

# Antipasti

<i>BRUSCHETTA</i> <sup>(A)</sup> Drei geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum	€ 5,50
<i>PROSCIUTTO, MELONE E MOZZARELLA</i> <sup>(G)</sup> Prosciutto mit Melone und Mozzarella	€ 12,90
<i>CARPACCIO DI MANZO</i> <sup>(G)</sup> Rindscarpaccio mit Rucola, Parmesan und Oliven Öl	€ 10,90
<i>CAPRESE</i> <sup>(G)</sup> Mozzarella Tomaten und Basilikum	€ 9,90
<i>VITELLO TONNATO</i> <sup>(D, M, O)</sup> Dünn geschnittene Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	€ 11,90
<i>COZZE AL VINO BIANCO</i> <sup>(A, O, R)</sup> Miesmuscheln mit Knoblauch, Weißwein und Petersilie	€ 12,90
<i>ANTIPASTI MISTI</i> Gemischte Vorspeisen	1 Person € 11,90      2 Personen € 18,90

# Suppen

<i>CREME DI POMODORO</i> <sup>(G, O)</sup> Tomatencremesuppe	€ 4,90
<i>ZUPPA DI GIORNO</i> Tagessuppe	€ 4,90
<i>MINISTRONE DELLA CASA</i> <sup>(A, L)</sup> Italienische Gemüsesuppe	€ 5,90
<i>ZUPPA DI PESCE</i> <sup>(A, B, D, O, L, R)</sup> Fischsuppe	€ 12,90

# Pasta

<i>GNOCCHI AL TARTUFO</i> (A,C,E,F,G,I) Gefüllte Erdäpfelhockerl in Trüffelrahmsauce	€ 13,50
<i>SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO</i> (A) Spaghetti mit Knoblauch und Chili	€ 8,90
<i>SPAGHETTI BOLOGNESE</i> (A,L,O)	€ 9,90
<i>SPAGHETTI CARBONARA</i> (A,C,G)	€ 9,90
<i>SPAGHETTI FRUITI DI MARE</i> (A,B,D,O,R) Spaghetti mit Meeresfrüchten in Tomatensauce	€ 13,50
<i>PENNE ALL' ARRABBIATA</i> (A,O,L) Penne mit Tomatensauce und Peperoncino	€ 8,90
<i>PENNE ALL GORGONZOLA</i> (A,B) Penne mit Gorgonzola Sauce und gerösteten Walnüssen	€ 8,90
<i>TAGLIATELLE FRATELLI</i> (A,B) Mit Garnelen Krischtomaten, Knoblauch und Basilikum	€ 13,50
<i>TAGLIATELLE AL SALMONE</i> (A,D,G) Mit Zucchini, Broccoli, geräucherten Lachs mit Sahne verfeinert	€ 12,50
<i>PENE AL BAROLLO CON STACCETTI DI MANZO</i> (A,O) Penne mit Rindfleischstreifen und Tomaten- Rotweinsauce	€ 13,90
<i>RISOTTO ALLO FRUTTI DI MARE</i> (B,D,G,O,R) Risotto mit Meeresfrüchte	€ 14,50
<i>RISOTTO ZAFFERANO</i> (B,G,O) Safran Risotto mit Garnelen	€ 13,50

# Dolci / Dessert

<i>TIRAMISU CLASSICO</i> (A, C, G)	€ 4,50
<i>PANNA COTTA</i> (G) Panna Cotta Nach Saison	€ 4,50
<i>CREME BRULEE</i> (G, C)	€ 5,30
<i>TRIS DI DOLCE</i> (A,C,G) Nach Haus Art	€ 10,90
<i>FORMAGGIO - KÄSE</i> (G)	€ 11,50

## Carne / Fleisch

<i>COSTOLLETE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA (G, O)</i> <i>Gegrillte Lammkoteletts, Thymian Sauce, Gemüse auf Toskanische Art, Butter Reis</i>	€ 19,90
<i>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (A, G)</i> <i>Kalbfleisch mit Rohschinken Salbei und Rosmarin-Kartoffeln</i>	€ 17,90
<i>FILETTO DI MAIALE (G, O)</i> <i>Mit Peperonata, Ofenkartoffel, Knoblauch Dip und Speckchips</i>	€ 16,90
<i>FILETTO DI MANZO 250 g (G)</i> <i>Rinderfilet mit Kräuterbutter und Grillgemüse</i>	€ 26,90
<i>TAGLIATA DI MANZO (A, G, O)</i> <i>Dünne Filetscheiben vom Rind auf starker Rotweinsauce und Kartoffelrösti</i> <i>Rucola, Parmesan</i>	€ 18,90

## Pesce / Fisch

<i>CALAMARI ALLA GRIGLIA (G, R)</i> <i>Gegrillte Calamari, mit Butterkartoffel und Blattsalat</i>	€ 16,90
<i>BRANZINO O ORATA ALLA GRIGLIA (D, G)</i> <i>Grillter Wolfsbarsch oder Goldbrasse mit frischen Kräutern, mariniert mit Ofenkartoffeln</i>	€ 19,90
<i>FILETO DI SALMONE ALLA GRIGLIA (D, G)</i> <i>Gegrilltes Lachs Filet mit Dillsauce auf Blattspinat und Bratkartoffeln</i>	€ 17,90
<i>GAMBERONI ALLA GRIGLIA (A, B)</i> <i>Riesengarnelen gegrillt und Weißbrot</i>	€ 23,90

# Pizza

<i>MARGHERITA</i> (A, G) Tomaten, Mozzarella	€ 7,50
<i>CARDINALE</i> (A, G) Tomaten, Mozzarella, Schinken	€ 8,90
<i>SALAMI</i> (A, G) Tomaten, Mozzarella, Salami	€ 8,90
<i>NAPOLETANA</i> (A, D, G) Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven	€ 9,90
<i>FIorentINA</i> (A, G) Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons	€ 9,90
<i>PROVINCIALE</i> (A, G) Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni	€ 10,90
<i>QUATTRO STAGIONI</i> (A, G) Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven	€ 10,90
<i>RUSTICANA</i> (A, C, G) Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Ei	€ 11,90
<i>DIABOLO</i> (A, G) Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, scharfe Pfefferoni	€ 10,90
<i>SPINACI</i> (A, G) Tomaten, Mozzarella, Spinat, Schafkäse, Knoblauch	€ 10,90
<i>TONNO</i> (A, D, G) Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	€ 9,90
<i>VERDURE</i> (A, G) Tomaten, Mozzarella, mit gegrillte Melanzani, Zucchini, Paprika und Champignons	€ 8,90
<i>QUATTRO FORMAGGI</i> (A, G) Tomaten, vier verschiedene Käsesorten	€ 9,90

# Pizza

<i>CAPRICCIOSA</i> (A,D,G) Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Sardellen	€ 10,90
<i>FRUTTI DI MARE</i> (A,B,D,G,F) Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch	€ 13,50
<i>BRESAOLA</i> (A,G) Tomaten, Mozzarella, Bresaola (Ital, Rinderschinken), Rucola, Grana	€ 13,50
<i>FRATELLI</i> (A,G) Tomaten, Mozzarella, San Daniele Schinken, Rucola, Kirschtomaten, Grana	€ 13,50
<i>FOCACCIA</i> (A)	€ 4,50
<i>PIZZA BROT</i> (A)	€ 3,00

## Extra Zutaten:

<i>PROSCIUTTO</i>	€ 2,50
<i>BRESAOLASCHINKEN</i>	€ 2,50
<i>MEERESFRÜCHTE</i> (B,D,F)	€ 2,50
<i>MOZZARELLA</i> (G)	€ 2,50
jede weitere Zutat	€ 1,50

# Insalate / Salate

<i>INSALATA VERDE</i> Grüner Salat	€ 3,90
<i>INSALATA MISTA</i> Gemischter Salat	€ 4,90
<i>INSALATA DI SCAMPI</i> (B) Gegrillte Riesengarnelen auf bunter Salatmischung	€ 13,90
<i>INSALATA ROMANA</i> (G) Gemischter grüner Salat mit Schafkäse, Oliven und Kirschtomaten	€ 9,90
<i>INSALATA DI POLLO</i> Bunte Salatmischung mit gegrillten Hühnerstreifen	€ 9,90
<i>INSALATA DI TONNO</i> (C, O) Bunte Salatmischung, Thunfisch, Oliven, Tomaten, Gurken und Zwiebel	€ 9,90

# Kaffe

Espresso	€ 2,10
Espresso Groß	€ 3,20
Verlängerter	€ 2,90
Cappuccino (Milchschaum) (G)	€ 2,90
Caffè Latte (G)	€ 3,30
Caffè Corretto	€ 4,00
Tee	€ 2,80

# Alkoholfreies

San Pellegrino	0,25 L	€ 2,90		
San Pellegrino	0,75 L	€ 5,90		
AcquaPanna „Still“	0,23 L	€ 2,90		
AcquaPanna „Still“	0,75 L	€ 5,90		
Apfelsaft	0,25 L	€ 2,60	0,50 L	€ 3,90
Apfelsaft Gespr	0,25 L	€ 2,20	0,50 L	€ 3,60
Orangensaft	0,25 L	€ 2,60	0,50 L	€ 3,90
Orangensaft Gespr	0,25 L	€ 2,20	0,50 L	€ 3,60
Coca Cola, Light, Zero	0,33 L	€ 2,90		
Fanta, Sprite, Almdudler	0,33 L	€ 2,90		
Pago Erdbeer, Marille, Johannisbeer	0,25 L	€ 3,20		
Red Bull	0,25 L	€ 3,90		
Pago Gesp.	0,33 L	€ 3,50	0,50 L	€ 3,90
Eistee Zitrone od, Pfirsich	0,33 L	€ 2,90		
Bitter Lemon	0,20 L	€ 3,10		
Tonic Water	0,20 L	€ 3,10		
Soda Wasser	0,25 L	€ 1,70	0,50 L	€ 2,90
Soda Zitrone od Himbeer	0,25 L	€ 2,60	0,50 L	€ 3,80
Maracuja Limonade	0,25 L	€ 2,80	0,50 L	€ 3,90
Mango Limonade	0,25 L	€ 2,80	0,50 L	€ 3,90

## Spirituosen

<i>Amaretto di Saronno</i>	4cl	€ 4,50
<i>Averna</i>	4cl	€ 4,50
<i>Ramazotti</i>	4cl	€ 4,50
<i>Fernet</i>	4cl	€ 4,50
<i>Limoncello</i>	4cl	€ 4,10
<i>Bacardi „Carta Blanca“</i>	4cl	€ 4,50
<i>Gordon Gin</i>	4cl	€ 4,50
<i>Johnnie Walker „Red Label“</i>	4cl	€ 5,50
<i>Chivas Regal</i>	4cl	€ 5,90
<i>Baileys Irish Cream</i>	4cl	€ 4,50
<i>Vodka Stolichnaya</i>	4cl	€ 4,50
<i>Remy Martin VSOP.</i>	4cl	€ 6,60

## Grappa

<i>Grappa Julia</i>	2cl	€ 3,50
<i>Grappa Bianca</i>	2cl	€ 4,50
<i>Grappa Riserva Barrica</i>	2cl	€ 4,80
<i>Grappa Chardonnay</i>	2cl	€ 5,50
<i>Grappa Di Moscato</i>	2cl	€ 5,50

## Cocktails

### Alkoholische

<i>Mojito</i>	€ 7,10
<i>Caipirinha</i>	€ 7,10

### Alkoholfreies

<i>Coconut Kiss (G)</i>	€ 6,10
<i>Florida</i>	€ 6,10

# offene Weine

## Vino Bianco - Weisswein

<i>Grüner Veltliner</i>	<i>1/8</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Pinot Grigio Venezia. I.G.T</i>	<i>1/8</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Chardonnay Venezia I.G.T</i>	<i>1/8</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Vermentino Di Sardegna D.O.C</i>	<i>1/8</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Galestro Capsula Viola. I.G.T</i>	<i>1/8</i>	<i>€ 4,40</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>€ 3,60</i>
<i>Primitivo Puglia I.GT</i>	<i>1/8</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Chianti D.O.C.G</i>	<i>1/8</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Montepulciano D'Abruzzo D.O.P</i>	<i>1/8</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Lambrusco Rosso I.G.T</i>	<i>1/8</i>	<i>€ 3,30</i>



## Aperitif

<i>Prosecco</i>	<i>0,1 L</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Bellini Prosecco mit Marillenmark</i>	<i>0,1 L</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Hugo Prosecco-Holunder, Soda</i>	<i>1/4 L</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Aperol Spritz- Prosecco mit Aperol, Soda</i>	<i>1/4 L</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Campari Soda</i>	<i>1/4 L</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>1/4 L</i>	<i>€ 4,40</i>
<i>Martini - Bianco-Dry-Rosso</i>	<i>4cl</i>	<i>€ 4,50</i>

## Bier

<i>Murauer Steirer Gold vom Fass</i>		<i>0,33 L</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Murauer Steirer Gold vom Fass</i>		<i>0,50 L</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Murauer Weissbier</i>	<i>Fl</i>	<i>0,50 L</i>	<i>€ 4,40</i>
<i>Birra Moretti</i>	<i>Fl</i>	<i>0,33 L</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Radler</i>	<i>Fl</i>	<i>0,50 L</i>	<i>€ 4,10</i>
<i>Null Komma Josef</i>	<i>Fl</i>	<i>0,50 L</i>	<i>€ 4,10</i>

# Die 14 Allergene



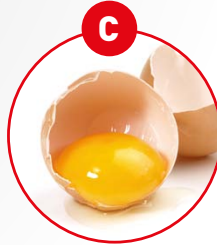
## A GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

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



## B KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

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



## C EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

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



## D FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



## E ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésaufle, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)



## F SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diät drinks, Kaffee weißer



## G MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHZUCKER (INKLUSIVE LAKTOSE)

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



## H SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorfi), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



## L SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Suppengrün, Gewürzbröt, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



## M SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegetes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



## N SESAMSAMEN UND DARAUS 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, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



## P LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze



## R WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Würzpasteten, 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.

» [www.wko.at/ooe/gastronomie](http://www.wko.at/ooe/gastronomie)

» [www.wko.at/ooe/hotellerie](http://www.wko.at/ooe/hotellerie)