

UNI
*Fein Essen
und Trinken*
=PIZZERIA=
www.uni-pizzeria.at



Tischreservierung unter 0463/25088

Gassenverkauf:
Alle Speisen können von Ihnen auch mitgenommen werden.

Speisekarte gültig ab Oktober 2024
Inklusivpreise
Irrtümer, Satz- und Druckfehler vorbehalten

Besuchen Sie uns auch online unter:

Quandoo



Uni-Pizzeria Webseite





UNI

*Fein Essen
und Trinken*

PIZZERIA

9020 Klagenfurt | Universitätsstraße 33
T: +43 463 25088 | E: office@uni-pizzeria.at
www.uni-pizzeria.at



Abgetrennter
klimatisierter Bereich
für Familien-, Weihnachts-
und Firmenfeiern
für bis zu 50 Personen



Schöner Gastgarten
für den besonderen
Genuss im Freien



Vorspeisen

Mozzarella mit Tomaten, Rucola und Basilikumpesto <i>G</i>	€ 12,90
Carpaccio mit Champignons, Grana und Rucola <i>G</i>	€ 16,50
Prosciutto Crudo mit Grana <i>G</i>	€ 16,90
Beef Tartare mit Toastbrot <i>A, M, O</i>	€ 19,90
Gemischte Fischvorspeise <i>B, D, G, O, R</i> Capesante, Alici, Scampi, Octopussalat, Shrimpscocktail	€ 19,90
Shrimpscocktail <i>G, R, O,</i>	€ 16,90
Scampi Aglio Olio <i>B</i>	€ 18,90
Capesante gratiniert <i>B, G, O</i>	€ 16,90
Lauwarmer Octopussalat auf Rucola <i>R, O</i>	€ 17,90
Thunfischtartare feingehackt mit Toastbrot serviert <i>A, D</i>	€ 19,90

Salate

Italienische Salatschüssel groß <i>O, M</i>	€ 6,20
Italienische Salatschüssel klein <i>O, M</i>	€ 4,50
Salat Rucola mit frisch geriebenem Grana <i>G, O, M</i>	€ 7,30
Blattsalat mit Thunfisch und Oliven mit Hausdressing <i>C, D, O, M</i>	€ 15,50
Salat Mozzarella mit Hausdressing <i>C, G, O, M</i>	€ 13,50
Salatteller mit gebratenen Putenstreifen mit Hausdressing <i>C, O, M</i>	€ 16,20
Salatteller mit gebackenen Putenstreifen mit Hausdressing <i>A, C, O, M</i>	€ 16,20
Blattsalat mit Garnelen und Knoblauchbrot mit Hausdressing <i>A, B, O, M, G</i>	€ 19,90
Vogerlsalat mit Speck, Kartoffeln und Kernöldressing <i>G, O, M</i>	€ 13,50
Gebackene Schafskäsewürfel <i>A, G, O, C</i> auf Blattsalatbouquet mit Kernöldressing	€ 13,90

Suppen

Tomatencremesuppe <i>G, L, O</i>	€ 5,50
Minestrone <i>L, O</i>	€ 6,10
Knoblauchsuppe <i>G, L</i>	€ 5,50
Knoblauchsuppe mit Shrimps <i>B, G, L</i>	€ 7,50
Italienische Fischsuppe <i>B, D, L, O, R</i>	€ 14,90
Italienische Fischsuppe klein <i>B, D, L, O, R</i>	€ 11,90

Pizzabrot

Knoblauchbrot mit Grana (2 Stk.) <i>A, G</i>	€ 4,50
Bruschetta mit Tomaten, Basilikumpesto und Grana (2 Stk.) <i>A, G</i>	€ 5,90
Pizza Bianca Pizzaboden mit Knoblauch <i>A</i>	€ 6,00

Besondere Köstlichkeiten

Rinderpaillard auf Rucola und Grana <i>G</i> mit Rosmarinkartoffeln	€ 24,50
Rumpsteak auf Rucola und Grana (ca. 220g) <i>G</i> mit Bratkartoffeln	€ 28,90
Rumpsteak in grüner Pfeffersauce (ca. 220g) <i>G, L, O</i> mit Bratkartoffeln	€ 28,90
Filetsteak (ca. 220g) <i>G, L, O</i> mit Natursaftl, Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse	€ 37,00
Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti <i>A, C, G, L</i>	€ 21,50

Burger & Co

Unipizzeria-Houseburger <i>A, C, G, L</i> saftiges Rinderhacksteak, Cheddar-Cheese, roter Zwiebel, Speck, Tomaten, Cocktailsauce und Pommes frites	€ 17,90
„Daniels Burger“ <i>A, C, G, N</i> gebackenes Hühnerschnitzel, Sweet Chilisaucе, Rucola, Tomaten, Mozzarella und Pommes frites	€ 18,90
Lachsburger Rucola, Spiegelei und Mozzarella <i>A, C, D, G</i>	€ 16,90
Chicken Wings (10 Stück) mit Potato Wedges und Barbecue Sauce <i>M</i>	€ 14,90
Chicken Nuggets (10 Stück) mit Pommes frites und Sweet Chilisaucе <i>A, C</i>	€ 14,90

Reisgerichte

Risotto Frutti di Mare <i>B, D, L, O, R</i>	€ 17,50
Risotto „Mediterran“ <i>O, L, G</i> mit Huhn und Rucola	€ 16,50
Risotto Funghi <i>O, G, L</i> mit gemischten Pilzen	€ 14,90

Werte Gäste!

**Aufgrund der räumlichen Trennung von Küche und Pizzeria
kann es dazu kommen, dass Gerichte nicht zeitgleich serviert werden.**

Wir danken Ihnen herzlichst für Ihr Verständnis!

Mittagsteller € 9,50

Montag bis Freitag von 11.00 - 13.45 Uhr

Fischspezialitäten

Sardinen vom Grill * <i>A, D</i>		€ 15,90
Calamari vom Grill * <i>R</i>		€ 19,50
Gefüllte Calamari vom Grill * <i>G, R</i>		€ 20,50
Calamari Fritti mit Sauce Tartare und Pommes frites <i>A, C, G, R</i>		€ 19,50
Goldbrasse * gegrillt <i>A, D</i>		€ 23,00
Branzin gegrillt * <i>A, D</i>		€ 23,00
Seezunge gegrillt * <i>A, D</i>		€ 26,00
Zanderfilet in Butter gebraten <i>A, D, G, L</i> mit Kartoffeln und Blattspinat		€ 21,90
Cozze in Tomatenweißweinsauce <i>L, O, R</i>		€ 17,90
Adria Vongole in Tomatenweißweinsauce <i>L, O, R</i>		€ 17,50
Garnelen mit Schale vom Grill * <i>B</i>	6 Stück	€ 19,90
Garnelen ausgelöst vom Grill * <i>B</i>	10 Stück	€ 25,90
Calamari und ausgelöste Garnelen * <i>B, R</i>		€ 27,00
Gemischter Fischteller <i>A, B, D, R</i> Branzin od. Goldbrasse, Garnelen, Calamari *		€ 33,00
Thunfischsteak gegrillt <i>D, G, H</i> mit Grillgemüse und Kartoffel		€ 29,90

Ab zwei Personen

Gemischte Muschelplatte <i>B, G, L, O, R</i> Cozze, Capesante, Vongole, Greenshellmuscheln *	<i>ab 2 Personen / pro Person</i>	€ 28,00
Gemischte Fischplatte <i>A, B, D, G, O, R</i> Branzin od. Goldbrasse, Garnelen mit Schale, Calamari, Sardinen, Muscheln *	<i>ab 2 Personen / pro Person</i>	€ 34,00

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, F, M</i>	€ 9,70
Aglione mit Knoblauch, Olivenöl, Pepperoncini <i>A, C, F, L, M</i>	€ 10,90
Genovese mit Basilikumpesto <i>A, C, F, L, M</i>	€ 10,90
Bolognese mit Fleischsauce <i>A, C, F, L, M, O</i>	€ 12,90
Gorgonzola <i>A, C, F, G, L, M</i>	€ 12,60
Carbonara mit Speck, Rahmsauce, Ei <i>A, C, F, L, M</i>	€ 12,90
Caprese mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikumpesto <i>A, C, F, G, L, M</i>	€ 12,50

Rigatoni

Al Arrabiata mit pikanter Tomatensauce, Salami <i>A, C, F, L, M</i>	€ 12,50
Formaggio mit Käsesahnesauce <i>A, C, F, G, L, M</i>	€ 12,50
Pasticciato mit Fleischsauce, Erbsen, Champignons <i>A, C, F, G, L, M</i>	€ 12,80

Tagliatelle

Ai Funghi mit Schinken und Champignonsauce <i>A, C, F, G, L, M</i>	€ 12,90
Toscana mit Broccoli, Sahne, Schinkenstreifen <i>A, C, F, G, M</i>	€ 12,90
Antonio mit Putenstreifen und Champignons <i>A, C, F, G, L, M</i>	€ 14,90
Salmone mit Lachs und Blattspinat <i>A, C, D, F, G, L, M, O</i>	€ 15,90

Gnocchi, Tortellini, Lasagne

Gnocchi Gorgonzola <i>A, C, F, G, L, M</i>	€ 10,60
Tortellini alla Panna mit Schinkenrahmsauce <i>A, C, F, G, L, M</i>	€ 12,90
Lasagne <i>A, C, F, G, L, M, O</i>	€ 13,60

* Grana = G

Nudelspezialitäten

Spaghetti Vongole <i>A, C, F, L, O, R</i> mit Tomatenweißweinsauce	€ 18,90
Spaghetti Misto Mare <i>A, B, C, D, F, L, M, O, R</i> mit Tomatenweißweinsauce, Meeresfrüchte, Cozze	€ 19,50
Tagliatelle Busara <i>A, B, C, F, L, M, O</i> mit Tomatensauce, Garnelen mit Schale	€ 24,50
Tagliatelle Veneziana <i>A, B, C, F, G, L, M, O, R</i> mit Shrimps und Vongole in Sahnesauce	€ 19,50
Tagliatelle mit ausgelösten Garnelen und Pilzen <i>A, B, C, F, G, L, M, O</i>	€ 24,00
Penne „Royal“ <i>A, B, C, F, G, L, M, O</i> mit ausgelösten Garnelen, Cocktailtomaten, Pesto und Grana	€ 18,90
Rigatoni mit Schafskäse frischem Gemüse und Tomatensauce <i>A, C, F, G, L, M</i>	€ 14,90

Ab zwei Personen

Gemischte Nudelplatte <i>A, C, F, G, L, M</i> Lasagne, Tortellini, Tagliatelle Funghi, Spaghetti Pomodoro	<i>pro Person</i>	€ 19,50
--	-------------------	---------

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti Butter klein <i>A, C, F, G, M</i>	€ 6,80
Tortellini alla Panna mit Schinkenrahmsauce klein <i>A, C, F, G, L, M</i>	€ 8,90
Lasagne klein <i>A, C, F, G, L, M, O</i>	€ 8,90
Pomodoro klein <i>A, C, F, L, M, O</i>	€ 8,70
Bolognese mit Fleischsauce klein <i>A, C, F, L, M, O</i>	€ 8,90

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

Pizzen aus dem Steinofen

	klein	normal
Marinara Tomaten, Knoblauch <i>A</i>	€ 6,60	€ 7,60
Margherita Tomaten, Mozzarella <i>A, G, O</i>	€ 8,60	€ 9,90
Pugliese Tomaten, Mozzarella, Zwiebel <i>A, G, O</i>	€ 8,80	€ 10,50
Rusticana Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebel <i>A, G, O</i>	€ 9,60	€ 12,00
Ai Funghi Tomaten, Mozzarella, Champignons <i>A, G, O</i>	€ 9,20	€ 11,60
Ai Carciofini Tomaten, Mozzarella, Artischocken <i>A, G, O</i>	€ 9,20	€ 11,60
Salami Tomaten, Mozzarella, Salami <i>A, G, O</i>	€ 9,80	€ 12,50
Con Trittato di Carne Tomaten, Mozzarella, Sugo <i>A, G, L, O</i>	€ 9,60	€ 12,50
Pescatore Tomaten, Mozzarella, Thunfisch <i>A, D, G, O</i>	€ 9,60	€ 12,50
Napoletana Tomaten, Mozzarella, Sardellen <i>A, D, G, O</i>	€ 9,60	€ 12,00
Siziliana Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven <i>A, D, G, O</i>	€ 9,70	€ 12,50
Bianca Neve Tomaten, Mozzarella, Spinat, Topfen <i>A, G, O</i>	€ 9,20	€ 12,50
Rucola Tomaten, Mozzarella, Rucola <i>A, G, O</i>	€ 9,40	€ 12,50
Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken <i>A, G, O</i>	€ 9,80	€ 12,50
Prosciutto e Funghi <i>A, G, O</i> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons	€ 9,80	€ 12,90
Gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola <i>A, G, O</i>	€ 9,60	€ 12,00
Primavera Tomaten, Mozzarella, Gemüse <i>A, G, O</i>	€ 9,20	€ 12,60
Diavolo <i>A, G, O</i> Tomaten, Mozzarella, Schinken, scharfe Pfefferoni	€ 9,80	€ 12,50
Capricciosa <i>A, G, O</i> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven	€ 9,80	€ 12,50
Quattro Formaggio Tomaten, 4 Käsesorten <i>A, G, O</i>	€ 9,80	€ 12,50
Hawaii Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas <i>A, G, O</i>	€ 9,80	€ 12,50
Quattro Stagioni <i>A, G, O</i> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Salami	€ 10,20	€ 13,00

Pizzen aus dem Steinofen

Pizzaspezialitäten

	klein	normal
Gino`s Lieblingspizza <i>A, G, O</i> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Salami	€ 10,20	€ 13,00
San Daniele Tomaten, Mozzarella, San Daniele Schinken <i>A, G, O</i>	€ 12,30	€ 15,60
Frutti di Mare <i>A, B, D, G, O, R</i> Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Cozze	€ 12,30	€ 15,60
Adonis Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Pfefferoni <i>A, G, O</i>	€ 10,20	€ 13,00
Calzone <i>A, G, O</i> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken		€ 13,00
Pizza Bufala <i>A, G, O</i> mit Cocktailtomaten und frischem Basilikum		€ 15,00
Pizza Bufala Speciale <i>A, G, O</i> mit San Daniele Schinken, Cocktailtomaten und frischem Basilikum		€ 19,50
Pizza Per Due – gemischte Riesenpizza <i>A, G, O</i> am Drehteller serviert – für 2 Personen		€ 22,00

Werte Gäste!

*Für die Verpackung von nicht verzehrten Speisen heben wir eine Gebühr von € 0,50
pro Aluschale bzw. Karton ein. Wir danken für Ihr Verständnis.*

Gilt nicht bei Abholung.

Käse

Grana <i>G</i>		€ 10,90
Gemischter Käseteller (Grana, Gorgonzola, Mozzarella) <i>G</i>	<i>ab 2 Personen pro Person</i>	€ 14,50

Dessert

Profiteroles <i>A, C, E, F, G, H</i>	€ 6,80
Tiramisu <i>A, C, E, G, H</i>	€ 6,80
Marmoriertes Schokoladenmousse mit frischen Früchten <i>C, E, F, G, H</i>	€ 7,20
Dessertvariation <i>A, C, E, F, G, H</i> <i>ab 2 Personen</i> <i>pro Person</i>	€ 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

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 Moscato <i>O</i>	€ 4,50
Grappa Barrique <i>O</i>	€ 6,00

Aperitif

Glas Prosecco / Rosé <i>o</i>	€ 4,50
Flasche Prosecco <i>o</i>	€ 31,50
Campari Orange <i>o</i>	€ 5,80
Campari Soda <i>o</i>	€ 5,50

Bier

Stiegl groß <i>A</i>	€ 4,80
Stiegl klein <i>A</i>	€ 4,10
Stiegl Zwickl groß <i>A</i>	€ 4,90
Stiegl Zwickl klein <i>A</i>	€ 4,20
Stiegl Columbus Pale Ale groß <i>A</i>	€ 4,90
Stiegl Columbus Pale Ale klein <i>A</i>	€ 4,20
Stiegl Freibier (alkoholfrei) groß <i>A</i>	€ 4,90
Stiegl Freibier (alkoholfrei) klein <i>A</i>	€ 4,20
Stiegl Sport Weisse (alkoholfrei) <i>A</i>	€ 4,90
Stiegl Weisse groß <i>A</i>	€ 4,90
Stiegl Weisse klein <i>A</i>	€ 4,20
Kozel Lager oder Dark groß <i>A</i>	€ 4,90
Kozel Lager oder Dark klein <i>A</i>	€ 4,20
Radler groß <i>A</i>	€ 4,80
Radler klein <i>A</i>	€ 4,10

Alkoholfrei

Cola* 0,33	€ 3,70
Coca-Cola Light/Zero* F1,0,3	€ 3,80
Fanta* 0,33	€ 3,70
Almdudler* 0,33 <i>P</i>	€ 3,70
Eistee Pfirsich* 0,33	€ 3,70
Eistee Makava* 0,33	€ 4,10
Orangensaft, Apfelsaft* 0,33	€ 3,70
Rauch* div. Sorten 0,2	€ 3,70
Soda 0,33	€ 2,70
Soda 0,5	€ 3,00
Römerquelle still 0,3	€ 3,00
Römerquelle still, prickelnd 0,75	€ 6,50
Ginger Ale, Bitter Lemon 0,2	€ 4,00
Tonic Water 0,2	€ 4,00
Red Bull 0,25	€ 4,20
* + Wasser auf 0,5l	€ 0,10
* + Soda auf 0,5l	€ 0,40

Jugendgetränk

Himbeersoda 0,5	€ 3,50
Himbeerwasser 0,5	€ 2,60
Holundersoda 0,5	€ 3,50
Holunderwasser 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'spritztes

Spritzer, weiß, rot <i>o</i>		€ 3,90
Aperol Spritzer <i>o</i>		€ 5,20
Hugo <i>o</i>		€ 6,50
Veneziano Prosecco mit Aperol <i>o</i>		€ 6,50

Offene Weißweine aus Italien

Friulano vom Fass <i>o</i>	1/8	€ 3,90
Friulano vom Fass <i>o</i>	1/2	€ 15,60
Pinot Grigio IGT <i>o</i> Weingut Ai Galli, Veneto	1/8	€ 4,50

Offene Rotweine aus Italien

Merlot vom Fass <i>o</i>	1/8	€ 3,90
Merlot vom Fass <i>o</i>	1/2	€ 15,60
Remole IGT Sangiovese/CS <i>o</i> Weingut Frescobaldi, Toscana	1/8	€ 4,80
Lambrusco <i>o</i>	1/8	€ 3,90

Offene Weißweine aus Österreich

Grüner Veltliner <i>o</i> Weingut Ipsmiller, Weinviertel	1/8	€ 4,50
Welschriesling Leicht & Trocken <i>o</i> Weingut Stelzl, Südsteiermark	1/8	€ 4,50
Gelber Muskateller <i>o</i> Weingut Stelzl, Südsteiermark	1/8	€ 4,50

Offene Rotweine aus Österreich

Zweigelt <i>o</i> Weingut Ipsmiller, Weinviertel	1/8	€ 4,50
St. Laurent <i>o</i> Weingut Igler, Burgenland	1/8	€ 4,80



ALLI AI GALLI

DOC



AI GALLI

CABERNET
FRANC



AI GALLI

PROBUS

barrique



ALLI AI GALLI

DOC



AI GALLI

REFOSCO



Weißweine aus Italien

Pinot Grigio DOC

Flasche 0,75 € 27,00

Weingut Ai Galli, Veneto

Glas € 4,50

Helle strohgelbe Farbe. Sauberes und intensives Aroma mit angenehmen Blumendüften und klassischen Birnen- und Apfelnoten. Voller und harmonischer Geschmack, gut ausbalanciert durch ein erfrischendes Aroma.

Traminer Aromatico IGT

Flasche 0,75 € 32,00

Weingut Ai Galli, Veneto

Strohgelbe Farbe mit intensiven goldenen Reflexen. Breites Bouquet, reich an blumigen und fruchtigen Aromanuancen, mit Aromen von Rosenblättern, würzigen weißen Blüten, getrockneten Kräutern, kombiniert mit exotischen Fruchtnoten wie Mango, Litschi und Maracuja. Voller und umhüllender Geschmack, tief und anhaltend.

TAI IGT

Flasche 0,75 € 28,00

Weingut Ai Galli, Veneto

Blasse strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Harmonisches, klares, aromatisches Bouquet mit Anklängen von Wildblumen und frischen Früchten. Frischer und reiner Geschmack mit einem angenehmen Mandelnachgeschmack.

Chardonnay IGT

Flasche 0,75 € 28,00

Weingut Ai Galli, Veneto

Strohgelbe Farbe mit hellgrünen Reflexen. Feines und zartes Aroma mit eleganten Blumennoten kombiniert mit Anklängen, die an weißes Fruchtfleisch erinnern. Ein Wein mit guter Struktur, am Gaumen ist er schmackhaft und gut ausbalanciert zwischen Weichheit und Frische.

Sauvignon Blanc IGT

Flasche 0,75 € 28,00

Weingut Ai Galli, Veneto

Mehr oder weniger blasse strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Zart aromatischer Duft, der an gelbe Paprika, Tomatenblätter und elegante Zitrusnoten erinnert. Der Geschmack ist trocken, elegant und samtig, mit einem angenehmen Aroma.

Ribolla Gialla IGT

Flasche 0,75 € 28,00

Weingut Ai Galli, Veneto

Intensives und leuchtendes Strohgelb. Reich an blumigen und fruchtigen Nuancen, kombiniert mit einer eleganten Note von Wildblumen. Am Gaumen ist er fein und umhüllend, mit einem starken Gleichgewicht zwischen Säure und Geschmack, das den langen und angenehmen Abgang bereichert.

Weißweine und Rose aus Österreich

Rosé Flasche 0,75 € 27,00
Weingut Ipsmiller, Weinviertel Glas € 4,50

*Zweigelt Rosé, reife Beerenaromen, Erdbeerfrucht
am Gaumen leicht verspielte Säure, fruchtig animierender Abgang.*

Grüner Veltliner Flasche 0,75 € 27,00
Weingut Ipsmiller, Weinviertel Glas € 4,50

*Pfeffrige Noten im Vordergrund, feine Exotische
Aromen, spritzig saftiger Körper, trinkanimierender Speisebegleiter.*

Welschriesling Leicht & Trocken Flasche 0,75 € 27,00
Weingut Stelzl, Südsteiermark Glas € 4,50

*Saftige Aromen nach reifen Äpfeln und würzigen
Heublumen. Wunderbar balanciert und ausdrucksstark am Gaumen.*

Gelber Muskateller Flasche 0,75 € 27,00
Weingut Stelzl, Südsteiermark Glas € 4,50

*Eine mitreisende Duftwolke aus reifer Mandarinenfrucht,
Himbeerblättern und ein wenig rosa Pfeffer. Saftig-lebendiger Sortenausdruck.*

Muscaris Flasche 0,75 € 32,00
Weingut Krassnig, Kärnten

Dieser Weißwein überzeugt durch seine erfrischende Säure und angenehme Restsüße.

Grauburgunder FASS II Flasche 0,75 € 34,00
Weingut Stelzl Südsteiermark

*Im Duft erkennt man stark Anklänge von tropischen Früchten.
Aromen nach Weißdorn und Lindenblüten, am Gaumen Feuersteinnoten,
tänzerisch und mineralisch im Nachhall, elegant – gute Länge.*

Rotweine aus Österreich

Zweigelt	Flasche 0,75	€ 27,00
Weingut Ipsmiller, Weinviertel	Glas	€ 4,50
<i>Zarte Waldbeeren unterlegt von feiner Kirschfrucht, saftig am Gaumen feine Fruchtsüße bleibt gut haften im Abgang.</i>		
Zweigelt Heideboden	Flasche 0,75	€ 31,00
Weingut Wurzinger, Burgenland		
<i>Reif nach Kirschen, süß von Zwetschken erweist sich der Zweigelt als überaus fruchtig, aber auch dicht und stoffig.</i>		
St. Laurent	Flasche 0,75	€ 28,80
Weingut Iglar, Burgenland	Glas	€ 4,80
<i>Dieser St. Laurent präsentiert sich mit einer extrem würzigen Kirschnote, jedoch elegant und saftig am Gaumen.</i>		
Cabernet Sauvignon	Flasche 0,75	€ 31,00
Weingut Ipsmiller, Weinviertel		
<i>Blättrig unterlegte Waldbeernuancen, tabakigröstiges Bukett, saftige Chassis Noten am Gaumen, harmonisch reifer Abgang erinnert an Nougat.</i>		
Merlot	Flasche 0,75	€ 31,00
Weingut Ipsmiller, Weinviertel		
<i>Feines roter Waldbeerkonfit, würziger Touch, mittlerer Körper präsent Tannine, fruchtig mineralischer Abgang.</i>		
Cuvee Kreuzjoch ZW/BF/ME/SL	Flasche 0,75	€ 38,00
Weingut Wurzinger, Burgenland		
<i>Am Gaumen beeindruckt der Wein mit intensiven Brombeeren, Kirschen und Johannisbeeren, elegant mit gut integrierten Tanninen und schokoladenem Nachhall.</i>		
Legends ME/CS	Flasche 0,75	€ 42,00
Weingut Scheiblhofer, Burgenland		
<i>Tiefes Rubinrot mit reifen Rändern, integrierte Fruchtigkeit nach Karamell und schwarzer Johannisbeere, komplexe und vielschichtige Struktur, röstiges Eichenflair mit einem mächtigen, weichen Körper.</i>		
Ipsplosion ME/CS	Flasche 0,75	€ 69,00
Weingut Scheiblhofer, Burgenland		
<i>Tiefdunkles Rubingranat violette Reflexe, zarte Randaufhellung, feine Holzwürze</i>		

Rotweine aus Italien

Merlot Flasche 0,75 € 28,00

Weingut Ai Galli, Veneto

Intensive rubinrote Farbe. Intensives und klares Aroma mit Noten von Veilchen und Beeren. Ausgewogener und feiner Geschmack, Tannine gut vorhanden, aber perfekt in die Struktur integriert.

Cabernet Sauvignon Flasche 0,75 € 28,00

Weingut Ai Galli, Veneto

Intensive rote Farbe mit violetten Reflexen. Breites, intensives und anhaltendes Aroma, leicht kräuterig mit einem Hauch von Himbeere und Vanille. Trockener und harmonischer Geschmack, mit eleganten Tanninen und guter Komplexität.

Pinot Nero Flasche 0,75 € 28,00

Weingut Ai Galli, Veneto

Intensive rote Farbe in jungen Jahren, die mit zunehmendem Alter ins Granatrot tendiert. Deutliches, charakteristisches, zartes Aroma, das an Himbeeren und Beeren im Allgemeinen erinnert. Trockener, leicht aromatischer Geschmack, angenehm in der Balance zwischen Säure und elegantem Tannin.

Malbech Flasche 0,75 € 28,00

Weingut Ai Galli, Veneto

Leuchtend rote Farbe. Intensives weiniges Aroma mit angenehm fruchtigen Noten, die an Beeren erinnern. Voller Geschmack mit großer Persönlichkeit, der dem angenehm aromatischen Abgang Frische und Tonizität verleiht.

Refosco DOC Flasche 0,75 € 32,00

Weingut Ai Galli, Veneto

Sehr intensive rote Farbe, fast undurchdringlich. Kraftvolles und intensives, aber elegantes Parfüm. Deutliche Noten von wilden Brombeeren und Waldbeeren. Der Geschmack ist weich und voll, trocken und entschieden.

Cabernet Franc DOC Flasche 0,75 € 32,00

Weingut Ai Galli, Veneto

Intensive rote Farbe, die mit der Alterung granatrote Reflexe annimmt. Intensives weiniges Aroma, charakteristisch durch seinen jugendlichen Kräutergeschmack, der sich mit der Zeit zu Noten entwickelt, die an orientalische Gewürze und Zimt erinnern

Cuvee Probus DOC Flasche 0,75 € 49,00

Weingut Ai Galli, Veneto

Intensive granatrote Farbe mit violetten Reflexen. Breites und komplexes Bouquet, intensiv und anhaltend, mit intensiv fruchtigen Noten und angenehmen Holznuancen.

Remole Sangiovese/CS

Flasche 0,75 € 28,80

Weingut Frescobaldi, Toscana

Glas € 4,80

Dem Auge präsentiert sich der Remole Rosso in einem glänzenden, kräftigen Purpur. In der Nase dominieren Fruchtaromen wie schwarze Johannisbeere, Himbeere und Sauerkirsche, die langsam in sehr zarte Würznoten übergehen.

Nipozano Chianti Reserva DOCG

Flasche 0,75 € 42,00

Weingut Frescobaldi, Toscana

Die bereits im Geruch wahrgenommenen Aromen von dunklen Beeren finden sich auch im Geschmack wieder, der sich als komplex und nachhaltig erweist.

Barolo DOCG

Flasche 0,75 € 64,00

Weingut Rocche di Castelletto, Piemont

Brillantes Rubinrot, schöne Beeren Noten harmonieren dabei mit sortentypischen Lakritze Aromen. Der Ausbau im Barrique ist nicht prägend und fügt dezente Röstaromen bei. Am Gaumen körperreich, kraftvoll aber dank dem harmonisch eingebundenem Tannin auch geschmeidig und rund.

*Sehr geehrte Gäste,
sehr gerne stellen wir Ihnen zu Ihrem Essen (ab 4 Personen)
oder zu besonderen Anlässen für Ihre Feierlichkeiten eine Weinbegleitung
nach Ihren Wünschen zusammen.*



**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

UNI
*Fein Essen
und Trinken*
=PIZZERIA=
www.uni-pizzeria.at

