

La Strada

TRATTORIA



Liebe Gäste

Wir sind sehr bemüht Ihren Erwartungen an Qualität der Speisen und dem Wohlfühlfaktor in unserem Lokal gerecht zu werden. Sollte doch einmal etwas nicht entsprechen, ersuchen wir Sie, dass unserem Personal mitzuteilen.

Unser Bestreben ist es, uns zu verbessern und Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserer Trattoria zu bescheren.

Auf Wunsch können wir Ihnen auch eine Karte mit der Ausweisung der 14 gängigsten Allergene aushändigen, damit einem unbeschwertem Besuch bei uns nichts im Wege steht.

Das Team von La Strada wünscht Ihnen guten Appetit und gemütliche, entspannte Stunden bei uns!

Antipasti

Caprese di Buffalo klein 6,50 groß 8,50
(Büffel-Mozzarella mit Tomaten und hausgemachtem Basilikumpesto)

Bruschetta alla Pugliese 4,80
(geröstete Brotscheiben mit Tomate-Olive-Knoblauch-Basilikum)

Carpaccio di manzo classic klein 8,90 groß 11,90
(dünne Rinderfiletscheiben, mariniert mit Ruccola und frischem Grana)

Antipasto Misto della Casa klein 7,90 groß 10,90
(gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses mit Prosciutto, Spianata, 2 hausgemachten Pesti, Grana und vieles mehr)

Insalata

Insalata mista klein 2,50 groß 3,50
(gemischter Salat)

Insalata mista con frutti di mare klein 9,90 groß 11,90
(gemischter Salat mit Meeresfrüchten)

Insalata mista con pollo klein 7,90 groß 8,90
(gemischter Salat mit gebratenen Hühnerfiletstreifen)

Insalata mista con buffalo klein 7,90 groß 8,90
(gemischter Salat mit Büffelmozzarella und hausgemachtem Basilikumpesto)

Zuppe

Suppen

Zuppa di Pomodoro groß 3,50 klein 2,90
(Tomatensuppe mit Teigwaren)

Zuppa Pavese groß 3,20 klein 2,90
(ital. Brotsuppe - klare Rindsuppe mit gerösteter Brotscheibe und Parmesan)

Zuppa di aglio groß 3,50 klein 2,90
(Knoblauchcremesuppe)

Minestrone groß 3,50 klein 2,90
(ital. Gemüsesuppe mit Teigwaren)

Pasta

Wahlweise Spaghetti, Penne, Tagliatelle oder Gnocchi -

(für glutenfreie Pasta (Penne oder Spaghetti) ca. 20 Minuten Wartezeit)

unsere Pastagerichte werden grundsätzlich mit frischem Grana serviert!

Bolognese 8,50
(Tomaten-Fleisch-Sugo)

Arrabiata 7,50
("zornige Hausfrau" - Tomaten, Peperoncini - leicht scharf)

Carbonara 9,90
*(gebratene Panchettastreifen, Obers, Ei, Pecorino, frische Kräuter
– wir bereiten auf Wunsch auch traditionell ohne Obers zu)*

con Aglio e olio <i>(Knoblauch, Olivenöl, frische Kräuter, mit oder ohne Chili)</i>	7,60
con Pesto al Basilico <i>(mit hausgemachtem Basilikumpesto)</i>	7,60
Napoletana <i>(Tomaten-Basilikumsauce)</i>	7,60
Salmone e spinaci <i>(Räucherlachs, Zwiebel und Blattspinat in Obersauce)</i>	10,60
con Pollo e basilico <i>(mit Hühnerstreifen und Gemüse in Obersauce mit hausgemachtem Basilikumpesto)</i>	10,60
con Gorgonzola crema <i>(in Gorgonzolasauce mit Walnüssen und frischen Kräutern)</i>	10,60
Frutti di mare <i>(gemischte Meersfrüchte, Garnelen, Miesmuscheln, Knoblauch, Olivenöl, frische Kräuter)</i>	13,50
Lasagne al Forno <i>(hausgemachte Lasagne mit Fleischsugo auf fruchtiger Tomatensauce)</i>	10,90
Bambini Pasta (nur für Kinder) <i>(Pasta mit Tomaten-Rindfleisch-Sugo)</i>	5,50

Pesce

Fisch

Branzino alla griglia **16,50**

(Wolfsbarschfilet vom Grill mariniert mit Knoblauch und Zitronenöl)

Salmone alla griglia con salsa di Lime **13,50**

(gegrillte Streifen vom Lachs mit Limettensauce)

*alle Fische mit mediterranem Gemüse und wahlweise Kartoffelspalten, Risotto
oder cremiger Polenta als Beilage*

Carne

Fleischspeisen

Picatta Milanese **13,90**

*(in Panade aus Ei und Parmesan gebackene Kalbs- oder Hühnerschnitzel auf
Tomatennudeln)*

Costoletta alla milanese **14,90**

*(gebackenes Kalbsschnitzel in einer feinen Parmesan-Panade mit mediterranem
Gemüse und 1 Beilagen nach Wahl)*

Saltimbocca alla romana **14,90**

*(gegrillte Kalbsschnitzel mit Prosciutto und Salbei mit mediterranem Gemüse und
1 Beilagen nach Wahl)*

*(Wahlbeilagen für Saltimbocca alla Romana und Costoletta alla milanese sind:
Rosmarinpolenta, Safranrisotto oder Tomatennudeln)*



Frutti di Mare

Cozze al Vino bianco o al Pomodoro **11,50**
(Miesmuscheln in Weißwein oder leichter Tomatensauce mit frischen Kräutern)

als Vorspeise mit Pizzabrot **8,90**

Calamari fritti con aioli **8,50**
(Tintenfischringe im Backteig mit Aioli)

Pizza

Pizza Pane **2,00**
Pizzabrot mit Knoblauch und Rosmarin

Margherita **6,80**
Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum, Oregano

Cardinale **7,90**
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano

Vegetariana **8,00**
*Tomaten, Mozzarella, Broccoli, Champignons, Zucchini, Paprika, Knoblauch
Oregano*

Salame **8,50**
Tomaten, Mozzarella, Salami und Oregano

Diavolo (scharf) **8,90**
Tomaten, Mozzarella, Spianata, Zwiebel, Pfefferoni, Peperoncini, Oregano

Tonno	8,90
<i>Tomate, Mozzarella, Zwiebel, Thunfisch, Oliven, Oregano</i>	
Provenciale	9,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Panchetta, Mais, Zwiebel, Pfefferoni, Oregano</i>	
Quattro Stagioni	9,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Artischocken, Champignon, Oregano</i>	
Bella Italia	8,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Spinat, Schafkäse, Oregano, Knoblauch</i>	
Quattro Formaggio	8,90
<i>Tomaten, 2erlei Mozzarella, Schafkäse, Gorgonzola, Oregano</i>	
Quattro mulini	8,90
<i>Tomaten, Mozzarella, Panchetta, Zwiebel, Paprika, Knoblauch</i>	
Frutti di Mare	12,90
<i>Tomaten, Mozzarella, Calamari, Garnelen, Lachs, Miesmuscheln, Oliven</i>	
San Daniele	11,90
<i>Tomaten, Mozzarella, Prosciutto San Daniele, Rucola, Parmesan</i>	
La Strada	11,90
<i>Tomaten, Mozzarella, Spianata, Steinpilze, Borettane (Balsamicozwiebel), Knoblauch, Oregano</i>	

Abzug für kleine Pizza 1,00, Aufpreis pro Zutat extra von 0,30 bis 3,50 je nach Zutat

Internationale Spezialitäten & Hausmanskost

marinierter Schafkäse	6,90
<i>mit Olivenöl, Zwiebelringen und Knoblauch-Chili-Oliven, Brot</i>	
knusper Garnelen	8,90
<i>gebackene Garnelen in knusprigen Pankobrösel, Salatgarnitur, 2erlei Dip</i>	
Dorade im Ganzen gebraten	16,90
<i>mit frischem Marktgemüse und Kartoffelspalten</i>	
Steaks nach Tagesangebot Preis auf Anfrage (Tafeln)	
<i>wir wechseln unser Angebot an Steaks regelmäßig und Saisonal</i>	
Blunzengröstel	8,90
<i>resch gebraten mit Sauerkraut und frischem Kren</i>	
Wienerschnitzerl vom Schwein oder Huhn	10,90
<i>mit Reis und Kartoffeln</i>	
Cordon Bleu vom Schwein oder Huhn	12,90
<i>mit Reis und Kartoffeln</i>	
geröstete Leber mit Speckwürfeln	9,90
<i>mit Reis oder Kartoffeln</i>	
gebackene Leber	9,90
<i>mit Reis oder Kartoffeln</i>	

*Mittwoch ist Schmankerl-Tag, monatlich wechselndes Gericht,
aber immer nur jeweils Mittwoch Abend*

Dolce

Dessert

Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern <i>(fein garniert mit Obst, einer Kugel Vanilleeis und Schlagobers)</i>	5,90
Tiramisu	4,80
<i>Crepes al Gelato</i> <i>(Eispalatschinke mit frischem Obst, Schokosauce und Schlagobers)</i>	5,90
Palatschinke p. Stk <i>mit Marillen- oder Ribiselmarmelade</i>	2,20
Gentlemens Dessert <i>Espresso, Dannemann Moods, 2cl Schnaps nach Wahl</i>	9,90

Bitte fragen Sie nach unserem Tagesdessert (nach Verfügbarkeit)

Als Begleitung zum Dessert empfehlen wir:

1 Glas Beerenauslese Prestige <i>Weinkellerei Lenz Moser, Rohrendorf - Kremstal</i>	3,10
---	-------------

Senza alcohol

(alkoholfreie Getränke)

Acqua minerale, Soda

(Mineralwasser und Soda)

Römerquelle prickelnd	0,33l	2,50	0,75l	4,50
Römerquelle still	0,33l	2,50	0,75l	4,50
Sodawasser			0,25l	1,20
Soda-Zitrone	0,25l	1,50	0,5l	2,70
Soda-Himbeer oder Holler (Jugendgetränk)			0,25l	1,50

L'acqua del rubinetto

(Leitungswasser)

Wir verlangen für das Wasser nichts, verrechnen aber eine Dienstleistungspauschale

0,3l	0,30	0,5l	0,50
------	------	------	------

Limonata

(Limonaden)

Coca Cola	0,33l	2,90
Cola Zero	0,33l	2,90
Almdudler	0,33l	2,90
Fanta	0,33l	2,90
Sprite	0,33l	2,90
Mezzo Mix	0,33l	2,90
Eistee Pfirsich	0,33l	2,90
Fever Tree Tonic oder Lemon	0,20l	3,50
Red Bull	0,25l	4,00



Succhi di frutta

(Fruchtsäfte von Pago)

Orange		0,25l	3,00
Multivitamin		0,25l	3,00
Erdbeere		0,25l	3,00
Mango		0,25l	3,00
Pflaume		0,25l	3,00
Johannisbeere		0,25l	3,00
gespritzt mit Soda	0,33l	3,60	0,5l 4,20

für saisonale Fruchtsäfte wenden Sie sich bitte an unser Personal

mit Leitungswasser werden die Säfte gerne kostenlos gespritzt

Natürliches im Glas vom Stockingergut in Gunskirchen

Apfelsaft (Bio)	0,25l	2,80		
Apfelsaft gespritzt mit Soda	0,33l	3,40	0,5l	4,00

Bira

(Bier)

Zipfer Urtyp vom Fass	0,2l	2,60	0,3l	3,10
			0,5l	3,80
Radler (mit Soda oder Almdudler)	0,3l	3,10	0,5l	3,80
Gösser Naturgold Alkoholfrei			0,33l	3,10
Gösser Zwickl vom Fass	0,3l	3,20	0,5l	3,90
Weihenstephaner Weißbier Hefetrüb vom Fass	0,3l	3,30	0,5l	4,00
Weihenstephaner Hefeweißbier alkoholfrei			0,5l	4,00

*wir führen auch **saisonale** Produkte wie Strongbow Cider oder Spezialbiere*



Aperitivi

Prosecco Aperol		0,125l	4,50
Aperol Spritz (Aperol/Soda)		0,25l	2,90
Aperol Spritzer		0,25l	4,00
Hugo (mit hausgemachtem Hollersaft)		0,25l	4,00
Martini Bianco/rosso		4cl	3,20
Campari Soda/Orange		0,15l	3,90

Prosecco und Frizzante

Canella Prosecco Superiore DOCG		0,7l	21,00
Canella Prosecco Superiore DOCG		0,2l	6,00
Frizzante rose´ - Weingut Rudi Groiss, Pettendorf	Glas 3,00	0,7l	21,00

Vino bianco/sidro

Vino della Casa (Hauswein weiß)		1/8	2,40
Weißwein gespritzt		1/4	3,00

Frühroter Veltliner, Weingut Rudi Groiss, Pettendorf – Kamptal	1/8 3,00	0,7	18,00
---	----------	-----	-------

Pinot Grigio "Breganze" Cantina Beato Bartolomeo, Breganze - Venetien	1/8 3,40	0,7l	20,40
--	----------	------	-------

Albizzia Chardonnay Castel Giocondo, Montalcino - Toskana	1/8 3,60	0,7	21,60
--	----------	-----	-------

Gelber Muskateller „Zöbinger Kogelberg“ Weingut Egmont Höfinger, Gobelsburg – Langenlois	1/8 3,60	0,7	21,60
---	----------	-----	-------

Most pur oder gespritzt	0,33l 2,40	0,5l	2,80
Most süß gespritzt (mit Almdudler)	0,25l 2,70	0,5l	3,20
Kaisermost (gespritzt mit hausgemachtem Hollersaft)	0,33l 2,70	0,5l	3,20



Vino rosso

Vino della Casa Hauswein rot (Blauer Zweigelt)		1/8	2,40		
Rotwein gespritzt		1/4	3,00		
Montepulciano d'Abruzzo Cantina Tollo, Tollo - Abruzzen	1/8	3,40	0,7l	20,40	
Chianti Colli Senesi "Coppaia" Fattoria Casabianca, Siena - Toskana	1/8	3,60	0,7l	21,60	
St. Laurent „Gebersdorfer Steig“ Weingut Egmont Höfinger, Gobelsburg - Langenlois	1/8	3,60	0,7l	21,60	
Merlot Malteser Ritterorden, Mailberg - Weinviertel	1/8	3,60	0,7l	21,60	

Für weitere Informationen und unser wechselndes Weinsortiment bzw. Spezialitäten und Raritäten, fragen Sie bitte bei unserem Personal nach, unsere Weine enthalten Sulfite.

Digestivi

Averna	2cl	3,00
Ramazotti	2cl	3,00
Oma's Nussgeist (hausgemacht)	2cl	3,00
Marillenbrand vom Stockingergut, Gunskirchen	2cl	3,20
Zirbener traditionell angesetzt	2cl	3,20
Metaxa 7*	2cl	4,20
Grappa Bocchino "Sigillo Nero"	2cl	4,00
Grappa "Le Diciotto Lune"	2cl	5,00
Amaretto Di Saronno	2cl	3,00
Francelico (Haselnusslikör)	2cl	3,50
Rum Zacapa Solera Gran Reserva 23 (Guatemala)	2cl	5,50
Rum Diplomatico Reserva exclusivo (Venezuela)	2cl	5,50

Für weitere Longdrinks und unser wechselndes Sortiment an Spirituosen fragen Sie bitte bei unserem Personal nach

Caffè e tè

Segafredo

Espresso oder Brauner Verlängerter	klein 2,50	groß	3,90 2,70
Cappuccino (mit Milchschaum)			3,30
Espresso oder Brauner koffeinfrei Verlängerter koffeinfrei	klein 3,00	groß	4,50 3,20
Cappuccino koffeinfrei			3,60
Kanne Tee			3,50

Kamille, Grüner Tee

Pfefferminze, Darjeeling, Waldfrüchte, Kräuter

Portion Milch			0,30
Portion Zitrone			0,30
Portion Schlagobers			0,70

Hausgemachtes zum mit nachhause nehmen

frisch und hausgemacht, saisonal und nur begrenzt verfügbar

Basilikumpesto	100g	3,00
Ruccolapesto	100g	3,00
Tomatenpesto	100g	3,00
Nußlikör	0,2l	6,00
Zirbenschnaps (traditionel angesetzt)	0,2l	8,00
Hollersirup	0,35l	4,50

Um weitere hausgemachte Produkte, besonders saisonale wie Ostern und Weihnachten, fragen Sie bitte beim Personal nach

