

Vorspeisen

Caprese di Buffalo

(Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto)

klein 6,50 groß 8,50

Bruschetta alla Pugliese

(geröstete Brotscheiben mit Tomate-Olive-Knoblauch-Basilikum)

4,80

Antipasto misto della Casa

(gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses)

klein 8,90 groß 11,90

Suppen

Zuppa di Pomodoro

(Tomatensuppe mit Teigwaren)

4,20

Zuppa di aglio

(Knoblauchcremesuppe)

4,20

Minestrone

(ital. Gemüsesuppe mit Teigwaren)

4,20

Insalata

Insalata mista

(gemischter Salat)

klein 2,80 groß 3,50

Insalata mista con frutti di mare

(gemischter Salat mit Meeresfrüchten)

klein 9,90 groß 11,90

Insalata mista con pollo

(gemischter Salat mit gebratenen Hühnerfiletstreifen)

klein 7,90 groß 8,90

Insalata mista con buffalo

(gemischter Salat mit Büffelmozzarella und hausgemachtem Basilikumpesto)

klein 7,90 groß 8,90

Pasta

(wahlweise Spaghetti, Penne, Tagliatelle)

Bolognese

(Tomaten-Rindfleisch-Sugo)

8,50

Arrabiata

("zornige Hausfrau" - Tomaten, Peperoncini) leicht scharf)

7,50

Carbonara

(gebratene Speckstreifen, Obers, Ei)

9,90

con Aglio e olio

(Knoblauch, Olivenöl, Kräuter, mit oder ohne Chilischoten)

7,60

con Pesto al Basilico

(mit hausgemachtem Basilikumpesto)

7,60

Salmone e spinaci

(mit Räucherlachs und Blattspinat in Obersauce)

10,60

con Pollo e basilico

(mit Hühnerstreifen und Gemüse in Obersauce mit Basilikumpesto)

10,60

Frutti di mare

(gemischte Meersfrüchte, Miesmuscheln, Knoblauch, Olivenöl, frische Kräuter)

13,50

Bambini Pasta (nur für Kinder)

(Pasta mit Tomaten-Rindfleisch-Sugo)

5,50

Fisch

Branzino alla griglia

(Wolfsbarschfilet vom Grill mariniert mit Knoblauch und Olivenöl)

16,50

Salmone alla griglia con salsa di Lime

(gegrillte Streifen vom Lachs mit Limettensauce)

13,50

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

Carne

Picatta Milanese

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

14,90

Saltimbocca alla romana

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

14,90

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

Frutti di Mare

Cozze al Vino bianco o al Pomodoro

*(Miesmuscheln in Weißwein oder leichter Tomatensauce mit frischen
Kräutern)*

11,50

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

Pizzabrot mit Knoblauch und Rosmarin

2,00

Margherita

Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum, Oregano

6,90

Cardinale

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano

7,90

Salame

Tomaten, Mozzarella, Salami und Oregano

8,90

Diavolo (scharf)

*Tomaten, Mozzarella, Spianata (scharfe Salami), Zwiebel, Pfefferoni,
Peperoncini, Oregano*

9,90

Tonno

Tomate, Mozzarella, Zwiebel, Thunfisch, Oliven, Oregano

8,90

Provenciale

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Panchetta (Speck), Mais, Zwiebel,
Pfefferoni, Oregano*

9,90

Quattro Stagioni

*Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Artischocken, Champignon,
Oregano*

9,90

Bella Italia

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Schafkäse, Oregano, Knoblauch

8,50

Quattro mulini

*Tomaten, Mozzarella, Panchetta (Speck), Zwiebel, Paprika,
Knoblauch*

9,90

Frutti di Mare

*Tomaten, Mozzarella, gemischte Meeresfrüchte, Miesmuscheln,
Oliven*

12,90

San Daniele

Tomaten, Mozzarella, Prosciutto San Daniele, Rucola, Parmesan

12,90

La Strada

Tomaten, Mozzarella, Spianata (scharfe Salami), Steinpilze,
Borettane (Balsamicozwiebel), Knoblauch, Oregano

11,90

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

Internationale Spezialitäten & Hausmanskost

marinierter Schafkäse

mit Olivenöl, Zwiebelringen und Knoblauch-Chili-Oliven, Brot

5,90

knusper Garnelen

gebackene Garnelen in knuspriger Panier, Salatgarnitur, 2erlei Dip

8,90

Wienerschnitzerl vom Schwein oder Huhn
mit Reis und Kartoffeln

10,90

Cordon Bleu vom Schwein oder Huhn
mit Reis und Kartoffeln

12,90

ausgelöstes Backhenderl

mit hausgemachtem Erdäpfelsalat (20 Minuten Wartezeit!)

10,90

Dessert

Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern

(fein garniert mit Obst, einer Kugel Vanilleeis und Schlagobers)

5,90

Crepes al Gelato

(Eispalatschinke mit Schokosauce und Schlagobers)

5,90

Palatschinke p. Stk

mit Marillen- oder Preiselbermmarmelade

2,20

Acqua minerale, Soda

(Mineralwasser und Soda)

Römerquelle prickelnd 0,35l 2,40

Römerquelle still 0,35l 2,40

Sodawasser 0,25l 1,20

Soda-Zitrone 0,25l 1,50 0,5l 2,70

Soda-Himbeer (Jugendgetränk)

hausgemachter Holler oder Colasaft 0,25l 1,50

Leitungswasser

Wir verlangen für das Wasser nichts, verrechnen aber eine
Dienstleistungspauschale

0,5l 0,50

Limonata

Coca Cola 0,35l 2,90

Cola Zero 0,35l 2,90

Almdudler 0,35l 2,90

Mezzo Mix 0,35l 2,90

Eistee Pfirsich 0,35l 2,90

Tonic oder Bitterlemon 0,35l 3,50

Red Bull 0,25l 3,60

Succhi di frutta

(Fruchtsäfte)

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

mit Leitungswasser werden die Säfte gerne kostenlos gespritzt

Natürliches im Glas vom Stockingergut in Gunskirchen

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

Bira

Kaiser Premium vom Fass	0,2l	2,60	0,3l	3,30
			0,5l	3,90
Radler (mit Almdudler)	0,3l	3,30	0,5l	3,90
Gösser Naturgold Alkoholfrei			0,5l	3,90
Gösser Zwickl vom Fass	0,3l	3,40	0,5l	4,00
Weihenstephaner Weißbier			0,5l	4,20
Weihenstephaner Hefeweißbier alkoholfrei			0,5l	4,20

Aperitivi

Prosecco Aperol	0,125l	4,50		
Aperol Spritz (Aperol mit Soda)	0,25l	2,90		
Aperol Spritzer	0,25l	4,00		
Hugo	0,25l	4,00		
Campari Soda/Orange				3,90

Vino e Sidro

(Wein und Most)

Vino bianco

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

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

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

Chardonnay, Weingut Familie Groiss Pettendorf - Kamptal	1/8	3,60	0,7l	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	1/8	2,40	
Rotwein gespritzt	1/4	3,00	
Blauer Zweigelt, Weingut Familie Groiss Pettendorf - Kamptal	1/8	2,60	
Goldberg Reserve - Cuvée (Zw, Cab, PN) Weingut Rudi Groiss Pettendorf - Kamptal	1/8	3,60	0,7l 21,60

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

Prosecco und Schaumwein

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

Digestivi

Averna	2cl	3,00
Ramazotti	2cl	3,00
Oma's Nussgeist (hausgemacht)	2cl	3,00
Marillenbrand vom Stockingergut, Gunskirchen	2cl	3,20
Zwetschkenbrand 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 excl. Venezuela (12 J.)	2cl	5,50
Rum Plantation XO Barbados (mind. 13 Jahre)	2cl	5,50

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

Caffè e tè

Espresso oder Brauner	klein	2,50	groß	3,90
Verlängerter				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 (= 2 Schalen)				3,50

(Kamille, Grüner Tee, Pfefferminze, Darjeeling, Früchte, Kräuter)

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