

## *Lo chef consiglia*



---

### *Antipasti*

#### **Polpo**

Oktopus gegrillt, Burrata, Spargel, Knoblauch

### *Primi*

#### **Ravioli**

Bärlauchravioli, Zitronen-Pistazien Butter

### *Secondi*

#### **Filetto di salmone**

Lachsfilet, Teigpolster, Blattspinat, Safransauce

### *Dolce*

#### **Panna Cotta al pistacchio**

Pistazien Panna Cotta, Himbeerschaum

3-Gang 41,00

4-Gang 53,00

*Hier gehts zur online Speisekarte*



## *Aperitivo*

---

**Prosecco**  
Brioso, Venezia  
5,50

**Negroni**  
Gin, Campari, Wermut,  
Orange, Eis  
7,90

**Crodino**  
Alkoholfreier Bitter  
Minz, Eiswürfel  
5,20

**Aperitivo della Casa**  
Martini Bianco,  
Tonic dry, Eiswürfel  
5,70

**Apfelwermut**  
Maley Cristallier  
Pommerbe  
4,60

**Gurkenspritzer**  
Spritzer, Gurkensirup  
Gurke  
5,20

**Bellini**  
Prosecco, Pfirsich  
6,40

**Gin Tonic**  
Poli Marconi 46 Gin,  
Cortese Pura Tonica  
8,90

**Campari Soda**  
Eis, Zitrone  
4,10

## *Bianco*

---

**Pinot Grigio**  
Erste + Neue  
Südtirol, 20  
5,00 / 29,50

**Chardonnay**  
Auer  
Carnuntum, 20  
4,50 / 26,50

**Grüner Veltliner**  
Zull  
Weinviertel, 20  
4,50 / 26,50

**Rose Pinot Grigio**  
Casata Monfort  
Trentin, 20  
4,30 / 25,30

**Moscato Giallo Pfefferer**  
Schreckbichl  
Südtirol, 19  
4,50 / 26,50

**Sauvignon Blanc**  
Pfeifer  
Vulkanland, 20  
5,00 / 29,50

## *Rosso*

---

**Raboso del Piave**  
Ca' di Rajo  
Toscana, 16  
6,00 / 35,50

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

**Primitivo di Manduria**  
Girolamo  
Apulien, 17  
4,80 / 28,30

**Chianti Ris. „Il Grigio“**  
San Felice  
Toscana, 18  
5,50 / 32,50

**Zweigelt**  
Markowitsch  
Göttlesbrunn, 18  
4,20 / 24,70

**Montepulciano d' Abruzzo**  
Tatone  
Toscana, 16  
5,00 / 29,50

# Antipasti

---

## Polpo

Oktopus gegrillt, Burrata, Spargel, Knoblauch <sup>b,d,g,l,m,o</sup> 14,40

## Burrata

Cremiger Mozzarella, Paradeiserragout, Basilikumpesto <sup>g</sup> 9,30

## Tartare di Manzo

Beef Taratare, Trüffelmayo, Weißbrot gegrillt <sup>a,c,d,l,m</sup> kl. 13,60 / gr.16,60

## Calamari fritti

Knusprige Calamari, Limetten-Chili Mayo <sup>a,c,l,m,o,r</sup> 11,50

## Lumache

Gugumuck Schnecken, Parmesan-Kräuter Butter, Weißbrot gegrillt <sup>g,l,m,r</sup> 15,20

## Asparagi Verdi

Grüner Spargel, Knoblauch, weiches Ei, Parmesan, Pizzastangerl <sup>a,c,g,l,m</sup> 16,90

## Vitello Tonnato

Kalb, Thunfischcreme <sup>c,d,g,l,m</sup> 13,30

## Antipasti

Prosciutto, Fenchelsalami, Rinderrohschinken, Parmesan, eingelegtes Gemüse, Oliven, getrocknete Paradeiser kl. 11,60 / gr. 20,00

## Formaggi

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

## Crostini

### Pomodori

Tomaten, Basilikum <sup>a</sup> 3,50

### Acciughe

Sardellen, Ricotta, Kapern <sup>a,d,g</sup> 4,20

### Tartare di Manzo

Beef Tartare, Trüffelmayo <sup>a,c,d,l,m</sup> 5,50

### Vitello Tonnato

Kalb, Tunfisch <sup>a,c,d,g,l,m</sup> 5,30

## Panini

### Verdure grigliate

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

5,20

### Prosciutto

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

6,20

### Pancetta

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

6,20

## *Insalata*

---

### **Insalata mista con pollo**

Gegrillte Hühnerbrust, Blattsalate, Burrata, Kräutercroutons <sup>a.g.l.m</sup> 15,20

### **Insalata di asparagi**

Spargel, knuspriger Speck, Ziegenkäse, Rucola <sup>g.l.m.o</sup> 15,90

### **Insalata mista**

Blattsalate, Kirschparadeiser, Gurke, Balsamico-Rosmarin Marinade <sup>l.m.o</sup> 4,50

## *Zuppe*

---

### **Zuppa asparagi**

Spargelcremesuppe, Teigpolster <sup>a.c.d.g.l.m.o</sup> 6,90

### **Minestrone**

Gemüsesuppe, Wachtelbohnen, Speck, Pasta <sup>a.c.l.m.o</sup> 4,90

### **Zuppa di pomodori**

Paradeisersuppe, Basilikumricotta <sup>g.l.m</sup> 4,90

### **Zuppa di pesce**

Fischsuppe <sup>b.d.l.m.r</sup> 7,50

## Primi

---

### Cacio e pepe

Linguine, Pecorino-Pfeffer Sauce, gegrillte Austernpilze <sup>a.g.l.m</sup> 13,30

### Carbonara

Spaghetti Carbonara \*original\* <sup>a.c.l.m</sup> 11,30

### Gnudi

Ricottagnocchi, Salbeibutter, Prosciutto, Parmesan <sup>a.c.g</sup> 12,90

### Gambaretti e asparagi

Tagliatelle, Spargel, Garnelen, Kirschparadeiser <sup>a.c.g.l.m.o</sup> 23,40

### Malfatti

Spinatnocken, Paradeiserragout, Pinienkern, Parmesan <sup>a.c.g.l.m.o</sup> 15,20

### Ragù bolognese

Tagliatelle, Bolognese Sauce <sup>a.c.l.m.o</sup> 11,30

### Vongole

Linguine, Venusmuscheln, Speck, Jungzwiebel, Chili <sup>a.l.m.r.o</sup> 14,20

### Lasagne al forno

Lasagne, gemischter Salat <sup>a.c.l.g.m.o</sup> 11,40

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

Spargelrisotto	14,90	+Ziegenkäse	16,90
+Calamari	23,90	+Bresaola	16,90

## Secondi

---

### Filetto di salmone

Lachsfilet, Teigpolster, Blattspinat, Safransauce <sup>a.c.d.g.l.m.o</sup> 19,40

### Tonno

Thunfischsteak, Kapern-Zitronen Butter, Jungspinat, Rosmarinerdäpfel <sup>d.g</sup> 24,40

### Luccioperco

Gegrillter Zander, Spargelragout, gebratene Polenta <sup>a.l.m.o</sup> 19,50

### Gambaretti e aglio

Gegrillte Garnelen, Knoblauch-Kräuter Öl, Weißbrot gegrillt <sup>a.b.o</sup> 23,20

### Cozze

Miesmuscheln, Weißweinsud, Wurzelgemüse, Weißbrot gegrillt <sup>a.l.m.o,r</sup> 17,40

## Secondi

---

### Saltimbocca

Kalbsrücken, Salbei, Prosciuttomantel, Blattspinat, Rosmarinerdäpfel <sup>l,m,g</sup> 20,90

### Osso bucco

Kalbshaxe geschmort, cremige Polenta, Zitronen-Kräuter <sup>g,l,m,o</sup> 18,40

### Petto di pollo

Hendlbrust, Spargel im Prosciuttomantel, Minzerdäpfel <sup>g,l,m,o</sup> 18,50

### Filetto di maiale

Schweinsfilet, Tramenzzinimantel, Selleriecreme, junges Gemüse <sup>a,c,g,l,m,o</sup> 18,40

### Cosciotto

Lammrücken, Erdäpfel-Olivenpüree, sautierter Spinat, Pinienkerne <sup>g,l,m,o</sup> 24,90

### Polpette

Fleischnäpfchen, Paradeisersauce, knusprige Erdäpfelspalten, Kräuteröl <sup>a,c,g,d</sup> 16,90

### *Bistecca Fiorentina* <sup>d</sup>

T-Bone Steak

~700g 37,90

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

Rinderfilet aufgeschnitten, Rucola,  
Parmesan 200g 28,50 / 400g 43,50

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

Wolfsbarsch im Ganzen  
400-600g 17,20

&

### Tagliatelle al tartufo

Trüffeltagliatelle <sup>a,c,g,l</sup> 5,80

### Spinaci

sautierter Spinat <sup>l,m,o</sup> 4,10

### Verdure griglia

gegrilltes Gemüse 3,90

### Patate al rosmarino

Rosmarinerdäpfel 3,40

### Cremige Polenta

<sup>c,g,l,m</sup> 4,90

### Gamberetto

Garnele <sup>b</sup> 2,90

## Bambini

---

### Piccata milanese

Hühnerfilet, Ei-Parmesan Panier, Spaghetti, Paradeisersauce <sup>a,c,g,l,m,o</sup> 7,70

### Spaghetti

Bolognese od. Paradeisersauce <sup>a,c,l,g,m,o</sup> 6,50

# Pizze

## Rosso

Paradeissauce & Mozzarella

<b>Margherita</b> der Klassiker <sup>a.g</sup>	10,20
<b>Ventricina</b> Scharfe Salami <sup>a.g,l,m</sup>	11,40
<b>Gorgonzola, Prosciutto cotto</b> Schinken, Gorgonzola, karamellisierte Zwiebel <sup>a.g,o</sup>	13,50
<b>Salsiccia</b> Wurst, Jungzwiebel <sup>a.g,l,m</sup>	12,90
<b>Prosciutto crudo</b> Rohschinken, Rucola, Parmesan <sup>a.g</sup>	13,20
<b>Baby Ananas</b> Rohschinken, kleine Ananas <sup>a.g</sup>	13,90
<b>Cipollotto</b> Jungzwiebel, Taggiasca Oliven, Burrata <sup>a.g</sup>	11,90
<b>Ricotta, Prosciutto Cotto</b> Schinken, Frischkäse, Oregano, Oliven <sup>a.g</sup>	11,90
<b>Quattro carni</b> Rohschinken, Kochschinken, Salami Speck <sup>a.g,l,m</sup>	13,90
<b>Pancetta</b> Speck, Rucola, Burrata <sup>a.g,l,m</sup>	13,20
<b>Peperoncini, Ventricina</b> Scharfe Salami, Sardellen, Speck, scharfe Pfefferoni <sup>a.g,l,m,d</sup>	13,50

## Bianco

Mozzarella

<b>Asparagi tartufo</b> Mascarpone, Trüffelpesto, Spargel, Beinschinken, Ei <sup>a,c,g</sup>	16,90
<b>Salmone</b> Mascarpone, Jungzwiebel, Räucherlachs, Kren <sup>a,g,d</sup>	13,40
<b>Melanzane, Pancetta</b> Melanzani, Speck, Ziegenkäse, Paradeiser, Petersilie <sup>a,g,l,m</sup>	12,90
<b>Taleggio, Funghi</b> Geröstete Pilze, kräftiger Weichkäse <sup>a.g</sup>	12,90
<b>Quattro formaggi</b> Weich, Blauschimmel, Frisch, Ziege <sup>a.g</sup>	12,90
<b>Formaggio di capra, Pancetta</b> Speck, Ziegenkäse, Lauch, geschmorter Knoblauch <sup>a.g,l,m</sup>	12,90
<b>Pomodori</b> Paradeiser, Burrata, Basilikumpesto <sup>a.g</sup>	12,90

## Rosso & Burrata

Paradeissauce & Burrata kalt

<b>Capperi, Ventricina</b> Scharfe Salami, Kapern <sup>a.g,l,m</sup>	13,20
<b>Salami napoli dolce</b> Salami, Zwiebel <sup>a.g,l,m</sup>	13,10
<b>Bresaola</b> Rinderrohschinken Rucola <sup>a.g</sup>	13,40

## Pizza Pane

Pizzastangerl <sup>a</sup>	3,60
Pizzabrot, Knoblauch, Rosmarin	5,60

## Olio

+Knoblauchöl	0,10
+Rosmarinöl	0,10

## Dolci

---

### Panna Cotta al pistacchio

Pistazien Panna Cotta, Himbeerschaum <sup>a,c,g,h,o,e</sup> 8,90

### Torta al cioccolato

Schokokuchen, Nougatcreme, Erdbeerragout <sup>c,g,h,e</sup> 7,60

### Sticky Toffee Cake

Dattelkuchen, Vanilleeis, Salzkaramell <sup>a,c,g,h,e</sup> 7,90

### Banana e arachidi

Banane, Mascarpone, Erdnussknusper, Karamellschaum <sup>a,c,e,g</sup> 7,70

### Variazioni

Dessertvariation für Zwei <sup>a,c,g,h,o,e</sup> 14,50

### Tiramisu

der Klassiker <sup>a,c,g,h,e</sup> 6,50

## Gelati

---

<b>Vaniglia</b> Vanille	<b>Nocciola</b> Haselnuss	<b>Limone</b> Zitrone	1 Kugel 1,90	<b>Eismarillenknödel</b> Tichy 4,60/stk.
			2 Kugeln 3,60	
<b>Cioccolato</b> Schoko	<b>Pistacchio</b> Pistazie	<b>Fragola</b> Erdbeere	3 Kugeln 5,30	
			4 Kugeln 6,60	

## Caffè

bio & fairtrade

---

<b>Espresso</b>	2,80	<b>Cappuccino</b>	4,80 <sup>g</sup>	<b>Kakao</b>	4,10 <sup>g</sup>
<b>Espresso doppio</b>	4,70	<b>Caffè Latte</b>	4,90 <sup>g</sup>	<b>Tee</b>	3,60
<b>Schlagobers</b>	1,20 <sup>g</sup>				



## *Grappa* 2cl

---

Merlot, Nonino	4,60	Riserva, Fontalloro, Felsina	7,30
Moscato, Cleopatra, Poli	4,50	Sarpa oro barrique, Poli	4,70

## *Spiriti* 2cl

---

Williams, Gölles	5,20	Rum, Ron Johan, Old Plum	5,20
Marille, Gölles	5,10	Haselnusslikör, Freihof	3,20
Belvedere Vodka	5,00	Averna	3,20
Whisky, Balvenie, 12y	5,60	Ramazotti	3,00

## Bevande

**Lambrusco Rosso**  
Dell' Emilia  
3,90

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

Krügerl	0,5	4,80
Seidl	0,3	3,50
Pfiff	0,2	2,70

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

Augustiner Edelstoff	0,33	4,30
Grieskirchner Dunkles	0,5	4,80
Hofbräuhaus Weißbier	0,5	4,90
Stiegl Zitrone Naturtrüb	0,5	4,80
Stiegl Freibier	0,5	4,70

### Fasswein, Otto Kletzer, Poysdorf

Weiß	1/8	2,50
Weißer Spritzer	1/4	3,30
Aperolspritzer	1/4	5,10
Hugo	1/4	4,80

### Tee

Schwarztee	3,60
Grüntee	3,60
Früchtetee	3,60
Earl Grey	3,60
Kamillentee	3,60
Pfefferminztee	3,60

### Alkoholfreifrei

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

### 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.