



SPRITZ·APERITIVI

APEROL VENEZIANO

Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe 8,50

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, Soda, Orangenscheibe 8,50

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello der Tourismusschule Klessheim,
Prosecco, Organics Bitter Lemon 8,50

SARTI SPRITZ

Sarti, Prosecco, Soda, Orangenscheibe 8,50

ITALICUS SPRITZ

Italicus, Prosecco, Soda 8,90

ORANGE SPRITZ

Aperol, Orangenscheibe, Organics Black Orange 8,90

ROSATO SPRITZ

Rosato, Prosecco, Basilikum 8,90

WASSERMELONE GURKE SPRITZ

Hausgemachte Wassermelonen-Gurken-
Limonade, Prosecco, Soda 8,50

RHABARBER HIBISKUS SPRITZ

Hausgemachte Rhabarber-Hibiskus-Limonade,
Prosecco, Soda 8,50

MANDARINE INGWER SPRITZ

Hausgemachte Mandarinen-Ingwer-Limonade,
Prosecco, Soda 8,50

HUGO

Prosecco, Holunderblütensirup,
Soda, Minze, Limette 8,50

Aperitivi in 0.0 Alkoholfrei

BLA SPARKLING TEA

Copenhagen Tea Company 5,90

MINI FX

Gelber Muskateller Traubensaft, FX Pichler 5,90

2023 FLY

Alkoholfreier Cabernet Sauvignon,
Obsthof Retter 5,90

BELLINI

Prosecco, Pfirsichpüree 8,90

TESTAROSSA

Prosecco, Erdbeerpüree 8,90

KIR ROYAL

Prosecco, Crème de Cassis 8,90

LILLET BERRY

Lillet Blanc, Organics Wild Berry, Soda 8,90

CAMPARI BULL

Campari, Red Bull Energy Drink 10,30

GIN TONIC

Beefeater 24 Gin, Organics Tonic Water 14,80

NEGRONI

Gin, Campari, roter Wermut, Orangenzeste 12,50

AMERICANO

Campari, roter Wermut, Soda, Orangenscheibe 12,50

NEGRONI SBAGLIATO

Campari, roter Wermut, Prosecco 10,90

CAMPARI SODA

Campari, Soda 7,80

CAMPARI ORANGE

Campari, Orangensaft 8,50

SCHAUMWEIN · 0,1L

Prosecco »Edizione Cavalli« DOC Extra Dry 6,50
Rosa »Edizione Cavalli« Spumante Extra Dry 7,50
Perrier-Jouët »Grand Brut« Epernay Champagne 15,90

CRODINO SODA

Crodino, Soda 6,50

CRODINO ORANGE

Crodino, Orangensaft 7,80

SANBITTER SODA

Sanbitter, Soda 6,50

SANBITTER ORANGE

Sanbitter, Orangensaft 7,80

KLASSIKER

RUSTY NAIL

Scotch Whisky, Drambuie,
Zitronenzeste 12,50

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlúa, Espresso,
Zuckersirup 12,50

PORNSTAR MARTINI

Vanille-Vodka, Passoã, Pas-
sionsfruchtpüree, Limettensaft,
Vanillesirup, Prosecco 14,50

MARTINI COCKTAIL

Gin, trockener Wermut, Olive 12,50

MANHATTAN

Bourbon, roter Wermut,
Angostura, Kirsche 12,50

MARGARITA

Tequila, Cointreau, Limettensaft,
Salzrand 13,50

OLD FASHIONED

Bourbon, Würfelzucker,
Angostura, Orangenzeste 12,50

DAIQUIRI

Weißer Rum, Limettensaft,
Zuckersirup 12,50

COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, Cranberry-
saft, Limettensaft 12,90

SINGAPORE SLING

Gin, Cherry Heering, Zitronen-
saft, Angostura, Bénédictine,
Soda 13,50

HARVEY WALLBANGER

Vodka, Galliano, Orangensaft 12,90

SEX ON THE BEACH

Vodka, Pfirsichlikör, Orangen-
saft, Cranberrysaft 12,90

BASIL SMASH

Gin, Basilikum, Zitronensaft,
Zuckersirup 13,50

BLACK RUSSIAN

Vodka, Kahlúa 12,50

WHITE RUSSIAN ^[G]

Vodka, Kahlúa, Sahne 12,90

BLOODY MARY ^[D, L]

Vodka, Tomatensaft, Zitronen-
saft, Worcestershiresauce,
Tabasco, Selleriesalz,
schwarzer Pfeffer 12,50

MULES·SOURS·GIMLETS

MOSCOW MULE

Vodka, Organics Ginger Beer,
Limette, Ingwer, Minze 13,50

LONDON MULE

Gin, Organics Ginger Beer,
Limette, Ingwer, Minze 13,50

IRISH MULE

Irish Whiskey, Organics Ginger
Beer, Limette, Ingwer, Minze 13,50

MEXICAN MULE

Tequila, Triple Sec, Organics
Ginger Beer, Limette,
Ingwer, Minze 13,50

DARK ,N' STORMY

Rum, Organics Ginger Beer,
Limette, Ingwer, Minze 13,50

WHISKEY SOUR

Bourbon, Zitronensaft,
Zuckersirup 13,50

APEROL SOUR

Aperol, Zitronensaft,
Zuckersirup 13,50

AMARETTO SOUR

Disaronno Amaretto, Zitronen-
saft, Zuckersirup 13,50

AVERNA SOUR

Averna, Zitronensaft,
Zuckersirup 13,50

RAMAZZOTTI SOUR

Ramazotti, Zitronensaft,
Zuckersirup 13,50

RUM SOUR

Weißer oder brauner Rum,
Zitronensaft, Zuckersirup 13,50

CAMPARI SOUR

Campari, Zitronensaft,
Zuckersirup 13,50

GIN GIMLET

Gin, Limettensaft, Zuckersirup
13,50

RUM GIMLET

Weißer Rum, Limettensaft, Zu-
ckersirup 13,50

VODKA GIMLET

Vodka, Limettensaft, Zuckersirup
13,50

ANTIPASTI

Antipasti di pesce

COZZE IN BIANCO O AL POMODORO ^[O, R]

Miesmuscheln in Weißwein- oder Tomatensauce 18,50

PESCE CRUDO »CAVALLI« ^[B, D, R]

Thunfischtartare, Austern, Scampi aus Wildfang, Sardellen, Garnelen-Carpaccio 26,50

PESCE CRUDO PER QUATTRO ^[B, D, R]

Pesce Crudo für 4 Personen, auf Etagere und Crushed-Ice: 8 Austern, 8 Sizilianische Rotgarnelen, 8 Scampi, 4 Jakobsmuscheln 135
... mit 30g Royal Imperial Auslese Kaviar
(Acipenser Schrenkii × Huso Dauricus), +65

CAPELANTE ALLA GRIGLIA ^[G, R]

Gegrillte Jakobsmuscheln (3 Stück) 18

ZUPPA DI PESCE »CAVALLI« ^[B, D, L, R]

Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Meeresfisch nach Art des Hauses 16,80

TARTARE DI TONNO ^[D]

Thunfischtartare mit Avocado 17,50

CAVIALE CON BLINIS ^[A, C, D, G]

Royal Imperial Auslese Kaviar (Acipenser Schrenkii × Huso Dauricus) mit Blinis 30g/50g 75 / 125

Antipasti classici

VITELLO TONNATO ^[C, D, G]

Hauchdünnes Kalbfleisch mit Thunfischsauce 16,80

BURRATA AL POMODORO ^[G]

Burrata auf lauwarmem Tomatenspiegel 16,50

CARPACCIO DI MANZO ^[G]

Hauchdünnes, rohes Rindfleisch mit Parmesan und Rucola 16,50

BEEF TARTARE ^[C, G]

Mit Eigelb und Parmesanchip 22,80

ZUPPA DI PARMIGIANO ^[A, G]

Parmesansuppe mit Parmesanchip 7,80

INSALATA MISTA

Gemischter Salat 6,50

PASTA

LINGUINE AGLI SCAMPI ^[A, B, C, G]

Linguine mit Limettensauce und
Scampi-Tartare 23,50

MACCHERONI ALLA BURRATA ^[A, G]

Maccheroni mit Burrata in Tomatensauce 19,50

TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO ^[A, C, G]

Tagliatelle mit schwarzem Trüffel 21,80

MACCHERONI ALLE VONGOLE ^[A, D, H, R]

Mit Vongole, Pistazien und Katsuobushi-Flocken
(geräucherte Fischflocken) 24,50

PACCHERI ALL'ASTICE E VONGOLE ^[A, B, R]

Paccheri mit Hummer und Vongole 34,50

GNOCCHI AL GRANCHIO ^[A, B, C, G]

Gnocchi mit Krebsfleisch 27,80

LINGUINE ALLA BUSARA ^[A, B, R]

Mit Shrimps, Scampi, Miesmuscheln
und Calamari 25,50

PENNE ALLA SALSIICCIA ^[A, O]

Penne mit Salsiccia und Oliven 19,50

PENNE AL MANZO ^[G]

Penne mit Rind und Pilzen in leichter Tomaten-
Obers-Sauce 24,50

PACCHERI AL POMODORO E RICOTTA ^[A, G]

Paccheri mit Tomatensauce und Ricotta 15,80

LINGUINE ALLE VONGOLE ^[A, R]

Linguine mit Venusmuscheln 22,80

RAVIOLI FICHI E PECORINO ^[A, C, G]

Feigenravioli mit Pecorino 21,50



GLUTENFREI?

Jedes Gericht gibts mit glutenfreier Pasta zum
Aufpreis von € 3,50

RISOTTO

RISOTTO PIEMONTESE ^[B, G, L]

Risotto mit Safran, Zucchini und Shrimps 23,50

RISOTTO VEGETARIANO ^[G, L]

Gemüserisotto 18,50

RISOTTO AI CALAMARI ^[G, R]

Risotto mit Calamari, Oliven und Kapern 21,80

PIZZA

CAVALLI ^[A, G]

Fior-di-latte-Mozzarella, Tomatensauce, Rohschinken, Parmesan, Rucola und Cherrytomaten 17,50

PIAZZA ^[A, G, O]

Kartoffel-Safrancreme, Miso, Büffel-Stracciatella, Kaviar. Dazu ein Glas Perrier-Jouët Champagner 65

CONTADINA ^[A, C, G, O]

Fior-di-latte-Mozzarella, Tomatensauce, Speck, Ei, rote Zwiebeln, Mais, Schafskäse 18,50

SICILIA ^[A, G]

Fior-di-latte-Mozzarella, Tomatensauce, getrocknete Tomaten, Kapern, Artischocken, Oliven, Sardellen 16,50

TARTUFATA ^[A, G]

Fior-di-latte-Mozzarella, Steinpilze, Trüffel-Creme, frischer Trüffel 22,50

CAPRICCIOSA ^[A, G, O]

Fior-di-latte-Mozzarella, Tomatensauce, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven 16,50

CALZONE ^[A, G]

Fior-di-latte-Mozzarella, Tomatensauce, Schinken, Salami, Champignons 15,80

PALERMITANA ^[A, G]

Büffelmozzarella aus Kampanien, Cherrytomaten, Rucola, Garnelen, Basilikum-Pesto 22,50

SFIZIOSA ^[A, G]

Kürbis-Creme, Räucherlachs, Büffelmozzarella aus Kampanien, Cherrytomaten, Rucola, roter Pfeffer, Limetten-Zeste 19,50

DIAVOLO ^[A, G]

Fior-di-latte-Mozzarella, Tomatensauce, Salamino piccante 15,80

CAPRESE ^[A, G]

Fior-di-latte-Mozzarella, Tomatensauce, Mini-Bufalina, Oliven, Basilikum-Pesto, Cherrytomaten 15,40

MARE E MONTE ^[A, B, G]

Fior-di-latte-Mozzarella, Tomatensauce, Shrimps, Champignons, Rucola 17,50

TONNO ^[A, D, G]

Fior-di-latte-Mozzarella, Tomatensauce, Thunfisch und Zwiebeln 16,50

SALSICCIA ^[A, G, O]

Fior-di-latte-Mozzarella, Tomatensauce, Italienische Bratwurst, Paprika, Oliven und Frischkäse 16,80

QUATTRO FORMAGGI ^[A, G]

Fior-di-latte-Mozzarella, Tomatensauce, Parmesan, Gorgonzola, Schafskäse 15,80

VEGETARIANA ^[A, G]

Fior-di-latte-Mozzarella, Tomatensauce, gemischtes Gemüse 15,50

PESCATORE ^[A, B, D, G, R]

Fior-di-latte-Mozzarella, Tomatensauce, Meeresfrüchte 17,80

MEZZA LUNA ^[A, G]

Halb Margherita, halb Salami mit Frischkäse 15,80

BURRATINA ^[A, G]

Tomatensauce, Burrata, Cherrytomaten, Basilikum 16,50



GLUTENFREI?

Jede Pizza mit glutenfreiem Teig gibts zum Aufpreis von € 6

PESCE E CARNE

PESCE DEL GIORNO ^[D]

Tagesfisch für 2 Personen, fragen Sie uns!

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA ^[D]

Seezunge vom Grill 39,50

CALAMARI ALLA GRIGLIA ^[R]

Calamari vom Grill 26,50

BRANZINO ALLA GRIGLIA ^[D]

Wolfsbarsch vom Grill 27,50

CALAMARI FRITTI ^[A, C, G, R]

Gebackene Calamari mit Frischkäse 25,80

POLPO AL TARTUFO ^[G, R]

Oktopus mit Trüffelpüree und frischem Trüffel 29,50

SCAMPI ALLA GRIGLIA ^[B]

Scampi vom Grill 29,50

Alle Fisch-Gerichte mit Kartoffeln.

Mit saisonalem Gemüse, +5.

TAGLIATA DI MANZO ^[G]

Mit Rucola und Parmesan 29,50

CARRÉ DI AGNELLO ^[G]

Lammkarree mit Trüffelpüree 32,80

DOLCE

GELATO ALLO ZABAIONE ^[C, G, O]

Zabaioneeis mit Schoko-Crumble und Sherry, von: ALPZ 12,50

TIRAMISÙ ALLA CAVALLI ^[A, C, G]

Tiramisù nach Art des Hauses 7,50

PANNA COTTA ^[G]

Gelierte Oberscreme mit Vanille und Waldbeeren 7,50

SORBETTO AL LIMONE

Zitronensorbet 7,80

NERO AL CARAMELLO ^[G]

Schoko-Crumble auf Himbeerspiegel mit dunkler Schoko-Mousse-Stange mit flüssigem Karamellkern, von: Süßerei by Theresa Jahoda 12,50

AFFOGATO ^[G]

Vanilleeis mit Espresso 6,80

BIER UND WEIN

Bier

Stiegl Pils 0,3l 4,90

Stiegl Freibier ^{alkoholfrei} 0,3l 4,90

Stiegl Weißbier 0,3l 5,10

Stiegl Radler 0,3l 4,90

Schaumwein • 0,1l

Prosecco Spumante »Edizione Cavalli« DOC Extra Dry 6,50

Rosa »Edizione Cavalli« Vino Spumante Extra Dry 7,50

Perrier-Jouët »Grand Brut« Epernay Champagne 15,90

Weiß & Rosé • 1/8l

Chardonnay »Edizione Cavalli«, Cantina Beato 5,90

Pinot Grigio delle Venezie DOC 5,90

Lugana DOC Pratello 6,90

Sauvignon »Alturis« IGP 6,90

Grüner Veltliner »Ried Theyerner Berg« DAC, Dockner Theyern, Traisental 6,90

Riesling Malat DAC 7,90

»Flora« Sauvignon Blanc DAC, H. Sabathi, Südsteiermark 6,90

Rosato IGT Calafuria, Tormaresca, Apulien 6,90

Rot • 1/8l

Merlot »Edizione Cavalli« DOC Breganze 5,90

Peppoli Chianti Classico DCG 7,90

Syrah »I Trubi« DOC, Cusumano Sizilien 6,90

Blaifränkisch »vom Lehm«, Albert Gesellmann Deutschkreutz 7,50

Zweigelt Heideboden, Goldenits, Taden 7,50

ALKOHOLFREI

San Pellegrino 0,25l / 0,7l 3,50 / 6,80

Apfelsaft naturtrüb 0,2l 4,20

Soda Zitron 0,3l / 0,5l 3,20 / 4,80

Cola / Cola Zero 0,33l 4,50

Fentimans Tonic 4,50

Schweppes Tonic 4,50

RED BULL ENERGY DRINKS

Red Bull Energy Drink 4,80

Red Bull Zero 4,80

Red Bull Editions 4,80

THE ORGANICS BY RED BULL

Simply Cola 4,80

Bitter Lemon 4,80

Tonic Water 4,80

Purple Berry 4,80

Black Orange 4,80

Ginger Beer 4,80

HAUSGEMACHTER EISTEE 0,5L

Zitrone 5,80

Pfirsich 5,80

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,5L

Wassermelone-Gurke 6,50

Rhabarber-Hibiskus 6,50

Mandarine-Ingwer 6,50

DIGESTIVI

EDELBRÄNDE • 2CL

Herzog Alter Apfel 5,50
Herzog Marille 5,50
Rote Williamsbirne 5,50
Guglhof Himbeer-Brand
Reserve 7,50
Guglhof Vogelbeer-Brand
Reserve 8,50
Guglhof Zwetschenbrand
Reserve 6,50
Rochelt Wachauer Marille
7 Jahre Reifezeit 23,50
Rochelt Gravensteiner Apfel
10 Jahre Reifezeit 20,50
Rochelt Williamsbirne
7 Jahre Reifezeit 21,50

GIN • 4CL

Hendrick's 10
Monkey 47 10
Roku Gin 10
Beefeater 24 10
Beefeater 8
Tanqueray Ten 10
Tanqueray 9
Blue Gin 10
Gin Mare 10
Gin Sul 9
Malfy Gin Original 10
Malfy Gin Zitrone 10
Malfy Gin Blutorange 10
Malfy Gin Rosé 10

VODKA • 4CL

Absolut Elyx 10
Grey Goose 10
Belvedere 10
Absolut Vodka 8
Ketel One 9

WHISKIES • 4CL

Johnnie Walker Black Label 12
Jameson 11
Chivas Regal 12
Aberlour 12y 11
Four Roses 8,50
Jack Daniel's 9,50
Lagavulin 14
Talisker 14
Glenfiddich 14
Canadian Club 11
Oban 14y 14

GRAPPA • 2CL

Poli »Big Mama« 6,50
Astoria Grappa Bianca 6,50
Astoria Grappa Barricata 6,50
Marolo Grappa di Amarone
Invecchiato 8,50
Marolo Grappa di Barolo
12 Anni Invecchiato 11,50

RUM • 4CL

Zacapa 23 10
Bumbu XO 10
Bumbu 8
Havana 3 años 8
Havana 7 años 10
Diplomático 10
Hawienero 8

COGNAC • 2CL

Martell Cordon Bleu 13,50
Martell VSOP 8

TEQUILA • 2CL

Clase Azul Reposado 19,50
Del Maguey Vida Mezcal 6,90
Olmeca Altos Plata 4,80
Olmeca Altos Reposado 4,80

LIKÖRE

Italicus 4cl 8,90
Ramazzotti 2cl 3,90
Averna 2cl 3,90
Lucano Amaro 2cl 3,90
Montenegro 2cl 3,90
Ramazzotti Sambuca 2cl 3,90
Ramazzotti Limoncello 2cl 3,90
Limoncello der Tourismusschule
Klessheim 2cl 3,90
Galliano 2cl 3,90
Frangelico 4cl 4,20
Disaronno Amaretto 4cl 5,20
Cointreau 4cl 5,90
Baileys 4cl 5,90
Pernod 4cl 6,50
Campari 4cl 5,50
Kahlúa 4cl 6,50
Martini Bianco 5cl 5,90
Martini Rosso 5cl 5,90
Lillet White 4cl 5,20
Lillet Rosé 4cl 5,20

CAFFÈ

Espresso 3,30

Espresso Doppio 4,50

Cappuccino 4,50

Latte Macchiato 4,50

Tee 4,40

Allergeninformation

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

Alle Preise inkl. 10 % bzw. 20 % MwSt. und in Euro (€), Druck- und Satzfehler vorbehalten.



MENU IN
ENGLISH



BESUCHT UNSERE
WEBSITE



piazza-cavalli.at



FOLGT UNS AUF
INSTAGRAM!



piazza_cavalli

