

## Aperitif

<i>Prosecco</i>	<i>0,1 L</i>	<i>€ 4,30</i>
<i>Bellini Prosecco mit Marillenmark</i>	<i>0,1 L</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Hugo Prosecco-Holunder, Soda</i>	<i>1/4 L</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>Aperol Spritz- mit Prosecco</i>	<i>1/4 L</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>Campari Soda</i>	<i>1/4 L</i>	<i>€ 4,40</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>1/4 L</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Martini - Bianco-Dry-Rosso</i>	<i>4cl</i>	<i>€ 4,80</i>

## Bier

<i>Murauer Steirer Gold vom Fass</i>		<i>0,33 L</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Murauer Steirer Gold vom Fass</i>		<i>0,50 L</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Murauer Weissbier</i>	<i>Fl</i>	<i>0,50 L</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Birra Moretti</i>	<i>Fl</i>	<i>0,33 L</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Radler</i>	<i>Fl</i>	<i>0,50 L</i>	<i>€ 4,60</i>
<i>Null Komma Josef</i>	<i>Fl</i>	<i>0,50 L</i>	<i>€ 4,60</i>

# Antipasti

<b>BRUSCHETTA</b> <sup>(A)</sup> <i>drei geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum</i>	€ 7
<b>PROSCIUTTO E BUFALA</b> <sup>(G)</sup> <i>Büffelmozzarella mit San Daniele</i>	€ 14
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> <sup>(G)</sup> <i>Rindscarpaccio mit Rucola, Parmesan und Olivenöl</i>	€ 13
<b>CAPRESE</b> <sup>(G)</sup> <i>Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum</i>	€ 10
<b>VITELLO TONNATO</b> <sup>(D,M,O)</sup> <i>dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern</i>	€ 13
<b>COZZE AL VINO BIANCO</b> <sup>(A,O,R)</sup> <i>Miesmuscheln in Weißweinsauce mit Knoblauch und Petersilie</i>	€ 15
<b>GAMBERONI AGLIO PEPORONCINO</b> <sup>(A,B)</sup> <i>Wildgarnelen in Knoblauch-Chili-Olivenöl gebraten mit Weißbrot</i>	€ 15
<b>OKTOPUS MEDITERAN</b> <sup>(L,D)</sup> <i>Oktopus auf Salatbett mit Stangensellerie, Paprika und Weißbrot</i>	€ 15
<b>ANTIPASTI MISTI</b> <i>gemischte Vorspeisen</i>	1 Person € 13      2 Personen € 21

# Suppen

<b>CREME DI POMODORO</b> <sup>(G,O)</sup> <i>Tomatencremesuppe</i>	€ 6
<b>MINISTRONE DELLA CASA</b> <sup>(A, L)</sup> <i>Italienische Gemüsesuppe</i>	€ 6
<b>GUAZZETTO DI MARE</b> <sup>(A, B, D, O, L, R)</sup> <i>Fischsuppe</i>	€ 13

## Insalate / Salate

<b>INSALATA VERDE</b> <i>grüner Salat</i>	€ 5
<b>INSALATA MISTA</b> <i>gemischter Salat</i>	€ 6
<b>RUCOLA PARMIGIANO</b> <i>Rucolasalat serviert mit Parmesanscheiben</i>	€ 8
<b>INSALATA DI SCAMPI</b> <sup>(B)</sup> <i>gegrillte Riesengarnelen auf bunter Salatmischung</i>	€ 15
<b>INSALATA ROMANA</b> <sup>(G)</sup> <i>gemischter Blattsalat mit Schafkäse, Oliven und Kirschtomaten</i>	€ 10
<b>INSALATA DI POLLO</b> <i>gegrillte Hühnerstreifen auf bunter Salatmischung</i>	€ 13
<b>COLORATA</b> <sup>(C,O)</sup> <i>Thunfisch auf bunter Salatmischung mit Oliven, Zwiebel und Ei</i>	€ 13

## Risotto

<b>RISOTTO CON MANZO</b> <sup>(G)</sup> <i>Trüffelrisotto mit gebratenen Rinderfiletscheiben</i>	€ 15
<b>RISOTTO ZAFFERANO</b> <sup>(B,G,O)</sup> <i>Safranrisotto mit Garnelen</i>	€ 15

# Pasta

<b>GNOCCHI AL TARTUFO</b> (A,C,E,F,G,L) gefüllte Kartoffelnockerl in Trüffelrahmsauce	€ 15
<b>GNOCCHI DEL SUD</b> (A,C) Kartoffelnockerl in Tomatensauce mit Büffelmozzarella und Basilikum	€ 11
<b>SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO</b> (A) Spaghetti mit Knoblauch und Chili	€ 11
<b>SPAGHETTI MODOMIO</b> (A,C,G) Spaghetti mit Guanciale, Pecorino und Petersilie	€ 12
<b>SPAGHETTI ALLO SCOGLIO</b> (A,B,D,O,R) Spaghetti mit Meeresfrüchten in Weißweinsauce	€ 16
<b>SPAGHETTI ALLO VONGOLE</b> (A,G,R) Spaghetti mit Venusmuscheln in Chili - Buttersauce	€ 16
<b>PENNE ALL' ARRABBIATA</b> (A,O,L) Penne mit Tomatensauce und Peperoncino	€ 11
<b>TAGLIATELLE BOLOGNESE</b> (A,O,L) Hausgemachte Tagliatelle mit Sauce Bolognese	€ 12
<b>TAGLIATELLE FRATELLI</b> (A,B) Hausgemachte Tagliatelle mit Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch und Basilikum	€ 16
<b>TAGLIATELLE AL SALMONE</b> (A,D,G) Hausgemachte Tagliatelle mit Lachs in Wodkasauce	€ 16
<b>RAVIOLI ALLA PORCINI</b> (A,O) mit Steinpilzen gefüllte Ravioli in Butter - Salbeisauce	€ 14

# Carne / Fleisch

<b>COSTOLLETE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA</b> (G,O) gegrillte Lammkoteletts mit Erbsenschotten im Speckmantel und Rosmarinkartoffeln	€ 24
<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> (A,G) Kalbfleisch vom Grill mit Prosciutto auf Gnocchi Trüffelcreme	€ 21
<b>AL PEPE VERDE MIT PATATE 200g</b> (G,O) Rinderfilet vom Grill mit Kartoffeln und grüner Pfeffersauce	€ 30
<b>FILETTO DI MANZO 200g</b> (G) Rinderfilet vom Grill serviert mit getrüffeltem Blattspinat	€ 30
<b>TAGLIATA DI MANZO</b> (A,G,O) dünne Filetscheiben vom Rind mit Rucola, Parmesan und Kräuterbutter	€ 21

# Pesce / Fisch

<b>CALAMARI ALLA GRIGLIA</b> gegrillte Calamari mit Rucola und Cherrytomaten in Chilimarinade und Weißbrot	€ 19
<b>GAMBERONI ALLA GRIGLIA</b> (A,B) gegrillte Riesen – Wildgarnelen in Knoblauch - Zitronenmarinade auf Hausgemachten Tagliatelle aglio olio	€ 26
<b>BRANZINO O ORATA IN CROSTA DI SALE</b> ( 1000 gr. ) (D,G) Wolfsbarsch oder Goldbrasse in Salzkruste mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln (für 2 Personen, Wartezeit ca. 35 – 45 Minuten)	€ 70
<b>PESCE MISTO</b> (D,G) gemischter Fischteller mit mediterranem Gemüse nach Saison und Rosmarinkartoffeln (für 2 Personen)	€ 60

---

<b>FILETTO DI SALMONE</b> gegrilltes Lachsfilet	€ 21
<b>ORATA</b> Goldbrasse im ganzen oder filetiert	€ 21
<b>BRANZINO</b> Wildbarsch im ganzen oder filetiert	<i>klein</i> € 21 <i>groß</i> € 60
<b>SOGLIOLA</b> Seezunge im ganzen oder filetiert	<i>klein</i> € 21 <i>groß</i> € 60

Wählen Sie einfach eine Ihrer Lieblingsbeilage dazu aus:

- kleiner gemischter Salat
- Rucola Salat
- Saisonales Gemüse
- Rosmarinkartoffeln
- Mascarpone Spinat

# Pizza

<b>MARGHERITA</b> (A,G) Tomaten, Mozzarella	€ 8.50
<b>CARDINALE</b> (A,G) Tomaten, Mozzarella, Schinken	€ 10
<b>SALAMI</b> (A,G) Tomaten, Mozzarella, Salami	€ 11
<b>NAPOLETANA</b> (A,D,G) Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven	€ 11
<b>FIORENTINA</b> (A,G) Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons	€ 11
<b>PROVINCIALE</b> (A,G) Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni	€ 12
<b>QUATTRO STAGIONI</b> (A,G) Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven	€ 13
<b>HAWAII</b> (A,C,G) Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas,	€ 11
<b>DIABOLO</b> (A,G) Tomaten, Mozzarella, picante Salami, scharfe Pfefferoni	€ 12
<b>SPINACI</b> (A,G) Tomaten, Mozzarella, Spinat, Schafkäse, Knoblauch	€ 12
<b>TONNO</b> (A,D,G) Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	€ 12
<b>VERDURE</b> (A,G) Tomaten, Mozzarella, mit gegrillte Melanzani, Zucchini, Paprika, Champignons	€ 10
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> (A,G) Tomaten, vier verschiedene Käsesorten	€ 11
<b>BUFFALINA</b> (A,G) Tomaten, Büffelmozzarella, Mozzarella, Cockailtomaten, Basilikum	€ 13
<b>SALAMI MILANO</b> (A,G) Tomaten, Mozzarella, Milanosalami	€ 12
<b>BELLA RAGAZZA</b> (A,G) Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Spinat, Schafkäse	€ 12

# Pizza

<b>CAPRICCIOSA</b> (A,D,G) <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Sardellen</i>	€ 13
<b>FRUTTI DI MARE</b> (A,B,D,G,R) <i>Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch</i>	€ 15
<b>BRESAOLA</b> (A,G) <i>Tomaten, Mozzarella, Bresaola (ital. Rinderschinken), Rucola, Grana</i>	€ 15
<b>FRATELLI</b> (A,G) <i>Tomaten, Mozzarella, San Daniele Schinken, Rucola, Kirschtomaten, Grana</i>	€ 15
<b>BIANCA</b> (A,G) <i>Büffelmozzarella, sonnen getrocknete Tomaten, Parmaschinken, frischer Basilikum</i>	€ 14
<b>FOCACCIA</b> (A)	€ 5.50
<b>PIZZA BROT</b> (A)	€ 4,00
<b><u>Extra Zutaten:</u></b>	
<b>PROSCIUTTO</b>	€ 3,00
<b>BRESAOLASCHINKEN</b>	€ 3,00
<b>MOZZARELLA</b> (G)	€ 2,50
<b>BÜFFELMOZZARELLA</b> (G)	€ 5,00
<i>jede weitere Zutat</i>	€ 1,50

## *Dolci / Dessert*

<i>TIRAMISU CLASSICO</i> (A,C,G)	€ 6
<i>PANNA COTTA</i> (G) <i>Panna Cotta nach Saison</i>	€ 6
<i>CREME BRULEE</i> (G,C)	€ 7
<i>TRIS DI DOLCE</i> (A,C,G) <i>Nach Haus Art</i>	€ 12
<i>TARTUFO BIANCO</i> (G) <i>Sahneeis gefüllt mit Kaffee</i>	€ 6
<i>PROFITEROLE</i> (G) <i>Brandteig Schoko - Krapferl gefüllt</i>	€ 6



# Kaffee

Espresso	€ 2,90
Espresso groß	€ 4,00
Verlängerter	€ 3,50
Cappuccino (Milchschaum) (G)	€ 3,80
Caffè Latte (G)	€ 4,00
Caffè Corretto ( Schus Grappa )	€ 5,50
Tee	€ 3,80

# Alkoholfreies

San Pellegrino	0,25 L	€ 3,20		
San Pellegrino	0,75 L	€ 6,80		
AcquaPanna „Still“	0,23 L	€ 3,20		
AcquaPanna „Still“	0,75 L	€ 6,80		
Apfelsaft	0,25 L	€ 3,40	0,50 L	€ 4,90
Apfelsaft gespr.	0,25 L	€ 3,00	0,50 L	€ 4,40
Orangensaft	0,25 L	€ 3,40	0,50 L	€ 4,90
Orangensaft gespr.	0,25 L	€ 3,00	0,50 L	€ 4,40
Coca Cola, Light, Zero	0,33 L	€ 3,80		
Fanta, Sprite, Almdudler	0,33 L	€ 3,80		
Pago Erdbeer, Marille, Johannisbeer	0,20 L	€ 4,20		
Red Bull	0,25 L	€ 4,20		
Pago gespr.	0,50 L	€ 5,50		
Eistee Zitrone od. Pfirsich	0,33 L	€ 3,80		
Bitter Lemon	0,20 L	€ 3,80		
Tonic Water	0,20 L	€ 3,80		
Soda Wasser *Jugendgetränk	0,25 L	€ 1,90	0,50 L	€ 2,90
Soda Zitrone od. Himbeer	0,25 L	€ 2,60	0,50 L	€ 3,90
Maracuja Limonade	0,25 L	€ 3,30	0,50 L	€ 4,50
Mango Limonade	0,25 L	€ 3,30	0,50 L	€ 4,50

# Spirituosen

<i>Amaretto di Saronno</i>	4cl	€ 4,90
<i>Averna</i>	4cl	€ 4,90
<i>Ramazotti</i>	4cl	€ 4,90
<i>Fernet</i>	4cl	€ 4,90
<i>Limoncello</i>	4cl	€ 4,10
<i>Bacardi , Carta Blanca”</i>	4cl	€ 4,90
<i>Gordon Gin</i>	4cl	€ 4,90
<i>Johnnie Walker , Red Label”</i>	4cl	€ 5,90
<i>Chivas Regal</i>	4cl	€ 5,90
<i>Baileys Irish Cream</i>	4cl	€ 4,90
<i>Vodka Stolichnaya</i>	4cl	€ 4,90
<i>Remy Martin VSOP.</i>	4cl	€ 6,90

# Grappa

<i>Grappa Julia</i>	2cl	€ 3,90
<i>Grappa Bianca</i>	2cl	€ 4,90
<i>Grappa Riserva Barrica</i>	2cl	€ 5,10
<i>Grappa Chardonnay</i>	2cl	€ 5,90
<i>Grappa Di Moscato</i>	2cl	€ 5,90
<i>Grappa Giare Amarone</i>	2cl	€ 7,20

# Cocktails

## Alkoholische

<i>Mojito</i>	€ 8,10
<i>Caipirinha</i>	€ 8,10

## Alkoholfreies

<i>Coconut Kiss (G)</i>	€ 7,10
<i>Florida</i>	€ 7,10

## *Vino Bianco - Weisswein*

<i>Grüner Veltliner</i>	<i>1/8</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Pinot Grigio Venezia I.G.T</i>	<i>1/8</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Chardonnay Venezia I.G.T</i>	<i>1/8</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Vermentino Di Sardegna D.O.C</i>	<i>1/8</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Galestro Capsula Viola I.G.T</i>	<i>1/8</i>	<i>€ 4,60</i>

## *Vino Rosso - Rotwein*

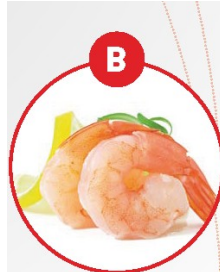
<i>Zweigelt</i>	<i>1/8</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Merlot Del Veneto I.G.T</i>	<i>1/8</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Primitivo Puglia I.G.T</i>	<i>1/8</i>	<i>€ 4,10</i>
<i>Chianti D.O.C.G</i>	<i>1/8</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Montepulciano D' Abruzzo D.O.P</i>	<i>1/8</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Lambrusco Rosso I.G.T</i>	<i>1/8</i>	<i>€ 3,60</i>

# Die 14 Allergene



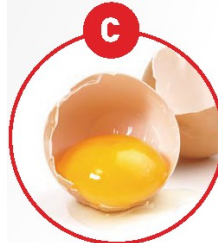
**A**  
**GLUTENHALTIGES  
 GETREIDE UND  
 DARAUSS GEWONNENE  
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Würstwaren, Backerbsen, Frühstückskornbreie, Desserts, Schokolade



**B**  
**KREBSTIERE  
 UND DARAUSS  
 GEWONNENE  
 ERZEUGNISSE**

z.B. Feinkostsalate, Speisen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



**C**  
**EI VON GEFLÜGEL UND  
 DARAUSS GEWONNENE  
 ERZEUGNISSE**

z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschiertes Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



**D**  
**FISCH UND DARAUSS  
 GEWONNENE  
 ERZEUGNISSE (AUßER  
 FISCHGELATINE)**

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Wurstpasteten, Würste, Surimi, Sardenhurst, Brot, Ustriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello Tonnato



**E**  
**ERDNÜSSE  
 UND DARAUSS  
 GEWONNENE  
 ERZEUGNISSE**

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Bräufträge, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Saugsaft, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, Pommes Frites



**F**  
**SOJABOHNEN UND  
 DARAUSS GEWONNENE  
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Bräufträge, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayotlase, Eis, Sporternährung, Öldrinks, Kaffee weißer



**G**  
**MILCH VON SAUGETIEREN  
 UND MILCHERZEUGNISSE  
 [INKLUSIVE LAKTOSE]**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



**H**  
**SCHALENFRÜCHTE UND  
 DARAUSS GEWONNENE  
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Fistolen), Rohwurst, Weizessel, Pasteten, Feinkostsalate (Wa-dorff), Joghurt, Klischee, Nuss- / Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



**L**  
**SELLERIE UND  
 DARAUSS  
 GEWONNENE  
 ERZEUGNISSE**

z.B. Süßholzwurzel, Gewürzbrötchen, Wurst, Fleisch erzeugnisse, Fischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



**M**  
**SENF UND DARAUSS  
 GEWONNENE  
 ERZEUGNISSE**

z.B. Fleisch erzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegetes Gemüse, Likör, Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



**N**  
**SESAMSAMEN UND  
 DARAUSS GEWONNENE  
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



**O**  
**SCHWEFELDIOXID UND  
 SULFITE**

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleisch erzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsäfte, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockentisch



**P**  
**LUPINEN UND  
 DARAUSS GEWONNENE  
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleisch erzeugnisse, Fleisch ersatz, vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze



**R**  
**WEICHTERE WIE  
 SCHNECKEN, MUSCHELN,  
 TINTENFISCHE UND  
 DARAUSS GEWONNENE  
 ERZEUGNISSE**

z.B. Wurstpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

**Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf den Etiketten der Produkte welche Sie verarbeiten!**

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Kunden künftig darüber informieren, welche Speisen bei ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Dies ist gesetzlich vorgeschrieben [EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011]. Die Information kann schriftlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen und gilt für diese 14 Allergene.