

## *Lo chef consiglia*



---

### *Antipasti*

#### **Wildrohschinken**

ingelegte Birne, Preiselbeeren

### *Primi*

#### **Zuppa di castagne**

Maronicremesuppe, Pilztascherl

### *Secondi*

#### **Stufato di capriolo**

Rehragout, gebackenes Maroni-Semmelknödel

### *Dolce*

#### **Polenta**

Süße Polentaschnitte, Honigricotta, Weichselragout

3-Gang 36,00

4-Gang 43,00

*Hier gehts zur online Speisekarte*



## *Aperitivo*

---

**Prosecco**  
Brioso, Venezia  
5,50

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

**Bellini**  
Prosecco, Pfirsich  
5,50

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

**Apfelwermut**  
Maley Cristallier  
Pommerbe  
4,60

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

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

**Prosecco Superiore**  
L'antica querica, ario,  
Venecia, bio  
34,90

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

## *Bianco*

---

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

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

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

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

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

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

## *Rosso*

---

**Bolgheri Bell'aja**  
San Felice  
Toscana, 16  
6,00 / 35,50

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

**Zweigelt**  
Markowitsch  
Göttlesbrunn, 18  
3,90 / 22,90

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

**Chianti Classico**  
San Felice  
Toscana, 16  
4,80 / 28,30

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

# Antipasti

---

## Polpo

Schwarze Linsencreme, Kürbischutney <sup>m,o,r</sup>

13,90

## Burrata

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

9,10

## Tartare di Manzo

Beef Tartare, Trüffelmayo, Weißbrot gegrillt <sup>a,c,d,l,m</sup>

kl. 13,20 / gr.16,20

## Calamari fritti

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

11,20

## Lumache

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

14,90

## Wildrohschinken

eingelegte Birne, Preiselbeeren <sup>o</sup>

10,40

## Vitello Tonnato

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

13,00

## Antipasti

Prosciutto, Fenchelsalami, Rinderrohschinken, Parmesan, eingelegtes Gemüse, Oliven, getrocknete Paradeiser

kl. 11,20 / gr. 20,00

## Formaggi

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

13,00

## Crostini

### Pomodori

Tomaten, Basilikum <sup>a</sup>

3,30

### Acciughe

Sardellen, Ricotta, Kapern <sup>a,d,g</sup> 3,80

### Tartare di Manzo

Beef Tartare, Trüffelmayo <sup>a,c,d,l,m</sup> 5,00

### Vitello Tonnato

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

5,00

## Panini

### Verdure grigliate

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

4,90

### Prosciutto

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

5,90

### Pancetta

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

5,90

## *Insalata*

---

### **Insalata mista con pollo**

Gegrillte Hühnerbrust, Blattsalate, Burrata, Kräutercroutons <sup>a.g.l.m</sup> 14,90

### **Zucca**

Gebackener Hokkaidokürbis, Blattsalate, Liebstockemayo, Kren <sup>a.c.g.l.m</sup> 12,90

### **Insalata mista**

Blattsalate, Kirschlordeiser, Gurke, Balsamico-Rosmarin Marinade <sup>l.m.o</sup> 4,30

## *Zuppe*

---

### **Zuppa di castagne**

Maronicremesuppe, Pilztascherl <sup>a.c.g.l.m.o</sup> 6,50

### **Minestrone**

Gemüsesuppe, Wachtelbohnen, Speck, Pasta <sup>a.c.l.m.o</sup> 4,70

### **Zuppa di pomodori**

Paradeisersuppe, Basilikumricotta <sup>g.l.m</sup> 4,60

### **Zuppa di pesce**

Fischsuppe <sup>b.d.l.m.r</sup> 7,00

## Primi

---

### Cacio e pepe

Linguine, Pecorino-Pfeffer Sauce, gegrillte Austernpilze <sup>a.g.l.m</sup> 13,10

### Carbonara

Spaghetti Carbonara \*original\* <sup>a.c.l.m</sup> 11,10

### Melanzane

Frische Taglioline, Melanzani, Mandeln, Paradeiser, Knoblauchbrösel <sup>a.c.l.h.m</sup> 11,10

### Gambaretti

Tagliatelle, Garnelen, Kirschparadeiser <sup>a.c.g.l.m.o</sup> 23,20

### Tris di Gnocchi

Südtiroler Knödeltris, Paradeiserragout, Parmesan <sup>a.c.g.l.o</sup> 14,90

### Ragù bolognese

Tagliatelle, Bolognese Sauce <sup>a.c.l.m.o</sup> 11,10

### Vongole

Linguine, Venusmuscheln, Speck, Jungzwiebel, Chili <sup>a.l.m.r.o</sup> 13,90

### Lasagne al forno

Lasagne, gemischter Salat <sup>a.c.l.g.m.o</sup> 11,20

### Risotto di zucca <sup>b.g.l.m.o,r</sup>

Kürbisrisotto 14,90 | +Ziegenkäse 16,90

+Calamari od. Garnelen 23,90 | +Bresaola 16,50

## Secondi

---

### Filetto di salmone

Lachsfilet, Kürbis - Ingwercreme, gegrillter Brokkoli <sup>d.g.l.m</sup> 19,20

### Tonno

Thunfischsteak, Kapern-Zitronen Butter, Jungspinat, Rosmarinerdäpfel <sup>d.g</sup> 24,20

### Luccioperco

Zanderfilet, Apfelrisotto, Pancettachip <sup>d.l.m.o</sup> 19,10

### Gambaretti e aglio

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

## Secondi

---

### Cozze

Miesmuscheln, Weißweinsud, Wurzelgemüse, Weißbrot gegrillt <sup>a,l,m,o,r</sup> 17,20

### 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, Fontina-Erdäpfelpüree, sautierte Pilze <sup>g,l,m</sup> 17,90

### Filetto di cervo

Hirschrückensteak, Portweinsauce, Sellerieprüee, Speck - Kohl <sup>g,l,m,o</sup> 23,90

### Stufato di capriolo

Rehragout, gebackenes Maroni-Semmelknödel <sup>a,c,g,l,m,o</sup> 21,90

### Pancetta di maiale

Schweinebauch geschmort, sautiertes Rotkraut, knusprige Erdäpfel <sup>g,l,m,o</sup> 17,90

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

Rinderfilet aufgeschnitten,  
Rucola, Parmesan 200g 27,50 / 400g 42,00

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

Wolfsbarsch im Ganzen  
250-300g 15,20



### Tagliatelle al tartufo

Trüffeltagliatelle <sup>a,c,g,l</sup> 5,70

### Spinaci

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

### Verdure griglia

gegrilltes Gemüse 3,70

### Patate al rosmarino

Rosmarinerdäpfel 3,10

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

4,90

### Gamberetto

Garnele <sup>b</sup> 2,70

## Bambini

---

### Piccata milanese

Hühnerfilet, Ei-Parmesan Panier, Spaghetti, Paradeisersauce <sup>a,c,g,l,m,o</sup> 7,50

### Spaghetti

Bolognese od. Paradeisersauce <sup>a,c,l,g,m,o</sup> 6,20

# 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>Zucca</b> Mascarpone, Trüffelpesto, Garnelen- Kirschparadeiser, Pilze <sup>a,b,g</sup>	18,90
<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	0,00
+Rosmarinöl	0,00

## *Dolci*

---

### **Banana e arachidi**

Bananenscheiben, Mascarpone, Erdnussknusper, Karamellschaum <sup>a,c,g,h,e</sup> 7,30

### **Torta al cioccolato**

Schokokuchen, Nougatcreme, Zwetschkenragout <sup>c,g,h</sup> 7,10

### **Polenta**

Süße Polentaschnitte, Honigricotta, Weichselragout <sup>c,g,h</sup> 7,90

### **Panna Cotta**

Haselnusscreme, Kokosschaum <sup>g,h</sup> 7,50

### **Variazioni**

Dessertvariation für Zwei <sup>a,c,g,h</sup> 13,50

### **Tiramisu**

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

## *Caffè*

---

<b>Espresso</b>	2,70	<b>Cappuccino</b>	4,50 <sup>g</sup>	<b>Kakao</b>	4,00 <sup>g</sup>
<b>Espresso doppio</b>	4,50	<b>Caffè Latte</b>	4,60 <sup>g</sup>	<b>Tee</b>	3,50
<b>Schlagobers</b>	1,00 <sup>g</sup>				



## *Grappa* 2cl

---

Merlot, Nonino	4,40	Riserva, Fontalloro, Felsina	7,20
Moscato, Cleopatra, Poli	4,30	Sarpa oro barrique, Poli	4,50

## *Spiriti* 2cl

---

Williams, Gölles	5,00	Rum, Ron Johan, Old Plum	5,00
Marille, Gölles	4,90	Haselnusslikör, Freihof	3,00
Belvedere Vodka	5,00	Averna	3,00
Whisky, Balvenie, 12y	5,60	Ramazotti	3,00

## Bevande

**Lambrusco Rosso**  
Dell' Emilia  
3,50

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

Krügerl	0,5	4,70
Seidl	0,3	3,40
Pfiff	0,2	2,60

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

Augustiner Edelstoff	0,33	4,20
Grieskirchner Dunkles	0,5	4,70
Hofbräuhaus Weißbier	0,5	4,80
Stiegl Zitrone Naturtrüb	0,5	4,70
Stiegl Freibier	0,5	4,50

### Fasswein, Otto Kletzer, Poysdorf

Weiß	1/8	2,40
Weißer Spritzer	1/4	3,20
Aperolspritzer	1/4	5,00
Hugo	1/4	4,70

### Tee

Schwarztee	3,20
Grüntee	3,20
Früchtetee	3,20
Earl Grey	3,20
Kamillentee	3,20
Pfefferminztee	3,20

### Alkoholfreifrei

Vöslauer	0,75l	5,40
Vöslauer	0,33l	2,60
Jugendgetränk Hollersoda	0,25l	2,00
Jugendgetränk Sozi	0,25l 2,60	0,50l 4,20
Sodawasser	0,125l	0,90
Frucade	0,33l	3,30
Almdudler	0,33l	3,30
Coca Cola (zero)	0,33l	3,30
Kracherl Zitr./Him.	0,33l	3,30
Apfel-Holundersaft	0,25l	3,50
Makava bio Eistee	0,33l	3,50
Bio natur Apfelsaft Bam Opfl	0,25l	3,70
Pura Tonica Cortese	0,20l	4,00
Tonic, Bitter Lemon	0,20l	3,40
Pago diverse. Sorten	0,20l	3,50
Eistee Zitrone/Pfirsich	0,33l	3,30
Red Bull	0,25l	4,50

### 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.