

SUPPEN

Frittatensuppe (A,C,G,L)	4,60
Tomatensuppe (G)	4,60
Knoblauchcremesuppe (A,G)	4,60
Minestrone (L)	4,60

SALATE

Grüner Salat	3,50
Tomatensalat	4,90
Kartoffelsalat	3,90
Kleiner gemischter Salat	4,90
Großer gemischter Salat	6,90
Bauernsalat - Schafskäse, Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebel, Oliven (G)	10,90
Insalata di rucola - Rucola, Cherrytomaten, Grana Padano (G)	9,90
Insalata di tonno - Thunfisch, gekochtes Ei, Blattsalat, Cherrytomaten, rote Zwiebel, Oliven (C,D)	10,90
Insalata di salmone - Räucherlachs, Blattsalat, Cherrytomaten, Avocado, rote Zwiebel (D)	11,90
Insalata di pollo - gegrillte Hühnerstreifen, Blattsalat, Cherrytomaten, Grana Padano (G)	11,90

Dressing nach Wahl: Balsamico, Essig-Öl oder Joghurt-Knoblauch (G)

VORSPEISEN

Gebackenes Gemüse - Champignons, Broccoli, Zucchini, Sauce Tartare (A,C,G,M,N)	10,90
Gebackener Mozzarella mit Preiselbeeren (A,C,G,N)	10,90
Calamari fritti mit Sauce Tartare (A,C,D,G,R)	10,90
Caprese - Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum (G)	11,50
Prosciutto e mozzarella – Prosciutto di Parma, Büffelmozzarella, Basilikum (G)	12,50
Oktopus vom Grill auf Rucolasalat mit Hausbrot (R)	14,90

PASTA

Pomodoro – Tomatensauce, Knoblauch	9,90
Aglio, olio e peperoncino - Knoblauch, Chilischoten, Petersilie, Olivenöl	9,90
Funghi - frische Champignons, Oberssauce (F,G)	9,90
Al pesto genovese – Basilikum, Pinienkerne, Grana Padano, Olivenöl (G)	10,90
Della casa - Cherrytomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl (G)	10,90
Bolognese - hausgemachte Fleischsauce, Basilikum (L)	10,90
Panna – Schinken, Oberssauce (F,G)	10,90
Carbonara – Speck, Ei, Oberssauce (C,F,G,L,M)	10,90
Arrabiata – Speck, Chilischoten, Tomatensauce (L,M)	10,90
Gorgonzola – italienischer Blauschimmelkäse, Oberssauce (F,G)	10,90
Spinaci - Blattspinat, Schafskäse, Knoblauch, Oberssauce (F,G)	10,90
Al tonno - Thunfisch, Knoblauch, Chilischoten, Olivenöl	10,90
Pollo - Hühnerstreifen, Paprika, Zwiebel, Tomatensauce	12,90
Frutti di mare – Meeresfrüchte, Knoblauch, Tomatensauce (B,D,R)	12,90
Salmone – Lachs, Cherrytomaten, Oberssauce (D,F,G)	12,90
Primavera – Champignons, Zucchini, Broccoli, Paprika, rote Zwiebel, Olivenöl	12,90
Verdura – Champignons, Spinat, Broccoli, Zwiebel, Paprika, Zucchini, Oberssauce (F,G)	12,90
Quattro formaggi – Gorgonzola, Schafskäse, Mozzarella, Parmesan (F,G)	13,90
Toscana – Scampi, Shrimps, Dill, Oberssauce (B,F,G)	14,90
Pescara - Scampi, Zwiebel, Knoblauch, Chilischoten, Weißweinsauce (B,O)	14,90
Cozze al pomodori – Miesmuscheln, Knoblauch, Tomatensauce (R)	14,90
Nudelsorten nach Wahl :	
Spaghetti, Penne (A,C)	
Tagliatelle, Tortellini, Gnocchi, Vollkorn-Penne (A,C)	1,90
Unsere Pastagerichte gibt es auch mit Mozzarella überbacken	1,90

AL FORNO

Lasagne della casa - hausgemachtes Fleischragout, Bechamelsauce, Mozzarella (A,C,G,L)	13,90
Vegetarische Lasagne – Gemüse, Bechamelsauce, Mozzarella (A,C,G)	13,90

RISOTTO

(ca. 20 Minuten Wartezeit)

Risotto alle verdure - frisches Saisongemüse (G,L,O)	14,90
Risotto pollo e funghi - Hühnerbruststreifen, frische Champignons (G,L,O)	15,90
Risotto ai frutti di mare – Miesmuscheln, Scampi, Calamari, Safran (B,G,L,O,R)	16,90

PIZZA

Marinara – Tomatensauce, Knoblauch (A)	8,90
Bianca – Käse, Knoblauch (A,G)	8,90
Margherita – Tomatensauce, Käse (A,G)	8,90
Cipolla – Tomatensauce, Käse, Zwiebel (A,G)	9,40
Funghi – Tomatensauce, Käse, frische Champignons (A,G)	9,40
Siciliana – Tomatensauce, Käse, Kapern, Oliven, Sardellen (A,D,G)	10,40
Cardinale – Tomatensauce, Käse, Schinken (A,G)	10,40
Carciofini – Tomatensauce, Käse, Artischocken, Zwiebel, Schafskäse (A,G)	10,40
Bolognese – Tomatensauce, Käse, hausgemachtes Fleischragout, Basilikum (A,G,L)	10,40
Salami – Tomatensauce, Käse, Salami (A,G,L,M)	10,40
Duo – Tomatensauce, Käse, Schinken, frische Champignons (A,G)	10,40
Hawaii – Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas (A,G)	10,40
Al tonno – Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel, Oliven (A,D,G)	10,40
Napoletana – Tomatensauce, Käse, frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum (A,G)	10,40
Spinaci – Tomatensauce, Käse, Blattspinat, Schafskäse, Knoblauch (A,G)	10,40
Provenciale -Tomatensauce, Käse, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni mild (A,G,L,M)	11,90
Quattro formaggi – Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Schafskäse, Grana Padano (A,G)	12,60
Quattro stagioni – Tomatensauce, Käse, Schinken, frische Champignons, Artischocken (A,G)	11,90
Diavolo – Tomatensauce, Käse, Salami, Speck, Zwiebel, Pfefferoni scharf (A,G,L,M)	11,90
Rusticana – Tomatensauce, Käse, Schinken, frische Champignons, Artischocken, Oliven, Spiegelei (A,C,G)	11,90
Capricciosa – Tomatensauce, Käse, Schinken, frische Champignons, Artischocken, Oliven, Sardellen (A,D,G)	11,90

Verdura – Tomatensauce, Käse, Champignons, Spinat, Broccoli, Artischocken, Paprika (A,G)		11,90
Pepperoni – Tomatensauce, Käse, pikante Salami (A,G)		11,90
Bufalina – Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl (A,G)		12,60
Piccantissima – Tomatensauce, Käse, pikante Salami, gegrillte Paprika, Basilikum (A,G)		12,60
Primavera – Tomatensauce, Käse, Zucchini, frische Tomaten, Champignons, rote Zwiebel (A,G)		12,60
Salatpizza (Calzone) – Tomatensauce, Käse, Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika (kalt belegt, Sauce nach Wahl) (A,G)		12,60
Chef – Tomatensauce, Mascarponecreme, Prosciutto di Parma, Basilikum (A,G)		12,60
Pollo – Tomatensauce, Käse, gegrillte Hühnerstreifen, Pfefferoni mild, Mais (A,G)		12,60
Frutti di mare – Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch (A,B,D,G,O,R)		12,60
Parmetta – Tomatensauce, Büffelmozzarella, Prosciutto di Parma, Basilikum, Olivenöl (A,G)		13,60
Prosciutto – Tomatensauce, Käse, Prosciutto di Parma, frische Tomaten, Rucola, Grana Padano (A,G)		13,60
Fresca – Tomatensauce, Käse, Büffelmozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Olivenöl (kalt belegt) (A,G)		13,60
Salamino Piccante – Tomatensauce, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, pikante Salami		13,60
Toscana – Tomatensauce, Käse, Schinken, Zwiebel, Speck, Salami, Mais, Mozzarella (A,G,L,M)		13,60
Pizza per due (für zwei Personen) Tomatensauce, Käse, 5 Zutaten nach Wahl (A,G)		20,90
Pizzabrot Knoblauch / ohne Knoblauch (A)	2 Stk.	2,50
	4 Stk.	4,00
Focaccia mit Knoblauch (A)		5,90
Focaccia mit Olivenöl und Rosmarin (A)		5,90
American Style (doppelter Boden)		3,50
Zusätzliche Auflagen		1,90
Knoblauch, Zwiebel		0,90
Meeresfrüchte, Shrimps, Prosciutto, Hühnerbruststreifen		3,50

Auf Wunsch können alle Pizzen auch als Calzone zubereitet werden

FLEISCHGERICHTE

Wiener Schnitzel (Schwein / Pute) mit Kartoffelsalat (A,C,G,N)	12,90
Cordon Bleu (Schwein / Pute) mit Pommes (A,C,G,N)	14,90
Cordon Bleu „Toscana“ (Schwein / Pute) gefüllt mit Prosciutto di Parma und Mozzarella, dazu Petersilkartoffeln und Preiselbeeren (A,C,G,N)	16,90
Puten-Champignonschnitzel mit Petersilkartoffeln und Broccoli (A,F,G,L)	13,90
Putenbrust vom Grill mit gebratenen Cherrytomaten und Pommes	12,90
Putenfilet mit Spinat-Ricotta-Füllung in Natursaft, dazu Reis (A,G,L)	14,90
Schweinskotelett vom Grill mit Pommes und Kräuterbutter (G)	12,90
Piccata milanese Schweinslungenbraten in Parmesanpanade, mit Spaghetti Pomodoro und frischem Basilikum (A,C,G)	16,90
Schweinsmedaillons vom Grill mit Tagliatelle in Champignon-Oberssauce (A,C,F,G)	16,90
Lammkotelett vom Grill mit Rosmarinkartoffeln	17,90

FISCH

Scholle gebacken mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartare (A,C,D,G,M,N)	13,90
Zanderfilet vom Grill mit Spinat und Petersilkartoffeln (A,D,G)	16,90
Wolfbarschfilet vom Grill mit grünem Spargel und Tagliatelle al pesto genovese (A,C,D,G)	18,50
Lachssteak vom Grill mit mediterranem Grillgemüse (D)	16,90
Calamari vom Grill mit Rucolasalat und Cherrytomaten, dazu Hausbrot (A,R)	17,90
Scampi vom Grill mit Basmatireis und Knoblauch-Joghurt-Dip (B,G)	17,90
Miesmuscheln in Weißweinsauce, dazu Hausbrot (A,O,R)	16,90

BEILAGE

Pommes / Petersilkartoffeln (G) / Reis (G)	3,90
Süßkartoffel-Pommes	4,90
Grillgemüse	5,90

NACHSPEISEN

Tiramisu hausgemacht (A,C,G,H)		6,90
Mini-Schoko-Gugelhupf mit warmer Schokosauce und Schlagobers (A,C,E,F,G,H)		5,90
Palatschinken mit Marillenmarmelade (A,C,G,H)		5,90
Palatschinken mit Nutella (A,C,G)		5,90
Apfelstrudel (A,G,H)		5,90
Topfenstrudel (A,C,F,G,H)		5,90
Profiteroles (3 Stk.) (A,C,G)		6,90
Panna cotta mit Karamellsauce (G)		6,90
Soufflé Black & White mit Vanilleeis (A,C,G)		6,90
Vanillesauce (G)		1,90
Vanilleeis (G) 1 Kugel		1,90

GETRÄNKE

Kaffee und Tee

Kleiner Espresso / Macchiato (G)		2,70
Großer Espresso		4,10
Verlängerter		3,60
Cappuccino (G)		3,90
Caffe Latte (G)		4,40
Heiße Schokolade (G)		4,60
Verschiedene Teesorten		3,30

Alkoholfreie Getränke

Pepsi / Pepsi MAX(*)	0,33l	3,80
	0,50l	4,80
Almdudler, Frucade	0,33l	3,80
	0,50l	4,80
Eistee Zitrone / Pfirsich	0,33l	3,80
	0,50l	4,80
Vöslauer prickelnd / ohne	0,33l	3,50

Rauch Johannisbeere / Marille	0,20l	3,90
Red Bull (*)	0,25l	4,50
Soda Wasser	0,25l	2,20
	0,50l	3,50
Soda Zitrone / Himbeer / Holunder	0,25l	2,90
	0,50l	3,90
Wasser Zitrone / Himbeer / Holunder	0,25l	2,10
	0,50l	3,30
Orangensaft / Apfelsaft	0,25l	3,50
	0,50l	4,60
Orangensaft / Apfelsaft gespritzt	0,25l	3,20
	0,50l	4,40
Orangensaft / Apfelsaft mit Wasser	0,25l	2,40
	0,50l	3,90

Aperitif

Prosecco (0)	0,1l	4,20
	0,75l	26,50
Campari Soda / Orange		5,70
Martini		5,10
Aperol Spritzer (0)		5,90
Kaiser Spritzer (0)		4,50

Spirituosen 0,2 cl

Grappa Riserva		3,90
Obst Schnaps		3,80
Cognac Metaxa		3,80
Vodka Eristoff		3,80
Averna / Fernet Branca		3,80
Whiskey Jack Daniels		4,10

BIER

Fassbier

Ottakringer (A)	0,20l	3,20
	0,30l	3,80
	0,50l	4,60

Flaschenbier

Stiegl (A)	0,50l	4,70
Paulaner Hefe-Weißbier (A)	0,50l	4,80
Ottakringer Radler (A)	0,50l	4,70
Null'Josef (alkoholfrei) (A)	0,50l	4,70

WEINE

Italienische Weine

Weißwein

Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G., Fattorie Melini (O)	1/8l	5,20
	0,75l	29,00
Gavi D.O.C., Ca' Bianca (O)	1/8l	5,20
	0,75l	29,00
Chardonnay I.G.T. di Lenardo, Venezia Giulia (O)	1/8l	4,90
	0,75l	27,50
Pinot Grigio D.O.C. di Lenardo, Friuli (O)	1/8l	4,90
	0,75l	27,50

Rotwein

Chianti Classico Borgo Scopeto D.O.C.G. (0)	1/8l	6,20
	0,75l	33,00
Valpolicella D.O.C. Cantina Valpantena (0)	1/8l	4,90
	0,75l	27,50
Montepulciano D'Abruzzo D.O.P. Palio (0)	1/8l	5,50
	0,75l	29,50
Primitivo di Manduria D.O.C. Villa Santera (0)	1/8l	5,50
	0,75l	29,50

Landwein

Weingut Wolfgang & Sylvia Groll, Langenlois

Hauswein Grüner Veltliner, Zweigelt (0)	1/8l	3,10
Grüner Veltliner Kamptal Vom Löss (0)	1/8l	4,10
	0,75l	23,00
Gelber Muskateller Selektion (0)	1/8l	4,40
	0,75l	24,00
Rosé vom Zweigelt (0)	1/8l	4,10
	0,75l	23,00
Zweigelt Klassik (0)	1/8l	4,10
	0,75l	23,00
Weißer Spritzer / Roter Spritzer (0)	1/4l	3,70

*Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern

Allergeninformation

Information über EU-Allergenzutaten zur Umsetzung der Allergen-Informationverordnung (BGBl. II 175/2014).

Achten Sie auf die Informationen in der Klammern (Information).
Die angegebenen Großbuchstaben geben Auskunft über die enthaltenen EU-Allergenzutaten (siehe Legende unten).
Nicht gekennzeichnete Speisen enthalten keine Allergene.

BEZEICHNUNG	BUCHSTABE
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnüsse	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Schwefeldioxid und Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl. Nr. II/175/2014)

*) Enthält eine Phenylalaninquelle

**) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken