

Zuppe – Suppen – Soups

1. *Minestrone*^L 3,90 €
 - Gemüsesuppe
 - Vegetable soup
2. *Zuppa Pomodoro*^L 3,50 €
 - Tomatensuppe
 - Tomato soup
3. *Zuppa di pesce*^{BIDIR} 6,90 €
 - Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Muscheln
 - Fish soup with seafood and mussels

Antipasti – Vorspeisen – Starters

4. *Antipasti Misti* 8,70 €
 - Vegetarischer Vorspeisenteller
 - Vegetarian starter plate
5. *Prosciutto Melone* 8,50 €
 - Parmaschinken mit Zuckermelone
 - Smoked parma ham with muskmelon
6. *Carpaccio di Manzo*^G 8,90 €
 - Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan
 - Beef carpaccio with rocket salad and parmesan
7. *Mozzarella Pomodori e Basilico*^G 8,50 €
 - Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
 - Mozzarella with tomatoes and basil

Insalata – Salate – Salads

8. *Insalata Misti* 4,90 €
 - Gemischter Salat
 - Mixed salad
9. *Insalata di Rucola e Parmigiano*^G 6,90 €
 - Rucolasalat mit Parmesan
 - Rocket salad with parmesan
10. *Insalata Tonno*^D 7,30 €
 - Thunfischsalat
 - Tuna salad
11. *Insalata Pecorino*^G 7,50 €
 - Gemischter Salat mit Schafskäse und Oliven, dazu Pizzabrot
 - Mixed Salad with feta cheese and olives, served with pizza bread
12. *Insalata di Pollo* 8,50 €
 - Gemischter Salat mit gegrillter Hühnerbrust
 - Mixed salad with grilled chicken
13. *Insalata Frutti di Mare*^{BIDIR} 8,90 €
 - Gemischter Salat mit Meeresfrüchten
 - Mixed salad with seafood

Pasta – Nudeln – Noodles

- | | | |
|-----|--|---------|
| 14. | <i>Spaghetti Aglio e Olio Peperoncino</i> ^{AIC}
- Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino
- Noodles with olive oil, garlic and peperoncino | 7,30 € |
| 15. | <i>Spaghetti Pomodoro e Basilico</i> ^{AIC}
- Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum
- Spaghetti with tomato sauce and basil | 6,90 € |
| 16. | <i>Spaghetti Frutti di Mare</i> ^{AIBICIDIRIO}
- Spaghetti mit Meeresfrüchten und frischen Tomaten in Weißweinsauce
- Spaghetti with seafood with fresh tomatoes in white wine sauce | 9,80 € |
| 17. | <i>Spaghetti Bolognese</i> ^{AICIL}
- Spaghetti mit Bolognesesauce
- Spaghetti with bolognese sauce | 7,90 € |
| 18. | <i>Spaghetti Carbonara</i> ^{AICIG}
- Spaghetti mit Speck und Ei in cremiger Sahnesauce
- Spaghetti with bacon, egg and cream sauce | 8,30 € |
| 19. | <i>Penne Arrabbiata</i> ^{AICIG}
- Penne mit Tomaten, Knoblauch und scharfe Peperoncino
- Penne with tomatoes, garlic and spicy peperoncino | 7,90 € |
| 20. | <i>Penne Alla Matriciano</i> ^{AICIO}
- Penne mit Speck, Zwiebeln, Tomaten in Weißweinsauce
- Penne with bacon, onions and tomatoes in white wine sauce | 8,50 € |
| 21. | <i>Gnocchi al Gorgonzola</i> ^{AICIG}
- Hausgemachte Gnocchi in Gorgonzolasauce
- Housemade gnocchi with gorgonzola sauce | 8,90 € |
| 22. | <i>Gnocchi al Pesto</i> ^{AICIG}
- Hausgemachte Gnocchi mit Basilikum Pesto
- Housemade gnocchi with basil pesto | 8,50 € |
| 23. | <i>Ravioli Spinaci e Ricotta</i> ^{AICIG}
- Hausgemachte Ravioli mit Spinat- und Ricottafüllung in Mascarponesauce
- Housemade ravioli filled with spinach and ricotta in mascarpone sauce | 9,30 € |
| 24. | <i>Tagliatelle Salmone</i> ^{AICIDIO}
- Hausgemachte Tagliatelle mit Lachs und Spinat in Cognac flambiert
- Housemade tagliatelle with salmon and spinach flambéed in cognac | 9,90 € |
| 25. | <i>Tagliolini Tartufo</i> ^{AIC}
- Hausgemachte Tagliolini mit Trüffelsauce
- Housemade tagliolini with truffle sauce | 12,50 € |
| 26. | <i>Risotto con Scampi</i> ^B
- Risotto mit Scampi in Tomatensauce
- Risotto with scampi and tomato sauce | 13,90 € |
| 27. | <i>Tris Noli</i> ^{AICIG}
- Drei verschiedene Nudelsorten mit drei verschiedenen, saisonalen Saucen
- Three sorts of noodles with three different, seasonal sauces | 14,90 € |
| 28. | <i>Lasagne Al Forno</i> ^{AICIG} | 8,90 € |

Pizze – Pizzas

- | | | |
|-----|---|--------|
| 29. | <i>Margherita</i> ^{AIG}
- Tomaten, Käse Oregano
- Tomato, cheese, oregano | 6.90 € |
| 30. | <i>Siciliana</i> ^{AIDIG}
-Tomaten, Käse, Oliven, Kapern, Sardellen, Oregano
-Tomato, cheese, olives, capers, anchovies, oregano | 7.90 € |
| 31. | <i>Trittate di Carne</i> ^{AIGIL}
- Tomaten, Käse, Fleischsauce, Oregano
- Tomato, cheese, meat sauce, oregano | 7.90 € |
| 32. | <i>Bella Donna</i> ^{AIG}
- Frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum
- Fresh tomatoes, mozzarella, basil | 8.50 € |
| 33. | <i>Al Tonno</i> ^{AIDIG}
- Tomaten, Käse, Thunfisch, Oregano
- Tomato, cheese, tuna, oregano | 8.50 € |
| 34. | <i>Salami</i> ^{AIG}
- Tomaten, Käse, Salami, Oregano
- Tomato, cheese, salami, oregano | 8.50 € |
| 35. | <i>Cardinale</i> ^{AIG}
- Tomaten, Käse, Schinken, Oregano
- Tomato, cheese, boiled ham, oregano | 8.30 € |
| 36. | <i>Verdura</i> ^{AIG}
- Tomaten, Käse, frisches Gemüse, Oregano
- Tomato, cheese, fresh vegetables, oregano | 8.50 € |
| 37. | <i>Zucchini</i> ^{AIG}
-Tomaten, Käse, Zucchini, Mascariño, Basilikum, Oregano
-Tomato, cheese, zucchini, mascarino, basil, oregano | 8.30 € |
| 38. | <i>Diavolo</i> ^{AIG}
- Tomaten, Käse, Schinken, Pfefferoni, Oregano
- Tomato, cheese, boiled ham, pepper, oregano | 8.50 € |
| 39. | <i>Hawaii</i> ^{AIG}
- Tomaten, Käse, Schinken, Ananas, Oregano
- Tomato, cheese, boiled ham, pineapple, oregano | 8.50 € |

Pizze – Pizzas

- | | | |
|-----|--|--------|
| 40. | <i>Fiorentina</i> ^{AIG}
- Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Oregano
- Tomato, cheese, boiled ham, mushrooms, oregano | 8,90 € |
| 41. | <i>Quattro stagioni</i> ^{AIG}
- Tomaten, Käse, Champignons, Artischocken, Schinken, Oregano
- Tomato, cheese, mushrooms, artichokes, boiled ham, oregano | 8,90 € |
| 42. | <i>Catalana</i> ^{AIG}
- Tomaten, Käse, Zucchini, Melanzani, Hühnerbrust, Oregano
- Tomato, cheese, zucchini, eggplant, chicken breast, oregano | 9,30 € |
| 43. | <i>Provinciale</i> ^{AIG}
- Tomaten, Käse, Speck, Pfefferoni, Mais, Oregano
- Tomato, cheese, bacon, pepper, maize, oregano | 8,90 € |
| 44. | <i>Rusticana</i> ^{AICIG}
- Tomaten, Käse, Champignons, Speck, Artischocken, Oliven, Ei
- Tomato, cheese, mushrooms, bacon, artichokes, olives, egg | 9,80 € |
| 45. | <i>Quattro Formaggio</i> ^{AIG}
- Tomaten, Dolcelatte, Tellegio, Mozzarella, Oregano
- Tomato, dolcelatte, tellegio, mozzarella, oregano | 8,90 € |
| 46. | <i>Calzone</i> ^{AIDIG}
- Tomaten, Käse, Champignons, Schinken, Artischocken, Sardellen
- Tomato, cheese, mushrooms, boiled ham, artichokes, anchovies | 9,70 € |
| 47. | <i>Frutti Di Mare</i> ^{AIBIDIGIR}
- Tomaten, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano
- Tomato, cheese, seafood, garlic, oregano | 9,90 € |
| 48. | <i>Capricciosa</i> ^{AIDIG}
- Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Sardellen, Oregano
- Tomato, cheese, boiled ham, mushrooms, artichokes, olives, anchovies, oregano | 9,70 € |
| 49. | <i>Noli</i> ^{AIDIGIR}
- Tomaten, Käse, Muscheln, Schrimps, Sardellen, Oregano
- Tomato, cheese, mussels, shrimps, anchovies, oregano | 9,90 € |
| 50. | <i>Prosciutto</i> ^{AIG}
- Tomaten, Käse und geräucherter, edler „San Daniele“ Schinken
- Tomato, cheese and smoked, high quality „San Daniele“ ham | 9,90 € |

Carne – Fleisch - Meat

- | | | |
|-----|--|---------|
| 51. | <i>Scaloppine Noli</i> ^{AICIG}
- Kalbsfleisch in Trüffelsauce und hausgemachte Gnocchi
- Veal with truffle sauce and housemade gnocchi | 13,90 € |
| 52. | <i>Scaloppine Al Limone</i> ⁰
- Kalbsfleisch in Zitronen-Weißweinsauce und Gemüse
- Veal with lemon-white wine-sauce and vegetables | 13,80 € |
| 53. | <i>Saltimbocca alla Romana</i> ⁰
- Kalbsfleisch mit Parmaschinken, frischem Salbei in Weißweinsauce und Petersilienkartoffeln
- Veal with boiled parma ham, fresh sage with white wine sauce and parsley potatoes | 14,90 € |
| 54. | <i>Bistecca Champignon Sauce Noli</i> [*]
- Beiried in frischer Champignon-Cognac-Sauce und Risotto
- Sirloin with champignon-cognac-sauce and risotto | 14,90 € |
| 55. | <i>Bistecca alla Gorgonzola</i> ^G
- Beiried mit Gorgonzolasauce und Rosmarinkartoffeln
- Sirloin with gorgonzola sauce and potatoes with rosemary | 14,80 € |
| 56. | <i>Filetto al Pepe Verole</i> ^{AICIG}
- Rinderfilet in grüner Pfeffersauce und Polenta
- Fillet of beef with green pepper sauce and polenta | 19,90 € |
| 57. | <i>Costo letto di Agnello alla Griglia</i>
- Gegrillte Lammkoteletts mit Gemüse
- Grilled lamb chops with vegetables | 15,90 € |
| 58. | <i>Petto di pollo Piemontese</i> ⁰
- Gegrillte Hähnchenbrust mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten in Weißweinsauce mit Risotto
- Fillet of chicken with pepper, onion, tomatoes with white wine sauce and risotto | 12,90 € |
| 59. | <i>Carne alla Griglia per due persone</i>
- Gemischte Grillplatte für zwei Personen
- Mixed grill plate for two persons | 34,50 € |

Pesce – Fisch - Fish

- | | | |
|-----|--|---------|
| 60. | <i>Calamari alla Griglia</i> ^D
- Gegrillte Calamari aus der Pfanne mit Salat und Kartoffeln
- Grilled calamari from the pan with salad and potatoes | 11,90 € |
| 61. | <i>Salmone Vino bianco</i> ^{DIO}
- Lachsfilet in Weißweinsauce mit Petersilienkartoffeln
- Fillet of salmon with white wine sauce and parsley potatoes | 13,90 € |
| 62. | <i>Piatto di pesce misto</i> ^D
- Calamari, Zander- und Lachsfilet aus der Pfanne mit Knoblauchsauce und Grillgemüse
- Calamari, pike-perch and salmon filet from the pan with garlic sauce and grilled vegetables | 19,90 € |
| 63. | <i>Luccio</i> ^D
- Zanderfilet aus der Pfanne mit Knoblauchsauce und gegrillten Kartoffeln
- Pike-perch filet from the pan with garlic sauce and grilled potatoes | 13,50 € |
| 64. | <i>Pesce Persico</i> ^D
- Viktoriabarsch trocken gegrillt oder aus der Pfanne mit Knoblauchsauce und Kartoffeln
- Victoria perch grilled or from the pan with garlic sauce and potatoes | 13,90 € |

Contorni – Beilagen – Side dishes

Spinaci – Spinat – Spinach	
Patate – Kartoffeln – Potatoes	3,90 €
Risotto – Risotto – Risotto	
Insalata contorno – Beilage Salat – Side salad	
<i>Bruschetta al Pomodoro</i> ^{AIG}	3,90 €
Bruschetta mit Tomaten Bruschetta with tomatoes	
<i>Focaccia al rosmarino</i> ^{AIG}	5,30 €
Pizzabrot mit Rosmarin Pizza bread with rosemary	
<i>Grissini con aglio</i> ^{AIG}	1,90 €
Pizzastangerl, auf Wunsch mit Knoblauch Breadsticks, by request with garlic	
<i>Focaccia con formaggio Noli</i> ^{AIG}	8,90 €
Pizzabrot mit verschiedenen Käsesorten Pizzabread with different kind of cheese	

Dolci – Süßes – Desserts

<i>Tiramisu</i> ^{CIFIG}	3,70 €
<i>Profiteroles</i> ^{AICIFIG}	4,00 €
Hausgemachte Profiterol mit Vanillecremefüllung und Schokoladensauce Housemade profiterol with vanilla filling and chocolate sauce	
<i>Panna cotta</i> ^G	3,50 €
Panna Cotta in Himbeerspiegel und Früchte Panna Cotta with raspberry sauce and fruits	
<i>Sorbetto Limone</i> ^O	4,90 €
Zitronensorbet mit Prosecco Lemon sorbet with Prosecco	
<i>Macedonia di frutta</i>	4,50 €
Frischer Früchtesalat Fresh fruit salad	

Bevande analcoliche – Alkoholfreie Getränke – Nonalcoholic drinks

Coca Cola, Fanta, Almdudler	0,33 l	3,20 €
	0,5 l	4,50 €
Apfelsaft, Orangensaft, Spezi, Eistee	0,25 l	2,90 €
	0,5 l	4,50 €
Tonic Water, Tonic Bitter Lemon	0,2 l	3,40 €
Pago Aprikose, Erdbeere, Schwarze Johannisbeere	0,2 l	3,50 €
Apfel- oder Orangensaft gespritzt mit Soda oder Wasser	0,25 l	2,80 €
	0,5 l	3,90 €
Soda	0,25 l	2,20 €
	0,5 l	2,90 €
Soda Zitron, Soda Himbeer, Soda Holunder	0,25 l	2,20 €
	0,5 l	3,20 €
Gasteiner Mineralwasser	0,33 l	2,90 €
San Pellegrino Mineralwasser	0,7 l	4,90 €
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1,5 l	5,50 €
Red Bull	0,25 l	4,30 €

Caffe – Kaffee – Coffee

Kleiner Espresso		2,50 €
Kleiner Brauner ^G		2,80 €
Grosser Espresso		4,20 €
Grosser Brauner ^G (doppelter Espresso mit Milch)		4,40 €
Cappuccino mit Schaum ^{FIG}		3,70 €
Cappuccino mit Schlagobers ^{FIG}		3,90 €
Melange ^{FIG}		2,90 €
Verlängerter		2,90 €
Caffe Latte ^{FIG}		3,90 €
Eiskaffee ^{AIFIG}		4,90 €
Cafe Corretto mit Grappa [*]		5,90 €

Bevande calde – Warme Getränke – Hot drinks

Tee (Schwarz, Kamille, Pfefferminz, Hagebutten, Früchte)		2,90 €
Tee mit Zitrone		3,50 €
Tee mit Rum [○]		3,90 €
Glühwein [○]		4,50 €
Heiße Schokolade mit Schlagobers ^G		3,90 €
Kakao mit Amaretto ^{FIGI*}		4,50 €
Warme oder kalte Milch ^G	0,25 l	1,90 €

Aperitivi – Aperitifs

Martini Bianco [*]		3,50 €
San Pellegrino Bitter	0,1 dcl	2,90 €
Grappa [*]	0,2 dcl	3,00 €
Campari, Campari Soda [*]	0,4 dcl	3,50 €
Campari Orange [*]	0,4 dcl	3,90 €

Binne – Biere - Beers

<i>Vom Fass:</i>			
Kaiser Bier ^A	<i>Seidel</i>	0,3 l	3,20 €
	<i>Krüge</i>	0,5 l	3,90 €
<i>Flaschenbiere:</i>			
Weizenbier Hefe ^A		0,5 l	4,30 €
Schlossgold Alkoholfreies Bier ^A		0,5 l	4,30 €
Radler ^A		0,5 l	4,50 €
Heineken ^A		0,33 l	3,90 €
Weiselburger Stammbräu ^A		0,5 l	4,90 €

Offene Weine – Wines by the Glass

Vini bianchi – Weissweine – White wines

Kremser Veltliner [○]	1/8 l	2,20 €
	1/4 l	4,20 €
Frascati [○]	1/8 l	2,20 €
	1/4 l	4,20 €
Pinot Grigio [○]	1/8 l	2,50 €
	1/4 l	4,50 €
Soave [○]	1/8 l	2,50 €
	1/4 l	4,50 €
Lambrusco Weiss [○]	1/8 l	2,20 €
	1/4 l	4,30 €
Weisser Spritzer [○]		2,70 €

Vini rossi – Rotweine – Red wines

Blaufränkisch [○]	1/8 l	2,20 €
	1/4 l	4,20 €
Valpolicella [○]	1/8 l	2,50 €
	1/4 l	4,50 €
Chianti [○]	1/8 l	2,50 €
	1/4 l	4,70 €
Bardolino [○]	1/8 l	2,20 €
	1/4 l	4,20 €
Lambrusco Rot [○]	1/8 l	2,20 €
	1/4 l	4,20 €
Roter Spritzer [○]		2,70 €

Vini da dessert – Dessertweine – Dessert wines

Crema Marsala [○]	1/8 l	3,20 €
	1/4 l	4,90 €

Bottiglia – Flaschenweine – Wine bottles

Vini bianchi italiani – Italienische Weissweine – Italian white wines

Frascati [○]	0,75 l	19,90 €
Pinot Grigio [○]	0,75 l	22,50 €
Lambrusco Weiss [○]	0,75 l	19,90 €
Verdicchio [○]	0,75 l	23,50 €

Vini rossi italiani – Italienische Rotweine – Italian red wines

Chianti [○]	0,75 l	21,50 €
Valpolicella [○]	0,75 l	19,90 €
Lambrusco Rot [○]	0,75 l	19,90 €
Nero d' Avola [○]	0,75 l	23,50 €
Barolo [○]	0,75 l	39,50 €
Brunello di Montalcino [○]	0,75 l	59,50 €

Sciampagna – Champagner – Champagnes

Glas Sekt [○]		3,50 €
Glas Sekt Orange [○]		3,90 €
Glas Sekt Aperol [○]		4,90 €
Sektflasche Schlumberger (Goldeck) [○]		19,50 €

Liquore – Likoere – Liqueur

Sambucca *	0,2 dcl	3,00 €
Amaretto di Saronna *	0,2 dcl	3,00 €
Bailey's (Irish Cream) *	0,2 dcl	3,00 €

Alcoholici – Spirituosen – Spirits

Inlaender Rum *	0,4 dcl	3,00 €
Weinbrand *	0,2 dcl	3,00 €
Cognac "Remy Martin" *	0,4 dcl	4,90 €
Whiskey "Chivas Regal" *	0,4 dcl	5,80 €
Vodka *	0,2 dcl	3,00 €
Grappa *	0,2 dcl	3,00 €
Ramazotti *	0,2 dcl	3,00 €
Gordon Gin *	0,2 dcl	3,00 €
Fernet Branca *	0,2 dcl	3,00 €

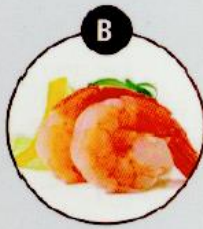
Alle Preise inkl. MWSt.

Allergikerinformation

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX EMPFEHLUNG



A
Glutenhaltiges
Getreide



B
Krebstiere



C
Eier



D
Fisch



E
Erdnüsse



F
Soja



G
Milch



H
Schalenfrüchte



L
Sellerie



M
Senf



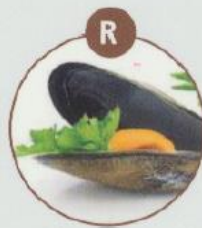
N
Sesam



O
Sulfite



P
Lupinen



R
Weichtiere

★ Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken