



Antipasti

CAPRESE	8,50
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum (g, o) Tomato, Buffalo Mozzarella, Basil	
CARPACCIO DI MANZO	9,50
Rindscarpaccio, Rucola, Grana Padano (g, o, m) Beef Carpaccio, Rocket (Arugula), Grana	
CARPACCIO DI SALMONE	9,50
Lachscarpaccio, Rucola, Cherry-Tomaten, Grana Padano (d, g, m) Salmon Carpaccio, Rocket, Cherry Tomato, Grana	
COZZE IN VINO BIANCO	9,50
Grünschalenmuscheln, Weißweinsauce (o, r, g) Green shell Mussels, White Wine Sauce	

Zuppe

ZUPPA DI POMODORO	4,50
Tomatensuppe (g, l) Tomato Soup	
MINISTRONE	4,50
Gemüsesuppe (l) Vegetable Soup	
ZUPPA DEL GIORNO	4,00
Tagessuppe Soup of the Day	

Insalata

VERDE Grüner Salat (o) Lettuce Salad	4,00
MISTA Gemischter Salat (o) Mixed Salad	5,00
DI TONNO Gemischter Salat, Thunfisch, Zwiebel, Kalamata Oliven (d, o) Mixed Salad, Tuna, Onion, Kalamata Olives	8,00
DI RUCOLA E PARMIGIANO Rucolasalat, Cherry-Tomaten, Grana, Olivenöl, Balsamico (o, g) Arugula Salad, Cherry Tomato, Grana, Olive Oil, Balsamic Vinegar	8,00
DI POLLO Gemischter Salat, Hühnerbruststreifen, Joghurtdressing, Grana Padano (g, o) Mixed Salad, Chicken Strips, Yogurt Dressing, Grana	9,00
AMICO Gemischter Salat, Rucola, Schafkäse, Zwiebel, Thunfisch, Ei (c, d, g, o) Mixed Salad, Rocket, Sheep's Cheese, Onion, Kalamata Olives, Egg	9,50

Risotto

CON SPINACI E GRANA PADANO Spinat, Grana (g) Spinach, Grana	8,50
CON BOLETUS Pilzrisotto (g, o) Mushrooms	8,50
CON POLLO E FUNGI Hühnerfleisch, Champignons (g) Chicken, Mushrooms	9,50
AI FRUTTI DI MARE Meeresfrüchte (g, o, r) Seafood	10,50
RISOTTO NERO Tintenfisch, Knoblauch, Zwiebel, Weißwein (d, o) Squid, Garlic, Onion, White Wine	10,50

Al Forno

CRESPELLE FIORENTINA (a, c, g) Gefüllte Palatschinken mit Schafskäse, Spinat und Käse überbacken Filled pancakes with Sheep's Cheese and Spinach; scalloped	8,50
CRESPELLE BOSCAIOLA Gefüllte Palatschinken, Champignon-Faschiertes (a, c, g, l) Filed pancakes with mushrooms and cream sauce	8,50
LASAGNE Lasagne mit Fleischsauce (a, c, g) Lasagna with Meat Sauce	9,00



Alle Pizzen enthalten Tomatensauce und Pizzakäse.
Each Pizza is made with Tomato sauce and Pizza cheese.

MARGARITA (a, g)	6,50
FUNGI Champignons (a, g) Mushrooms	7,50
VERDURE Gemüse (a, g) Vegetable	8,00
CARDINALE Schinken (a, g) Ham	8,00
SALAMI (a, g)	8,00
TOSCANA Schinken, Champignons (a, d, g) Ham, Mushrooms	8,50
TONNO Thunfisch, Zwiebel, Oliven (a, d, g) Tuna, Onion, Olives	8,50
TRITTATO DI CARNE Bolognese (a, l, g) Bolognese Sauce	8,50
HAWAII Schinken, Ananas (a, g) Ham, Pine Apple	8,50
SPINACI Spinat, Schafskäse (a, g) Spinach, Sheep's Cheese	8,50
DIABOLO Speck, Kapern, Sardellen, scharfe Pfefferoni (a, d, g) Bacon, Capers, Anchovies, Jalapeño	8,50
QUATTRO STAGIONI Schinken, Champignons, Artischocken (a, g) Ham, Mushrooms, Artichokes	8,50
CAPRICCIOSA Schinken, Champignons, Artischocken, Sardellen, Oliven (a, d, g) Ham, Mushrooms, Artichokes, Anchovies, Olives	9,00

RUSTICANA	9,00
Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Ei (a, c, g) Ham, Mushrooms, Artichokes, Olives, Eggs	
PROVINCIALE	9,00
Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni (a, g) Ham, Bacon, Corn, Mild Peppers	
AL CAPONE	9,00
Schinken, Salami, Champignons, Zwiebel (a, g) Ham, Salami, Mushrooms, Onion	
ASSISI	9,00
Mozzarella, Tomaten, Basilikumpesto (a, g) Mozzarella, Tomato, Basil, Pesto	
SORENTINA	9,00
Mozzarella, Rucola, Cherry Tomaten (a, g) Mozzarella, Rocket, Cherry Tomato	
MEXICANA	9,50
Mais, Paprika, Hühnerstreifen (a, g) Corn, Paprika, Chicken Strips	
QUATTRO FORMAGGI	9,50
Vier verschiedene Käsesorten (a, g) 4-Cheese Variation	
FRUTTI DI MARE	10,50
Meeresfrüchte (a, d, g, o, r) Seafood	
AMICO	11,00
Mozzarella, Prosciutto Crudo, Rucola, Grana Padano (a, g) Mozzarella, Prosciutto, Rocket, Grana	

Pizza mit Käserand, wahlweise mit Pizza- oder Schafskäse + € 2,00
Für die kleine Pizza verrechnen wir € 1,00 weniger
Mozzarella statt Pizzakäse € 2,00

Pasta

*Macchi * Penne * Spaghetti * Tagliatelle * Tortellini*

AGLIO E OLIO CON PEPERONCINI Knoblauch, Olivenöl, Chilischoten (a, c) Garlic, Virgin Olive Oil, Chili Peppers	7,50
CARBONARA Speck, Obers, Eidotter (a, c, g) Bacon, Cream Sauce, Egg Yolk	8,50
BOLOGNESE Fleischsauce (a, l) Meat Sauce	8,50
CON ZUCCHINI Zucchini, Knoblauch, Tomaten, Oberssauce (a, c, g) Zucchini, Garlic, Tomato, Cream Sauce	8,50
POMODORO Tomatensauce, Grana Padano (a, c) Tomato Sauce, Grana	8,50
ARRABIATA Tomatensauce, Chilischoten, Knoblauch (a, c) Tomato Sauce, Chili Peppers, Garlic	8,50
AMATRICIANA Tomatensauce, Speck, Zwiebel, Pfefferoni (a, c) Tomato Sauce, Bacon, Onion, Jalapeño	8,50
TONNO Zwiebel, Thunfisch, Oberssauce (a, c, d, g) Onion, Tuna, Cream Sauce	8,50
BOSCAIOLA Bolognese, Obers, Champignons (a, c, g, l) Bolognese, Cream, Mushrooms	8,50
QUATTRO FORMAGGI Käsesauce (a, c, g) 4-Cheese Variation	8,50
SPINACI Spinat, Oberssauce, Gorgonzola (a, c, g) Spinach, Cream Sauce, Gorgonzola	8,50
FRUTTI DI MARE Meeresfrüchte (a, c, r) Seafood	10,50

Daki Hausgemacht & Frisch | *Homemade & Fresh*

TIRAMISU 4,00
Homemade Tiramisu (a, c, g)

CREPELLE 4,00
Palatschinken nach Wahl (a, c, g)
Freshly-baked Pancakes

GOURMET-CREPELLE 4,50
Nutellafüllung mit gemahlenem Butterkeks (a, c, g)
Nutella with ground Butter Biscuit

Caffe

Espresso 2,00
Espresso Doppio 3,50
Melange (g) 3,00
Cappucino (g) 3,00
Caffé Latte (g) 3,40

T

Kamille, Früchte, Kräuter, Pfefferminz
Schwarz, Grün 2,50



Aperitif

Prosecco (o)		
Bicchiere	0,1l	4,00
Bottiglia	0,75l	26,00
Hugo Weißwein, Soda, Holundersirup, Minze	0,25l	4,20
Veneziano Prosecco, Aperol, Soda	0,25l	5,20
Aperol Weißwein, Soda	0,25l	4,20
Campari Soda	0,25l	4,20
Campari Orange	0,25l	4,70

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Cola Light**	Flasche 0,35l	3,00
Coca-Cola, Cola Light, Fanta, Sprite, Almdudler	Glas 0,30l	2,70
Apfel- und Orangensaft	0,3l	2,70
Apfel-, Orangensaft mit Wasser groß	0,5l	2,70
Apfel-, Orangensaft mit Wasser klein	0,33l	2,00
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Almdudler	0,5l	4,00
Apfel-, Orangensaft gespritzt, groß	0,5l	3,50
Apfel-, Orangensaft gespritzt, klein	0,3l	2,00
Pago Johannisbeere, Marille, Pfirsich	0,2l	3,00
Römerquelle mit/ohne Kohlensäure	0,33l	2,50
Sodawasser	0,3l	1,50
Sodawasser	0,5l	2,00
Soda Holunder/Himbeer/Zitrone groß	0,5l	2,50
Soda Holunder/Himbeer/Zitrone klein	0,3l	1,90
Eistee Zitrone	0,33l	2,80
Eistee Pfirsich	0,33l	2,80

Bier VOM FASS

Seidel Gösser (a)	0,30l	3,00
Krügel Gösser (a)	0,50l	3,90
Radler klein (a)	0,30l	3,50
Radler groß (a)	0,50l	3,90

FLASCHENBIER

Budweiser (a)	0,50l	4,00
Edelweiß (a)	0,50l	4,00
Alkoholfrei (a)	0,50l	4,00

Spirituosen

Grappa	2cl	3,50
Limoncello	2cl	3,50
Amaretto	2cl	3,50
Averna	2cl	3,50
Vodka	2cl	3,50
Rum	2cl	3,50
Fernet Branca	2cl	3,50
Whiskey	2cl	5,20



*Vini Rossi - Rotweine**

Valpolicella	1/8l	2,80
Lambrusco	1/8l	2,80
Chianti	1/8l	3,50
Montepulciano	1/8l	3,50

*Vini Bianchi - Weissweine**

Pinot Grigio	1/8l	3,50
Chardonnay	1/8l	3,50

*Vini della Casa**

Blauer Portugieser	1/8l	2,50
Grüner Veltliner	1/8l	2,50
Rot Gespritzt	1/4l	3,00
Weiß Gespritzt	1/4l	3,00

Blauer Portugieser	Flasche 1l	15,00
Grüner Veltliner	Flasche 1l	15,00

*Alle Weinsorten enthalten Sulfite (o) All types of wine contain sulfites.

Die 14 Hauptallergene auf einen Blick*

In Speisen enthaltene Hauptallergene werden mit den entsprechenden Buchstaben gekennzeichnet.

* EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

Die Allergeninformationsverordnung wurde im BGBl II Nr. 175/2014 kundgemacht. Die Verordnung regelt die Information über allergene Stoffe und über Süßungsmittel in unverpackten Lebensmitteln. www.wko.at (abgerufen am 07.11.2014)

Allergeninformation gemäß Codex

Information on Allergens

a. glutenhaltiges Getreide	<i>Glutenous Grain</i>
b. Krebstiere	<i>Crustaceans</i>
c. Ei	<i>Egg</i>
d. Fisch	<i>Fish</i>
e. Erdnuss	<i>Peanut</i>
f. Soja	<i>Soy</i>
g. Milch oder Laktose	<i>Milk or Lactose</i>
h. Schalenfrüchte	<i>Edible Nuts</i>
l. Sellerie	<i>Celeriac</i>
m. Senf	<i>Mustard</i>
n. Sesam	<i>Sesame</i>
o. Sulfite	<i>Sulfites</i>
p. Lupinen	<i>Lupines</i>
r. Weichtiere	<i>Mollusks</i>

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

**) Enthält eine Phenylalaninquelle

***) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Hiermit ermöglichen wir unseren Gästen mit eventuellen Unverträglichkeitsreaktionen einen angenehmen und unbeschwerten Aufenthalt.

Hereby we provide our guests with sufficient information on allergens in our dishes and enable a pleasant and carefree stay.