

Lo chef consiglia

Prosciutto di cervo con funghi in salamoia e crema di sedano
Hausgemachter Hirschrohschinken mit eingelegten Pilzen und Selleriecreme

Gnocchi fatto in casa con verdure Polpo alla griglia
Hausgemachte Gnocchi mit Gemüseragout und gegrilltem Oktopus

Petto d'anatra confitti con pomodori, datteri e casseruola di patate
Confierte Entenbrust mit Paradeiser-Dattel Sauce und Erdäpfelauflauf

Dolce al papavero con schiuma di prugna
Mohnkuchen mit Zwetschken-Topfen Creme

3-Gang 35,00

4-Gang 42,00



Aperitif:

Prosecco, Brioso, Venezia° 0,1	4,20
Bellini 0,1	5,10
Carpenè Malvolti, Prosecco Superiore, Valdobbiadene, Venezia ° 0,75	34,00
Birra Antoniana Marechiaro ^A 0,33	4,50
Sherry secco, amontillado° 1/16	3,10
Campari Orange°	3,90
Grappa°, Riserva Fontallero, 2000, 36 Monate Barrique, 0,2cl	7,20

Bianco 1/8

Pinot Grigio, Fruscalzo Bruno, Venezia, 16°	4,90
Lugana, Famiglia Olivini, Garda, 16°	4,40
Grüner Veltliner, Reipersberg, Gruber Röschitz, 16°	4,10
Gelber Muskateller, Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn, 16°	3,30
Gemischter Satz, Wieselthaler, Oberlaa, 16°	3,90
Riesling, Steinmassl, Sax, Kamptal, 15°	4,20

Rosso 1/8

Primitivo, Teatro Latino, Apulien, 15°	5,20
Tatone Montepulciano, Terra D'Aligi, Abruzzen, 14°	4,70
Chianti, Buccia Nera, Toscana, 15°	4,00
Zweigelt, Markowitsch, Göttlesbrunn, 15°	3,30
Merlot, Markowitsch, Göttlesbrunn, 15°	5,10
Lambrusco Rosso, IGT°	3,30

Antipasti

Vorspeisen

Polpo alla griglia con crema di lenticchie beluga e zucca ^{G,M,R,O}	11,00	
<i>Gegrillter Oktopus mit Belugalinsencreme und Kürbis</i>		
Prosciutto di cervo con funghi in salamoia e crema di sedano ^{G,L,M,O}	7,90	
<i>Hausgemachter Hirschrohschinken mit eingelegten Pilzen und Selleriecreme</i>		
Burrata con radico di verdura brasate ^{G,L,M,O}	10,50	
<i>Cremiger Mozzarella mit Wurzelgemüse</i>		
Carpaccio di manzo con rucola e crema di senape ^{G,M,O}	13,50	
<i>Rindslungenbraten, roh und dünn geschnitten, mariniert mit Senfcreme</i>		
Tartare di manzo con pane grigliata ^{A,C,D,M,O}	kl. 13,00 / gr. 16,00	
<i>Beef Tartare, italienisch abgeschmeckt mit gegrilltem Weißbrot und Trüffelmayonnaise</i>		
Crostini:		
Belegtes Weißbrot	Pomodori e basilico ^{A,O}	3,00
	<i>Tomaten, Basilikum</i>	
	Robiola, pera ^{A,G,O}	4,00
	<i>Robiola-Weichkäse, Birne</i>	
Piatto di antipasti:	Prosciutto, salame al finocchio, bresaola, grana, verdure, sott'olio, olive, pomodori secchi (für Zwei, 20,00)	11,00
<i>Antipasti Teller</i>	<i>Rohschinken, Fenchelsalami, Rinderrohschinken, Hartkäse eingelegtes Gemüse, Oliven, getrocknete Tomaten</i>	
Piatto di carne ^{*,M}		11,00
<i>Wurstplatte</i>		
Pane pizza scaldata con prosciutto e grana ^A		10,00
<i>Warme Pizzastangerl mit Prosciutto und Grana</i>		

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

Insalate

Salate

Insalata marinato con parmigiano acciughe e scampi ^{A,B,C,D,G,H,M,O}	21,50
<i>Blattsalat mariniert mit Sardellen-Parmesan Dressing und gegrillten riesen Garnelen (5stk)</i>	
Insalata di cuscus con datteri, arance e condimento di melograno ^{A,M,O}	9,50
<i>Couscous Salat mit Datteln, Orangen und Granatapfeldressing</i>	
Insalata mista condita con aceto balsamico e rosmarino ^{M,L,O}	4,00
<i>Blattsalat mit Kirschparadeiser, Gurken und Balsamico-Rosmarin Dressing</i>	

Zuppe

Suppen

Minestrone con fagioli borlotti, pancetta e ditalini ^{A,C,L,M,O}	4,50
<i>Gemüsesuppe mit Wachtelbohnen, italienischem Speck und Pasta</i>	
Minestra di fagioli con Salsiccia ^{G,H,L,O}	5,50
<i>Bohnensuppe mit Salsiccia</i>	
Zuppa di pomodori e ricotta al basilico ^{G,L,M}	4,50
<i>Paradeissuppe mit Basilikumfrischkäse</i>	

Primi piatti

Pasta

Gnocchi, fatto in casa con verdure Polpo alla griglia ^{A,C,G,L,M,O,R}	15,00
<i>Hausgemachte Gnocchi mit Gemüseragout und gegrilltem Oktopus</i>	
Tortellini al tartufo con burro di spinaci e tuorlo d'uovo confitti ^{A,C,G,L}	15,00
<i>Trüffeltortellini in Spinatbutter mit confiertem Dotter</i>	
Strozzapreti con zucca e formaggio di capra ^{A,C,G,L}	10,00
<i>Pasta mit Hokkaido Kürbis und Ziegenkäse</i>	
Pappardelle al ragù bolognese ^{A,C,L,M,O}	10,00
<i>Bandnudeln mit Bolognesesauce</i>	
Spaghetti alla carbonara ^{A,C,L,M**}	9,50
<i>Spaghetti Carbonara *original*</i>	
Linguine alle vongole, pancetta, cipollotto e peperoncino ^{A,L,M,R**}	13,00
<i>Pasta mit Muscheln, italienischem Speck, Jungzwiebel und Chili</i>	
Ravioli al prosciutto con funghi, radicchio e salsa di ricotta ^{A,C,G,H,L,M}	12,50
<i>Prosciutto Ravioli mit Champignon, Radicchio und Ricotta Sauce</i>	
Risotto alle barbabietole con rafano e formaggio di capra o salsiccia ^{G,L,O}	10,50
<i>Rote Rüben Risotto, mit gebratenem Ziegenkäse oder Salsiccia und Kren</i>	
Lasagne al forno con insalata mista ^{A,C,L,M,G,O}	10,00

Bambini

Kinder

Spaghetti al ragù bolognese ^{A,C,L,M,O}	6,00
<i>Spaghetti Bolognese</i>	
Piccata milanese con spaghetti al pomodoro ^{A,C}	7,50
<i>Hühnerfilet in Ei-Parmesan Panade mit Paradeiser Spaghetti</i>	
Spaghetti al pomodoro ^{A,C}	5,50
<i>Spaghetti mit Paradeissauce</i>	

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

Secondi piatti

Fleisch / Fisch

Tonno alla griglia con crema di patate dolci e fave ^{A,D,G,H,L,M} 24,50
Thunfischsteak mit Süßkartoffelcreme und Bohnen

Salmone alla griglia con tagliatelle e peperonata ^{A,C,G,D,O} 18,50
Gebratenes Lachssteak auf Paprika-Oliven Linguine

Saltimbocca di coda di rospo con riso nero e carciofi ^{D,G,L,O} 22,50
Seeteufel mit Salbei und Prosciutto, dazu schwarzer Reis und Artischocke

Branzino

alla griglia servito con patate al rosmarino
e verdure alla griglia o insalata mista ^{D,L,M} 21,50
Branzino

*im Ganzen serviert mit Rosmarinerdäpfel und
mediterranem Gemüse oder gemischtem Salat*

Petto d'anatra confitti con pomodori, datteri e casseruola di patate ^{A,C,G,O} 21,50
Confierte Entenbrust mit Paradeiser-Dattel Sauce und Erdäpfelauflauf

Osso buco con polenta fusa e gremolata ^{G,L,M} 18,00
Geschmorte Kalbshaxe mit cremiger Polenta und Zitronenkräuter

Petto di pollo, ripieno con tartufo, con scorzonera e crema di carota ^{A,C,G,L,O} 15,50
Maishendlbrust mit Semmel-Trüffelfülle, Schwarzwurzel, violetter Karottencreme und Blattsalat

Stinco di agnello brasato con polenta e salsa di porro ^{A,C,G,L,O} 16,50
Geschmorte Lammstelze mit gebratener Polenta und Rahmlauch

Tagliata di manzo con rucola e grana ^{M,D}
Filet aufgeschnitten mit Rucola und Grana

200 g 25,00

400 g 39,00

+Tagliatelle al tartufo ^{A,C,G,L} 5,50

+Trüffel-Tagliatelle

+Patate al rosmarino 3,00

+Rosmarinerdäpfel

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^{A,G,L,M,O} 9,50
Paradeissauce, Käse

Pizza al salame ventricina^{A,G,L,M,O°°} 10,50
Ventricina Salami (scharf)

Prosciutto crudo, rucola, grana^{A,G,L,M,O°°} 12,50
Rohschinken, Rucola, Hartkäse

Baby ananas, prosciutto^{A,G,L,M,O} 13,50
Baby Ananas, Rohschinken

Cipollotto, olive taggiasche, burrata^{A,G,L,M,O} 11,00
Jungzwiebel, Taggiasca Oliven, Burrata

Prosciutto cotto, ricotta, origano, olive^{A,G,L,M,O} 11,00
Gekochter Schinken, Frischkäse, Oregano, Oliven

Quattro carni, prosciutto, prosciutto cotto, salami, pancetta^{A,G,L,M,O} 13,00
Vier Fleischsorten, Rohschinken, Kochschinken, Salami, italienischer Speck

Pancetta, rucola, burrata^{A,G} 12,00
Italienischer Speck, Rucola, Burrata

Salame ventricini, acciughe, pancetta, peperoncini piccanti^{A,G,D} 13,00
Ventricina Salami, Sardellen, Speck, scharfe Pfefferoni

Pane pizza^A 2,90
Pizzastangerl

Per la pizza

Birra Antoniana Marechiaro^A 0,33 4,50
Bier aus Italien

Pizze bianche

Pizzen ohne Paradeissauce

Funghi griglatte e Taleggio ^{A,G}	10,50
<i>Geröstete Pilze und Taleggio</i>	
Quattro formaggi, mozzarella, fontina, gorgonzola, ricotta ^{A,G,O}	11,00
<i>Mozzarella, Hartkäse, Blauschimmelkäse, Frischkäse</i>	
Pancetta, formaggio di capra, porro, aglio stufato ^{A,G}	11,00
<i>Speck, Ziegenkäse, Lauch, geschmorter Knoblauch</i>	
Mascarpone con senape, roastbeef, scalogno brasato ^{A,G,M,O}	15,50
<i>Senf-Mascarpone, Roastbeef, geschmorte Schalotten</i>	
Pomodori multicolore, pecorino, olive, basilico ^{A,G}	11,00
<i>Bunte Tomaten, Schafkäse, Oliven, Oregano</i>	
Salsiccia, cipolle rossi, parmigiano ^{A,G,L}	11,50
<i>Salsiccia, rote Zwiebel, Parmesan</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 bestreichen

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

Alle Pizzen sind auch kleiner erhältlich, Ermäßigung -15 %

Dolci

Süßspeisen

Zuccotto di castagno e mirtilli rossi ^{A,C,G,H}	6,50
<i>Zuccotto mit Maroni und Preiselbeere</i>	
Dolce al cioccolato con prugna torrefattore ^{A,C,G,O}	6,50
<i>Schokokuchen mit Zwetschkenröster</i>	
Tiramisu un po`diverso ^{A,C,G}	(per due 11,00) 6,00
<i>Mascarponecreme, Kaffeebiscuit, weiße Schokoladensauce</i>	
Crostata di pera con noci e gelato di mascarpone al limone ^{A,C,G,H}	6,50
<i>Birmencrostata mit Walnuss und Mascarponeeis</i>	
Dolce al papavero con schiuma di prugna ^{C,G,H,O}	6,50
<i>Mohnkuchen mit Zwetschken-Topfen Creme</i>	
Crema di mascarpone con mela e cantuccini al mandorla ^{A,C,G,H,O}	6,50
<i>Apfel, Mascarponecreme und Mandelcantuccini</i>	
Variazioni di dessert per due ^{A,C,G,H,O}	13,00
<i>Dessertvariation für Zwei</i>	

Formaggi

Käse

Robiola, Pecorino al tartufo, Taleggio, gorgonzola dolce, grana, uva sott´aceto e mostarda ^{G,O}	12,00
<i>Milder Weichkäse, Trüffelhartkäse, kräftiger Weichkäse, Gorgonzola, Hartkäse, Essigtrauben und Früchtesenf</i>	

Per il formaggio

zum Käse

Primitivo, Teatro Latino, Apulien, 15°

Bevande

Budweiser vom Fass

Krügerl^A 4,20

Seidl^A 3,20

Radler

Krügerl^A 4,50

Seidl^A 3,40

Flaschenbier

Beck's A-frei 0,5l^A 4,20

Erdinger Weizen 0,5l^A 4,20

Grißkirchner „Dunkel“ 0,5l^A 4,20

Poysdorfer Fasswein

1/8 Grüner Veltliner 2,50

1/8 Blaufränkischer^O 2,70

Weißer Spritzer 0,25l 3,00

Roter Spritzer 0,25l^O 3,00

Alkoholfreie Getränke

Pellegrino 0,75l 5,40

Pellegrino 0,25l 2,30

Sodawasser 1/8 0,70

Frucade 0,35l 3,00

Almdudler 0,33l 3,00

Coca Cola (light, zero) 0,33l 3,00

Kracherl Zitr./Him. 0,35l 3,00

Apfel-Holundersaft 0,25l 3,40

Makava bio Eistee 0,33l 3,30

Steir. Natur Apfelsaft 0,25l 3,20

Tonic, Bitter Lemon 0,20l 3,00

Rauch versch. Sorten 0,20l 3,00

Eistee Zitrone/Pfirsich 0,33l 3,00

Red Bull 0,25 l 3,90

Kaffee/Tee/Kakao

Espresso ^{A,E,F,G,H} 2,30

Espresso doppio ^{A,E,F,G,H} 4,20

Cappuccino ^{A,E,F,G,H} 3,90

Caffee Latte ^{A,E,F,G,H} 4,00

Kakao ^{A,E,F,G,H} 3,90

Tee 3,00

Milch oder Zitrone ^{A,E,F,G,H} 0,60

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

Unser Kaffee ist UTZ zertifiziert!

UTZ ist ein Nachhaltigkeitsprogramm für Kaffee, Kakao und Tee, an dem renommierte Marken beteiligt sind. Landwirten wird ermöglicht, ihre Produktivität, Produktqualität und Effizienz unter Achtung von Mensch und Umwelt zu steigern. Es ermöglicht ihnen, größere Mengen zu niedrigeren Kosten zu produzieren, wodurch der Lebensstandard der landwirtschaftlichen Gemeinden verbessert werden kann. Verbraucher können ihre Lieblingsmarke genießen und somit gleichzeitig zu einer nachhaltigeren Welt beitragen.

(www.utz.org)

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.

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	**

Italien in Wien

Wir l(i)eben die italienische Küche und wollen mit unserem neuen Konzept ein Stück Italien in den Kurpark Oberlaa holen, Ihnen näherbringen und Sie begeistern.

Dabei wollen wir die regionale Vielfalt und die Einfachheit der italienischen Küche, unter Verwendung von frischen und natürlichen Produkten, bewahren und hochleben lassen.

Unverzichtbar ist die Einbeziehung von Lebensmittel aus Italien, sowie hausgemachten Speisen. Die Qualität und der Geschmack sind unvergleichlich.

„Jede Generation braucht eine neue Revolution“

George Jefferson