
MONATSPIZZA

Pizza Estiva^{AG}

*Paprika, Cocktailtomaten, Oliven, Schafskäse, Rucola,
Olivenöl-Zitronen Dressing, Mozzarella*

14,5

EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

Karottencremesuppe^G

5,9

Bruschetta mit Eierschwammerl^{AG}

Eierschwammerl, frische Tomaten, Zwiebel

11,5

Filetsteak mit sautierten Steinpilzen^{AGMO}

mit Petersilkartoffeln

37,5

Hühnerfilet in Eierschwammerlsauce^{AGLO}

dazu Butterreis

24,5

Tagliatelle mit Steinpilzen^{AGO}

Steinpilze oder Eierschwammerl, Zwiebel, Obers

✓ auch als vegane Variante verfügbar

16,9

Gnocchi Prosciutto Eierschwammerl^{AGO}

Eierschwammerl, Prosciutto, Zwiebel, Obers

17,5

Hausgemachtes Pistazientiramisu^{ACGH}

6,9

Hausgemachtes Nougatmousse^{AGH}

mit feinem Biskuit

6,9

Rosé^o

Pötsch, Klosterneuburg

1/8.....4,2

Merlot^o

Ca'Ernesto, Venezia

1/8.....4,2

ANTIPASTI

Mozzarella mit Tomaten ^G

Büffelmozzarella D.O.P., Tomaten, Basilikum

9,9

Prosciutto di Parma Dolce ^G

mit Grana Padano

14,5

Melanzane al Forno ^{GL}

Melanzani in Tomatensauce mit Mozzarella überbacken

9,5

Scampi al Forno ^{BGM}

ausgelöste Scampi in Kräuterbutter

10,5

✓ Gemischter Salat ^O

Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Rucola, Radicchio, hausgemachtes Balsamicodressing

5,9 / 6,9

Thunfischsalat ^{DO}

Thunfisch, gemischter Salat

12,5

Shrimpscocktail ^{BC}

Shrimps, Cocktailsauce, Zitrone, gemischter Salat

9,5

Carpaccio ^G

Geeistes Rinderfilet mit Zitrone und frischem Parmesan

14,5

Cozze al Forno ^{RMG}

Ausgelöste Miesmuscheln in Kräuterbutter überbacken

8,5

✓ Antipasti Freddi ^G

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse auf kalter Platte

12,5

Bruschetta ^{AG}

frische Tomaten, Grana, Basilikum, Zwiebel

9,5

Insalata di Casa ^{CDGO}

Thunfisch, Freilandei, Schafskäse, gemischter Salat

13,5

Hühnersalat ^O

gegrillte Hühnerstreifen, gemischter Salat, Apfel

12,5

Pizzabrot ^A

mit oder ohne Knoblauch

4

Pizzabrot ^A

mit Rosmarinöl

4

ZUPPE

✓ Minestrone ^L

Italienische Gemüsesuppe

5,9

Tomatencremesuppe ^{GL}

5,9

Fischsuppe ^{BDLOR}

Miesmuscheln, Lachs, Scampi, Shrimps, Calamari, Surimi, Lauch, Tomatensauce, Knoblauch

13,5

Tagessuppe

5,9

PASTA

✓ Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino ^{AO}
Knoblauch, Chili, Olivenöl, Petersilie

9,5

Spaghetti Bolognese ^{AGL}
Hausgemachte Rindersugo

12,5

Spaghetti Caruso ^{AGLO}
*frische Tomaten, Zwiebel, Knoblauch,
 Tomatensauce, Obers, Basilikum*
 ✓ auch als vegane Variante verfügbar

11

Tagliatelle al Funghi ^{AGO}
Champignon, Zwiebel, Knoblauch, Obers
 ✓ auch als vegane Variante verfügbar

10,5

Spaghetti al Scampi ^{ABGLO}
Shrimps, Scampi, Lauch, Knoblauch, Tomatensauce, Obers

17,5

Spaghetti al Pescatore ^{ABDLOR}
*Miesmuscheln, Lachs, Scampi, Shrimps, Calamari,
 Surimi, Lauch, Knoblauch, Tomatensauce*

17,5

Rigatoni al Pesto ^{AGH}
Hausgemachtes Basilikumpesto

12,5

Gnocchi al Gorgonzola ^{AGO}
Dolce Latte D.O.P., Obers, Grana

12,5

Lasagne di Casa ^{AGL}
*Hausgemachte Rindersugo mit Sauce Bechamel
 und Mozzarella überbacken*

13

Orecchiette alle Panna ^{AGO}
Beinschinken, Obers, Basilikum

12

Spaghetti Carbonara ^{ACGO}
Speck, Obers, Eidotter, Grana

12,5

Rigatoni Zucchini ^{AGLO}
*Zucchini, frische Tomaten, Zwiebel,
 Knoblauch, Tomatensauce, Obers*
 ✓ auch als vegane Variante verfügbar

11,5

✓ Penne all' Arrabbiata ^{AGLO}
*Chili, frische Tomaten, Zwiebel,
 Knoblauch, Tomatensauce*

11

Tagliatelle al Salmone ^{ADGLO}
Lachs, Lauch, Knoblauch, Tomatensauce, Obers

16,5

Penne Prosciutto e Funghi ^{AGLO}
*Prosciutto di Parma, Champignon, Knoblauch,
 Tomatensauce, Obers*

13,5

Penne Amatricana ^{AGLO}
Speck, frische Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Tomatensauce

13

Gnocchi Fiorentina ^{AGO}
Beinschinken, Spinat, Zwiebel, Knoblauch, Obers

12,5

Tris Dello Chef ^{ADGHLO}
*Tagliatelle Salmone, Orecchiette alla Panna,
 Rigatoni al Pesto*

18,5

Je nach Verfügbarkeit kann jede Speise auch mit glutenfreier Pasta hergestellt werden (Aufpreis + 2€).

PIZZA TRADIZIONALE

✓ Marinara ^A

Tomatensauce, Knoblauch

7,5

Margherita ^{AG}

Mozzarella, Tomatensauce

9

Cardinale ^{AG}

Beinschinken, Mozzarella, Tomatensauce

11,5

Salami ^{AG}

Salami, Mozzarella, Tomatensauce

11,5

Funghi ^{AG}

Champignon, Mozzarella, Tomatensauce

✓ auch als vegane Variante verfügbar

10,5

Caprese ^{AG}

Büffelmozzarella, frische Tomaten, Basilikum

Mozzarella, Tomatensauce

13,5

Diavolo ^{AG}

Beinschinken, Champignon, Pfefferoni,
Mozzarella, Tomatensauce

14

Provinciale ^{AG}

Beinschinken, Speck, Paprika, Mais,
Mozzarella, Tomatensauce

14,5

Spinaci ^{AG}

Spinat, Schafskäse, Zwiebel, Oliven,
Mozzarella, Tomatensauce

14

Quattro Stagioni ^{AG}

Beinschinken, Champignon, Artischocken,
Mozzarella, Tomatensauce

14

Quattro Formaggi ^{AG}

Schafskäse, Gorgonzola, Mozzarella, Tomatensauce

14,5

Tonno ^{ADG}

Thunfisch, Zwiebel, Oliven, Mozzarella, Tomatensauce

14,5

Calzone ^{AG}

Beinschinken, Champignon, Mozzarella,
Tomatensauce, Basilikum, zusammengeklappt

13,5

Capricciosa ^{ACDG}

Beinschinken, Champignon, Artischocken, Sardellen
Ei, Mozzarella, Tomatensauce

14,5

Napolitana ^{AG}

Sardellen, Kapern, Oliven, Mozzarella, Tomatensauce

11,5

Frutti di Mare ^{ABDGR}

Meeresfrüchte, Oliven, Mozzarella, Tomatensauce

16

Massimo ^{AG}

Champignon, Brokkoli, Artischocken, Paprika,
Mais, Mozzarella, Tomatensauce

✓ auch als vegane Variante verfügbar

MONATSPIZZA

Pizza Estiva ^{AG}

*Paprika, Cocktailtomaten, Oliven, Schafskäse, Rucola,
Olivenöl-Zitronen Dressing, Mozzarella*

14,5

PIZZA SPECIALE

Castel Nuovo ^{AG}

*Rindscarpaccio, Grana Padano, Mozzarella
Tomatensauce, Basilikum*

16

Spicy Red ^{AG}

*Scharfe Salami, Cocktailtomaten, Parmesan,
Mozzarella, Tomatensauce, wahlweise frische Chili*

15,5

Caruso ^{AG}

Prosciutto di Parma, Mozzarella, Tomatensauce, Basilikum

16

Salatpizza ^A

Gemischter Salat, Röstzwiebel, Tomatensauce

11,5

Pollo ^{AG}

*Hühnerstreifen, Champignon, Mais, Paprika,
Mozzarella, Tomatensauce*

14,5

Tonno é Pesto ^{AG}

*Thunfisch, frische Tomaten, hausgemachtes Basilikumpesto,
Oliven, Mozzarella, Tomatensauce*

15,5

weitere Beilagen zur Pizza:

*Mais, Pfefferoni, Paprika, Rucola, Artischocken, Champignon,
Brokkoli, Spinat, Sardellen, Kapern, Oliven, Ei, Melanzani*

1,5

Beinschinken, Salami, Speck, scharfe Salami, Rindersalami, Mozzarella

2,5

*Shrimps, Lachs, Prosciutto di Parma, Thunfisch, Büffelmozzarella, Schafskäse,
Hühnerstreifen, Gorgonzola, Rindscarpaccio, Parmaschinken, Grana*

3,5

Je nach Verfügbarkeit kann jede Pizza auch mit glutenfreiem Teig hergestellt werden (Aufpreis + 2€).*

**kann Spuren von Gluten enthalten!*

PIATTI DI CARNE

Steak alla Lompa di Pomodoro ^{AGLMO}

300g Filetsteak, frische Tomaten, Zwiebel, Tomatensauce
mit Petersilkartoffeln

35

Steak alla Castel Nuovo ^{AGMO}

300g Filetsteak mit Dolce Latte D.O.P. überbacken
mit Petersilkartoffeln

35

Hühnerbrust in Champignonsauce ^{AGLO}

mit Petersilkartoffeln

21,5

Lammkotelette in Rotweinsauce ^{AGMO}

mit Rosmarinkartoffeln

24,5

Pfeffersteak ^{AGMO}

300g Filetsteak in Pfeffersauce mit Petersilkartoffeln

35

PIATTI DI PESCE

Branzino ^{DGM}

Wolfsbarsch im Ganzen gegrillt
auf Rucolasalat

29

Cozze alla Marinara ^{LOR}

Miesmuscheln, Tomaten, Lauch, Knoblauch,
Zitrone, Weißweinsauce

17,5

Lachsfilet in Weißweinsauce ^{DGLMO}

mit Petersilkartoffeln

27

Riesengarnelen gegrillt ^{BLM}

mit Knoblauchreis

33

RISOTTO

Risotto con Filetto di Manzo ^{LGO}

Rinderfiletspitzen, Champignons, Zwiebel, Parmesan,
Knoblauch, Tomatensauce, Obers

16,5

Risotto alla Pescatore ^{ABDLOR}

Miesmuscheln, Lachs, Scampi, Shrimps, Calamari, Surimi,
Lauch, Knoblauch, Parmesan, Tomatensauce

17,5

Risotto al Funghi ^{GO}

Champignon, Zwiebel, Parmesan, Knoblauch, Obers
✓ auch als vegane Variante verfügbar

10,5

Risotto Pollo ^{LGO}

Hühnerstreifen, Champignon, Brokkoli, Karfiol, Karotten,
Erbsen, Sellerie, Zwiebel, Parmesan, Obers

15,5


DOLCI

Hausgemachtes Tiramisu ^{ACGH}
ohne Alkohol

6,9

Hausgemachtes Nougatmousse ^{AGH}
mit feinem Biskuit

6,9

 Frischer Obstsalat ^G
mit oder ohne Mascarpone

5,9

Hausgemachte Zabaione ^{ACGO}
Weinschaum aus Süßweinalikör, Zucker, Zimt, Eidotter

6,9

Profiteroles ^{ACGH}
*Brandteigkrapfen gefüllt mit Vanillecreme
mit Schokolade ummantelt*

5,9

Dessertvariation
pro Person

8,5

FORMAGGIO

Portion Grana Padano ^G

8,5

KAFFEE & TEE

Espresso	2,9 / 4,9	Café Latte ^G	4,2
Cappuccino ^G	3,9	Eiskaffee ^G	5,5
Café Coretto <i>mit Grappa oder Sambuca</i>	5,5	Heiße Schokolade ^{AGH}	4,2
Affogatto ^G <i>Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</i>	4,5	Tee <i>Früchte Pfefferminze Kamille Schwarztee Grüntee</i>	3,5

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola, Coca Cola Zero 0,3	4,2	Römerquelle still, prickelnd 0,3 / 1,0	3,8 / 6,9
Frucade, Almdudler 0,3	4,2	Soda 0,25 / 0,5	2,5 / 3,9
Lemonsoda, Oransoda 0,3	3,5	Soda Zitrone, Himbeer, Hollunder 0,25 / 0,5	2,9 / 4,2
Eistee Zitrone 0,25	3,9	Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft 0,25	4,2
Murelli Orange-Maracuja 0,3	4,2	Apfelsaft, Orangensaft gespritzt 0,25 / 0,5	3,2 / 5,2
Murelli Rhababer-Minze 0,3	4,2	Pago Marille, Johannisbeere gespritzt 0,5	5,5
Tonic, Bitter Lemon 0,2	4,2	Pago Marille, Johannisbeere 0,2	4,2

BIER

Zwettler vom Fass ^A		Zwettler Dunkles ^A 0,5	5,4
0,2	3,2	Schneider Weisse Weizenbier ^A 0,5	5,4
0,3	4,2	Zwettler Luftikus ^A 0,5 <small>alkoholfrei</small>	5,4
0,5	5,4		

APERITIF

Aperol Spritz ^o	6,9	Prosecco ^o 0,1	3,8
Hugo ^o	6,4	Prosecco Flasche ^o 0,75	26,5
Kaiser Spritzer ^o	4,5	Gin Tonic ^o	6,9
Limoncello Spritz ^o	6,9	Campari 4 cl Soda, Orange	5,9

OFFENE WEINE

Vino Bianco	1/8	Vino Rosso	1/8
Grüner Veltliner „Ried Rose“ ° <i>Pötsch, Klosterneuburg</i>	4,5	Valpolicella ° <i>Valpantena, Verona</i>	4,2
Rheinriesling ° <i>Pötsch, Klosterneuburg</i>	4,5	Montepulciano ° <i>Terramare, Citra</i>	4,2
Chardonnay ° <i>Pötsch, Klosterneuburg</i>	4,9	Chianti ° <i>Melini, Barolino</i>	4,5
Pinot Grigio ° <i>Ca´Stele, Pocenia</i>	4,2	Zweigelt ° <i>Wendelin, Gols</i>	4,9
Rosé ° <i>Pötsch, Klosterneuburg</i>	4,5	St. Laurent ° <i>Wendelin, Gols</i>	5,5
Lambrusco Weiß ° <i>Valmarone, Cazzano di Tramigna</i>	4,2	Blaufränkisch ° <i>Wendelin, Gols</i>	5,5
Lacrima Cristi ° <i>Italienischer Süßweinkör</i>	4,2	Lambrusco Rot ° <i>Valmarone, Cazzano di Tramigna</i>	4,2
Weißer Gespritzter ° <i>Grüner Veltliner, Pötsch</i>	4,2	Barbera de´Alba ° <i>Alte Rocche Bianche, Piemonte</i>	6,9

SCHNÄPSE

Grappa, Amaretto, Ramazzotti, Averna, Fernet, Sambuca,
Baileys®, Limoncello, Obstler

2cl 4,9

BOUTEILLEN

Vino Bianco

Grüner Veltliner „Ried Rose“ ° <i>Pötsch, Klosterneuburg</i>	31
Rheinriesling ° <i>Pötsch, Klosterneuburg</i>	31
Chardonnay ° <i>Pötsch, Klosterneuburg</i>	34
Pinot Grigio ° <i>Ca' Stele, Pocenja</i>	29
Rosé ° <i>Pötsch, Klosterneuburg</i>	31

Vino Rosso

Zweigelt ° <i>Wendelin, Gols</i>	34
Blaufränkisch ° <i>Wendelin, Gols</i>	38
St. Laurent ° <i>Wendelin, Gols</i>	38
Barolo ° <i>Alte Rocche Bianche, Piemonte</i>	51
Barbere de' Alba ° <i>Alte Rocche Bianche, Piemonte</i>	48

A	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid und Sulfite
P	Lupien und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln und Tintenfische