

La Strada

TRATTORIA



Hausgemachtes zum mit nachhause nehmen

frisch und hausgemacht, saisonal und nur begrenzt verfügbar

Verschiedene Pesto (z.B. Basilikum aus eigenem Anbau)	125ml	3,20
---	-------	------

aus unserem eigenem Chili-Anbau:

Diverse Chili-Pasta (Schärfe 4 bis 10+++)	125ml	4,00
Chili-Öl	0,35 l	6,00

alles hausgemacht

Nußlikör	0,2l	6,00
Zirbensch snaps (traditionel angesetzt)	0,2l	8,00

Hollersirup oder Colasirup	0,35l	4,50
----------------------------	-------	------

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

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 8,90 groß 11,90
(gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses mit Prosciutto, verschiedene Salami, 2 hausgemachten Pesti, Grana und vieles mehr)

Insalata

Insalata mista klein 2,80 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 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

(für glutenfreie Pasta 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 (Speck), 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, Miesmuscheln, Knoblauch, Olivenöl, frische Kräuter)</i>	13,50
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 **14,90**

*(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**

**weitere Gerichte bereiten wir Saisonal zu und sind in der Karte als
Tagesempfehlung und/oder an den schwarzen Tafeln zu finden**

Pizza

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

Margherita **6,90**
Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum, Oregano

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

Vegetariana **9,00**
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Zucchini, Paprika, Mais, Knoblauch, Oregano

Salame **8,90**
Tomaten, Mozzarella, Salami und Oregano

Diavolo (scharf) **9,50**
*Tomaten, Mozzarella, Spianata (scharfe Salami), Zwiebel, Pfefferoni, Peperoncini,
Oregano*

Tonno	8,90
<i>Tomate, Mozzarella, Zwiebel, Thunfisch, Oliven, Oregano</i>	
Provenciale	9,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Panchetta (Speck), 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	9,90
<i>Tomaten, Mozzarella, Panchetta (Speck), Zwiebel, Paprika, Knoblauch</i>	
Frutti di Mare	12,90
<i>Tomaten, Mozzarella, gemischte Meeresfrüchte, Miesmuscheln, Oliven</i>	
San Daniele	12,90
<i>Tomaten, Mozzarella, Prosciutto San Daniele, Rucola, Parmesan</i>	
La Strada	11,90
<i>Tomaten, Mozzarella, Spianata (scharfe Salami), 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	5,90
<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>	
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>	

Dolce

Dessert

Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern **5,90**
(fein garniert mit Obst, einer Kugel Vanilleeis und Schlagobers)

Crepes al Gelato **5,90**
(Eispalatschinke mit frischem Obst, Schokosauce und Schlagobers)

Palatschinke p. Stk **2,20**
mit Marillen- oder Ribiselmarmelade

Bitte fragen Sie nach unserem Tagesdessert (nach Verfügbarkeit)

Als Begleitung zum Dessert empfehlen wir:

1 Glas Beerenauslese Prestige

Weinkellerei Lenz Moser, Rohrendorf - Kremstal

3,10

Senza alcohol

(alkoholfreie Getränke)

Acqua minerale, Soda

(Mineralwasser und Soda)

Römerquelle prickelnd		0,33l	2,60	
Römerquelle still		0,33l	2,60	
Sodawasser		0,25l	1,20	
Soda-Zitrone	0,25l	1,50	0,5l	2,70
Soda-Himbeer, hausgemachter Holler oder Colasaft (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
Mezzo Mix	0,33l	2,90
Eistee Pfirsich	0,33l	2,90
Tonic oder Bitter-Lemon	0,33l	3,50
Red Bull	0,25l	4,00

Succhi di frutta

(Fruchtsäfte von Pago)

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

wir führen auch **saisonale** Produkte wie Strongbow Cider, Zipfer Hops 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 (Grüner Veltliner)		1/8	2,40
Weißwein gespritzt GV - Rudi Groiss, Pettendorf		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
--	----------	------	-------

Riesling, Weingut Rudi Groiss Pettendorf - Kamptal	1/8 3,60	0,7	21,60
---	----------	-----	-------

Gelber Muskateller, Weingut Rudi Groiss Pettendorf - Kamptal	1/8 3,60	0,5	14,40
---	----------	-----	-------

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
Goldberg Reserve - Cuvée (Zw, Cab, PN) Weingut Rudi Groiss			
Pettendorf - Kamptal	1/8	3,60	0,7l 21,60
Chianti Colli Senesi "Coppaia"			
Fattoria Casabianca, Siena - Toskana	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
Zweetschkenbrand vom Stockingergut, Gunskirchen		2cl	3,20
Zirbener traditionell angesetzt		2cl	3,20
Grappa „Francoli“ (5 Jahre gereift)		2cl	4,00
Grappa "Le Diciotto Lune" (10 Jahre gereift)		2cl	5,00
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 2,80
Cappuccino (mit Milchschaum)				3,40
Espresso oder Brauner koffeinfrei	klein	3,00	groß	4,50
Verlängerter koffeinfrei				3,30
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