

GETRÄNKE

Erfrischungsgetränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Almdudler 0,33 l	3,90
Mineral (prickelnd oder still) 0,33 l / 0,70 l	3,60 / 6,80
Soda Zitron 0,33 l / 0,50 l	3,40 / 4,40
Soda Holunder 0,33 l / 0,50 l	3,40 / 4,40
Soda 0,33 l / 0,50 l	2,90 / 3,90
Organcis (Purple Berry, Black Orange, Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon, Mate, Ginger Beer) 0,25 l	4,40
Red Bull, Red Bull Sugarfree 0,25 l	4,80

Eistee

Makava 0,33	4,80
Rauch Eistee Zitrone oder Pfirsich	4,20

Rauch Säfte

Apfel naturtrüb, Orange, Mango 0,2 l	3,80
gespritzt (Wasser oder Soda) 0,33 l	4,20 / 0,50 l 5,20

Kaffee, Tee & heiße Schokolade

Auf Wunsch bereiten wir alle Milchgetränke auch gerne mit Sojamilch oder Hafermilch zu (Aufpreis 0,50)

Kaffee oder koffeinfreier Kaffee	3,50
Espresso	3,10
Espresso Doppio	4,80
Espresso Macchiato	3,40
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	4,20
Heiße Schokolade mit oder ohne Sahne	5,10 / 4,40
Tee (Kräuter-, Früchte-, Schwarz-, Grün-, Pfefferminztee)	4,80
Frischer Ingwertee	4,90

Negroni & Longdrinks

Negroni Sbagliato (Prosecco, Wermuth, Campari)	10,90
Negroni (Gin, Wermuth, Campari)	10,90
Campari Soda	6,90
Campari Orange	7,90
Gin Tonic, Whisky Cola, Cuba Libre	10,00
Gin Makava, Vodka Makava, Moscow Mule	10,40

Shots

Amaro Montenegro 2 cl	2,90
Averna 2 cl	2,90
Grappa Nonino 2 cl	4,90
Berliner Luft 2 cl	2,90

Bier

Hausbier 0,20 l / 0,30 l / 0,50 l	3,20 / 3,80 / 4,90
Weizen oder alkoholfreies Weizen 0,50 l	4,90
Akoholfrei 0,33 l	3,80
Naturradler süß 0,33 l	3,80
Naturradler sauer 0,30 l / 0,50 l	3,50 / 4,60
Braumeister Keller 0,50 l	4,90

Spritzer

Aperol Spritz	6,80
Aperol Veneziano	7,90
Aperol Soda	5,90
Weisser Spritzer	4,60
Hugo	6,90
Mirtillo Spritz	8,40

Offene Weine & Schaumweine

Schankwein 0,125 l	3,90
Grüner Veltliner (Anonymous White, Wagram, Niederösterreich) 0,125 l / 0,70 l	4,90 / 29,00
Grüner Veltliner DAC (Weingut Silke Mayr, Kremstal, Niederösterreich) 0,125 l / 0,70 l	6,20 / 36,00
Seehas - Cuvée (Weingut Aufricht, Meersburg, Deutschland) 0,125 l / 0,70 l	5,80 / 34,00
Rosé Cuvée (Weingut Weiss-Taschner, Gols, Burgenland) 0,125 l / 0,70 l	4,20 / 25,00
Zweigelt (Anonymous Red, Wagram, Niederösterreich) 0,125 l / 0,70 l	4,90 / 29,00
Blaufränkisch (Weingut Heinrich, Deutschkreutz, Burgenland) 0,125 l / 0,70 l	5,10 / 29,00
Spätburgunder (Weingut Aufricht, Meersburg, Deutschland) 0,125 l / 0,70 l	6,40 / 37,00
Roter Zweigelt (Anonymous Red, Wagram, Niederösterreich) 0,125 l / 0,70 l	4,90 / 22,00
Blauer Zweigelt (Weingut Bannert, Weinviertel, Niederösterreich) 0,125 l / 0,70 l	6,20 / 36,00
Sweet Summer Red (Weingut Weiss-Taschner, Neusiedlersee, Burgenland) 0,125 l / 0,70 l	4,20 / 25,00
Prosecco DOC Spumante (Casa Spineda, Treviso Extra Brut) 0,10 l / 0,75 l	4,90 / 33,00
Gmeiner Grand Cru Brut (Österreich 36 Monate Flaschengärung) 0,70 l	44,00

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne unsere Weinkarte mit ausgewählten Rot- und Weißweinen aus unserem Weinkeller.

VORAB

La Burrata _ Eine Burrata, serviert auf einem Bett aus San Marzano-Tomaten, Basilikumöl & Brot. Gross genug, um sie mit deinen Liebsten zu teilen _____ 12,90

Der Gemischte _ Unser gemischter Salat (Blattsalat, Mais, Karotte, Gurke, Tomate) mit Balsamico oder French Dressing _____ 8,90
Der kleine Gemischte _____ 5,90

Tzatziki Dip _ Griechischer Joghurdip mit Brot ____ 5,20

Hummus Dip _ Kichererbsenhummus, leicht pikant mit Brot _____ 5,20

Bruschetta _ Hausgemachtes Brot mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl _____ 7,90

Die schwarze Süßkartoffel _ Unsere Süßkartoffel außen schwarz, innen orange mit unserer hausgemachten Kimchi-Mayonnaise _____ 9,90

Gerösteter Blumenkohl _ Blumenkohl mit Zimt, Olivenöl, Meersalzflöcken und Crème fraîche. Gross genug, um ihn mit deinen Liebsten zu teilen _____ 12,90

Peperonata _ Gegrillte Spitzpaprika in Essigöl und Knoblauchmarinade _____ 7,90

Tagessuppe _ Fragen Sie bei unserem Personal einfach nach der Tagessuppe _____ 5,60

Frisches hausgemachtes Brot _____ 1,60

PIZZA PIZZA

Unser hausgemachter Pizzateig ruht mindestens zwei Tage, bevor wir ihn mit den besten Zutaten belegen und in den Ofen schieben.

Marinara (vegan) _ San Marzano Tomaten Sauce, Oregano, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl, Meersalzflöcken _____ 10,90

Napoli _ San Marzano Tomaten Sauce, Knoblauch, Oregano, Sardellen, Kapern, Kirschtomaten, Oliven, Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Meersalzflöcken _____ 14,90

Margherita _ San Marzano Tomaten Sauce, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl, Meersalzflöcken, Parmesan _____ 12,90

La Bufalina _ San Marzano Tomaten Sauce, Mozzarella di Bufala, Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Meersalzflöcken _____ 14,90

Funghi _ San Marzano Tomaten Sauce, Mozzarella, Champignons Basilikum, Olivenöl, Meersalzflöcken, Parmesan ____ 14,90

Verde (vegan) _ Zucchini Creme, veganer Mozzarella, Pinienkerne, Basilikum, Oregano, Tomaten _____ 13,90

Prosciutto e Rucola _ San Marzano Tomaten Sauce, Mozzarella, Prosciutto, Rucola, Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Meersalzflöcken _____ 14,90

Chorizo _ San Marzano Tomaten Sauce, Mozzarella, Chorizo, Basilikum, Oregano, Olivenöl, Parmesan, Meersalzflöcken _ 14,90

Diavola _ San Marzano Tomaten Sauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Chorizo, scharfe Pfefferoni, Basilikum, Chiliöl, Olivenöl, Parmesan, Meersalzflöcken _____ 15,90

Cotto _ San Marzano Tomaten Sauce, Mozzarella, Beinschinken, Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Meersalzflöcken ____ 14,90

Fiocco _ Schinken, Mozzarella, Kartoffeln, Sahne, Olivenöl, schwarzer Pfeffer, Parmesan _____ 15,90

PASTA PASTA

Penne all'arrabbiata (vegan & scharf) _ Der Name stammt vom scharfen Geschmack. Natürlich zubereitet mit San Marzano Tomaten _____ 12,90

Penne Gorgonzola _ Penne mit Gorgonzola Sauce gehört zu den Klassikern der italienischen Pastakultur _____ 13,90

Mezzelune mit Kürbis _ Mezzelune mit Kürbisfüllung geschwenkt in Salbeibutter _____ 15,90

Fettuccine alla Bolognese _ Nudelgericht aus dem nord-italienischem Bologna mit San Marzano Tomaten, Rinderhackfleisch, Milch, Grana Padano _____ 15,90

Spaghetti aglio, olio e peperoncino (vegan & scharf) Spaghetti aglio e olio ist ein einfaches Nudelgericht der süd- und mittelitalienischen Küche _____ 12,90

Fettuccine Alfredo _ Nudelgericht mit Fettuccine Pasta, Butter und Grana Padano _____ 14,90

Carbonara _ Carbonara ist ein Nudelgericht aus Pasta mit Speck, Ei, Pfeffer und Käse. Es gehört zu den Klassikern der römischen Küche _____ 15,90

Pasta al Pomodoro _ Nudelgericht mit San Marzano Tomatensauce _____ 12,90

HAUPTGERICHTE

Parmigiana _ Melanzanilasagne mit kräftiger Tomatensauce und Parmesan _____ 15,90

Geschmortes Lamm _ Pulled Lamb auf Süßkartoffelpüree _____ 24,90

Hühnerkeule mit Risotto _ Gegrillte Hühnerkeule (Drumstick) auf Safranrisotto mit glasierten Kirschtomaten _____ 19,90

DANACH

Panna Cotta _ Unsere Panna Cotta im Glas mit Beerensauce und einem süßen Puderkuss _____ 6,90

Hausgemachter Kuchen _ Fragen Sie bei unserem Personal einfach nach (Sahne 50 Cent Aufpreis) _____ 4,90

Nonnas Tiramisu _ Unser selbstgemachtes Tiramisu mit einem Hauch von Venedig _____ 6,90