

Lo chef consiglia



Antipasti

Melanzane

Knusprige Melanzani, Blattsalat, Chilimayo, Pesto

Primi

Zuppa di pesce

Fischsuppe

Secondi

Merluzzo

Kabeljaufilet, Bohnen-Paprika Ragout, Paradeisbutter

Dolce

Südtiroler Scheiterhaufen

Focaccia, Zimt, Vanilleeis, Himbeerragout

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
6,40

Aperitivo della casa

Martini Bianco, Tonic,
Limette, Eis
8,50

Campari Soda

Eis, Zitrone
6,40

London Mule

Gin, Gingerbeer,
Gurke, Eis
9,90

Prosecco ^{1/8}°

Brioso, Venezia
5,70

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

Chardonnay °

Strehn
Deutschkreutz, 22
5,50 / 32,90

Grüner Veltliner °

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

Vermentino°

Lunae
Ligurien, 22
6,30 / 37,30

Moscato Giallo Pfefferer

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

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

nichts gefunden? Frag doch einfach nach unserer Weinkarte!

Antipasti

Polpo

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

Burrata

Cremiger Mozzarella, Paradeiserragout, Basilikumpesto ^g 11,40

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

Melanzane

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

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, Fenchelsalami, Trüffelsalami, Parmesan, eingelegtes Gemüse, Oliven, getrocknete Paradeiser ^{c,g,l,m} kl. 12,20 / gr. 21,00

Formaggi

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

Crostini

Pomodori

Tomaten, Basilikum ^a 4,90

Funghi

Pilztartare, Pecorino ^{a,g} 7,20

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

Pancetta

Gorgonzola, Pancetta, Rucola, Kirschparadeiser ^{a,g}

7,30

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

Insalata

Insalata mista con pollo

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

Insalata di barbabietola

Rote Rüben, Ziegenkäse, Pinienkerne, Rucola, Speck ^{a,c,l,m} 16,90

Insalata mista

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

Zuppe

Ribollita

Toskanische Bauernsuppe mit Kohl, Gemüse, Bohnen ^{a,c,g,l,m,o} 6,90

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

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 gambaretti

Tagliatelle, Garnelen, Blattspinat, Kirschtomaten, Obers ^{a,b,c,g,l,m,o} 27,90

Ravioli al tartufo

hausgemacht, Trüffel-Ricottafülle, braune Butter, eingelegter Trüffel ^{a,c,g,l,m} 21,90

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} 18,90

Lasagne al forno

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

Risotto ai funghi ^{g,l,m,o}

Risotto, Pilze 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, Paradeiser-Olivensauce, gebratene Polenta, Pesto ^{g,l,m,o} 18,90

Filetto di maiale

Schweinsfilet, Gorgonzolagnocchi, Röstzwiebel ^{a,c,g,l,m,o} 21,90

Polpette

Fleischbällchen, Paradeisersauce, knusprige Erdäpfelspalten, Kräuteröl ^{a,c,g,d} 17,50

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		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} 26,40

Merluzzo

Kabeljaufilet, 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}	11,70
Ventricina Scharfe Salami ^{a,g}	12,80
Gorgonzola, prosciutto cotto Schinken, Gorgonzola, karamellisierte Zwiebel ^{a,g,o}	14,20
Salsiccia Wurst, Jungzwiebel ^{a,g}	13,80
Prosciutto crudo Rohschinken, Rucola, Parmesan ^{a,g}	14,40
Acciughe, Capperi Sardellen, Kapern, Zwiebeln ^{a,d,g}	14,20
Cipollotto Jungzwiebel, Taggiasca Oliven, Burrata ^{a,g}	13,20
Ricotta, prosciutto cotto Schinken, Frischkäse, Oregano, Oliven ^{a,g}	14,00
Quattro carni Rohschinken, Kochschinken, Salami Speck ^{a,g}	15,10
Pancetta Speck, Rucola, Burrata ^{a,g}	15,10
Peperoncini, ventricina Scharfe Salami, Sardellen, Speck, scharfe Pfefferoni ^{a,d,g}	14,50

Bianco

Mozzarella

Carciofo Mascarpone, Artischocke, Spinat, Ziegenkäse ^{a,g,o}	14,90
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}	13,90
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

Mandel panna cotta, Zwetschkengelee ^{a,g} 8,50

Torta al cioccolato

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

Ravioli dolci alla ricotta

Maroniknödel, Zimtbrösel, Zwetschken ^{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

Eismarillenknödel

Tichy

5,30 / stk.

Affogato

Espresso, Vanilleeis

5,40

Caffè

Espresso 3,20 Cappuccino 5,40 ^g Kakao 4,60 ^g

Espresso doppio 5,20 Caffè latte 5,50 ^g Tee 4,30

Schlagobers 2,00 ^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	5,40
Seidl	0,3	4,10
Pfiff	0,2	3,30

Flaschenbier ^a

Peroni	0,33	4,90
Grieskirchner dunkles	0,5	5,40
Hofbräuhaus Weißbier	0,5	5,50
Stiegl Zitrone naturtrüb	0,5	5,50
Stiegl Freibier	0,5	5,50

Fasswein, Otto Kletzer, Poysdorf ^o

Weiß	1/8	3,30
Weißer Spritzer	1/4	4,10
Aperolspritzer	1/4	6,20
Hugo	1/4	6,10

Tee

Schwarztee	4,30
Grüntee	4,30
Früchtetee	4,30
Earl Grey	4,30
Kamillentee	4,30
Pfefferminztee	4,30

Alkoholfrei

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

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.