



## *Lo chef consiglia*

---

### *Antipasti*

Calamari fritti

Knusprige Calamari, Limetten-Chili Mayo

### *Primi*

Ravioli ai aglio orsino

Hausgemachte Ravioli, Ricotta- Bärlauch, Zitronenbutter

### *Secondi*

Luccioperco

Gegrillter Zander, Spargelragout, Rosmarinerdäpfel

### *Dolce*

Mascarpone

Mascarponecreme, Rhabarberragout, Amarettini

3-Gang 47,00

4-Gang 55,00

*Aperitivo della casa*  
Martini Bianco, Tonic,  
Limette, Eis 8,50

*Hier gehts zur online Speisekarte*



## *Aperitivo / Drinks*

---

### **Select Spritz**

Select Likör, Prosecco  
Soda, Orange, Eis  
8,50

### **Negroni**

Gin, Campari, Wermut,  
Orange, Eis  
9,90

### **Crodino**

Alkoholfreier Bitter  
Minz, Eiswürfel  
5,40

### **London Mule**

Gin, Gingerbeer,  
Gurke, Eis  
9,50

### **Aperitivo della casa**

Martini Bianco, Tonic,  
Limette, Eis  
8,50

### **Campari Soda**

Eis, Zitrone  
5,40

### **Gurkenspritzer**

Spritzer, Gurkensirup  
Gurke  
6,00

### **Bellini**

Prosecco, Pfirsich  
6,80

### **Gin Tonic**

Poli Marconi 46 Gin,  
Tonic dry, Himbeere  
9,90

### **Negroni sbagliato** Sissis Liebling

Prosecco, Campari,  
Wermut, Orange, Eis  
9,90

*Prosecco 1/8°  
Briosio, Venezia  
5,70*

## *Bianco*

---

### **Pinot Grigio °**

Erste + Neue  
Südtirol, 2l  
5,50 / 29,50

### **Chardonnay °**

Auer  
Carnuntum, 2l  
5,20 / 26,50

### **Grüner Veltliner °**

Zull  
Weinviertel, 2l  
5,50 / 26,50

### **Rose Pinot Grigio°**

Casata Monfort  
Trentin, 2l  
5,10 / 25,30

### **Moscato Giallo Pfefferer**

Schreckbichl °  
Südtirol, 2l  
5,20 / 26,50

### **Sauvignon Blanc °**

Pfeifer  
Vulkanland, 2l  
5,60 / 29,50

## *Rosso*

---

### **Raboso del Piave °**

Ca' di Rajo  
Toscana, 16  
6,50 / 35,50

### **Primitivo di Manduria °**

Girolamo  
Apulien, 17  
5,50 / 28,30

### **Zweigelt °**

Markowitsch  
Göttlesbrunn, 18  
4,80 / 24,70

### **Chianti Ris. „Il Grigio“°**

San Felice  
Toscana, 18  
5,90 / 32,50

### **Montepulciano d' Abruzzo**

Tatone °  
Toscana, 16  
5,50 / 29,50

\*nichts gefunden? Frag doch einfach nach unserer Weinkarte!\*

# Antipasti

---

## Polpo

Oktopus gegrillt, Burrata, Spargel, Knoblauch <sup>g,l,m,o,r</sup> 18,90

## Burrata

Cremiger Mozzarella, Paradeiserragout, Basilikumpesto <sup>g</sup> 10,90

## Tartare di manzo

Beef Tartare, Trüffelmayo, Weißbrot gegrillt <sup>a,c,d,l,m</sup> kl. 15,90 / gr.18,90

## Calamari fritti

Knusprige Calamari, Limetten-Chili Mayo <sup>a,c,l,m,o,r</sup> 16,90

## Lumache

Gugumuck Schnecken, Parmesan-Kräuter Butter, Focaccia gegrillt <sup>g,l,m,r</sup> 15,90

## Vitello tonnato

Kalb, Thunfischcreme, gebackene Kapern, Focaccia <sup>c,d,g,l,m</sup> 16,90

## Asparagi Verdi

Grüner Spargel, Knoblauch, weiches Ei, Parmesan, Pizzastangerl <sup>a,c,g,l,m</sup> 18,90

## Antipasti

Prosciutto, Fenchelsalami, Rinderrohschinken, Parmesan, eingelegtes Gemüse, Oliven, getrocknete Paradeiser kl. 12,20 / gr. 21,00

## Formaggi

Ziegenkäse, Pecorino, kräftiger Weichkäse, Gorgonzola, Hartkäse, Früchtesenf 13,30

## Crostini

### Pomodori

Tomaten, Basilikum <sup>a</sup> 4,50

### Prosciutto

Burrata, Basilikumpesto <sup>a,d,g</sup> 5,90

### Tartare di manzo

Beef Tartare, Trüffelmayo <sup>a,c,d,l,m</sup> 6,90

### Vitello tonnato

Kalb, Thunfisch <sup>a,c,d,g,l,m</sup> 6,90

## Panini

### Verdure grigliate

Basilikumricotta, gegrilltes Gemüse, Parmesan <sup>a,g</sup>

6,90

### Prosciutto

Basilikumpesto, Prosciutto, Rucola, Burrata, Pardeiser <sup>a,g</sup>

7,50

### Pancetta

Gorgonzola, Pancetta, Rucola, Kirschparadeiser <sup>a,g</sup>

6,90

**„Italienischer  
Schinken-Käse Toast“**  
Pizza, Mozzarella, Schinken,  
zerlassene Butter 11.50

## ***Insalata***

---

### **Insalata mista con pollo**

Gegrillte Hühnerbrust, Blattsalate, Burrata, Kräutercroutons <sup>a.g.l.m</sup> 15,90

### **Insalata di asparagi**

Spargel, knuspriger Speck, Ziegenkäse, Rucola, Orangen <sup>g.l.m.o</sup> 16,90

### **Insalata mista**

Blattsalate, Kirschparadeiser, Gurke, Balsamico-Rosmarin Marinade <sup>l.m.o</sup> 5,20

## ***Zuppe***

---

### **Zuppa di asparagi**

Spargelcremesuppe, Pizzastangerl <sup>a.c.l.m.o</sup> 7,10

### **Minestrone**

Gemüsesuppe, Wachtelbohnen, Speck, Pasta <sup>a.c.l.m.o</sup> 5,50

### **Zuppa di pomodori**

Paradeisersuppe, Basilikumricotta <sup>g.l.m</sup> 5,50

### **Zuppa di pesce**

Fischsuppe <sup>b.d.l.m,r</sup> 8,90

## Primi

---

### Tagliolini al cacio e pepe

Pasta, Pecorino-Pfeffer Sauce, gegrillte Austernpilze <sup>a.g.l.m</sup> 14,90

### Carbonara

Spaghetti Carbonara \*original\* <sup>a.c.l.m</sup> 14,90

### Stozzapreti al prosciutto

Frische Pasta, Prosciutto, Paradeiser, Rucola, Pecorino, Zitronenbutter <sup>a.c.g</sup> 16,20

### Tagliatelle al asparagi

Tagliatelle, Spargel, Kirschparadeiser, Obers <sup>a.c.g.l.m.o</sup> 19,40

+ Garnelen 5 stk 29,40

### Ravioli ai aglio orsino

Hausgemachte Ravioli, Ricotta- Bärlauch, Zitronenbutter <sup>a.c.g.l.m.o</sup> 17,90

### Ragù bolognese

Tagliatelle, Bolognese Sauce <sup>a.c.l.m.o</sup> 13,90

### Vongole

Linguine, Venusmuscheln, Speck, Jungzwiebel, Chili <sup>a.l.m.r.o</sup> 17,90

### Lasagne al forno

Lasagne, gemischter Salat <sup>a.c.l.g.m.o</sup> 13,90

### Risotto <sup>g.l.m.o</sup>

Risotto, Spargel, Erbsen 17,40

+Garnelen (5stk) 27,40

+Calamari 26,40

+Ziegenkäse 18,90

+Bresaola 18,90

## Secondi

---

### Filetto di salmone

Lachsfilet, Tagliatelle, Artischocken, Kirschparadeiser, Zitronenbutter <sup>a.c.d.g.l.m.o</sup> 22,90

### Tonno

Thunfischsteak, Tagliolini, Limettensauce, Fisolen <sup>d.g.l.m.o</sup> 26,40

### Luccioperco

Gegrillter Zander, Spargelragout, Rosmarinerdäpfel <sup>a.l.m.o</sup> 22,90

### Gamberetti all' aglio e olio

Gegrillte Garnelen, Knoblauch-Kräuteröl, Focaccia gegrillt <sup>a.b.o</sup> 24,90

### Cozze

Miesmuscheln, Weißweinsud, Wurzelgemüse, Weißbrot gegrillt <sup>a.l.m.o.r</sup> 20,90

## Secondi

---

### Saltimbocca

Kalbsrücken, Salbei, Prosciuttomantel, Blattspinat, Rosmarinerdäpfel <sup>l,m,g</sup> 24,90

### Osso bucco

Kalbshaxe geschmort, cremige Polenta, Zitronen-Kräuter <sup>g,l,m,o</sup> 22,90

### Petto di pollo

Hendlbrust, Süßkartoffelpüree, Stangenbrokkoli gegrillt <sup>g,l,m,o</sup> 18,90

### Filetto di maiale

Schweinsfilet, gegrillter Spargel, cremige Polenta <sup>a,c,g,l,m,o</sup> 21,90

### Stinco di agnello

Lammstelze, Bärlauchgnocchi, Paprikaragout <sup>g,l,m,o</sup> 24,90

### Polpette

Fleischbällchen, Paradeisersauce, knusprige Erdäpfelspalten, Kräuteröl <sup>a,c,g,d</sup> 17,50

### Tagliata di manzo <sup>g,l,m</sup>

Rinderfilet aufgeschnitten, Rucola,  
Parmesan 200g 32,90 / 400g 47,50

### Branzino <sup>d</sup>

Wolfsbarsch im Ganzen  
400-600g 18,90

&

### Tagliatelle al tartufo

Trüffeltagliatelle <sup>a,c,g,l</sup> 17,90

### Spinaci

sautierter Spinat <sup>l,m,o</sup> 4,50

### Verdure grigliate

gegrilltes Gemüse 4,50

### Patate al rosmarino

Rosmarinerdäpfel 4,50

### Asparagi <sup>c,g,l,m</sup>

Spargel 8,90

### Gamberetto

Garnele <sup>b</sup> 4,00

## Bambini

---

### Piccata milanese

Hühnerfilet, Ei-Parmesan Panier, Spaghetti, Paradeisersauce <sup>a,c,g,l,m,o</sup> 7,90

### Spaghetti

Bolognese od. Paradeisersauce <sup>a,c,l,g,m,o</sup> 6,90

# Pizze

## Rosso

Paradeissauce & Mozzarella

<b>Margherita</b> der Klassiker <sup>a.g</sup>	11,50
<b>Ventricina</b> Scharfe Salami <sup>a.g,l,m</sup>	12,50
<b>Gorgonzola, prosciutto cotto</b> Schinken, Gorgonzola, karamellisierte Zwiebel <sup>a.g,o</sup>	14,00
<b>Salsiccia</b> Wurst, Jungzwiebel <sup>a.g,l,m</sup>	13,60
<b>Prosciutto crudo</b> Rohschinken, Rucola, Parmesan <sup>a.g</sup>	14,20
<b>Acciughe, Capperi</b> Sardellen, Kapern, Zwiebeln <sup>a.g</sup>	14,20
<b>Cipollotto</b> Jungzwiebel, Taggiasca Oliven, Burrata <sup>a.g</sup>	12,90
<b>Ricotta, prosciutto cotto</b> Schinken, Frischkäse, Oregano, Oliven <sup>a.g</sup>	13,80
<b>Quattro carni</b> Rohschinken, Kochschinken, Salami Speck <sup>a.g,l,m</sup>	14,80
<b>Pancetta</b> Speck, Rucola, Burrata <sup>a.g,l,m</sup>	14,90
<b>Peperoncini, ventricina</b> Scharfe Salami, Sardellen, Speck, scharfe Pfefferoni <sup>a.g,l,m,d</sup>	14,10

## Bianco

Mozzarella

<b>Asparagi</b> Mascarpone, Spargel, Schinken, Ei <sup>a,b, c,g,b</sup>	18,90
<b>Salmone</b> Mascarpone, Jungzwiebel, Räucherlachs, Kren <sup>a,g,d</sup>	15,90
<b>Melanzane, pancetta</b> Melanzani, Speck, Ziegenkäse, Paradeiser, Petersilie <sup>a.g,l,m</sup>	13,60
<b>Taleggio, funghi</b> Geröstete Pilze, kräftiger Weichkäse <sup>a.g</sup>	13,60
<b>Quattro formaggi</b> Weich, Blauschimmel, Frisch, Ziege <sup>a.g</sup>	13,90
<b>Formaggio di capra, Pancetta</b> Speck, Ziegenkäse, Lauch, geschmorter Knoblauch <sup>a.g,l,m</sup>	13,60
<b>Pomodori</b> Paradeiser, Burrata, Basilikumpesto <sup>a.g</sup>	13,60

## Rosso & Burrata

Paradeissauce & Burrata kalt

<b>Capperi, ventricina</b> Scharfe Salami, Kapern <sup>a.g,l,m</sup>	13,50
<b>Salami napoli dolce</b> Salami, Zwiebel <sup>a.g,l,m</sup>	13,50
<b>Bresaola</b> Rinderrohschinken Rucola <sup>a.g</sup>	13,90

## Pizza Pane

Pizzastangerl <sup>a</sup>	4,20
Pizzabrot, Knoblauch, Rosmarin	6,10

## Olio

+Knoblauchöl	0,20
+Rosmarinöl	0,20

## Dolci

---

### Panna cotta

Haselnuss panna cotta, Kokosschaum a.c.g.h.o.e 8,90

### Torta al cioccolato

Schokokuchen, Nougatcreme, Erdbeerragout c.g.h.e 7,90

### Cannolo

Ricotta-Pistazie 6,90

Schoko-Beerenragout a.c.g.h.e 5,90

### Mascarpone

Mascarponecreme, Rhabarberragout, Amarettini a.c.e.g.h 9,50

### Tiramisu

der Klassiker a.c.g.h.e 7,90

### Variazioni

Dessertvariation für Zwei a.c.g.h.o.e 14,90

## Gelati

---

### Vaniglia

Vanille

### Cioccolato

Schoko

### Stracciatella

Stracciatella

### Nocciola

Haselnuss

### Pistacchio

Pistazie

### Limone

Zitrone

### Fragola

Erdbeere

1 Kugel 2,30

2 Kugeln 4,30

3 Kugeln 6,30

4 Kugeln 7,30

### Eismarillenknödel

Tichy

5,10/stk.

## Caffè

---

Espresso 3,00

Cappuccino 5,20 <sup>g</sup>

Kakao 4,40 <sup>g</sup>

Espresso doppio 5,00

Caffè latte 5,30 <sup>g</sup>

Tee 4,20

Schlagobers 1,90 <sup>g</sup>

bio & fairtrade



## *Grappa* 2cl

---

Merlot, Nonino	5,40	Riserva, Fontalloro, Felsina	7,90
Moscato, Cleopatra, Poli	5,50	Sarpa di oro, Poli	5,10

## *Spiriti* 2cl

---

Williams, Gölles	5,90	Rum, Ron Johan, Old Plum	5,40
Marille, Gölles	6,20	Haselnusslikör, Freihof	5,00
Belvedere Vodka	5,50	Averna	4,80
Whisky, Balvenie, 12y	6,00		

## Bevande

\*auf der Suche nach offenen Weinen? Siehe 2. Seite\*



### Budweiser vom Fass <sup>a</sup>

Krügerl	0,5	5,30
Seidl	0,3	4,00
Pfiff	0,2	3,20

### Flaschenbier <sup>a</sup>

Ottakringer Wiener Original	0,33	3,00
Grieskirchner dunkles	0,5	5,30
Hofbräuhaus Weißbier	0,5	5,40
Stiegl Zitrone naturtrüb	0,5	5,40
Stiegl Freibier	0,5	5,40

### Fasswein, Otto Kletzer, Poysdorf <sup>o</sup>

Weiß	1/8	3,20
Weißer Spritzer	1/4	3,90
Aperolspritzer	1/4	5,90
Hugo	1/4	5,80

### Tee

Schwarztee	4,20
Grüntee	4,20
Früchtetee	4,20
Earl Grey	4,20
Kamillentee	4,20
Pfefferminztee	4,20

### Alkoholfrei

Vöslauer	0,75l	5,60
Vöslauer	0,33l	3,10
Jugendgetränk Hollersoda	0,25l	2,30
Jugendgetränk Sozi	0,25l 2,80	0,50l 5,00
Sodawasser	0,125l	1,40
Frucade	0,33l	3,80
Almdudler	0,33l	3,90
Coca Cola (zero)	0,33l	4,00
Kracherl Zitr./Him.	0,33l	3,80
Apfel-Hollersaft	0,25l	4,10
Makava bio Eistee	0,33l	4,50
Bio natur Apfelsaft Bam Opfl	0,25l	4,30
Tonic, Bitter Lemon	0,20l	4,00
Pago diverse. Sorten	0,20l	3,90
Eistee Richard´s Sun	0,33l	4,40
Red Bull	0,25l	4,90
Zitrone	port.	1,70

### 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
Aspartam / 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.