

ANTIPASTI
 Vorspeisen
 Starters

CEVICHE DI GAMBERETTI / MAIONESE MISO / YUZU € 18,90
 Ceviche von der Rotschwanzgarnele / Misomayonnaise / Yuzu ^{B/L/M/F/C}
 Ceviche from red tail prawns / miso mayonnaise / Yuzu

PANNA COTTA AL FORMAGGIO DI CAPRA / LARDO / NOCCIOLA / SEDANO € 16,50
 Ziegenkäse Panna Cotta / Lardo / Haselnuss / Sellerie ^{G/L/M}
 Goat cheese Panna Cotta / lardo bacon / hazelnut / celery

TARTARA DI MANZO / CHUTNEY CAROTA-SENAPE € 21,50
 Tartar vom Weiderind / Karotten-Senf Chutney ^{C/G/L/M}
 Beef tartar / carrot-mustard chutney

PROSCIUTTO CRUDO / OLIVE / PARMIGIANO / MELONE € 16,00
 Prosciutto / Oliven / Parmesan / Melone
 Raw ham / olives / parmesan / melon

ZUPPE
 Suppen
 Soups

VELLUTATA SPINACI-ERBA CIPOLLINA / TARTARA DI LUMACHE € 8,50
 Spinat – Schnittlauchcrèmesuppe / Schnecken tartar ^{G/L/M}
 Spinach-chive cream soup / snails' tartare

CONSOMMÉ / MANZO BOLLITO / CAROTE MULTICORI € 10,60
 Consommé / Tafelspitz / bunte Karotten ^{L/M}
 Consommé / boiled beef / multicolored carrots

All unsere Speisen werden täglich frisch zubereitet. Unsere Lebensmittel beziehen wir regional und unsere italienischen Spezialitäten stammen direkt aus Italien. Unser Fleisch wird von der Wiener Fleischerei Steiner geliefert, unsere Eier stammen aus dem Burgenland vom Eierhof Bleier und unsere Milch beziehen wir aus Niederösterreich von der Firma „nöm“.

Wir lieben es zu kochen, deswegen bestellen Sie so viel Sie wollen, jedoch nur so viel Sie essen können und helfen Sie uns dabei Lebensmittel nicht zu verschwenden!





RISOTTO / PASTA

Risotto/ Pasta

Risotto/ Noodles

PRIMO	SECONDO
Zwischengang	Hauptgericht
Entrée	Main dish

RISOTTO / BASILICO / MELAGRANA / BURRATA

Risotto / Basilikum / Ganatapfel / Buratta ^{G/L/M/O}

Risotto / basil / pomegranate / burrata

€ 15,50

€ 18,50

**RAVIOLI AL GAMBERO DI FIUME / CAROTA / ZAFFERANO /
AGLIO NERO**

Flusskrebssravioli / Karotte / Safran / schwarzer Knoblauch ^{A/C/G/L/M/B/D}

Crayfish ravioli / carrot / saffron / black garlic

€ 18,50

€ 22,50

TAGLIOLINI / ZUCCHINE / QUARK / GRANO SARACENO

Tagliolini / Zucchini / Topfen / Buchweizen ^{A/C/G/L/M}

Tagliolini / zucchini / curd cheese / buckwheat

€ 15,90

€ 17,90



VEGAN:

DITALINI / SCORZONERA / PREZZEMOLO

Ditalini / Schwarzwurzel / Petersilie ^{A/L/M}

Ditalini noodles / black salsify / parsley

€ 15,50

€ 17,50

PESCE

Fisch

Fish

MERLUZZO / LENTICCHIE DI MONTAGNA / FUNGHI / DECOTTO DI CAGLIATA

Kabeljau / Berglinsen / Champignons / Molkesud ^{D/L/M/O}

Codfish / mountain lentils / mushrooms / whey stock

€ 32,90

FILETTO DI SALMONE / CAROTA / PAK CHOI / MISO

Lachsfilet / Karotte / Pack Choi / Miso ^{D/F/L/M/G}

Salmon fillet / carrot / Pack Choi / Miso

€ 29,50

MISTO DI PESCE PER DUE / CECI / ASPARAGO / PAK CHOI PREZZO PER PERS.

Fischplatte für zwei Personen / Kichererbsen / weißer Spargel / Pack Choi ^{G/L/M}

Mixed fish plate for two / chickpeas / asparagus / Pack Choi

€ 35,90

PESCE ALLA GRIGLIA

Gegrillter Fisch

Grilled fish

Con ogni pesce viene servito a piacere un contorno a scelta

Zu unseren gegrillten Fischgerichten servieren wir gerne eine Beilage nach Wahl

Every grilled fish will be served with a side dish of your choice

ALLEVAMENTO BIOLOGICO TROTA INTERA DA RADLBERG € 32,90
 Bio-Zucht Forelle im Ganzen aus Radlberg ^D
 Organic breeding trout from Radlberg

SOGLIOLA € 35,90
 Seezunge im Ganzen ^D
 Sole in the whole

BRANZINO IN CROSTA DI SALE PER DUE PERSONE (CA. 40 MIN.) PER PERSONA € 37,50
 Wolfsbarsch in der Salzkruste für zwei Personen (ca. 40 Minuten) ^D
 Sea bass in salt crust for two persons (approx. 40 minutes)

CARNE

Fleisch

Meat

**FILETTO DI MANZO / ASPARAGO VERDE ALLA GRIGLIA /
 SEDANO / SALSA ALLA SENAPE** € 45,90
 Rindsfilet / gegrillter grüner Spargel / Sellerie / Senfsaatjus ^{A/C/G/L/M/O}
 Beef fillet / grilled green asparagus / celery / mustard jus

SELLA D'AGNELLO / FREGOLA / PEPERONE / MELANZANA / AGLIO NERO € 36,00
 Lammrücken / Fregola / Paprika / Melanzani / schwarzer Knoblauch ^{A/C/G/L/M/O}
 Saddle of lamb / Fregola / bell pepper / aubergine / black garlic

**PETTO DI POLLO ALLEVATO A MAIS /
 CAVOLO A PUNTA ALLA SZEGEDINER / PATATE** € 29,50
 Maishendlb Brust / Szegediner Spitzkohl / Erdäpfel ^{G/L/M/O}
 Cornfed chicken breast / pointed cabbage Szegediner style / potatoes

BISTECCA T-BONE DRY AGED PER DUE **PREZZO PER PERS. € 39,90**
PATATINE DI CECI / ROMANESCO / PANCETTA
 T-Bone dry aged für zwei Personen / Kichererbsen Pommes / **Preis pro Person**
 Romanesco / Pancetta ^{G/L/M/O}
 Dry aged T-bone steak for two persons / chickpea fries / **price per person**
 Romanesco / Pancetta ham

CONTORNI

Beilagen / Side dish

VERDURE DI STAGIONE, PATATE RATTE O BIETOLA Gemüse der Saison, La Ratte Erdäpfel oder Mangold ^{L/M} Seasonal vegetables, potatoes Ratte or baby chard	€ 6,50
PUREA DI PATATE Erdäpfelpüree ^G Mashed potatoes	€ 6,50
INSALATA MISTA Gemischter Salat ^{L/M} Mixed salad	€ 6,50
INSALATA DI POMODORI / CIPOLLE ROSSE Tomatensalat / rote Zwiebeln ^{L/M} Tomato salad / red onions	€ 7,70
INSALATA DI RUCOLA / SCAGLIE DI PARMIGIANO Rucolasalat / Parmesanspänen ^{L/M} Rocket salad / parmesan shavings	€ 7,90

FORMAGGI

Käse / Cheese

MISTO DI FORMAGGI, PORZIONE PICCOLA Kleiner gemischter Käseteller Small variation of cheese	€ 12,50
--	----------------

DOLCI

Nachspeisen / Desserts

PANNA COTTA ALL'AVENA / MELA / SEDANO Hafer-Panna Cotta / Apfel / Sellerie ^{A Vegan} Oat Panna Cotta / apple / celery	€ 9,50
SOUFFLÉ AL PISTACCHIO / DATTERI / OLIVELLO SPINOSO Pistaziensoufflee / Datteln / Sanddorn ^{A/C/G/H} Pistachio soufflé / dates / sallow thorn	€ 10,50
PARFAIT AL CIOCCOLATO BIANCO / RABARBARO / BACCHE / PEPE LUNGO Weißes Schokoladeparfait / Rhabarber / Beeren / Langpfeffer ^{C/G} White chocolate parfait / rhubarb / berries / long pepper	€ 10,50

Coperto / Gedeck € 3,90

Inklusivpreise, IVA inclusa / taxes included 05/25 (inkl. 10% MWST)

**A- GLUTENHALTIGES GETREIDE B- KREBSTIERE C- EIER D- FISCH E- ERDNÜSSE F- SOJA G- MILCH
H- SCHALENFRÜCHTE L- SELLERIE M- SENF N- SESAM O- SCHWEFELDIOXID & SULFITE P- LUPINIEN R- WEICHTIERE**