

Herzlich Willkommen

Wir verwöhnen Sie gerne mit typisch italienischen Spezialitäten á la minute. Viele unserer Speisen sind auch vegetarisch, lactosefrei oder vegan erhältlich.

Unsere hausgemachten Nudelspezialitäten und Holzofenpizzen sind zudem in einer **BIO - Vollkorndinkel** - Variante zum Aufpreis von **€ 1,50** wählbar.

Unser Servicepersonal berät Sie gerne.

"Buon appetito"

wünscht Ihnen

*Familie Zitz &
das La Piazza Team*

Aperitivo - Aperitif - Appatizer

Aperitivo	1 Glas
Prosecco	3,50
Prosecco mit Erdbeere oder Mango	3,50
Venezianer (Prosecco mit Aperol gespritzt)	4,90
Hugo (Prosecco mit Zitrone, Minze & Holunder)	4,60
Aperolspritzer (mit Wein gespritzt)	4,20
Hollunder-Spritzer (mit Wein gespritzt)	3,10
Campari Orange	4,90
Campari Soda	4,50
Cynar Orange	4,90
Cynar Soda	4,50
Martini bianco	3,90

**Kein Genuss
ist vorübergehend,
denn der Eindruck,
den er zurück lässt,
ist bleibend.**

*Johann Wolfgang von Goethe
(1749-1832)*



Antipasti - Vorspeisen - Dishes

Carpaccio di manzo (G)

Rindfleischcarpaccio in Zitronenöl
mit Rucola und Parmesanspänen

*beef-carpaccio in lemon oil with rocket
salad and parmesan*

Vitello Tonnato (A, C, H, G, D,)

Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce,
dazu offenfrisches Weißbrot

*slices of veal with tuna fish sauce and capers and a
slice of white bread*

Caprese (G)

Rispentomaten mit italienischem
Mozzarella, Basilikumpesto und
Balsamicoglaze

*mozzarella and tomatoes with
basil-pesto and olive oil*

Cocktail di gamberetti (A, C, B, F, M)

Shrimps in feiner rosa Cognac-Cocktailsauce
mit knackigem Salat garniert

shrimps in cocktail sauce

9,80

Bruschetta al pomodoro (A)

mit frischen Tomaten, Basilikum,
Knoblauch und Zwiebeln

*roasted white bread with tomatoes,
basil, garlic and onion*

10,50

Bruschetta al tonno (A, D, G)

mit frischen Tomaten, Thunfisch,
Zwiebeln und Kräutern

*roasted white bread with tomatoes, tuna,
onion and herbs*

7,90

Bruschetta aglio (A, D, G)

mit Knoblauchbutter und Kräutern

roasted white garlic and herbs

Pizzabrot (A)

ofenfrisches Pizzabrot mit Knoblauch und Rosmarin

pizza bread with garlic and rosemary

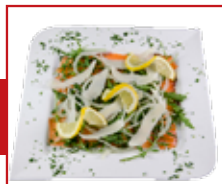
4,90

5,50

2,90

4,20

9,50



Zuppe - Suppen - Soups

Zuppe

Minestrone (A, G) 4,20

Original italienische Gemüsesuppe
vegetable soup

Crema di pomodoro (A, G) 4,20

Tomatencremesuppe mit Schlaghaube
tomato cream soup

Crema d'aglio (A, G) 4,20

Italienische Knoblauchcremesuppe
mit Kräutercroutons
garlic cream soup



Insalata - Salate - Salads

Insalata tonno (C, D, H, N, M)

Bunter Salatteller mit Thunfisch,
Zwiebeln und Oliven

fancy salad with tuna, onion and olives

Insalata grecca (C, G, H, N, M)

Gemischter Salat mit Schafskäse,
Oliven und Kapern

*fancy salad with sheep's cheese,
olives and capers*

Insalata mista

Gemischter Salatteller vom Buffet
Hausdressing (C, H, N, M)

mixed salad from the buffet

7,90

Insalata italia (G, M)

Rucola mit Parmaschinken,
Balsamicodressing und Parmesanspänen

*rocket salad with parma ham,
balsamico and parmesan*

7,90

Insalata gamberetti (B, C, H, N, M)

Bunter Salatteller mit Shrimps

fancy salad with shrimps

8,90

9,80

Insalata „La Piazza“ (C, H, N, M)

Knackiger Salatteller mit
warmen Hühnerbrust-Streifen

fancy salad with grilled chicken breast

4,20 6,50

8,70

Zu unseren knackigen Salaten empfehlen wir
ein Pizzabrot oder ein Bruschetta.

*To our salads we recommend
pizza bread or bruschetta.*



Carne - Fleisch - Meat

Saltimbocca alla romana (A, G)

Schweinskarreerose bedeckt mit Salbei, Parmaschinken und Mozzarella, überbacken, anbei Rosmarinkartoffel

escapole of pork with sage, parma ham and mozzarella gratinate, with rosemary potatoes

13,50

Scaloppina al vino bianco (A, G)

Schweineschnitzel in Weißweinsauce mit Kräutern, dazu Bratkartoffeln

escapole of pork in white wine sauce and herbs with wedges

11,90

Piccata milanese (A, C, G)

Hühnermedaillon klassisch mit Ei und Parmesan auf Tomatenspaghetti

chicken breast breaded with egg and parmesan, with tomato spaghetti

12,90

Petti di pollo alla toscana (A, G)

Gegrillte Hühnerbrust mit Tomaten, Spinat, Knoblauch und Mozzarella überbacken, dazu Bratkartoffeln

grilled chicken breast topped with tomatoes, spinach, garlic and mozzarella, fried potatoes

12,90



Salmone ai ferri (D, G)

Gegrilltes Lachsfilet serviert mit Butterkartoffeln
grilled salmon with potatoes

13,90

Salmone „La Piazza“ (A, B, D, G)

Lachs in leichter Shrimps-Sauce, an feinen Nudeln
salmon in shrimp sauce with pasta

15,50

Gamberi (A, B, G)

Gamberi in der Pfanne serviert mit Olivenöl und Chili-Knoblauch,
dazu Knoblauchbaguette

gamberi served in a pan with olive oil and chilli garlic, served with garlic bread

16,80



Pasta - Nudeln - Noodles

Pasta classiche

Spaghetti pomodoro e basilico (A, C) **7,80**

in Tomatensauce mit frischem Basilikum

with tomatoes and basil

Spaghetti bolognese (A, C, L) **8,50**

mit Hackfleischsauce

with sauce bolognese

Spaghetti carbonara (A, C, G) **8,50**

mit Speck und Eigelb in Sahnesauce

with bacon and egg in cream sauce

Lasagne classico (A, C, G) **8,70**

mit Fleischsauce, mit Mozzarella überbacken

with sauce bolognese, gratine with mozzarella

Pasta con carne

Trottole pasticciati (A, C, G) **8,90**

mit Beinschinken in Hackfleischsauce

with ham in sauce bolognese

Rigatoni all' amatriciana (A, C) **8,60**

mit Speck und Zwiebel in Tomatenschaum

pikanter Tomatenschaum

with bacon and onion in tomato sauce

Tortellini gorgonzola (A, C, G) **8,90**

in Gorgonzolarahmsauce

noodles filled with meat in gorgonzola cream sauce

Tortellini alla panna (A, C, G) **8,90**

in Schinkensahnesauce

with ham and cream sauce

Unsere hausgemachten Nudeln werden aus Hartweizengries zubereitet und sind auch in einer **Vollkorn-Variante** aus Biodinkel zum Aufpreis von € 1,50 erhältlich.



Pasta - Nudeln - Noodles

Pasta vegetariane

Spaghetti aglio e olio (A, C)
mit Knoblauch und Peperoncini in Olivenöl
pikant und vegan
with garlic, olive oil and chilli pepper

Tagliatelle porcini (A, C, G)
mit Steinpilzen in leichter Sahnecreme
with yellow boletuses in cream sauce

Rigatoni quattro formaggio (A, C, G)
mit ausgewählten Käsesorten
with various cheese

Tagliatelle verdura (A, C, G)
mit frischem Gemüse in Kräuterschaum
with vegetables

Trottole vulcano (A, C, G)
mit Mozzarella, Oliven, Chili in
pikanter Tomatensauce
*with mozzarella, olives and chilli in
tomato sauce – spicy!*

Pasta con pesce

7,90 Spaghetti frutti di mare (A, B, C, R) **9,30**
mit marinierten Meeresfrüchten
with seafood

9,50 Tagliatelle mare e monti (A, B, C, G) **10,50**
mit Steinpilzen, Gamberi und Zucchini
with yellow boletuses, shrimps and zucchini

8,90 Trottole estive (A, C, D) **8,90**
mit Thunfisch, Zwiebel, Oliven und Tomaten
with tuna, onion, olives and tomatoes

8,60 Tagliatelle salmone (A, C, D, G) **10,50**
mit Lachs in leichter Sahneseauce
with salmon in cream sauce

8,60 Tagliatelle alla diavola (A, C, D) **8,30**
mit Sardellen, schwarzen Oliven, Kapern,
Peperoncini und Kirschtomaten in Olivenöl - pikant!
*with anchovies, olives, capers, chilli
and cherry tomatoes in olive oil - spicy!*



Pizze

... jede Pizza auch als Vollkornvariante erhältlich.

Pizze classiche

Margherita (A, G)

Tomatensauce und Mozzarella
tomato sauce and cheese

Prosciutto (A, G, F, H)

Tomatensauce, Mozzarella und Schinken
tomato sauce, cheese and ham

Prosciutto e funghi (A, G, F, H)

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon
tomato sauce, cheese, ham and mushroom

Prosciutto e salame (A, G)

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami
tomato sauce, cheese, ham, salami

Hawaii (A, G, F, H)

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas
tomato sauce, cheese, ham, pineapple

klein groß

5,90 6,80

6,90 7,90

7,30 8,20

7,60 8,60

7,30 8,30

Capricciosa (A, G, F, H, *)

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon, Oliven und Artischocken
tomato sauce, cheese, ham, mushroom, olives, artichokes

Quattro stagione (A, G, H, M *)

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignon und Artischocken
tomato sauce, cheese, ham, salami, mushroom, artichokes

Quattro formaggio (A, G)

Tomatensauce und 4 Käsesorten
tomato sauce and 4 sorts of cheese

Calzone (A, G, F, H, *)

(zusammengeklappt) Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon
filled with tomato sauce, cheese, ham and mushroom

klein groß

7,80 8,70

7,80 8,70

7,80 8,70

7,80 8,70



Pizze piccante

	klein	groß		klein	groß
Salame (A, G, M) Tomatensauce, Mozzarella und Salami <i>tomato sauce, cheese and salami</i>	7,80	8,70	Bolognese (A, G, *) Mozzarella und Fleischsauce <i>cheese and sauce bolognese</i>	7,90	8,90
Diavolo (A, G, M) Tomatensauce, Mozzarella, Salami, scharfe Salami, Peperoncini und Knoblauch – scharf! <i>tomato sauce, cheese, salami, hot pepper, garlic - HOT!</i>	7,90	8,90	Inferno (A, D, F, G, H, M, *) Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Pfefferoni, Sardellen <i>tomato sauce, cheese, ham, salami hot pepper, anchovies</i>	8,50	9,50
Mexicana (A, G, M) Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Mais, Pfefferoni und Zwiebelringe <i>tomato sauce, cheese, salami, maize, hot pepper, onion</i>	8,20	9,20	Rusticana (A, G, M) Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Speck, Zwiebel, Paprika und Knoblauch <i>tomato sauce, cheese, salami, bacon, onion, pepper, garlic</i>	8,30	9,30
Gigante (A, D, G, F, H, *) Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignon, Thunfisch und Zwiebel <i>tomato sauce, cheese, ham, salami, mushroom, tuna, onion</i>	8,30	9,30			



Pizze

... jede Pizza auch als Vollkornvariante erhältlich.

Pizze al sapore di mare

Tonno (A, D, G)

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel und Oliven

tomato sauce, cheese, tuna, onion, olives

Frutti di mare (A, B, G, R)

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte und Knoblauch

tomato sauce, cheese, seafood, garlic

Gamberetti e rucola (A, B, G)

Tomatensauce, Mozzarella, Shrimps, Rucola und Knoblauch

tomato sauce, cheese, shrimps, rocket salad, garlic

klein groß

7,90 8,90

Pizze vegetariane

klein groß

Rucola (A, G)

Tomatensauce, Mozzarella und Rucola
tomato sauce, cheese, rocket salad

6,30 7,30

Funghi (A, G)

Tomatensauce, Mozzarella und Champignon
tomato sauce, cheese and mushroom

6,60 7,40

Verdura (A, G)

Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse, Rucola und Basilikum
tomato sauce, cheese, vegetables, rocket salad, basil

7,40 8,40

Fiorentina (A, G)

Tomatensauce, Mozzarella, Blattspinat, Schafskäse und Knoblauch
tomato sauce, cheese, leaf spinach, sheep's cheese, garlic

7,40 8,40



Pizze speciale

Verona (A, G)

statt Tomatensauce mit saurer Sahnesauce, Mozzarella, Schinken, Champignon und Oliven
instead of tomato sauce with sour cream, cheese, ham, mushroom and olives

klein groß

7,40 8,30

Prosciutto crudo e rucola (A, G)

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken und Rucola
tomato sauce, cheese, parma ham, rocket salad

klein groß

8,20 9,20

Contadina (A, C, G)

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Speck, Pfefferoni, Zwiebel und Ei
tomato sauce, cheese, ham, bacon, hot pepper, onion, egg

8,50 9,50

Pizza della casa (A, G, M)

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Salami, Rucola, frische Tomaten, Oliven, Zwiebel und Paprika
tomato sauce, cheese, parma ham, salami, rocket salad, tomatoes, olives, onion, pepper

8,60 9,60

Pecorino (A, G)

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Mais, Schafskäse, Oliven und Zwiebelringe
tomato sauce, cheese, salami, maize, sheep's cheese, olives, onion

8,20 9,20

Wunschpizza (A, G, ...)

Tomatensauce, Mozzarella und 5 verschiedene Zutaten nach Wahl
tomato sauce, cheese and 5 different ingredients of choice

8,80 9,80



Bambini - Kinderkarte - Kidsmenu

Hauptspeisen

Spaghetti pomodoro (A, C)

mit Tomatensauce
with tomato sauce

Spaghetti bolognese (A, C, L)

mit Fleischsauce
with meat sauce

Pizza bambini (A, G)

Tomatensauce, Käse, Oregano
tomato sauce, cheese, oregano

Trottole con burro (A, C)

mit zerlassener Butter
with butter

Schleckereien

5,50 Palatschinken (A, C, G) 6,80

2 Stück gefüllt mit Marmelade
oder Schokosauce

5,90 *2 piece of pancakes with jam or chocolate sauce*

5,50 Panna cotta (G) 3,90

mit Himbeer
with raspberry

5,50 Profiterole Schokokugel (A, C, G *) 2,20

1 Stück Windbeutel mit Sahne gefüllt,
umhüllt von Schokocreme
1 small chou bun with chocolate sauce



Dolce - Dessert - Sweet

Hausgemachtes Tiramisù (A, C, G *)

mit Schlagsahne fein garniert
Coffee-flavoured mascarpone

Profiterole (A, C, G *)

Windbeutel mit Sahne
gefüllt, umhüllt von Schokocreme
chocolate profiteroles (small choux buns with chocolate sauce)

Mohr im Hemd (A, C, G *)

mit Vanille-Eiscreme, garniert mit
Schokosauce und Schlagobers
*chocolate cake with ice cream,
chocolate sauce and cream*

Strudel di mele (A, C, G, H)

Apfelstrudel
apple strudel

3,80

Strudel di ricotta (A, C, G)

Topfenstrudel
strudel filled with white cheese

3,10

3,80

Crespelle con gelati (A, C, G *)

Palatschinken gefüllt mit Vanille-Eiscreme,
garniert mit Schokosauce und Schlagobers
*pancake filled with ice cream and
chocolate sauce*

5,80

4,50

Panna cotta (G *)

mit Himbeer oder mit Eierlikör
with raspberry or advocaat

3,90

Unsere reichliche Auswahl an Eiskreationen
entnehmen Sie bitte der Eiskarte.

*Please refer to the ice cream menu for our wide
selection of ice cream.*

2,90



Café - Kaffee - Coffee

Kaffeespezialitäten

Verlängerter Tasse Café	2,70
Espresso Mokka, kleiner Schwarzer	2,40
Doppelter Espresso Doppelter Mokka	3,80
Kleiner Brauner (G) Mokka mit Sahne	2,50
Cappuccino (G) Mokka mit Milchschaum	2,90
Latte macchiato (G) Mokka mit viel Milch und Milchschaum	3,40
Espresso macchiato (G) Mokka mit wenig Milchschaum	2,60
Baileys Latte (G) Mokka mit viel Milch, Milchschaum und Baileys Irish Cream	5,10
Irish Coffee (G) Mokka mit Irish Whiskey und Schlagobers	7,30

Heißgetränke

2,70	Heiße Schokolade (G) mit frischer Milch und Schlagobers	2,90
2,40	Lumumba (G) heiße Schokolade mit Rum	3,90
3,80	Glühwein (O)	4,80

Tee

2,90	Schwarzer Tee mit Zitrone	2,40
	Tee mit Rum	3,90
	Früchtetee	2,40

Bio-Tees von Sonnentor im Kännchen

2,60	Kräutertee Taurisch	3,50
	Kräutertee Pfefferminze	3,50
5,10	Früchtetee Harmonie	3,50
	Gewürztee Ingwer Genuss	3,50
	Rooibostee Vanille Kuss	3,50
7,30	Schwarztee English Breakfast	3,50
	Grüntee Chinas Feinster	3,50



Weißwein offen

Hauswein Pinot Bianco (O) 1/8 lt. 2,40
trocken, 11,5% vol.

Chardonnay (O) 1/8 lt. 2,40
halb trocken, 12% vol.

Grüner Veltliner (O) 1/8 lt. 2,40
trocken, 11,5% vol.

offener Qualitätswein aus der Flasche 0,7 lt.

Pinot Grigio (O) 1/8 lt. 3,50
trocken, 13% vol.

Welschriesling (O) 1/8 lt. 3,60
trocken, 11,5% vol.

Steirischer Junker (O) 1/8 lt. 3,50
junger Cuvée, trocken, 11% vol.
von November bis Februar erhältlich

Jungspund (O) 1/8 lt. 3,10
halb trocken, 12% vol.

*Unsere Flaschenweine und
deren Beschreibung entnehmen
Sie bitte aus den letzten Seiten
der Karte.*

Roséwein offen (O)

Pink Bliss 1/8 lt. 3,80
fruchtig frisch, 12% vol.

Rotwein offen

Hauswein Malbec delle Venezie 1/8 lt. 2,40
(O) leicht trocken, 11,5% vol.

Merlot Venezia Giulia (O) 1/8 lt. 2,40
trocken, 12% vol.

Zweigelt (O) 1/8 lt. 2,40
trocken, 12% vol.

Lambrusco rosso (O) 1/8 lt. 2,30
fruchtig süß, dezenter Frizzante, 7,5% vol.

Montepulciano d'Abruzzo (O) 1/8 lt.
2,90
trocken, fruchtig, 12,5% vol.

offener Qualitätswein aus der Flasche 0,7 lt.

Salzl Cuvée (O) 1/8 lt. 3,90
trocken, 13,5% vol.



Bevande - Getränke - Beverages

Alkoholfreie Erfrischungen

Mineralwasser (still oder prickelnd)	0,33 lt.	2,40
Cola, Cola Light*	0,25 lt.	2,40
Fanta, Almdudler, Sprite	0,25 lt.	2,40
Eistee	0,25 lt.	2,40
Apfelsaft	0,25 lt.	2,40
Apfelsaft gespritzt mit Soda	0,50 lt.	3,60
Apfelsaft gespritzt mit Wasser	0,50 lt.	2,90
Ginger-Ale	0,20 lt.	2,90
Schweppes Bitter Lemon	0,25 lt.	2,90
Schweppes Tonic Water	0,25 lt.	2,90
Red Bull	0,25 lt.	3,50
Sodawasser	0,25 lt.	1,30
Soda Zitron	0,50 lt.	2,80
Himbeersoda	0,50 lt.	2,80
Holundersoda	0,50 lt.	2,90
Leitungswasser	0,50 lt.	1,00
Leitungswasser	0,25 lt.	0,60

Fruchtsäfte

Orangensaft	0,25 lt.	2,50
Johannisbeere	0,20 lt.	2,60
Erdbeere	0,20 lt.	2,60
Marille	0,20 lt.	2,60
ACE (Karotten-Orange)	0,20 lt.	2,60
Mango	0,20 lt.	2,60

Bier

Märzen Bier vom Fass (O)	0,30 lt.	2,80
Märzen Bier vom Fass (O)	0,50 lt.	3,70
Pils Bier vom Fass (O)	0,30 lt.	2,90
Pils Bier vom Fass (O)	0,50 lt.	3,80
Weißbier naturtrüb (O)	0,50 lt.	3,90
Weißbier alkoholfrei (O)	0,50 lt.	3,90
Radler (Bier mit Sprite) (O)	0,30 lt.	2,80
Radler (Bier mit Sprite) (O)	0,50 lt.	3,70
Alkoholfreies Bier (O)	0,50 lt.	3,70

* enthält eine Phenylalaninquelle



Bitter

Ramazotti
Averna
Fernet

Whisky

Ballantines
Jack Daniels
Chivas 12 Jahre
Glenfiddich 12 Jahre

Cognac

Hennessy
Vecchia Romagna

Liköre

Amaretto Mandellikör
Baileys Irish Cream
Sambucca mit Cafebohnen
Limoncello hausgemachter Zitronenlikör (G)

2,60	Zirberl – Hausbrand	38% vol.	2,30
2,60	Obstler	38% vol.	2,30
2,60	Williams	38% vol.	2,50
	Marillenbrand	38% vol.	2,50
	Haselnussbrand	30% vol.	2,90
2,50	Absolut Vodka	38% vol.	2,50
2,70	Tequila mit Orange	38% vol.	2,60
3,20			
4,20			

Edelbrände

	Vogelbeer	42% vol.	5,90
	Himbeer	42% vol.	5,90
	Enzian	42% vol.	5,90

Grappa

	Nebbiolo del Piemonte	41,5% vol.	2,80
	Riserva Holzfasslagerung 3 J.	41,5% vol.	3,00
	Riserva Holzfasslagerung 5 J.	41,5% vol.	3,60



Bottiglia di vino bianco

Flaschenweine Weiß

Welschriesling Klassik (O) 21,00

Weingut: Hütter, 11,5% vol. Funkelndes Strohgelb; mit betont würzig ausgereiften Noten in der Nase von mittlerer Intensität. Dahinter viel reifer Apfel und überaus geschmeidiger Verlauf am Gaumen. Blüht schön und anhaltend auf.

Grüner Veltliner Steinfeder (O) 21,00

Weingut: Domäne Wachau, 11% vol. Sortentypisch würzig nach reinen Äpfeln duftend, am Gaumen elegant, feine Säure, harmonischer, lang anhaltender Abgang.

Weinviertel DAC Classic (O) 25,00

Weingut: Hummel, 12,5% vol. Fruchtig-birinig mit einem Hauch von weißem Pfeffer, am Gaumen vollmundig, geschmeidig-cremig, eleganter Abgang mit feiner Würze.

Sauvignon Blanc Klassik (O) 24,00

Weingut: Wohlmuth, Fresing/Südsteiermark, 13% vol. In der Nase zunächst geprägt von feiner Schieferwürze, ein Hauch von Stachelbeeren, süße Blütenaromen, angenehme Zitrusanklänge. Am Gaumen saftige gelbe Frucht, lebendige Struktur, mineralisch, sehr gute Terroirprägung, zitroniger Touch im Abgang, bereits sehr gut entwickelt und antrinkbar.

Flaschenweine Rosé

Pink Bliss (O) 21,00

Weingut: MAD - Haus Marienberg, Neusiedlersee, 12,5% vol. Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, St. Laurent, Zweigelt. Zuerst dringt die Würze hervor, dann zarte Rotbeerigkeit, Himbeeren und Zitruschale; der Restzucker kleidet ihn sehr zugänglich, cremiger Body, angenehm wenig Gerbstoff, für den süffigen Sommer.



Bottiglia di vino rosso

Flaschenweine Rot

Cuvée Classic (O)

Weingut: Salzl, Illmitz/Neusiedlersee, 13,6% vol.

Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot, Rubinrot mit violetten Reflexen; in der Nase dunkle Waldfrüchte, auch erdige Nuancen, Orangenschale, würzig, feine Kräuteranklänge, vollmundiger langer Abgang.

22,50

BIO Cabernet Sauvignon (O)

Weingut: Bio Weinbau Schuster, 13,5% vol. Brillantes dunkles Rubinrot, fülliger, kräftiger Kern, gut eingebundenes Holz, harmonisch weiche Tannine, voller Abgang.

27,60

Blauer Zweigelt (O)

Weingut: Toni Hartl Neusiedl am See, 13% vol.

Dunkles Violett mit dichtem Farbkern und deutlichem Lilarand. Ausdrucksstarke Nase nach Kirschen und Flieder. Sehr präzise Zweigeltfrucht. Trocken, intensiver Fruchtausdruck, dunkelwürzig und saftig-charmant, tolle Kirschenfrucht.

21,00

Blaufränkisch (O)

Weingut: Kerschbaum Horitsch Mittelburgenland, 14% vol. Mittleres Rubingranad. In der Nase zarte Dörrobstanklänge. Am Gaumen frische Frucht, dunkle Beeren.

22,50

Hauswein Malbech delle Venezie (O) 18,00

Weingut: Lorenzonetto aus Friuli Latisana, 12,5% vol.

Der Wein lässt sich sehr gut reifen, was den feinen Duft und süßlich anmutenden, samtigen Geschmack zur Geltung bringt.

Da Vinci Chianti DOCG (O)

23,50

Weingut: Da Vinci Toskana, 13% vol. Intensives, klares Rot, im Bukett dominieren Schwarzkirschen und rote Früchte, gemischt mit pfeffrigen Noten. Am Gaumen sehr ausgewogen, reif und lebendig mit weichen, runden Tanninen.

Merlot DOC (O)

22,00

Weingut: Lorenzonetto aus Friuli Latisana, 13% vol.

Glänzendes Bordeaux. In der Nase und am Gaumen rassige Beerennoten, begleitet von sortentypisch erdig-würzigen Tönen passendes Tannin, guter Abgang.

Barolo DOCG (O)

48,00

Weingut: Prunotto Piemonte, 14% vol. Granatrot mit charakteristischen, orangenen Spiegelungen, wunderbar strukturiert mit kräftigen aber dezenten Tanninen. Fruchtig mit angenehm-kräftigem Abgang.



Allergene

Lieber Gast,

die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat folgende 14 Stoffe definiert, die beim Menschen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

A = Gluten

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Soja

G = Milch / Laktose

* Kreuzkombinationen möglich

H = Schalenfrüchte

L = Sellerie

M = Senf

N = Sesamsamen

O = Schwefeldioxid und Sulfate

P = Lupinen

R = Weichtiere

Wir haben bei jeder Speise das jeweils zutreffende Kürzel vermerkt. Gerne erhalten Sie weitere Informationen auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

