



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
7,5

Martini Bianco
mit Olive und Rosmarin
8

Ramazzotti Rose Spritz
Prosecco, Ramazzotti, Soda
7,5

Hugo
Prosecco, Holunder, Soda, Minze
6,5

Campari Spritz
Campari, Prosecco, Soda, Orangensaft
7,5

Lillet Spritz
Lillet, Soda, Holunder
7,5

Limoncello Spritz
Prosecco, Limoncello, Zitronenmelisse, Soda
7,5

Lillet Berry
Lillet Rose, Prosecco, Beeren
7,5

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

rustiko Spritz
Prosecco, Erbeere & Lavendel, Soda
7,5

offene Weine

Weißweine

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

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

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

Chardonnay IGT, Apulien, Tormaresca
1/8l 5,5

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

Roseweine

Cabernet Franc IGP, Collio, Fruscalzo
1/8l 6,5

Rotweine

Zweigelt Reserve, Langenlois, Wandl
1/8l 5,5

Chianti DOCG, Toscana, Frescobaldi
1/8l 6,5

Primitivo IGP, Apulien, Due Palme
1/8l 6,5

Cabernet Sauvignon IGT
Fruscalzo, Collio, 2013
1/8 11,9

Schaumwein

Prosecco, Valdobbiadene 1/8l 4,8

Birre

alla Spina

Peroni italiana 0,33l 4,5

Peroni italiana 0,5l 6,5

bottiglia

Franziskaner Premium Weisbier dunkel 0,5l 6,5

Franziskaner naturtrüb alkoholfrei 0,33l 4,7

Aqua

San Pellegrino 0,25l 3,6

San Pellegrino 0,75l 6,5

Aqua Panna 0,25l 3,6

Aqua Panna 0,75l 6,5

Leitungswasser 0,5/1l 1,5/2,5

Bevande

Fritz Kola | Fritz Kola zuckerfrei 0,33l 4

Bärnstein Dirndl-Grüner Kaffee 0,33l 5

Frucade Orange 0,35l 4

Thomas Henry Tonic Water 0,2l 5,5

Soda Zitrone* (frisch gepresst) 0,33/0,5l 3,5/4,5

Apfelsaft gespritzt 0,33/0,5l 4/5

Traubensaft gespritzt 0,33/0,5l 4/5

Johannisbeere gespritzt 0,33/0,5l 4/5

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

Caffe

Espresso/ Espresso Doppio 3,5/4,8

Espresso/Espresso Doppio Macchiato 3,9/5,2

Kleiner Brauner/Großer Brauner 3,9/5,2

Verlängerter 3,9

Cappuccino 4,5

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

Ramazzoti/Ramazzoti 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

Tatar di Manzo ACM

Beef Tatar vom waldviertler Rind | Kapern-Mayo | Olivenöl | Senfkörner
karamalisierte Schalotten | Sprossen
VS 18 | HS 28

Triologie di Capesante AGHR

Jakobsmuscheln-Dreierlei | Rum | Safran | Cuanciale-Haselnuss
22

Cozze ARL

frische Miesmuscheln | Vino bianco | Chilli | Petersilie | Brot
17

Burratina AG

Burratina di Bufala auf knusprigen Brot | Pistazien | Radicchio | Olivenöl | Pistaziencreme
18

Crudo di Tonno AN

Thunfisch Sashimi | Zitronen-Vinaigrette | Sesam | Maldon Salz | Kaviarlimette
22

Zuppa

Zuppa di pesce ABCLR

Fischsuppe mit verschiedenen Fisch und Meeresfrüchten | Petersilie | Knoblauch | Tomaten
19

Primi

Pappardelle al Limone AGH

hausgemachte Pappardelle | Nussbutter | Zitronenzesten | 24 Monate-Parmigiano
22

Fettuchine ai frutti di Mare ABCLR

hausgemachte Fettuchine mit verschiedenen Fisch & Meeresfrüchten
Grüner Veltliner | frische Tomaten | Chili | Petersilie
24

Risotto ai Gamberi AGH

Wildgarnelen-Carpaccio | Prosecco | Rosa Pfeffer | 24 Monate-Parmigiano | Fenchel
24

Secondi

Petto d'anatra G

Entenbrustfilet rosa gebraten | Cabernet Sauvignon | Butternusskürbis | Bratkartoffeln
32

Calamari DG

Calamari vom Holzkohlegrill | Tropea-Zwiebel Creme | Kräuterseitlinge | Dille-Öl
33

Strisce di Manzo G

Hüftstreifen vom Waldviertler Rind | Grüne Pfeffer-Rum-Sauce | Austern-Pilze | Bratkartoffeln
30

Orata DG

Brasse Wildfang | Kürbis-Creme | Jungkarotte | Bratkartoffeln | Fenchel
29

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

Bratkartoffeln	6	Gemischter Salat M	6
sautierte Fisolen	7	BBQ Sauce	3