



Lo chef consiglia

Aperitif:

Negroni

(Gin, Wermut, Campari, Orange)

7,90

Hausgemachte Limonade

(Minze, Zitronenmelisse, Ingwer, Limette)

4,60

Antipasti

Calamari fritti con maionese di limetta e chili

Knusprige Calamari mit Limetten-Chili Mayo

Primi

Taglioline all'amatriciana

Frische Taglioline mit Pecorino, Paradeissauce und Speck

Secondi

Roastbeef marinato tiepido con insalata e bruschetta

Roastbeef mit lauwarmen Kräuter-Senf Dressing, Salat und Knoblauchbrot

Dolce

Torta al ricotta e mandorla con ragù di lampone

Ricotta-Mandel Kuchen mit Himbeerragout

3-Gang 36,00

4-Gang 44,00

R I S T O R A N T E
DONALFREDO

Aperitif:

Negroni (Gin, Campari, Wermut, Orange)	7,90
Maley Cristallier Pommerbe (Apfelwermut) 4 cl	4,60
Gin Tonic mit Himbeere (Poli Marconi 46 Gin & Cortese Pura Tonica)	8,90
Prosecco, Briosio, Venezia ^o 0,1	4,40
Bellini 0,1	5,10
Carpenè Malvolti, Prosecco Superiore, Venezia ^o 0,75	34,50
Birra Antoniana Marechiaro ^A 0,33	4,50
Campari Soda ^o	4,10
Hausgemachte Limonade (Minze, Zitronenmelisse, Ingwer, Limette)	4,60

Bianco 1/8

Pinot Grigio, Fruscalzo Bruno, Venezia, 17 ^o	4,90
Rose Pinot Grigio, Casata Monfort, Trentin, 17 ^o	4,30
Moscato Giallo, Pfefferer, Schreckbichl, Südtirol 17 ^o	4,50
Grüner Veltliner, Zull, Weinviertel 17 ^o	4,50
Chardonnay, Gesellmann, Deutschkreutz, 17 ^o	4,80
Riesling, Kaiserstiege, Hermann Moser, Kremstal, 17 ^o	4,70

Rosso 1/8

Primitivo di Manduria, Girolamo, Apulien, 15 ^o	4,80
Tatone Montepulciano, Terra D'Aligi, Abruzzen, 15 ^o	4,70
Chianti Classico, Buccia Nera, Toscana, 16 ^o	4,80
Zweigelt, Markowitsch, Göttlesbrunn, 17 ^o	3,60
Merlot & Caberent Sauvignon, Vertigo, Livio Felluga, Friaul, 15 ^o	5,30
Lambrusco Rosso, IGT ^o	3,40

Antipasti

Vorspeisen

Polpo alla griglia con crema di patate, olive fritte e olio di basilico ^{A,C,G,M,O,R} 13,40
Gegrillter Oktopus mit Erdäpfelschaum, gebackenen Oliven und Basilikumöl

Burrata con pomodori e pesto di basilico ^{G,L,H,M,O} 8,50
Cremiger Mozzarella mit Paradeiser-Ragout und Basilikumpesto

Carpaccio di manzo con rucola e crema di senape ^{G,M,O} 14,20
Rindslungenbraten, roh und dünn geschnitten, mariniert mit Senf-Schnittlauchcreme

Tartare di manzo con pane alla griglia e maionese al tartufo ^{A,C,D,M,O} kl. 13,00 / gr. 16,00
Beef Tartare, italienisch abgeschmeckt mit gegrilltem Weißbrot und Trüffelmayonnaise

Crostini:

Belegtes Weißbrot Pomodori e basilico ^{A,O} 3,10
Tomaten, Basilikum

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

Tartare di manzo e maionese al tartufo ^{A,C,D,M,O} 4,90
Beef Tartare & Trüffelmayonnaise

Calamari fritti con maionese di limetta e chili ^{A,C,L,M,O,R} 10,20
Knusprige Calamari mit Limetten-Chili Mayo

Lumache al forno con pane alla griglia ^{G,L,M,R} 14,90
Gugumucks Schnecken mit Parmesan-Kräuterbutter & gegrilltem Weißbrot

Piatto di antipasti: Prosciutto, salame al finocchio, bresaola, grana, verdure,
sott'olio, olive, pomodori secchi (für Zwei, 20,00) 11,20

*Antipasti: Rohschinken, Fenchelsalami, Rinderrohschinken, Hartkäse
eingelegtes Gemüse, Oliven, getrocknete Tomaten*

Panini:

Gefülltes Pizzabrot Pesto di basilico, prosciutto, rucola, burrata, pomodori ^{A,O} 5,90
(perfekt auch zum Mitnehmen) *Basilikumpesto, Prosciutto, Rucola, Burrata, Kirschparadeiser*

Ricotta, verdure grigliate, parmigiano ^{A,G,L,M,O} 4,90
Ricotta, gegrilltes Gemüse, Parmesan

Gorgonzola, rucola, pancetta, pomodori ^{A,C,D,M,O} 5,90
Gorgonzola, Rucola, Pancetta, Kirschparadeiser

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, uva sott'aceto^{G,O} 12,00
Ziegenkäse, Pecorino, kräftiger Weichkäse, Gorgonzola, Hartkäse, Früchtesenf

Insalate

Salate

Insalata mista con pollo alla griglia e burrata^{A,G,L,M,O} 14,90
Blattsalat mit gegrillter Hühnerbrust, Burrata und Kräutercroutons

Insalata di pesca, bresaola, formaggio di capra e rucola^{A,B,L,M,O,R} 10,90
Gegrillter Pfirsich, Rinderrohschinken, Ziegenkäse, Rucola

Insalata mista condita con aceto balsamico e rosmarino^{M,L,O} 4,20
Blattsalat mit Kirschparadeiser, Gurken und Balsamico-Rosmarin Dressing

Zuppe

Suppen

Minestrone con fagioli borlotti, pancetta e ditalini^{A,C,L,M,O} 4,50
Gemüsesuppe mit Wachtelbohnen, italienischem Speck und Pasta

Zuppa di pomodori e ricotta al basilico^{G,L,M} 4,50
Paradeissuppe mit Basilikumfrischkäse

Zuppa di pesce con pomodori e cipollotto^{B,D,L,M,O,R} 6,70
Fischeintopf mit Paradeiser und Jungzwiebel

Primi piatti

Pasta (gerne auch als Vorspeise -15%)

Linguine alla cacio e pepe con funghi ^{A,G,L,M}	13,00
<i>Linguine in Pecorino-Pfeffer Sauce mit gegrillten Austernpilzen</i>	
Spaghetti carbonara ^{A,C,L,M**}	10,60
<i>Spaghetti Carbonara *original*</i>	
Taglioline all'amatriciana ^{A,C,L,M**}	10,90
<i>Frische Taglioline mit Pecorino, Paradeissauce und Speck</i>	
Tagliatelle al gamberetti ^{A,B,G,L,M,O}	17,90
<i>Tagliatelle mit Garnelensauce und gegrillten Garnelen</i>	
Tortellini fatti in casa all' spinaci e formaggio di capra e burro di pomodori ^{A,C,G,H,L,M}	14,90
<i>Hausgemachte Tortellini gefüllt mit Spinat und Ziegenkäse in Paradeisbutter</i>	
Tagliatelle al ragù bolognese ^{A,C,L,M,O}	10,80
<i>Tagliatelle mit Bolognese Ragout</i>	
Linguine alle vongole, pancetta, cipollotto e peperoncino ^{A,L,M,R**}	13,50
<i>Pasta mit Muscheln, italienischem Speck, Jungzwiebel und Chili</i>	
Risotto di zucchini e pinoli con calamari alla griglia o gamberetti alla griglia ^{B,D,G,L,M,O,R}	22,30
<i>Risotto gerösteten Zucchini, Pinienkernen und gegrillten Calamari oder Garnelen (5stk) oder frischem Weichkäse</i>	16,50
Lasagne al forno con insalata mista ^{A,C,L,M,G,O}	10,40

Secondi piatti

Fleisch / Fisch

Filetto di salmone con tagliatelle di carciofi, pomodori e burro di limone ^{A,D,G,L,M,O}	18,90
<i>Lachsfilet auf Tagliatelle mit Artischocken, Kirschparadeiser und Zitronenbutter</i>	
Tonno con cipolla agro-dolce e patate al rosmarino ^{D,L,M,O}	23,50
<i>Thunfischsteak mit süß-sauren Zwiebeln und Rosmarinerdäpfel</i>	
Coda di rospo alla griglia con ragù di pomodori e capperi con polenta grigliata ^{A,C,D,G,L,M}	23,50
<i>Seeteufel mit Paradeiser-Kapern Ragout und gegrillter Polenta</i>	
Gamberetti alla griglia con olio alle erbe a aglio, pane bianco alla griglia ^{A,B}	22,30
<i>Gegrillte Garnelen (7stk) mit Knoblauch-Kräuter Öl und gegrilltem Weißbrot</i>	
Cozze alla marinara con radice verdura e pane bianco alla griglia ^{A,L,M,O,R}	16,70
<i>Miesmuscheln in Weißweinsud mit Wurzelgemüse und gegrilltem Weißbrot</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

Saltimbocca alla romana con spinaci saltati e patate al rosmarino <i>Saltimbocca vom Kalbsrücken mit sautiertem Spinat und Rosmarinerdäpfel</i>	19,90
Osso bucco con crema di polenta e gremolata ^{G,L,M,O} <i>Geschmorte Kalbshaxe mit cremiger Polenta und Zitronen-Kräuter</i>	18,00
Petto di pollo avvolto con pancetta con crema di piselli e patate di erbe ^{G,L,M,O} <i>Hendlbrust im Speckmantel mit Erbsencreme und knusprigen Kräuterdäpfel</i>	17,80
Carré di agnello con ragù di melanzane e pomodori con couscous di limone ^{G,L,M,O} <i>Lammkrone mit Melanzani-Paradeis Ragout und Zitronen Couscous</i>	28,90
Roastbeef marinato tiepido con insalata e bruschetta ^{A,L,M,O} <i>Roastbeef mit lauwarmen Kräuter-Senf Dressing, Salat und Knoblauchbrot</i>	22,50
Filetto di maiale con crosta di pistacchio, pure de patate e funghi alla griglia ^{A,G,H,L,M,O} <i>Schweinsfilet in Pistazienkruste mit Erdäpfelpüree und gegrillten Pilzen</i>	18,90

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

Rinderfilet aufgeschnitten mit Rucola und Grana
200g 25,50 / 400g 39,90

Branzino^D

Wolfsbarsch im Ganzen serviert
250-300g 15,20

Wahlweise dazu:

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

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

+Verdure alla griglia 4,10
gegrilltes Gemüse

+Patate al rosmarino 3,10
Rosmarinerdäpfel

+ragù di verdure^G 3,90
Melanzani-Paradeis Ragout

+Gamberetto^B 2,70
Garnele

Fischplatte vom Grill für 4 Personen

Branzino, Tuna, Coda di rospo, Polpo, Gamberetti, Salmone^{B,D,R} 69,00
Wolfsbarsch, Thunfisch, Seeteufel, Garnelen, Lachs

Bambini

Kinder

Piccata milanese con spaghetti al pomodoro^{A,C} 7,50
Hühnerfilet in Ei-Parmesan Panade mit Paradeiser Spaghetti

Spaghetti al pomodoro o al ragù bolognese^{A,C} 6,20
Spaghetti mit Paradeissauce oder Bolognese

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

Pizza pane ^A Pizzastangerl	3,20
Pizzabrot mit Knoblauch und Rosmarin	5,30

Per la pizza

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

Pizze bianche

Pizzen ohne Paradeissauce

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

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

Torta al ricotta e mandorla con ragù di lampone ^{A,C,G,H,O}	6,70
<i>Ricotta-Mandel Kuchen mit Himbeerragout</i>	
Torta al cioccolato ripieni con torrone e ragù di albicocca ^{A,C,G,H,O}	6,50
<i>Schokokuchen mit Nougatkern und Marillenragout</i>	
Crema di mascarpone con biscotto di caramello e fragole ^{A,C,G,H,O}	7,50
<i>Mascarponecreme mit karamellisiertem Buttermehl und Erdbeerragout</i>	
Panna Cotta di nocciola e spuma di cocco ^{C,G,H,O}	6,70
<i>Haselnuss Panna Cotta mit Kokosschaum</i>	
Tiramisù ^{A,C,G}	6,00
<i>Tiramisu</i>	
Variazioni di dessert per due ^{A,C,E,G,H,O}	13,00
<i>Dessertvariation für Zwei</i>	

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

Grappa

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

Bevande

Budweiser vom Fass

Krügerl ^A	4,60
Seidl ^A	3,40

Radler

Krügerl ^A	4,60
Seidl ^A	3,40

Flaschenbier

Freibier Stiegl 0,5l ^A	4,50
Erdinger Weizen 0,5l ^A	4,50
Grießkirchner „Dunkel“ 0,5l ^A	4,50
Birra Antoniana Marechiaro ^A	4,50

Poysdorfer Fasswein

1/8 Weiß ^O	2,60
1/8 Rot ^O	2,80
Weißer Spritzer 0,25l ^O	3,10
Roter Spritzer 0,25l ^O	3,10

Alkoholfreie Getränke

Vöslauer 0,75l	5,40
Vöslauer 0,33l	2,60
Jugendgetränk Hollersoda 0,25	2,00
Sodawasser 0,125	0,90
Frucade 0,35l	3,20
Almdudler 0,33l	3,20
Coca Cola (light, zero) 0,33l	3,20
Kracherl Zitr./Him. 0,35l	3,20
Apfel-Holundersaft 0,25l	3,40
Makava bio Eistee 0,33l	3,40
Steir. Natur Apfelsaft 0,25l	3,40
Pura Tonica Cortese	3,90
Tonic, Bitter Lemon 0,20l	3,30
Pago versch. Sorten 0,20l	3,40
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.

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

