

## APERITIF

---

Prosecco, Bellini, Prosecco Hollunder, Prosecco Orange 0,1	3,90
Campari Soda, Campari Orange 0,2	4,40
Martini bianco, dry, rosso 5cl	3,90
Rosso Siciliano 0,2 – Averna mit frisch gepresstem Blutorangensaft	3,80
Peroni Pfiff 0,2	2,40
Trumeroll – Trumer Pfiff 0,2 mit Aperol (erfrischend leicht)	2,80
Spritz Aperol – Weißwein, Sodawasser, Aperol	
3,90	
HUGO – Prosecco, Sodawasser, Holunder, Minze, Zitronenscheibe	4,30
CAMPARI MILANO – Prosecco, Campari, Cranberrysaft, Minze	4,30

## PRIMI PIATTI

---

### *ANTIPASTI „ALFREDO“*

Original gemischter italienischer Vorspeisenteller (Prosciutto di San Daniele, Vitello tonnato, Salami vetricina, Büffelmozzarella, Pomodorini secchi, gegrilltes Gemüse nach Saison, Parmesan usw.)	12,80
--	-------

### *DUETTO DI MANZO*

Pikantes Beef Tartare vom Weideochsen mit Wachtelspiegelei und getoastetem Toskanabrot sowie Rindercarpaccio an Rucola und schwarzem Trüffel	13,30
--	-------

### *BRUSCHETTA TARTUFO E PROSCIUTTO*

Zweierlei Bruschetta mit Tomaten und Prosciutto sowie Trüffelricotta	9,80
--	------

### *VITELLO TONNATO*

Rosa gebratenes Kalbfleisch auf feiner Thunfischsauce mit knusprigen Riesenkapernbeeren und Sashimi Thunfischwürfeln 12,70

### *VARIATIONE DELLA OCA*

Gebratene Scheiben von der Gänseleber auf glacierten Apfelringen und warmen Thymian- Butterbrioche sowie eingelassene Gänseleber auf Quittenmousse 13,90

### *INSALATA CON ZUCCA*

Gebackene Kürbisspalten auf mit Kernöl mariniertem Kräutertzupfsalat an Sauce Tartare 11,30

### *ANTIPASTI DI MARE*

Eine Degustation von gemischten Fisch- und Meeresfrüchtevorspeisen, mit warmen- und kalt marinierten Gerichten 14,80

---

## ZUPPE

### *CREMA DI ZUCCA*

Kürbiscremesuppe vom Muskatkürbis mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl 5,30  
- mit im Tempurateig gebackener Steingarnele 7,80

### *ZUPPA DI PESCE*

Eingemachte ligurische Fischsuppe mit Gemüse, Garnelen, Fischfilets und Venusmuscheln 8,90

*CREMA POMODORO*

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum 4,90

---

**RISOTTI**

---

*RISOTTO DI MELA CON FEGATO DELLA OCA*

Apfelrisotto mit gebratener Gänseleber, Johannisbeeren und Sauce Cumberland

15,70

*RISOTTO CON ZUCCA (VEGETARISCH)*

Cremiges Kürbisrisotto mit frischen Kräutern und Parmesanspänen

12,70

- mit gegrillten Jakobsmuscheln und/oder Garnelen

17,90

*RISOTTO TARTUFO*

Trüffelrisotto mit gegrillten Rinderfiletscheiben, Schalottensauce und schwarzem Trüffel

16,80

---

**PASTA**

---

**ALLE UNTEN ANGEFÜHRTE PASTAGERICHTE WERDEN MIT FRISCHEN, HAUSGEMACHTEN NUDELN ZUBEREITET.  
DADURCH VERLEIHT DIE ZUGABE VON EI DER PASTA DIE GOLDENE FARBE UND DEN BESONDEREN GESCHMACK**

***SPAGHETTINI ALLA STEFANO***

**Spaghettini in Hummercreme mit gegrillten Garnelen und Crevetten 14,90**

***RAVIOLI CON ZUCCA (VEGETARISCH)***

**Handgemachte Ravioli mit Kürbiscremefülle, in Salbeibuttersauce und Parmesanspänen 12,60**

***TAGLIATELLE AL SALMONE***

**Bandnudeln in Weissweinsauce mit Cherrytomaten, Jungzwiebeln, Babyspinat und gegrilltem Lachsfilet 14,80**

***LASAGNE VERDE AL FORNO***

**Klassische Fleischlasagne mit grünen Basilikumteigblättern im Holzofen gegart  
10,80**

***GNOCCHETTI CON SALAMI PICANTE***

**Hausgemachte, gebratene Gnocchi mit scharfer italienischer Salami picante, Frühlingszwiebeln, Rucola und Parmesan  
13,30**

***GNOCCHI CON FARMAGGIO CAPRINO (VEGETARISCH)***

**Kartoffelknödel mit Ziegenkäse gefüllt auf Kürbisragout mit Grana, Koriander und Kübiskernöl 12,80**

***GNOCCHETTI POMODORO E MOZZARELLA (VEGETARISCH)***

**Babygnocchi in Tomaten- Basilikumsauce mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto  
10,90**

***SPAGHETTI ALLE VONGOLE***

Spaghetti in Butter- Weissweinsauce mit frischen Venusmuscheln und Kräutern

12,80

***TAGLIATELLE CON POLLO***

Bandnudeln mit gegrillten Hühnerfiletstreifen in Buttersauce mit Kürbisstücken und frischen Kräutern

11,90

**KLASSISCHE PASTAGERICHTE**

wie carbonara, aglio e olio, bolognese oder all' arrabbiata selbstverständlich auch erhältlich

**FRUTTI DI MARE**

---

***CALAMARI E RUCOLA***

Gegrillte Kalamari auf Rucola mit Tomaten- Chilimarinade und Weißbrot

14,80

***GAMBERONI ALLA GRIGLIA***

Gegrillte argentinische Wildgarnelen und Gamberetti mit Knoblauch und Zitrone mariniert an Spaghettini Aglio e Olio

18,90

***COZZE AL VINO BIANCO***

1 kg frische Miesmuscheln in geschmackvollem Weißweinsud/Zitrone/Weißbrot

17,90

***CALAMARI SICILIANA***

Gegrillte Kalamari in Tomaten- Kapernsauce mit Chiabatta und Sardellen - **scharf**

15,50

## PESCE

---

Das tägliche Angebot von Frischfischen im Ganzen richtet sich je nach Verfügbarkeit.

Die Fische werden im Ganzen gegrillt und werden nach Wunsch selbstverständlich für Sie von uns am Tisch filetiert.

<i>ORATA - GOLDBRASSE</i>	14,80
<i>BRANZINO - WOLFSBARSCH</i>	14,80
<i>SOGLIOLA - SEEZUNGE</i>	17,50
<i>FILETTO SALMONE - LACHSFILET</i>	12,50
<i>PESCE MISTO</i> - Gemischter mediterraner Fischsteller mit Meeresfrüchten, gegrilltem Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln	24,90
<i>PIATTI DI PESCE PER DUE</i> - Fischplatte für 2 Personen mit ganzen Fischen, Meeresfrüchten und Beilagen	pro
Person	22,00

Wählen Sie einfach Ihre Lieblingsbeilagen dazu aus:

---

### CONTORNI/BEILAGEN:

Mediterranes Grillgemüse/Risotto/Blattspinat/Bohnenragout	4,40
Div. Kartoffelzubereitungen wie Petersil-, Rosmarinkartoffeln usw.	3,90
Gemischter Saisonsalat mariniert mit Balsamico und Olivenöl kl./gr	3,70/ 4,90
Rucolasalat mit gehobeltem Grana kl./gr.	3,90/ 5,90

Pizzabrot mit Knoblauch/Rosmarin	2,40
Hausgemachtes Weißbrot	1,50

## CARNE

---

### *MEDAILLIONE DI MAIALE*

Jungschweinmedaillons im Prosciuttomantel auf Ravioli gefüllt mit Kürbis und Kräutern	16,40
---	-------

### *PICATTA DI POLLO*

Hühnerfilet in der Parmesan- Basilikum- Eipanade auf Tomatenspaghettini	15,50
---	-------

### *FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE*

Medium gegrilltes Rinderfilet im Ganzen (220g) an grünem Pfefferjus, mit Räucherölpipette auf Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen (ca. 15min. Zubereitungsdauer)

24,50

### *OSSO BUCCO CON POLENTA*

Ossobuco von der Kalbsstelze im Wurzelgemüsesaft mit gebratener Polenta und Cremolata	18,50
---	-------

## DOLCI (Hausgemachte Desserts)

---

Klassisches Tiramisu mit Zimtzucker an Apfelkompott	5,70
---	------

Orangenmoussetörtchen im Schokomantel auf Orangenfilets	6,30
---	------

Toscanella - saftiger Schokoladekuchen mit Kirschragout	4,50
---	------

Kaffee Crème Brûlée mit Karamellbananen	5,50
---	------

Profiterolles – gefüllte Brandteigkrapfen auf Waldbeeren– Rahmspiegel  
5,20

Weisses Schokoladenrisotto mit frischer Mango und Zartbitterschokoladeblüten  
6,80

Dessertvariation ab 2 Personen  
pro.P 7,40

Zu unseren Desserts empfehlen wir 1/16l Traminer Auslese von NIGL Toni Perchtoldsdorf € 2,20

Gerne können Sie bei uns für Ihre Feier auch eine hausgemachte Schokoladenmousse– oder Topfentorte bestellen.  
Bei mitgebrachten Torten müssen wir jedoch € 1,20/Person als Gedeck verrechnen.

TÄGLICH GEÖFFNET VON 11:00–24:00  
17:00–22:30

WARME KÜCHE VON 11:30–15:00 und von

NACHMITTAGS VON 15–17Uhr BIETEN WIR IHNEN ANTIPASTI, DOLCI SOWIE PIZZEN AN

### PIZZEN AUS DEM HOLZOFEN

Die angebotenen Pizzen werden jeweils mit frischer Tomatensauce, Käse und Oregano zubereitet

<b>MARGHARITA</b>	6,90	<b>FUNGHI</b> mit frischen Champignons	7,70
<b>CARDINALE</b> mit Schinken	8,10	<b>SALAMI</b> mit original italienischer Salami	8,30
<b>VANESSA</b> mit Mais	7,70	<b>FIorentINA</b> mit Schinken und Champignons	8,60
<b>VALERIE</b> mit Schinken und Mais	8,60	<b>4 FORMAGGI</b> mit 4 verschiedenen Käsesorten	8,90

Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.  
Änderungen und Irrtümer vorbehalten



<b>AL TONNO</b> mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven	9,50
<b>PRIMAVERA</b> mit frischem Saisongemüse	9,40
<b>4 STAGIONI</b> mit Schinken, Champignon, Artischocken	8,90
<b>CAPRICCIOSA</b> mit Schinken, Champignon, Artischocken, Sardellen, Oliven	9,40
<b>HAWAII</b> mit Schinken und Ananasstückchen	8,60
<b>RUSTICANA</b> mit Speck, Mais, Ei, Pfefferoni	8,90
<b>VULCANO</b> mit Salami, Pfefferoni, Peperoncino (scharf)	8,70
<b>PROVENZIALE</b> mit Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni	9,10
<b>CALZONE</b> (zusammengeklappt) mit Schinken, Champignon, Artischocken, Knoblauch	8,90
<b>TOSCANA</b> mit Schinken, Salami, Zwiebel	8,90
<b>MOZZARELLA</b> mit Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikum	9,50
<b>SICILIANA</b> mit Sardellen, Kapern, Oliven, Zwiebeln	8,30
<b>PAPAGENO</b> mit gegrilltem Hühnerfleisch,	

Mais, Paprika, Mozzarella	9,50
<b>FRUTTI DI MARE</b> mit marinierten Meeresfrüchten und Knoblauch	9,90
<b>PAVAROTTI</b> mit Rucola, Rindscarpaccio, gerösteten Mandelsplittern und gehobeltem Parmesan	12,00
<b>ALFREDO</b> mit Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und gehobeltem Parmesan	11,90
<b>LA MAMMA</b> mit Schinken, Salami, Champignon, Mais, Paprika, Brokoli, Zwiebel, Gorgonzola,	10,90
<b>STEFANO</b> mit frischem Saisonsalat, rosa Rinderfiletstreifen, gehobeltem Parmesan und Trüffelöl	13,90
<b>BELLA RAGAZZA</b> mit scharfer Salami, Spinat, Schafskäse	9,50
<b>GIUSEPPE</b> mit Speck, Zwiebeln, Schafkäse, Peperoncino	8,90
<b>ALLESANDRO</b> mit Salami, Schafkäse, Ei, Zwiebeln, Mais	9,60

Jede Pizza kann auf Wunsch auch um 1 € weniger

in klein zubereitet werden.

**Zusätzliche Wünsche:** Pro Beilage 1,-- € **VOLLKORNTEIG** 1,-- €

Bei Meeresfrüchten, Hühnerfleisch, Parmaschinken und Rucola  
2,--

**TIPP: Probieren Sie auch unsere Wochenpizza welche Sie am Pizzaplatz angeschrieben finden**

\* = JUGENDGETRÄNK

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

---

San Pellegrino/Aqua Panna 0,25 2,50

San Pellegrino/Aqua Panna 0,75 5,30

Coca Cola, Cola Light, Fanta, Almdudler, Sprite 0,33

Apfelsaft naturtrüb pur/gespritzt 0,25

2,60/ 2,20

Orangensaft pur/gespritzt 0,25

2,30/ 1,80

Sodawasser\*/Soda Zitrone\* 0,25,

Soda Himbeer\*0,25

1,60/ 1,90

Schweppes Tonic, Bitter Lemon 0,2 2,30

Eistee Zitrone, Pfirsich 0,33 2,60

San Bitter 0,1 2,20

Säfte: Marille/Johannisbeer/Erdbeer 0,2 3,00

## **BIERE**

---

2,60

**Vom Fass:**

PERONI NASTRO AZZURO 0,3/0,5

2,80/ 4,00

TRUMER PILS 0,3/0,5

2,80/ 4,00

**Aus der Flasche:**

Stiegl Weisse 0,5 3,90

Stiegl Radler 0,5 3,80

Stiegl Zwickl 0,33 2,70

Causthaler (alkoholfrei) 3,70

## **OFFENE WEINE / PROSECCO**

---

Hauswein: Zweigelt, Veltliner 1 / 8	2,30
Weingut Toni und Birgit Nigl/Perchtoldsdorf	
Rot-Weißgespritzt ¼	2,70
Valpolicella 1 / 8	3,30
Lambrusco rot 1 / 8	3,20
Frascati 1 / 8	3,20
Pinot Grigio 1 / 8	3,20
Prosecco Sacchetto vom Fass ¼l / ½l	
7,50 / 15,--	

**An den Tischaufstellern finden Sie noch weitere offene Spitzenweine aus der Bouteille**

---

#### **KAFFEE UND TEE**

---

Espresso klein/groß	
2,30 / 3,60	
Ristretto	2,00
Melange/Cappuccino/Verlängerter	2,80
Cafe Latte	3,60
Cafe Coretto mit Grappa oder Amaretto	3,90
Tee (Schwarz, Grün, Pfefferminz, Früchte)	2,50
Heiße Schokolade	3,20

---

#### **DIGESTIF**

---

Grappa/Averna/Amaretto/Limoncello/Fernet	
Branca/Sambuca/Vodka/Bacardi/Tequila 2cl	3,40

**Weitere Grappen (auch hausgemacht) in verschiedenen Sorten und Geschmacksrichtungen in der „LA GRAPPERIE“ im Lokal erhältlich**