiaro^A 0,33
4,50

Campari Soda^o

4,10

Negroni

Gin, Campari, Wermut,
Orange
7,90

Maley Cristallier Pommerbe

Apfelwermut 4 cl
4,60

Gin Tonic mit Himbeere

Poli Marconi 46 Gin 4cl &
Cortese Pura Tonica
8,90

Bianco

Pinot Grigio

Erste & Neue, Südtirol, 19^o
5,00 / 29,50

Rose Pinot Grigio

Casata Monfort, Trentin, 18^o
4,30 / 25,30

Moscato Giallo Pfefferer

Schreckbichl, Südtirol 19^o
4,50 / 26,50

Chardonnay

Auer, Carnuntum, 19^o
4,80 / 28,30

Grüner Veltliner

Zull, Weinviertel 18^o
4,50 / 26,50

Sauvignon Blanc

Fruscalzo, Friaul, 18^o
5,00 / 29,50

Rosso

Orio Bolgheri

Il Castellaccio, Toscana, 17^o
5,20 / 30,70

Bolgheri Bell'aja

San Felice, 16
6,00 / 35,50

Petit Verdot

San Cristoforo, Toscana, 15
8,40 / 49,90

Primitivo di Manduria

Girolamo, Apulien, 17^o
4,80 / 28,30

Tatone Montepulciano,

Terra D'Aligi, Abruzzen, 15^o
5,00 / 29,50

Chianti

San Felice, Toscana, 16^o
4,80 / 28,30

Zweigelt,

Marko, Göttlesbrunn, 17^o
3,90 / 22,90

Lagrein

Muri-Gries, Südtirol, 18
5,50 / 32,50

Lambrusco Rosso, IGT^o

3,50



auf Wunsch servieren wir auch Gebäck, Gesalzene Butter € 1,50/Person

Bortkorb € 1,50

HINWEIS: Bitte beachten Sie die Allergenhinweise. Die Legende zu den Abkürzungen finden Sie auf der letzten Seite.

Alle Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben und MwSt. in Euro

Antipasti

Vorspeisen

Polpo alla griglia 13,90

Gegrillter Oktopus mit Kürbisschaum und gebackener Blunze^{A,C,G,L,M,O,R}

Burrata 8,90

Cremiger Mozzarella mit Paradeiser-Ragout und Basilikumpesto^{G,L,H,M,O}

Fico al forno 9,90

Gebackene Feige mit Ricotta, Honig und Prosciutto^{A,C,G}

Tartare di manzo kl. 13,00 / gr. 16,00

Beef Tartare mit Pizzastangerl und Trüffelmayonnaise^{A,C,D,M,O}

Calamari fritti 10,90

Knusprige Calamari mit Limetten-Chili Mayo^{A,C,L,M,O,R}

Lumache 14,90

Gugumucks Schnecken mit Parmesan-Kräuterbutter & gegrilltem Weißbrot^{G,L,M,R}

Crostini:

Belegtes Weißbrot **Pomodori**^{A,O} 3,10

Tomaten, Basilikum

Acciughe, ricotta, capperi^{A,G,L,M,O} 3,70

Sardellen, Ricotta, Kapern

Tartare di manzo^{A,C,D,M,O} 4,90

Beef Tartare & Trüffelmayonnaise

Antipasti:

Rohschinken, Fenchelsalami, Rinderrohschinken,

Hartkäse eingelegtes Gemüse, Oliven, getrocknete Tomaten (für Zwei, 20,00) 11,20

Panini:

Gefülltes Pizzabrot **Pesto di basilico, prosciutto, rucola, burrata, pomodori**^{A,G} 5,90

(perfekt auch zum Mitnehmen)

Basilikumpesto, Prosciutto, Rucola, Burrata, Kirschparadeiser

Ricotta, verdure grigliate, parmigiano^{A,G} 4,90

Basilikumricotta, gegrilltes Gemüse, Parmesan

Gorgonzola, rucola, pancetta, pomodori^{A,G} 5,90

Gorgonzola, Rucola, Pancetta, Paradeiser

auf Wunsch servieren wir auch Gebäck, Gesalzene Butter € 1,50/Person

Bortkorb € 1,50

HINWEIS: Bitte beachten Sie die Allergenhinweise. Die Legende zu den Abkürzungen finden Sie auf der letzten Seite.

Alle Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben und MwSt. in Euro

Formaggi

Formaggio di capra, pecorino, taleggio, gorgonzola dolce, grana, mostarda^{G,O} 12,00
Ziegenkäse, Pecorino, kräftiger Weichkäse, Gorgonzola, Hartkäse, Früchtesenf

Insalate

Salate

Zucca con insalata 14,90
Gebackener Hokkaidokürbis auf Blattsalat mit Basilikum-Kren Mayonnaise^{A,G,L,M}

Insalata mista con pollo 14,90
Blattsalat mit gegrillter Hühnerbrust, Burrata, Pesto und Kräutercroutons^{A,G,L,M}

Insalata mista 4,20
Blattsalat mit Kirschparadeiser, Gurken und Balsamico-Rosmarin Dressing^{M,L,O}

Zuppe

Suppen

Zuppa di zucca 6,70
Kürbis-Ingwer Suppe mit gebackenen Ziegenkäsebällchen^{A,C,L,M,O}

Minestrone 4,50
Gemüsesuppe mit Wachtelbohnen, italienischem Speck und Pasta^{A,C,L,M,O}

Zuppa di pomodori 4,50
Paradeissuppe mit Basilikumfrischkäse^{G,L,M}

Zuppa di pesce 6,90
Fischsuppe^{B,D,L,M,O,R}

auf Wunsch servieren wir auch Gebäck, Gesalzene Butter € 1,50/Person

Bortkorb € 1,50

HINWEIS: Bitte beachten Sie die Allergienhinweise. Die Legende zu den Abkürzungen finden Sie auf der letzten Seite.

Alle Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben und MwSt. in Euro

Primi piatti

Pasta (gerne auch als Vorspeise -15%)

Cacio e pepe 13,00

Linguine in Pecorino-Pfeffer Sauce mit gegrillten Austernpilzen^{A,G,L,M}

Carbonara 10,90

*Spaghetti Carbonara *original**^{A,C,L,M**}

All'amatriciana 10,90

Frische Taglioline mit Pecorino, Paradeissauce und Speck^{A,C,L,M**}

Gambaretti 19,90

Tagliatelle mit Garnelen und Kirschparadeiser^{A,B,G,L,M,O}

Ravioli 14,90

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kürbis in Ziegenkäsesauce mit Jungspinat^{A,C,G,L,M,O}

Ragù bolognese 10,90

Tagliatelle mit Bolognese Ragout^{A,C,L,M,O}

Vongole 13,50

Pasta mit Muscheln, italienischem Speck, Jungzwiebel und Chili^{A,L,M,R**}

Risotto 23,50

Risotto mit Trüffelpesto und gegrillten Calamari oder Garnelen (5stk)

oder Ziegenkäse^{B,D,G,L,M,O,R} 16,50

Lasagne al forno

mit gemischten Salat^{A,C,L,M,G,O} 10,60

Secondi piatti

Fleisch / Fisch

Filetto di salmone 18,90

Lachsfilet auf Limettentaglioline mit geschmortem Fenchel^{A,C,D,G,L}

Tonno 23,90

Thunfischsteak in Kapern-Zitronen Butter mit Erbsencouscous und Basilikum Mayo

Luccioperco 18,50

Zanderragout mit Paradeiser, Jungzwiebel und cremiger Polenta

Gamberetti e aglio 22,90

Gegrillte Garnelen (7stk) mit Knoblauch-Kräuter Öl und gegrilltem Weißbrot^{A,B}

Cozze 16,90

Miesmuscheln in Weißweinsud mit Wurzelgemüse und Pizzastangerl^{A,L,M,O,R}

auf Wunsch servieren wir auch Gebäck, Gesalzene Butter € 1,50/Person

Bortkorb € 1,50

HINWEIS: Bitte beachten Sie die Allergenhinweise. Die Legende zu den Abkürzungen finden Sie auf der letzten Seite.

Alle Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben und MwSt. in Euro

Saltimbocca	20,90
<i>Kalbsrücken Salbei, Prosciuttomantel, sautierter Spinat & Rosmarinerdäpfel</i>	
Osso bucco	18,00
<i>Geschmorte Kalbshaxe mit cremiger Polenta und Zitronen-Kräuter^{G,L,M,O}</i>	
Petto di pollo	17,90
<i>Hendlbrust mit Süßkartoffelpüree und Stangenbrokkoli^{G,L,M,O}</i>	
Cosciotto	23,90
<i>Lammrücken Paprika-Oliven Ragout und gegrillter Polenta^{A,C,G,H,L,M,O}</i>	
Braciola	18,90
<i>Schweinskotelett in Gorgonzolasauce mit cremiger Polenta und sautiertem Radicchio</i>	
Cotoletta alla milanese	26,90
<i>Gebackener Kalbsrücken (Mailänder Art in Butterschmalz) mit Rosmarinerdäpfel und Blattsalat^{A,C,G,M,O}</i>	

Tagliata di manzo con rucola e grana^{M,G,L}

Rinderfilet aufgeschnitten mit Rucola und Grana
200g 26,00 / 400g 42,00

Branzino^D

Wolfsbarsch im Ganzen serviert
250-300g 15,20

Wahlweise dazu:

+Tagliatelle al tartufo^{A,C,G,L} 5,70

Trüffel-Tagliatelle

+Patate al rosmarino 3,10

Rosmarinerdäpfel

+spinaci^{M,L,O} 4,10

sautierter Spinat

+Peperonata 4,90

Paprika-Oliven Ragout

+Verdure alla griglia 4,10

gegrilltes Gemüse

+Gamberetto^B 2,70

Garnele

Fischplatte vom Grill für 4 Personen

Branzino, Tuna, Luccioperco, Polpo, Gamberetti, Salmone^{B,D,R} 69,00

Wolfsbarsch, Thunfisch, Zander, Garnelen, Lachs

Bambini

Kinder

Piccata milanese

Hühnerfilet in Ei-Parmesan Panade mit Paradeiser Spaghetti^{A,C}

7,50

Spaghetti

Spaghetti mit Paradeissauce oder Bolognese^{A,C}

6,20

auf Wunsch servieren wir auch Gebäck, Gesalzene Butter € 1,50/Person

Bortkorb € 1,50

HINWEIS: Bitte beachten Sie die Allergenhinweise. Die Legende zu den Abkürzungen finden Sie auf der letzten Seite.

Alle Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben und MwSt. in Euro

Pizze rosse

Pizzen mit Paradeissauce und Mozzarella

Margherita	9,90
<i>Paradeissauce, Mozzarella</i> ^{A,G,L,M,O}	
Pizza al salame ventricina	10,90
<i>Ventricina Salami (scharf)</i> ^{A,G,L,M,O}	
Prosciutto cotto, gorgonzola, cipolla	13,20
<i>Schinken, Gorgonzola, karamellisierte Zwiebel</i> ^{A,G,O}	
Salsiccia, cipollotto	12,50
<i>Salsiccia, Jungzwiebel</i> ^{A,G,L,M,O}	
Bresaola	13,20
<i>Bresaola, Rucola, Burrata</i> ^{A,G,L,M,O}	
Prosciutto crudo, rucola, grana	12,90
<i>Rohschinken, Rucola, Hartkäse</i> ^{A,G,L,M,O}	
Baby ananas, prosciutto	13,70
<i>Baby Ananas, Rohschinken</i> ^{A,G,L,M,O}	
Cipollotto, olive taggiasche, burrata	11,20
<i>Jungzwiebel, Taggiasca Oliven, Burrata</i> ^{A,G,L,M,O}	
Prosciutto cotto, ricotta, origano, olive	11,40
<i>Gekochter Schinken, Frischkäse, Oregano, Oliven</i> ^{A,G,L,M,O}	
Quattro carni	13,40
<i>Vier Fleischsorten, Rohschinken, Kochschinken, Salami, italienischer Speck</i> ^{A,G,L,M,O}	
Pancetta, rucola, burrata	12,70
<i>Italienischer Speck, Rucola, Burrata</i> ^{A,G}	
Salame ventricini, acciughe, pancetta, peperoncini piccanti	13,20
<i>Ventricina Salami, Sardellen, Speck, scharfe Pfefferoni</i> ^{A,G,D}	

Pizza pane:^A

<i>Pizzastangerl</i>	3,20
<i>Pizzabrot mit Knoblauch und Rosmarin</i>	5,30

auf Wunsch servieren wir auch Gebäck, Gesalzene Butter € 1,50/Person

Bortkorb € 1,50

HINWEIS: Bitte beachten Sie die Allergenhinweise. Die Legende zu den Abkürzungen finden Sie auf der letzten Seite.

Alle Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben und MwSt. in Euro

Pizze bianche

Pizzen ohne Paradeissauce

Zucca, formaggio di capra, pancetta, cipolla	13,10
<i>Mascarpone, Ziegenkäse, Kürbis, Pancetta, Rote Zwiebel</i> ^{A,D,G}	
Crema di mascarpone, mozzarella, cipolotti, rafano, salmone affumicato	13,10
<i>Mascarpone, Mozzarella, Jungzwiebel, Räucherlachs, Kren</i> ^{A,D,G}	
Mozzarella, aglio, melanzane, pancetta, formaggio capra, pomodori, prezzemolo	12,50
<i>Knoblauch, Mozzarella, Melanzani, Speck, Ziegenkäse, Kirschparadeiser, Petersilie</i> ^{A,G,M,O}	
Funghi, Taleggio	10,90
<i>Geröstete Pilze und Taleggio</i> ^{A,G}	
Quattro formaggi	11,40
<i>Mozzarella, Weichkäse, Blauschimmelkäse, Frischkäse</i> ^{A,G,O}	
Pancetta, formaggio di capra, porro, aglio stufato	11,40
<i>Italienischer Speck, Ziegenkäse, Lauch, geschmorter Knoblauch</i> ^{A,G}	
Pomodori, burrata, pesto Genovese	11,40
<i>Paradeiser Scheiben, Burrata, Basilikumpesto</i> ^{A,G,H}	

Per la pizza

Birra Antoniana Marechiaro ^A 0,33	4,50
<i>Bier aus Italien</i>	

*A richiesta possiamo anche servire le pizze con le estremità ricoperte di olio all' aglio.

Auf Wunsch können wir gerne den Pizzarand mit Knoblauchöl oder Rosmarinöl bestreichen

*Tutte le pizze si possono anche avere in dimensioni ridotte con uno sconto del 15%.

Alle Pizzen sind auch kleiner erhältlich, Ermäßigung -15 %

auf Wunsch servieren wir auch Gebäck, Gesalzene Butter € 1,50/Person

Bortkorb € 1,50

HINWEIS: Bitte beachten Sie die Allergenhinweise. Die Legende zu den Abkürzungen finden Sie auf der letzten Seite.

Alle Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben und MwSt. in Euro

Dolci

Süßspeisen

Mascarpone stracciatella	7,00
<i>Mascarponecreme mit Schokolade und Zwetschkenragout</i> ^{G,H,O}	
Torta al cioccolato	6,70
<i>Schokokuchen mit Nougatcreme und Heidelbeerragout</i> ^{A,C,G,H,O}	
Torta ai semi di papavero	7,00
<i>Mohnkuchen mi Topfencreme und Feigen</i> ^{A,C,G,H}	
Creme brûlée	7,50
<i>Orangen Creme brûlée mit Nussstreusel</i> ^{A,C,G,H}	
Panna Cotta	7,50
<i>Haselnuss Panna Cotta mit Kokosschaum</i> ^{A,G,H}	
Variazioni	13,00
<i>Dessertvariation für Zwei</i> ^{A,C,E,G,H,O}	
Tiramisù ^{A,C,G}	6,10

Gelati

Eis vom Eissalon Tichy

Vaniglia, Fragola, Cioccolato, Nocciola, Pistacchio, limone

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Haselnuss, Pistazie, Zitrone, "Eismarillenknödel"

Kugel 1,80 / 2 Kugeln 3,40 / 3 Kugeln 5,10 / 4 Kugeln 6,40 / Eismarillenknödel 1 stk. 4,20

Caffè

Espresso	2,50	Caffee Latte ^G	4,50
Espresso doppio	4,30	Kakao ^{G,E}	4,00
Cappuccino ^G	4,10	Tee	3,50

Grappa

Merlot, Nonino	4,40	Riserva, Fontalloro, Felsina	7,20
Moscato, Cleopatra, Poli	4,70	Sarpa oro barrique, Poli	4,40

auf Wunsch servieren wir auch Gebäck, Gesalzene Butter € 1,50/Person

Bortkorb € 1,50

HINWEIS: Bitte beachten Sie die Allergenhinweise. Die Legende zu den Abkürzungen finden Sie auf der letzten Seite.

Alle Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben und MwSt. in Euro

Bevande

Budweiser vom Fass		Alkoholfreie Getränke	
Krügerl ^A	4,60	Vöslauer 0,75l	5,40
Seidl ^A	3,40	Vöslauer 0,33l	2,60
Radler		Jugendgetränk Hollersoda 0,25	2,00
Krügerl ^A	4,60	Sodawasser 0,125	0,90
Seidl ^A	3,40	Frucade 0,35l	3,20
Flaschenbier		Almdudler 0,33l	3,20
Freibier Stiegl 0,5l ^A	4,50	Coca Cola (light, zero) 0,33l	3,20
Erdinger Weizen 0,5l ^A	4,50	Kracherl Zitr./Him. 0,35l	3,20
Grießkirchner „Dunkel“ 0,5l ^A	4,50	Apfel-Holundersaft 0,25l	3,40
Birra Antoniana Marechiaro ^A	4,50	Makava bio Eistee 0,33l	3,40
Poysdorfer Fasswein		Steir. Natur Apfelsaft 0,25l	3,40
1/8 Weiß ^O	2,60	Pura Tonica Cortese	3,90
1/8 Rot ^O	2,80	Tonic, Bitter Lemon 0,20l	3,30
Weißer Spritzer 0,25l ^O	3,10	Pago versch. Sorten 0,20l	3,40
Roter Spritzer 0,25l ^O	3,10	Eistee Zitrone/Pfirsich 0,33l	3,20
		Red Bull 0,25l	4,30

Allergene

Gluten	A
Krebstiere	B
Eier	C
Fisch	D
Erdnüsse	E
Soja	F
Milch	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R
Acesulfame/Acesulfamsalz	**

Lieber Gast, wir möchten Sie darüber informieren, dass Allergene natürliche Inhaltsstoffe sind. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder –Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden

auf Wunsch servieren wir auch Gebäck, Gesalzene Butter € 1,50/Person

Bortkorb € 1,50

HINWEIS: Bitte beachten Sie die Allergenhinweise. Die Legende zu den Abkürzungen finden Sie auf der letzten Seite.

Alle Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben und MwSt. in Euro

