

Lo chef consiglia



Antipasti

Asparagi verdi

Grüner Spargel, Knoblauch, Ei, Pecorino, Pizzastangerl

Primi

Rigatoni al pesto rosso

Pasta, rotes Pesto, Pecorino, Rucola

Secondi

Lucioperò

Zanderfilet, Bohnen-Paprika Ragout, Paradeisbutter

Dolce

Mille feuille

Blätterteig, Pistaziencreme, Erdbeeren

3-Gang 46,00

4-Gang 59,00



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

6,60

Prosecco ^{1/8 °}

Brioso, Venezia
5,90

Campari Soda

Eis, Zitrone
6,50

London Mule

Gin, Gingerbeer,
Gurke, Eis

9,90

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

Bianco

Pinot Grigio °

Salatin
Friaul, 22
5,50 / 30,90

Grüner Veltliner °

Frischengruber, Rossats
Federspiel, Wachau, 22
5,50 / 32,90

Moscato Giallo Pfefferer

Schreckbichl °
Südtirol, 22
5,20 / 32,20

Chardonnay °

Strehn
Deutschkreutz, 22
5,50 / 32,90

Vermentino °

Lunae
Ligurien, 22
6,30 / 37,30

Lugana °

Olivini
Gardensee, 22
6,00 / 35,20

Rosso

Chianti Ris. „Il Grigio“ °

San Felice
Toscana, 19
6,10 / 35,60

Primitivo di Manduria °

Girolamo
Apulien, 21
5,60 / 32,50

Zweigelt °

Markowitsch
Göttlesbrunn, 21
5,20 / 31,20

Montepulciano

Tatone
Abruzzo, 19
6,00 / 35,20

**„Italienischer
Schinken-Käse Toast“**
Pizza, Mozzarella, Schinken,
zerlassene Butter ^{a.g} 11,50

nichts gefunden? Frag doch einfach nach unserer Weinkarte!

Antipasti

Polpo

Gegrillter Oktopus, Bärlauchpüree, gebackene Oliven, Salsa verde ^{l,m,o,r} 17,90

Burrata

Cremiger Mozzarella, Paradeiserragout, Basilikumpesto ^g 11,90

Tartare di manzo

Beef Tartare, Trüffelmayo, Weißbrot gegrillt ^{a,c,d,l,m} kl. 16,90/ gr.19,90

Calamari fritti

Knusprige Calamari, Limetten-Chili Mayo ^{a,c,l,o,r} 17,40

Asparagi verdi

Grüner Spargel, Knoblauch, Ei, Pecorino, Pizzastangerl ^{c,l,m,o} kl. 14,90 / gr. 19,90

Lumache

Gugumuck Schnecken, Parmesan-Kräuter Butter, Focaccia gegrillt ^{a,g,l,m,r} 17,30

Vitello tonnato

Kalb, Thunfischcreme, gebackene Kapern, Focaccia ^{a,c,d,g,l,m} 17,40

Antipasti

Prosciutto, Ventricinasalami, Mortadella Trüffelsalami, Parmesan, eingelegtes Gemüse, Oliven, getrocknete Paradeiser ^{c,g,l,m} kl. 13,90 / gr. 22,00

Formaggi

Ziegenkäse, Pecorino, kräftiger Weichkäse, Gorgonzola, Hartkäse, Früchtesenf ^{g,m} 13,90

Crostini

Pomodori

Tomaten, Basilikum ^a 4,90

Mortadella

Ricotta, Gurkerl ^{a,g} 6,90

Tartare di manzo

Beef Tartare, Trüffelmayo ^{a,c,d,l,m} 7,40

Vitello tonnato

Kalb, Thunfisch ^{a,c,d,g,l,m} 7,20

Panini

Verdure grigliate

Basilikumricotta, gegrilltes Gemüse, Parmesan ^{a,g}

7,30

Prosciutto

Basilikumpesto, Prosciutto, Rucola, Burrata, Paradeiser ^{a,g}

7,80

Mortadella

Burrata, Rucola, Basilikumpesto, Parmesan ^{a,g}

7,30

Insalata

Insalata mista con pollo

Gegrillte Hühnerbrust, Blattsalate, Burrata, Kräutercroutons ^{a.g.l.m} 16,90

Insalata mista

Blattsalate, Kirschparadeiser, Gurke, Balsamico-Rosmarin Marinade ^{l.m.o} 5,20

Melanzane

Knusprige Melanzani, Blattsalat, Chilimayo, Pesto ^{c.l.m.o} 11,90

Zuppe

Zuppa di aglio orsino

Bärlauchcremesuppe mit Garnele ^{a.c.g.l.m.o} 8,90

Zuppa di pomodori

Paradeisersuppe, Basilikumricotta ^{g.l.m} 6,30

Zuppa di pesce

Fischsuppe ^{b.d.l.m.o.r} 9,90

Minestrone

Gemüsesuppe, Wachtelbohnen, Speck, Pasta ^{a.l.m.o} 6,30

Cucina viennese

Zwiebelrostbraten

von der Beiried, knusprige Quetscherdäpfel, Gurkerl, Röstzwiebel ^{a.c.g.l.m.o} 27,90

Wiener Schnitzel

Petersilerdäpfel, Preiselbeeren ^{g.l.m} 27,90

Primi

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti, Knoblauch, Olivenöl, Chili, Petersilie, Pecorino ^{a,g,l,m} 11,90

Linguine al cacio e pepe

Pasta, Pecorino-Pfeffer Sauce, gegrillte Austernpilze ^{a,g,l,m} 14,90

Carbonara

Spaghetti Carbonara *original* ^{a,c,l,m} 14,90

Rigatoni al pesto rosso

Pasta, rotes Pesto, Pecorino, Rucola ^{a,c,g,l,m} 14,90

Tagliatelle al asparagi

Tagliatelle, Spargel, Kirschtomaten, Obers ^{a,b,c,g,l,m,o} 24,90

+Garnelen 29,90

Ravioli al aglio orsino

hausgemacht, Bärlauch-Ricottafülle, Pistazienbutter ^{a,c,g,l,m} 20,90

Spaghetti ai frutti di mare

Pasta, mit Muscheln, Oktopus, Calamari, Paradeiser, Jungzwiebel ^{a,b,c,g,l,m,o,r} 24,90

Vongole

Linguine, Venusmuscheln, Speck, Jungzwiebel, Chili ^{a,l,m,o,r} 19,90

Lasagne al forno

Lasagne, gemischter Salat ^{a,c,l,g,m,o} 14,90

Risotto ai aglio orsino ^{g,l,m,o}

Bärlauchrisotto 17,40

+Garnelen (5stk) ^b 27,40

+Calamari ^r 26,40

+Ziegenkäse ^g 18,90

+Rinderfilet 24,90

Bambini

Piccata milanese

Hühnerfilet, Ei-Parmesan Panier, Spaghetti, Paradeisersauce ^{a,c,g,l,m,o} 7,90

Spaghetti

Bolognese od. Paradeisersauce ^{a,c,l,g,m,o} 6,90

Secondi

Saltimbocca

Kalbsschnitzel, Salbei, Prosciuttomantel, Blattspinat, Rosmarinerdäpfel ^{g,l,m} 24,90

Osso bucco

Kalbshaxe geschmort, cremige Polenta, Zitronen-Kräuter ^{a,g,l,m,o} 22,90

Petto di pollo alla cacciatora

Hendlbrust, Spargelragout, gebratene Polenta, Bärlauchpesto ^{g,l,m,o} 19,90

Stinco di agnello

Lammstelze geschmort, Bärlauch-Erdäpfelpüree, gegrilltes Gemüse ^{a,c,g,l,m,o} 26,90

Polpette

Fleischbällchen, Paradeisersauce, knusprige Erdäpfelspalten, Kräuteröl ^{a,c,g,d} 17,90

Tagliata di manzo ^{g,l,m}		Branzino ^d	
Rinderfilet aufgeschnitten, Rucola, Parmesan 200g 34,90 / 400g 49,50		Wolfsbarsch im Ganzen 400-600g 18,90	
&			
Tagliatelle al tartufo Trüffeltagliatelle ^{a,c,g,l} 7,90	Spinaci sautierter Spinat ^{g,l,m} 4,50	Verdure grigliate gegrilltes Gemüse 4,50	
Patate al rosmarino Rosmarinerdäpfel 4,50	Asparagi gegrillter Spargel ^{g,l,m} 9,90	Gamberetto Garnele ^b 4,00	

Piatto di pesce

Branzino, Lachs, Garnele, Oktopus,
Blattspinat, Grillgemüse, Rosmarinerdäpfel ^{a,c,d,g,l,m,o} 29,90

Filetto di salmone

Lachsfilet, Tagliatelle, cremiger Spinat, Kirschparadeiser ^{a,c,d,g,l,m,o} 23,90

Tonno

Thunfischsteak, Blattspinat, Rosmarinerdäpfel, Salsa verde ^{d,g,l,m} 26,90

Lucioperò

Zanderfilet, Bohnen-Paprika Ragout, Paradeisbutter ^{a,d,g,l,m,o} 23,90

Gamberetti all'aglio e olio

Gegrillte Garnelen, Knoblauch-Kräuteröl, Focaccia gegrillt ^{a,b,g,o} 24,90

Cozze

Miesmuscheln, Weißweinsud, Wurzelgemüse, Weißbrot gegrillt ^{a,g,l,m,o,r} 21,90

Pizze

Rosso

Paradeissauce & Mozzarella

Margherita der Klassiker ^{a,g}	11,90
Ventricina Scharfe Salami ^{a,g}	12,90
Gorgonzola, prosciutto cotto Schinken, Gorgonzola, karamellisierte Zwiebel ^{a,g,o}	14,40
Salsiccia italienische Wurst, Jungzwiebel ^{a,g}	13,90
Prosciutto crudo Rohschinken, Rucola, Parmesan ^{a,g}	14,60
Acciughe, Capperi Sardellen, Kapern, Zwiebeln ^{a,d,g}	14,40
Cipollotto Jungzwiebel, Taggiasca Oliven, Burrata ^{a,g}	13,40
Ricotta, prosciutto cotto Schinken, Frischkäse, Oregano, Oliven ^{a,g}	14,00
Quattro carni Rohschinken, Kochschinken, Salami Speck ^{a,g}	15,20
Pancetta Speck, Rucola, Burrata ^{a,g}	15,20
Peperoncini, ventricina Scharfe Salami, Sardellen, Speck, scharfe Pfefferoni ^{a,d,g}	14,60

Bianco

Mozzarella

Asparagi Mascarpone, Spargel Mortadella, Rucola ^{a,g,o}	18,90
Salmone Mascarpone, Jungzwiebel, Räucherlachs, Kren ^{a,g,d}	18,90
Melanzane, pancetta Melanzani, Speck, Ziegenkäse, Paradeiser, Petersilie ^{a,g}	13,90
Taleggio, funghi Geröstete Pilze, kräftiger Weichkäse ^{a,g}	13,90
Quattro formaggi Weich, Blauschimmel, Frisch, Ziege ^{a,g}	14,90
Formaggio di capra, Pancetta Speck, Ziegenkäse, Lauch, geschmorter Knoblauch ^{a,g}	13,90
Pomodori Paradeiser, Burrata, Basilikumpesto ^{a,g}	13,80

Rosso & Burrata

Paradeissauce & Burrata kalt

Capperi, ventricina Scharfe Salami, Kapern ^{a,g,l,m}	13,50
Salami napoli dolce Salami, Zwiebel ^{a,g,l,m}	13,50
Salami al tartufo Trüffelsalami Rucola ^{a,g}	15,90

Pizza Pane

Pizzastangerl ^a	4,50
Pizzabrot, Knoblauch, Rosmarin	6,30

Olio

+Knoblauchöl	0,20
+Rosmarinöl	0,20

Dolci

Panna cotta

Haselnuss panna cotta, Kokos ^{a,g} 8,50

Torta al cioccolato

Schokokuchen, Nougatcreme, Heidelbeerragout ^{c,g,h} 7,90

Mille feuille

Blätterteig, Pistaziencreme, Erdbeeren ^{a,c,g} 8,50

Südtiroler Scheiterhaufen

Focaccia, Zimt, Vanilleeis, Himbeerragout ^{a,c,g,h} 8,50

Tiramisu

der Klassiker ^{a,c,g} 7,90

Variazioni

Dessertvariation für Zwei ^{a,c,g,h,o} 14,90

Gelati

Vaniglia Vanille	Nocciola Haselnuss	1 Kugel 2,90
		2 Kugeln 4,90
Cioccolato Schoko	Pistacchio Pistazie	3 Kugeln 6,80
		4 Kugeln 8,80
Stracciatella Stracciatella	Fragola Erdbeere	
Limone Zitrone		

Affogato

Espresso,
Vanilleeis 5,60

Eiskaffee

Tichy 9,20

Eismarillenknödel

Tichy 5,70/stk.

Caffè

Espresso 3,40	Cappuccino 5,60 ^g	Kakao 5,50 ^g
Espresso doppio 5,40	Caffè latte 5,80 ^g	Tee 4,90
Schlagobers 2,20 ^g		

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 ^a

Krügerl	0,5	5,70
Seidl	0,3	4,40
Pfiff	0,2	3,50

Flaschenbier ^a

Peroni	0,33	5,20
Grieskirchner dunkles	0,5	5,80
Hofbräuhaus Weißbier	0,5	5,80
Stiegl Zitrone naturtrüb	0,5	5,80
Stiegl Freibier	0,5	5,80

Fasswein, Otto Kletzer, Poysdorf ^o

Weiß	1/8	3,40
Weißer Spritzer	1/4	4,30
Aperolspritzer	1/4	6,90
Hugo	1/4	6,70

Tee

Schwarztee	4,90
Grüntee	4,90
Früchtetee	4,90
Earl Grey	4,90
Kamillentee	4,90
Pfefferminztee	4,90

Alkoholfrei

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

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.