



<u>Aperitivi</u>		
	0,1l	0,75l
Gelber Muskateller Frizzante Brut (M)	6,80	42,00
<i>Frischer, fruchtiger Muskateller Brut von Wohlmuth aus der Süd-Steiermark</i>		
Spumante Motivo Rosé (M)	6,80	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)	6,80	42,00
<i>Extra Dry Prosecco aus Treviso - leicht im Alkohol, fruchtig mit erfrischenden Perlen</i>		
.....		
Prosecco frizzante alla spina (M)	¼ l	7,80
<i>Leicht moussierender Weißwein aus dem Fass - serviert in der Steinkaraffe.</i>	½ l	15,60
.....		
Prosecco Spumante "Sambuco" (M)		
<i>Prosecco Spumante mit Holundersirup</i>	7,00	
Prosecco Spumante "Limoncello" (M)		
<i>Prosecco Spumante mit Limoncello</i>	7,00	
.....		
<i>Belline della casa</i>		
<i>Prosecco Spumante mit weißem Pfirsich- und Erdbeermark (M)</i>		
7,90		
<i>Negroni classic</i>		
<i>Gin Bombay Sapphire, Martini rosso und Campari (M)</i>		
9,50		
<i>Gin & Tonic mediterraneo all'arancia</i>		
<i>Malfy Gin con arancia, aus Italien, Tonic Water, Eis und Orangenschale (M)</i>		
11,00		
.....		
Hugo con vino spritz	¼ l	6,50
<i>Weißwein mit Soda, Holunder, Zitrone und frischer Minze (M)</i>		
Aperol prosecco spritz	¼ l	7,20
<i>Aperol mit Prosecco frizzante, Soda und Orangenscheibe (M)</i>		
Campari Soda oder Orange (M)	4 cl	6,00
Martini bianco, dry oder rosso (M)	6 cl	5,80
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	4,80
<i>hausgemachter Sirup mit Hibiskus und Rosenblütenessig, mit etwas Melisse und crushed Eis</i>		
Maracuja- Zitronenmelisse -Limonade	0,4 l	4,80
<i>hausgemachter Maracuja-Limettensirup mit Zitronenmelisse und crushed Eis</i>		



Vini bianchi

0,IL Fl.

Grüner Veltliner vom Haus 2021 4,20 30,00
R & A Pfaffl – Stetten / NIEDERÖSTERREICH

Gelber Muskateller Spitzer 2020 5,00 35,00
Nothnagel – Spitz a.d. Donau/ WACHAU

Sauvignon Blanc vom Haus 2021 (M) 5,20 36,00
R & A Pfaffl – Stetten / NIEDERÖSTERREICH

Modello Pinot Grigio delle Venezia 2021 5,20 36,00
Masi Agricola – VENETIEN

Vino rosato

0,IL Fl.

Scalabrone D.O.C. 2020 (M) 5,50 39,00
Marchese Antinori – Firenze/ TOSKANA

Vini rossi

0,IL Fl.

Zweigelt vom Haus 2021 4,20 30,00
R & A Pfaffl – Stetten / NIEDERÖSTERREICH

St. Laurent 2012 (M) 4,60 32,00
Domäne Müller / Gut am Ottenberg – SÜDSTEIERMARK

Rosso Montepulciano D.O.C 2020 (M) 5,20 36,00
Icaro – Montepulciano / TOSKANA
80% Sangiovese und 20% Merlot;

Chianti Classico D.O.C.G. 2018 (M) 5,80 42,00
S.F. Calcinaia – Cast. In Chianti/ TOSKANA

Villa Antinori Rosso di Toskana I.G.T. 2019 (M) 6,50 46,00
Marchesi Antinori – Firenze/ TOSKANA

Vino frizzante dolce

Lambrusco (rosso) (M)
EMILIA ROMANA

I/81 3,70



Unsere Spargelempfehlungen

Zuppa di asparagi con bresaola e chips di pastinache (D,E,A) 7,50
Spargelcremesuppe mit Bresaolastreifen, Pastinakenchips und Bärlauchöl

**Insalata di asparagi e carote con rucola, papaya
e nocciola** (J,A,D,B) 13,90
*Salat von grünem und weißem Spargel mit bunten Karotten, Papaya, Rucola,
Karotten-Distelöl-Marinade und gerösteten Haselnüssen*

**Asparagi all' olandese con basilico,
prosciutto crudo e patate novelle** (B,D) 19,50
*weißer und grüner Spargel mit klassischer Basilikum-Buttersauce
und Rohschinken, serviert mit heurige Kartoffeln*

**Saltimbocca di asparagi con tagliatelle all tartufo,
e burro alle noci** (A,B,D,J) 19,90
*mit Rohschinken und Salbei gebratene grüne und weiße Stangenspargel, serviert
mit Nussbutter und getrüffelten Tagliatelle*

**Asparagi con formaggio caprino in manto di speck, fichi grigliati,
patate novelle e burro alle mandorle** (D,J,E) 21,50
*gegrillte Feigen und Ziegenfrischkäsetaler im Speckmantel, serviert auf
weißem und grünem Stangenspargel, dazu Mandelbutter und heurige Kartoffeln*

**Filetti di orata agli asparagi con risotto al limone
e salsa olandese con burro d'astice** (D,H,A,G,B) 27,50
*kross gebratenes Goldbrassenfilet mit weißem und grünem Stangenspargel,
Hummerbutter-Hollandaise und cremigen Limetten-Ricotta-Risotto*

Asparagi con fettine di manzo e gamberoni "Mare e terra" (B,D,G) 29,80
*Scheiben vom Rinderfilet und frische Steingarnelen vom Grill, serviert
auf gemischtem Spargel mit Basilikum-Buttersauce und heurige Kartoffeln*

Unsere frischen Spargel beziehen wir von der Firma Edlinger aus dem Marchfeld!!



Antipasti freddi

- Bruschetta al pomodoro con asparagi, ricotta- avocado e nocciole** (A,D,E,H,J,K) 13,90
"Öfferl-Brot" mit cremiger Avocado- Ricottacreme und Salat von bunten Tomaten, weißem und grünem Marchfelderspargel, Haselnüssen und Basilikumkresse
- Mozzarella di bufala con crema di avocado, pomodori secchi e olio al balsamico**(A,D,J) 14,50
Büffelmozzarella aus Kampanien auf einer pikanten Avocado creme mit getrockneten Kirschtomaten, gefüllten Oliven, sardischem Knusperbrot und Basilikumöl
- Burrata su insalata di fragole e valeriana con chips di prosciutto salsa al rabarbaro e grissini integrali** (D,A,B,K) 15,50
cremige Burrata aus Puglia auf einem Erdbeer-Vogerlsalat, mit San Daniele Chips Rhabarber-Balsamicodressing und Vollkorngrissini
- Vitello tonnato classico** (B,D,H,K) 15,50
vom Kalb, dünn geschnitten, serviert mit Thunfischsauce und Riesenkapern
- Carpaccio di manzo "cipriani" con rucola, parmigiano e pinoli** (D,K,B) 16,90
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) 12,50
ausgelöste Miesmuscheln mit Kräuterbutter überbacken
- Melanzane al forno con aglio e pomodoro** (D) 13,80
Melanzani mit Tomaten, Knoblauch und Käse im Pizzaofen überbacken
- Calamari, polipo e salsiccia con pomodoro al forno** (L,K) 15,80
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) 16,90
Shrimps mit Chili und Kräuterbutter aus dem Holzofen, **scharf!**



Gluten-, Laktosefreies und Veganes Pastagericht

Glutenfrei: Maccheroncelli di lenticchie rosse con zucchini, melanzane, peperoni e mousse di formaggio caprino (D) 14,90
Pasta aus Rote Linsenmehl mit Zucchini, Melanzani und Ofenpaprika lauwarmen Ziegenfrischkäsemousse und Kresse

Laktosefrei: Tagliatelle alla bolognese vegana con asparagi, e pomodori (A,G) 14,90
vegane Bolognese mit roten Linsen und Wurzelgemüse, serviert auf Tagliatelle mit grünem und weißem Spargel, Basilikumkresse

Vegane Pasta: Panzerotti alla menta e asparagi con tofu affumicato spinaci piccanti e olio di nocciole (A,J,I) 14,90
Spargel-Minze Panzerotti mit geräuchertem Tofu, serviert auf pikantem Blattspinat und Haselnussöl

Minestre

Zuppa di pomodoro con pesto e burrata (D,J,E) 7,20
Tomatencremesuppe serviert mit Basilikumpesto und cremigem Büffelmozzarella

Minestrone di verdure con taccole e gnocchetti sardi (A,E,D) 7,20
kräftige italienische Gemüsesuppe mit Zuckerschoten und kleiner Pasta

Zuppa di asparagi con bresaola e chips di pastinache (D,E,A) 7,50
Spargelcremesuppe mit Bresaolastreifen, Pastinakenchips und Bärlauchöl



Le nostre insalate

Insalata „Cesare“ (A,D) <i>Eisbergsalat mit gebratenem Speck, Parmesan und Knoblauchcroutons nach Art des Hauses</i>	11,50
Insalata di valeriana con polpette di couscous, chips di prosciutto, mirtilli rossi secchi e condimento balsamico alla nocciola (D,A,J,K,M,F) <i>Vogerlsalat mit knusprigen CousCous-Sesambällchen, Chips vom San Daniele-Schinken, getrockneten Cranberrys und Haselnuss-Balsamico Dressing</i>	12,90
Insalata di Pollo al rosmarino (J,K) <i>mit Rosmarin gebratene Hühnerbruststreifen und Tomaten, Gurken, Paprika auf buntem Blattsalat mit Balsamicoessig und Olivenöl mariniert</i>	13,90
Insalata „Da Capo“ (D) <i>gebratener Schafkäse in Parmaschinken, serviert auf buntem Salat und mariniert mit Haselnuss-Balsamico Dressing</i>	14,50
Insalata di asparagi e fragole servita con pastrami insalata mista e pepe rosa (E,K,A) <i>Pastramischeiben auf einem knusprigen Spargel-Erdbeersalat mit buntem Salatmix, mariniert mit Distelöl und Spargelessig, dazu rosa Pfefferbeeren</i>	14,90
Insalata „Americana“ (G,D,H) <i>bunter Salat mit gegrillten Steingarnelen, Kirschtomaten, Parmesankrusteln und pikantem Limetten-Vanille-Dressing</i>	15,90
Insalata di Stagione <i>kleiner gemischter Salat mit Balsamicoessig und Olivenöl</i>	5,90

Zu unseren Salatspezialitäten empfehlen wir unser^(A)
ofenfrisches **Pizzabrot mit Knoblauch** oder ein **Rosmarinfladenbrot**
4,20



Unsere Pastaspezialitäten

<i>Penne "Federico"</i> (A,K,D,E,M) <i>Penne mit scharfer Salami, getrockneten Tomaten, Rucola und toskanischem Olivenöl</i>	<i>14,90</i>
<i>Casarecce gratinate con prosciutto crudo, asparagi e taccole</i> (A,D,B,I) <i>gedrehte Pasta mit Parmaschinken, grünem und weißem Spargel und Zuckerschoten in Mascarpone-Oberssauce gratiniert</i>	<i>15,50</i>
<i>Panzerotti con funghi porcini, rucola e bresaola</i> (A,B,D,E,J) <i>mit Steinpilzen und Ricotta gefüllte Teigtaschen in Rucolabutter und Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken)</i>	<i>15,90</i>
<i>Cubetti di tonno in crosta di sesamo su tagliatelle al pesto d'aglio orsino e ciliegino semi secco</i> (H,A,D,B,F) <i>Thunfischwürfel in der Sesamkruste auf Tagliatelle in Bärlauch-Mascarponecreme und halbtrocknete Kirschtomaten</i>	<i>16,80</i>
<i>Gnocchi tartufati con rucola, pecorino e noci nere</i> (A,B,D,J) <i>gefüllte Trüffelgnocchi in brauner Butter mit Rucola, gereiftem Pecorinokäse und eingelegten schwarzen Walnüssen</i>	<i>17,80</i>
<i>Ravioli agli asparagi con taccole e gamberoni</i> (A,B,D,H,E) <i>Bärlauchravioli mit gebratenen Gamberetti, grünem und weißem Spargel, frischer roter Pfefferoni, Zuckerschoten, Kirschtomaten und toskanischem Olivenöl</i>	<i>16,90</i>
<i>Spaghetti alle vongole e bottarga</i> (A,H,L,B) <i>Venusmuscheln und Spaghetti in einem Gemüse- Weinsud mit toskanischem Olivenöl und fein geriebenem Bottarga</i>	<i>18,50</i>

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



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>	15,90
Salame tartufato (A,D,K) <i>Tomatensauce, getrüffelte Salami, frische Tomatenstücke, Büffelmozzarella, Rucola und Oliven</i>	16,50
Pizza con bresaola, rucola e parmigiano (A,D) <i>Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken) Rucola und gehobelter Parmesan</i>	15,90
Marchese (A,D) <i>Tomatensauce, Käse, Parmaschinken oder auf Wunsch mit Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken), Rucola, Büffelmozzarella und frische Tomatenstücke</i>	16,50

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>	10,50
Funghi (A,D) <i>Tomatensauce, Käse, Champignons</i>	11,20
Napoletana (A,D,H) <i>Tomatensauce, Käse, Kapern, Sardellen</i>	11,20
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>	12,90



Pizze "classiche"

Della Casa (A,D) Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons	12,90
Pomodoro e Basilico (A,D) Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomatenstücke, Zwiebel, Knoblauch, <u>Chili</u> , Basilikum	12,90
Leonardo (A,D) Tomatensauce, Käse, Broccoli, Mais, Artischocken, Paprika, Champignons	12,90
Tonno (A,D,H) Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Oliven, Zwiebel	12,90
Diavolo (A,D) Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, <u>milde</u> Pfefferoni	13,50
Calzone (A,D) Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Knoblauch, Basilikum	13,50
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>	14,50
Capricciosa (A,B,D,H) Tomatensauce, Käse, Schinken, Artischocken, Sardellen, Champignons, Ei	14,50
Quattro Formaggi (A,D) Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Dolce Latte, Pecorino	14,50
Amatriciana (A,D,K) Tomatensauce, Käse, Mozzarella, frische Tomatenstücke, Salami, Speck, Mais, <u>milde</u> Pfefferoni, <u>Chili</u>	14,50
Cipolle e Salame (A,D,K) Tomatensauce, Käse, Mozzarella, pikante Salami, Zwiebel, Jungzwiebel	14,50
Da Capo (A,D) Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Basilikum	15,50
Enrico (A,D,HE,K) Tomatensauce, Käse, Crevetten, <u>Chili</u> , Thunfisch, Oliven, Spinat	16,50
dello Chef (A,D) Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Parmaschinken, Basilikum	16,50

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



Pasta „classiche“

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

<i>... con Aglio, Olio e Peperoncino (D)</i> mit Knoblauch, Olivenöl und frischem Chili - scharf	10,50
<i>... all' arrabbiata</i> mit frischem Chili und Tomatensugo - scharf	11,90
<i>... con Pomodoro e Basilico</i> mit Tomatensauce und frischem Basilikum	11,90
<i>... al Gorgonzola (D)</i> in Gorgonzolasauce	12,50
<i>... al Pesto e Mascarpone (D,J)</i> in Basilikumpesto und Mascarpone für unser Basilikumpesto verwenden wir Basilikum aus BIOlogischem Anbau	13,50
<i>... alla Bolognese (E)</i> mit Tomaten - Fleischsugo	13,50
<i>... alla Carbonara (B,D)</i> mit Speck, Jungzwiebeln, Mascarpone und Ei	13,90
<i>Tris dello Chef (D,J)</i> Pastavariation nach Art des Chefs	16,50
<i>Lasagne della casa al forno (A,B,D,M)</i> nach Art des Hauses, im Ofen überbacken	16,50

Risotti

<i>Risotto agli asparagi con taccole, ricotta e carciofi grigliati (D,E,I)</i> Spargelrisotto mit Zuckererbsenschoten, Ricotta und gegrillten Artischocken	16,50
<i>Risotto all'aglio orsino con capesante grigliate, pomodori San Marzano e chips di parmigiano (L,D)</i> gegrillte Jakobsmuscheln und San Marzano Tomaten auf einem cremigen Bärlauch-Ricottarisotto und Parmesanchips	17,50
<i>Risotto ai frutti di mare con burro di astice, finocchi e gamberoni grigliati (D,E,G,H,I)</i> pikantes Meeresfrüchte Risotto mit Hummerbutter, Fenchel, Kirschtomaten und gegrillten Gambas	18,50



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	26,90
Orata	Goldbrasse (ca.400 gr.) im Ganzen oder filetiert	27,90
Branzino	Wolfsbarsch (ca.400 gr.) im Ganzen oder filetiert	27,90
Gamberoni	ausgelöste Steingarnelen	28,90

Pesce e frutti di mare

**Calamari alla griglia con peperoncini dolci,
rucola e ciabatta al rosmarino (L,K,E,A)** 19,80
*Tintenfisch gegrillt mit frischen roten Pfefferoni und jungem Olivenöl,
serviert auf Rucola, dazu lauwarms Rosmarin-Ciabattabrot vom Öfferl*

**Filetti di lucciopeca e gamberoni serviti su nsalata di asparagi, patate
cetroli e ravanelli (H,G,D)** 26,90
*Zanderfilet und Steingarnelen gegrillt, serviert auf einem lauwarmen Salat
von heurigen Kartoffeln, Radieschen, Gurken und Spargel*

**Filetti di salmone in crosta di aglio orsino su salsa di verdure e
Tagliatelle al burro di astice (H,D,E)** 27,50
*Lachsfilet mit Bärlauch-Ricottakruste, serviert auf einem Sugo von gegrilltem Gemüse
und Hummerbutter-Tagliatelle*

Filetto di tonno agli asparagi con peperoni, purea di pastinache e chips (A,G,D,H) 27,50
*rosa gegrilltes Thunfischfilet, mit gegrilltem grünem Spargel, rote Pfefferoni
dazu getrüffeltes Pastinakenpüree und Pastinakenchips*

Filetti di pesce alla griglia „Bella Vista“ (D,G,H) 29,50
*gegrillte Meeresfischfilets und Steingarnele,
serviert mit cremigem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln*



Carne

Piccata di pollo alla milanese (A,B,D) 17,90
Hühnerbrustschnitzeln im Parmesan-Eimantel, serviert auf Tomatenspaghetti

Petto di anatra all'arania "sous vide" con asparagi, taccole e patate con pancetta (D) 26,50
rosa Entenbrust mit Orange und Kräutern "sous vide" gegart, serviert mit pikantem Zuckerschoten-Spargelgemüse und Pancettaspeck-Bratkartoffeln

Bistecca con asparagi grigliati, salsa olandese al pepe verde Pomodori al forno, crostini di aglio orsini e ricotta (A,B,D,J,I) 27,90
rosa Beiried auf gegrilltem Spargel mit grüner Pfeffer-Hollandaise Ofentomaten, Bärlauch-Ricottacrostini und kleinem Frühlingsalat

Saltimbocca di vitello con risotto ai piselli e spinaci tartufati (A,D,J,M) 27,90
Kalbssaltimbocca mit Rohschinken und Salbei gegrillt, dazu feines Erbsenrisotto und getrüffelten Blattspinat

Filetto di manzo al pepe verde con spinaci e gnocchi tartufati (A,B,D,M,I) 32,00
Rinderfilet (Rohgewicht 180g) vom Grill in grüner Pfefferrahmsauce serviert mit Blattspinat und Trüffelgnocchi

Contorni

Patate al rosmarino 4,90
Rosmarinkartoffeln

Spinaci aglio e olio (D) 5,90
frischer Blattspinat mit Knoblauch und Olivenöl

Insalata verde 5,20
grüner Blattsalat

Insalata di Stagione 5,90
bunt gemischter Salat



Dolce

Tartufo "bellini" con purea di pesche bianche e purea di lamponi (A,D,I,J,B) 8,20
Schokolade–Nougat–Eistrüffel mit weißem Pfirsichmark und Himbeerpüree

Tiramisu della casa con amarettini (A,B,D,J) 8,20
unser hausgemachter Dessertklassiker mit Amarettinibrösel

**Gelato affogato al caffè`con amaretto, panna montata
e mikado al cioccolato** (D,B) 8,20
*Eiskaffee "DA CAPO" lauwarmer doppelter Espresso mit etwas Amaretto,
Vanilleeis, Schlagobers und Schokoladenmikado*

**Cheesecake con mousse di mango, lamponi freschi
e purea di mango** (A,B,C,D) 8,20
*Cheesecake und Mangomousse mit frischen Himbeeren, Mangopüree
und Himbeerkrokant*

Zabaione "Hugo" con sorbetto ai lampone e polvere di lamponi (B) 8,20
*Zabaione vom Hugo (Limette, Holler, Minze) mit Himbeersorbet
und Himbeerpulver*

**Crema nera e bianca con fragole
e croccante alla nocciola** (A,B,D,J) 8,90
*dunkles und weißes Schokolademousse auf marinierten
Erdbeeren und Haselnuss-Krokantblättern*

Formaggi

Selezione di formaggi con salsa di fichi alla senape mostarda (D,A) 12,50
verschiedene Käsesorten mit Feigensenf



Birra alla spina

<i>Zipfer Urtyp Pils vom Fass (A)</i>	0,3 l	4,40
<i>Zipfer Urtyp Pils vom Fass (A)</i>	0,5 l	5,80
<i>Wiener Zwickel 1516 vom Fass (A)</i>	0,3 l	4,40
<i>Wiener Zwickel 1516 vom Fass (A)</i>	0,5 l	5,80
<i>Ungefiltertes, naturtrübes Bier</i>		
<i>Brewing Company 1516 I, Schwarzenbergstrasse 2</i>		
<i>Birra Moretti vom Fass (A)</i>	0,2 l	3,20
<i>Birra Moretti vom Fass (A)</i>	0,4 l	5,40
<i>Italienische Bierspezialität - helles Lager</i>		

Birra alla bottiglia

<i>Alkoholfreies Bier "Gösser Naturgold" (A)</i>	0,5 l	4,80
<i>Weizenbier "Edelweiß" (A)</i>	0,5 l	4,90

Vino bianco e rosso alla spina

<i>Weißwein vom Fass (M)</i>	1/8 l	3,30
<i>Grüner Veltliner – Kreuzgang – Kamptal/ NÖ</i>		
<i>Rotwein vom Fass (M)</i>	1/8 l	3,30
<i>Zweigelt – Rotkugel - Mittelburgenland</i>		
<i>Weißwein gespritzt (M)</i>	¼ l	4,20
<i>Rotwein gespritzt (M)</i>	¼ l	4,20

Acqua minerale in bottiglia

<i>San Pellegrino Acqua panna – „still“</i>	0,75 l	6,70
<i>San Pellegrino „frizzante“ - „prickelnd“</i>	0,75 l	6,90
<i>Römerquelle „prickelnd“</i>	0,33 l	3,70
<i>Römerquelle „prickelnd“</i>	0,75 l	6,90
<i>Römerquelle „still“</i>	0,33 l	3,70
<i>Römerquelle „still“</i>	0,75 l	6,70

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 (z.B. Cappuccino, Café Latte) enthält Laktose, Amaretto (bzw. Mischgetränke damit) enthält Schalenfrüchte



Analcolici (Alkoholfreie Getränke)

<i>Grander-Sodawasser *</i>		<i>0,25 l</i>	<i>2,20</i>
<i>Grander-Soda Zitrone *</i>		<i>0,25 l</i>	<i>2,40</i>
<i>Grander-Soda Darbo Holunder *</i>		<i>0,25 l</i>	<i>3,20</i>
<i>Grander-Soda Darbo Himbeer *</i>		<i>0,25 l</i>	<i>3,20</i>
<i>Grander-Wasser Zitrone *</i>		<i>0,25 l</i>	<i>1,90</i>
<i>Grander-Wasser Darbo Holunder *</i>		<i>0,25 l</i>	<i>2,90</i>
<i>Grander-Wasser Darbo Himbeer *</i>		<i>0,25 l</i>	<i>2,90</i>
<i>Coca Cola</i>		<i>0,25 l</i>	<i>3,60</i>
<i>Almdudler</i>		<i>0,25 l</i>	<i>3,60</i>
<i>Coca Cola Zero</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,90</i>
<i>San Pellegrino Aranciata</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,20 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,20 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Henry Tonic Water</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,20 l</i>	<i>4,20</i>
<i>Eistee Pfirsich (Fuze tea)</i>		<i>0,25 l</i>	<i>3,60</i>
<i>Apfelsaft - Pago</i>		<i>0,25 l</i>	<i>3,80</i>
<i>Apfelsaft gespritzt mit Grander-Soda</i>		<i>0,25 l</i>	<i>3,20</i>
<i>Apfelsaft gespritzt mit Grander-Soda</i>		<i>0,50 l</i>	<i>6,40</i>
<i>Orangensaft – Juice Bar Rauch</i>		<i>0,25 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Orangensaft gespritzt mit Grander-Soda</i>		<i>0,25 l</i>	<i>3,40</i>
<i>Orangensaft gespritzt mit Grander-Soda</i>		<i>0,50 l</i>	<i>6,80</i>
<u><i>Bio-Most-Saftwelt „Mohr & Sederl“ – Schneebergland, Nö</i></u>			
<i>Bio-Apfelsaft naturtrüb</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Bio-Birnensaft naturtrüb</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,50</i>
<u><i>Fruchtkultur „Preiss“- Traisental/Wachau Nö</i></u>			
<i>Bio-Marillennektar Alte Sorte</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,50</i>

**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