



Herzlich Willkommen

Speisen und Getränkekarte



Vorspeisen / Starter

- BRUSCHETTA (A)** 8,90€
Hausgemachtes getoastetes Brot mit Frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum.
Home made toasted bread with fresh tomatoes, garlic and basil.
- COZZE ALLA „VINO O NEAPOLITANA“ (O, R)** 15,90€
Halbschalenmuscheln in Weißwein- oder Tomatensauce (scharf).
Mussels in white wine sauce or tomato sauce (hot).
- MOZZARELLA CAPRESE (G, H,O)** 10,90€
Mozzarella mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl.
Mozzarella cheese with tomatoes, fresh basil and olive oil.
- BURRATA(G)** 13,50€
Gegrillte Tomate, Rucola, Pesto und Parmesan.
Grilled tomatoes, arugula, pesto and parmesan cheese.
- ANTIPASTI MISTO ALL ITALIANA(G)** 14,90€
Gegrillte Tomate, Rucola, Pesto und Parmesan.
Grilled tomatoes, arugula, pesto and parmesan cheese.
- CARPACCIO DI MANZO(G)** 14,90€
Rindercarpaccio mit Rucola Und Grana Beef.
Carpaccio with Arugula and Grana.
- PORTION GRÜNEOLIVEN** 4,90€
GREEN OLIVES



Suppe / Soup

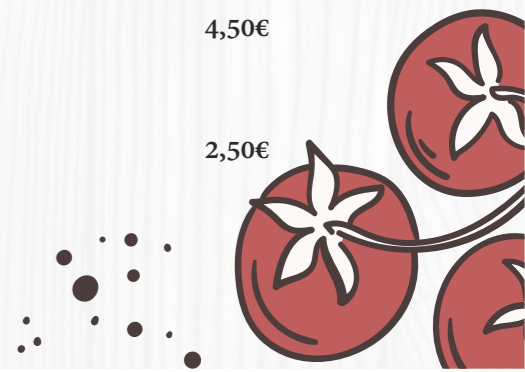
- TOMATENSUPPE(G)** 5,40€
Klassisch mit Parmesan Raspeln.
Classic tomato soup with parmesan-flakes.
- MINISTRONE** 5,40€
Klare Italienische Gemüsesuppe.
Clear Italian vegetable soup.
- ZUPPA DI PESCE (D)** 13,90€
Fischsuppe mit Meeresfrüchten
Fishsoup with Seafood.

Salate / Salad

- INSALATAMISTA(O)** 4,90€
Kleiner Gemischter Salat
Small mixed salad
- INSALATA DI POLLO** 13,90€
Gemischter Salat mit Hühnerstreifen
Mixed salad with Grilled Chicken Stripes
- INSALATA DI PECORINO (A, G, O)** 11,90€
Gemischter Salat mit Schafskäse und Oliven
Mixed salad with olives and feta cheese
- INSALATA „Edi“ (B, D, R)** 15,90€
Gemischter Salat mit Mangodressingund gegrillten Riesengarnelen
Mixed salad with king prawns and Mango Dressing

Pane / Bread

- PIZZASTANGERL(A)** 4,50€
PIZZA STICKS
- PORTION HAUSGEMACHTESBROT(A)** 2,50€
HOME MADE BREAD



Hausgemachte Pasta / Homemade Pasta



PENNE ARRABIATA(A)

Tomatensauce / Chili / Olivenöl / Grana Padano
Tomato Sauce / Chili / Olive Oil / Grana Padano.

11,50€

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE(A,B,G,R)

Miesmuscheln / Garnelen / Olivenöl / Cherrytomaten / Petersilie / Grana Padano
Mussels / Shrimp / Olive Oil / Cherrytomatoes / Parsley / Grana Padano cheese

15,50€

TAGLIATELLE BOLOGNESE(A,L)

Tomatensauce / Olivenöl / Basilikum / Rindfleisch
Tomato Sauce / Olive oil / Basil / Beef

11,90€

SPAGHETTI CARBONARA(A,C,G,)

Guanciale / Eigelb / Pfeffer / Pecorino
Guanciale / Egg Yolk / Pepper / Pecorino

12,90€

TAGLIATELLE TARTUFO(A,G)

Trüffelcreme / Trüffelöl / Frischer Trüffel / Obers
Truffle Cream / Truffle oil / Fresh Truffle / Cream

15,90€

TAGLIATELLE SALMONE(A,G,D)

Lachs / Cremesauce
Salmon / Cream

13,90€

TAGLIATELLE SCAMPIGAMBERETTI(A,B,G)

Garnelen / Shrimps / Cremesauce
Praws / Shrimps / Cream

14,50€

TAGLIATELLE AMATRICIANA (A, G, L)

Tomatensauce / Speck / Zwiebel / Schafskäse
Tomato sauce / Bacon / Onions / Feta cheese

12,90€



Hausgemachte Pasta / Homemade Pasta



PENNE HAWA (A, C, G, L)

Hühnerfleisch / Champignons / Oberssauce
Chicken / Mushrooms / Cream sauce

14,90€

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO (A, C, G)

Schinken / Oberssauce
Ham / Cream sauce

12,90€

SPAGHETTI NORMA (A, C, G)

Melanzani / Basilikum / frischen Tomaten / Schafskäse
Eggplant / Basil / Fresh tomatoes / Feta cheese

12,90€

SPAGHETTI GORGONZOLA (A, C, G)

Gorgonzola / Walnüsse / Oberssauce
With blue cheese / Walnut / Cream sauce

12,90€

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO (A, C)

Knoblauch / scharfem Chili / Olivenöl
Garlic / Hot chilli / Olive oil

10,90€

PENNE SCAMPI E GAMBERETTI (A, B, D, L)

Shrimps / gegrillten Riesengarnelen / Tomaten / Peperoncino
Shrimps / Grilled king prawns / Tomatoes / Peperoncino

15,90€

Gnocchi Alla SORRENTINA (A, C, G, H, L)

Mozzarella / frischem Basilikum / Tomatensauce
mozzarella / fresh basil / tomato sauce

12,90€



Al Forno / From the oven



BROCCOLI ALLA ROMANA (A, G)

Broccoli / Schinken / Käse überbacken
Baked broccoli / Ham / Cheese 11,90€

MELANZANE ALLA PARMIGIANA (A, G, L)

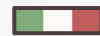
Melanzani / Tomaten / Basilikum / Parmesan / Mozzarella überback
Eneggplant / Tomatoes / Basil / Parma /Mozzarella

LASAGNE VERDI AL FORNO (A, C, G, L)

Hausgemachte Lasagne mit faschiertem Fleisch
Home-made lasagne with minced-meat



Risotto



RISOTTO CON GAMBERETTI E ZUCCHINE (B)

mit Shrimps / Zucchini
With shrimps / Zuchinis

RISOTTO CON POLLO E FUNGHI(G)

mit Hühnerfilet / Champignons
With chicken / Champignons

RISOTTO AL TARTUFO(A,G)

Trüffelcreme / Trüffelöl / frischer Trüffel / Obers
Truffle cream / Truffle oil / Fresh truffle / Cream

11,90€

11,90€

12,90€

14,90€

14,90€

16,90€



Fleisch / Meat



SALTIMBOCCA DIPOLLO(O)

Hühnerfilet / Parma Schinken / Salbei / Weissweinsauce / Kartoffeln Kroketten
Chicken / Prosciutto / Sage / White wine Sauce / Potato croquettes

18,90€

BISTECCA ALLA GRIGLIO

Rumpsteak gegrillt / Rosmarienkartoffeln
Grilled rump steak / Rosemary potatoes

24,90€

PICCATA ALLA MILANESE (A, C, G)

Hühnerschnitzel / Parmesan-Eihülle / Spaghetti in Tomatensauce
Escalope of chicken / egg-parmesan-coat with Spaghetti in tomato sauce

16,90€

FETTINE DI POLLO (A, C, G)

Hühnerfilet / Champignons / Obersauce / Reis
Chicken / Champignons / Cream sauce / Rice

14,90€

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO (A, G)

Beiried gegrillt / Rucola /Grana
Sliced roast beef / Rucola /Grana

19,90€

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA (A)

Schweinskotelett vom Grill / Gemüse / Rosmarinkartoffeln
Grilled pork chops / Vegetables / Rosemary potatoes

14,90€



Fisch / Fish



CALAMARI ALLA GRIGLIA (A, B, D, R)

Gegrillte Calamari / Saisongemüse / Rosmarinkartoffeln
Grilled squid / Rosemary potatoes / Seasonal vegetables

19,90€

SALMONE ALLA GRIGLIA (A, D)

Lachsfilet vom Grill / Saisongemüse / Rosmarinkartoffeln
Grilled salmon filet / Seasonal vegetables / Rosemary potatoes

20,90€

GAMBERONI ALLA GRIGLIA (A, B, D, R)

Riesengarnelen vom Grill / Saisongemüse / Rosmarinkartoffeln
Grilled king prawns with / Rosemary potatoes / Seasonal vegetables

17,90€

BRANZINO ALLA GRIGLIA (A, D)

Wolfsbarsch im Ganzen vom Grill / Saisongemüse / Rosmarinkartoffeln
Grilled sea bass / Rosemary potatoes / Seasonal vegetables

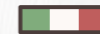
23,90€

FILETTO DI LUCCIOPERCA ALLE ERBE (A, D, G)

Zanderfilet vom Grill / Saisongemüse / Rosmarinkartoffeln
Pike-perch / rosemary potatoes / Seasonal vegetables

18,90€

Dolci / Desserts



TIRAMISU (A, C, E, G)

5,90€

PANNA COTTA (G, O)

Hausgemachte Sahnecreme / Amarenakirsche
Home-made fresh cream / amarena cherry

5,90€

PROFITEROLES (A, C, E, G)

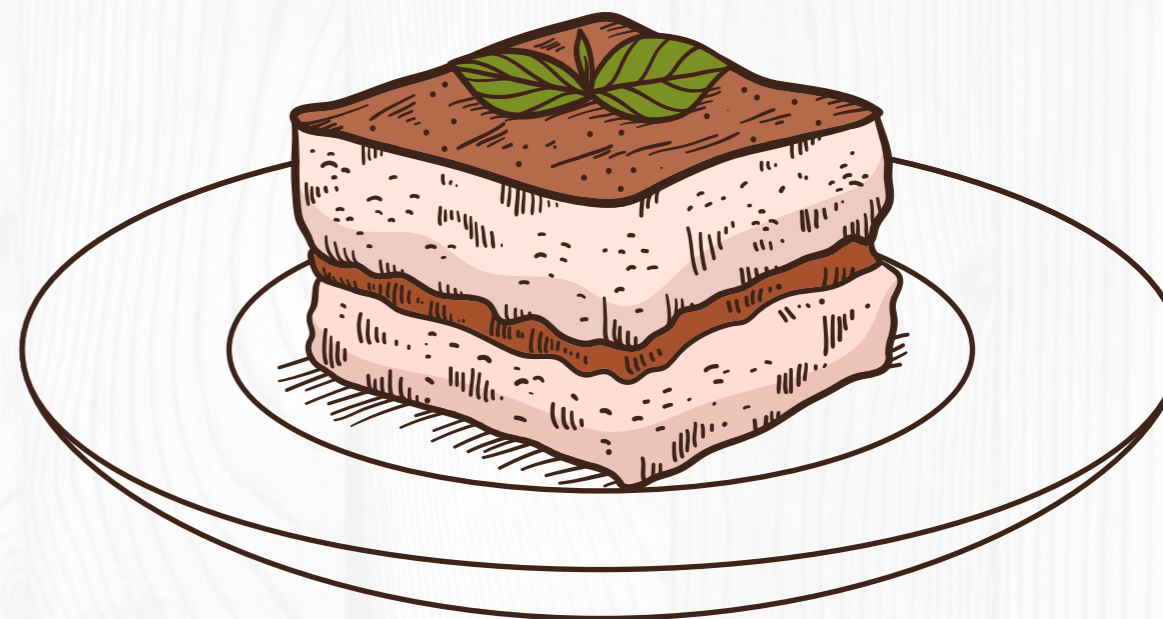
Gefüllte Brandteigkrapfen (3 Stück)
Filled choux pastry / Chocolate

5,90€

SALAME DI CIOCCOLATO (A, G, H)

Butterkekse / Dunkle Schokolade
Butter biscuits / Dark chocolate

6,50€





Alle unsere Pizzen werden mit Tomaten Sauce,
Fior di latte und Basilikum und ganz viel Amore zubereitet!

PIZZA MARINARA (A, G) mit Oregano und Knoblauch	8,90 €
PIZZA MARGHERITA (A, G, L) mit Tomaten, Fior di latte und Basilikum	9,90 €
PIZZA CARDINALE (A, G, L) mit Schinken	10,90 €
PIZZA BOLOGNESE (A, G, C, L) mit Fleischsauce	10,90 €
PIZZA SALAMI (A, G, L) mit Salami	10,90 €
PIZZA FUNGHI (A, G, L) mit Champignons	10,90 €
PIZZA TONNO (A, D, G) mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln	11,40 €
PIZZA CARCOFINI (A, G, L) mit Artischocken und Champignons	10,90 €
PIZZA DUO (A, G, L) mit Schinken und Mais	11,50 €
PIZZA QUATTRO STAGIONE (A, G, L, R) mit Schinken, Artischocken, Sardellen und Champignons	11,90 €
PIZZA QUATTRO FORMAGGI-WEIß (A, G, L) mit Gorgonzola, Gouda und Grana	11,90 €
PIZZA PROSCIUTTO (A, G, L) mit Prosciutto, Grana, Rucola und Cherrytomaten	15,40 €
PIZZA ROMANA (A, D, G, L, O) mit Sardellen, Kapern und Oliven	11,90 €
PIZZA VENEZIA (A, G, L) mit Oliven, Kapern und Cherrytomaten	10,90 €
PIZZA RUSTICANA (A, C, G, L) mit Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven und Ei	13,40 €



Alle unsere Pizzen werden mit Tomaten Sauce,
Fior di latte und Basilikum und ganz viel Amore zubereitet!

PIZZA LA MAMA (A, C, G, L) mit Salami, Schafskäse, Oliven, Zwiebeln und Knoblauch	14,90 €
PIZZA VEGETARIANO (A, G, L) mit Mais, Paprika, Artischocken, Spinat und Cherrytomaten	10,90 €
PIZZA SICILIANA (A, G, L) mit Salami, Zwiebeln, Pfefferoni, Knoblauch und Tabasco	13,50 €
PIZZA PROVENICALE (A, G, L) mit Speck, Schinken, Mais und Pfefferoni	12,50 €
CALZONE (A, G, L, R) gefüllt mit Schinken, Sardellen, Oliven und Artischocken	11,50 €
CALZONE STERNECK-WEIß (A, G, L) gefüllt mit Creme Fraiche, Salami und Mais	11,90 €
PIZZA SPINACI (A, G, L) mit Schafskäse und frischem Baby-Spinat	10,90 €
PIZZA NAPOLI (A, G, L, R) mit Salami, Champignons, Sardellen, Pfefferoni und Kapern	12,90 €
PIZZA CASALINCA (A, G, L) mit Schinken, Speck, Salami, Pfefferoni und Perlzwiebeln	12,90 €
PIZZA SETTE (A, G, L) Schinken, Speck, Salami, Champignons, Artischocken, Oliven, Mais und Spiegelei	15,90 €
PIZZA STERNECK TARTUFO-SPEZIEL (BIANCHE) (A, G, L) mit Creme Fraiche, frischem Trüffel	17,90 €
PIZZA FRUTTI DI MARE (A, B, D, G, L, O, R) mit Meeresfrüchten aus dem Pfann	15,40 €
PIZZA PROSCIUTTO-COTTE (BIANCHE) (A, G, L) mit Creme Fraiche und Prosciutto	11,40 €
PIZZA EDI (A, G, L) mit Prosciutto, Rucola, Grana und Pomodori-Secchi	15,40 €
PIZZA KIMO (A, G, L) mit Buratta und Pomodori-Secchi	12,90 €
MELANZANE E ZUCCHINI (A, G) mit melanzani, Zucchini, frische Tomaten, Schafskäse	11,90 €
CAPRICCIOSA (A, G, L) mit Champignons, Schinken, Artischocken, Sardellen, Oliven	13,40 €



Cocktails

BRAMBLE Gordon's Gin, Blackberry Puree, Lemon Juice, Cane Sugar	8,90€
THE GLADIATOR Bombay Sapphire Gin, Peachtree, Passion Fruit Syrup, Pineapple Juice, Orange Juice, Lemon Juice	12,90€
VICTORIAS' SECRET (A) Eristoff, Raspberry Liqueur Brandies, Cranberry Juice, Lemon Juice	8,90€
PORNSTAR MARTINI Vodka, Lime Juice, Organic Vanilla Syrup, passionpurée Served with 4cl Champagne	8,90€
MOJITO Havana Rum 3y, Fresh Pressed Lime Juice, Limes, Cane Sugar, Soda	9,90€
ANGRY PIRAT Malibu, Midori, Peachtree, Blue Curacao, Organic Raspberry Syrup, Lemon Juice, Pineapple Juice	11,90€
HALF DEVL I HALF GODNESS Captain Morgan Spiced Gold, Captain Morgan Dark, Amaretto Disaronno, Organic Agave Syrup, Pineapple Juice, Orange Juice And Lemon Juice	12,50€
HOT SNOW (A) Four Roses Whiskey, Aperol, Ginger Syrup, Pineapple Juice, Cane Sugar, Lemon Juice	10,50€
CATALINA MARGHERITA Olmeca Gold Tequila, Peachtree, blue Curacao, Kiwi Syrup And Lemon Juice	10,50€
TEQUILA SUNRISE Olmeca Gold Tequila, Peachtree, blue Curacao, Kiwi Syrup And Lemon Juice	11,50€
ESPRESSO MARTINI Vodka, Espresso, Caramell Syrup, Organic Vanilla Syrup	9,50€

Alkoholereie Cocktails

DOUBLE HAPPINESS Passion Fruit Juice, Pineapple Juice, Organic Vanilla Syrup, Lychee Syrup, Lemon Juice	8,90€
VIDA LOCA Passion Fruit Juice, Apple, Mint, Organic Lime Ginger Syrup, Apple Syrup, Lemon Juice	9,90€
BLACKBERRY-MANGO (G) Mango And Blackberry Puree, Organic Coconut Syrup, Pineapple Juice, Cream	9,90€

Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

HOMEMADE CIE TER Mango, Maracuja, Erdbeere, Apfel, Himbeere Kiwi, Granatapfel	0,5l	4,90€	MINERALWASSER		
Coca Cola/Coca Zero	0,33l	4,00€	Mineral prickelnd „San Pellegrino“	0,25l	3,50€
Fanta	0,33 l	4,00€	Mineral prickelnd „San Pellegrino“	0,75l	6,20€
Sprite	0,33 l	4,00 €	Mineral still „Acqua Panna“	0,25l	3,60€
Almdudler	0,33l	4,00€	Mineral still „Acqua Panna“	0,75l	6,20€
Orange / Apfelsaft Naturtrüb	0,33 l	2,90€	JUGEND GETRÄNK		
Apfelsaft/Orangensaft gespritzt	0,33 l	3,90€	Himbeer Soda	0,33 l / 0,5 l	3,10€ / 3,90€
Apfelsaft/Orangensaft gespritzt	0,50 l	4,50€	Holunder Soda	0,33 l, 0,5 l	3,10€ / 3,90€
Soda	0,33 l	2,00€	Soda Zitrone	0,33 l, 0,5 l	3,10€ / 3,90€
Red Bull	0,25 l	4,00€			
Pago Marille oder Johannisbeer	0,2 l	3,80€			
Kinley Tonic Water/ Bitter Lemon /Ginger Ale	0,25 l	4,00€			

Coffee / Tee

Teeschwarzer Tee	3,80€	Espresso	2,80€
Pfefferminztee	3,80€	Kleiner brauner	2,90€
Kamillentee	3,80€	Doppelter Espresso	3,20€
Früchtete	3,80€	Grosser brauner	3,30€
Grüner Tee	3,80€	Cappuccino	3,90€
		Caffe Latte	3,90€



Aperitivo (0)

WEIßE SPRITZER	3,90€
FIERO SPRITZ	5,90€
LIMOCELLO SPRITZ	5,90€
PROSECCO SPRITZ	3,90€
HUGO	5,90€
BELLINI	5,90€
CAMPARI ORANGE	5,90€
CAMPARI SODA	5,90€
NEGRONI	9,80€
SELECT SPRITZ	5,90€

Weine

WEINE (O)

Italienische RotweinChianti 1/8	€ 4,50
Lambrusco 1/8	€ 4,50
Merlot 1/8	€ 4,50
Montepulciano d' Abruzzo 1/8	€ 4,50
Pinot Grigio 1/8	€ 4,50
Chardonnay 1/8	€ 4,30
Österreichischer RotweinBlauer Zweigelt 1/8	€ 3,90
Österreichischer WeißweinGrüner Veltliner 1/8	€ 3,50

VINO BIANCO/WEIßWEIN (O)

PINOT GRIGIO Grave del friuli D.O.C.

1/8	€ 4,50
0,75l	€ 31,00
Das Bukit weist einen Mix aus blumigen und fruchtigen Aromen auf, 12,5% vol., von Gambero	

Rosso GAVI di GAVI D.O.C.G.

1/8	€ 5,50
0,75l	€ 35,00
Aus Cortese- Trauben, frisch und harmonisch, saftig, herber Akzent und trocken, 12,5%vol., von Gambero	

Rosso ROSÈ Alghero D.O.C.

1/8	€ 4,50
0,75l	€ 27,00
Trockner geschmackssicher Wein Mit erfrischender Note, 11% vol. Vino Rosso/Rotwein	

MONTEPULCIANO D.O.C.

1/8	€ 4,50
0,75l	€ 29,00
Aus Montepulciano, heftig rubinrot, komplex und intensiv Duftnoten von Weichseln und Brombeeren, 12 Monate Lagerung in Eichenfässern und in französischen Barriques,13,5% vol.	



Weine

PRIMITIVO I.G.T.

1/8	€ 4,50
0,75l	€ 33,00
Aus Primitivotrauben (in Österreich als „Zinfandel“ bekannt), intensiv weinig, fruchtiges Aroma, eleganten, weichen Geschmack, 13,5% vol.	

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

1/8	€ 4,50
0,75l	€ 38,00
Intensives Rubinrot, frisch und ätherisch und dennoch kraftvoll und weich. Vollmundigund lang anhaltend, 12,5% vol., von Gambero Rosso	

ROSSO di MONTALCINO D.O.C.

1/8	€ 4,90
0,75l	€ 38,00
Intensives Rubinrot, frisch und ätherisch und dennoch kraftvoll und weich. Vollmundigund lang anhaltend, 12,5% vol., von Gambero Rosso	

BRUNELLO di MONTALCINO D.O.C.G. Caparzo

0,75l	€ 65,00
Voll und samtig, aber gleichzeitig kräftig und körperreich. Elegante Duftnote nach Irisund Gewürzen. Schöner, 13% vol., von Gambero Rosso	

CHARDONNAY D.O.C.G.

0,75l.	€ 28,00
--------	---------

Digestiv

Fernet (2cl)	€ 3,50
Limoncello (2cl)	€ 3,50
Grappa (2cl)	€ 3,90
Averna (2cl)	€ 3,90
Amaretto (2cl)	€ 3,50
Sambucca (2 cl)	€ 3,50
Ramazotti (2 cl)	€ 3,90
Martini bianco (4 cl)	€ 3,90
Martini rosso (4 cl)	€ 3,90

Bier/ Beer (A)

STIEGL-GOLDBRÄU vom Fass 0,33l.	4,10€
STIEGL-GOLDBRÄU vom Fass 0,5l.	5,10€
STIEGL BIO-ZWICKL vom Fass 0,33l.	4,40€
STIEGL BIO-ZWICKL vom Fass 0,5l.	5,40€
STIEGL-RADLER ZITRONE Flasche 0,5l.	4,20€
STIEGL 0,0% FREIBIER (Alkoholfrei) 0,5l.	4,20€
BIRRA Peroni 0,33l.	4,20€
Franziskaner Weissbier hell Flasche 0,5l	4,90€



ALLERGENINFORMATION gemäß Codex-Empfehlung

A = Glutenhaltiges Getreide	F = Soja,	N = Sesam
B = Krebstiere	G = Milch oder Laktose	O = Sulfite
C = Ei	H = Schalenfrüchte	P = Lupinen
D = Fisch	L = Sellerie	R = Weichtiere
E = Erdnuss	M = Senf	

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

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten
Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess
in der Küche verwendet werden!