



Aperitivi

<u>Aperitivi</u>	0,1l	0,75l
Gelber Muskateller Frizzante Brut (M)	8,30	49,50
Frischer, fruchtiger Muskateller Brut von Wohlmuth aus der Süd-Steiermark		
Spumante Motivo Rosé (M)	8,30	49,50
Extra trockener Spumante Rosé von Molino aus dem Veneto mit zartem Beeren-Bukett		
Prosecco Spumante "Borgo Molino" D.O.C (M)	8,30	49,50
Extra trockener Prosecco - leicht im Alkohol, fruchtig mit erfrischenden Perlen		
.....		
Prosecco frizzante alla spina (M)	¼ l	11,00
Leicht moussierender Weißwein aus dem Fass - serviert in der Steinkaraffe.	½ l	22,00
.....		
Prosecco Spumante "Sambuco" (M)	Prosecco Spumante "Limoncello" (M)	
Prosecco Spumante mit Holunderblütensirup	Prosecco Spumante mit Limoncello	
9,00	9,00	
.....		

Belline della casa

Prosecco Spumante mit weißem Pfirsich- und Erdbeermark (M)
9,80

Negroni classic

Gin Bombay Sapphire, Martini rosso und Campari (M)
14,80

Gin & Tonic mediterraneo all'arancia

Malfy Gin con arancia aus Italien, Tonic Water, Eis und Orangenschale (M)
15,80

Hugo con vino spritz / Hugo con prosecco spritz	0,3 l	8,20 / 9,80
<i>Weißwein oder Prosecco frizzante mit Soda, Holunder, Zitrone und frischer Minze</i> (M)		
Aperol con prosecco spritz	0,3 l	9,80
<i>Aperol mit Prosecco frizzante, Soda und Orangenscheibe</i> (M)		
Bicicletta (Campari con prosecco spritz)	0,3 l	9,80
<i>Campari mit Prosecco frizzante, Soda und Orangenscheibe</i> (M)		
Campari Soda oder Orange (M)	4 cl	8,50
Martini bianco, dry oder rosso (M)	6 cl	7,90
Crodino spritz biondo / rosso <u>non alcolico</u>	0,3 l	6,50
<i>Alkoholfreier Bitter-Orangen-/Bitter-Süßer-Blutorangen-Aperitif mit Soda gespritzt</i>		

Unsere hausgemachten Limonaden

wahlweise mit Grander-Soda oder Grander-Wasser

Wassermelone-Erdbeer-Limonade	0,4 l	5,80
<i>hausgemachter Sirup aus Wassermelone und Erdbeeren mit etwas Melisse und Crash Eis</i>		
Maracuja- Mojito -Limonade	0,4 l	5,80
<i>hausgemachter Maracuja-Mojitosirup mit Zitronenmelisse und Crash Eis</i>		



Vini bianchi

0,1L Fl.

Grüner Veltliner vom Haus 2025 (M)

5,20 35,00

R & A Pfaffl – Stetten / NIEDERÖSTERREICH

Chardonnay vom Heideboden „BIO“ 2024

5,90 39,00

Paul Achs – Gols / BURGENLAND

Sauvignon Blanc vom Haus 2025 (M)

5,90 39,00

R & A Pfaffl – Stetten / NIEDERÖSTERREICH

Gelber Muskateller 2025

6,20 42,00

Türk – Stratzing / Kremstal / NIEDERÖSTERREICH

Pinot Grigio „Ciari“ 2025 DOC (M)

6,50 45,00

Borgo Molino – VENETO

PRIMO Grüner Veltliner 0 % (M) non alcolico

0,1L 4,90

Sehr früh geerntete, unvergorene Grüner Veltliner Trauben bringen diesen herrlich traubigen Duft, die leichte Würze und die eleganten Noten nach grünem Apfel. Ein feiner Genuss – alkoholfrei & kalorienarm!

Vino rosato

0,1L Fl.

Rosa Rosè D.O.C. 2024 (M)

6,20 42,00

Borgo Molino – VENETO

Vini rossi

0,1L Fl.

Zweigelt vom Haus 2025 (M)

5,20 35,00

R & A Pfaffl – Stetten / NIEDERÖSTERREICH

Chateau Ducluzeau 2017 Bordeaux (M)

6,80 48,00

Chateau Ducluzeau / Listrac-Medoc – FRANKREICH

90% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon and 5% Petit Verdot

Gehaltvoll, hochfein und sehr harmonisch

Primitivo di Manduria "Masseria Pietrosa" 2022 (M)

6,80 48,00

San Marzano – APULIEN

Villa Antinori Rosso di Toscana IGT 2023 (M)

7,80 54,00

Marchesi Antinori – Firenze / TOSKANA

“Cerviolo” Rosso IGT – Supertuscan - 2014 (M)

11,50 79,00

San Fabiano Calcinaia – Cast. In Chianti / TOSKANA

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

Vino frizzante dolce

Lambrusco (rosso) (M)

EMILIA ROMANA

I/81 5,50



Antipasti freddi

- Bruschetta al pomodoro** 16,90
con cantarelli, ricotta- avocado e crescione (A,D,E,K)
Vollkornbrot vom "Öfferl" mit cremiger Avocado- Ricottacreme und Salat von buntem Tomaten, gerösteten Eierschwammerln und Basilikumkresse
- Mozzarella di bufala con insalata di melone e pomodori, crema di avocado e ricotta pane guteau e crescione** (A,D) 20,90
Büffelmozzarella mit buntem Melonen- Tomatensalat, auf pikanter Avocado-Ricottacreme, sardischem Knusperbrot, Basilikumkresse und toskanischem Olivenöl
- Vitello tonnato classico** (B,D,H,K) 20,90
vom Kalb, dünn geschnitten serviert mit Thunfischsauce und Riesenkapern
- Bresaola croccante ripiena di cremosa stracciatella di bufala, con rucola, pomodorini semi-secchi, sale di maldon, olio d'oliva e crescione di basilico** (D,E) 20,50
knusprige Bresaola mit cremigem Stracciatella di buffala gefüllt, mit Rucola, halbtrockneten Kirschtomaten, Maldonsalz, Olivenöl und Basilikumkresse
- Carpaccio di manzo "cipriani" con rucola funghi cantarelli e grana** (D) 21,50
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) 16,50
ausgelöste Miesmuscheln mit Kräuterbutter überbacken
- Melanzane al forno con aglio e pomodoro** (D) 17,50
Melanzani (Aubergine) mit Tomaten, Knoblauch und Käse -
- Calamari, pulpo e salsiccia con pomodoro al forno** 21,90
Kalamari und Oktopus mit pikanter Salami, San Marzano-Tomaten, frischem Chilli und Basilikumöl – im Pizzaofen gebraten
- Gamberetti „Piri Piri“ al forno** (A,D,E,G,K) 22,50
Shrimps mit frischem Chili und Kräuterbutter – Im Pizzaofen gebraten - **scharf!**



Minestre

- Zuppa funghi cantarelli con bresaola, risoni (pasta piccolo)
e olio di tartufi*** ^(E,A,D) 10,50
Eierschwammerl-Rahmsuppe mit knusprigen Bresaolastreifen, Pasta Risoni und Trüffelöl
- Zuppa di pomodoro con pesto e burrata*** ^(D,J,E) 9,50
Tomatencremesuppe, serviert mit Basilikum-Pesto und cremigen Büffelmozzarella
- Gazpacho di cetrioli e mandorle con salsa di mango piccante, crostini,
ibisco e crescione di basilico*** ^(A) 9,50
*Gurken-Mandelgazpacho, garniert mit einer pikanten Mangosalsa, Croutons,
Hibiskus und Basilikumkresse*

Risotti

- Risotto ai funghi porcini con rucola e scamorza*** ^(D,E) 22,90
*cremiges Steinpilzrisotto mit Rucola, geräuchertem Büffelmozzarella und
Balsamicoglaze*
- Risotto ai funghi cantarelli con saltimbocca di fagiano
e spinacini*** ^(D,E) 23,90
cremiges Eierschwammerlrisotto mit Fasanenbrust-Saltimbocca und Babyspinat
- Lombo di cervo arrosto rosato con crosta di albicocche e castagne
su un cremoso risotto alle mandorle con spuma di mela cotogna e more*** ^(D,J,E) 24,90
*rosa gebratenes Hirschrückenfilet mit einer Marillen-Maronikruste, serviert
auf einem cremigen Mandelrisotto mit Quitten-Espuma und Brombeere*



Le nostre insalate

<i>Insalata „Cesare“</i> (A,D) <i>Eisbergsalat mit gebratenem Speck, Parmesan, Knoblauchcroutons und Cesar-Dressing nach Art des Hauses</i>	16,90
<i>Insalata di frutta anguria, con spinacini freschi, feta sottaceto e risoni (pasta piccola) e mandorle</i> (A,D,J) <i>fruchtiger Salat mit Wassermelone, weißem Pfirsich, frischem Babyspinat, eingelegtem Schafskäse, Pasta Risoni (kleine Pasta), Mandeln und Limetten-Vanilledressing</i>	18,50
<i>Insalata di Pollo al rosmarino e funghi cantarelli</i> (J,K) <i>mit Rosmarin gebratene Hühnerbruststreifen und gebratene Eierschwammerl, serviert auf buntem Blattsalat, mariniert mit gereiftem Balsamicoessig und Olivenöl</i>	18,90
<i>Insalata „Da Capo“</i> (D,J,K) <i>gebratenem Schafkäse in Parmaschinken, serviert auf bunten Salaten und mariniert mit Haselnuss-Balsamico-Dressing</i>	18,90
<i>Insalata „Americana“</i> (G,D) <i>bunte Salate mit gegrillten Steingarnelen, Kirschtomaten, Parmesanchips und pikantem Limetten-Vanilledressing</i>	21,50
<i>Insalata di Stagione</i> (K) <i>gemischter Salat mit Balsamicoessig und Olivenöl</i>	7,90

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

5,90



Unsere Pastaspezialitäten

Penne "Federico" (A,K,E,M) **Laktosefrei** 18,50

Penne mit scharfer Salami, getrockneten Tomaten, Rucola
und toskanischem Olivenöl

Bolognese vegana con lenticchie rosse e ortaggi a radice 18,50
su spaghetti e crescione al basilico (A,E) **Vegan**

vegane Bolognese mit roten Linsen und Wurzelgemüse, serviert
auf Spaghetti und Basilikumkresse

Tagliatelle ai funghi cantarelli o funghi porcini 21,50
con mascarpone (A,B,D)

Tagliatelle mit Eierschwammerl-Mascarponesauce **oder** Steinpilz-Mascarponesauce

Panzerotti ripieni ai funghi porcini con rucola e bresaola (A,B,D,E) 21,90

mit Steinpilzen gefüllte Teigtaschen in Buttersauce,
serviert mit Rucola und Bresaola (luftgetrocknetem Rinderschinken)

Gnocchi ripieni al tartufo 23,50

con rucola, pecorino e noci nere (A,B,D,E,J)

gefüllte Trüffelnocchi in brauner Butter mit Rucola, gereiftem Pecorino
und eingelegten schwarzen Nüssen

Margherite ripieni ai pomodori e mozzarella 24,90

con funghi cantarelli, cipolle novelle, pomodori e gamberetti (A,G,D,B)

frische Pasta, gefüllt mit Mozzarella und getrockneten Tomaten, serviert mit Eierschwammerln,
Garnelen, Jungzwiebeln, Kirschtomaten und Olivenöl

Filetto di pollo alla griglia o gamberoni in salsa di pomodoro e mascarpone
con penne, crescione al basilico e olio d'oliva (A,D,G)

Penne in rosa Tomaten-Mascarponesauce mit Basilikumkresse und toskanischem Olivenöl

- wahlweise mit gebratenem Hühnerfleisch 27,00

oder

Garnelen 29,00



Pasta „classiche“

Wählen Sie für Ihre Pasta folgende Zubereitungsarten aus:

Spaghetti (A), *Penne* (A), *Gnocchi* (A,B), *Tagliatelle* (A,B), *Caserecce* (A,B) *glutenfreie Penne*

... <i>con Aglio, Olio e Peperoncino</i> (D) mit Knoblauch, Olivenöl und frischem <i>Chili</i> - scharf	13,90
... <i>con Pomodoro e Basilico</i> mit Tomatensauce und frischem Basilikum	15,90
... <i>all' arrabbiata</i> mit frischem <i>Chili</i> und Tomatensugo - scharf	15,90
... <i>al Gorgonzola</i> (D) in Gorgonzolasauce	16,90
... <i>alla Bolognese</i> (E) mit Tomaten - Fleischsugo	17,90
... <i>al Pesto e Mascarpone</i> (D,J) in Basilikumpesto und Mascarpone für unser Basilikumpesto verwenden wir Basilikum aus BIOlogischem Anbau	17,90
... <i>alla Carbonara</i> (vielleicht so wie in Italien) (B,D) mit würzigem italienischem Pancetta und Guanciale (luftgetrocknete Schweinewange), Ei, Pecorino und schwarzem Pfeffer (<i>ohne Obers</i>)	20,50
<i>Lasagne della casa al forno</i> (B,D,M,A) nach Art des Hauses, im Ofen überbacken	21,00



I nostri pizzaioli consigliano

Empfehlung unseres Pizzaiolis

Pizza "BBQ " (A,D,E,K) feinstes Pulled Pork auf Barbeque-Mascarponecreme, roten Zwiebeln, Mozzarella, Rucola und frischen Tomatenstücken	19,50
Garibaldi (A,D,H) Tomatensauce, Käse, Speck, Thunfisch, <u>Chili</u> , Jungzwiebel, und sonnengetrocknete Tomaten	19,80
Salame tartufato (A,D,K) Tomatensauce, getrüffelte Salami, frische Tomatenstücke, Büffelmozzarella, Rucola und Oliven	21,50
Pizza con bresaola, rucola e parmigiano (A,D) Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken) Rucola und gehobelter Parmesan	21,50
Marchese (A,D) Tomatensauce, Käse, Parmaschinken oder auf Wunsch mit Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken), Rucola, Büffelmozzarella und frische Tomatenstücke	21,90

Pizza bianchi

Capri (A,D,H) <u>Keine Tomatensauce</u> , Büffelmozzarella, frischem Basilikum, sonnengetrockneten Tomaten, frische Tomatenstücke und Rucola – <u>auf Wunsch mit Sardellen</u>	15,90
Pizza al tartufo bianco con prosciutto tartufati, funghi cantarelli e burrata (A,D) mit weißer Trüffelcreme, Mozzarella, getrüffeltem Beinschinken, Burrata aus Apulien gebratenen Eierschwammerl und Basilikumkresse	21,90

Pizze "classiche"

Margherita (A,D) Tomatensauce, Käse	13,80
Funghi (A,D) Tomatensauce, Käse, Champignons	14,90
Napoletana (A,D,H) Tomatensauce, Käse, Kapern, Sardellen	14,90
Cardinale (A,D) Tomatensauce, Käse, Schinken	14,90
Fiorentina (A,D) Tomatensauce, Käse, Schinken, Spinat	15,40
Salame (A,D,K) Tomatensauce, Käse, Salami	15,50



Pizze "classiche"

Della Casa (A,D) Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons	15,90
Pomodoro e Basilico (A,D) Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomatenstücke, Zwiebel, Knoblauch, <u>Chili</u> , Basilikum	15,90
Leonardo (A,D) Tomatensauce, Käse, Broccoli, Mais, Artischocken, Paprika, Champignons	15,90
Tonno (A,D,H) Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Oliven, Zwiebel	15,90
Quattro Formaggi (A,D) Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Dolce Latte, Pecorino	17,90
Diavolo (A,D) Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, <u>milde</u> Pfefferoni	17,90
Calzone (A,D) Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Knoblauch, Basilikum	17,90
Quattro Stagioni (A,D) Tomatensauce, Käse, Schinken, Artischocken, Champignons	17,90
Cacciatora (A,D) Tomatensauce, Käse, Schinken, Speck, Mais, <u>milde</u> Pfefferoni	17,90
Capricciosa (A,B,D,H) Tomatensauce, Käse, Schinken, Artischocken, Sardellen, Champignons, Ei	18,90
Pollo (A,D,E) Tomatensauce, Käse, Hühnerbruststücke mit Rosmarin, Paprika, <u>Chili</u>	18,50
Amatriciana (A,D,K) Tomatensauce, Käse, Mozzarella, frische Tomatenstücke, Salami, Speck, Mais, <u>milde</u> Pfefferoni, <u>Chili</u>	18,90
Cipolle e Salame (A,D,K) Tomatensauce, Käse, Mozzarella, pikante Salami, Zwiebel, Jungzwiebel	18,90
Da Capo (A,D) Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Basilikum	19,90
Enrico (A,D,H,E,K) Tomatensauce, Käse, Crevetten, <u>Chili</u> , Thunfisch, Oliven, Spinat	21,50
dello Chef (A,D) Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Parmaschinken, Basilikum	21,90

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 toskanischem
Olivenöl mit Knoblauch und Petersilie*

Filetto di trota salmonata	Lachsforellenfilet („Oberwasser“ Schwarzau)	28,00
Salmerino di ruscello	Bach-Saibling im Ganzen oder filetiert („Oberwasser“ Schwarzau im Gebirge)	31,00
Branzino	Wolfsbarsch (im Ganzen oder filetiert)	35,00
Gamberoni	ausgelöste Steingarnelen	35,00

Pesce e frutti di mare

**Calamari alla griglia con peperoncini dolci,
rucola e ciabatta al rosmarino (L,K,E,A)** 25,30

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

**Filetto di trota salmerino alla griglia con funghi finferli fritti,
servito su risoni, risotto ai piselli e tempura di spinacini (A,D,H)** 28,90

*gegrilltes Lachsforellenfilet (Oberwasser/Schwarzau) mit gebratenen Eierschwammerln, serviert
auf Risoni-Erbsenrisotto und Tempura vom Babyspinat*

**Filetto di salmerino artico cotto al cartoccio con verdure colorate,
olive e pomodorini ciliegino, servito con risotto agli spinacini
e burro all'arancia e finocchio (D,H,E)** 29,50

*Saiblingsfilet mit buntem Gemüse, Oliven und Kirschtomaten im Pergament gegart,
serviert mit einem Babyspinat-Risotto und Orangen-Fenchelbutter
(ca.15 Minuten Zubereitungszeit)*

**Filetto di Orata alla milanese impanata con pangrattato
con crema di caviale di salmerino, olio all'erba cipollina
e insalata di patate mediterranea (D,H,B,A)** 29,50

*in Panko gebackenes Goldbrassenfilet „Mailänder Art“, serviert
auf einer Saiblingskaviarcreme, Schnittlauchöl und mediterranem Kartoffelsalat*

Filetti di pesce alla griglia „Bella Vista“ (H,D,G) 35,00

*gegrillte Meeresfischfilets und ausgelöste Steingarnele,
serviert mit Mascarpone-Blattspinat und Rosmarinkartoffeln*

Unsere Lachsforelle und den Saibling beziehen wir von der Fischerei Oberwasser aus Schwarzau



Carne

<i>Filetto di pollo con Marsala e gnocchi con crema di mascarpone</i> (A,B,D)	25,90
<i>Hühnerbrustschnitzeln in einer Marsala-Sauce, serviert auf Kartoffelgnocchi in Mascarponerahm und Basilikumkresse</i>	
<i>Suprema di pollo al rosmarino con carciofi, zucchine, pomodorini e patate al rosmarino</i> (E)	28,80
<i>Maishähnchensupreme "sous vide" mit Zitronenthymian gegart, serviert mit Artischocken-Zucchini-Tomatengemüse und kleinen Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Saltimbocca di vitello servito con spinaci fresci, carciofi grigliati e purea di patate tartufate</i> (D,E)	28,80
<i>Saltimbocca vom Milchkalb, gefüllt mit Prosciutto und Salbei, serviert mit gegrillten Artischocken, Babyspinat und getrüffeltem Kartoffel-Parmesanpüree</i>	
<i>Bistecca di manzo Chianina, insalata di rucola, burro alle erbe e patate di pancetta</i> (D)	31,80
<i>Steakhüfte vom Chianina Rind (ca. 220 gr) mit Kräutern „sous vide“ gegart, serviert mit pikanter Chilli-Kräuterbutter, Rucola-Tomatensalat und Pancetta-Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Filetto di manzo con funghi porcini, spinaci e gnocchi tartufati</i> (A,B,D,E)	37,90
<i>Rinderfilet (Rohgewicht 180 gr.) vom Grill serviert mit Blattspinat, Steinpilz-Mascarponesauce und Trüffelnocchi</i>	

Contorni

<i>Patate al rosmarino</i>	5,90
<i>Kleine Kartoffeln mit frischem Rosmarin</i>	
<i>Spinaci aglio e olio</i> (D)	6,90
<i>frischer Blattspinat mit Knoblauch und Olivenöl</i>	
<i>Insalata verde</i> (K)	6,50
<i>Grüner Blattsalat mit Balsamicoessig und Olivenöl</i>	
<i>Insalata di Stagione</i> (K)	7,90
<i>gemischter Salat mit Balsamicoessig und Olivenöl</i>	



Dolce

***Gelato affogato al caffè`con amaretto, panna montata
e mikado al cioccolato*** (D) 9,90

*Eiskaffee "DA CAPO" - lauwarmer doppelter Espresso mit etwas Amaretto,
Vanilleeis, Schlagobers und Schokoladenmikado*

Tartufo "bellini" 11,50
con purea di pesche bianche e purea di lamponi (A,D,I,J,B)
Schokolade-Nougat-Eistrüffel auf weißem Pfirsichmark und Himbeerpüree

Tiramisu della casa (A,B,D,J) 11,50
unser hausgemachter Dessertklassiker

Tris di ananas (D) 11,50
*Ananas-Limetten-sorbet mit Valrhona Schokolade; Espuma von der Ananas und
marinierte Ananas, kurz gegrillt*

Insalata di melone al lime e menta servita con sorbetto al mango (D) 11,50
bunter Melonensalat mit Limette und Minze mariniert, serviert mit Mangosorbet

***Crema nera e bianca con insalata fragole e mango e
croccante alla nocciola*** (A,B,D,J) 11,50
*dunkle und weiße Schokolademousse von der Valrhona Schokolade, serviert
auf marinierten Erdbeeren und Haselnuss-Krokantblätter*

Formaggi

Selezione di formaggi
con salsa di fichi alla senape mostarda (D,A) 16,50
Gemischter Käseteller mit Feigensenf



Birra alla spina

<i>Zipfer Urtyp Pils vom Fass (A)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,90</i>
<i>Zipfer Urtyp Pils vom Fass (A)</i>	<i>0,5 l</i>	<i>6,90</i>
<i>Wiener Zwickel 1516 vom Fass (A)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,90</i>
<i>Wiener Zwickel 1516 vom Fass (A)</i>	<i>0,5 l</i>	<i>6,90</i>
<i>Ungefiltertes, naturtrübes Bier</i>		
<i>Brewing Company 1516 I, Schwarzenbergstrasse 2</i>		
<i>Birra Moretti vom Fass (A)</i>	<i>0,4 l</i>	<i>6,90</i>
<i>Italienische Bierspezialität - helles Lager</i>		

Birra alla bottiglia

<i>Alkoholfreies Bier "Gösser Naturgold" (A)</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,90</i>
<i>Weizenbier "Edelweiß" (A)</i>	<i>0,5 l</i>	<i>6,90</i>

Vino bianco e rosso alla spina

<i>Weißwein vom Fass (M)</i>	<i>1/8 l</i>	<i>4,90</i>
<i>Grüner Veltliner – Kreuzgang – Kamptal/ NÖ</i>		
<i>Rotwein vom Fass (M)</i>	<i>1/8 l</i>	<i>4,90</i>
<i>Zweigelt – Rotkugel - Mittelburgenland</i>		
<i>Weißwein gespritzt (M)</i>	<i>¼ l</i>	<i>6,00</i>
<i>Rotwein gespritzt (M)</i>	<i>¼ l</i>	<i>6,00</i>

Acqua minerale in bottiglia

<i>San Pellegrino Acqua panna – „still“</i>	<i>0,75 l</i>	<i>8,90</i>
<i>San Pellegrino „frizzante“ - „prickelnd“</i>	<i>0,75 l</i>	<i>8,90</i>
<i>Römerquelle „prickelnd“</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,80</i>
<i>Römerquelle „prickelnd“</i>	<i>0,75 l</i>	<i>8,90</i>
<i>Römerquelle „still“</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,80</i>
<i>Römerquelle „still“</i>	<i>0,75 l</i>	<i>8,90</i>

Allergieinformation

Wein (auch ungeschwefelter) 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)

Grander-Sodawasser *		0,25 l	2,50
Grander-Soda Zitrone *		0,25 l	2,90
Holunderblütensaft mit belebtem Grander-Soda*		0,25 l / 0,5 l	4,00 / 6,80
Himbeersaft mit belebtem Grander-Soda *		0,25 l / 0,5 l	4,00 / 6,80

Grander-Wasser Zitrone *		0,25 l	2,20
Holunderblütensaft mit belebtem Grander-Wasser *		0,25 l / 0,5 l	3,60 / 5,60
Himbeersaft mit belebtem Grander-Wasser *		0,25 l / 0,5 l	3,60 / 5,60

Coca Cola		0,25 l	4,90
Almdudler		0,25 l	4,90
Coca Cola Zero	Flasche	0,33 l	5,80

San Pellegrino Aranciata	Flasche	0,20 l	4,90
--------------------------	---------	--------	------

Schweppes Bitter Lemon	Flasche	0,20 l	5,00
Henry Tonic Water	Flasche	0,20 l	5,60

Eistee Pfirsich (Fuze tea)		0,25 l	4,90
----------------------------	--	--------	------

Apfelsaft - Pago		0,25 l	4,90
Apfelsaft gespritzt mit Grander-Soda		0,25 l / 0,5 l	3,90/6,80
Apfelsaft gespritzt mit belebtem Grander-Wasser *		0,25 l / 0,5 l	3,50/5,90

Orangensaft – Juice Bar		0,25 l	4,90
Orangensaft (Rauch) gespritzt mit Grander-Soda		0,25 l / 0,5 l	3,90/6,80
Orangensaft (Rauch) gespritzt mit belebtem Grander-Wasser *		0,25 l / 0,5 l	3,50/5,90

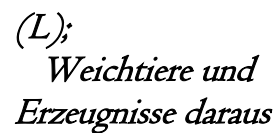
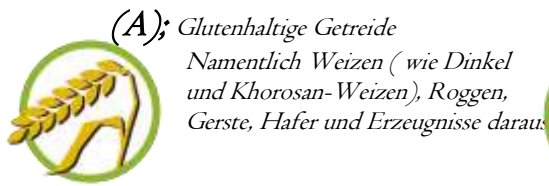
Fruchtkultur „Preiß Jonagold“- Traisental/Wachau Nö

Bio-Apfelsaft naturtrüb	Flasche	0,25 l	5,80
Bio-Birnensaft naturtrüb	Flasche	0,25 l	5,80

Fruchtkultur „Preiß“- Traisental/Wachau Nö

Bio-Marillennektar Alte Sorte	Flasche	0,25 l	6,20
-------------------------------	---------	--------	------

* Jugendgetränke





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

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

Olivenöl: Frantoio Gallotti Firma Cibus (www.cibusitali.at)

Saiblinge: Oberwasser Schwarza im Gebirge
(www.ober-wasser.at)