



Aperitivi

	0,1l	0,75l
Gelber Muskateller Frizzante Brut (M)	7,50	46,00
<i>Frischer, fruchtiger Muskateller Brut von Wohlmuth aus der Süd-Steiermark</i> <i>Fresh, fruity Muscatel Brut of Wohlmuth from southern Styria</i>		
Spumante Motivo Rosé (M)	7,50	46,00
<i>Extra trockener Spumante Rosè von Molino aus dem Veneto mit zartem Beeren-Bukett</i> <i>Extra Dry Spumante Rose from Molino in Veneto with a delicate bouquet of berries</i>		
Prosecco Spumante "Le Contesse" D.O.C (M)	7,50	46,00
<i>Extra trockener Prosecco aus Treviso - leicht im Alkohol, fruchtig mit erfrischenden Perlen</i> <i>Extra Dry Prosecco from Treviso - light in alcohol, fruity with refreshing pearls</i>		
.....		
Prosecco frizzante alla spina (M)	¼ l	9,50
<i>Leicht moussierender Weißwein aus dem Fass - serviert in der Steinkaraffe.</i>	½ l	19,00
<i>Slightly sparkling white wine from the barrel - served in the stone carafe.</i>		
.....		
Prosecco Spumante "Sambuco" (M)	Prosecco Spumante "Limoncello" (M)	
<i>Prosecco Spumante mit Holunderblütensirup</i>	<i>Prosecco Spumante mit Limoncello</i>	
<i>Prosecco Spumante with elderberry syrup</i>	<i>Prosecco Spumante with Limoncello</i>	
8,20	8,20	

Belline della casa

Prosecco Spumante mit weißem Pfirsich- und Erdbeermark (M)
Prosecco Spumante with white peach pulp and some strawberry pulp
8,90

Negroni classic

Gin Bombay Sapphire, Martini rosso und Campari (M)
12,00

Gin & Tonic mediterraneo all'arancia

Malfy Gin con arancia aus Italien, Tonic Water, Eis und Orangenschale (M)
Malfy Gin con arancia from Italy, tonic, ice and orange peel
13,80

Hugo con vino spritz / Hugo con prosecco spritz	0,3 l	7,20 / 8,50
<i>Weißwein oder Prosecco frizzante mit Soda, Holunder, Zitrone und frischer Minze (M)</i> <i>White wine or Prosecco frizzante with soda, elderberry, lemon and fresh mint</i>		
Aperol con prosecco spritz	0,3 l	8,50
<i>Aperol mit Prosecco frizzante, Soda und Orangenscheibe (M)</i>		
Bicicletta (Campari con prosecco spritz)	0,3 l	8,80
<i>Campari mit Prosecco frizzante, Soda und Orangenscheibe (M)</i>		
Campari Soda oder Orange (M)	4 cl	7,50
Martini bianco, dry oder rosso (M)	6 cl	6,50
Crodino spritz biondo / rosso non alcolico	0,3 l	5,50
<i>Alkoholfreier Bitter-Orangen-/Bitter-Süßer-Blutorangen-Aperitif mit Soda gespritzt</i> <i>Alcohol-free bitter oranges / bitter and sweet blood orange aperitif sprinkled with soda</i>		



Vini bianchi

0,IL Fl.

Grüner Veltliner vom Haus 2024 (M) 4,90 33,00

R & A Pfaffl – Stetten / NIEDERÖSTERREICH/ [LOWER AUSTRIA](#)

Chardonnay „Triftberg“ „BIO“ 2023 5,40 36,00

Diem– Obermarkersdorf/ WEINVIERTEL

Sauvignon Blanc vom Haus 2024 (M) 5,90 39,00

R & A Pfaffl – Stetten / NIEDERÖSTERREICH/ [LOWER AUSTRIA](#)

Pinot Grigio „Ciari“ 2024 DOC (M) 6,20 42,00

Borgo Molino – VENETO / [VENETIA](#)

Riesling Poigen Nr.5 2022 6,40 44,00

Bergkirchner – Mitterarnsdorf/ WACHAU

Vino rosato

0,IL Fl.

Scalabrone D.O.C. 2023 (M) 6,20 42,00

Marchese Antinori – Firenze/ TOSKANA/ [TUSCANY](#)

Vini rossi

0,IL Fl.

Zweigelt vom Haus 2024 (M)

R & A Pfaffl – Stetten / NIEDERÖSTERREICH/ [LOWER AUSTRIA](#) 4,90 33,00

Sensaciones 2018 (M) 5,90 39,00

Bodega Inurrieta / Navarra – SPANIEN/ [SPAIN](#)

80% Cabernet Sauvignon and 20% Graciano

Primitivo di Manduria "Masseria Pietrosa" 2022 (M) 6,40 44,00

San Marzano – APULIEN/ [APULIA](#)

Villa Antinori Rosso di Toscana IGT 2022 (M) 7,40 49,00

Marchesi Antinori – Firenze/ TOSKANA/ [TUSCANY](#)

“Cerviole” Rosso IGT – Supertuscan - 2014 (M) 10,90 79,00

San Fabiano Calcinaia – Cast. In Chianti/ TOSKANA/ [TUSCANY](#)

50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot & 25% Sangiovese

Vino frizzante dolce

Lambrusco (rosso) (M)

EMILIA ROMANA

I/81 4,50



Antipasti e Minestre

Bruschetta al pomodoro e zucca (A,D,E,H,J,K) "Öfferl-Brot" mit einem Salat von bunten Tomaten, gerösteten Kürbis, Schalotten, Kernöl, Kürbiskernen und Basilikumkresse <i>Whole grain bread with a salad of colorful tomatoes, roasted pumpkin, shallots, pumpkin seeds and basil cress</i>	16,90
Caprese "classica" (A,D) Büffelmozzarella aus Kampanien mit San Marzano Tomaten mit toskanischem Olivenöl, Basilikumkresse und sardischem Knusperbrot <i>Buffalo mozzarella from Campania with San Marzano tomatoes with Tuscan olive oil, basil cress and Sardinian crispy bread</i>	17,90
Vitello tonnato classico (B,D,H,K) vom Kalbsrücken, dünn aufgeschnitten, mit feiner Thunfischsauce, Riesen-Kapernbeeren, Tomatenwürfeln und Basilikumkresse <i>from the saddle of veal, thinly sliced, with fine tuna sauce, giant caper berries, tomato cubes and basil cress</i>	18,50
Carpaccio di manzo "cipriani" con rucola, parmigiano e pinoli (D,K,B) Carpaccio vom BIO -Rind, serviert mit Rucola, Parmesanspänen, gerösteten Pinienkernen und mit einer klassischen Senfsauce aus Venedig	19,50
Gamberetti „Piri Piri“ al forno Shrimps mit frischem Chili und Kräuterbutter aus dem Holzofen, sehr scharf! <i>Shrimps with fresh chilli and herb butter baked in a wood fired oven – spicy</i>	20,50
Zuppa di pomodoro con pesto e burrata Tomatencremesuppe, serviert mit Basilikumpesto und cremigen Büffelmozzarella <i>Tomato cream soup served with basil pesto and creamy mozzarella</i>	9,90
Zuppa d`astice con salmone e basilico Hummerschaumsuppe mit hausgebeiztem Graved Lachsstreifen und Basilikumkresse <i>Lobster cream soup with gravé Salmon and fresh basil</i>	10,90



Le Nostre Insalate

Insalata „ Da Capo “

18,50

Schafkäse in Parmaschinken gebraten,
auf bunten Salaten mariniert mit Haselnuss-Balsamicodressing
*Roasted sheep`s cheese rolled in parma ham,
Served on leaf salad and marinated with hazelnut balsamic dressing*

Insalata „ Pollo con Rosmarino “

18,50

mit Rosmarin gegrillte Hühnerbruststreifen auf buntem Salat, Gurke,
Paprika und Tomaten, mariniert mit unserem Haselnuss-Balsamicodressing
*Colourful mixture of garden salads
with grilled slices of chicken breast and rosemary, marinated with our hazelnut balsamic dressing*

Insalata „Americana“ (G,D,H)

19,50

Bunte Salate mit gegrillten Steingarnelen, Kirschtomaten,
Parmesankrusteln und pikantem Limetten- Vanilledressing
*Mixed lettuce with grilled king prawns, cherry tomatoes,
parmesan cheese and spicy lime vanilla dressing*

Insalata di Stagione

7,90

kleiner gemischter Salat mit Balsamicoessig und Olivenöl
Small mixed salad with red wine vinagar, balsamic and olive oil

Zu unseren Salatspezialitäten empfehlen wir unser
ofenfrisches **Pizzabrot mit Knoblauch** oder ein **Rosmarinfladenbrot**

*At your wish our salads served with warm (A)
pizza sticks with garlic or rosemary flad bread*

5,70



Pasta e risotti

<i>Penne "Federico"</i>	16,90
<i>mit scharfer Salami, getrockneten Tomaten, Rucola und toskanischem Olivenöl</i> <i>with spicy salami, sun dried tomatoes, rocket salad and olive oil</i>	
<i>Ravioli di zucca e mandorle alla salvia con fichi al balsamico, robiola e semi di zucca</i> (A,B,D,M)	18,90
<i>Kürbis-Mandelravioli in Salzeibutter mit geschmorten Balsamico-Feigen, Robiolakäse, Kernöl und Kürbiskernen</i> <i>Pumpkin-almond ravioli in sage butter with braised balsamic figs, robiola cheese, Pumpkin oil and pumpkin seeds</i>	
<i>Panzerotti con funghi porcini, rucola e bresaola</i>	20,90
<i>mit Steinpilzen gefüllte Pasta, in Steinpilzbutter mit Rucola und luftgetrocknetem Rindfleisch serviert</i> <i>Fresh pasta filled with ceps served with rocket and butter sauce and with air dried beef</i>	
<i>Tagliatelle con gamberoni e basilico in salsa d'astice</i>	22,90
<i>mit Gamberetti, Kirschtomaten und Basilikum in Hummerbattersauce</i> <i>Tagliatelle with Gamberetti, cherry tomatoes and basil in a lobster butter sauce</i>	
<i>Gnocchi tartufati con rucola, pecorino e noci</i>	23,90
<i>gefüllte Trüffelnocchi in brauner Butter mit Rucola, gereiftem Pecorinokäse und eingelegten schwarzen Walnüssen</i> <i>Stuffed truffle gnocchi in brown butter with rucola, aged pecorino and pickled black walnuts</i>	
<i>Bolognese vegana con lenticchie rosse e ortaggi a radice, servita su spaghetti e crescione al basilico</i> (A,E) (VEGAN)	18,50
<i>vegane Bolognese mit roten Linsen und Wurzelgemüse, serviert auf Spaghetti und Basilikumkresse</i> <i>vegan Bolognese with red lentils and root vegetables, served on spaghetti and basil cress</i>	
<i>Risotto alla zucca e mele con mini zucca grigliata e chips di barbabietola</i> (D,K)	20,80
<i>Kürbis-Äpfelrisotto mit gegrillten Mini Patissonkürbis und rote Rübenchips</i>	
<i>Risotto piccante al burro d'aragosta con peperoni e verdure al finocchio e gamberi alla griglia</i> (D,G,H,E)	24,50
<i>pikantes Hummerbutter-Risotto mit Paprika-Fenchelgemüse und gegrillten Gambas</i> <i>Spicy lobster butter risotto with bell pepper-fennel vegetables and grilled prawns</i>	



Pasta „classiche“

Wählen Sie Ihre Pasta und folgende Zubereitungsarten aus:

Choose your pasta and the following preparation methods:

Spaghetti (A), **Penne** (A), **Gnocchi** (A,B), **Tagliatelle** (A,B), **Glutenfreie Penne**

- ... **con Aglio, Olio e Peperoncino** (D) 13,90
mit Knoblauch, Olivenöl und frischem **Chili** – scharf
with garlic, olive oil, hot chilli pepper – spicy!!
- ... **con Pomodoro e Basilico** 15,50
mit Tomatensauce und frischem Basilikum
with tomato sauce and fresh basil
- ... **all' arrabbiata** 15,90
mit frischem **Chili** und Tomatensugo – **scharf**
with hot chili pepper and tomato sauce – spicy!!
- ... **al Gorgonzola** (D) 16,50
in Gorgonzolasauce
with creamy gorgonzola cheese
- ... **alla Bolognese** (E) 16,50
mit Tomaten – Fleischsugo
mixed meat with tomato sauce
- ... **al Pesto e Mascarpone** (D,J) 16,50
in Basilikumpesto und Mascarpone
für unser Basilikumpesto verwenden wir Basilikum aus BIOlogischem Anbau
with organic – creamy basil pesto
We use basil for our basil pesto organically grown
- ... **alla Carbonara** (vielleicht sowie in Italien) (maybe as well as in Italy) (B,D) 19,50
mit würzigem Pancettaspeck Guanciale (luftgetrocknete Schweinewange),
Ei, Pecorino und schwarzem Pfeffer (**ohne Obers**)
with spicy pancetta bacon guanciale (air-dried pork cheek),
Egg, pecorino and black pepper (without cream)
- Lasagne della casa al forno** (B,D,M,A) 20,50
Hausgemachte Lasagne mit Bolgnese und Spinat (nach Art des Hauses),
im Ofen überbacken
Special homemade Lasagne with mixed meat sauce and spinach (House-style),
gratinated in the oven



I Nostri Pizzaioli Consigliano

Margherita (A,D) Tomatensauce, Käse Tomato sauce, cheese	12,90
Pomodoro e Basilico (A,D) Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomatenstücke, Zwiebel, Knoblauch, Chili , Basilikum Tomato sauce, Mozzarella, fresh pieces of tomatoes, onion, garlic, chili, basil	15,90
Capri (A,D,H) <u>Keine Tomatensauce</u> , Büffelmozzarella, frische Basilikum, sonnengetrockneten Tomaten, frische Tomatenstücke, Rucola und jungem Olivenöl – <u>auf Wunsch mit Sardellen</u> <u>No tomato sauce</u> , Buffalo mozzarella, basil, sun-dried tomatoes, cherry tomatoes, rucola and olive oil – on request with anchovies	15,90
Amatriciana (A,D,K) Tomatensauce, Käse, Mozzarella, frische Tomatenstücke, Pfefferoni, Salami, Speck, Mais, Chili Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh pieces of tomatoes, peppers, salami, bacon, corn, chili	18,50
Cipolle e Salame (A,D,K) Tomatensauce, Käse, Mozzarella, pikante Salami, Zwiebel, Jungzwiebel tomato sauce, cheese, mozzarella, spicy salami, onions, spring onions	18,50
Salame tartufato (A,D,K) Tomatensauce getrüffelte Salami, frischen Tomaten, Büffelmozzarella, Ruccola getrockneten Oliven und Olivenöl Tomato sauce, truffled salami, fresh tomatoes, buffalo mozzarella, rocket salad olives and olive oil	19,90
Enrico (A,D,H,E,K) Tomatensauce, Käse, Crevetten, Chili , Thunfisch, Oliven, Spinat – scharf Tomato sauce, cheese, Shrimps, Chili, tuna, olives, tomatoes, spinach – spicy	19,90
Garibaldi (A,D,H) Tomatensauce, Käse, Speck, Thunfisch, Jungzwiebeln, und sonnengetrockneten Tomaten, Chili - scharf Tomato sauce, cheese, bacon, tuna, young onions and sun-dried tomatoes, chili – spicy	19,50
Marchese (A,D) Tomatensauce, Käse, Parmaschinken oder auf Wunsch mit Bresaola (luftgetrocknetes Rinderschinken), Rucola, Büffelmozzarella und frische Tomatenstücke tomato sauce, cheese, cold raw parma ham or air dried beef ham, rocket salad, cold buffalo mozzarella and cold fresh pieces of tomatoes	20,90

extra Belag 1,90 / extra topping 1,90
all extras 1,90



Carne e Pesce

Filetto di salmerino alpino e gamberoni con risotti astice e peperonata (G,H,D) 30,50

Lachsforellenfilet und Gambas gegrillt mit Hummerbutterrisotto und Paprika-Fenchelgemüse
grilled salmon filet and king prawns served with lobster cream risotto and ratatouille

Branzino alla griglia (H,D) 33,00

Wolfsbarsch im ganzen oder filetiert vom Grill, serviert
mit Rosmarienkartoffeln und Mascarpone-Blattspinat
grilled seabass filleted served with rosemary potatoes and spinach

Filetto di orata nel burro al lime e gambero(H,L,D,G) ***servito con spinaci in foglia di mascarpone e risotto al burro di aragosta*** 34,50

Goldbrassenfilet in Limettenbutter gebraten und Flußkrebse
serviert mit Mascarpone-Blattspinat und Hummerbutter-Risotto
*Arctic char fillet and crayfish fried in lime butter
served with mascarpone leaf spinach and lobster butter risotto*

Scaloppina al pollo con Marsala con gnocchi e crema di mascarpone (A,B,D) 24,50

Hühnerbrustfilet in einer Marsala-Sauce, serviert auf Kartoffelgnocchi
in Mascarpone Rahm und Basilikumkresse
*Chicken breast fillet in a Marsala sauce, served on potato gnocchi
in mascarpone cream and basil cress*

Saltimbocca di vitello con risotto allo zafferano e mascarpone foglie di spinaci (E) 30,50

Kalbsrückenfilet mit Prosciutto und Salbei gefüllt, serviert mit cremigen Safranrisotto
und Blattspinat
Veal fillet filled with prosciutto and sage, with creamy saffron risotto and leaf spinach

Petto d'anatra "sous vide" cotto su verza appuntita e verdure di castagne ravioli di zucca (A,D,E) 31,50

Entenbrust „sous vide“ mit Kräutern und Orange gegart, serviert
auf Spitzkohl-Maronigemüse, Kürbis-Mandel-Ravioli und Wildpreiselbeer-Jus
*Duck breast cooked "sous vide" with herbs and orange,
Served on pointed cabbage and chestnut vegetables, pumpkin
and almond ravioli and wild cranberry gravy*

Filetto di manzo al pepe verde con spinaci e gnocchi tartufati (A,B,D,M,I) 37,50

Rinderfilet (Rohgewicht 180g) vom Grill in grüner Pfefferrahmsauce,
serviert mit Blattspinat und gefüllten Trüffelnocchi
*Grilled beef fillet (raw weight 180g) in creamy green pepper gravy,
served with leaf spinach and stuffed truffle gnocchi*



Dolce

Tartufo "bellini" con pesche bianche e purea di lamponi *10,90*
Schokolade–Nougat-Eistrüffel mit weißem Pfirsichmark und Himbeerpüree
Chocolate-nougat ice truffle with white peach pulp and raspberry puree

Tiramisu della casa *10,90*
unser hausgemachter Dessertklassiker
Homemade dessert classic

Crema nera e bianca con frutti di bosco *10,90*
dunkles und weißes Schokolademousse auf marinierten Waldbeerenragout
Dark and white chocolate mousse on wild berry sauce

Formaggi

Selezione di formaggi con salsa di fichi alla senape mostarda *16,90* (D,A)
verschiedene Käsesorten mit Feigensenf
Mixed cheese plate with figs mustard



Birra alla spina

Zipfer Urtyp	Pils vom Fass (draft) (A)	0,3 l	4,90
Zipfer Urtyp	Pils vom Fass (draft) (A)	0,5 l	6,60
Wiener Zwickel 1516	vom Fass (draft) (A)	0,3 l	4,90
Wiener Zwickel 1516	vom Fass (draft) (A)	0,5 l	6,60
Ungefiltertes, naturtrübes Bier / <i>Unfiltered cloudy beer</i> Brewing Company 1516 I, Schwarzenbergstrasse 2			
Birra Moretti	vom Fass (draft) (A)	0,4 l	6,20
Italianische Bierspezialität - helles Lager <i>Italian beer speciality – light lager beer</i>			

Birra alla bottiglia

Alkoholfreies Bier "Gösser Naturgold"	<i>alcohol free beer</i> (A)	0,5 l	5,50
Weizenbier "Edelweiß"	<i>wheat beer</i> (A)	0,5 l	5,90

Vino bianco e rosso alla spina

Weißwein vom Fass	<i>white wine from barrel</i> (M)	1/8 l	4,20
Grüner Veltliner – Kreuzgang – Kamptal/ NÖ			
Rotwein vom Fass	<i>red wine from barrel</i> (M)	1/8 l	4,20
Zweigelt – Rotkugel - Mittelburgenland			
Weißwein gespritzt	<i>white wine mixed with club soda</i> (M)	1/4 l	5,20
Rotwein gespritzt	<i>red wine mixed with club soda</i> (M)	1/4 l	5,20

Acqua minerale in bottiglia

San Pellegrino Acqua panna	– „still“ <i>natural/flat</i>	0,75 l	8,50
San Pellegrino „frizzante“	– „prickelnd“ <i>sparkling</i>	0,75 l	8,50
Römerquelle „prickelnd“	<i>sparkling</i>	0,33 l	4,30
Römerquelle „prickelnd“	<i>sparkling</i>	0,75 l	8,50
Römerquelle „still“	<i>natural/flat</i>	0,33 l	4,30
Römerquelle „still“	<i>natural/flat</i>	0,75 l	8,50



Analcolici (Alkoholfreie Getränke) *(soft drinks)*

<i>Grander-Sodawasser *</i>		0,25 l	2,30
<i>Grander-Club Soda</i>			
<i>Grander-Soda Zitrone *</i>		0,25 l	2,80
<i>Grander-Club Soda with fresh lemon juice</i>			
<i>Holunderblütensaft mit belebtem Grander-Soda*</i>		0,25 l / 0,5 l	3,60 / 6,00
<i>Grander-Club Soda with elder syrup</i>			
<i>Himbeersaft mit belebtem Grander-Soda *</i>		0,25 l / 0,5 l	3,60 / 6,00
<i>Grander-Club Soda with raspberry syrup</i>			
<i>Grander-Wasser Zitrone *</i>		0,25 l	2,10
<i>Grander-Still water with with fresh lemon juice</i>			
<i>Holunderblütensaft mit belebtem Grander-Wasser *</i>		0,25 l / 0,5 l	3,20 / 5,20
<i>Grander-Still water with elder syrup</i>			
<i>Himbeersaft mit belebtem Grander-Wasser *</i>		0,25 l / 0,5 l	3,20 / 5,20
<i>Grander-Still water with raspberry syrup</i>			
<i>Coca Cola</i>		0,25 l	4,50
<i>Almdudler (herbal sweet lemonade)</i>		0,25 l	4,50
<i>Coca Cola Zero</i>	<i>Flasche/Bottle</i>	0,33 l	5,20
<i>San Pellegrino Aranciata</i>	<i>Flasche/Bottle</i>	0,20 l	4,60
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	<i>Flasche/Bottle</i>	0,20 l	4,50
<i>Henry Tonic Water</i>	<i>Flasche/Bottle</i>	0,20 l	4,90
<i>Eistee Pfirsich /peach (Fuze tea)</i>		0,25 l	4,50
<i>Apfelsaft - Pago</i>		0,25 l	4,60
<i>Apfelsaft gespritzt mit Grander-Soda</i>		0,25 l / 0,5 l	3,80/6,60
<i>Apfel juice mixed with Grander-Club Soda</i>			
<i>Apfelsaft gespritzt mit belebtem Grander-Wasser *</i>		0,25 l / 0,5 l	3,40/5,80
<i>Apfel juice mixed with Grander-Still Water</i>			
<i>Orangensaft – Juice Bar</i>		0,25 l	4,90
<i>Orangensaft (Rauch) gespritzt mit Grander-Soda</i>		0,25 l / 0,5 l	3,80/6,60
<i>Orange juice mixed with Grander-Club Soda</i>			
<i>Orangensaft (Rauch) gespritzt mit belebtem Grander-Wasser *</i>		0,25 l / 0,5 l	3,40/5,80
<i>Orange juice mixed with Grander-Still Water</i>			



Bio-Most-Softwelt „Mohr & Sederl“ – Schneebergland, Nö

Bio-Apfelsaft naturtrüb Flasche/Bottle 0,25 l 5,30
Organic Appel juice (natural cloudy)

Bio-Birnensaft naturtrüb Flasche/Bottle 0,25 l 5,30
Organic Pear juice (natural cloudy)

Fruchtkultur „Preiss“- Traisental/Wachau Nö

Bio-Marillennektar Alte Sorte Flasche/Bottle 0,25 l 5,50
Organic apricot nectar



**WÜNSCHT IHNEN EIN FROHES NEUES
JAHR 2026!!**

WISH YOU A HAPPY NEW YEAR 2026!!

VI AUGURA UN FELICE ANNO NUOVO 2026!!