



Lo chef consiglia

•••••
• **Aperitivo della Casa** •
• Lambrusco, Ramazotti •
• Orangensaft, Eiswürfel •
• 8,50 •
•••••

Antipasti

Polpo

Oktopus gegrillt, gebackene Blunze, Karifolcreme

Primi

Zuppa di castagne

Maronicremesuppe, Obershaube, Granatapfelkerne

Secondi

Sella di cervo

Hirschrückensteak, Rotweinbirne, Gnocchi

Dolce

Mascarpone

Mascarponecreme, Vanillekipferl, Mandarine

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
4,90

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

Polpo

Oktopus gegrillt, gebackene Blunze, Karifolcreme ^{g,l,m,o,r} 15,90

Burrata

Cremiger Mozzarella, Paradeiserragout, Basilikumpesto ^g 9,90

Tartare di manzo

Beef Tartare, Trüffelmayo, Weißbrot gegrillt ^{a,c,d,l,m} kl. 13,60 / gr.16,60

Calamari fritti

Knusprige Calamari, Limetten-Chili Mayo ^{a,c,l,m,o,r} 14,90

Lumache

Gugumuck Schnecken, Parmesan-Kräuter Butter, Weißbrot gegrillt ^{g,l,m,r} 15,40

Vitello tonnato

Kalb, Thunfischcreme, Focaccia ^{c,d,g,l,m} 14,90

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 ^a 4,20

Barbietola

Krenricotta, Rote Rübe ^{a,d,g} 5,90

Tartare di manzo

Beef Tartare, Trüffelmayo ^{a,c,d,l,m} 6,50

Vitello tonnato

Kalb, Thunfisch ^{a,c,d,g,l,m} 6,50

Panini

Verdure grigliate

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

6,90

Prosciutto

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

7,50

Pancetta

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

6,90

Insalata

Insalata mista con pollo

Gegrillte Hühnerbrust, Blattsalate, Burrata, Kräutercroutons ^{a.g.l.m} 15,20

Insalata barbietola

Jungspinat, Rucola, rote Rübe, Ziegenkäse, Pinienkerne ^{g.l.m.o} 15,90

Insalata mista

Blattsalate, Kirschparadeiser, Gurke, Balsamico-Rosmarin Marinade ^{l.m.o} 4,90

Zuppe

Zuppa di castagne

Maronicremesuppe, Obershaube, Granatapfelkerne ^{a.c.l.m.o} 7,30

Minestrone

Gemüsesuppe, Wachtelbohnen, Speck, Pasta ^{a.c.l.m.o} 5,50

Zuppa di pomodori

Paradeisersuppe, Basilikumricotta ^{g.l.m} 5,50

Zuppa di pesce

Fischsuppe ^{b.d.l.m,r} 8,90

Primi

Pasta al tartufo Tagliolini, Trüffelpecorino-Pfeffer Sauce ^{a.g.l.m}	+ Trüffel gehobelt € 2,00 / Gramm	15,90
Carbonara Spaghetti Carbonara *original* ^{a.c.l.m}		13,40
Stozzapreti al salsiccia Frische Pasta, caramellierte Zwiebel, italienische Wurst, Pecorino ^{a.c.g}		15,90
Gamberetti Tagliatelle, Garnelen, Paradeiser, Jungzwiebel ^{a.b. c.g.l.m.o}		25,40
Ravioli ai porcini Hausgemachte Ravioli, Steinpilzfülle, Jungspinat, Butter ^{a.c.g.l.m.o}		17,90
Ragù bolognese Tagliatelle, Bolognese Sauce ^{a.c.l.m.o}		12,90
Vongole Linguine, Venusmuscheln, Speck, Jungzwiebel, Chili ^{a.l.m.r.o}		16,90
Lasagne al forno Lasagne, gemischter Salat ^{a.c.l.g.m.o}		13,20
Risotto ^{g.l.m.o} Risotto, Speck , Kohlsprossen 16,40 +Calamari 25,40	+Ziegenkäse +Bresaola	17,90 17,90
+ Trüffel gehobelt € 2,00 / Gramm		

Secondi

Filetto di salmone Lachsfilet, Tagliatelle, Artischocken, Kirschparadeiser, Zitronenbutter ^{a.c.d.g.l.m.o}	21,90
Tonno Thunfischsteak, Erdäpfel - Zitronenpüree, Portweinschalotten ^{d.g.l.m.o}	26,40
Luccioperco Gegrillter Zander, Apfelrisotto, Pancettachip ^{a.l.m.o}	20,90
Gamberetti all'aglio olio Gegrillte Garnelen, Knoblauch-Kräuter Öl, Weißbrot gegrillt ^{a.b.o}	24,90
Cozze Miesmuscheln, Weißweinsud, Wurzelgemüse, Weißbrot gegrillt ^{a.l.m.o,r}	18,90

Secondi

Saltimbocca

Kalbsrücken, Salbei, Prosciuttomantel, Blattspinat, Rosmarinerdäpfel ^{l,m,g} 22,90

Osso bucco

Kalbshaxe geschmort, cremige Polenta, Zitronen-Kräuter ^{g,l,m,o} 20,90

Petto di pollo

Hendlbrust, Fontina-Erdäpfelpüree, gegrillte Austernpilze ^{g,l,m,o} 18,90

Stufato di capriolo

Rehragout, Serviettenknödel mit Cranberry ^{a,c,g,l,m,o} 20,90

Sella di cervo

Hirschrückensteak, Rotweinbirne, Gnocchi ^{g,l,m,o} 25,90

Polpette

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

Tagliata di manzo ^{g,l,m}

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

Branzino ^d

Wolfsbarsch im Ganzen
400-600g 18,90

&

Tagliatelle al tartufo

Trüffeltagliatelle ^{a,c,g,l} 17,50

Spinaci

sautierter Spinat ^{l,m,o} 4,50

Verdure grigliate

gegrilltes Gemüse 3,90

Patate al rosmarino

Rosmarinerdäpfel 4,30

Cremige Polenta ^{c,g,l,m}

5,50

Gamberetto

Garnele ^b 3,20

.....
+ Trüffel gehobelt

.....
€ 2,00 / Gramm
.....

Bambini

Piccata milanese

Hühnerfilet, Ei-Parmesan Panier, Spaghetti, Paradeisersauce ^{a,c,g,l,m,o} 7,70

Spaghetti

Bolognese od. Paradeisersauce ^{a,c,l,g,m,o} 6,50

Pizze

+ Trüffel gehobelt
€ 2,00 / Gramm

Rosso

Paradeissauce & Mozzarella

Margherita der Klassiker ^{a.g}	11,20
Ventricina Scharfe Salami ^{a.g,l,m}	12,20
Gorgonzola, prosciutto cotto Schinken, Gorgonzola, karamellisierte Zwiebel ^{a.g,o}	14,00
Salsiccia Wurst, Jungzwiebel ^{a.g,l,m}	13,60
Prosciutto crudo Rohschinken, Rucola, Parmesan ^{a.g}	13,80
Baby Ananas Rohschinken, kleine Ananas ^{a.g}	14,50
Cipollotto Jungzwiebel, Taggiasca Oliven, Burrata ^{a.g}	12,50
Ricotta, prosciutto cotto Schinken, Frischkäse, Oregano, Oliven ^{a.g}	13,50
Quattro carni Rohschinken, Kochschinken, Salami Speck ^{a.g,l,m}	14,80
Pancetta Speck, Rucola, Burrata ^{a.g,l,m}	13,90
Peperoncini, ventricina Scharfe Salami, Sardellen, Speck, scharfe Pfefferoni ^{a.g,l,m,d}	13,90

Bianco

Mozzarella

Pera Birne, Gorgonzola, Walnuss, Speck <small>a.b, c.g,b</small>	14,90
Salmone Mascarpone, Jungzwiebel, Räucherlachs, Kren ^{a.g,d}	15,40
Melanzane, pancetta Melanzani, Speck, Ziegenkäse, Paradeiser, Petersilie ^{a.g,l,m}	13,60
Taleggio, funghi Geröstete Pilze, kräftiger Weichkäse ^{a.g}	13,60
Quattro formaggi Weich, Blauschimmel, Frisch, Ziege ^{a.g}	13,60
Formaggio di capra, Pancetta Speck, Ziegenkäse, Lauch, geschmorter Knoblauch ^{a.g,l,m}	13,60
Pomodori Paradeiser, Burrata, Basilikumpesto ^{a.g}	13,60

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
Bresaola Rinderrohschinken Rucola ^{a.g}	13,90

Pizza Pane

Pizzastangerl ^a	4,20
Pizzabrot, Knoblauch, Rosmarin	6,10

Olio

+Knoblauchöl	0,20
+Rosmarinöl	0,20

Dolci

Panna cotta

Maroni Panna Cotta, Preiselbeerobers ^{a,c,g,h,o,e} 8,90

Torta al cioccolato

Schokokuchen, Nougatcreme, Zimtbirne ^{c,g,h,e} 7,90

Nougatknödel

Nougatknödel, Vanille-Orangen Creme ^{a,c,g,h,e} 9,50

Mascarpone

Mascarponecreme, Vanillekipferl, Mandarine ^{a,c,e,g,h} 9,50

Variazioni

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

Tiramisu

der Klassiker ^{a,c,g,h,e} 7,20

Eismarillenknödel

Tichy 4,60/stk

Caffè

bio & fairtrade

Espresso 3,00 Cappuccino 5,20 ^g Kakao 4,40 ^g

Espresso doppio 5,00 Caffè latte 5,30 ^g Tee 4,10

Schlagobers 1,20 ^g

Grappa 2cl

Merlot, Nonino	5,50	Riserva, Fontalloro, Felsina	7,90
Moscato, Cleopatra, Poli	5,50	Sarpa oro barrique, Poli	5,50

Spiriti 2cl

Williams, Gölles	6,00	Rum, Ron Johan, Old Plum	5,90
Marille, Gölles	5,80	Haselnusslikör, Freihof	3,90
Belvedere Vodka	5,50	Averna	3,80
Whisky, Balvenie, 12y	5,90	Ramazotti	3,80

Bevande

Lambrusco Rosso
Dell' Emilia
4,40

Budweiser vom Fass ^a

Krügerl	0,5	5,10
Seidl	0,3	3,80
Pfiff	0,2	3,00

Flaschenbier ^a

Augustiner Edelstoff	0,33	4,50
Grieskirchner dunkles	0,5	5,10
Hofbräuhaus Weißbier	0,5	5,30
Stiegl Zitrone naturtrüb	0,5	5,20
Stiegl Freibier	0,5	5,20

Fasswein, Otto Kletzer, Poysdorf ^o

Weiß	1/8	2,90
Weißer Spritzer	1/4	3,90
Aperolspritzer	1/4	5,90
Hugo	1/4	5,70

Tee

Schwarztee	4,10
Grüntee	4,10
Früchtetee	4,10
Earl Grey	4,10
Kamillentee	4,10
Pfefferminztee	4,10

Alkoholfrei

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

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.