



## Tartare alla Fantasia

---

<b>Beef</b> , Rinderfilet als Tartar zum Selbstanrichten	12,90
<b>Salmone</b> , Lachstartare mit Avocado, D	12,90
<b>Spada</b> , Schwertfischtartare mit Mango, D	16,90
<b>Tonno</b> , Thunfischtartare mit Honig-Senf-Cognac, D	18,90
<b>Tris</b> , Dreierlei Tartare, D	24,90

## Carpaccio de Lux

---

<b>Carpaccio di Manzo</b> , Rinderfilet hauchdünn geschnitten, mit Rucola und gehobeltem Parmesan, G	9,80
<b>Salmone</b> , frischer Lachs, hauchdünn geschnitten, mit Rucola und geh. Parmesan, DG	12,90
<b>Polipo</b> , gekochter Oktopus hauchdünn geschnitten mit Rucola und gehobeltem Parmesan, DG	14,90
<b>Spada</b> , geräucherter Schwertfisch, hauchdünn geschnitten, mit Rucola und gehobeltem Parmesan, DG	16,90
<b>Tonno</b> , frischer Thunfisch, hauchdünn geschnitten, mit Rucola und gehobeltem Parmesan, DG	18,90
<b>Tris</b> , Dreierlei Carpaccio, hauchdünn geschnitten, mit Rucola und gehobeltem Parmesan, DG, D	24,90

## Bruschetta - je 2 Stück

---

<b>Bruschetta Pomodoro</b> , mit Baby Mozzarella, Tomatenwürfel, Basilikum, Knoblauch	6,50
<b>Bruschetta di Pesto</b> , mit Basilikum Pesto und geräuchertem Lachs	8,80
<b>Bruschetta di Parma</b> , mit Parma - Prosciutto, Rucola und Parmesan	8,80
<b>Bruschetta di Tartufo</b> , mit Trüffelcreme bestrichen und Panceta di Lardo (Speck)	11,50

## Zuppe

---

<b>Minestrone</b> Italienische klare Gemüsesuppe, L	4,50
<b>Zuppa Frittata</b> Frittatensuppe, ACG	3,20
<b>Crema di Pomodoro</b> Tomatencremesuppe mit Baby Mozzarella, G	5,50
<b>Vellutata d'Aglio</b> Knoblauchcremesuppe, G	5,50
<b>Zuppa di Pesce</b> Fischsuppe auf mediterrane Art, mit Meeresfrüchten	8,50

## Insalate

---

<b>Insalata Gorgio</b> , Salate der Saison mit Schafskäse, Parmesan und Hühnerfleisch-Stückchen, GO	9,50
<b>Insalata di Caprese</b> , mit Rucola, Kirschtomaten und frischem Büffelmozzarella G	9,80
<b>Insalata Belvedere</b> , Salat der Saison, gegrillter Speck, Bratkartoffel, mit Trüffelöl verfeinert, GO	10,80
<b>Insalata Greca</b> , Salat der Saison, mit Schafskäse und Kalamata Oliven	6,50.-
<b>Insalata Mista</b> , kleiner gemischter Salat der Saison	3,50
<b>Insalata Verde</b> , kleiner grüner Salat der Saison	3,50

## Antipasti

---

<b>Antipasti Misto di Pesce</b> Gemischte italienische Fischspezialitäten, DBGR	12,80
<b>Antipasti Misto</b> Gemischte italienische Fleischspezialitäten, G	9,80
<b>Antipasti Mediterraneo</b> Gemischte italienische mediterrane Spezialitäten	9,80
<b>Formaggio Misto</b> Verschiedene Käsesorten mit Früchten der Saison	14,80



**Pasta zu ihrer freien Auswahl mit Spaghetti, Tagliatelle, Penne oder Gnocchi (Mittwoch alle Pasta's um 7€)**

**Aglio e Olio e Peperoncino**

Olivenöl, Knoblauch, Chili und Petersilie, A 7,20

**Al' Arrabiata**

Pikante Tomaten-Knoblauchsauce, A 8,20

**Al' Amatriciana**

Pikante Tomaten, Knoblauchsauce mit Speck, A 9,80

**Bolognese**

Pasta mit Fleischsauce, AG 9,80

**Carbonara**

mit Oberssauce, Speck und Parmesan, CG 8,90

**Napoli**

mit Tomatensauce und Baby Mozzarella, AG 9,50

**Alla Gamberetti**

mit Shrimps, Rucola und Cremesauce, ABG 12,80

**Alla Angelina**

mit Shrimps und Basilikum-Pesto, AG 12,80

**Al Salmone**

mit Cremesauce und geräuchertem Lachs, ADG 12,40

**Dolce Late e Noci**

mit Walnüssen in Käsesauce, AGH 12,40

**Al Pesto Govanese**

mit frischem Basilikum-Pesto 12,80

**Frutti di Mare**

mit frischen Meeresfrüchten, ABDR 14,30

**Al Porcini (ausgenommen)**

mit frischen Steinpilzen und Cremesauce 16,80

**Al Tartufo (ausgenommen)**

mit Parmesan, Trüffelcremesauce, AG 17,90

**Lasagne alla Toscana**

Hausgemachte Lasagne Bolognese 9,80

**Risotto**

**Risotto Mediterraneo**

Risotto mit frischem Gemüse, G 12,80

**Risotto al Spinaci**

Risotto mit Spinat und Schafskäse, G 12,80

**Risotto Mirabella**

Risotto mit Erbsen, Putenfleisch und Curry 14,50

**Risotto al Porcini**

Risotto mit frischen Steinpilzen, G 16,80

**Risotto Frutti di Mare**

Risotto mit Meeresfrüchten, BGR 16,80

**Risotto al Tartufo**

Risotto mit Trüffelcreme verfeinert, G 18,90

**Risotto al Nero di Sepia**

schwarzes Risotto mit Tintenfisch, Knoblauch und Weißwein, BG 18,90

**Risotto alla Milanese con Prosecco e Saffron**

Risotto mit Shrimps, Erbsen, Prosecco & Safran 18,90

**Muscheln**

**Spaghetti Vongole**

Venusmuscheln in Olivenöl mit Knoblauch, Chili und Petersilie verfeinert 16,80

**Cozze al Vino bianco**

Miesmuscheln in Weißwein-Knoblauchsauce 12,80

**Cozze al Pomodoro**

Miesmuscheln in pik. Knoblauch-Tomatensauce 12,80

**Capesante**

überbackene Jakobsmuscheln  
Oder gegrillt, je Stück R 3,90

**Austern**

werden 3-mal die Woche frisch geliefert 3,50



## Pesce (Freitag ist Fischtag 12,90)

---

### Branzino alla Griglia (Fischtag)

Wolfsbarsch Filet gegrillt,  
mit Grillgemüse und Bratkartoffeln, D 14,80

### Orata alla Griglia (Fischtag)

Goldbrassen Filet gegrillt,  
mit Grillgemüse und Bratkartoffeln, D 14,80

### Scorfano alla Griglia

Drachenkopf Filet gegrillt,  
mit Grillgemüse und Bratkartoffeln, D. 18,90

### Calamari alla Griglia (Fischtag)

Calamari gegrillt auf Blattsalat, BD 14,80

### Calamari Fritti

Calamari frittiert mit Sauce Tartare, BDG 15,80

### Dreierlei Calamari, je 2 Stück

gefüllt mit Spinat und Schafskäse  
gefüllt mit Prosciutto und Parmesan  
gegrillt mit Knoblauch und Weißwein, BDG 22,80

### Salmon all Griglia (Fischtag)

Lachsfilet vom Grill,  
mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln 14,80

### Sogliola alla griglia

Seezunge vom Grill,  
mit Grillgemüse und Bratkartoffeln, D 22,80

### Tonno alla Griglia

Thunfischsteak vom Grill mit Grillgemüse,  
Bratkartoffeln - übergossen mit Knoblauch,  
Kirschtomaten und Olivenöl auf mediterraner Art, D 24,50

### Spada alla Griglia

Schwertfisch vom Grill, mit Grillgemüse,  
Bratkartoffeln - übergossen mit Knoblauch,  
Kirschtomaten und Olivenöl auf mediterraner Art, D 24,50

### Gamberoni alla griglia

Riesengarnelen vom Grill mit Knoblauch,  
Weißbrot 23,50

### Coda di Rospo Mediterraneo

Seeteufel Filet vom Grill mit Grillgemüse,  
Bratkartoffeln - übergossen mit Knoblauch,  
Kirschtomaten und Olivenöl auf mediterrane  
Art, D 24,50

### Gamberoni alla Buzara

Oktopus, Riesengarnelen und Calamari in  
pikanter Tomaten-Knoblauchsauce, B 23,50

### Polpo alla Griglia

Gegrillter Oktopus - übergossen mit Knoblauch,  
Kirschtomaten und Olivenöl auf mediterrane Art 22,80

\*\*\* Diverse Fische (1. Klasse) nach Gewicht, je dag 0,50

## Pesce per due

---

### Grigliata di Pesce per due Persone

Gemischte Fischplatte mit Meeresfrüchten, Muscheln  
und Fischfilets, für 2 Personen mit Grillgemüse und  
Bratkartoffeln, BDR 62,-

### Branzino – Orata, al forno per due persone

Wolfsbarsch oder Goldbrasse im Ganzen,  
15 Minuten gedünstet, danach 20 Minuten gegrillt  
ca. 1.000g für 2 Personen, mit Grillgemüse und  
Bratkartoffeln, D 55,-

### Branzino – Orata, al Sale per due Persone

Wolfsbarsch oder Goldbrasse mit Salzkruste,  
überdeckt, ca. 1.000g, geeignet für 2 Personen,  
mit Grillgemüse und Bratkartoffeln, D 55,-

### Rambo, Scorfano oder St. Peter Fish alla Griglia per due Persone

Steinbutt, Drachenkopf oder St. Petersfisch im Ganzen,  
gegrillt oder Al Forno, ca. 1.000g, geeignet für  
2 Personen, mit Grillgemüse und Bratkartoffeln, D 65,-



## Carne

---

### Piatto di Carne alle Griglia

gegrillte Fleischplatte mit Rinderfilet 120g,  
Schweinefilet 120g, Hühnerfilet 120g und  
1stk Lammkotelett mit hausgemachten Pommes 27,50

### Tagliata di Manzo

Rinderfilet auf Rucola – Kirschtomatenbett 24,50

### Bisteca di Manzo-Casillo

Rinderfilet mit einem Spiegelei, Folienkartoffel, C 27,50

### Salca di Pepe di Manzo

Rinderfilet in Pfeffersauce 24,50

### Strisce di Manzo

Rindergeschnetzeltes mit Gemüse, in pikanter  
Tomatensauce nach toskanischer Art 19,50

### Costoletta d'Agnello, 5 Stück

Lammkoteletts mit hausgemachten Pommes  
frites 24,50

### Saltimbocca di Pollo

Hühnerfilet überbacken mit Speck und Mozzarella 12,80  
Kalbfleisch überbacken mit Speck und Mozzarella 17,80

### Piccata Milanese mit Pasta Pomodoro

Schwein- oder Hühnerfilet, AG 15,80  
vom Kalb 19,80

### Wiener Schnitzel

vom Kalb mit hausgemachten Pommes frites 16,80  
Schwein oder Huhn 9,80

### Cordon Bleu

Hühnerfilet oder Schwein  
mit hausgemachten Pommes frites 11,90

### Bauern Cordon Bleu

Hühnerfilet oder Schwein, mit Zwiebel und  
Speck, mit hausgemachten Pommes frites 13,80

### Steirisches Schnitzel

mit einer Kürbiskernpanier, Preiselbeeren  
und hausgemachten Pommes frites vom Kalb 18,90

## Carne per due

---

### Piatto di Carne alle Griglia

gegrillte Fleischplatte mit Rinder-, Schweine-,  
Hühnerfilet, Lammkotelett und Schnitzel,  
ca. 1500g, mit hausgemachten Pommes frites 62,-

### T-Bone Steak, ca. 1200g

Zartes Rinderfilet mit einem Beiried,  
Grillgemüse, hausgemachte Pommes frites 55,-

### Tomahawk Steak, ca. 1200g

Zartes Riesensteak mit Knochen, Grill Gemüse  
und hausgemachten Pommes frites 55,-

## Dolce

---

Tiramisu, G 4,50

Walnuss-Traum weiß & schwarze Schokolade. 4,50

Creme Brulée, G 5,50

Sorbeto al Limone - Zitronensorbet, G 5,50

Panna Cotta, G 4,50

Profiteroles, G 4,50

Mohr im Hemd 4,50

Dolci Misti, G

Gemischter Nachspeiseteller 8,80

Piatto di Frutta, Früchteteller 8,80

Formaggio misto Italiano con Frutta,  
Italienischer Käseteller mit Früchten, G 14,80

## Pizza ( Pizzatag Dienstag & Donnerstag alle Pizza's um 6€)

---

Focaccia  
Rosmarin, Olivenöl, AG 5,50

Focaccia mozzarella  
Mozzarella, Olivenöl, AG 6,50

Pizza Brot 3,10

Pizza Stangerl 3,10



## Pizza alle um €6.-Dienstag & Donnerstag

### Margarita

Tomaten, Käse, Oregano, AG 6,50

### Caprese

Tomaten, Mozzarella, Cocktailtomaten, Basilikum, Oregano, AG 7,50

### Siciliana

Tomaten, Käse, Sardellen, Pfefferoni, Oliven, Oregano, ADG 8,40

### Cardinale

Tomaten, Käse, Schinken, Oregano, AG 7,40

### Funghi

Tomaten, Käse, Pilze, Oregano, AG 6,80

### Quattro Stagioni

Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Pilze, Artischocken, Oregano, AG 8,40

### Salami

Tomaten, Käse, Salami, Oregano, AG 7,40

### Pizza Fantasia

Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Spargel, Ei, Oregano, ACG 8,40

### Piccola Italia

nach Wunsch (max. 6 Beläge), AG 9,80

### Bolognese

Tomaten, Käse, Fleischsauce, Oregano, AG 7,40

### Verde Popeye

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Spinat, AG 7,10

### Quattro formaggi

Tomaten, mit 4 verschiedenen Käsesorten, Oregano, AG 7,70

### Al Frutti di Mare

Tomaten, Käse, Meeresfrüchte, Zwiebel, Oregano, ABDGR 8,50

### Diavolo (scharf)

Tomaten, Käse, Schinken, Zwiebel, scharfe Pfefferoni, Oregano, AG 7,40

### Capricciosa

Tomaten, Käse, Schinken, Artischocken, Oliven, Oregano, AG 7,40

### Sorrento

Tomaten, Käse, Schinken, Pilze, Oregano, AG 7,40

## Käserand als extra um € 3.-

### Rusticana

Tomaten, Käse, Speck, Zwiebel, Mais, Knoblauch, Ei, Oregano, AG 8,40

### Tonno

Tomaten, Käse, Zwiebel, Thunfisch, Oregano, ADG 7,40

### Calzone (gefüllte Pizza)

Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Zwiebel, Oregano, AG 8,70

### Al Capone

Tomaten, Käse, Salami, Mais, Zwiebel, Schafskäse, Oregano, AG 8,70

### Hawaii

Tomaten, Käse, Schinken, Ananasstücke, AG 7,70

### Napoli

Tomaten, Käse, Paprika, Pilze, Mais, Oregano, AG 7,40

### Al Salmone

Tomaten, Mozzarella, Räucherlachs, Spinat, Oregano, AG 8,50

### Provinciale

Tomaten, Käse, Speck, Salami, milde Pfefferoni, Zwiebel, Mais, Oregano, ADG 9,20

### Venezia

Tomaten, Käse, Shrimps, Kapern, Oregano, ABG 9,20

### Toscana

Tomaten, Käse, Prosciutto, Rucola und Parmesan, AG 9,50

### Al Amatriciana

Tomaten, Käse, scharfe Salami, Oliven, Oregano, AG 9,20

### Gigante

Tomaten, Mozzarella, Shrimps, Rucola, frische Tomaten, gerösteter Speck, ABG 10,50

### Don Gorgio

Tomaten, Käse, scharfe Salami, Schafskäse, Oliven, Mais, scharfe Pfefferoni, AG 9,50

### Amore al' Italiana Familienpizza (ausgenommen)

Überraschungspizza für 2 Personen, AG 18,00

\*\*\*  
für jede zusätzliche Beilage 0,50  
\*\*\*

Zusätzliche spezielle Beilagen: Fische, Meeresfrüchte, Mozzarella, Thunfisch, Prosciutto, Hühnerfleisch, scharfe Salami, Schrimps, Basilikum, Creme Fresh Fleischsauce, Lachs, Sardellen, Parmesan, Ruccola, Kirschtomaten oder Oliven. 1.-



# Getränke

## Alkoholfrei

Cola, Cola Light, Cola Zero, Sprite, Almdudler, Frucade 0,33L	2,70
Cola, Cola Light, Cola Zero, Sprite, Almdudler, Frucade 0,5L	4,20
Eistee – Pfirsich, Zitrone 0,33L	2,70
Soda - Zitrone, Himbeer, Hollunder 0,5L	3,20
Mineralwasser 0,25L	2,30
Mineralwasser 0,50L	3,20
Mineralwasser 0,75L	4,50
Schweppes - Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale 0,2L	2,50
Fruchtsäfte - Marille, Mango, Apfel, Orange, Erdbeere, Johannisbeer, ACE 0,2L	2,50
Fruchtsäfte - gespritzt mit Soda 0,5L	3,80
Fruchtsäfte - gespritzt mit Wasser 0,5L	3,00
Sizilianische Limonaden 0,275L	3,50

## Bier

Murauer, A, 0,2L	2,40
Murauer, A, 0,3L	3,00
Murauer, A, 0,5L	3,60
Alkoholfreies Bier, A, 0,5L	3,60
Radler, A, 0,5L	3,60
Weizenbier, A, Flasche 0,5L	3,80
Wieselburger Stammbräu, A, Flasche, 0,5L	3,80
Budweiser, A, Flasche, 0,5L	3,60
Puntigammer, A, Flasche, 0,5L	3,80
Spezial Bier des Monats (bitte Kellner fragen)	4,50

## Kaffee-Tee

Kleiner Espresso	2,10
Großer Espresso	3,80
Kleiner Brauner, G	2,10
Espresso Machiatto, G	2,40
Großer Brauner, G	3,80
Verlängerter Schwarz oder Braun, G	3,20
Cappuccino, G	3,20
Caffe Latte, G	3,90
Caffè Coretto, G	5,20
Heiße Schokolade, G	3,80
Kanne Tee mit Honig und Zitrone serviert (Schwarztee, Kamille, Früchte, Pfefferminze, Jasmin, Grüntee, Kräuter)	4,50

## Aperitivi

La vie en Rose, O	4,80
Campari Soda oder Orange, O, 4 cl	3,80
Prosecco, O, 0,1L	3,20
Prosecco Rose, O, 0,1L	4,50
Martini Bianco, O, 4 cl	3,80
Aperol Spritzer, O	4,50
Prosecco Hugo, O	4,80
Champagner Laurent Perrier, O, 0,1L	12,00

## Digistivi

Grappa, O, 2 cl	4,00
Grappa di Poli, O, 2 cl	4,80
Grappa Sibona Riserva, O 2 cl	4,80
Grappa Karasek, O, 2 cl	4,80
Fernet Branca, O, 2 cl	3,80
Ramazotti, O, 2 cl	3,80
Averna, O, 2 cl	3,80
Amaro Montenegro, O, 2 cl	3,80
Limoncello, O, 2 cl	3,20

Gluten haltiges 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, Weichtier R  
Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EULEbensmittelinformationsverordnung 1169/2011).  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Alle Preise in EURO, inklusive aller A

**Vielen Dank für Ihren Besuch!**

**Wir freuen uns, Sie bald wieder als Gast bei uns begrüßen zu dürfen!**

