

GETRÄNKE

Hausgemachte Limonaden

Limette Ingwer 0,33l / 0,50l	4,20 / 5,20
Himbeer Basilikum 0,33l / 0,50l	4,20 / 5,20

Erfrischungsgetränke

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

Eistee

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

Rauch Säfte

Apfel, 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, Minz, Kamille)	4,80
Frischer Ingwertee	4,90

Alkoholfreie Aperitif

Crodino / Sanbittè mit Soda	4,90
Crodino / Sanbittè mit Orange	6,90

Spritzer

Weisser Spritzer	4,60
Limetten Ingwer Spritzer	5,60
Himbeer Basilikum Spritzer	5,60
Aperol Spritz	6,80
Aperol Veneziano	7,90
Aperol Soda	5,90
Limoncello Spritz	6,90
Hugo	6,90
Mirtillo Spritz	8,40

Bier

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

Offene Weine & Schaumweine

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

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

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
Vodka Lemon	10,00

Shots

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

VORAB

La Burrata _ Eine Burrata, serviert auf einem Bett aus San Marzano-Tomaten, Basilikumöl & Brot. _____ 12,90

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

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

Bruschetta al pomodoro e basilico _ Hausgemachtes Brot mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl ____ 7,90

Bruschetta peperonata pancetta _ Hausgemachtes Brot mit Mozzarella, hausgemachte Peperonata, Speck und Olivenöl _____ 9,90

Bruschetta acciuga e mozzarella _ Hausgemachtes Brot mit Mozzarella, Sardellen, Zitrone und Olivenöl _____ 9,90

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

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

Tzatziki Dip _ Griechischer Joghurdip mit Brot ____ 5,20

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

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

Frisches hausgemachtes Brot _____ 1,60

PASTA A MORE

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

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

Kürbis Mezzelune _ Mezzelune mit Kürbisfüllung geschwenkt in Salbeibutter und Parmesan _ 15,90

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

Lasagne Bolognese _ Lasagne mit , Ragù alla bolognese, Béchamelsauce und geriebenem Parmesan _____ 15,90

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

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

Trüffel Mezzelune _ Mezzelune mit Trüffel füllung geschwenkt in Butter und Parmesan _____ 15,90

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

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

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, Meersalzflocken _____ 10,90

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

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

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

Funghi _ San Marzano Tomaten Sauce, Mozzarella, Champignons Basilikum, Olivenöl, Meersalzflocken, Parmesan _____ 14,90

Easy Cheesy _ San Marzano Tomaten Sauce, Mozzarella, Gorgonzola-Mascarpone, Crème fraîche, Parmesan, Basilikum, Olivenöl, Meersalzflocken _____ 15,90

Verdure (vegan) _ San Marzano Tomaten Sauce, veganer Mozzarella, Paprika, Brokkoli, Champignons, Basilikum, Olivenöl, Meersalzflücke _____ 15,90

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

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

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

Cotto _ San Marzano Tomaten Sauce, Mozzarella, Beinschinken, Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Meersalzflocken _____ 14,90

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

Vale (bianchi) _ Mozzarella, Sardellen, Mozzarella di Bufala, Basilikum Pesto, Pinienkerne, Kirschtomaten, Olivenöl, Meersalzflocken _____ 16,90

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

AUS ÖSTERREICH

Wiener Schnitzel _ Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren _____ 18,90

Tagesempfehlung _ Fragen Sie einfach unsere Servicemitarbeiter nach der Empfehlung des Tages _____ 14,90

DANACH

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

Panna Cotta _ Unsere Panna Cotta im Glas mit Beersauce und einem süßen Puderkuß _____ 6,90

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