

Mittagsmenü / Lunch menü

Menü 1

€ 8,90

Tagessuppe oder Salat und Pizza (A,G,H) nach Wahl

Marinara, Margherita, Bianco verde, Cardinale, Funghi, Siciliana, Verdure, Salami Calzone, Prosciutto e Funghi, Provinciale, Tonno, Quattro Formaggi, Capricciosa

Soup of the day or salad and Pizza of your choice.

Menü 2

€ 9,90

Tagessuppe oder Salat und Pasta nach Wahl

Spaghetti aglio olio e peperoncino, Spaghetti Carbonara, Spaghetti al Ragu, Penne all´Arrabbiata, Penne al pomodoro e basilico, Linguine al tonno, Linguine al pesto, Risotto con Verdure, Tortellini panna e prosciutto

Soup of the day or salad and pasta of your choice
(except Pasta Special and home made Pasta)

Menü 3

€ 12,90

Tagessuppe oder Salat und Fisch Platte vom Grill mit Beilage

Soup of the day or salad and sea bass or gilthead
from the grill with side order

**Montag bis Freitag von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr
Monday - Friday from 11:30 to 15:00**

A - Gluten haltiges Getreide **B** - Krebstiere **C** - Ei **D** - Fisch **E** - Erdnuss **F** - Soja **G** - Milch oder Laktose **H** - Schalenfrüchte
I - Sellerie **J** - Senf **K** - Sesam **L** - Lupinen (auch Wolfs- od. Feigenbohne) **M** - Sulfite **N** - Weichtiere

Le nostre proposte / Empfehlungskarte / Recommendations

Vorspeisen / Starters

Crema di Asparagi

Spargelcremesuppe

Asparagus cream soup

€ 8,90

Salmone affumicato con bietola rossa, asparagi e crema di avocado

Geräucherter Lachs mariniert, mit rote Rübe, Spargel und Avocado-Creme

Marinated smoked salmon with beetroot, asparagus and avocado cream

€ 15,90

Hauptspeisen / Main courses

Risotto con bietola rossa e polipo

Rote Rüben Risotto mit gegrillten Oktopus

Beetroot risotto with grilled octopus

€ 16,90

Ravioli ripieni con asparagi e mascarpone in salsa di parmigiano

Ravioli gefüllt mit Spargel und Mascarpone in Parmesan-Sauce

Ravioli filled with asparagus and mascarpone in parmesan sauce

€ 17,90

Insalata di asparagi con costolette di maiale

Spargelsalat mit Spare-Ribs, garniert mit Kirschtomaten, Gurken, rote Zwiebel und Joghurt Knoblauch Dressing

Asparagus salad with spare ribs garnished with cherry tomatoes, cucumber, red onion and yogurt garlic dressing

€ 20,90

Nachspeise / Dessert

Panna cotta alle fragole e rabarbaro caramellato

Panna Cotta mit Erdbeeren und karamellisierter Rhabarber

Panna cotta with strawberries and caramelized rhubarb

€ 9,90

Antipasti / Vorspeisen / Starter

- Bruschetta classica A, H** € 5,90
Weißbrot mit Tomaten und Basilikum
Bruschetta with tomatoes and basil
- Vitello tonnato A, E, G, O, H** € 11,90
Dünn geschnittene Kalbsmedaillons mit Thunfischsauce
Thinly sliced veal with tuna sauce
- Carpaccio di manzo A, G, F, E, H** € 11,90
Carpaccio vom rind, mariniert
Beef carpaccio, marinated
- Carpaccio di polipo D, G** € 12,90
Carpaccio vom Oktopus
Octopus carpaccio
- Avocado Caprese A,G,H** € 12,90
Büffelmozzarella, rot und grüne Pesto, Pinienkernen, getrockneten Tomaten.
Buffalo mozzarella, red and green pesto, pine nuts, dried tomatoes.
- Antipasto di Terra A,C,E,G (per due Persone)** € 15,90
Diverse Spezialitäten für 2 Personen.
Various specialities for 2 persons.
- Antipasto di Mare A,B,C,E,G (per due Persone)** € 17,90
Diverse Meeresfrüchte-Spezialitäten für 2 Personen
Various seafood specialities for 2 persons.
- Porzione di Pane fatto in Casa** € 2,50
Portion hausgemachtes Brot
Portion of homemade bread
- Pizza Pane** € 3,90
Pizzabrot
Pizza bread
- Pizza Pane all'Aglio** € 4,50
Pizzabrot mit Knoblauch
Pizza bread with garlic
- Focaccia al Rosmarino** € 4,90
Rosmarin-Focaccia
Rosemary focaccia

Minestre / Suppen/ Soups

Crema di pomodoro A, L, H

€ 5,90

Tomatencremesuppe

Tomato- cream soup

Zuppa del giorno

€ 5,90

Tagessuppe

Soup of the day

Minestrone A, O, L

€ 7,90

Italienische Gemüsesuppe

Italian vegetables soup

Brodetto di mare A, B, D

€ 14,90

Fischsuppe

Fish soup

Insalate / Salat / Salad

Insalata mista L, A, N, C, H

€ 4,90

Gemischter Salat

Mixed Salad

Insalata di pomodori e cipolla rossa di Tropea L, A, N, C, H

€ 5,90

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Tomato salad with red onion

Insalata rucola L, A, N, C, H

€ 9,90

Rucola-Salat mit Parmesan und Kirschtomaten

Rucola salad with parmesan and cherry tomatoes

Insalata spinaci L, A, N, C, H

€ 11,90

Spinat Salat - Gemischter Salat, Ricotta, Birnen, Honig, Walnuss, Olivenöl

Spinach salad - Mixed salad, ricotta, pears, honey, walnuts, olive oil

Insalata ricotta L, A, N, C, H

€ 12,90

Salat mit gebackenem Ricotta, Pinienkerne, Olivenöl, Kresse und Tomaten

Salad with baked ricotta, pine nuts, olive oil, cress and tomatoes

Insalata „Dal Don“ L, A, N, C, H

€ 12,90

Salat mit Avocado, Mozzarella, Pinienkerne, Cherry Tomaten, Olivenöl, Granatapfel

Salad with avocado, mozzarella, pine nuts, cherry tomatoes, olive oil pomegranate

mit Hühnerstreifen / with Chicken strips

€ 2,90

oder Rindstreifen / or Beef strips

€ 3,90

oder Riesengarnele / or King prawns

€ 3,90

oder Oktopus / or Octopus

€ 4,90

Paste Fresche / Frische teig pasta / Fresh Pasta Dough

- Linguine rucola e Gamberetti A, L, H, O, G** € 13,90
Dünne Bandnudeln mit Rucola und Shrimps
Thin tagliatelle with rucola and shrimps
- Spaghetti alle cozze* A, B, L, H, G** € 13,90
Spaghetti mit Miesmuscheln
Spaghetti with mussels
- Linguine ai frutti di mare A, B, D, L, O, R, G** € 14,90
Dünne Bandnudeln mit Meeresfrüchten
Thin tagliatelle with seafood
- Linguine con gamberi calamari e pomodorini A, L, H, R, G** € 15,90
Dünne Bandnudeln mit Riesengarnelen, Calamari und Kirschtomaten
Thin ribbon noodles with king prawns, calamari and cherry tomatoes
- Pappardelle salsiccia e Ricotta pepata A, L, H, G** € 15,90
Breite Bandnudeln mit frischer Wurst, Pfeffer und frischem Topfen
Wide tagliatelle with a fresh sausage, pepper and fresh curd cheese
- Linguine alle vongole A, L, H, R, G** € 16,90
Dünne Bandnudeln mit Venusmuscheln
Thin tagliatelle with Clams
- Lasagna classica A, G, H, L, N, O** € 14,90
Klassische Lasagne
Classic lasagne
- Tagliatelle al salmone e Piselli A, G, L, H** € 15,90
Bandnudeln mit Lachs und Erbsen
Tagliatelle with salmon and peas
- Gnocchi alla Sorrentina A, B, D, H, G** € 15,90
Gnocchi nach Sorrentinischer-Art (mit Tomatensauce und Büffelmozzarella gratiniert)
Gnocchi gratinated with tomato sauce and buffalo mozzarella
- Ravioli Ricotta e Spinaci in burro e salvia A, C, G, L, H** € 15,90
Spinat-Ricotta-Ravioli in Butter und Salbei
Spinach and ricotta ravioli in butter and sage

*normaler pasta Teig

Risotti

Risotto con verdure di stagione A, G, H

€ 13,90

Risotto mit Gemüse der Saison

Risotto with seasonal vegetables

Risotto alla Milanese con Salsiccia

€ 15,90

Mailänder Risotto mit Wurst A,L,H,G

Milanese risotto with sausage

Risotto al Prosecco scampi e limone A, G, H, R

€ 16,90

Risotto mit Prosecco, Scampi und Zitrone

Risotto with Prosecco, scampi and lemon

Risotto ai frutti di mare al nero di seppia A, B, D, G, R, Q, G

€ 17,90

Risotto mit Meeresfrüchten mit Tintenfischtinte

Risotto with seafood with cuttlefish ink

Carne / Fleisch / Meat

- Filetto di pollo marinato alle erbe A, M, H** € 16,90
Mariniert Hühnerfilet mit kräuter
Marinated chicken fillet with herbs
- Ossobuco con piselli A, G, H** € 18,90
Ossobuco (Kalbshachsen) mit Erbsen
Ossobuco (Calf shanks) with peas
- Braciola di maiale alla griglia A,H** €14,90
Gegrilltes Schweinekotelett
Grilled pork chop
- Costolette di agnello alla "Scottadito" A, H** € 23,90
Gegrillte Lammkoteletts
Grilled lamb cutlets
- Filetto di manzo alla griglia A, H** € 28,90
Gegrilltes Filet vom Rind
Grilled beef filet
- Grigliata mista di carne A, H, G 1 person / 2 personen** € 24,90 / € 49,00
Grillplatte mit fleisch
Mixed grill with meat

Beilagen

- Risotto al Parmigiano** € 2,90
Risotto mit Parmesan
Risotto with Parmesan
- Spinaci al burro** € 3,90
Gebutterter Spinat
Buttered spinach
- Patate al forno con rosmarino** € 3,90
Gebackene Rosmarinkartoffeln
Baked rosemary potatoes
- Verdure di stagione grigliate** € 3,90
Gegrilltes Gemüse der Saison
Grilled seasonal vegetables
- Patate dolci fritte** € 3,90
Süßkartoffelpommes
Sweet potato fries

Salse / Saucen / Sauces

- Burro fuso alle erbe** € 2,90
Geschmolzene Kräuterbutter
Melted herb butter
- Salsa tonnata** € 3,90
Thunfischsauce
Tuna sauce
- Salsa pizzaiola** € 3,90
Tomatensauce mit Kapern, Oliven und Sardellen
Tomato sauce with capers, olives and anchovies
- Salsa ai porcini** € 4,90
Steinpilzsauce
Porcini mushroom sauce
- Pepe rosa** € 4,90
Rosa Pfeffer
Pink pepper

Le Nostre Pizze

<i>Marinara A,G,H</i> Tomaten, Oregano, Knoblauch Tomatoes, oregano, garlic	€ 7,90
<i>Margherita A,G,H</i> Tomaten, Mozzarella und Basilikum Tomatoes, mozzarella, basil	€ 8,90
<i>Cardinale A,G,H</i> Tomaten, Mozzarella, Schinken Tomatoes, mozzarella, ham	€ 9,90
<i>Funghi A,G,H</i> Tomaten, Mozzarella, Champignons Tomatoes, mozzarella, mushrooms	€ 9,90
<i>Siciliana A,G,H</i> Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Cherry Tomaten und frischem Basilikum Tomatoes, mozzarella, anchovies, Cherry tomatoes and fresh basil	€ 9,90
<i>Verdure A,G,H</i> Tomaten, Mozzarella, Gemüse Tomatoes, mozzarella, vegetables	€ 9,90
<i>Bianco Verde A,G,H</i> Mozzarella, Rucola, Grana Mozzarella, rucola , grana	€ 9,90
<i>Salami A,G,H</i> Salami, Tomaten, Mozzarella Tomatoes, mozzarella, salami	€ 9,90
<i>Calzone A,G,H</i> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Speck Tomatoes, mozzarella, ham, salami, bacon	€ 10,90
<i>Prosciutto e funghi A,G,H</i> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms	€10,90
<i>Provinciale A,G,H</i> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni Tomatoes, mozzarella, ham, bacon, corn, chilli peppers	€ 10,90
<i>Tonno A,G,H</i> Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oliven Tomatoes, mozzarella, tuna, onion, olives	€ 10,90

Quattro Formaggi A,G,H Tomaten, 4 Käsesorten Tomatoes, 4 types of cheese	€ 10,90
Capricciosa A,G,H Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken, Sardellen Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichokes, anchovies	€ 11,90
Rusticana A, G, C, H Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei, Champignons, Artischocken Tomatoes, mozzarella, ham, egg, mushrooms, artichokes	€ 12,90
Quattro stagioni A, G, H Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives	€ 12,90
Diavolo A, G, H Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, scharfe Pfefferoni Tomatoes, mozzarella, spicy salami, spicy peppers	€ 11,90
Spinaci A, G, H Tomaten, Mozzarella, Spinat Schafskäse, Speck Tomatoes, mozzarella, spinach, sheep cheese, bacon	€ 11,90
Gran Paradiso A, G, H Tomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Basilikum Tomatoes, buffalo mozzarella, Parma ham, basil	€ 14,90
Frutti di mare A, G, H, B, D Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch Tomatoes, mozzarella, seafood, garlic	€ 14,90
San Daniele A, G, H Tomaten, Mozzarella, San Daniele, Rucola, Grana Tomatoes, mozzarella, San Daniele, rucola, grana	€ 14,90
Bresaola A, G, H Tomaten, Mozzarella, Bresaola (ital. Schinken vom Rind), Rucola, Mascarpone Tomatoes, mozzarella, bresaola (ital. ham), rucola, mascarpone	€ 15,90
Pizza Speciale A, G, H Mozzarella, getrockneten Tomaten, Trüffel-Carpaccio, scharfe Salami und Basilikum Mozzarella, dried tomatoes, carpaccio with truffles ,spicy Salami and basil	€ 16,90
Pizza DAL DON A, G, H Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen, Shrimps, Knoblauch Tomatoes, mozzarella, king prawns, shrimps, garlic	€ 16,90

Pesce / Fisch / Fish

- Calamari fritti A, D, F, O** € 19,90
Frittierte Calamari mit grünem Salat
Fried calamari with green salad
- Polipo all Griglia A, D, F, O** € 19,90
Octopus vom Grill
Octopus from the grill
- Salmone grigliato marinato all`arancia D, H, G, L, I, A** € 20,90
Orange mariniertes gegrillter Lachs
Orange marinated grilled salmon
- Calamari e gamberoni alla griglia A, D, H, O** € 20,90
Gegrillte Calamari und Garnelen
Grilled calamari and prawns
- Branzino o Orata alla griglia D, H, A** € 20,90
Wolfsbarsch oder Goldbrasse vom Grill
Sea bass or gilthead from the grill
- Grigliata di pesce D, H, A, B, O 1 person / 2 personen** € 24,90 / € 49,00
Gemischte Fische vom Grill
Mixed fish from the grill
- Pesce del giorno A, D, H, O** € 24,90
Tagesfisch vom Grill
Fish of the day from the grill
- Fritto misto di pesce A, B, D, H, O 1 person / 2 personen** € 25,90 / € 50,00
Diverser frittiertes Fisch
Various fried fish
- Branzino alla griglia per due A, D, H, O** € 49,00
Wolfsbarsch vom Grill für 2 Personen
Sea bass from the grill for 2 persons
- Branzino al sale per due A, D, H** € 59,00
Wolfsbarsch in Salzkruste für 2 Personen
Sea bass in a salt crust for 2 persons

Dolci / Dessert

Tiramisu classico della casa A, C, G, H € 7,90
Hausgemachtes Tiramisu
Home made Tiramisu

Panna cotta classica con frutti di bosco A, D, G, H € 6,90
Hausgemachtes klassisches Panna Cotta mit Waldbeeren
Homemade classic Panna Cotta with berries

Sorbetto al limone e menta della casa A, G, H € 7,90
Hausgemachtes Zitronensorbet mit Minze und Vodka
Homemade lemon sorbet with mint and vodka

Crème brûlée A, G, H € 7,90
Hausgemachte Crème brûlée
Home made Crème brûlée

Sgroppino A, G, H € 8,90
Hausgemachtes Zitronensorbet mit Minze, Vodka und Prosecco
Homemade lemon sorbet with mint, vodka and Prosecco

Parfait alle mandorle A,D,G,H € 8,90
Mandel Parfait
Almond parfait

Mix di Formaggi, Miele e Frutti di Bosco A, G, H € 11,90
Käseteller mit Honig und Waldbeeren
Cheese plate with honey and wild berries

Caffe & Heißgetränke / Coffee & Hot Drinks

Kleiner Espresso / Small Espresso € 2,40

Espresso macchiato / Espresso with milk foam € 2,50

Doppelter Espresso / Double Espresso € 3,60

Doppelter Espresso macchiato / Double Espresso with milk foam € 3,70

Espresso Corretto € 3,90

Kleiner Espresso mit Grappa / Small Espresso with Grappa € 3,90

Melange / Cappuccino € 3,20

Latte macchiato € 3,90

Tee (verschiedene Sorten, different kinds) € 2,90

Tee mit Rum / Tee with rum € 4,30

Alkoholfreie Getränke / Alcohol-free drinks

Vöslauer still*	0,33 l / 0,75 l	€ 2,90 / € 5,90
Vöslauer prickeld	0,33 l / 0,75 l	€ 2,90 / € 5,90
San Pellegrino Aranciata	0,20 l	€ 2,90
San Pellegrino Limonata	0,20 l	€ 2,90
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic	0,20 l	€ 2,90
Coca Cola / Light, Almdudler	0,33 l	€ 2,90
Rauch Eistee Pfirsich od. Zitrone / iced tea peach or lemon	0,33 l	€ 2,90
Apfel- od. Orangensaft / Apple- or orange juice	0,25 l	€ 2,90
Apfel- od. Orangensaft gespritzt / Apple- or orange juice with soda water	0,25 l / 0,50 l	€ 2,70 / € 3,90
Sodawasser* / Soda water*	0,25 l / 0,50 l	€ 1,60 / € 2,90
Apfelsaft naturtrüb / Apple juice naturally cloudy	0,25 l	€ 3,50
Apfel od. Orangensaft mit Leitungswasser*	0,25 l	€ 1,90
Apple or Orange juice with tap water*	0,50 l	€ 2,90
Soda Himbeere od. Zitrone* / Soda raspberry or lemon*	0,25 l / 0,50 l	€ 1,90 / € 3,40
Soda Holunder / Soda water with edelberry*	0,25 l / 0,50 l	€ 1,90 / € 3,40
Himbeere, Zitrone od. Holunder mit Leitungswasser* Raspberry, lemon or edelberry with tap water*	0,25 l	€ 1,90
Himbeere, Zitrone od. Holunder mit Leitungswasser* Raspberry, lemon or edelberry with tap water*	0,50 l	€ 2,90
Fruchtsaft Johannisbeere / Marille / Mango* Fruit Juice Currant / Apricot /Mango*	0,20 l	€ 2,90
Fruchtsaft gespritzt / Fruit juice with soda water*	0,50 l	€ 3,90

* Jugendgetränk * Youth drink

Aperitifs

<i>San Bitter (alkoholfrei)</i>	0,10 l	€ 2,90
<i>Prosecco Asti Cinzano</i>	0,10 l	€ 4,30
<i>Prosecco Rosé Asti Martini</i>	0,10 l	€ 4,60
<i>Prosecco Aperol, Holunder, Orange</i>	0,10 l	€ 4,90
<i>Bellini</i>	0,10 l	€ 4,90
<i>Campari Soda</i>	0,25 l	€ 4,60
<i>Campari Orange</i>	0,25 l	€ 4,90
<i>Martini Bianco, Rosso, Extra Dry</i>	4c l	€ 4,90
<i>Milano (Soda, Prosecco, Campari, Cranberry-Sirup)</i>	0,25 l	€ 5,10
<i>Americano (Martini Rosso, Campari, Soda)</i>	0,25 l	€ 5,90
<i>Negroni (Martini Rosso, Campari, Gin)</i>	0,25 l	€ 6,20
<i>Averna Tonic (Averna, Tonic Wasser, Minnesota, Orange)</i>	0,25 l	€ 6,90

Bier / Beer

<i>Peroni Nastro Azzuro</i>	0,20 l	€ 2,90
<i>Peroni Nastro Azzuro</i>	0,33 l	€ 3,90
<i>Peroni Nastro Azzuro</i>	0,50 l	€ 4,50
<i>Ottakringer Wiener Original</i>	0,20 l	€ 2,50
<i>Ottakringer Wiener Original</i>	0,33 l	€ 3,50
<i>Ottakringer Wiener Original</i>	0,50 l	€ 4,30
<i>Zitrus Radler</i>	0,50 l	€ 3,80
<i>Schneider Weisse (Weizenbier)</i>	0,50 l	€ 3,90
<i>Null Komma Josef (alkoholfrei)</i>	0,50 l	€ 3,90

Spritzer

<i>Spritzer Rot und Weiß / Spritzer red und white</i>	0,25 l	€ 3,50
<i>Kaiser Spritzer / Emperor spritzer</i>	0,25 l	€ 3,90
<i>Aperol Spritzer</i>	0,25 l	€ 4,60
<i>Hugo alkoholfrei / alcohol-free</i>	0,25 l	€ 4,60
<i>Hugo</i>	0,25 l	€ 4,90
<i>Veneziano (Aperol Spritzer mit Prosecco)</i>	0,25 l	€ 4,90
<i>Italian Rosé (Soda, Prosecco, Rosenwasser)</i>	0,25 l	€ 5,50
<i>La Vie en Rosé (Soda, Prosecco, Lillet, Rosenwasser)</i>	0,25 l	€ 5,90

Spirituosen / Spirits

<i>Vodka</i>	2 cl	€ 3,80
<i>Gin Bombay</i>	2 cl	€ 3,80
<i>Jägermeister</i>	2 cl	€ 3,80
<i>Averna</i>	2 cl	€ 4,10
<i>Averna sauer</i>	2 cl	€ 4,50
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	€ 3,80
<i>Ramazotti</i>	2 cl	€ 3,80
<i>Limoncello</i>	2 cl	€ 3,80
<i>Cynar</i>	2 cl	€ 3,80
<i>Montenegro</i>	2 cl	€ 3,80
<i>Sambuca</i>	2 cl	€ 3,80
<i>Amaretto</i>	2 cl	€ 3,80
<i>Johnnie Walker</i>	2 cl	€ 4,50
<i>Vecchia Romana</i>	2 cl	€ 4,50
<i>Grappa Nonino</i>	2 cl	€ 4,90
<i>Grappa di Moscato Mazzetti (Barrique)</i>	2 cl	€ 5,10
<i>Grappa riserva il bacio delle muse (Barrique)</i>	2 cl	€ 5,10
<i>Grappa di Merlot Nonino</i>	2 cl	€ 5,90
<i>Grappa di Prosecco Nonino (Barrique)</i>	2 cl	€ 5,90
<i>Grappa di Moscato Nonino</i>	2 cl	€ 5,90
<i>Rum Zacapa Systema 23</i>	2 cl	€10.90

Flasche / Bottle

<i>Schlumberger Sekt</i>	0,75 l	€ 36,00
<i>Prosecco Asti Cinzano</i>	0,75 l	€ 33,00
<i>Prosecco Rosé Asti Cinzano</i>	0,75 l	€ 36,00
<i>Ferrari Cuve Imperiale Brut</i>	0,75 l	€ 69,00
<i>Ferrari Rosè</i>	0,75 l	€ 69,00
<i>Champagner Moët Chandon</i>	0,75 l	€ 132,00
<i>Champagner Moët Chandon Rosé</i>	0,75 l	€ 132,00
<i>Champagner Laurent Perrier</i>	0,75 l	€ 150,00
<i>Champagner Laurent Perrier Rosé</i>	0,75 l	€ 195,00

Vini Bianchi / Weißwein / White wine

<i>Grüner Veltliner (Fam. Herzog Grossau)</i>	<i>1/8 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Frascati</i>	<i>1/8 l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Soave</i>	<i>1/8 l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Pinot Grigio</i>	<i>1/8 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>1/8 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Friulano</i>	<i>1/8 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Pinot Grigio Rosè</i>	<i>1/8 l</i>	<i>€ 4,30</i>
<i>Capsula Viola</i>	<i>1/8 l</i>	<i>€ 4,30</i>
<i>Gewürztraminer</i>	<i>1/8 l</i>	<i>€ 4,30</i>
<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>1/8 l</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Gelber Muskateller</i>	<i>1/8 l</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Welschriesling (Fam. Herzog Grossau)</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 29,00</i>
<i>Sauvignon Blanc, Brolli (Süd Steiermark)</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 31,00</i>
<i>Gelber Muskateller, Brolli (Süd Steiermark)</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 33,00</i>
<i>Grüner Veltliner, Jamek (Joching Wachau)</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 39,00</i>
<i>Grüner Veltliner, Terrassen, Bründlmayer</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 39,00</i>
<i>Riesling, Federspiel, Burgstall Pichler</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 46,00</i>
<i>Riesling, Zöbingen, Heiligen Stein, Bründlmayer</i>	<i>0,375 l</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>Grüner Veltliner, Federspiel, Achleiten, Jamek</i>	<i>0,375 l</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Gewürztraminer (SüdTirol)</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 29,00</i>
<i>Capsula Viola, Santa Cristina (Toscana)</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 29,00</i>
<i>Greco di Tufo, DOCG Loggia Serra Terredora (Campania)</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 39,00</i>
<i>Tocai Friulano, Primosic Belvedere (Friuli)</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 39,00</i>
<i>Gavi di Gavi, DOCG Enrico Serafino (Piemonte)</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 39,00</i>
<i>La Cala Vermentino di Sardegna DOC Sella & Moscaa (Sardegna)</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 39,00</i>
<i>Pinot Grigio, Jermann I.G.T. (Friuli)</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 43,00</i>
<i>Rosato Five Roses Anniversario Leone de Castris</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 29,00</i>

Vino rosso/ Rotweine / Red Wine

<i>Zweigelt (Waldhäusl Sooss)</i>	1/8 l	€ 3,90
<i>Montepulciano</i>	1/8 l	€ 3,80
<i>Valpolicella</i>	1/8 l	€ 3,90
<i>Nero d´Avola</i>	1/8 l	€ 3,90
<i>Lambrusco</i>	1/8 l	€ 3,80
<i>Merlot</i>	1/8 l	€ 3,90
<i>Chianti</i>	1/8 l	€ 4,20
<i>Merlot Primitivo</i>	1/8 l	€ 4,70
<i>Pepe Rosso</i>	1/8 l	€ 4,70
<i>Fidelio, Pinot Noir (Waldhäusl Sooss)</i>	0,75 l	€ 29,00
<i>Primitivo, Artas, IGT Salento (Apulia)</i>	0,75 l	€ 39,00
<i>Cannonau di Sardegna, Riserva DOC Sella e Mosca (Sardinia)</i>	0,75 l	€ 39,00
<i>Villa Antinori, Rosso I.G.T. (Tuscany)</i>	0,75 l	€ 45,00
<i>Villa Antinori, Rosso I.G.T. (Tuscany)</i>	0,375 l	€ 23,00
<i>Nobile di Montepulciano, Avignonesi (Tuscany)</i>	0,75 l	€ 59,00
<i>Chianti Classico Riserva, Antinori D.O.C.G. (Tuscany)</i>	0,75 l	€ 69,00
<i>Chianti Classico, Antinori Peppoli D.O.C.G. (Tuscany)</i>	0,375 l	€ 35,00

I nostri Vini Esclusivi / Exklusive Weine / Exclusive wines

<i>Barolo, Prunotto D.O.C.G. (Piemont)</i>	0,75 l	€ 95,00
<i>Amarone Classico, Costasera Masi (Veneto)</i>	0,75 l	€ 99,00
<i>Amarone Classico, Costasera Masi (Veneto)</i>	0,375 l	€ 49,00
<i>Brunello di Montalcino, Banfi D.O.C.G. (Tuscany)</i>	0,75 l	€ 99,00
<i>Brunello di Montalcino, Pierluigi Talenti (Tuscany)</i>	0,375 l	€ 49,00
<i>Tignanello, Antinori I.G.T. (Tuscany) 2016</i>	0,75 l	€ 199,00
<i>Luce, Montalcino I.G.T. (Tuscany) 2016</i>	0,75 l	€ 199,00
<i>Lupicaia, Terricio I.G.T. (Tuscany) 2006</i>	0,75 l	€ 299,00
<i>Ornellaia Superiore, Bolgheri D.O.C. (Tuscany) 2016</i>	0,75 l	€ 399,00
<i>Sassicaia, Bolgheri, Tenuta San Guido (Tuscany) 2015</i>	0,75 l	€ 499,00
<i>Solaia, Antinori I.G.T. (Tuscany) 2014</i>	0,75 l	€ 599,00

Le nostre proposte / Empfehlungskarte / Recommendations

Vorspeisen / Starters

Zuppa di finferli

Eierschwammerl Creme Suppe

Chanterelle cream soup

€ 8,90

Tartare di manzo con tuorlo d´uovo marinato e finferli gratinati

Rindertartar mit gebeiztem Eigelb und gebratene Eierschwammerl

Beef tartare with pickled egg yolk and fried chanterelles

€ 16,90

Hauptspeisen / Main courses

Insalata di finferli con formaggio di capra gratinato,

melograno, lamponi, noci caramellate e miele

Eierschwammerl Salat mit gegrilltem Ziegenkäse, Granatapfel,

Himbeeren, karamellisierte Walnüsse und Honig

Chanterelle salad with grilled goat cheese, pomegranate,
Raspberries, caramelized walnuts, and honey

€ 15,90

Risotto ai finferli

Risotto mit Eierschwammerl

Risotto with chanterelles

€ 16,90

Bistecca di tonno con curcuma, bulgur e burro all'arancia

Thunfisch Steak mit Kurkuma, Bulgur und Orangen Butter

Tuna steak with turmeric, bulgur and orange butter

€ 34,90

Nachspeise / Dessert

Mousse al cioccolato bianco con mandorle caramellate e frutti di bosco

Weißes Schoko-Mousse mit karamellisierten Mandeln und Waldfrüchten

White chocolate mousse with caramelized almonds and forest fruits

€ 9,90