



## Speise- und Getränkekarte

---

2017



## Miesmuschel Variationen

Miesmuscheln in <b>grüner Veltliner–Sauce</b> Mit Gemüsejulienne <sup>FR</sup>	11,80
Miesmuscheln „ <b>Arabiata</b> “ Mit scharfer Tomatensauce und Knoblauch <sup>FR</sup>	11,80
Miesmuscheln in <b>Dolce Latte-Sauce</b> <sup>GR</sup>	11,80
Miesmuscheln in <b>Tomaten-Lauch-Sauce</b> Dazu ein Schuss Cognac <sup>FR</sup>	11,80

Zu jeder Portion Miesmuscheln servieren wir ein mit Tomatensauce und Knoblauch überbackenes, hausgemachtes Brötchen



## Pizze

<b>Margarita</b>	Tomaten, Käse, Oregano <sup>GA</sup>	6,40
<b>Cardinale</b>	Tomaten, Käse, Schinken <sup>GA</sup>	7,40
<b>Salami</b>	Tomaten, Käse, Salami <sup>GA</sup>	8,10
<b>Hawai</b>	Tomaten, Käse, Schinken, Ananas <sup>GA</sup>	8,10
<b>Funghi</b>	Tomaten, Käse, Champignon <sup>GA</sup>	8,10
<b>Diabolo</b>	Tomaten, Käse, Champignon, Schinken, scharfe Pfefferoni <sup>GA</sup>	8,10
<b>Al Tonno</b>	Tomaten, Käse, Thunfisch, Oliven, Zwiebel <sup>AGD</sup>	8,80
<b>Quattro Stagione</b>	Tomaten, Käse, Schinken, Artischocken, Champignon <sup>GA</sup>	8,40
<b>Di Carne</b>	Tomaten, Käse, Faschiertes <sup>GA</sup>	8,10
<b>Provenciale</b>	Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni, Zwiebel <sup>GA</sup>	8,60
<b>Rusticana</b>	Tomaten, Käse, Schinken, Oliven, Artischocken, Champignon, Ei <sup>ACG</sup>	8,80
<b>Capricciosa</b>	Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Salami, Mais, Champignon <sup>GA</sup>	8,80
<b>Formagio</b>	Tomaten, Käse, Schafkäse, Gorgonzola, Mozzarella <sup>GA</sup>	8,80
<b>Calzone</b>	Pizzatasche mit Tomaten, Käse, Schinken, Oliven, Champignon, Artischocken und Sardellen <sup>ADG</sup>	8,80
<b>Dolce Vita</b>	Tomaten, Schinken, Artischocken, Knoblauch, Mais, mit Käse überbacken <sup>AG</sup>	8,80
<b>Napoletana</b>	Tomaten, Käse, Salami, Oliven, Kapern, Sardellen <sup>ADG</sup>	8,80
<b>Gemüsepizza</b>	Tomaten, Käse, Broccoli, Spinat, Zwiebel, Mais, Ei, Paprika <sup>ACG</sup>	9,10
<b>Spinacci</b>	Tomaten, Käse, Spinat, Schafkäse <sup>GA</sup>	9,10
<b>Venecia</b>	Tomaten, frische Tomatenstücke, Basilikum, Oliven, Mozzarella <sup>GA</sup>	9,50
<b>Frutti di Mare</b>	Tomaten, Käse, Thunfisch, Muscheln, Sardellen, Shrimps, Calamari <sup>AGRP</sup>	10,10
<b>Inferno (scharf)</b>	Tomaten, Käse, Speck, Kapern, scharfe Pfefferoni, Sardellen, Chili <sup>AD</sup>	10,10
<b>Toscana</b>	Tomaten, Parma, Artischocken, Gorgonzola, Zwiebel, Mais <sup>GA</sup>	10,10
<b>Carpaccio</b>	Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Lungenbraten, gr. Pfeffer <sup>GA</sup>	10,10
<b>Ruccola i Parma</b>	Tomaten, Mozzarella, Sherrytomaten, Parmaschinken, Ruccola <sup>GA</sup>	10,50
<b>Crema Agro</b>	Tomaten, Käse, Speck, Gorgonzola, frische Tomaten, Sauerrahm <sup>GA</sup>	9,30
<b>Grana</b>	Tomaten, Käse, frische Tomatenstücke, Parmaschinken, Artischocken, frisch geschnittener Parmesan <sup>ACG</sup>	10,50
<b>Pizza Insalata</b>	Tomaten, Käse, frische Tomatenstücke, Thunfisch, Zwiebel und marinierte bunte Salate <sup>ADG</sup>	9,60
<b>Pizzastangerln</b>	mit Knoblauch bestrichen, eine Portion (4 Stück) <sup>AG</sup>	4,00
<b>Pizzabrot</b>	pro Stück <sup>AG</sup>	1,00
<b>Pizzabrot</b>	mit Knoblauch <sup>AG</sup>	1,60
<b>Pizzabrot</b>	mit Tomatenmark und Knoblauch <sup>AG</sup>	1,80

Gerne servieren wir Ihnen auch eine Pizza mit Beilagen Ihrer Wahl!  
Der Rand jeder Pizza wird bei uns mit hausgemachtem KNOBLAUCHÖL bestrichen!



## Kalte Vorspeisen

<b>Crevettencocktail</b> <sup>BGM</sup>	8,40
<b>Carpaccio vom Rind</b> mit grünem Pfeffer und gehobeltem Parmesan <sup>CG</sup>	11,30
<b>Carpaccio vom Rind</b> mit Ruccolasalat und gehobeltem Parmesan <sup>CG</sup>	11,30
<b>Mozzarella mit Cherrytomaten</b> , Oliven und Basilikum auf bunten Salaten <sup>G</sup>	9,70
<b>Prosciutto di Parma</b> mit Oliven, Ruccolasalat und frischer Parmesan <sup>CG</sup>	11,30
<b>Avocado mit Krabben</b> und Sauce nach Art des Hauses <sup>BGM</sup>	9,70

## Suppen

<b>Frittatensuppe</b> <sup>CG</sup>	3,40
<b>Minestrone</b> vom frischen Saisongemüse <sup>L</sup>	3,90
<b>Tomatensuppe</b> mit Parmesanscheibchen und frischem Basilikum <sup>CG</sup>	4,60
<b>Knoblauchcremesuppe</b> mit Brotcroutons <sup>AG</sup>	4,00

## Warme Vorspeisen

<b>Muscheln ohne Schale in Weißweinsauce</b> mit Käse überbacken <sup>FGR</sup>	7,10
<b>Weinbergschnecken</b> mit Kräuterbutter, grünem Pfeffer und mit Käse überbacken <sup>FGR</sup>	7,40
mit Knoblauchbutter auf Blattspinat mit Käse überbacken <sup>FGR</sup>	8,00
<b>Gebackener Mozzarella oder Schafkäse</b> auf bunten Salaten dazu Preiselbeeren <sup>ACG</sup>	8,90
<b>Spinatpalatschinken</b> mit gebratenem Schinken und mit Käsesauce gratiniert <sup>ACG</sup>	8,00
<b>Zucchini gratiniert</b> mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Käse und Dille <sup>CG</sup>	8,00



## Insalate

### **Insalata Rucola**

mariniert mit Blasamico, Olivenöl und gehobeltem Parmesan<sup>G</sup> 9,20

### **Insalata Trecolori**

mit Mozzarella, Avocado und Cherrytomaten,  
mariniert mit Balsamico und Olivenöl<sup>G</sup> 10,70

### **Bunter Salatteller**

mit warmen Erdäpfeln, gebratenem Speck, Kürbiskernen  
und mit Kernöl verfeinert<sup>AH</sup> 10,00

### **Mista**

gemischter Salat der Saison<sup>GM</sup> 7,50

### **Chef**

gemischter Salat mit geröstetem Speck und Brotcroutons<sup>AGM</sup> 8,90

### **Tonno**

gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln<sup>DGM</sup> 8,90

### **Pecorino**

gemischter Salat mit Schafkäse, Oliven und Zwiebeln<sup>G</sup> 8,90

### **Frutti di Mare**

gemischter Salat mit Meeresfrüchten<sup>GMR</sup> 9,60

### **Auf Wunsch erhalten Sie zu den Salaten:**

**Knoblauchbrot**<sup>AG</sup> (mit Knoblauch bestrichen) pro Stück 1,60

**Tomaten-Knoblauchbrot**<sup>AG</sup>  
(mit Tomatenmark und Knoblauch bestrichen) pro Stück 1,80

**Pizzastangerln**<sup>AG</sup> 2 oder 4 Stück 2,00 / 4,00

Wir bereiten für Sie die Salate auch gerne mit Joghurt-Knoblauchsauce,  
Americandressing oder Balsamico und Olivenöl zu.



## Pasta

<b>Spaghetti 'Pomodoro'</b> mit Tomatensauce, frischem Parmesan und Ruccola <sup>ACG</sup>	8,60
<b>Spaghetti 'Bolognese'</b> mit faschiertem Fleisch <sup>ACG</sup>	7,30
<b>Spaghetti 'Aglio Olio'</b> mit Knoblauch, Oliven, Olivenöl und Pfefferoni <sup>ACG</sup>	7,40
<b>Spaghetti 'Carbonara'</b> mit Schinken, Obers, Ei und Knoblauch <sup>ACG</sup>	7,80
<b>Spaghetti mit Thunfisch</b> Kapern, Weißwein <sup>ACDF</sup>	9,70
<b>Spaghetti mit Garnelen und Gemüse</b> <sup>ABCDFG</sup>	12,40
<b>Spaghetti 'Al Mare'</b> mit Meeresfrüchten <sup>ABCDFG</sup>	10,60
<b>Tagliatelle Verde 'Arrabiata'</b> in Knoblauchcreme mit Speck, trockenen Tomaten, Zwiebel und Pfefferoni (scharf) <sup>ACG</sup>	8,80
<b>Lasagne 'Bolognese'</b> <sup>ACG</sup>	7,80
<b>Lasagne mit Gorgonzola</b> , Blattspinat und Crevetten <sup>ABCG</sup>	9,60
<b>Ravioli hausgemacht</b>	
· mit Fleischfüllung in Obersschinkensauce <sup>ACG</sup>	9,90
· gefüllt mit Pilzen und Kraut in Champignonsauce <sup>ACG</sup>	9,90
· mit Kartoffel-Topfen-Füllung, verfeinert mit Muskat, dazu goldgebratener Speck und Zwiebeln <sup>ACG</sup>	9,90
· "MIX" mit frischem Parmesan und Butter verfeinert (Fleisch-, Kraut + Pilze- und Kartoffel-Topfen-Füllung) <sup>ACG</sup>	9,90
<b>Gnocchi hausgemacht</b>	
· Gorgonzolacreme und Blattspinat <sup>ACG</sup>	9,00
· 'Pesto Rosso' mit getrockneten Tomaten, Walnüssen und Ruccola <sup>ACGH</sup>	9,00



## Fische und Meeresfrüchte

### Calamari fritti

paniert nach ART des Hauses mit Joghurt-Knoblauchsauce <sup>ACGRM</sup> 10,60

### Scholle im Bierteig

mit Nussplitter, dazu Petersielkartoffeln und Joghurt-Knoblauchsauce <sup>DHGM</sup> 13,40

### Zander vom Grill

mit Trstina (Knoblauch-Olivenöl-Kräuterdip), dazu Rosmarinkartoffeln und kleiner Ruccolasalat <sup>AD</sup> 14,60

### Zander auf Spinatreis

mit Weissweinsauce und hauchdünn geschnittenen Parmesanstreifen <sup>CDFG</sup> 14,40

### „Buzzara“ Garnelen

in Veltliner-Gemüsejulienne dazu hausgemachtes Tomaten-Knoblauchbrot aus dem Backofen <sup>ABFG</sup> 16,90

### Calamari vom Grill

mit Knoblauch, dazu kleiner bunter Salatteller und hausgemachtes Tomaten-Knoblauchbrot aus dem Backofen <sup>AFGR</sup> 15,40

### Miesmuscheln in der Schale

diverse Variationen finden Sie auf der ersten Seite <sup>FR</sup> 11,80



## Fleischgerichte

<b>Knoblauchkotlett</b> mit Pommes oder Bratkartoffeln <sup>A</sup>	9,90
<b>Wienerschnitzel</b> vom Kalb mit Pommes oder Bratkartoffeln <sup>AC</sup>	14,60
<b>Saltimbocca alla Romana</b> Kalbschnitzel vom Grill mit Salbeiblättern, Parmaschinken und Mozzarella überbacken dazu Bratkartoffeln <sup>AFG</sup>	15,90
<b>Chicken Wings</b> Saftig gegrillte Hühnerflügel mit Knoblauch und Chili mariniert, dazu Bratkartoffeln, Zwiebelringe und Joghurt-Knoblauchsauce <sup>AGM</sup>	10,40
<b>Junghuhnfilet</b> mit Rosmarin auf Gorgonzolanudeln <sup>ACG</sup>	14,20
<b>Hühnerbrust vom Grill</b> mit Curry-Apfelsauce und Reis <sup>FM</sup>	14,20
<b>Hühnerbruststreifen auf bunten Salaten</b> mit Joghurt-Knoblauchsauce <sup>GM</sup>	11,60
<b>Rindersteak gegrillt:</b>	
Mit Sauce aus grünem Pfeffer, Prinzessbohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln <sup>FGM</sup>	16,30
Mit Tomatenragout, Paprika, Zwiebel, Curry, Senf, Pfeffer und Bratkartoffeln <sup>AFM</sup>	16,30



## Beilagen

Petersilkartoffeln	3,40
Rosmarinkartoffeln	3,40
Bratkartoffeln	3,40
Natur-, Curry- oder Kräuterreis	3,40
Trstina: Mediterrane Olivenölkräuter- und Knoblauchmischung	2,20
Gemüse der Saison	5,50

## Dolce

Unsere Nachspeisen werden frisch zubereitet, dies nimmt Zeit in Anspruch.  
Darum bitten wir Sie ihre Wahl schon beim Hauptgang bekannt zu geben.

Pana Cota mit Fruchtbouquet <sup>G</sup>	6,50
Tiramisu auf Fruchtspiegel <sup>ACG</sup>	6,90
Tiramisu <sup>ACG</sup>	6,00
Flaumige Topfennockerln auf fruchtiger Preiselbeersauce <sup>ACG</sup>	6,30
Nougatknödel mit Sauce aus echter Schokosauce <sup>ACG</sup>	6,60
Roter Husar Vanilleeis mit roten Früchten, Amaretto <sup>CG</sup>	6,00
Drei Schwestern Schoko-, Vanille-, Erdbeereis auf Eierlikör-Schoko-Fruchtspiegel <sup>CG</sup>	6,90
Palatschinken mit Sauce aus echter Schokolade oder Marmelade <sup>ACG</sup>	6,30
Eispalatschinken mit Sauce aus echter Schokolade <sup>ACG</sup>	7,10
Schokoladefondue mit frischen Früchten und Biskotten (für 2 Personen) <sup>AC</sup>	12,30
Hausgemachte Heidelbeertaschen mit Vanille-Rahmsauce auf Fruchtbouquet <sup>ACG</sup>	6,50



## Alkoholfreie Getränke

Soda / -Zitrone <sup>J</sup>	0,25l	1,20 / 1,50
Mineralwasser prickelnd/still	0,25l	2,00
Mineralwasser Große Flasche		6,00
Cola, Fanta, Almdudler	0,25l	2,20
Apfelsaft, Orangensaft pur/gespritzt	0,25l	2,2 / 1,8
Marillen- und Johannisbeerenektar	0,2l	3,00
Eistee	0,25l	2,40
Red Bull	0,25l	3,80
Himbeersoda <sup>J</sup>	0,25l	1,50
Glas Wasser	0,25l	0,60
Glas Milch <sup>J</sup>	0,25l	0,90

## Warme Getränke

Kleiner Brauner <sup>G</sup> , Espresso		2,00
Melange mit Milchschaum <sup>G</sup>		2,80
Großer Brauner <sup>G</sup> , Mocca		3,80
Glühwein weiß/rot <sup>O</sup>		3,00 / 3,40
Schwarztee		2,60
Schwarztee mit Zitrone		2,80
Kräuter- oder Früchtetee		2,60

(J = Jugendgetränk)



## Offene Weine aus Österreich

Grüner Veltliner	1/8l	1,60
Blauer Portugieser <sup>o</sup>	1/8l	2,00
G'spritzter weiss	1/4l	2,00
G'spritzter rot <sup>o</sup>	1/4l	2,20

## Sekt

Hausmarke (trocken)	0,7l	20,00
Prosecco	0,7l	15,00

## Spirituosen

Himbeergeist, Marillenbrand	2cl	2,6
Wodka	2cl	2,6
Whisky	2cl	3,6
Metaxa	2cl	2,6
Ouzo	2cl	2,6
Amaretto	2cl	2,6
Bacardi	2cl	2,6
Tequila	2cl	2,6
Magenbitter div.	2cl	2,6



## Aperitive

Glas Sekt (ab 2 Gläsern)		3,00
Sekt Orange		3,00
Campari Soda / Orange		3,00
Martini	4cl	2,80
Aperol		3,60

## Biere

Seidl Bier	0,3l	3,00
Krögel Bier	0,5l	3,60
Dunkles Bier	0,5l	3,60
Weizenbier	0,5l	3,80
Wieselburger Stammbräu	0,5l	4,00
Alkoholfreies Bier	0,5l	3,60

## Offene Weine aus Italien

Valpolicella <sup>o</sup>	1/8l	3,40
Chianti <sup>o</sup>	1/8l	3,60
Lambrusco <sup>o</sup>	1/8l	2,80
Frascati	1/8l	2,80