



<u>Aperitivi</u>		
	0,1l	0,75l
Gelber Muskateller Frizzante brut (M)	6,50	39,00
<i>Frischer, fruchtiger Muskateller Brut von Wohlmuth aus der Süd-Steiermark</i>		
Spumante Motivo Rosé (M)	6,50	42,00
<i>Extra Dry Spumante Rose von Molino aus dem Veneto mit zartem Beeren-Bukett</i>		
Prosecco Spumante "Le Contesse D.O.C" (M)	6,50	39,00
<i>Extra Dry Prosecco aus Treviso - leicht im Alkohol, fruchtig mit erfrischenden Perlen</i>		
.....		
Prosecco frizzante alla spina (M)	¼ l	7,30
<i>Leicht moussierender Weißwein aus dem Fass - serviert in der Steinkaraffe.</i>	½ l	14,60
.....		
Prosecco Spumante "Sambuco" (M)		
<i>Prosecco Spumante mit Holundersirup</i>		
6,80		
Prosecco Spumante "Limoncello" (M)		
<i>Prosecco Spumante mit Limoncello</i>		
6,80		
.....		
<i>Belline della casa</i>		
<i>Prosecco Spumante mit weißem Pfirsich- und Erdbeermark</i> (M)		
7,80		
<i>Negroni classic</i>		
<i>Gin Bombay Sapphire, Martini rosso und Campari</i> (M)		
9,50		
<i>Gin & Tonic mediterraneo all'arancia</i>		
<i>Malfy Gin con arancia, aus Italien, Tonic Water, Eis und Orangenschale</i> (M)		
11,00		
.....		
Hugo con vino spritz	¼ l	6,40
<i>Weißwein mit Soda, Holunder, Zitrone und frischer Minze</i> (M)		
Aperol prosecco spritz	¼ l	7,20
<i>Aperol mit Prosecco frizzante, Soda und Orangenscheibe</i> (M)		
Campari Soda oder Orange (M)	4 cl	6,00
Martini bianco, dry oder rosso (M)	6 cl	5,20
Crodino spritz biondo / rosso <u>non alcolico</u>	0,2 l	4,50
<i>Alkoholfreier Bitter-Orangen-/Bitter-Süßer-Blutorangen-Aperitif mit Soda gespritzt</i>		
<u>Unsere hausgemachten Limonaden</u>		
<i>Wahlweise mit Grander-Soda oder Grander-Wasser</i>		
Hibiskus-Rosenblüten-Limonade	0,4 l	4,50
<i>hausgemachter Sirup mit Hibiskus und Rosenblütenessig, mit etwas Melisse und crushed Eis</i>		
Zitronengras-Ingwer-Rosmarin-Limonade	0,4 l	4,50
<i>hausgemachter Zitronengras-Ingwersirup mit Rosmarin und crushed Eis</i>		



<u><i>Vini bianchi</i></u>	<i>0,1l</i>	<i>Fl.</i>
<i>Grüner Veltliner vom Haus 2021</i> <i>R & A Pfaffl – Stetten / NIEDERÖSTERREICH</i>	<i>4,00</i>	<i>29,00</i>
<i>Wiener Klassik 2018</i> <i>Mayer am Pfarrplatz – Heiligenstadt / WIEN</i> <i>Grüner Veltliner, Riesling & Weißburgunder</i>	<i>4,00</i>	<i>29,00</i>
<i>Sauvignon Blanc vom Haus 2021 (M)</i> <i>R & A Pfaffl – Stetten / NIEDERÖSTERREICH</i>	<i>4,90</i>	<i>34,00</i>
<i>Pinot Grigio “Bersò” 2020</i> <i>Sirch - FRIAUL</i>	<i>5,20</i>	<i>36,00</i>
<u><i>Vino rosato</i></u>	<i>0,1l</i>	<i>Fl.</i>
<i>Scalabrone D.O.C. 2020 (M)</i> <i>Marchese Antinori – Firenze/ TOSKANA</i>	<i>5,50</i>	<i>39,00</i>
<u><i>Vini rossi</i></u>	<i>0,1l</i>	<i>Fl.</i>
<i>Zweigelt vom Haus 2021</i> <i>R & A Pfaffl - Stetten / NIEDERÖSTERREICH</i>	<i>4,00</i>	<i>29,00</i>
<i>St. Laurent 2012 (M)</i> <i>Domäne Müller / Gut am Ottenberg – SÜDSTEIERMARK</i>	<i>4,60</i>	<i>32,00</i>
<i>Rosso Montepulciano D.O.C 2019 (M)</i> <i>Icaro – Montepulciano / TOSKANA</i> <i>80% Sangiovese und 20% Merlot;</i>	<i>4,90</i>	<i>34,00</i>
<i>Chianti Classico D.O.C.G. 2018 (M)</i> <i>S.F. Calcinaia – Cast. In Chianti/ TOSKANA</i>	<i>5,50</i>	<i>39,00</i>
<i>Villa Antinori Rosso di Toskana I.G.T. 2019 (M)</i> <i>Marchesi Antinori – Firenze/ TOSKANA</i>	<i>6,30</i>	<i>44,00</i>

Vino frizzante dolce

Lambrusco (rosso) (M)
EMILIA ROMANA
1/8l 3,50



Antipasti freddi

- Bruschetta al pomodoro, ricotta, barbabietole e nocciole** (A,D,E,H,J,K) 12,90
"Öfferl-Brot" mit cremigem Ricotta und Salat mit bunten Tomaten,
roter Rübe, Haselnüssen und Basilikumkresse
- Mozzarella di bufala campana su pesto di barbabietole e noci,
pomodorini gialli secchi, pane croccante sardo e crescione al basilico** (A,D,J) 13,50
Büffelmozzarella aus Kampanien mit einem Rote Rüben-Walnusspesto,
getrockneten gelben Kirschtomaten, sardischen Knusperbrot, gereiftem Balsamico
und Basilikumkresse
- Vitello tonnato classico** (B,D,H,K) 14,50
vom Kalbsrücken, dünn aufgeschnitten, mit feiner Thunfischsauce,
Riesen-Kapernbeeren, Tomatenwürfel und Basilikumkresse
- Burrata pugliese con bresaola, funghi cardoncelli marinati
e insalata valeriana** (D,E,M) 14,90
cremiger Büffelmozzarella aus Puglia, serviert mit Bresaola (luftgetrocknetem Rinderschinken),
auf Vogersalat und gebratenen Cardoncellipilzen (Kräuterseitlinge)
- Carpaccio di manzo "cipriani" con rucola, parmigiano e pignoli** (D,K,B) 15,90
Carpaccio vom **BIO**-Rind, serviert mit Rucola, Parmesanspänen, gerösteten Pinienkernen
und einer klassischen Senfsauce aus Venedig

Antipasti caldi

- Cozze al forno con burro alle erbe** (A,D,E,K,L) 11,50
ausgelöste Miesmuscheln mit Kräuterbutter überbacken
- Melanzane al forno con aglio e pomodoro** (D) 12,50
Melanzani mit Tomaten, Knoblauch und Käse im Pizzaofen überbacken
- Calamari, polipo e salsiccia con pomodoro al forno** (L,K) 14,50
Kalamari und Oktopus mit pikanter Salami, San Marzano Tomaten,
frischer Pfefferoni und Basilikumöl aus dem Pizzaofen
- Gamberetti „Piri Piri“ al forno** (A,D,E,G,K) 16,50
Shrimps mit Chili und Kräuterbutter aus dem Holzofen, **scharf!**



Gluten-, Laktosefreies und Veganes Pastagericht

- Glutenfrei:** *Penne di lenticchie rossi con broccoli, cavolo cappuccio, peperoni, ricotta affumicata e olive (D)* 14,90
rote Linsen-Maispenne mit Brokkoli, Spitzkohlstreifen, Ofenpaprika, gebackenem Ricotta und Oliven
- Laktosefrei:** *Bolognese vegana con lenticchie rosse e ortaggi a radice su tagliatelli verdi e crescita al basilico (A,E)* 14,90
vegane Bolognese mit roten Linsen und Wurzelgemüse, serviert auf grüner Tagliatelle und Basilikumkresse
- Vegane Pasta:** *Panzerotti alla menta e piselli con tofu affumicata bietola piccante e olio di nocciole (A,J,I)* 14,90
Erbsen-Minze Panzerotti mit geräuchertem Tofu auf pikantem Blattspinat und Haselnussöl

Minestre

- Zuppa di pomodoro con pesto e burrata (D,J,E)* 6,90
Tomatencremesuppe serviert mit Basilikumpesto und cremigen Büffelmozzarella
- Minestrone di verdure con lenticchie e orecchiette (A,E,D)* 6,90
kräftige italienische Gemüsesuppe mit Belugalinsen und hausgemachter Pasta
- Crema di parmigiano con zucchini, pancetta croccante e pinoli (A,D,E,G,H,M,I)* 6,90
Parmesancremesuppe mit Zucchiniwürfel, gerösteten Pinienkernen, gereifter Balsamico und knuspriger Pancettaspeck



Le nostre insalate

<i>Insalata „Cesare“</i> (A,D) <i>Eisbergsalat mit gebratenem Speck, Parmesan und Knoblauchcroutons nach Art des Hauses</i>	<i>10,90</i>
<i>Insalata di valeriana con polpette di couscous, chips di prosciutto, mirtilli rossi secchi e condimento balsamico alla nocciola</i> (D,A,J,K,M) <i>Vogerlsalat mit knusprigen CousCous-Sesambällchen, Chips vom San Daniele-Schinken, getrockneten Cranberries und Haselnuss-Balsamico Dressing</i>	<i>11,90</i>
<i>Insalata di Pollo al rosmarino</i> (J,K) <i>mit Rosmarin gebratene Hühnerbruststreifen und gegrillte Gemüse auf buntem Blattsalat mit Tomatenessig und Olivenöl mariniert</i>	<i>12,90</i>
<i>Insalata „Da Capo“</i> (D) <i>gebratener Schafkäse in Parmaschinken, serviert auf buntem Salat und mariniert mit Haselnuss-Balsamico Dressing</i>	<i>12,90</i>
<i>Insalata amara mista con formaggio caprino, fichi, grapefruit e condimento balsamico alla nocciola</i> (D,J,K) <i>verschiedene Bittersalate mit Ziegenfrischkäse, Feigen, Grapefruit, Pinienkernen und Nussdressing</i>	<i>12,90</i>
<i>Insalata „Americana“</i> (G,D,H) <i>bunter Salat mit gegrillten Steingarnelen, Kirschtomaten, Parmesankrusteln und pikantem Limetten-Vanille-Dressing</i>	<i>14,90</i>
<i>Insalata di Stagione</i> <i>kleiner gemischter Salat mit Balsamicoessig und Olivenöl</i>	<i>5,90</i>

Zu unseren Salatspezialitäten empfehlen wir unser^(A)
ofenfrisches **Pizzabrot mit Knoblauch** oder ein **Rosmarinfladenbrot**
3,90



Unsere Pastaspezialitäten

Orecchiette con cime di rapa e lenticchie "Beluga" alla salvia e pancetta (A,C,D) 14,50
hausgemachte Pasta in Salbeibutter mit bunten Belugalinsen und Cime de Rapa, serviert mit knusprigen Pancettaspeck und gereiftem Balsamico

Penne "Federico" (A,D,E,K,M) 14,90
Penne mit scharfer Salami, getrockneten Tomaten, Rucola und toskanischem Olivenöl

Casarecce gratinate con prosciutto crudo, broccoli e pomodori secchi (A,B,D) 14,90
gedrehte Pasta mit Parmaschinken, Brokkoli und getrockneten Tomaten, gratiniert in Mascarpone-Oberssauce

Gnocchi di barbabietola in crema di mascarpone al wasabi con strisce di salmone affumicato noci di wasabi e crescione di basilico (A,B,D,E,K) 15,90
rote Rüben-Gnocchi in Wasabi-Mascarponecreme mit Räucherlachsstreifen, Wasabi-Nüssen und Basilikumkresse

Panzerotti ripieni ai funghi porcini con rucola e bresaola (A,B,D,E) 15,90
mit Steinpilzen gefüllte Teigtaschen in Rucolabutter, serviert mit Bresaola (luftgetrocknetem Rinderschinken)

Spaghetti alle vongole e bottarga (A,H,L,B) 16,90
Venusmuscheln und Spaghetti in einem Gemüse-Weinsud mit toskanischem Olivenöl und fein geriebenen Bottarga

Gnocchi tartufati con rucola, pecorino e noci nere (A,B,D) 16,90
gefüllte Trüffelgnocchi in brauner Butter, serviert mit Rucola, gereiftem Pecorinokäse und eingelegten schwarzen Walnüssen

Tagliatelle al ragù di polpo e calamari piccante con peperoncino rosso fresco, burro di aragosta e crescione di basilico (A,B,D,E,G,H,I) 16,90
Tagliatelle mit einem pikantem Kalamari-Oktopusragout, frische rote Pfefferoni, Hummerbutter und Basilikumkresse

Cime de Rapa: Stängelkohl ist ein Wintergemüse und gehört zur Gruppe der broccoliartigen Gemüse. Er riecht nach Kohl und hat ein leichtes Bitteraroma. Er wird hauptsächlich in Apulien und Kampanien angebaut.

Bottarga: gesalzener und getrockneter Rogen vom Thunfisch oder von der Meeräsche meist aus Sardinien



Pasta „classiche“

Wählen Sie für Ihre Pasta folgende Zubereitungsarten aus:
Spaghetti (A), Penne (A), Gnocchi (A,B), Tagliatelle (A,B), Casarecce (A,B)

<i>... con Aglio, Olio e Peperoncino (D)</i> mit Knoblauch, Olivenöl und frischem Chili - scharf	9,90
<i>... all' arrabbiata</i> mit frischem Chili und Tomatensugo - scharf	11,50
<i>... con Pomodoro e Basilico</i> mit Tomatensauce und frischem Basilikum	11,50
<i>... al Gorgonzola (D)</i> in Gorgonzolasauce	11,90
<i>... alla Carbonara (B,D)</i> mit Speck, Jungzwiebeln, Mascarpone und Ei	12,90
<i>... alla Bolognese (E)</i> mit Tomaten - Fleischsugo	12,90
<i>... al Pesto e Mascarpone (D,J)</i> in Basilikumpesto und Mascarpone für unser Basilikumpesto verwenden wir Basilikum aus BIOlogischem Anbau	12,90
<i>Tris dello Chef (D,J)</i> Pastavariation nach Art des Chefs	15,90
<i>Lasagne della casa al forno (A,B,D,M)</i> nach Art des Hauses, im Ofen überbacken	15,90

Risotti

<i>Risotto alla barbabietola e arancia con calamari grigliati, rucola e crema di wasabi al mascarpone (D,I,L)</i> Rote Rüben-Orangen Risotto mit gegrillten Calamari, Rucola und Wasabi-Mascarponecreme	14,90
<i>Risotto di mirtilli e marroni con filetto di cervo grigliato e noci di macadamia (D,E,J)</i> rosa gebratenes Hirschfilet auf cremigem Maroni-Heidelbeer-Risotto und karamelisierten Macadamianüssen	15,90
<i>Risotto cremoso con strisce di cavolo cappuccio, salciccia fresca, lenticchie e grana (D,E,G,H,I)</i> cremigees Risotto mit Spitzkohlstreifen, frischer Salciccia, bunten Belugalinsen und Grana	15,90



I nostri pizzaioli consigliano

Empfehlung unseres Pizzaiolis

Pizza "BBQ" (A,D,E,K) <i>feinstes Pulled Pork auf Barbeque-Mascarponecreme, roten Zwiebeln, Mozzarella, Rucola und frischen Tomatenstücken</i>	15,90
Garibaldi (A,D,H) <i>Tomatensauce, Käse, Speck, Thunfisch, <u>Chili</u>, Jungzwiebel, und sonnengetrocknete Tomaten</i>	15,50
Salame tartufato (A,D,K) <i>Tomatensauce, getrüffelte Salami, frische Tomatenstücke, Büffelmozzarella, Rucola und Oliven</i>	15,90
Pizza con bresaola, rucola e parmigiano (A,D) <i>Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken) Rucola und gehobelter Parmesan</i>	15,50
Marchese (A,D) <i>Tomatensauce, Käse, Parmaschinken oder auf Wunsch mit Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken), Rucola, Büffelmozzarella und frische Tomatenstücke</i>	15,90

Pizza bianca

Capri (A,D,H) <i><u>Keine Tomatensauce</u>, Büffelmozzarella, frischem Basilikum, sonnengetrockneten Tomaten, frische Tomatenstücke und Rucola – <u>auf Wunsch mit Sardellen</u></i>	13,90
--	-------

Pizze "classiche"

Margherita (A,D) <i>Tomatensauce, Käse</i>	9,90
Funghi (A,D) <i>Tomatensauce, Käse, Champignons</i>	10,90
Napoletana (A,D,H) <i>Tomatensauce, Käse, Kapern, Sardellen</i>	10,90
Cardinale (A,D) <i>Tomatensauce, Käse, Schinken</i>	11,90
Fiorentina (A,D) <i>Tomatensauce, Käse, Schinken, Spinat</i>	11,90
Salame (A,D,K) <i>Tomatensauce, Käse, Salami</i>	12,50



Pizze "classiche"

Della Casa (A,D) Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons	12,50
Pomodoro e Basilico (A,D) Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomatenstücke, Zwiebel, Knoblauch, <u>Chili</u> , Basilikum	12,90
Tonno (A,D,H) Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Oliven, Zwiebel	12,90
Diavolo (A,D) Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, <u>milde</u> Pfefferoni	12,90
Calzone (A,D) Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Knoblauch, Basilikum	12,90
Leonardo (A,D) Tomatensauce, Käse, Broccoli, Mais, Artischocken, Paprika, Champignons	12,90
Quattro Stagioni (A,D) Tomatensauce, Käse, Schinken, Artischocken, Champignons	13,90
Cacciatora (A,D) Tomatensauce, Käse, Schinken, Speck, Mais, <u>milde</u> Pfefferoni	13,90
Pollo (A,D,E) Tomatensauce, Käse, Hühnerbruststücke mit Rosmarin, Paprika, <u>Chili</u>	13,90
Capricciosa (A,B,D,H) Tomatensauce, Käse, Schinken, Artischocken, Sardellen, Champignons, Ei	13,90
Quattro Formaggi (A,D) Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Dolce Latte, Pecorino	13,90
Amatriciana (A,D,K) Tomatensauce, Käse, Mozzarella, frische Tomatenstücke, Salami, Speck, Mais, <u>milde</u> Pfefferoni, <u>Chili</u>	13,90
Cipolle e Salame (A,D,K) Tomatensauce, Käse, Mozzarella, pikante Salami, Zwiebel, Jungzwiebel	13,90
Da Capo (A,D) Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Basilikum	14,90
Enrico (A,D,H,E,K) Tomatensauce, Käse, Crevetten, <u>Chili</u> , Thunfisch, Oliven, Spinat	15,90
dello Chef (A,D) Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Parmaschinken, Basilikum	15,90

Bitte haben Sie Verständnis, dass es uns nicht immer möglich ist,
die Pizzen und andere Speisen gleichzeitig zu servieren.



Pesce fresco di stagione alla griglia (L)

*Frische Meeresfische nach Angebot und Saison
mit Meersalz und frischen Kräutern am Grill zubereitet,
serviert mit Rosmarinkartoffeln und jungem toskanischen
Olivenöl mit Knoblauch und Petersilie*

Filetto di salmone	Lachsfilet	24,90
Orata	Goldbrasse im Ganzen oder filetiert	25,90
Branzino	Wolfsbarsch im Ganzen oder filetiert	25,90
Gamberoni	ausgelöste Steingarnelen	27,80

Pesce e frutti di mare

Cozze con burro d'astice o Cozze alla veneziana pikante (E,D,K,L) 16,50

*Miesmuscheln in Hummerbutter-Weißweinsud mit Olivenöl,
Knoblauch und Kräutern oder pikantem Chorizo-Tomaten-Weißweinsud
mit Knoblauch und Basilikum*

**Calamari alla griglia con peperoncini dolci,
rucola e ciabatta al rosmarino (L,K,E,A)** 19,50

*Tintenfisch gegrillt mit frischen roten Pfefferoni und jungem Olivenöl,
serviert auf Rucola, dazu lauwarmes Rosmarin-Ciabattabrot vom Öfferl*

**Filetti di salmone" Saltimbocca" con tre tipi di cavolfiore,
purea, al forno e cavolo cappuccio (H,D,E)** 24,50

*Lachsfilet mit Salbei und Rohschinken gebraten,
serviert mit dreierlei vom Karfiol: Karfiolpuree, gebackenem Karfiol und Karfiolkraut*

**Filetto di tonno su risotto cremoso di porri e piselli con capperi
e rapa rossa frita (A,G,D,H)** 25,50

*Rosa gegrilltes Thunfischfilet, serviert mit gebratenen roten Rüben und Kapernbeeren
auf einem cremigen Lauch-Erbсенrisotto*

**Filetti di luccioperca e gamberoni con burro alle erbe,
purea di patate tartufata e lenticchie "Beluga" (D,G,H)** 25,90

*Zanderfilet und Steingarnelen in mediterraner Kräuterbutter gegrillt,
serviert mit bunten Belugalinsen und getrüffeltem Kartoffelpüree*

Filetti di pesce alla griglia „Bella Vista“ (D,G,H) 26,50

*gegrillte Meeresfischfilets und Steingarnele,
serviert mit cremigem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln*



Carne

<i>Piccata di pollo alla milanese</i> (A,B,D) <i>Hühnerbrustschnitzeln im Parmesan-Eimantel, serviert auf Tomatenspaghetti</i>	16,90
<i>Cosciotto di agnello "sous vide" cotto alle erbe, servito con lenticchie, melanzane e patate gratinate al gorgonzola</i> (A,B,D,J,I) <i>rosa Lammhüfte vom Weizer Weidelamm „sous vide“ mit Kräutern gegart, serviert mit Melanzani-Linsengemüse und Kartoffel-Gorgonzolagratin</i>	23,90
<i>Filetto di maiale Duroc ripieno di robiola in manto di pancetta con purea di patate al tartufo e fichi al balsamico</i> (A,E,D,J) <i>Filet vom Duroc Schwein gefüllt mit Robiolakäse im Speckmantel, serviert auf getrüffeltem Kartoffelpüree, Kartoffelchips und Balsamicofeigen</i>	24,90
<i>Involtino di vitello farcito con bresaola, melanzane grigliate, pomodori secchi e pesto con polenta alle mandorle, spinaci e sugo di rosmarino</i> (A,D,J,M) <i>Kalbsroulade gefüllt mit Bresaola, gegrillter Melanzani, getrockneten Tomaten und Pesto, serviert mit cremiger Mandelpolenta, Blattspinat und Rosmarinjus</i>	24,50
<i>Filetto di manzo al pepe verde con spinaci e gnocchi tartufati</i> (A,B,D,M,I) <i>Rinderfilet (Rohgewicht 180g) vom Grill in grüner Pfefferrahmsauce serviert mit Blattspinat und Trüffelgnocchi</i>	29,50
<i>Bistecca di manzo (300 gr) „sous vide“ servita con insalata di lenticchie e patate al rosmarino e salsa barbecue</i> (A,B,D,K) <i>rosa Beiried (ca. 300 gr) „sous vide“ mit kleinem Belugalinsen-Cesaresalat, Rosmarinkartoffeln und BBQ-Aiolisauce</i>	35,50

Contorni

<i>Patate al rosmarino</i> <i>Rosmarinkartoffeln</i>	4,90
<i>Spinaci aglio e olio</i> (D) <i>frischer Blattspinat mit Knoblauch und Olivenöl</i>	4,90
<i>Insalata verde</i> <i>grüner Blattsalat</i>	4,90
<i>Insalata di Stagione</i> <i>bunt gemischter Salat</i>	5,90



Dolce

Tartufo "bellini" con purea di pesche bianche e purea di lamponi (A,D,I,J,B) 7,90
Schokolade–Nougat–Eistrüffel mit weißem Pfirsichmark und Himbeerpüree

Tiramisu della casa con amarettini (A,B,D,J) 7,90
unser hausgemachter Dessertklassiker mit Amarettinibrösel

Panna cotta alla vaniglia e cioccolato con lamponi freschi
purea di cotogne e aceto di rose (A,D,J,F) 7,90
Oberscreme mit Vanille und weißer Valhronaschokolade , serviert mit frischen Himbeeren, karamelierten Quittenpüree und Rosenblütenessig

Cheesecake con mousse di mirtilli rossi e croccante di lampone (B,C,D) 7,90
Cheesecake mit Preiselbeer-Schokoladenmousse, kaltgerührten Preiselbeeren und Himbeerkrokant

Crema nera e bianca con salsa ai frutti di bosco
e croccante alla nocciola (A,B,D,J) 8,50
dunkles und weißes Schokolademousse auf marinierten Waldbeeren und Haselnuss-Krokantblätter

Formaggi

Selezione di formaggi con salsa di fichi alla senape mostarda (D,A) 12,00
verschiedene Käsesorten mit Feigensenf



Birra alla spina

<i>Zipfer Urtyp Pils vom Fass</i> (A)	0,3 l	4,20
<i>Zipfer Urtyp Pils vom Fass</i> (A)	0,5 l	5,60
<i>Wiener Zwickel 1516 vom Fass</i> (A)	0,3 l	4,20
<i>Wiener Zwickel 1516 vom Fass</i> (A)	0,5 l	5,60
<i>Ungefiltertes, naturtrübes Bier</i> <i>Brewing Company 1516 I, Schwarzenbergstrasse 2</i>		
<i>Birra Moretti vom Fass</i> (A)	0,2 l	3,00
<i>Birra Moretti vom Fass</i> (A)	0,4 l	5,20
<i>Italienische Bierspezialität - helles Lager</i>		

Birra alla bottiglia

<i>Alkoholfreies Bier "Gösser Naturgold"</i> (A)	0,5 l	4,60
<i>Weizenbier "Edelweiß"</i> (A)	0,5 l	4,90

Vino bianco e rosso alla spina

<i>Weißwein vom Fass</i> (M)	1/8 l	3,20
<i>Grüner Veltliner – Kreuzgang – Kamptal/ NÖ</i>		
<i>Rotwein vom Fass</i> (M)	1/8 l	3,20
<i>Zweigelt – Rotkugel - Mittelburgenland</i>		
<i>Weißwein gespritzt</i> (M)	¼ l	3,90
<i>Rotwein gespritzt</i> (M)	¼ l	3,90

Acqua minerale in bottiglia

<i>San Pellegrino Acqua panna – „still“</i>	0,75 l	6,60
<i>San Pellegrino „frizzante“ - „prickelnd“</i>	0,75 l	6,90
<i>Römerquelle „prickelnd“</i>	0,33 l	3,60
<i>Römerquelle „prickelnd“</i>	0,75 l	6,60
<i>Römerquelle „still“</i>	0,33 l	3,60
<i>Römerquelle „still“</i>	0,75 l	6,60

Allergieinformation

Wein (auch ungeschwefelt) und Bier enthalten Sulfite, andere alkoholische Getränke, namentlich Spirituosen und Mischgetränke können Spuren von Sulfiten enthalten. Bier und Whiskeys enthalten Gluten. Limonaden können Aspartam bzw. Aspartam: Acesulfamsalz enthalten. Kaffee mit Milch (zB Cappuccino, Café Latte) enthält Laktose. Amaretto (bzw. Mischgetränke damit) enthält Schalenfrüchte



Analcolici (Alkoholfreie Getränke)

<i>Grander-Sodawasser *</i>		0,25 l	2,10
<i>Grander-Soda Zitrone *</i>		0,25 l	2,30
<i>Grander-Soda Darbo Holunder *</i>		0,25 l	2,80
<i>Grander-Soda Darbo Himbeer *</i>		0,25 l	2,80
<i>Grander-Wasser Zitrone *</i>		0,25 l	1,80
<i>Grander-Wasser Darbo Holunder *</i>		0,25 l	2,50
<i>Grander-Wasser Darbo Himbeer *</i>		0,25 l	2,50
<i>Coca Cola</i>		0,25 l	3,30
<i>Almdudler</i>		0,25 l	3,30
<i>Coca Cola zero</i>	Flasche	0,33 l	3,50
<i>San Pellegrino Aranciata</i>	Flasche	0,20 l	3,50
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	Flasche	0,20 l	3,20
<i>Henry Tonic Water</i>	Flasche	0,20 l	3,90
<i>Eistee Pfirsich (Fuze tea)</i>		0,25 l	3,30
<i>Apfelsaft - Pago</i>		0,25 l	3,50
<i>Apfelsaft gespritzt mit Grander-Soda</i>		0,25 l	3,00
<i>Apfelsaft gespritzt mit Grander-Soda</i>		0,50 l	6,00
<i>Orangensaft – Juice Bar Rauch</i>		0,25 l	3,80
<i>Orangensaft gespritzt mit Grander-Soda</i>		0,25 l	3,10
<i>Orangensaft gespritzt mit Grander-Soda</i>		0,50 l	6,20
<u><i>Bio-Most-Softwelt „Mohr & Sederl“ – Schneebergland, Nö</i></u>			
<i>Bio-Apfelsaft naturtrüb</i>	Flasche	0,25 l	4,30
<i>Bio-Birnensaft naturtrüb</i>	Flasche	0,25 l	4,30
<u><i>Fruchtkultur „Preiss“ - Traisental/Wachau Nö</i></u>			
<i>Bio-Marillennektar Alte Sorte</i>	Flasche	0,25 l	4,50

* Jugendgetränke



(A); *Glutenhaltige Getreide*
Namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorosan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus



(G);
Krebstiere und Erzeugnisse daraus



(B);
Eier und Erzeugnisse daraus



(H);
Fische und Erzeugnisse daraus



(C);
Erdnüsse und Erzeugnisse daraus



(I);
Soja und Erzeugnisse daraus



(D);
Milch und Erzeugnisse daraus



(J); *Schalenfrüchte namentlich Mandeln Haselnüsse, Walnüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus*



(E);
Sellerie und Erzeugnisse daraus



(K);
Senf und Erzeugnisse daraus



(F);
Sesam und Erzeugnisse daraus



(M);
Schwefeldioxid und Suphite mit mehr als 10mg/kg bzw 10mg/Ltr



(N);
Lupinen und Erzeugnisse daraus

(L);
Weichtiere und Erzeugnisse daraus



Unsere Produzenten und Lieferanten

Obst und Gemüse : Firma Kreimer (www.kreimer-obst.at)

Kräuter und Kresse: Firma Altschachl (www.altschachl-kraeuter.at)

Eier : Eierhof Bleier (www.eierhof-bleier.at)

Schinken und Rauchwaren mit AMA Gütesiegel: Firma Windisch
(www.windisch-wurst.at)

Lammfleisch: Weizer Schafbauern (www.mähh.at)

Frischfisch: Firma Transgourmet und Metro

Pasta : Firma La Pasteria (www.la-pasteria.at)

Olivenöl: Firma CIBUS Italy