



## *Lo chef consiglia*

---

### *Antipasti*

Vitello tonnato  
Kalb, Thunfischcreme, Focaccia

### *Primi*

Tagliolini al cacio e pepe  
Pasta, Pecorino-Pfeffer Sauce, gegrillte Austernpilze

### *Secondi*

Gamberetti all´aglio olio  
Gegrillte Garnelen, Knoblauch-Kräuter Öl, Weißbrot gegrillt

### *Dolce*

Panna cotta  
Cafe-Vanille Panna Cotta, Schokoschaum

*Aperitivo della casa*  
Lambrusco, Ramazotti  
Orangensaft, Eiswürfel  
8,50

3-Gang 49,00  
4-Gang 55,00

*Hier gehts zur online Speisekarte*



## *Aperitivo*

---

**Prosecco °**  
Brioso, Venezia  
5,50

**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**  
Lambrusco, Ramazotti  
Orangensaft  
8,50

**Campari Soda**  
Eis, Zitrone  
5,40

**Gurkenspritzer**  
Spritzer, Gurkensirup  
Gurke  
5,40

**Bellini**  
Prosecco, Pfirsich  
6,40

**Gin Tonic**  
Poli Marconi 46 Gin,  
Cortese Pura Tonica  
9,90

**Negroni sbagliato** Sissis Liebling  
Prosecco, Campari,  
Wermut, Orange, Eis  
9,90

## *Bianco*

---

**Pinot Grigio °**  
Erste + Neue  
Südtirol, 2l  
5,20 / 29,50

**Chardonnay °**  
Auer  
Carnuntum, 2l  
4,90 / 26,50

**Grüner Veltliner °**  
Zull  
Weinviertel, 2l  
5,20 / 26,50

**Rose Pinot Grigio°**  
Casata Monfort  
Trentin, 2l  
4,80 / 25,30

**Moscato Giallo Pfefferer**  
Schreckbichl °  
Südtirol, 2l  
4,90 / 26,50

**Sauvignon Blanc °**  
Pfeifer  
Vulkanland, 2l  
5,30 / 29,50

## *Rosso*

---

**Raboso del Piave °**  
Ca' di Rajo  
Toscana, 16  
6,20 / 35,50

**Chianti Ris. „Il Grigio“°**  
San Felice  
Toscana, 18  
5,70 / 32,50

**Primitivo di Manduria °**  
Girolamo  
Apulien, 17  
5,20 / 28,30

**Montepulciano d' Abruzzo**  
Tatone °  
Toscana, 16  
5,20 / 29,50

**Zweigelt °**  
Markowitsch  
Göttlesbrunn, 18  
4,40 / 24,70

# Antipasti

---

## Polpo

Oktopus gegrillt, Selleriepüree, eingelegte Radieschen <sup>g,l,m,o,r</sup> 15,90

## 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. 14,90 / gr.17,90

## Calamari fritti

Knusprige Calamari, Limetten-Chili Mayo <sup>a,c,l,m,o,r</sup> 15,90

## Lumache

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

## Vitello tonnato

Kalb, Thunfischcreme, Focaccia <sup>c,d,g,l,m</sup> 15,90

## 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> 4,20

### Prosciutto

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

### Tartare di manzo

Beef Tartare, Trüffelmayo <sup>a,c,d,l,m</sup> 6,50

### Vitello tonnato

Kalb, Thunfisch <sup>a,c,d,g,l,m</sup> 6,50

## Panini

### Verdure grigliate

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

6,90

### Prosciutto

Basilikumpesto, Prosciutto, Rucola, Burrata, Paradeiser <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 ceci**

Kichererbsen, Cous-cous, getrocknete Paradeiser,  
Ziegenkäse, Basilikum, Gurken, Paradeiser <sup>g.l.m.o</sup> 15,90

### **Insalata mista**

Blattsalate, Kirschparadeiser, Gurke, Balsamico-Rosmarin Marinade <sup>l.m.o</sup> 4,90

## ***Zuppe***

---

### **Zuppa di patate**

Erdäpfelcremesuppe, Wurzelgemüse <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> 13,90

### Stozzapreti al salsiccia

Frische Pasta, karamellisierte Zwiebel, italienische Wurst, Pecorino <sup>a.c.g</sup> 16,20

### Gamberetti

Tagliatelle, Garnelen, Paradeiser, Jungzwiebel <sup>a.b. c.g.l.m.o</sup> 25,90

### Ravioli ai burrata e tartufo

Hausgemachte Ravioli, Burrata-Trüffel, Jungspinat, Pinienkerne <sup>a.c.g.l.m.o</sup> 17,90

### Ragù bolognese

Tagliatelle, Bolognese Sauce <sup>a.c.l.m.o</sup> 13,50

### 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, Jungspinat,

getrocknete Paradeiser 16,40

+Calamari 25,40

+Ziegenkäse 17,90

+Bresaola 17,90

## Secondi

---

### Filetto di salmone

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

### Tonno

Thunfischsteak, Sesamkruste, Süßkartoffelpüree, grünes Gemüse <sup>d.g.l.m.o</sup> 26,40

### Luccioperco

Gegrillter Zander, Kohlcreme-Speckrisotto <sup>a.l.m.o</sup> 20,90

### Gamberetti all'aglio e olio

Gegrillte Garnelen, Knoblauch-Kräuter Öl, Weißbrot gegrillt <sup>a.b.o</sup> 24,90

### Cozze

Miesmuscheln, Weißweinsud, Wurzelgemüse, Weißbrot gegrillt <sup>a.l.m.o,r</sup> 19,90

## 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, Erbsen-Erdäpfelpüree, Butterkarotte <sup>g,l,m,o</sup> 18,90

### Filetto di maiale

Schweinsfilet, Speckmantel, Ricottagnocchi, Austernpilzragout <sup>a,c,g,l,m,o</sup> 19,90

### Stinco di agnello

Lammstelze, Erdäpfel-Mohn Schnitte, Protweinschalotten <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

### Cremige Polenta <sup>c,g,l,m</sup>

5,50

### 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>Baby Ananas</b> Rohschinken, kleine Ananas <sup>a.g</sup>	14,90
<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>Pera</b> Birne, Gorgonzola, Walnuss, Speck <sup>a,b,c,g,b</sup>	14,90
<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

Cafe-Vanille Panna Cotta, Schokoschaum <sup>a,c,g,h,o,e</sup> 8,90

### Torta al cioccolato

Schokokuchen, Nougatcreme, Zimtbirne <sup>c,g,h,e</sup> 7,90

### Nougatknödel

Nougatknödel, Vanille-Orangen Creme <sup>a,c,g,h,e</sup> 9,50

### Mascarpone

Mascarponecreme, Kirschragout, Haselnusscantuccini <sup>a,c,e,g,h</sup> 9,50

### Tiramisu

der Klassiker <sup>a,c,g,h,e</sup> 7,90

### Variazioni

Dessertvariation für Zwei <sup>a,c,g,h,o,e</sup> 14,90

## 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 oro barrique, 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	Ramazotti	4,90

## Bevande



### 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>

Augustiner Edelstoff	0,33	4,70
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
Pura Tonica Cortese	0,20l	4,70
Tonic, Bitter Lemon	0,20l	4,00
Pago diverse. Sorten	0,20l	3,90
Eistee Rochard´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.