



## **Lo chef consiglia**

### Aperitif:

#### **Maley Cristallier Pommerbe**

Apfelwermut 4 cl

4,60

### Antipasti

#### **Polpo alla griglia**

*Gegrillter Oktopus mit Kürbisschaum und gebackener Blunze*

### Primi

#### **Zuppa di castagne**

*Maronicremesuppe mit Pilztascherl*

### Secondi

#### **Agnello**

*Geschmorte Lammstelze auf Kürbisragout mit gebratener Polenta*

### Dolce

#### **Mascarpone stracciatella**

*Mascarponecreme mit Schokolade und Zwetschkenragout*

3-Gang 37,00

4-Gang 44,00

*\*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  
**DON ALFREDO**

## Aperitif

### **Prosecco**

Brioso, Venezia° 1/8  
4,80

### **Bellini**

Prosecco Pfrsich 1/8  
5,50

**Prosecco Superiore** 0,75  
L'ANTICA QUERCIA, ARIO  
Venezia°  
34,90

### **Birra Antoniana**

Marechiaro<sup>A</sup> 0,33  
4,50

### **Campari Soda°**

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°  
5,00 / 29,50

### **Rose Pinot Grigio**

Casata Monfort, Trentin, 18°  
4,30 / 25,30

### **Moscato Giallo Pfefferer**

Schreckbichl, Südtirol 19°  
4,50 / 26,50

### **Chardonnay**

Auer, Carnuntum, 19°  
4,80 / 28,30

### **Grüner Veltliner**

Zull, Weinviertel 18°  
4,50 / 26,50

### **Sauvignon Blanc**

Fruscalzo, Friaul, 18°  
5,00 / 29,50

## Rosso

### **Orio Bolgheri**

Il Castellaccio, Toscana, 17°  
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°  
4,80 / 28,30

### **Tatone Montepulciano,**

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

### **Chianti**

San Felice, Toscana, 16°  
4,80 / 28,30

### **Zweigelt,**

Marko, Göttlesbrunn, 17°  
3,90 / 22,90

### **Lagrein**

Muri-Gries, Südtirol, 18  
5,50 / 32,50

### **Lambrusco Rosso, IGT°**

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* <sup>A,C,G,L,M,O,R</sup>

**Burrata** 8,90

*Cremiger Mozzarella mit Paradeiser-Ragout und Basilikumpesto* <sup>G,L,H,M,O</sup>

**Vitello Tonnato** 13,00

*Vitello Tonnato* <sup>A,C,G</sup>

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

*Beef Tartare mit Pizzastangerl und Trüffelmayonnaise* <sup>A,C,D,M,O</sup>

**Calamari fritti** 10,90

*Knusprige Calamari mit Limetten-Chili Mayo* <sup>A,C,L,M,O,R</sup>

**Lumache** 14,90

*Gugumucks Schnecken mit Parmesan-Kräuterbutter & gegrilltem Weißbrot* <sup>G,L,M,R</sup>

**Crostini:**

*Belegtes Weißbrot* **Pomodori** <sup>A,O</sup> 3,10

*Tomaten, Basilikum*

**Acciughe, ricotta, capperi** <sup>A,G,L,M,O</sup> 3,70

*Sardellen, Ricotta, Kapern*

**Tartare di manzo** <sup>A,C,D,M,O</sup> 4,90

*Beef Tartare & Trüffelmayonnaise*

**Vitello Tonnato** <sup>A,G,L,M,O</sup> 4,90

*Vitello Tonnato*

**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** <sup>A,G</sup> 5,90

(perfekt auch zum Mitnehmen)

*Basilikumpesto, Prosciutto, Rucola, Burrata, Kirschparadeiser*

**Ricotta, verdure grigliate, parmigiano** <sup>A,G</sup> 4,90

*Basilikumricotta, gegrilltes Gemüse, Parmesan*

**Gorgonzola, rucola, pancetta, pomodori** <sup>A,G</sup> 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** <sup>G,O</sup> 12,00  
*Ziegenkäse, Pecorino, kräftiger Weichkäse, Gorgonzola, Hartkäse, Früchtesenf*

## Insalate

Salate

**Zucca con insalata** 14,90  
*Gebackener Hokkaidokürbis auf Blattsalat mit Basilikum-Kren Mayonnaise* <sup>A,G,L,M</sup>

**Insalata mista con pollo** 14,90  
*Blattsalat mit gegrillter Hühnerbrust, Burrata, Pesto und Kräutercroutons* <sup>A,G,L,M</sup>

**Insalata mista** 4,20  
*Blattsalat mit Kirschparadeiser, Gurken und Balsamico-Rosmarin Dressing* <sup>M,L,O</sup>

## Zuppe

Suppen

**Zuppa di castagne** 6,90  
*Maronicremesuppe mit Pilztascherl* <sup>A,C,L,M,O</sup>

**Minestrone** 4,50  
*Gemüsesuppe mit Wachtelbohnen, italienischem Speck und Pasta* <sup>A,C,L,M,O</sup>

**Zuppa di pomodori** 4,50  
*Paradeissuppe mit Basilikumfrischkäse* <sup>G,L,M</sup>

**Zuppa di pesce** 6,90  
*Fischsuppe* <sup>B,D,L,M,O,R</sup>

\*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

## Primi piatti

Pasta (gerne auch als Vorspeise -15%)

**Cacio e pepe** 13,00

*Linguine in Pecorino-Pfeffer Sauce mit gegrillten Austernpilzen*<sup>A,G,L,M</sup>

**Carbonara** 10,90

*Spaghetti Carbonara \*original\**<sup>A,C,L,M\*\*</sup>

**All'amatriciana** 10,90

*Frische Taglioline mit Pecorino, Paradeissauce und Speck*<sup>A,C,L,M\*\*</sup>

**Gambaretti** 19,90

*Tagliatelle mit Garnelen und Kirschparadeiser*<sup>A,B,G,L,M,O</sup>

**Tris di Gnocchi** 14,90

*Südtiroler Knödeltris auf Paradeisragout*<sup>A,C,G,L,M,O</sup>

**Ragù bolognese** 10,90

*Tagliatelle mit Bolognese Ragout*<sup>A,C,L,M,O</sup>

**Vongole** 13,50

*Pasta mit Muscheln, italienischem Speck, Jungzwiebel und Chili*<sup>A,L,M,R\*\*</sup>

**Risotto** 23,50

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

*oder Ziegenkäse*<sup>B,D,G,L,M,O,R</sup> 16,50

**Lasagne al forno** 10,60  
mit gemischtem Salat<sup>A,C,L,M,G,O</sup>

## Secondi piatti

Fleisch / Fisch

**Filetto di salmone** 18,90

*Lachsfilet auf Jungzwiebelrisotto mit Safransauce*<sup>A,C,D,G,L</sup>

**Tonno** 23,90

*Thunfischsteak auf Bulgur, getrockneten Paradeisern, Pinienkernen und Petersil*

**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*<sup>A,B</sup>

**Cozze** 16,90

*Miesmuscheln in Weißweinsud mit Wurzelgemüse und Pizzastangerl*<sup>A,L,M,O,R</sup>

\*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

<b>Saltimbocca</b>	20,90
<i>Kalbsrücken Salbei, Prosciuttomantel, sautierter Spinat &amp; Rosmarinerdäpfel</i>	
<b>Osso bucco</b>	18,00
<i>Geschmorte Kalbshaxe mit cremiger Polenta und Zitronen-Kräuter <sup>G,L,M,O</sup></i>	
<b>Petto di pollo</b>	17,90
<i>Hendlbrust mit Fontina-Erdäpfelpüree und Pilze aus dem Ofen <sup>G,L,M,O</sup></i>	
<b>Agnello</b>	19,50
<i>Geschmorte Lammstelze auf Kürbisragout mit gebratener Polenta <sup>A,C,G,H,L,M,O</sup></i>	
<b>Braciola</b>	18,90
<i>Schweinskotelett in Gorgonzolasauce mit cremiger Polenta und sautiertem Radicchio</i>	
<b>Cotoletta alla milanese</b>	26,90
<i>Gebackener Kalbsrücken (Mailänder Art in Butterschmalz) mit Rosmarinerdäpfel und Blattsalat <sup>A,C,G,M,O</sup></i>	

**Tagliata di manzo con rucola e grana <sup>M,G,L</sup>**

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

**Branzino <sup>D</sup>**

*Wolfsbarsch im Ganzen serviert*  
250-300g 15,20

Wahlweise dazu:

+Tagliatelle al tartufo <sup>A,C,G,L</sup> 5,70

*Trüffel-Tagliatelle*

+Patate al rosmarino 3,10

*Rosmarinerdäpfel*

+spinaci <sup>M,L,O</sup> 4,10

*sautierter Spinat*

+Crema di Patate e funghi 5,50

*Fontina-Erdäpfelpüree & Pilze*

+Verdure alla griglia 4,10

*gegrilltes Gemüse*

+Gamberetto <sup>B</sup> 2,70

*Garnele*

**Fischplatte vom Grill für 4 Personen**

Branzino, Tuna, Luccioperco, Polpo, Gamberetti, Salmone <sup>B,D,R</sup> 69,00  
*Wolfsbarsch, Thunfisch, Zander, Garnelen, Lachs*

**Bambini**

Kinder

**Piccata milanese**

*Hühnerfilet in Ei-Parmesan Panade mit Paradeiser Spaghetti <sup>A,C</sup>*

7,50

**Spaghetti**

*Spaghetti mit Paradeissauce oder Bolognese <sup>A,C</sup>*

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

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

### Pizza pane: <sup>A</sup>

<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

*Mascarpone, Ziegenkäse, Kürbis, Pancetta, Rote Zwiebel* <sup>A,D,G</sup>

**Crema di mascarpone, mozzarella, cipolotti, rafano, salmone affumicato** 13,10

*Mascarpone, Mozzarella, Jungzwiebel, Räucherlachs, Kren* <sup>A,D,G</sup>

**Mozzarella, aglio, melanzane, pancetta, formaggio capra, pomodori, prezzemolo** 12,50

*Knoblauch, Mozzarella, Melanzani, Speck, Ziegenkäse, Paradeiser, Petersilie* <sup>A,G,M,O</sup>

**Funghi, Taleggio** 10,90

*Geröstete Pilze und Taleggio* <sup>A,G</sup>

**Quattro formaggi** 11,40

*Mozzarella, Weichkäse, Blauschimmelkäse, Frischkäse* <sup>A,G,O</sup>

**Pancetta, formaggio di capra, porro, aglio stufato** 11,40

*Italienischer Speck, Ziegenkäse, Lauch, geschmorter Knoblauch* <sup>A,G</sup>

**Pomodori, burrata, pesto Genovese** 11,40

*Paradeiser Scheiben, Burrata, Basilikumpesto* <sup>A,G,H</sup>

## Per la pizza

Birra Antoniana Marechiaro <sup>A</sup> 0,33 4,50

*Bier aus Italien*

\*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*

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

## Caffè

Espresso	2,50	Caffee Latte <sup>G</sup>	4,50
Espresso doppio	4,30	Kakao <sup>G,E</sup>	4,00
Cappuccino <sup>G</sup>	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

## Spiriti

Williams, Gölles	5,00	Rum, Ron Johan, Old Plum	5,00
Marille, Gölles	4,90	Haselnusslikör, Freihof	3,00
Belvedere Vodka	5,00	Averna	3,00
Whisky, Balvenie, 12y	5,60	Ramazotti	3,00

\*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**

Krögerl <sup>A</sup>	4,60
Seidl <sup>A</sup>	3,40
Radler	
Krögerl <sup>A</sup>	4,60
Seidl <sup>A</sup>	3,40

### **Flaschenbier**

Freibier Stiegl 0,5l <sup>A</sup>	4,50
Erdinger Weizen 0,5l <sup>A</sup>	4,50
Grießkirchner „Dunkel“ 0,5l <sup>A</sup>	4,50
Birra Antoniana Marechiaro <sup>A</sup>	4,50

### **Poysdorfer Fasswein**

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

### **Alkoholfreie Getränke**

Vöslauer 0,75l	5,40
Vöslauer 0,33l	2,60
<b>Jugendgetränk Hollersoda 0,25</b>	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
<b>Apfel-Holundersaft 0,25l</b>	<b>3,40</b>
<b>Makava bio Eistee 0,33l</b>	<b>3,40</b>
<b>Steir. Natur Apfelsaft 0,25l</b>	<b>3,40</b>
<b>Pura Tonica Cortese</b>	<b>3,90</b>
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.

\*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

