



Liebe Gäste, wir bereiten jedes einzelne Teller frisch zu, dadurch kann es unter Umständen zu längeren Wartezeiten kommen. Wir legen großen Wert auf Qualität und Frische. Nehmen Sie sich Zeit und genießen Sie unsere Köstlichkeiten.

Aperitiv

Aperol Spritz
Prosecco, Aperol, Soda
6,9

Martini Bianco
mit Olive und Rosmarin
7,8

Ramazzotti Rose Spritz
Prosecco, Ramazzotti, Soda
6,9

Hugo
Prosecco, Holunder, Soda, Minze
5,9

Campari Spritz
Campari, Prosecco, Soda, Orangensaft
6,9

Lillet Spritz
Lillet, Soda, Holunder
6,9

Limoncello Spritz
Prosecco, Limoncello, Zitronenmelisse, Soda
6,9

Lillet Berry
Lillet Rose, Prosecco, Beeren
6,9

Milano Torino
Vermouth, Campari, Gin, Orangenscheibe
12,5

rustiko Spritz
Prosecco, Erbeere & Lavendel, Soda
6,5

offene Weine

Weißweine

Grüner Veltliner Exklusive DAC, Langenlois, Wandl
1/8l 4,5

Riesling DAC, Schiltern, Parisch
1/8l 4,5

Pinot Grigio DOC, Collio, Pighin
1/8l 5,5

Chardonnay IGT, Apulien, Tormaresca
1/8l 4,9

“I Frati” Lugana DOC, Gardasee, Cà dei Frati
1/8l 7,9

Roseweine

Cabernet Franc IGP, Collio, Fruscalzo
1/8l 6,4

Rotweine

Zweigelt Reserve, Langenlois, Wandl
1/8l 4,9

Chianti DOCG, Toscana, Frescobaldi
1/8l 6,1

Primitivo IGP, Apulien, Due Palme
1/8l 5,9

Merlot, Sangiovese DOC,
Montefalco, Arnaldo-Caprai
1/8l 10,9

Schaumwein

Prosecco, Valdobbiadene 1/8l 4,8

Birre

alla Spina

Peroni italiana 0,33l 4,2

Peroni italiana 0,5l 6,2

bottiglia

Franziskaner Premium Weisbier dunkel 0,5l 6,3

Franziskaner naturtrüb alkoholfrei 0,33l 4,7

Aqua

San Pellegrino 0,25l 3,6

San Pellegrino 0,75l 5,8

Aqua Panna 0,25l 3,6

Aqua Panna 0,75l 5,8

Bevande

Fritz Kola | Fritz Kola zuckerfrei 0,33l 4

Bärnstein Dirndl-Grüner Kaffee 0,33l 4,9

Frucade Orange 0,35l 3,8

Thomas Henry Tonic Water 0,2l 5,5

Soda Zitrone* (frisch gepresst) 0,33/0,5l 3,10/3,9

Apfelsaft gespritzt 0,33/0,5l 3,6/4,8

Traubensaft gespritzt 0,33/0,5l 3,6/4,8

Johannisbeere gespritzt 0,33/0,5l 3,6/4,8

Fruchtnektar (Marille/Erdbeere) 0,2l 4,1

Fruchtnektar gespritzt (Marille/Erdbeere) 0,5l 5,5

Caffe

Espresso/ Espresso Doppio 3,2/4,2

Espresso/Espresso Doppio Macchiato 3,5/4,5

Kleiner Brauner/Großer Brauner 3,5/4,5

Verlängerter 3,7

Cappuccino 4,2

Caffe Latte 4,9

Caffe Corretto 5,6

Tee

Alpenkräuter, Perfect Peppermint,
Earl Grey, Chocolate

Rooibos Vanila, Super Berries
3,9

Grappa

Grappa reale Prosecco 4cl 7,5

Grappa 20 Stagioni 4cl 13,8

Grappa Elite di Cartizze 2008 4cl 8,9

Grappa del vecchio 44 4cl 10,9

Grappa di Amarone 2017 4cl 13,5

Grappa Cabernet Merlot 2018 4cl 12,9

Grappa Principe ORO 4cl 8,9

Grappa Veneta Bonollo 4cl 4,5

Grappa Euganea Bonollo 4cl 5,5

Grappa Stravecchia 4cl 5,5

Hausgemachter Eistee/Limonade

Pesca Tee (Pfirsich-Hibiskus-Rosmarin) 0,5l 5,5

Mango Tee (Mango-Minze-Grüner Tee) 0,5l 5,5

Rose Limo (Himbeere-Rose-Minze) 0,33l 4,5

Lavanda Limo (Lavendel-Ingwer-Rosmarin) 0,33l 4,5

Digestiv/Distillati

Ramazzotti/Ramazzotti sauer 4cl 5,5/6,5

Limoncello 4cl 4,5

Averna/Averna sauer 4cl 5,5/6,5

Amaretto Disaronno 4cl 6,3

Diplomatico Rum 4cl 9,5

Black Label Whisky 4cl 6,2

*Alle Preise sind in Euro angegeben, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

*Jugendgetränk

Antipasti

Beef Tatar

Tatar vom waldviertler Rind | Kapernbeeren | Zwiebel
hausgemachter Senf | knuspriges Brot

ACM

VS 16 | HS 28

Cozze

frische Miesmuscheln | Tomaten | Chilli | Petersilie | Brot

ARL

17

rustiko italiano

verschiedene italienische Käse und Wurstsorten | eingelegtes Gemüse | Brot
(vegetarisch möglich) AG

15

Carne Salada

Rindercarpaccio | Rucola | Parmesan 24 Monate gereift | Datterino Tomaten
frischer Sommertrüffel | Balsamico

G

19

Schwertfisch-Tatar

Tatar vom Schwertfisch | Avocado | Teriyaki-Limetten-Marinade | Shiso Blatt | hausgemachtes

Brot

ADN

22

Caprese

Büffelmozzarella DOP Paestum | Datterino Tomaten | Basilikum | Olivenöl

AG

16

Primi

Strozzapreti Finferli

hausgemachte Strozzapreti | Eierschwammerl-Sauce | San Daniele Schinken | Petersilie

Vino bianco

AG

20

Frutti di mare

hausgemachte Bigoli | frische Meeresfrüchte
Datterino-Tomaten-Sauce | Chili | Petersilie

ABCLR

24

Bigoli al tartufo

hausgemachte Bigoli | frischer Sommertrüffel | Parmesan 24 Monate gereift

G

20

Secondi

Bavette

regionales Flanksteak rosa gebraten | Thymian-Butter | frischer Sommertrüffel
sizilianische Caponata | Rosmarinkartoffeln

G
29

Branzino

frisches Filet vom Wolfsbarsch mit Knoblauch, Petersilie und Brösel
sizilianische Caponata | Rosmarinkartoffeln

DG
29

Schweinefilet

regionales Schweinefilet gebraten in Thymianbutter | Shimeji Pilze | Eierschwammerl
Rosmarinkartoffeln

G
28

Schwertfisch-Steak

gebratenes Schwertfischsteak | Shimeji Pilze | Eierschwammerl | Rosmarinkartoffeln

DN
33

Calamari

gegrillte Calamari | Salat Mix | Zitrone | Petersilie | hausgemachte Knoblauch-Mayo

RC
33

Steak vom Waldviertler Rind, Holzkohlegrill

Rib-eye stärker marmoriert, mit klassischem Fettauge ca. 350 g 35

Special Fisch auf Nachfrage

frischer Fisch des Tages in Salzkruste / italienischer Art / vom Grill DGB min. 2 Personen

Beilagen nach Wahl

Rosmarinkartoffeln 6
Grillgemüse 8

Gemischter Salat M 6
BBQ Sauce 3