



<b><u>Aperitivi</u></b>		
	<b>0,1l</b>	<b>0,75l</b>
<b>Gelber Muskateller Frizzante Brut (M)</b>	<b>6,80</b>	<b>42,00</b>
<i>Frischer, fruchtiger Muskateller Brut von Wohlmuth aus der Süd-Steiermark</i>		
<b>Spumante Motivo Rosé (M)</b>	<b>6,80</b>	<b>42,00</b>
<i>Extra Dry Spumante Rose von Molino aus dem Veneto mit zartem Beeren-Bukett</i>		
<b>Prosecco Spumante "Le Contesse" D.O.C (M)</b>	<b>6,80</b>	<b>42,00</b>
<i>Extra Dry Prosecco aus Treviso - leicht im Alkohol, fruchtig mit erfrischenden Perlen</i>		
.....		
<b>Prosecco frizzante alla spina (M)</b>	<b>¼ l</b>	<b>7,80</b>
<i>Leicht moussierender Weißwein aus dem Fass - serviert in der Steinkaraffe.</i>	<b>½ l</b>	<b>15,60</b>
.....		
<b>Prosecco Spumante "Sambuco" (M)</b>		
<i>Prosecco Spumante mit Holundersirup</i>		
<b>7,00</b>		
<b>Prosecco Spumante "Limoncello" (M)</b>		
<i>Prosecco Spumante mit Limoncello</i>		
<b>7,00</b>		
.....		
<b><i>Belline della casa</i></b>		
<i>Prosecco Spumante mit weißem Pfirsich- und Erdbeermark (M)</i>		
<b>7,90</b>		
<b><i>Negroni classic</i></b>		
<i>Gin Bombay Sapphire, Martini rosso und Campari (M)</i>		
<b>9,50</b>		
<b><i>Gin &amp; Tonic mediterraneo all'arancia</i></b>		
<i>Malfy Gin con arancia, aus Italien, Tonic Water, Eis und Orangenschale (M)</i>		
<b>11,00</b>		
.....		
<b>Hugo con vino spritz</b>	<b>¼ l</b>	<b>6,50</b>
<i>Weißwein mit Soda, Holunder, Zitrone und frischer Minze (M)</i>		
<b>Aperol prosecco spritz</b>	<b>¼ l</b>	<b>7,20</b>
<i>Aperol mit Prosecco frizzante, Soda und Orangenscheibe (M)</i>		
<b>Campari Soda oder Orange (M)</b>	<b>4 cl</b>	<b>6,00</b>
<b>Martini bianco, dry oder rosso (M)</b>	<b>6 cl</b>	<b>5,80</b>
<b>Crodino spritz biondo / rosso <u>non alcolico</u></b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,50</b>
<i>Alkoholfreier Bitter-Orangen-/Bitter-Süßer-Blutorangen-Aperitif mit Soda gespritzt</i>		
<b><u>Unsere hausgemachten Limonaden</u></b>		
<i>wahlweise mit Grander-Soda oder Grander-Wasser</i>		
<b>Schwarze Johannisbeere-Grapefruit-Limonade</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,80</b>
<i>hausgemachter Sirup von schwarzer Johannisbeere und Pink-Grapefruit, mit Zitronenthymian und Crash Eis</i>		
<b>Maracuja- Zitronenmelisse -Limonade</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,80</b>
<i>hausgemachter Maracuja-Limettensirup mit Zitronenmelisse und Crash Eis</i>		



## Vini bianchi

0,1L Fl.

**Grüner Veltliner vom Haus 2022** 4,20 30,00  
R & A Pfaffl – Stetten / NIEDERÖSTERREICH

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

**Modello Pinot Grigio delle Venezia 2022** 5,20 36,00  
Masi Agricola – VENETIEN

**Grüner Veltliner Klostersatz 2020** 5,90 42,00  
Pichler - Krutzler – WACHAU

## Vino rosato

0,1L Fl.

**Scalabrone D.O.C. 2021 (M)** 5,50 39,00  
Marchese Antinori – Firenze/ TOSKANA

## Vini rossi

0,1L 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)** 5,90 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

1/81 3,70



## Antipasti freddi

**Bruschetta al pomodoro con cantarelli, ricotta- avocado e crescione** (A,D,E,H,J,K) 13,90  
"Öfferl-Brot" mit cremiger Avocado- Ricottacreme und Salat von bunten Tomaten,  
gerösteten Eierschwammerl und Basilikumkresse

**Mozzarella di bufala con insalata di melone e pomodori,  
crema di avocado e ricotta pane guteau e crescione** (A,D) 14,90  
Büffelmozzarella mit buntem Melonen-Tomatensalat, auf pikanter  
Avocado-Ricottacreme, sardischem Knusperbrot, Basilikumkresse und toskanischem Olivenöl

**Burrata pugliese con bresaola, funghi cantarelli e rucola** (D,E,M) 15,50  
cremiger Büffelmozzarella aus Puglia mit Bresaola (luftgetrocknetem Rinderschinken),  
serviert mit Rucola und sautierten Eierschwammerln

**Vitello tonnato classico** (B,D,H,K) 15,50  
vom Kalb, dünn geschnitten serviert mit Thunfischsauce und Riesenkäpern

**Carpaccio di manzo "cipriani" con rucola funghi cantarelli e grana** (D) 16,90  
Carpaccio vom **BIO**-Rind serviert mit Rucola, gebratenen Eierschwammerl,  
Grana und klassischer Senfsauce aus Venedig

## Antipasti caldi

**Cozze al forno** (A,D,E,K,L) 12,50  
ausgelöste Miesmuscheln mit Kräuterbutter überbacken

**Melanzane al forno con aglio e pomodoro** (D) 13,80  
mit Tomaten, Knoblauch und Käse im Pizzaofen überbacken

**Calamari, pulpo e salsiccia con pomodoro al forno** 15,90  
Kalamari und Oktopus mit pikanter Salami, San Marzano Tomaten  
frische Pfefferoni und Basilikumöl aus dem Pizzaofen

**Gamberetti „Piri Piri“ al forno** (A,D,E,G,K) 16,90  
Shrimps mit frischem Chili und Kräuterbutter aus dem Holzofen - **scharf!**



## Minestre

<b><i>Minestrone di verdure con gnocchetti sardi</i></b> (E)	7,20
<i>kräftige italienische Gemüsesuppe mit kleine Pasta</i>	
<b><i>Zuppa di pomodoro con pesto e burrata</i></b> (D,J,E)	7,20
<i>Tomatencremesuppe serviert mit Basilikumpesto und cremigen Büffelmozzarella</i>	
<b><i>Zuppa fredda di pomodori gialli con tartar di papaya e olio di peperoni</i></b> (A,G,E)	7,20
<i>geeiste Suppe von gelben Kirschtomaten mit Papaya-Tartar, Paprikaöl und Basilikumkresse</i>	

## Gluten-, Laktosefreies und Veganes Pastagericht

<b><u>Glutenfrei:</u></b>	<b><i>Italian "Bowl"</i></b> (D,E,I)	14,90
	<i>mit Mais-Cous Cous, Tomate-Mozzarella, Artischocken, gegrilltes Gemüse, Prosciutto, Rucola, Oliven und Balsamico-Haselnussdressing</i>	
<b><u>Laktosefrei:</u></b>	<b><i>Gnocchi di patate con funghi cantarelli, ceci, cipolle novelle e pomodori</i></b> (A,G,I)	14,90
	<i>Kartoffelgnocchi mit gebratenen Eierschwammerln, Kichererbsen, Jungzwiebeln und Kirschtomaten</i>	
<b><u>Vegane Pasta:</u></b>	<b><i>Tagliatelle verdi con bolognese vegana con lenticchie e verdure</i></b> (A,G)	14,90
	<i>vegane Bolognese mit roten Linsen und Wurzelgemüse, serviert auf grünen Tagliatelle, Basilikumkresse</i>	



## *Le nostre insalate*

<b><i>Insalata „Cesare“</i></b> (A,D) <i>Eisbergsalat mit gebratenem Speck, Parmesan, Knoblauchcroutons und Cesar-Dressing nach Art des Hauses</i>	<i>11,90</i>
<b><i>Panzanella di melone e pomodoro con pastrami, cubetti di di pecorino piccanti olio di nocciole e aceto di zafferano</i></b> (A,B,H) <i>bunter Tomaten-Melonen-Brotsalat mit Safranessig und Haselnussöl mariniert, serviert mit Pastramistreifen und pikant eingelegten Schafskäsewürfel</i>	<i>14,50</i>
<b><i>Insalata di Pollo al rosmarino e funghi cantarelli</i></b> (J,K) <i>mit Rosmarin gebratene Hühnerbruststreifen und gebratene Eierschwammerl auf bunten Blattsalat, mariniert mit gereiftem Balsamicoessig und Olivenöl</i>	<i>14,50</i>
<b><i>Insalata „Da Capo“</i></b> (D) <i>gebratenem Schafkäse in Parmaschinken, serviert auf bunten Salaten und mariniert mit Haselnuss-Balsamico-Dressing</i>	<i>14,50</i>
<b><i>Filetto di tonno fresco grigliato su letto di insalata olive e pomodori</i></b> (H) <i>bunte Blattsalate mit frisch gegrilltem Thunfischfilet, bunten Oliven, getrockneten Tomaten, roten Zwiebelringen und pikantem Limetten-Vanilledressing</i>	<i>14,90</i>
<b><i>Insalata „Americana“</i></b> (G,D,H) <i>bunte Salate mit gegrillten Steingarnelen, Kirschtomaten, Parmesanchips und pikantem Limetten-Vanilledressing</i>	<i>15,90</i>
<b><i>Insalata di Stagione</i></b> <i>kleiner gemischter Salat mit Balsamicoessig und Olivenöl</i>	<i>5,90</i>

*Zu unseren Salatspezialitäten empfehlen wir unser  
ofenfrisches **Pizzabrot mit (auf Wunsch auch ohne) Knoblauch**  
oder ein **Rosmarinfladenbrot** (A)*

*4,20*



## Unsere Pastaspezialitäten

<b>Penne "Federico"</b> (A,K,D,E,M) <i>Penne mit scharfer Salami, getrockneten Tomaten, Rucola und toskanischem Olivenöl</i>	<b>14,90</b>
<b>Tagliatelle ai funghi cantarelli con mascarpone</b> (A,B,D) <i>Tagliatelle mit Eierschwammerl-Mascarponesauce</i>	<b>15,90</b>
<b>Tagliatelle ai funghi porcini con mascarpone</b> (A,B,D) <i>Tagliatelle mit Steinpilz-Mascarponesauce</i>	<b>15,90</b>
<b>Tortelli ripieni di ricotta e limone serviti con tonno al sesamo melone alla griglia, burro alla vaniglia piccante</b> (A,D,B) <i>Thunfischwürfel in Sesamkruste und gegrillte Wassermelone in pikanter Vanillebutter, Basilikumkresse, serviert auf Tortelli, gefüllt mit Zitrone und Ricotta</i>	<b>16,50</b>
<b>Panzerotti ripieni ai funghi porcini con rucola e bresaola</b> (A,B,D,E) <i>mit Steinpilzen gefüllte Teigtaschen in Buttersauce, serviert mit Rucola und Bresaola (luftgetrocknetem Rinderschinken)</i>	<b>15,90</b>
<b>Margherite ripieni al Basilico e pinoli con funghi cantarelli, cipolle novelle, pomodori e gamberetti</b> (A,G,D,B) <i>frische Pasta gefüllt mit Basilikum und Pinienkernen, serviert mit Eierschwammerln, Garnelen, Jungzwiebeln, Kirschtomaten und Olivenöl</i>	<b>16,90</b>
<b>Spaghetti alle vongole e bottarga</b> (A,H,L,B) <i>Venusmuscheln und Spaghetti in einem Gemüse-Weinsud mit toskanischem Olivenöl und fein geriebenem Bottarga</i>	<b>18,50</b>
<b>Gnocchi ripieni al tartufo con rucola, pecorino e noci nere</b> (A,B,D,E,J) <i>gefüllte Trüffelgnocchi in brauner Butter mit Rucola, gereiftem Pecorino und eingelegten schwarzen Nüssen</i>	<b>17,90</b>



## 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 <b>Chili</b> - scharf	10,90
<i>... all' arrabbiata</i> mit frischem <b>Chili</b> und Tomatensugo - scharf	12,50
<i>... con Pomodoro e Basilico</i> mit Tomatensauce und frischem Basilikum	12,50
<i>... al Gorgonzola (D)</i> in Gorgonzolasauce	12,90
<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	13,90
<i>... alla Carbonara (B,D)</i> mit würzigem italienischen Speck, Jungzwiebeln, Obers und Ei	14,50
<i>Tris dello Chef (D,J)</i> Pastavariation nach Art des Chefs	16,50
<i>Lasagne della casa al forno (B,D,M,A)</i> nach Art des Hauses, im Ofen überbacken	16,50

## Risotti

<i>Risotto ai funghi porcini con rucola e scaglie di parmigiano (D,E)</i> cremigies Steinpilz-Ricottarisotto mit Rucola gehobeltem Parmesan und Balsamicoglaze	17,50
<i>Risotto ai funghi cantarelli con calamari grigliati e pomodori "San Marzano" (D,E,L)</i> Eierschwammerl-Risotto garniert mit gegrillten Calamari und San Marzano-Tomaten	17,50
<i>Risotto al gazpacho con gamberoni al lime (D,E)</i> In Limettenbutter gegrillte Gambas, serviert auf einem pikant gewürztem Gazpacho-Risotto mit Paprika, Tomaten, Gurke und Basilikumkresse	17,90



## *I nostri pizzaioli consigliano*

### *Empfehlung unseres Pizzaiolis*

<b>Pizza "BBQ"</b> (A,D,E,K) <i>feinstes Pulled Pork auf Barbeque-Mascarponecreme, roten Zwiebeln, Mozzarella, Rucola und frischen Tomatenstücken</i>	15,90
<b>Garibaldi</b> (A,D,H) <i>Tomatensauce, Käse, Speck, Thunfisch, <u>Chili</u>, Jungzwiebel, und sonnengetrocknete Tomaten</i>	15,90
<b>Salame tartufato</b> (A,D,K) <i>Tomatensauce, getrüffelte Salami, frische Tomatenstücke, Büffelmozzarella, Rucola und Oliven</i>	16,50
<b>Pizza con bresaola, rucola e parmigiano</b> (A,D) <i>Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken) Rucola und gehobelter Parmesan</i>	15,90
<b>Marchese</b> (A,D) <i>Tomatensauce, Käse, Parmaschinken <b>oder</b> auf Wunsch mit Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken), Rucola, Büffelmozzarella und frische Tomatenstücke</i>	16,50

### *Pizza bianchi*

<b>Capri</b> (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
<b>Funghi cantarelli, lardo di mangalitza, pomodori e pesto al basilico</b> (A,E,D,J) <i>Mozzarella, frische Eierschwammerl, Speck vom Mangalitzaschwein, Ofentomaten und Basilikumpesto</i>	15,90

### *Pizze "classiche"*

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





## Pizze "classiche"

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



## **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 toskanischem  
Olivenöl mit Knoblauch und Petersilie*

<b>Filetto di salmone</b>	Lachsfilet	26,90
<b>Orata</b>	Goldbrasse im Ganzen oder filetiert	27,90
<b>Branzino</b>	Wolfsbarsch im Ganzen oder filetiert	27,90
<b>Gamberoni</b>	ausgelöste Steingarnelen	28,90

## **Pesce e frutti di mare**

<b>Calamari alla griglia con peperoncini dolci, rucola e ciabatta al rosmarino (L,K,E,A)</b>		19,90
<i>Tintenfisch gegrillt mit frischen roten Pfefferoni und jungem Olivenöl, serviert auf Rucola, dazu lauwarmes Rosmarin-Ciabattabrot</i>		
<b>Filetto di tonno con bietola servito con crema di melanzane, tortelli ripieni al limone (A,D,H,J)</b>		27,50
<i>rosa gegrilltes Thunfischfilet auf pikantem Mangold, Creme von weißer Melanzani und Tortelli gefüllt mit Zitrone und Basilikum</i>		
<b>Filetti di salmerino con funghi cantarelli , crema di piselli e polenta croccante (D,H,L)</b>		27,50
<i>gegrilltes Saiblingsfilet auf Haut und Eierschwammerl, serviert auf Erbsen-Ricottacreme und knusprige Polenta-Sticks</i>		
<b>Filetto di sgombro con burro di astice, pak choi grigliato e risotto allo zafferano e vaniglia (H,B,E,K)</b>		28,50
<i>Butter-Makrelenfilet in pikanter Hummerbutter gebraten, serviert mit gegrillten Pak Choi und cremigen Vanille-Safranrisotto</i>		
<b>Filetti di pesce alla griglia „Bella Vista“ (H,D,G)</b>		29,50
<i>gegrillte Meeresfischfilets und ausgelöste Steingarnele, serviert mit Mascarpone-Blattspinat und Rosmarinkartoffeln</i>		



## Carne

<b><i>Piccata di pollo alla milanese</i></b> (A,B,D) <i>Hühnerbrustschnitzeln im Parmesan-Eimantel auf Tomatenspaghetti</i>	18,90
<b><i>Suprema di pollo al mais con insalata di caesar melone, patate al rosmarino e salsa barbecue-aioli</i></b> (A,B,D,E,K) <i>Maishähnchensupreme "sous vide", serviert mit einem Melonen-Cesarsalat, Rosmarinkartoffeln und Barbecue-Aiolisauce</i>	25,90
<b><i>Tris di agnello filetto, cotoletto, fegato servito con fagiolini, carciofi grigliati e patate tartufate gratinate</i></b> (D,E) <i>dreierlei vom Milchlamm: Kotelett, Lammfilet und Lammleber, serviert mit grünen Bohnen, gegrillten Artischocken und getrüffeltem Kartoffel-Parmesangratin</i>	26,50
<b><i>Bistecca con pomodoro al forno, insalata di rucola, e crostini con verdure grigliati</i></b> (A,D,J) <i>rosa gebratenes Beiried mit Ofentomaten, pikanter Chilli-Kräuterbutter, Rucola-Parmesansalat und Crostini mit gegrillten Gemüse</i>	26,50
<b><i>Bistecca di manzo chianina fesa con funghi porcini, spinaci e gnocchi tartufati</i></b> (A,B,D,E) <i>Steakhüfte vom Chianina Rind (ca. 250 gr) mit Kräutern „sous vide“ gegart, serviert mit Blattspinat, Steinpilz-Mascarponesauce und Trüffelgnocchi</i>	26,50

## Contorni

<b><i>Patate al rosmarino</i></b> <i>Rosmarinkartoffeln</i>	4,90
<b><i>Spinaci aglio e olio</i></b> (D) <i>frischer Blattspinat mit Knoblauch und Olivenöl</i>	5,90
<b><i>Insalata verde</i></b> <i>grüner Blattsalat</i>	5,20
<b><i>Insalata di Stagione</i></b> <i>bunt gemischter Salat</i>	5,90



## Dolce

<b>Zabaione "Hugo" con sorbetto ai lampone e polvere di lamponi</b> (B) <i>Zabaione vom Hugo (Limette, Holler, Minze) mit Himbeersorbet und Himbeerpulver</i>	8,20
<b>Tartufo "bellini" con purea di pesche bianche e purea di lamponi</b> (A,D,I,J,B) <i>Schokolade-Nougat-Eistrüffel mit weißem Pfirsichmark und Himbeerpüree</i>	8,50
<b>Tiramisu della casa</b> (A,B,D,J) <i>unser hausgemachter Dessertklassiker</i>	8,50
<b>Insalata di melone al lime e menta servita con sorbetto al mango e meringa</b> (A,D,F) <i>bunter Melonensalat mit Limette und Minze mariniert, dazu Mangosorbet und hausgemachte Himbeerbaiser</i>	8,50
<b>Cheesecake con mousse di mango, lamponi freschi e purea di mango</b> (A,B,C,D) <i>Cheesecake und Mangomousse mit frischen Himbeeren, Mangopüree und Himbeerkrokant</i>	8,50
<b>Crema nera e bianca con insalata fragole e mango e croccante alla nocciola</b> (A,B,D,J) <i>dunkle und weiße Schokolademousse von der Valhrona Schokolade auf marinierten Erdbeer-Mangosalat und Haselnuss-Krokantblätter</i>	8,90

## Formaggi

<b>Selezione di formaggi con salsa di fichi alla senape mostarda</b> (D,A) <i>Gemischter Käseteller mit Feigensenf</i>	12,50
---	-------



## 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*

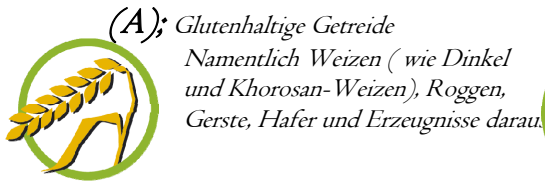
*Wein (auch ungeschwefelt) und Bier enthalten Sulfite, andere alkoholische Getränke, namentlich Spirituosen und Mischgetränke können Spuren von Sulfiten enthalten Bier und Whiskeys enthalten Gluten. Limonaden können Aspartam bzw. Aspartam: Acesulfamsalz enthalten. Kaffee mit Milch (zB Cappuccino, Café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



## Analcolici (Alkoholfreie Getränke)

<i>Grander-Sodawasser *</i>		0,25 l	2,20
<i>Grander-Soda Zitrone *</i>		0,25 l	2,40
<i>Grander-Soda Darbo Holunder *</i>		0,25 l	3,20
<i>Grander-Soda Darbo Himbeer *</i>		0,25 l	3,20
<i>Grander-Wasser Zitrone *</i>		0,25 l	1,90
<i>Grander-Wasser Darbo Holunder *</i>		0,25 l	2,90
<i>Grander-Wasser Darbo Himbeer *</i>		0,25 l	2,90
<i>Coca Cola</i>		0,25 l	3,60
<i>Almdudler</i>		0,25 l	3,60
<i>Coca Cola Zero</i>	Flasche	0,33 l	3,90
<i>San Pellegrino Aranciata</i>	Flasche	0,275 l	3,70
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	Flasche	0,20 l	3,50
<i>Henry Tonic Water</i>	Flasche	0,20 l	4,20
<i>Eistee Pfirsich (Fuze tea)</i>		0,25 l	3,60
<i>Apfelsaft - Pago</i>		0,25 l	3,80
<i>Apfelsaft gespritzt mit Grander-Soda</i>		0,25 l	3,20
<i>Apfelsaft gespritzt mit Grander-Soda</i>		0,50 l	6,00
<i>Orangensaft – Juice Bar Rauch</i>		0,25 l	4,50
<i>Orangensaft gespritzt mit Grander-Soda</i>		0,25 l	3,20
<i>Orangensaft gespritzt mit Grander-Soda</i>		0,50 l	6,00
<u><i>Bio-Most-Saftwelt „Mohr &amp; Sederl“ – Schneebergland, Nö</i></u>			
<i>Bio-Apfelsaft naturtrüb</i>	Flasche	0,25 l	4,50
<i>Bio-Birnensaft naturtrüb</i>	Flasche	0,25 l	4,50
<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 darau.*



**(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*



**(N);**  
*Lupinen und*  
*Erzeugnisse daraus*

**(L);**  
*Weichtiere und*  
*Erzeugnisse daraus*



## Unsere Produzenten und Lieferanten

Obst und Gemüse : Firma Kreimer ([www.kreimer-obst.at](http://www.kreimer-obst.at))

Kräuter und Kresse: Firma Altschachl ([www.altschachl-kraeuter.at](http://www.altschachl-kraeuter.at))

Eier : Eierhof Bleier ([www.eierhof-bleier.at](http://www.eierhof-bleier.at))

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

Lammfleisch: Weizer Schafbauern ([www.mähh.at](http://www.mähh.at))

Frischfisch: Firma Transgourmet und Metro

Pasta : Firma La Pasteria ([www.la-pasteria.at](http://www.la-pasteria.at))

Olivenöl: Frantoio Gallotti Firma Italiafood ([www.italiafood.at](http://www.italiafood.at))

Wildfleisch vom Schneebergland: Martin Edelbauer  
([www.die-edelbauers.at/martin-s-wildfleisch/](http://www.die-edelbauers.at/martin-s-wildfleisch/))