

ESSEN TRINKEN FEIERN EAT DRINK CELEBRATE MANGIARE BERE FESTEG-

ESSEN TRINKEN FEIERN EAT DRINK CELEBRATE MANGIARE BERE FESTEGGIARE ESSEN TRINKEN FEIERN EAT DRINK

ESSEN TRINKEN FEIERN EAT DRINK CELEBRATE MANGIARE BERE FESTEGGIARE ESSEN TRINKEN FEIERN EAT DRINK

ONLINE SPEISEKARTE



0463 25088

Gassenverkauf:

**Alle Speisen können von Ihnen auch
mitgenommen werden.**

Speisekarte gültig ab September 2022

Inklusivpreise

Irrtümer, Satz- und Druckfehler vorbehalten

ESSEN TRINKEN FEIERN EAT DRINK CELEBRATE MANGIARE BERE FESTEG-

Vorspeisen

Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto <i>G</i>	€ 10,50
Carpaccio mit Champignons und Rucola <i>G, M, O</i>	€ 14,90
Prosciutto Crudo mit Grana <i>G</i>	€ 12,50
Friulanische Jause <i>A, G</i> Lardo, Prosciutto Crudo, Salame Friuli, Grana, Gorgonzola	€ 13,90
Kaltes Roastbeef mit Rucola und Grana <i>G, M</i>	€ 14,90
Beef Tartare mit Toastbrot <i>A, G, M, O</i>	€ 17,90
Gemischte Fischvorspeise <i>B, D, G, L, O, R, C</i> Capesante, Alici, Scampi, Octopussalat, Shrimpscocktail	€ 17,90
Shrimpscocktail <i>G, R, O, C</i>	€ 13,90
Scampi Aglio Olio <i>B</i>	€ 15,90
Capesante gratiniert <i>A, B, G, O</i>	€ 13,90
Lauwarmer Octopussalat auf Rucola <i>R, L, O</i>	€ 13,90

Salate

Italienische Salatschüssel groß <i>O, M</i>	€ 5,20
Italienische Salatschüssel klein <i>O, M</i>	€ 3,90
Salat Rucola mit frisch geriebenem Grana <i>G, O, M</i>	€ 6,30
Blattsalat mit Thunfisch und Oliven <i>O, M</i>	€ 12,50
Salat Mozzarella <i>G, O, M</i>	€ 11,50
Salatteller mit gebratenen Putenstreifen <i>O, M</i>	€ 13,50
Salatteller mit gebackenen Putenstreifen <i>O, M</i>	€ 13,50
Blattsalat mit Garnelen und Knoblauchbrot <i>A, B, O, M, G</i>	€ 16,90
Vogerlsalat mit Speck, Kartoffeln und Kernöldressing <i>G, O, M</i>	€ 11,50
Gebackene Schafskäsewürfel <i>A, G, O, C, M</i> auf Blattsalatbouquet mit Kernöldressing	€ 10,90

Suppen

Tomatencremesuppe <i>A, G, O</i>	€ 4,50
Minestrone <i>L, O</i>	€ 4,50
Knoblauchsuppe <i>A, G</i>	€ 4,50
Knoblauchsuppe mit Shrimps <i>A, B, G</i>	€ 5,50
Italienische Fischsuppe <i>B, D, L, O, R</i>	€ 12,90

Pizzabrot

Knoblauchbrot <i>A, G</i>	€ 4,50
Bruschetta mit Tomaten, Basilikumpesto und Grana <i>A, G</i>	€ 4,90
Pizza Bianca Pizzaboden mit Knoblauch <i>A</i>	€ 5,20

Besondere Köstlichkeiten

Rinderpaillard auf Rucola und Grana <i>G, O, M</i> mit Rosmarinkartoffeln	€ 17,50
Rumpsteak auf Rucola und Grana <i>G, O, M</i> mit Bratkartoffeln	€ 26,90
Rumpsteak in grüner Pfeffersauce <i>G, O, M, A</i> mit Bratkartoffeln	€ 26,90
Filetsteak (ca. 220 g) <i>A, G, L, O</i> mit Natursaftl, Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse	€ 35,00
Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti <i>A, C, G</i>	€ 19,50
Glacierte Entenleber auf Vogerlsalat <i>L, M, O</i>	€ 14,90
Bistecca Fiorentina (ca. 1,2 kg) <i>C, G</i> mit Blattspinat und Bratkartoffeln	€ 89,00
Tomahawk Steak (ca. 1,2 kg) <i>C, G</i> mit Blattspinat und Bratkartoffeln	€ 79,00

BURGER & Co

Unipizzeria-Houseburger <i>A, C, G, L, M, O</i> saftiges Rinderhacksteak, Cheddar-Cheese, roter Zwiebel, Speck, Tomaten, Cocktailsauce und Pommes frites	€ 11,90
„Daniels Burger“ <i>A, C, G, N</i> Gebackenes Hühnerschnitzel, Sweet Chilisauce, Rucola, Tomaten, Mozzarella und Pommes frites	€ 13,90
Lachsburger <i>A, C, D, G</i> Rucola, Spiegelei und Mozzarella	€ 12,90
Chicken Wings <i>M</i> (12 Stück) mit Potato Wedges und Barbecue Sauce	€ 12,90
Chicken Nuggets <i>M</i> (12 Stück) mit Pommes frites und Sweet Chilisauce	€ 12,90

Reisgerichte

Risotto Frutti di Mare <i>B, R, D, O</i>	€ 16,50
Risotto „Mediterran“ <i>O, L, G</i> mit Huhn und Rucola	€ 15,50
Risotto Funghi <i>O, G</i> mit gemischten Pilzen	€ 14,90

Mittagsteller:

Montag bis Freitag von 11.00 - 14.00 Uhr

Fischspezialitäten

Sardinen vom Grill* A, D		€ 11,90
Calamari vom Grill* G, R		€ 18,50
Gefüllte Calamari vom Grill* G,R		€ 19,50
Calamari Fritti mit Sauce Tartare A, C, G, O, R		€ 18,50
Goldbrasse gegrillt* A, D		€ 22,00
Branzin gegrillt* A, D		€ 22,00
Seezunge gegrillt* A, D		€ 25,00
Zanderfilet in Butter gebraten A, D, G mit Salzkartoffeln und Blattspinat		€ 18,50
Kärntner Saibling vom Grill A, D, G, O mit Safranrisotto und Tomatenconcasse		€ 25,00
Cozze in Tomatenweißweinsauce R, O		€ 14,90
Adria Vongole in Tomatenweißweinsauce R, O		€ 16,50
Garnelen mit Schale vom Grill* B	6 Stück	€ 17,90
Garnelen ausgelöst vom Grill* A, B	10 Stück	€ 25,90
Ausgelöste Garnelen mit Calamari gemischt* A, B, R		€ 25,00
Gemischte Fischteller A, B, D, R, Branzin od. Goldbrasse, Garnelen mit Schale, Calamari*		€ 31,00

Ab zwei Personen

Gemischte Muschelplatte A, C, R, G, O, B (Cozze, Capesante, Vongole, Greenshellmuscheln)*	pro Person	€ 28,00
Gemischte Fischplatte B, C, R, D, O, A, G (Branzin od. Goldbrasse, Zanderfilet, Garnelen mit Schale, Calamari, Sardinen, Muscheln)*	pro Person	€ 34,00
Frischer Hummer gratiniert B, O, A, G, C mit Tomatenspaghetti (auf Vorbestellung)	pro Person	€ 46,00

Die mit * gekennzeichneten Gerichte werden mit Knoblauch-Olivenöl zubereitet und mit italienischer Polenta, Kartoffeln oder selbstgebackenem Weißbrot gereicht. Für eine 2. Beilage berechnen wir € 3,00.

* Polenta + Weissbrot = A, G, O

Nudelgerichte

Spaghetti

Pomodoro <i>A, C, O</i>	€ 9,70
Aglio Olio mit Knoblauch, Olivenöl, Pepperoncini <i>A, C</i>	€ 9,70
Genovese mit Basilikumpesto <i>A, C</i>	€ 9,70
Bolognese mit Fleischsauce <i>A, C, O, L</i>	€ 10,90
Gorgonzola <i>A, C, G</i>	€ 10,60
Carbonara mit Speck, Rahmsauce, Ei <i>A, C, G</i>	€ 10,60
Caprese mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikumpesto <i>A, C, O, G</i>	€ 10,90

Rigatoni

Ai Arrabiata mit pikanter Tomatensauce, Salami <i>A, C, O</i>	€ 11,50
Formaggio mit Käsesahnesauce <i>A, C, G</i>	€ 10,50
Pasticciato mit Fleischsauce, Erbsen, Champignons <i>A, C, G, O</i>	€ 11,80

Tagliatelle

Ai Funghi mit Schinken und Champignonsauce <i>A, C, G</i>	€ 10,90
Toscana mit Broccoli, Sahne, Schinkenstreifen <i>A, C, G</i>	€ 10,90
Antonio mit Putenstreifen und Champignons <i>A, C, G, O</i>	€ 12,20
Salmone mit Lachs und Blattspinat <i>A, C, D, G, O</i>	€ 13,90

Gnocchi, Tortellini, Lasagne

Gnocchi Gorgonzola <i>A, C, G, O</i>	€ 10,60
Tortellini alla Panna mit Schinkenrahmsauce <i>A, C, G</i>	€ 10,60
Lasagne <i>A, C, G, O, L</i>	€ 11,60

* Grana = G

Nudelspezialitäten

Spaghetti Vongole <i>A, C, R, O</i> mit Tomatenweißweinsauce	€ 15,50
Spaghetti Misto Mare <i>A, C, R, B, O, D</i> mit Tomatenweißweinsauce, Meeresfrüchte, Cozze	€ 17,50
Tagliatelle Busara <i>A, C, B, O</i> mit Tomatensauce, Garnelen mit Schale	€ 20,50
Tagliatelle Veneziana <i>A, C, R, B, G, O</i> mit Shrimps und Vongole in Sahnesauce	€ 17,50
Tagliatelle mit ausgelösten Garnelen und Pilzen <i>A, B, C, G, O, L</i>	€ 22,00
Penne „Royal“ <i>A, B, C, G, O</i> mit ausgelösten Garnelen, Cocktailtomaten, Pesto und Grana	€ 16,90
Rigatoni mit Schafskäse <i>A, C, G, L</i> frischem Gemüse und Tomatensauce	€ 12,80
Spaghetti mit schwarzem Trüffel <i>A, C, G</i> mit gehobeltem Grana und frischem Basilikum	€ 18,90

Ab zwei Personen

Gemischte Nudelplatte <i>A, C, G, O, L</i>	pro Person	€ 17,50
---	------------	---------

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti Butter klein <i>A, C, G</i>	€ 5,50
Totellini ala Panna mit Schinkenrahmsauce klein <i>A, C</i>	€ 7,90
Lasagne klein <i>A, C, G, O, L</i>	€ 7,90
Pomodoro klein <i>A, C, O</i>	€ 7,70
Bolognese mit Fleischsauce klein <i>A, C, G</i>	€ 7,90

Auf Wunsch bereiten wir Ihre Nudelgerichte mit glutenfreien und/oder veganen Nudeln zu.

Pizzen aus dem Steinofen

	klein	normal
Marinara Tomaten, Knoblauch A	€ 6,60	€ 7,60
Margherita Tomaten, Mozzarella A, O, G	€ 7,60	€ 8,90
Pugliese Tomaten, Mozzarella, Zwiebel A, O, G	€ 7,80	€ 9,20
Rusticana Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebel A, O, G	€ 8,60	€ 10,00
Ai Funghi Tomaten, Mozzarella, Champignons A, O, G	€ 8,20	€ 9,60
Ai Carciofini Tomaten, Mozzarella, Artischocken A, O, G	€ 8,20	€ 9,60
Salami Tomaten, Mozzarella, Salami A, O, G	€ 8,80	€ 10,50
Con Trittato di Carne Tomaten, Mozzarella, Sugo A, O, L, G	€ 8,60	€ 10,00
Pescatore Tomaten, Mozzarella, Thunfisch A, O, D, G	€ 8,60	€ 10,00
Napoletana Tomaten, Mozzarella, Sardellen A, O, D, G	€ 8,60	€ 10,00
Siziliana Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven A, O, D, G	€ 8,70	€ 10,30
Bianca Neve Tomaten, Mozzarella, Spinat, Topfen A, O, G	€ 8,20	€ 9,60
Rucola Tomaten, Mozzarella, Rucola A, O, G	€ 8,40	€ 9,80
Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken A, O, G	€ 8,80	€ 10,50
Prosciutto e Funghi A, O, G Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons	€ 8,80	€ 10,50
Gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola A, O, G	€ 6,60	€ 10,00
Primavera Tomaten, Mozzarella, Gemüse A, O, G	€ 8,20	€ 9,60
Diavolo Tomaten, Mozzarella, Schinken, scharfe Pfefferoni A, O, G	€ 8,80	€ 10,50
Capricciosa A, O, G Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven	€ 8,80	€ 10,50
Quattro Formaggio Tomaten, 4 Käsesorten A, O, G	€ 8,80	€ 10,50
Hawaii Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas A, O, G	€ 8,80	€ 10,50
Quattro Stagioni A, O, G Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Salami	€ 9,20	€ 11,00

Pizzen aus dem Steinofen Pizzaspezialitäten

	klein	normal
Gino's Lieblingspizza <i>A, O, G</i> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Salami	€ 9,20	€ 11,00
San Daniele Tomaten, Mozzarella, San Daniele Schinken <i>A, O, G</i>	€ 11,30	€ 13,60
Frutti di Mare <i>A, O, G, B, R, D</i> Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Cozze	€ 11,30	€ 13,60
Adonis <i>A, O, G, B</i> Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Scharfe Pfefferoni	€ 9,20	€ 11,00
Inglese Tomaten, Mozzarella, Roastbeef, Rucola <i>A, O, G, M</i>	€ 11,30	€ 13,60
Calzone <i>A, O, G, M</i> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken		€ 11,00
Pizza Bufala <i>A, O, G, M</i> mit Cocktailtomaten und frischen Basilikum		€ 14,00
Pizza Bufala Speciale <i>A, O, G,</i> mit Sab Daniele Schinken, Cocktailtomaten und frischen Basilikum		€ 18,50
Pizza Per Due - gemischte Riesenpizza <i>A, O, G</i> am Drehteller serviert - für 2 Personen		€ 20,00

Das Angebot für die Jugend

Jugendpizza <i>A, O, G</i> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami MIT einer Dose Coca-Cola 0,33l	€ 8,00
	€ 10,00

Käse

Grana <i>G</i>	€ 9,90
Gemischter Käseteller <i>G</i> (Grana, Gorgonzola, Mozzarella)	pro Person € 12,50

Mittagsteller:
Montag bis Freitag von 11.00 - 14.00 Uhr

Dessert

Profiteroles <i>A, C, E, H, G, F</i>	€ 5,80
Tiramisu <i>A, C, E, H, G</i>	€ 5,80
Marmoriertes Schokoladenmousse <i>C, E, H, G, F</i> mit frischen Früchten	€ 7,20
Panna Cotta <i>G, E, H, F</i>	€ 6,50
Creme Brulee <i>C, G</i>	€ 6,50
Dessertvariation <i>A, C, E, H, G, F</i> (ab 2 Personen / pro Person)	€ 8,00

Kaffee / Tee

Cappuccino <i>A, G</i>	€ 3,60
Cafe Latte <i>A, G</i>	€ 4,20
Verlängerter, Melange <i>A, G</i>	€ 3,60
Kleiner Brauner <i>A, G</i>	€ 2,80
Großer Brauner <i>A, G</i>	€ 4,40
Espresso klein <i>A</i>	€ 2,80
Espresso groß <i>A</i>	€ 4,40
Tee div. Sorten <i>A</i>	€ 2,90
Kakao <i>F, G, H</i>	€ 4,20

Spirituosen 2cl

Amaretto <i>A, H, O</i>	€ 4,00
Marillenbrand <i>O</i>	€ 4,00
Fernet <i>O</i>	€ 4,00
Ramazotti <i>O</i>	€ 4,00
Averna <i>A, O</i>	€ 4,00
Frangelico <i>H, O</i>	€ 4,00
Grappa <i>O</i>	€ 4,00
Grappa Otto Lune <i>O</i>	€ 5,20
Grappa Amerone <i>O</i>	€ 6,00

Aperitif

Glas Prosecco o	€ 4,50
Flasche Prosecco o	€ 31,50
Campari Orange o	€ 5,80
Campari Soda o	€ 5,50

Bier

Stiegl groß A	€ 4,50
Stiegl klein A	€ 3,90
Stiegl Zwickl groß A	€ 4,50
Stiegl Zwickl klein A	€ 3,90
Stiegl Columbus groß A	€ 4,50
Stiegl Columbus klein A	€ 3,90

ALKOHOLFREI

Stiegl Freibier groß A	€ 4,50
Stiegl Freibier klein A	€ 3,90
Stiegl Sport Weisse A	€ 4,50
Stiegl Weisse groß A	€ 4,50
Stiegl Weisse klein A	€ 3,90
Kozel Lager / Dark groß A	€ 4,50
Kozel Lager / Dark klein A	€ 3,90
Radler groß A	€ 4,50
Radler klein A	€ 3,90

Alkoholfrei

Cola* 0,33	€ 3,20
Coca-Cola Light/Zero* FL 0,3	€ 3,50
Fanta* 0,33	€ 3,20
Almdudler* 0,33 P	€ 3,20
Eistee Pfirsich* 0,33	€ 3,20
Eistee Makava* 0,33	€ 3,60
Orangensaft, Apfelsaft*0,33	€ 3,20
Rauch* div. Sorten 0,2	€ 3,10
Soda 0,33	€ 2,30
Soda 0,5	€ 3,00
Römerquelle still 0,3	€ 2,60
Römerquelle still 0,75	€ 6,50
Ginger Ale, Bitter Lemon 0,2	€ 3,50
Tonic Water 0,2	€ 3,50
Red Bull 0,25	€ 4,20
* + Wasser auf 0,5	€ 0,10
* + Soda auf 0,5	€ 0,90

Jugendgetränk

Himbeersoda 0,5	€ 3,50
Himbeerwasser 0,5	€ 2,60
Holundersoda 0,5	€ 3,50
Himbeerwasser 0,5	€ 2,60

Gerne servieren wir Ihnen zu einem Getränk ein Glas Wasser gratis.

Sollten Sie jedoch nur Wasser bestellen, müssen wir einen Regiebeitrag von € 0,70 verrechnen.

Der Betrag wird für Wasser, Gläser inkl. Reinigung und das Servicepersonal benötigt.

Wir danken für Ihr Verständnis.

G'spritzes

Spritzer weiß / rot ◦	€ 3,60
Aperol Spritzer ◦	€ 5,20
Hugo ◦	€ 6,50
Veneziano Prosecco mit Aperol ◯	€ 6,50

Offene Weißweine aus Italien

Friulano vom Fass ◦	1/8 € 3,20
	1/2 € 12,80
Pinot Grigio IGT ◦	1/8 € 4,00
Weingut Le Pianure, Veneto	

Offene Rotwein aus Italien

Merlot vom Fass ◦	1/8 € 3,20
	1/2 € 12,80
Remole IGT Sangiovese/CS ◦	1/8 € 3,80
Weingut Frescobaldi, Toscana	
Lambrusco ◦	1/8 € 3,20

Offene Weißweine aus Österreich

Grüner Veltliner ◦	1/8 € 4,00
Weingut Ipsmiller, Weinviertel	
Welschriesling Leicht & Trocken ◦	1/8 € 4,00
Weingut Stelzl, Südsteiermark	
Gelber Muskateller ◦	1/8 € 4,00
Weingut Stelzl, Südsteiermark	

Rotweine aus Österreich

Zweigelt ◦	1/8 € 4,00
Weingut Ipsmiller, Weinviertel	
St. Laurent ◦	1/8 € 4,20
Weingut Igler, Burgenland	

Mehr Auswahl an Weinen finden Sie in unserer Weinkarte.

Unsere Speisen enthalten folgende Allergene:

- A: glutenhaltiges Getreide**
- B: Krebstiere**
- C: Ei**
- D: Fisch**
- E: Erdnuss**
- F: Soja**
- G: Milch oder Laktose**
- H: Schalenfrüchte**
- L: Sellerie**
- M: Senf**
- N: Sesam**
- O: Sulfite**
- P: Lupinen**
- R: Weichtiere**



Gassenverkauf:

**Alle Speisen können von Ihnen
auch mitgenommen werden.**