



*Ristorante Pizzeria*  
*Pizza-Abholservice · Italienisches Eiscafe*

**Es freut uns, Sie bei uns im italienischen Restaurant in Lochau herzlich begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.**

**Wir servieren Ihnen neben italienischen Gerichten traditionelle Steinofen-Pizzen.**

**Gerne machen wir Sie auch auf unsere stetig wechselnden Tagesempfehlungen aufmerksam.**

**Alle Pizzen, Nudelgerichte, Salate und Desserts gibt es natürlich auch zum Mitnehmen.**

**Bestellhotline : 05574-46009**

**Gerne nehmen wir Ihre Tischreservierung unter 05574-46009 oder 0676 9161489 entgegen.**

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit & schöne Stunden bei uns im italienischen Restaurant.**

**Michaela Brunnmayr und Küchenchef Mauro**

**Täglich geöffnet von 11:30 bis 14:00 und 17:30 bis 23:00**

**Warme Küche bis 22:00 • Montag Ruhetag**

**Sonn- und Feiertag 11:30 bis 22 Uhr warme Küche**

**Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.**

**Gerne können Sie unser Lokal auch für Feiern aller Art mieten!**



# Eure Catering-Party

ofenfrisch - hausgemacht - italienisch  
von 30 - 500 Personen

## Catering-Service

bequem & speziell  
für Ihr persönliches Event

... auch mit Imbisswagen!

- Geburtstagsfeier
- Firmenfeier
- Vereinsfeier
- und und und ...



Auch Lasagne,  
Grillspezialitäten  
uvm.



**Unser neuer Food-Truck  
für Ihre ganz spezielle Veranstaltung.  
Fragen Sie uns ...**



# Allergien - Information gemäß Codex-Empfehlung

<b>Kurzbezeichnung</b>	<b>Buchstabencode</b>
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

**Unsere Spaghetti, Penne und Gnocchi sind ohne Ei!**



# Antipasti - Vorspeisen

- |   |         |         |
|---|---------|---------|
| <b>1. Antipasti Italiani</b><br><i>Gemischtes und Frisches an Vorspeisen</i>  | A, G, N | € 12,20 |
| <b>2. Carpaccio di Manzo</b><br><i>hauchdünne Rindsfilet-Scheiben mit Rucola und Parmesan-Chips</i>   | G       | € 11,20 |
| <b>3. Carpaccio di Salmone</b><br><i>hauchdünne Lachs-Scheiben mit roten Zwiebeln und Kapern</i>  | D       | € 10,20 |
| <b>4. Carciofi al Forno</b><br><i>Überbackene Artischocken mit Parmesan und Tomatensauce</i>  | G       | € 6,70  |
| <b>5. Vitello Tonnato</b><br><i>Feine Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce</i>  | D, M    | € 9,70  |
| <b>6. Insalata Scampi</b><br><i>Grüner Salat mit Scampì</i>   | B, L    | € 9,80  |
| <b>7. Insalata Fitness</b><br><i>Fitness Salat mit Putenstreifen</i>  | L       | € 8,20  |
| <b>8. Insalata Tonno</b><br><i>Thunfisch Salat mit Zwiebeln</i>   | D, L    | € 7,20  |
| <b>9. Insalata Mista</b><br><i>Gemischter Salat</i>   | L       | € 5,20  |
| <b>10. Insalata Verde</b><br><i>Grüner Salat</i>  | L       | € 4,80  |
| <b>11. Pomodoro e Cipolla Rossa</b><br><i>Tomatensalat mit roten Zwiebeln</i>   | L       | € 4,80  |
| <b>12. Insalata Caprese</b><br><i>Tomaten-Mozzarella Salat mit frischem Basilikum</i>   | G, L    | € 8,80  |
| <b>13. Insalata Amore Mio</b><br><i>Gebratene Speckwürfel mit Zwiebeln und Cherrytomaten auf Rucolasalat mit gerösteten Weißbrotwürfeln</i> | A, L    | € 10,50 |
| <b>14. Prosciutto e Melone</b><br><i>Zuckermelone mit Parmaschinken</i>   |         | € 10,20 |
| <b>15. Pizza Pane al Rosmarino e Aglio</b><br><i>Pizzabrot mit Rosmarin und Knoblauch</i>   | A       | € 5,20  |
| <b>16. Bruschetta Classica</b><br><i>Ciabattabrot im Ofen geröstet mit frischen Tomaten, Knoblauch, Oregano und Basilikum</i>               | A       | € 5,20  |



## Zuppe - Suppen

- Zuppa di Pomodoro** G € 5,20  
*Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Sahne*
- Zuppa all'Aglio** G € 5,20  
*Knoblauchsuppe*
- Stracciatella alla Romana** C, G, L € 5,20  
*Rinderkraftbrühe mit Ei, Parmesan und Petersilie*
- Minestrone** L € 5,20  
*Gemüsesuppe*



## Pasta - Nudelgerichte

- 17. Spaghetti Aglio e Olio** A, C € 7,80  
*mit Knoblauch und Olivenöl (scharf)*
- 18. Spaghetti Napoli** A, C, G € 8,80  
*mit Tomatensauce, frischem Basilikum, Parmesan*
- 19. Spaghetti Carbonara** A, C, G € 9,80  
*mit Speck, Parmesan und Ei*
- 20. Spaghetti Bolognese** A, C, L, G € 9,80  
*mit Hackfleisch u. Tomatensauce, geschwenkt in Olivenöl, Parmesan*
- 21. Spaghetti Scoglio „Al Cartoccio“** A, B, C, D, R € 13,50  
*mit Fisch und Meeresfrüchten in Alufolie*
- 22. Tagliolini ai Porcini** A, C € 10,20  
*mit Steinpilzen*
- 23. Tagliolini al Pesto** A, C, G € 9,80  
*mit hausgemachtem Pesto, Parmesan*
- 24. Tagliolini Sorrento** A, B, C € 13,50  
*mit Riesencrevetten, Knoblauch und frischen Tomaten*
- 25. Tagliolini al Salmone** A, C, D € 11,50  
*mit Lachs in Natursauce*
- 26. Penne Arrabbiata** A, C, G € 9,20  
*mit Tomatensauce, Knoblauch (scharf), Parmesan*
- 27. Penne Amatriciana** A, C, G € 9,50  
*mit Speck, Zwiebeln und Cherrytomaten, Parmesan*
- 28. Penne Chef** A, C, G € 11,20  
*mit Speck, Erbsen, Vodka, Tomatensauce, Parmesan*

- |   |         |                |
|---|---------|----------------|
| <b>29. Penne Tricolore</b>                                  | A, C, G | <b>€ 13,50</b> |
| <i>mit drei versch. Nudelspezialitäten, Parmesan</i>        |         |                |
| <b>00. Penne Quattro Formaggi</b>                           | A, C, G | <b>€ 9,80</b>  |
| <i>mit vier verschiedenen Käsesorten, Parmesan</i>          |         |                |
| <b>30. Tortellini Prosciutto</b>                            | A, C, G | <b>€ 9,80</b>  |
| <i>mit Schinkenrahmsauce, Parmesan</i>                      |         |                |
| <b>31. Tortellini alla Nonna</b>                            | A, C, G | <b>€ 10,20</b> |
| <i>mit Gorgonzola, Spinat, Tomatensauce, Parmesan</i>       |         |                |
| <b>32. Gnocchi Sorrento</b>                                 | A, C, G | <b>€ 9,80</b>  |
| <i>mit Tomatensauce, Basilikum, Parmesan und Mozzarella</i> |         |                |
| <b>33. Gnocchi Fantasia</b>                                 | A, C, G | <b>€ 10,20</b> |
| <i>mit Spinat, Sahne, Gorgonzola, Parmesan</i>              |         |                |

## Pasta al Forno - Ofengerichte

- |  |            |                |
|--|------------|----------------|
| <b>34. Lasagne al Forno</b>  | A, C, G, L | <b>€ 10,20</b> |
| <i>hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch, Parmesan</i>                                  |            |                |
| <b>35. "Lasagne" Parmigiana</b>  | A, C, G    | <b>€ 9,80</b>  |
| <i>vegetarisch, statt Teigblätter werden "Auberginenblätter" geschichtet, Parmesan</i> |            |                |
| <b>36. Canelloni al Forno</b>  | A, C, G, L | <b>€ 10,20</b> |
| <i>hausgem. Canelloni mit Hackfleischfüllung, Parmesan</i>                             |            |                |
| <b>37. Tortellini Gratinati</b>  | A, C, G    | <b>€ 10,20</b> |
| <i>überbackene Tortellini mit Schinken, Champignons und Tomatensauce, Parmesan</i>     |            |                |
| <b>38. Penne Gratinati</b>   | A, C, G    | <b>€ 10,20</b> |
| <i>überbackene Nudeln mit Ei, Tomaten, Speck und Champignons, Parmesan</i>             |            |                |

## Risotto - Reisgerichte

- |   |      |                |
|---|------|----------------|
| <b>39. Risotto ai Porcini</b>             | G    | <b>€ 11,80</b> |
| <i>mit Steinpilzen und Parmesan-Chips</i> |      |                |
| <b>40. Risotto Mare e Monti</b>           | B, R | <b>€ 13,20</b> |
| <i>mit Meeresfrüchten und Steinpilzen</i> |      |                |
| <b>41. Risotto Parmigiano</b>             | G    | <b>€ 10,80</b> |
| <i>mit Parmesan</i>                       |      |                |
| <b>42. Risotto Safran</b>                 |      | <b>€ 11,20</b> |
| <i>mit fein würziger Safrannote</i>       |      |                |



**Alle Nudel- und Reisgerichte sind auf Wunsch als kleine Portion erhältlich, hierfür verrechnen wir € 1,50 weniger.**

*mmh... buonissimo*



## Carne - Fleischspeisen

**Beilage nach Wahl (Risotto, Rosmarinkartoffeln, Butternudeln c)**

<b>Filetto di Manzo alla Griglia</b> <i>Rindsfilet gegrillt, ca. 200 g</i>		<b>€ 21,50</b>
<b>Filetto di Manzo al Pepe Verde</b> <i>Rindsfilet an grüner Pfeffersauce, ca. 200 g</i>	G	<b>€ 21,50</b>
<b>Filetto di Manzo ai Porcini</b> <i>Rindsfilet mit Steinpilzrahmsauce, ca. 200 g</i>	A, G	<b>€ 21,50</b>
<b>Steak di Manzo alla Griglia</b> <i>Rindssteak gegrillt, ca. 200 g</i>		<b>€ 18,20</b>
<b>Scaloppine al Limone</b> <i>Kalbschnitzel an Zitronenjus, Kräuterbutter</i>	A, G	<b>€ 18,80</b>
<b>Scaloppine ai Porcini</b> <i>Kalbschnitzel mit Steinpilzrahmsauce</i>	A, G	<b>€ 18,80</b>
<b>Piccata Milanese</b> <i>Kalbschnitzel paniert in Eihülle mit Spaghetti und Tomatensauce</i>	A, C	<b>€ 18,80</b>
<b>Scaloppine al Marsala</b> <i>feingeschnittene Kalbschnitzel mit Marsalasauc</i>	A, G	<b>€ 18,80</b>
<b>Saltimbocca alla Romana</b> <i>feingeschnittene Kalbschnitzel mit Parmaschinken in Weinsauce</i>	O, L, A	<b>€ 19,80</b>

# Pesce - Fischspeisen

<b>Filetto di Zander al Limone</b> <i>Zanderfilet an Zitrone mit Tagliolini</i>	A, D, C	€ 17,80
<b>Gamberoni all'Aglio</b> <i>gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch und Salatgarnitur</i>	B, L	€ 19,20
<b>Gamberoni Spadellati al Brandy</b> <i>gebratene Riesencrevetten mit Weinbrand und Rosmarinkartoffeln</i>	B, O	€ 21,80
<b>Saute´di Cozze al vino Bianco</b> <i>Miesmuscheln in Weißweinsauce und Crostini</i>	R, O, A	€ 14,20
<b>Zuppetta di Cozze al Pomodoro</b> <i>Miesmuscheln in Tomatensauce und Crostini</i>	R, A	€ 14,20
<b>Gamberoni Marinara</b> <i>gebratene Riesencrevetten mit Tomaten, Kapern, Zwiebeln und Butternudeln</i>	A, R, C	€ 18,20
<b>Salmone alla Griglia</b> <i>gebratener Lachs mit feinen Butternudeln</i>	A, D, C	€ 20,20
<b>Calamari alla Griglia</b> <i>gebratener Tintenfisch mit feinen Butternudeln</i>	A, O, C, R	€ 18,80



*fresco e bravo*



# Pizze - Pizzen

<b>43. Margherita</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Oregano, Basilikum</i>	A, G	<b>€ 7,80</b>
<b>44. Napoli</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven</i>	A, G, D	<b>€ 8,80</b>
<b>45. Salame</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Salamí</i>	A, G	<b>€ 8,60</b>
<b>46. Diavolo</b> <i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salamí</i>	A, G	<b>€ 9,20</b>
<b>47. Quattro Stagioni</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Sardellen</i>	A, G, D	<b>€ 10,20</b>
<b>48. Prosciutto</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken</i>	A, G	<b>€ 9,20</b>
<b>49. Funghi</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Champignons</i>	A, G	<b>€ 8,70</b>
<b>50. Quattro Formaggi</b> <i>Tomaten, Mozzarella, vier versch. Käsesorten</i>	A, G	<b>€ 10,20</b>
<b>51. Parma</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Cherrytomaten, Parmaschinken, Rucola, Parmesan-Chips</i>	A, G	<b>€ 11,20</b>
<b>52. Vegetariana</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Champignons, Mais, Artischocken, Spargel</i>	A, G	<b>€ 9,80</b>
<b>53. Hawaii</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas</i>	A, G	<b>€ 9,20</b>
<b>54. Arrabbiata</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, scharfe Pfefferoni</i>	A, G	<b>€ 9,70</b>
<b>55. Tonno</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln</i>	A, G, D	<b>€ 9,40</b>
<b>56. Calzone</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Parmesan, Basilikum</i>	A, G	<b>€ 10,20</b>
<b>57. Gorgonzola</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola</i>	A, G	<b>€ 9,60</b>
<b>58. Frutti di Mare</b> <i>Tomaten, Meeresfrüchte, Knoblauch</i>	A, B, R	<b>€ 11,60</b>
<b>59. Norma</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Schafskäse, Auberginen</i>	A, G	<b>€ 9,20</b>
<b>60. Capricciosa</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salamí, Champignons, Artischocken, Oliven</i>	A, G	<b>€ 9,80</b>



**61. Bruschetta**

*weiße Pizza mit Tomaten und Knoblauch*

A

€ 7,80

**62. Tricolore**

*Tomaten, Mozzarella, Schafskäse, Spinat, scharfe Salamí*

A, G

€ 9,80

**63. Michaela**

*Tomaten, Mozzarella, Lachs, Rucola, Cherrytomaten*

A, G, D

€ 10,20

**64. Sole**

*Tomaten, Mozzarella, Ei, Spargel*

A, G, C

€ 9,20

**65. Puttanesca**

*Tomaten, Mozzarella, scharfe Pfefferoni, Oliven, Kapern*

A, G

€ 8,80

**66. Contadina**

*Tomaten, Mozzarella, Ei, Zwiebeln, Salamí*

A, G, C

€ 9,80

**67. Carpaccio**

*Tomaten, Mozzarella, Rinder-Carpaccio, Rucola, Parmesan-Chips*

A, G

€ 11,20

**68. Sophia**

*Tomaten, Mozzarella, Scampí*

A, G, B

€ 10,20

*La dolce vita!*



**Für extra Zusatzbeilagen verrechnen wir einen Aufpreis.  
Wir bitten um Ihr Verständnis.  
Alle Pizzen sind auf Wunsch als kleine Portion erhältlich,  
hierfür verrechnen wir € 1,50 weniger.**



## *Dolci - Nachspeisen*

**alle Teller mit Früchtegarnitur serviert**

- |  |            |               |
|--|------------|---------------|
| <b>69. Panna Cotta</b><br><i>italienische Dessertcreme</i>   | C, G       | <b>€ 5,20</b> |
| <b>70. Hausgemachtes Tiramisu</b><br><i>italienisches Dessert für Kaffeeliebhaber</i>              | A, C, G    | <b>€ 6,20</b> |
| <b>71. Baba - Neapolitanische Spezialität!</b><br><i>in Rum getränkter neapolitanischer Kuchen</i> | A, C, G, O | <b>€ 5,20</b> |
| <b>72. Pizza Nutella</b><br><i>weiße Pizza mit Nutellacreme bestrichen</i>                         | A, E, G    | <b>€ 5,60</b> |
| <b>Gemischter Eisbecher</b><br><i>3 Kugeln Eis mit Sahne</i>                                       | G          | <b>€ 4,80</b> |
| <b>Flammierte Früchte</b><br><i>mit Sahne und einer Kugel Vanilleeis</i>                           | G          | <b>€ 8,90</b> |

### **Eissorten**

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schokolade <span style="float: right;">E</span></li> <li>• Vanille</li> <li>• Erdbeer</li> <li>• Haselnuss <span style="float: right;">H</span></li> <li>• Kaffee</li> <li>• Stracciatella <span style="float: right;">E</span></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pistazie <span style="float: right;">H</span></li> <li>• Tiramisu <span style="float: right;">A, C, G</span></li> <li>• Zitrone</li> <li>• Melone</li> <li>• Joghurt <span style="float: right;">G</span></li> </ul> |
|---|---|

*Weitere Eisspezialitäten finden Sie in unserer Eiskarte!*



*bon appetito!*



# Bevande - Getränke

## Aperitivi - Aperitifs

<b>Campari Soda</b>		0,25 l	€ 5,20
<b>Campari Orange</b>		0,25 l	€ 5,20
<b>Aperol Spritz</b>		0,25 l	€ 5,20
<b>Hugo</b>		0,25 l	€ 5,20

## Birre - Biere

<b>Bier offen</b>	A	0,30 l	€ 2,90
<b>Bier offen</b>	A	0,50 l	€ 3,50
<b>Radler süß / sauer</b>	A	0,30 l	€ 2,90
<b>Radler süß / sauer</b>	A	0,50 l	€ 3,50
<b>Bier alkoholfrei</b>	A	0,33 l	€ 2,90
<b>Bier alkoholfrei</b>	A	0,50 l	€ 3,50
<b>Weizen Maisel's kristallklar</b>	A	0,50 l	€ 3,90
<b>Weizen Fohrenburger naturtrüb</b>	A	0,50 l	€ 3,90



## Bevande analcolice - alkoholfreie Getränke

<b>Coca Cola</b>		0,33 l	€ 2,80
<b>Coca Cola Zero</b>		0,33 l	€ 2,80
<b>Spezi</b>		0,33 l	€ 2,80
<b>Fanta</b>		0,33 l	€ 2,80
<b>Almdudler</b>		0,35 l	€ 2,80
<b>Mineral San Pellegrino</b>		0,25 l	€ 2,40
<b>Mineral San Pellegrino</b>		0,75 l	€ 4,20
<b>Mineral Vöslauer still</b>		0,33 l	€ 2,80
<b>Mineral Vöslauer still</b>		0,75 l	€ 4,20
<b>Soda</b>		0,50 l	€ 2,80
<b>Tonic Water</b>		0,20 l	€ 2,60
<b>Bitter Lemon</b>		0,20 l	€ 2,60
<b>Eistee Zitrone oder Pfirsich</b>		0,33 l	€ 2,80
<b>Säfte 100 % (Apfel, Orange, Johan.)</b>		0,25 l	€ 2,50
<b>Säfte gespritzt (Apfel, Orange, Johan.)</b>		0,25 l	€ 2,40
<b>Säfte gespritzt (Apfel, Orange, Johan.)</b>		0,50 l	€ 3,40
<b>Mangosaft 100 %</b>		0,25 l	€ 2,90
<b>Mangosaft gespritzt</b>		0,25 l	€ 2,80
<b>Mangosaft gespritzt</b>		0,50 l	€ 3,80

# Bevande - Getränke

## Bevande calde - warme Getränke

<b>Espresso</b>		<b>€ 2,30</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	G	<b>€ 2,50</b>
<b>Cappuccino</b>	G	<b>€ 2,70</b>
<b>Tasse Kaffee</b>		<b>€ 2,50</b>
<b>Latte Macchiato</b>	G	<b>€ 2,90</b>
<b>Latte Macchiato Baileys oder Amaretto</b>	G, H	<b>€ 3,90</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	G	<b>€ 2,70</b>
<b>Tee versch. Sorten</b>		<b>€ 2,70</b>

## Liquori - Liköre

<b>Amaretto</b>	2 cl	H	<b>€ 3,50</b>
<b>Sambuca</b>	2 cl		<b>€ 3,50</b>
<b>Baileys</b>	2 cl	G	<b>€ 3,50</b>
<b>Ramazotti</b>	4 cl		<b>€ 3,50</b>
<b>Jägermeister</b>	4 cl		<b>€ 3,50</b>
<b>Averna</b>	4 cl		<b>€ 3,50</b>

## Destillati d'uva e frutta - Grappa, Edelbrände

<b>Williams</b>	2 cl		<b>€ 3,50</b>
<b>Kirsch</b>	2 cl		<b>€ 3,50</b>
<b>Obstler</b>	2 cl		<b>€ 3,50</b>
<b>Marille</b>	2 cl		<b>€ 3,50</b>
<b>Vodka</b>	2 cl		<b>€ 3,50</b>
<b>Gin</b>	2 cl		<b>€ 3,50</b>
<b>Grappa</b>	2 cl		<b>€ 3,50</b>
<b>Limoncello</b>	2 cl		<b>€ 3,50</b>

## Cocktails - Longdrinks

<b>Malibu Orange</b>	H	<b>€ 5,80</b>
<b>Bacardi Cola</b>		<b>€ 5,80</b>
<b>Cuba Libre</b>		<b>€ 5,80</b>



*essere  
contento!*

**Vini spumanti - Schaumweine**

A

<b>Prosecco</b>	Glas	€ 3,40
<b>Flasche Prosecco "Le Contess"</b>	0,75 l	€ 21,-

**Vini bianchi alla mescita - offene Weine /weiss**

<b>Grüner Veltliner</b> spritzig, pfeffrig, würzig	1/8 l	€ 3,50
<i>Johann Topf - Kamptal</i>		
<b>Pinot Chardonnay</b> fruchtig, leicht	1/8 l	€ 3,50
<i>Kaiser - Burgenland</i>		
<b>Soave</b> frisch, fruchtig	1/8 l	€ 3,50
<b>Rosé</b>	1/8 l	€ 3,50
<b>Weiss gespritzt</b>	1/4 l	€ 3,80

**Vini rossi alla mescita - offene Weine /rot**

<b>Zweigelt</b> Weichselaromen, frische Säure	1/8 l	€ 3,50
<i>Johann Topf - Kamptal</i>		
<b>Cabernet Sauvignon</b> vollmundig, kräftig	1/8 l	€ 3,50
<i>Kaiser - Burgenland</i>		
<b>Montepulciano</b> Brombeeraromen, saftig	1/8 l	€ 3,50
<i>Umaini Ronchi - Abruzzen</i>		
<b>Rot gespritzt</b>	1/4 l	€ 3,80
<b>Lambrusco</b> mild, süßlich	1/8 l	€ 3,50
<b>Primitivo di Manduria</b>	1/8 l	€ 4,40

**Vini bianchi d'Italia - Flaschenweine aus Italien / weiss / 0,75 l**

<b>Pinot Grigio</b>	€ 22,-
---------------------	--------

*Valter Scarbolo - Friaul  
strohfarben, raffiniertes, zartes Bukett, fein  
strukturierter Körper, anhaltender Abgang*

<b>Lugana</b>	€ 22,-
---------------	--------

*Bulgarini - Venetien, Lago di Garda  
feinfruchtig, lebhafte Frische im Glas*

<b>Chardonnay - Scaia bianco</b>	€ 24,-
----------------------------------	--------

*Tenuta San Antonio - Venetien*

*Aromen vom weißen Pfirsich, aromatisch trocken, milde Säurestruktur*

**Vino rosato dall "Niederöst." - Flaschenwein aus Burgenland / Rose / 1 l**

<b>Hofbauer Rosato</b>	€ 27,-
------------------------	--------

*hell rubinrot in der Farbe, fruchtiges Bukett, zartes Waldbeerenaroma,  
eleganter, animierender Abgang, Sonne im Glas*

**Vini rosso d'Italia - Flaschenweine aus Italien / rot / 0,75 l**

**Bardolino Classico**

€ 22,-

*Cantina Zeni, Bardolino - Veneto*

*helles leuchtendes Rubinrot, intensiver Duft von rotbeerigen Früchten, eleganter, eher leichter Körper, harmonische Säure und Finesse*

**Barbera d'Alba**

€ 22,-

*Francesco Borgogno, Barolo - Piemont*

*purpurrot, zarter Brombeer-Veilchenduft in der Nase, samtig mit zartfruchtigen Aromen im Geschmack*

**Chianti Giobatta**

€ 25,-

*Flavio Andreucci - Toscana*

*sein Bukett besticht durch zart-würzige Duftnoten, sein Geschmack ist füllig, samtig und komplex, kräftig aber weich*

**Primitivo di Manduria Sud**

€ 26,-

*Cantina San Marzano - Sizilien*

*Zartes, sauberes Fruchtbukett mit würzigen und floralen Anklängen, samtiger Körper, geschmeidig*

**Amarone della Valpolicella**

€ 48,-

*Santi - Veneto*

*Intensiver Duft nach Amarenakirsche, eine Fruchtbombe, sehr gehaltvoll, balsamische Rundungen*

**Lambrusco** mild, süßlich

€ 21,-

*Danke für Ihren Besuch  
und wir freuen uns  
Sie bald wieder  
zu verwöhnen!*



*Weiters verfügen wir  
über ein reichhaltiges  
Angebot an Spezialweinen.  
Gerne informiert Sie hier  
unser Servicepersonal.*



*arrivederci  
e grazie!*