



*Giuseppe's*

PIZZERIA & RESTAURANT

PIZZA | PASTA | PESCE

## VORSPEISEN

---

**BRUSCHETTA** 7,40

Getoastetes Weißbrot | Tomaten | Olivenöl | Parmesan

**CROSTINI DI TONNO** 7,80

Getoastetes Weißbrot | Thunfischcreme | Balsamicozwiebeln

**GEGRILLTER BÜFFELMOZZARELLA** 14,50

Büffelmozzarella | Prosciuttomantel | Rucola | Cherrytomaten

**CARPACCIO DI MANZO** 15,80

Geeistes Rindsfilet | Balsamico | Olivenöl | Rucola | Parmesanhobel

**CARPACCIO ALLA CIPRIANI** 15,80

Geeistes Rindsfilet | Dijon-Senf-Mayonnaise | Parmesanhobel

**GAMBERI ALL'AGLIO E PEPERONCINO** 17,60

Garnelen [8 Stk.] | Knoblauch | Olivenöl | Chili

**BEEF TARTARE 120G** 17,80

**BEEF TARTARE 180G** 24,30

Klassisch oder mit Mango-Chili-Espuma

## MUSCHELN

---

**COZZE** 14,80

Miesmuscheln

**COZZE E VONGOLE** 21,50

Mies- und Venusmuscheln

Unsere Muscheln servieren wir traditionell „alla pescatora“ in  
Tomaten-Weißweinsauce mit Baguette “Toscana“.

**BAGUETTE “TOSCANA“** 1,20

**PIZZABROT MIT ROSMARIN UND KNOBLAUCH** 4,80

*Extras:* Gerne erfüllen wir Ihre Sonderwünsche – kleine Änderungen berechnen wir mit einem fairen Aufpreis.

*Allergene:* Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte direkt an unser geschultes Servicepersonal [Liste der Allergene auf der letzten Seite].

## SUPPEN

---

<b>MINISTRONE DI VERDURE</b>	<b>6,70</b>
Italienische Gemüsesuppe	
<b>CREMA DI POMODORO</b>	<b>6,70</b>
Tomatencremesuppe	

## SALATE

---

<b>INSALATA MISTA</b>	<b>8,10</b>
gemischte Salatschüssel	
<b>RUCOLA, POMODORI CILIEGIA E GRANA</b>	<b>9,80</b>
Rucola   Cherytomaten   Parmesanhobel	
<b>INSALATA DI SCAROLA</b>	<b>11,80</b>
Endiviensalat   Senf-Weißweinessig-Marinade   Speck   Kartoffeln   Knoblauch	
<b>INSALATA GRECA</b>	<b>13,90</b>
Tomaten   Gurken   Paprika   Schafskäse   Oliven   Zwiebel	
<b>INSALATA DI POLLO</b>	<b>16,50</b>
Blattsalate   gegrillte Hühnerbrust   Cherytomaten   Cocktaildressing	
<b>CAESAR SALAD</b>	<b>13,00</b>
Romanasalat   Weißbrotcroûtons   Parmesandressing	
<b>MIT GEGRILLTER HÜHNERBRUST</b>	<b>17,50</b>
<b>MIT GEGRILLTEN GARNELEN</b>	<b>19,50</b>
<b>INSALATA DI FRUTTI DI MARE</b>	<b>19,00</b>
Blattsalate   gegrillte Calamari   gegrillte Garnelen   Mangodressing	
<b>INSALATA MISTA CON FILETTO DI BRANZINO</b>	<b>19,00</b>
Blattsalate   gegrilltes Branzinofilet   Rosmarinkartoffeln   Limettendressing	

*Unsere Salate werden mit Olivenöl und Balsamico-Essig vormariniert*

<i>Salat-Extras</i>	- <b>PORTION DRESSING</b> [Haus   Joghurt   Mango]	<b>2,00</b>
	- <b>PORTION KERNÖL</b>	<b>2,50</b>
	- <b>MOZZARELLE BUFFOLA</b>	<b>4,00</b>
	- <b>GAMBAS ARGENINOS</b> [1 Stk.]	<b>2,50</b>
	- <b>THUNFIISCH</b>	<b>4,00</b>
	- <b>SCHAFFSKÄSE</b>	<b>3,50</b>

# NUDELN

---

<b>LASAGNE AL FORNO</b>	<b>14,70</b>
Pasta   Fleischsauce   Bechamel   Parmesan [im Ofen überbacken]	
 <b>SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO</b>	<b>9,90</b>
Pasta   Knoblauch   Olivenöl   frischer Chili	
<b>SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA</b>	<b>13,00</b>
Pasta   Oliven   Kapern   Sardellen   Tomatensauce	
 <b>PENNE PASTICCIATE PICCANTE</b>	<b>14,30</b>
Pasta   Fleisch-Sahnesauce   frischer Chili	
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA GIUSEPPE</b>	<b>14,30</b>
Pasta   Speck-Sahnesauce   frische Petersilie	
<b>TAGLIATELLE CON BISTECCA DI MANZO E RUCOLA</b>	<b>19,50</b>
Pasta   gegrillte Rinderhufstreifen   Rucola-Sahnesauce	
<b>GNOCCHI AL GORGONZOLA</b>	<b>15,80</b>
Pasta   Gorgonzolasauce   Walnüsse   Radicchio	
<b>GNOCCHI CON POLLO</b>	<b>15,80</b>
Pasta   Hühnerfiletstückchen   Spinat   Sahnesauce	
<b>TORTELLINI ALLA PANNA</b>	<b>14,80</b>
Pasta   Fleischfüllung   Schinken-Sahnesauce	
<b>TORTELLONI VERDE</b>	<b>15,80</b>
Pasta   Schafskäsefüllung   Tomatensauce   geräucherter Ricotta	
<b>FETTUCCINE AL SALMONE AFFUMICATO CON SPINACI</b>	<b>16,00</b>
Pasta   geräucherter Lachs   Spinat   Rahmsauce	
<b>SPAGHETTI VONGOLE ALLA PESCATORE</b>	<b>20,50</b>
Pasta   frische Venusmuscheln   Tomaten-Weißweinsauce	
<b>SPAGHETTI FRUTTI DI MARE ALLA PESCATORE</b>	<b>21,50</b>
Pasta   Calamari   Shrimps   Miesmuscheln   Venusmuscheln   Tomaten-Weißweinsauce	
<b>TAGLIATELLE CON GAMBERI</b>	<b>21,50</b>
Pasta   Garnelen   Zucchini   Tomaten-Weißweinsauce	

---

Alle Pastagerichte gibt es auch klein  
abzüglich 1,00.

 = SCHARF

GLUTENFREIE PASTA [PENNE] + 2,50

# FISCH | MEERESFRÜCHTE

---

<b>CALAMARI AI FERRI</b>	<b>21,00</b>
Gegrillte Tintenfische   Kräuterbutter   Grillgemüse   Kartoffeln oder Polenta	
<b>CALAMARI FRITTI</b>	<b>21,00</b>
Gebackene Tintenfische   Sauce Tartare   Beilagensalat	
<b>CALAMARI RIPIENI</b>	<b>23,00</b>
Gefüllte Tintenfische   Schinken   Mozzarella   Kräuterbutter   Kartoffeln oder Polenta	
<b>FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI</b>	<b>24,50</b>
Gebackene Tintenfische   gebackene Garnelen   gebackene Zucchini   Sauce Tartare   Beilagensalat	
<b>FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA CON VERDURE</b>	<b>21,50</b>
Gegrilltes Wolfsbarschfilet   mediterranes Gemüse   Rosmarinkartoffeln	
<b>CODA DI ROSPO CON SPINACI</b>	<b>25,00</b>
Gegrillte Seeteufelfilets, Blattspinat, getrocknete Tomaten	
<b>FILETTO DI BRANZINO IN SALSA DI VONGOLE</b>	<b>24,50</b>
Gegrilltes Wolfsbarschfilet   Vongole-Oliven-Weißweinsud   Polenta	
<b>PIATTO DI PESCE</b>	<b>29,50</b>
Wolfsbarschfilet   Seeteufel   Calamari   Garnelen   Cozze alla pescatore   Polenta   Gemüse	
<b>CONCHIGLIE CROSTACEI</b>	<b>29,50</b>
Calamari   Shrimps   Garnelen   Mies- u. Venusmuscheln   Seeteufel   pikante Tomaten-Weißweinsauce   Knoblauchbrot	

# FLEISCH

---

**HÜHNERBRUST GEGRILLT** 18,80

Blattspinat | Schafskäse | getrocknete Tomaten

**\*HUFTSTEAK 250G** 36,50

Potato Wedges | Mediterranes Gemüse | Pfeffer-Rahm-Sauce

**\*FILETSTEAK 250G** 45,00

Kräuterbutter-Baguette | Kräuterbutter |  
Beilagensalat oder Speck-Mais

---

**RARE**

**MEDIUM RARE**

**MEDIUM**

*\*Unsere Steaks werden medium gegart!*

**MEDIUM WELL**

**WELL DONE**

---

*Steak - Extras | Fisch - Extras*

- BEILAGENSALAT	5,50
- KARTOFFELCHIPS	3,50
- POTATO WEDGES	5,00
- POLENTA	3,00
- MEDITERRANES GEMÜSE	6,50
- SPECK-MAIS	5,00
- BLATTSPINAT	6,00
- KRÄUTERBUTTER-BAGUETTE	4,00
- KRÄUTERBUTTER	2,00
- PFEFFER-RAHM-SAUCE	4,00

# PIZZEN

---

<b>MARINARA</b>	7,60
Tomaten	
<b>MARGHERITA</b>	9,90
Tomaten   Mozzarella	
<b>FUNGHI</b>	12,00
Tomaten   Mozzarella   Champignons	
<b>PROSCIUTTO</b>	12,50
Tomaten   Mozzarella   Schinken	
<b>SALAME</b>	12,50
Tomaten   Mozzarella   Salami	
<b>PICCANTE</b>	13,70
Tomaten   Mozzarella   Sardellen   Kapern   Oliven	
 <b>DIAVOLO</b>	13,80
Tomaten   Mozzarella   Schinken   Pfefferoni	
 <b>MEPHISTO</b>	13,80
Tomaten   Mozzarella   scharfe Salami   Pfefferoni	
 <b>FORTE</b>	14,50
Tomaten   Mozzarella   scharfe Salami   gegrillte Paprika	
<b>HAWAII</b>	14,30
Tomaten   Mozzarella   Schinken   Ananas	
<b>DOLCELATTE</b>	15,00
Tomaten   Mozzarella   Schinken   Dolcelatte	
<b>SABBIADORO</b>	13,80
Tomaten   Mozzarella   Schinken   Champignons	
<b>PINETA</b>	13,80
Tomaten   Mozzarella   Salami   Champignons	
<b>LIGNANO</b>	14,30
Tomaten   Mozzarella   Schinken   Salami	
<b>FRIULI</b>	14,80
Tomaten   Mozzarella   Schinken   Salami   Champignons	
<b>CAPRICCIOSA</b>	14,80
Tomaten   Mozzarella   Schinken   Artischocken   Champignons	
<b>QUATTRO STAGIONI</b>	15,30
Tomaten   Mozzarella   Schinken   Artischocken   Champignons   Oliven   Kapern	
 <b>TONNO RADICCHIO E CHILI</b>	17,00
Tomaten   Mozzarella   Thunfisch   Cherrytomaten   Radicchio   scharfer Chili	
<b>TONNO CON CIPOLLA</b>	16,50
Tomaten   Mozzarella   Thunfisch   Zwiebel	

**RUSTICALE** 15,20

Tomaten | Mozzarella | Speck | Salami | Zwiebel | Knoblauch

**PIRATA** 15,30

Tomaten | Mozzarella | Salami | Muscheln | Pfefferoni | Knoblauch

**\*GIUSEPPE** 15,80

Tomaten | Mozzarella | Schinken | Salami | Speck | Artischocken | Champignons | Kapern | Oliven | Pfefferoni

**SAN DANIELE** 16,30

Tomaten | Mozzarella | Rohschinken | Rucola

**BRESAOLA** 17,00

Tomaten | Mozzarella | luftgetrockneter Rinderschinken | Rucola

**MICHELANGELO** 17,00

Mozzarella | Cherrytomaten | Basilikumpesto | Rohschinken | Rucola

**\*QUATTRO FORMAGGI** 15,80

Tomaten | Dolcelatte | Parmesan | Ricotta | Mozzarella

**VERDURE** 15,00

Tomaten | Mozzarella | Zucchini | Melanzani | Paprika

**RUCOLA** 14,00

Tomaten | Ricotta | Rucola | Parmesan

**\*BELLA ITALIA** 16,00

Tomaten | Büffelmozzarella | Cherrytomaten | Rucola

**SPINACI** 15,30

Tomaten | Ricotta | Blattspinat | Knoblauch | Parmesan

**SIRACUSA** 17,50

Tomaten | Mozzarella | Shrimps | Blattspinat | Knoblauch

**FRUTTI DI MARE** 17,50

Tomaten | Mozzarella | Calamari | Shrimps | Muscheln | Knoblauch | Petersilie

 **\*TRASTEVERE** 17,00

Tomaten | Mozzarella | Nduja | Paprika | Kapern | Zwiebel | Jalapeños

**\*PORCINI** 19,30

Geräucherter Mozzarella | Steinpilze | Gailtaler Schinkenspeck | Trüffelöl | Cherrytomaten | Rucola

**\*CEASAR** 20,00

Mozzarella | Hühnerbrust | Romanasalat | Caesardressing | Parmesanhobel | Cherrytomaten

*Pizzen mit \* gekennzeichnet gibt es nicht  
Halbe/Halbe belegt*

[PIZZA AUF 2 TELLER] + 1,00

[PIZZA HALBE/HALBE] + 1,50

[PIZZA KLEIN] - 1,00

 = SCHARF

GLUTENFREIER PIZZABODEN + 2,50

## DESSERTS

---

<b>TIRAMISU</b>	<b>8,50</b>
<b>PROFITEROLES</b> Gefüllte Brandteigkrapfen   Sahne   Schokoladecreme	<b>8,50</b>
<b>PANNA COTTA CON FRAGOLE O CARMELLO</b> Gekochte Sahne   Bourbon-Vanille-Geschmack   Erdbeer- oder Karamellsauce	<b>9,50</b>
<b>WEISSES SCHOKOMOUSSE</b> Himbeersauce	<b>9,50</b>
<b>VARIAZIONE DI DESSERT</b>	<b>10,50</b>
<b>SORBETTO AL LIMONE</b> Zitronensorbet   Wodka	<b>6,30</b>

## EIS

---

<b>BAMBINI</b> 2 Kugeln Eis   bunte Smarties	<b>5,00</b>
<b>COPPETTA CLASSICA</b> Vanille   Erdbeer   Schokolade   Sahne	<b>7,50</b>
<b>COPPA DANIMARCA</b> 3 Kugeln Vanille   Schokosauce   Sahne	<b>9,00</b>
<b>AFFOGATO</b> Espresso   Vanilleeis	<b>5,00</b>
<b>BANANA SPLIT</b> 2 Kugeln Vanille   Banane   geröstete Mandeln   Schokosauce   Sahne	<b>10,00</b>
<b>PRIMO AMORE</b> 3 Kugeln Vanille   heiße Himbeeren   Sahne	<b>10,00</b>
<b>1 KUGEL EIS</b>	<b>2,80</b>
<i>Extra Portion</i> - SAHNE (SCHLAGOBERS)	<b>1,50</b>
- SCHOKOSAUCE	<b>1,50</b>
- FRISCHE ERDBEERSAUCE	<b>2,50</b>
- HAUSGEMACHTE CAMELSAUCE	<b>2,50</b>

## ANTIALKOHOLISCHE GETRÄNKE

---

COCA COLA	0,25	3,40
COCA COLA ZERO	0,33	3,90
FANTA	0,25	3,40
SPRITE	0,25	3,40
APFELSAFT	0,25	3,40
APFELSAFT GESPRITZT	0,25	2,90
APFELSAFT GESPRITZT	0,4	4,60
SODAWASSER	0,25	2,20
ODER HIMBEER/HOLLUNDER-SODA	0,4	3,30
VÖSLAUER PRICKELND   STILL	0,33	3,70
VÖSLAUER PRICKELND   STILL	0,75	7,50
RAUCH FRUCHTSÄFTE	0,2	3,90
Marille   Erdbeere   Johannisbeere   Mango   Orange		
TONIC WATER	0,2	4,00
BITTER LEMON TH. HENRY	0,2	4,00
GINGER ALE	0,2	4,00
EISTEE LIMONE	0,33	4,00
EISTEE PESCA	0,33	4,00
RED BULL	0,25	4,50
PORTION ZITRONENSAFT [FRISCH GEPRESST]		1,00

## KAFFEE | TEE

---

ESPRESSO	2,80
MACCHIATO	2,80
CAPPUCCINO	4,10
LATTE MACCHIATO	4,80
ESPRESSO SENZA	3,00
CAPPUCCINO SENZA	4,30
CAFFÈ CORRETTO CON GRAPPA O AMARETTO	5,00
Espresso   Schuss Grappa oder Amaretto	
TEE	4,00

## BIER

---

<b>STIEGL GOLDBRÄU VOM FASS</b>	<b>0,3</b>	<b>4,20</b>
	<b>0,5</b>	<b>5,40</b>
<b>STIEGL WEISSE VOM FASS</b>	<b>0,3</b>	<b>4,30</b>
	<b>0,5</b>	<b>5,50</b>
<b>RADLER</b>	<b>0,3</b>	<b>4,20</b>
	<b>0,5</b>	<b>5,30</b>
<b>STIEGL SPORTWEISSE ALKOHOLFREI</b>	<b>0,5</b>	<b>5,50</b>
<b>STIEGL FREIBIER ALKOHOLFREI</b>	<b>0,5</b>	<b>5,50</b>

## WEIN | FRIZZANTE OFFEN

---

<b>GIUSEPPE'S HAUSWEIN „FRIULANO“</b>	<b>1/8</b>	<b>3,80</b>
<b>GIUSEPPE'S HAUSWEIN „MERLOT“</b>	<b>1/8</b>	<b>3,80</b>
<b>SPRITZER WEISS ODER ROT</b>	<b>0,25</b>	<b>4,00</b>
<b>FRIZZANTE „SFUSO IN FUSTI“ [100% Glera]</b>	<b>0,1</b>	<b>3,50</b>
	<b>0,5</b>	<b>13,00</b>
	<b>1,0</b>	<b>25,00</b>

## PRICKELNDES

---

<b>PROSECCO TREVISO DOC EXTRA DRY</b>	<b>35,00</b>
0,75l Fl.   Le Contesse, Venezien Helles Gelb, feine Perlage	
<b>PROSECCO DI VALDOBBIADENE D.O.C.G. EXTRA DRY</b>	<b>40,00</b>
11,5% Vol.   0,75l Fl.   Bortolin Angelo   Guida di Valdobbiadene 92 Punkte Falstaff	
<b>PROSECCO DOC ROSE</b>	<b>35,00</b>
0,75l Fl.   Le Contesse, Venezien Zartes Rosè, fruchtig mit Noten von Waldbeeren, einem Hauch von Rosen und Veilchen	
<b>RUINART, BRUT</b>	<b>125,00</b>
0,75l Fl.   Reims, Champagne 92 Punkte Falstaff	
<b>PERRIER JOUET BLASON ROSE, BRUT</b>	<b>145,00</b>
0,75l Fl.   Epernay, Champagne 92 Punkte Falstaff	

## ROSÉWEIN | AT | IT | FR

---

**IN BLOOM ROSE | AT** **30,00**

2021/22 | 12,5% Vol. | 0,75l Fl. | Hannes Reeh | Andau  
Leicht und süffig, universeller Essensbegleiter

**GIARDINO ROSÉ DI TOSCANO | IT** **30,00**

2023 | 12% Vol. | 0,75l Fl. | Tenuta Santa Cristina, Florenz  
Lachsrosa, Blütenaromen, Waldbeeren, leichtfüssig

**CALAFURIA ROSATO SALENTO | IT** **40,00 | 90,00**

2022/23 | 12,5% Vol. | 0,75l Fl. | 1,5l Fl. | Tormaresca, Castel del Monte | Apulien  
Rote Früchte, florales Bukett, Herzkirsche, erfrischend, universeller Essensbegleiter

## WEISSWEIN | ÖSTERREICH

---

**GRÜNER VELTLINER, LÖSSTERRASSEN** **30,00**

2023 | 12% Vol. | 0,75l Fl. | Philipp Bründlmayer | Kremstal  
Sommerleicht

**SAUVIGNON BLANC, KALK & KREIDE „BIO“** **45,00**

2022/23 | 12,5% Vol. | 0,75l Fl. | Armin Tement | Berghausen, Südsteiermark

**CHARDONNAY, LEITHAKALK** **55,00**

2022/23 | 12,5% Vol. | 0,75l Fl. | Anton Kollwentz, Grosshöflein / Leithaberg  
Mineralisch, Apfel und Vanille, Röstaromatik, Langanhaltend, feines Säurespiel

**ANNO DAZUMAL, GRÜNER VELTLINER** **80,00**

2019 | 13% Vol. | 0,75l Fl. | Heinz Weixelbaum, Strass | Kamptal  
Lange Hefelagerung, Orangenzesten, Exotik, Pure Mineralik vom Gaisberg,  
Langes Finale | 94 Pkt. Falstaff

**GRÜNER VELTLINER, LOIBNER RIED - STEINERTAL** **90,00**

2021/22 | 12,5% Vol. | 0,75l Fl. | F.X. Pichler | Unterloiben - Wachau  
Kräftig

## WEISSWEIN | ITALIEN

---

**SAUVIGNON ISONZO D.O.C** **30,00**

2022/23 | 13,5% Vol. | 0,75l Fl. | Tenuta Luisa | Friaul  
Trocken, aromatisch mit mineralischer Note

**PECORINO, COLLI PESCARESI, I.G.P.** **35,00**

2021/22 | 13% Vol. | 0,75l Fl. | Colle Corviano | Aprutino di Abruzze  
Mittelkräftig, Passend zu allen Fischvorspeisen und Salaten

**FRIULANO „VIGNETTO STORICO“ D.O.C.** **35,00**

2021 | 15% Vol. | 0,75l Fl. | Adriano Gigante | Friaul  
Hellgelb, feine Bittermandel, trocken

**VERMENTINO DI TOSCANA** **35,00**

2023 | 12% Vol. | 0,75l Fl. | Tenuta Santa Cristina | Florenz  
Strohgelb, Jasmin und Melonenaroma, milde Säure

**LUGANA, D.O.C.** **35,00**

2023 | 12% Vol. | 0,75l Fl. | Tenuta Bulgarini, Lago di Garda  
Sortentypisch und fruchtbetont, Pfirsich & Aprikose, ideal zu Fisch & Pasta

**RIBOLLA GIALLA D.O.C.** **40,00**

2022 | 13,5% Vol. | 0,75l Fl. | Tunella | Friaul  
Duft nach Ananas, Passionsfrucht, Wiesenblumen, trocken

**PINOT GRIGIO, COLLIO D.O.C** **40,00**

2022/23 | 13,5% Vol. | 0,75l Fl. | Roberto Pighin, Risano | Collio Friaul  
Kräftig, Mandelblüten und Rosinen im Bukett, ausdrucksstark |  
92 Pkt James Suckling

**SAN GIOVANNI DELLA SALA, SUPERIORE D.O.C** **45,00**

2023 | 12,5% Vol. | 0,75l Fl. | Castello della Sala, Orvieto | Umbrien  
Stachelbeeren- & Ribislaromen, feine Mineralik, tolle Länge im Finale

**VINNAE RIBOLLA GIALLA, VENZIA GIULIA I.G.T.** **60,00**

2022 | 13% Vol. | 0,75l Fl. | Silvio Jermann | Villanova di Farra, Collio  
Mittelkräftig, Spezialität aus der Region, passt zu allen Fisch- und hellen  
Fleischgerichten

## WEISSWEIN | FRANKREICH

---

**CHABLIS, LES GRAND TERROIR** **70,00**

2021/22 | 13% Vol. | 0,75l Fl | Samuel Billaud | La Chapelle  
Apfel und Zitrusnoten, saftiger Schmelz, Extraktreich, Mineralisches Finale.

## ROTWEIN | ÖSTERREICH

---

**GENESIS** **35,00**

2021/22 | 13,5% Vol. | 0,75l Fl. | Walter Glatzer | Göttlesbrunn, Carnuntum  
Cuvee aus Zweigelt und Merlot, holzfassgereift  
92 Punkte Falstaff

**GABARINZA** **80,00**

2017/18 | 13% Vol. | 0,75l Fl. | Gernot Heinrich | Gols, Burgenland  
Cuvee aus Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch, holzfassgereift  
94 Punkte Falstaff

**BATONNAGE** **280,00**

2017 | 15% Vol. | 0,75l Fl. | The Wild Boys | Andau, Burgenland  
Cuvee aus Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Double Oak ausgebaut  
Das „wilde“ Projekt von Scheiblhofer, Kracher und Tschida.

## ROTWEIN | ITALIEN

---

**PRIMITIVO „I CLASTI“ 25,00**

2022 | 14% Vol. | 0,75l Fl. | Tenute Masso Antico, Salento | Apulien  
Dunkle Früchte und Beeren, Gewürzstreusel, lang und kraftvoll

**QUERCETO ROSSO, TOSCANA I.G.T. 25,00**

2021 | 13,5% Vol. | 0,75l Fl. | Tenuta Querceto, Florenz / Toskana  
Uvaggio aus Sangiovese, Merlot, Syrah  
Intensives Beerendaroma, saftige Frucht, weich und samtig im Finale

**BOTROSECCO, MAREMMA TOSCANA D.O.C. 40,00**

2021 | 13,5% Vol. | 0,75l Fl. | Le Mortelle / Antinori | Massa Marittima  
Uvaggio aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc,  
Weich und vollmundig, opulente Cassisfrucht

**COSTERA, CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C. 45,00**

2021/22 | 14% Vol. | 0,75l Fl. | Giuseppe Argiolas | Sardinien  
schwarzrot, mediterranes Bouquet, langer Abgang

**DOLCETTO „TIGLINERI“ D.O.C. 45,00**

2020 | 14,5% Vol. | 0,75l Fl. | Enzo Boglietti | Piemont  
Dunkles Rubinrot, am Gaumen Kirschnoten mit feinem Tannin, trocken

**CHIANTI CLASSICO NOVECENTO“ RISERVA 50,00**

2018 | 14% Vol. | 0,75l Fl. | Fattoria Dievole | Toskana  
Intensiv Rubinrot, Aromen von reifen roten Früchten, elegante Gewürznoten, trocken

**ESPERANTO OFFIDA ROSSO D.O.C. 55,00**

2014 | 15% Vol. | 0,75l Fl. | Ciu Ciu | Marken  
Cuvee Montepulciano & Cabernet Sauvignon, 24 Monate barriquegereift,  
kräftig elegant

**CHIANTI CLASSICO RISERVA, „TIGNANELLO“ 80,00**

2020 | 13,5% Vol. | 0,75l Fl. | Marchesi Antinori | Florenz, Toscana  
Der Bekannte Lagen Chianti aus dem Hause Antinori.

**BRICCO DELL UCCELLONE, BARBERA D`ASTI D.O.C.G. 110,00**

2019 | 15,5% Vol. | 0,75l Fl. | Giacomo Bologna | Ronchetta, Piemonte  
Das Beste aus der Piemont von einem grossen Barbera Meister.

**BAROLO DAGROMIS, D.O.C.G. 160,00**

2018 | 14,5% Vol. | 0,75l Fl. | Angelo Gaja | Barbaresco, Piemonte  
Genuss pur, idealerweise zu Trüffel.

**ORNELLAIA, BOLGHERI D.O.C. 320,00**

2019 | 14,5% Vol. | 0,75l Fl. | Tenuta dell Ornellaia | Bolgheri, Maremma  
Einer der besten Weine Italiens. | 98 Punkte Falstaff

## ROTWEIN | FRANKREICH

---

**CHATEAU PONTENSAC 80,00**

2018/19 | 13,5% Vol. | 0,75l Fl. | Cru Bourgeois Exceptionnel, Medoc  
Cassis und Brombeernoten, harmonisch, reifes Tannin, tolle Trinkreife

## GRAPPE 2 CL

---

**GRAPPA DI BAROLO** **43% VOL** **4.80**

Distilleria Montanaro

Piemont Feiner weicher Tresterbrand aus 100 % Nebbiolo Trauben im großen Holzfass gereift, zart gelbe Farbe, fruchtiger Duft von reifen Pflaumen

**GRAPPA DI CHIANTI** **40% VOL.** **4.80**

Distilleria Bonaventura Maschio, Gaiarine

Aus ausgewählten Chianti Trester destilliert und im Holzfass gereift, sehr runder und weicher Geschmack, strohgelbe Farbe, trockener Geschmack

**MOST DI UVE MISTE** **40% VOL.** **5.20**

Distilleria Bepi Tosolini, Udine

Acquavit aus friulanischen Trauben, kristallklar, angenehm zart im Geschmack mit fruchtiger Nase

**GRAPPA CHARDONNAY** **40% VOL.** **4.50**

Distilleria Bepi Tosolini, Udine

Trester aus Chardonnay, klar, intensiver Blumenduft, Anklänge an Weißdorn, reiner Geschmack mit elegantem Nachgeschmack nach Apfel

**GRAPPA PROSECCO** **40% VOL.** **4.50**

Bepi Tosolini, Povoletto Udine

Trester aus Prosecco Trauben, klar, zart fruchtige Noten, eleganter Geschmack mit weichem Abgang

**GRAPPA MERLOT** **40% VOL.** **4.50**

Distilleria Bepi Tosolini, Udine

Trester aus Merlot, kristallklar, zarte Waldbeerentöne, feiner fruchtiger Geschmack

**PRIME UVE BIANCHE** **39% VOL.** **5.20**

Distilleria Bonaventura Maschio

Acquavit aus Weißwein Trauben, fein, fruchtig und blumig mit romatischen Noten und leichten harmonischem Geschmack

**PRIME UVE NERE BARRIQUE** **38,5% VOL.** **5.20**

Distilleria Bepi Tosolini, Udine

Acquavit aus Cabernet u. Refosco Trauben, Reifung im Holzfass, feiner Geschmack mit fruchigen Noten und langem Nachgeschmack

**GRAPPA 903 BARRIQUE** **40% VOL.** **5.20**

Distilleria Bonaventura Maschio

Tresterbrand aus gemischtem Satz mit Reifung im Holzfass, leicht würziger Geschmack mit Noten von reifen Früchten, langer Nachgeschmack

**GRAPPA SARPA ORO DI POLI** **40% VOL.** **5.20**

Jacopo Poli Veneto

Trester aus Merlot und Cabernet gereift in französischen Eiche

## AMARI | LIQUORI | ACQUAVITE 2 CL

---

FERNET	4,00
RAMAZZOTTI	4,00
AVERNA	4,00
AMARO MONTENEGRO	4,00
SAMBUCCA	4,00
AMARETTO DI SARONNO	4,00
BAILEYS	4,00
LIMONCELLO DI AMALFI	4,00
OBSTLER	3,80
MARILLE, BIRNE	3,80

## GIN 4 CL

---

HENDRICKS	10,00
GIN MARE	11,00
BOMBAY SAPPHIRE	9,00

## RUM 4 CL

---

ZACAPA 23 ANOS	13,00
DIPLOMATICO RESERVE	11,00
BACARDI	7,00

## VODKA 4 CL

---

ABSOLUT	7,00
GREY GOOSE	10,00

## WHISKEY 4 CL

---

JACK DANIELS	6,00
KOVAL FOUR GRAIN SINGLE BARREL	13,00

# ALLERGENE

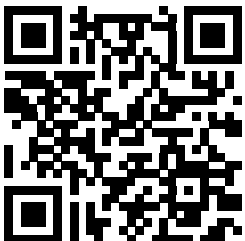
## **DIE 14 ALLERGENE (ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG)**

- A glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

„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. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.“ „Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können, neben gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“

Preise in EURO inkl. 10% bzw. 20% MwSt..

MENÜ DEUTSCH



ENGLISH MENU

