

Ristorante-Pizzeria
VILLA ANTICA

Petr Urban

Täglich geöffnet von 11.00 - 14.00 Uhr
und 17.00 - 22.00 Uhr
warme Küche von 11.00 - 13.45 Uhr
und 17.00 - 21.45 Uhr

Liebe Gäste!

Herzlich willkommen bei uns in der Villa Antica.
Wir möchten Sie täglich mit Gutem aus Küche und Keller überraschen
und geben unser Bestes,
Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten
und Sie nach „Strich und Faden“ zu verwöhnen.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung Ihrer Veranstaltung
oder eines Aperitifs.

Auch Firmenanlässe bis 70 Personen inkl. Parties sind bei uns jederzeit
möglich. Zögern Sie nicht und lassen Sie uns Ihr individuelles Angebot
zusammenstellen (Geburtstage, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern
und weitere Anlässe).

Wir freuen uns, Sie bei uns zu begrüßen
und wünschen Ihnen viel Vergnügen und Spaß.

Ihre Gastgeber:

Petr Urban · Betriebsleiter
Edy Zubal · Küchenchef
und das ganze Villa Antica-Team

Liebe Gäste,
die Allergene und Zusatzstoffe-Erklärung finden Sie auf unserer letzten Seite.

Wochenkarte

Empfohlen von Chefkoch Eduard



Vegetarische Gerichte

Geröstete Pfifferlinge

an knusprigen Semmelknödelscheiben

16,90 €

Casarecce mit frischen Pfifferlingen

in cremiger Sahnesauce mit Parmesan

17,90 €

Pfifferling-Omelette

mit Salatbouquet und hausgemachtem Brot

18,90 €

Großer gemischter Salat

mit gerösteten Pfifferlingen und Hausbrot

18,90 €

Auf Wunsch mit Rinderlendenstreifen

24,90 €

Fleischgericht

Gegrilltes Schweineschnitzel natur

mit Sherrytomaten, Zucchini und Pfifferling-Casarecce

20,90 €

Fisch & Meeresfrüchte

Sommersalat mit frittierten Calamari-Ringen

dazu Knoblauchdip und Hausbrot

21,90 €

Pizza Lachs

mit Spinat, Tomatensauce und Käse

17,90 €

Hinweis des Hauses

Bitte haben Sie Verständnis: Änderungen oder Umstellungen an den Gerichten sind nicht möglich. Wir danken uns herzlich – und wünschen Ihnen einen guten Appetit! 

Was sind Casarecce? Casarecce sind kurze, leicht gedrehte Nudeln aus Sizilien – ideal, um cremige Saucen aufzunehmen. Der Name bedeutet „hausgemacht“ – genau wie unsere Küche!



ANTIPASTI - VORSPEISEN

Antipasto Misto - ^{2,9,1}	gemischte Vorspeisen		14,30 €
Carpaccio Cipriani - ^{d,e,g}	Rindercarpaccio mit Olivenöl und Parmesan		16,30 €
Mozzarella Caprese - ^{2,d,e,j}	Büffel-Mozzarellakäse, Tomaten, Basilikum		11,30 €
Hausgemachte Steinpilz-Knödel - ^{a,d,j}	mit zerlassener Butter und Parmesan		12,30 €
Lauwarmer Ziegenkäse - ^{d,1,2}	im Parmaschinken-Mantel auf Rucolasalat		11,80 €
Meeresfrüchte-Salat - ^{4,c,e,m}			12,30 €

MINESTRE - SUPPEN

Minestrone - ^{e,g,j}	hausgemachte Gemüsesuppe		6,50 €
Zuppa di Pomodore - ^{e,g,j}	Tomatencremesuppe		6,50 €



** Zu Suppen und Vorspeisen servieren wir unser hausgemachtes Brot **



INSALATA - SALATE

Beilagensalat - 2,4,d,e,l			5,40 €
Insalata Verde - 2,4,d,e,l	grüner Salat		5,60 €
Insalata Pomodore - d,l,j	Tomatensalat mit Zwiebeln und Rucola		6,40 €
Insalata Mista - 2,4,d,l	gemischter Salat		7,00 €
Insalata Verdura - l,2,d,i	gemischter Salat, gegrillte Zucchini Schafskäse, Oliven, Peperoni, Kräutercroutons		13,00 €
Insalata Napoli - a,l,2,j,m	gemischter Salat, Tomaten, gekochtes Ei Hinterschinken, Käse		13,00 €
Insalata Tonno - 2,4,b,d,l	gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln		12,40 €
Insalata Lachs - b,2,l,m	gemischter Salat mit Lachssteak und glacierten Ananasstücken		18,00 €
Insalata Vera - 2,d,l,j	gemischter Salat, Schafskäse und Parmaschinken		13,40 €
Insalata Golfista - d,2,l	gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Kräutercroutons		13,40 €
Insalata Gamele - c,2,l,d	gemischter Salat mit 3 gebratenen Scampi		24,40 €
Insalata Chef - d,2,l,j	gemischter Salat, Mozzarella gegrillte Pancetta (italienischer Speck) Cherrytomaten		14,00 €



** Alle Salate werden mit unserem hausgemachten Balsamicodressing und Hausbrot serviert **

Extrawunsch: zusätzlich Brot 1,00 €



PIZZA

Ø
28 cm

Ø
40 cm

Fladenbrot -	Knoblauchöl, Oregano		7,10 €	12,10 €
Pizza Margherita -	Tomaten, Käse		10,60 €	18,90 €
Pizza Salami -	Tomaten, Käse, Salami		11,20 €	19,90 €
Pizza Prosciutto -	Tomaten, Käse, Schinken		11,20 €	19,90 €
Pizza Hawaii -	Tomaten, Käse, Schinken, Ananas		12,60 €	22,90 €
Pizza Salami Napoli -	Tomaten, Käse, Salsiccia-Salami - - scharf -		12,60 €	22,90 €
Pizza Regina -	Tomaten, Käse, Schinken, Champignons		12,90 €	22,90 €
Pizza Quattro Stagione -	Tomaten, Käse, Schinken, Salami Champignons, Peperoni		13,60 €	24,90 €
Pizza Diavolo -	Tomaten, Käse, Speck, Salsiccia-Salami - scharf, Peperoni, Knoblauch, Schinken, Zwiebeln		13,60 €	24,90 €
Pizza Quattro Formaggi -	Tomaten, vier verschiedene Käsesorten		13,40 €	24,90 €
Pizza Antica -	nach Art des Hauses -		14,60 €	27,90 €
Pizza Calzone -	gefüllt mit Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Peperoni		14,60 €	-----
Pizza Tonno -	Tomaten, Käse, Zwiebeln, Thunfisch, Knoblauch		13,20 €	23,90 €
Pizza Pazzo -	Sauerrahm, Käse, Schinken, Zwiebeln		12,60 €	22,90 €
Pizza Gamberetti -	Tomaten, Käse, Gamberetti, Knoblauch		15,20 €	27,90 €
Pizza Marinara -	Tomaten, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch		15,20 €	27,90 €

- Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung -



PIZZA

Ø
28 cm

Ø
40 cm

Pizza Pancetta -	Tomaten, Käse, Pancetta (italienischer Speck), Rucola	14,20 €	27,40 €
Pizza Sardelle -	Tomaten, Käse, Sardellen, Knoblauch	12,60 €	22,90 €
Pizza Ortolano -	Tomaten, Käse, frisches Gemüse	13,20 €	23,90 €
Pizza Capricciosa -	Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Artischocken	13,60 €	24,90 €
Pizza Prosciutto di Parma -	Tomaten, Mozzarellakäse, mit Rucola, Original Parmaschinken	14,90 €	27,90 €
Pizza Rucola -	Tomaten, Käse, Rucola, Cherrytomaten, mit Parmesan	13,20 €	23,90 €
Pizzabrot -	Tomatensauce	7,60 €	12,90 €
Pizzabrot extra - scharf -	Tomatensauce Knoblauch, Peperoni	8,00 €	13,40 €

Die Pizzen bzw. Beläge können folgende Zusatzstoffe beinhalten: (1,2,4) (a,b,c,d,i,j,k,m,n)

Alle Pizzen auch in Ø 40 cm erhältlich (Calzone ausgeschlossen).

Auf Wunsch können Sie Ihre Pizza mit folgenden Zutaten verfeinern:

Artischocken^u, Champignons, Peperoni, Oliven, Paprika, Rucola,
Zwiebeln, Kapern, Ei

** Jede Extra-Zutat Ø 28 cm 1,20 € Ø 40 cm 2,40 € **

Mozzarella, Gorgonzola, Gamberetti, Meeresfrüchte, Thunfisch, Sardellen

** Jede Extra-Zutat Ø 28 cm 2,90 € Ø 40 cm 4,40 € **

FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE (KINDERGERICHTE)

Flipper	Fischstäbchen mit Pommes frites	6,90 €
Spa Napoli	Portion Spaghetti mit Tomatensauce	6,90 €
Nuggets	Chicken Nuggets mit Pommes frites	6,90 €

- Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung -



PASTA CON SALSE - NUDELGERICHTE MIT SAUCE

Spaghetti alla Napoli - e,j,i	Tomatensauce, Parmesan		10,60 €
Spaghetti alla Bologna - 2,d,i,j	Fleischsauce, Parmesan		13,20 €
Spaghetti con aglio olio i,2,i Peperoncino	Knoblauch, Chili, Parmesan		12,60 €
Spaghetti Pesto 1,2,a,c,d	mit 2 gebratenen Scampi Basilikum-Pesto, Parmesan		23,20 €
Spaghetti Carbonara 1,2,a,d,l,j	Pancetta, Ei, Basilikum, Parmesan		13,20 €
Spaghetti con Frutti di Mare -	mit Meeresfrüchten, Tomatensauce Parmesan		14,90 €
Tagliatelle Gamberetti - c,i,2,d	Gamberetti, Sahnesauce, Basilikum Cherrytomaten, Parmesan		16,20 €
Tagliatelle Antica - 1,2,a,d	Tomaten-Sahnesauce, Hähnchenbruststreifen Champignons, Parmesan		14,90 €
Getrübete Tagliatelle - 1,2,a,b,d	mit Rinderlendenstreifen, Cherrytomaten Schalotten, Parmesan		17,90 €
Rigatoni alla Arrabiata - i,2	Tomatensauce, Peperoni, Parmesan		12,60 €
Rigatoni con Salmone - d,j,a,1,2	Lachs, Brokkoli-Sahnesauce, Parmesan		15,20 €
Hähnchen Casareccia - 1,2,a,d	Casareccia-Nudeln mit Hähnchenbruststreifen in milder Chili-Sahnesauce und Parmesan		13,90 €

PASTA AL FORNO - NUDELN ÜBERBACKEN

Rigatoni alla Casa - 2,3,4,d	Schinken, Champignons, Sahnesauce, mit Käse überbacken	13,90 €
Rigatoni all' Forno - 2,3,d,i	Fleischsauce, mit Käse überbacken	13,90 €
Lasagne all' Forno - 2,3,d,i	Fleischsauce, mit Käse überbacken	13,90 €

Extrawunsch: zusätzlich Parmesan 1,00 €



FLEISCHGERICHTE

Hähnchenschnitzel „Milanese“ - a,d,g,i,j,m	auf Tomaten-Spaghetti, mit Tomaten-Mozzarella überbacken	19,50 €
Argentinische Rinderlende - a,d,g,i,j,m	Steak an Steinpilz-Casareccia in Parmesan-Sahnesauce	32,90 €
Schweineschnitzel - a,d,s,i,j,n	im Speckmantel gebraten an Champignon- Rahmsauce und Pommes frites	18,50 €
Grillteller - a,d,g,i,j,m	mit frischem Gemüse und Pommes frites, Speck, Ei, Kräuterbutter	26,90 €
Gemischte Fleischplatte - 2 Personen - a,d,g,i,j,n	mit frischem Gemüse und Pommes frites, Speck, Ei, Kräuterbutter	51,90 €

** Alle Fleischgerichte servieren wir Ihnen mit einem kleinen Beilagensalat **
Extrawunsch: zusätzlich Kräuterbutter 1,00 €



FISCHGERICHTE

Calamari - a,b,e,g,i,j,m,n	mit frischem Gemüse, Pommes frites und Kräuterbutter	22,50 €
Zander - a,b,e,g,i,j,m	serviert mit Petersilienkartoffeln, glacierten Cherrytomaten, dazu Kräuterbutter	22,50 €
Doradefilet - a,b,d,g,i,j,m	serviert an frischem Gemüse, dazu Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter	22,50 €
Gemischter Fischteller - a,b,e,i,j,m - 1 Person -	serviert an frischem Gemüse, Petersilienkartoffeln und Weißwein-Sauce	32,40 €
Gemischte Fischplatte - a,b,e,i,j,m - 2 Personen -	serviert an frischem Gemüse, Petersilienkartoffeln und Weißwein-Sauce	57,90 €

** Alle Fischgerichte servieren wir Ihnen mit einem kleinen Beilagensalat **
Extrawunsch: zusätzlich Kräuterbutter 1,00 €

BEILAGEN EXTRA

Portion Pommes frites	3,90 €	Petersilienkartoffeln	3,90 €
Weißweinsauce	3,90 €	Portion Nudeln ohne Extras	3,90 €
Frisches Gemüse	6,90 €		
Scampi 	6,50 €	Parmesan extra	1,00 €
		Ketchup, Mayo extra	je 0,50 €



Extrawunsch: zusätzlich Brot 1,00 €



HAUSGEMACHTE DESSERTS UND NACHSPEISEN

Eispalatschinken - ^{a,d}	mit Vanilleeis und Früctedekoration	6,90 €
Schokoküchlein - ^{a,d}	mit Vanilleeis und Cremé Karamell	6,90 €

GEMISCHTES EIS

Heiße Liebe - Eisbecher mit heißen Himbeeren	6,50 €
1 Kugel Schoko-Eis	2,20 €
1 Kugel Vanille-Eis	2,20 €
1 Kugel Erdbeer-Eis	2,20 €
Portion Sahne	1,20 €



HEISSE GETRÄNKE

Heiße Schokolade	4,90 €
Milchkaffee	4,90 €
Kaffee Creme	3,90 €
Espresso	3,40 €
Doppelter Espresso	4,90 €
Espresso macchiato	3,90 €
Cappuccino	4,60 €
Latte macchiato	4,90 €
Heiße Zitrone	4,40 €
Tee - verschiedene Sorten	3,90 €





APERITIFS

Martini Bianco		5 cl	4,90 €
Campari Soda ¹		0,2 l	5,70 €
Campari Orange ¹		0,2 l	6,20 €
Glas Prosecco		0,1 l	3,50 €

BIERE VOM FASS

Graf Arco Edell		0,50 l	4,40 €
Graf Arco Edell		0,25 l	3,10 €
Hofbräu München Hell		0,50 l	4,70 €
Graf Arco Braubursch'n Weiße Hell		0,30 l	3,50 €
Graf Arco Braubursch'n Weiße Hell		0,50 l	4,90 €
Bimbacher Schwarzbier		0,50 l	4,90 €
Bimbacher Schwarzbier		0,30 l	3,60 €
Cola-Weizen ^{1,9}		0,50 l	4,90 €
Radler hell		0,50 l	4,40 €
Russen		0,50 l	4,90 €
Goaßhalbe ^{1,9}		0,50 l	6,90 €

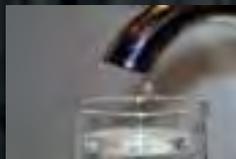
BIERE AUS DER FLASCHE

Graf Arco Pilsener	0,30 l	4,40 €
Graf Arco Helles Alkoholfrei	0,50 l	4,40 €
Graf Arco Braubursch'n Weiße Alkoholfrei	0,50 l	4,90 €
Graf Arco Braubursch'n Weiße Leicht	0,50 l	4,90 €
Graf Arco Braubursch'n Weiße Dunkel	0,50 l	4,90 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Spezi ^{1,3,9}		0,40 l	4,40 €
Coca Cola, Cola Light ^{1,9}		0,40 l	4,40 €
Fanta ¹		0,40 l	4,40 €
Apfelsaft (Wolfra)		0,20 l	3,20 €
Orangensaft (Wolfra)	Wolfra	0,20 l	3,20 €
Traubensaft (Wolfra)	Saft-Schorle nach Wahl	0,20 l	3,20 €
Johannisbeernektar (Wolfra)	0,20 l 2,90 € 0,40 l 4,60 €	0,20 l	3,20 €
Rhabarbernektar (Wolfra)		0,20 l	3,20 €
Apfelschorle vom Fass		0,40 l	4,40 €
Zitronenlimonade		0,40 l	3,80 €
Bitter Lemon ^{10,11}		0,20 l	3,80 €
Tonicwater ¹⁰ (Schweppes)		0,20 l	3,80 €
Tafelwasser		0,50 l	3,90 €
Tafelwasser		0,20 l	2,60 €
Gerolsteiner Gourmet Sprudel		0,25 l	3,80 €
Gerolsteiner Gourmet Naturell		0,25 l	3,80 €
Gerolsteiner mit Kohlensäure		0,75 l	6,80 €
Gerolsteiner Naturell		0,75 l	6,80 €



OFFENER AUSSCHANK

Pinot Grigio IGT Il Mio Italien

 **6.10 €**  **3.60 €**

Der Pinot Grigio IGT Il Mio ist ein herrlich frischer, unkomplizierter Weißwein, der das sonnige Lebensgefühl Norditaliens mit Leichtigkeit und Stil in die Flasche bringt. Im Glas zeigt er sich in hellem Strohgelb mit grünlichen Reflexen – ein Sinnbild seiner Jugend und Frische. In der Nase offenbart sich ein klares, fruchtbetontes Bouquet mit Noten von grünem Apfel, Birne und Zitrone, begleitet von feinen floralen Akzenten und einem Hauch weißer Pfirsichhaut.

Chardonnay IGT Il Mio Italien

 **6.10 €**  **3.60 €**

Im Glas zeigt sich der Wein in einem strahlenden Hellgelb mit goldenen Reflexen – ein erster Hinweis auf seine Reife und sonnengereiften Fruchtaromen. In der Nase entfaltet sich ein vielschichtiges Bouquet mit Noten von saftigen Birnen, Melone, reifem Apfel und einem Hauch von tropischer Ananas.

Grüner Veltliner Dolle Österreich

 **6.10 €**  **3.60 €**

Im Glas präsentiert sich der Wein in einem klaren, hellen Strohgelb. Das Bouquet ist geprägt von frischen Aromen grüner Äpfel, Birnen und Zitrusfrüchten, begleitet von einer subtilen Würze und floralen Noten.

Frascati Italien

 **6.10 €**  **3.60 €**

Goldgelb, fruchtig trocken und harmonisch passt dieser Wein hervorragend zu Vorspeisen, Fischgerichten und leichten Nudelgerichten mit Gemüsesaucen.

Frizzantino Italien

 **6.10 €**  **3.60 €**

Hinter dem Namen Basiola steckt ein wunderbarer Perlwein. Dieser weiße Perlwein ist süffig, spritzig und überzeugt durch seine weiche Säurestruktur. Lieblich, leicht und fruchtig.

Lambrusco Italien

 **6.10 €**  **3.60 €**

Fruchtig-frischer Lambrusco aus der Emilia-Romagna. Perlend, süffig und leicht – ideal gekühlt im Glas oder in der Karaffe.

Rose Weingut Markowitsch 0,75l Österreich

 **6.90 €**  **4.20 €**

Im Glas zeigt sich der Wein in zartem Lachston mit glänzenden Reflexen. Die Nase ist offen, duftig und fruchtbetont: frische Erdbeeren, Himbeeren und rote Ribisel treffen auf Anklänge von Grapefruit, weißen Blüten und einer feinen kräuterigen Würze.

Montepulciano d'Abruzzo Il Mio Italien

 **6.10 €**  **3.60 €**

Der Montepulciano d'Abruzzo Il Mio präsentiert sich in einem tiefen, rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase entfalten sich Aromen von reifen roten Früchten wie Kirschen und Pflaumen, ergänzt durch würzige Noten von schwarzem Pfeffer und feiner Vanille.

Merlot IGT Il Mio Italien

 **6.10 €**  **3.60 €**

Der Merlot IGT Il Mio zeigt sich in einem tiefen rubinrot und entfaltet in der Nase Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren und einer eleganten Kräuternote, die seine Jugendlichkeit betont. Dazu gesellen sich balsamische und vanillige Nuancen, die dem Wein zusätzliche Komplexität verleihen.

Chianti DOCG Il Mio Italien

 **6.10 €**  **3.60 €**

Der Chianti IGT Il Mio zeichnet sich durch seine tief rubinrote Farbe mit violetten Reflexen aus. In der Nase präsentiert er ein lebhaftes Bouquet von reifen roten Früchten, darunter Kirschen und Erdbeeren, ergänzt durch einen Hauch von Gewürzen und einen Hauch von blumigen Noten.



APROPOS WEIN

Wein enthält Sulfite. Karaffe = 0,25l, Glas = 0,1l

WEISSWEIN



Lugana I Frati Cà dei Frati 0,75l

CA DEI FRATI

 *Italien*

Der Lugana I Frati vom Weingut Cà dei Frati ist ein herausragender Weißwein vom Südufer des Gardasees, der die Charakteristik der autochthonen Rebsorte Turbiana meisterhaft einfängt. Im Glas präsentiert er sich in hellem Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Das Bouquet entfaltet feine Aromen von weißen Blüten, Zitrusfrüchten, grünem Apfel und Pfirsich, begleitet von subtilen mineralischen Noten und einem Hauch von Mandeln.



29.90 €



San Benedetto Pinot Grigio Zenato 0,75l

ZENATO

 *Italien*

Der San Benedetto Pinot Grigio 2024 vom Weingut Zenato präsentiert sich in hellem Strohgelb und entfaltet ein vielschichtiges Bouquet mit Aromen von Zitrusfrüchten, Honigmelone, Birnen und Pfirsichen.



24.90 €



Grüner Veltliner Classic DAC Prechtl 0,75l

WEINGUT FRANZ PRECHTL

 *Österreich*

Der Grüne Veltliner Classic DAC vom Weingut Prechtl ist ein strahlender Vertreter des Weinviertels, der auf beeindruckende Weise Frische, Typizität und Eleganz vereint. Im Glas leuchtet er hellgelb mit grünlichen Reflexen und zeigt bereits optisch seine jugendliche Vitalität. In der Nase entfaltet sich ein klassisches, sortentypisches Duftspektrum aus grünem Apfel, Zitrusfrüchten und einem Hauch von weißem Pfeffer. Dazu gesellen sich feine Noten von frischem Heu und Kräutern.



19.90 €



APROPOS WEIN

Wein enthält Sulfite. Karaffe = 0,25l, Glas = 0,1l

ROSÉ



Rose Weingut Markowitsch 0,75l

WEINGUT GERHARD MARKOWITSCH

 Österreich

Im Glas zeigt sich der Wein in zartem Lachston mit glänzenden Reflexen. Die Nase ist offen, duftig und fruchtbetont: frische Erdbeeren, Himbeeren und rote Ribisel treffen auf Anklänge von Grapefruit, weißen Blüten und einer feinen kräuterigen Würze.



19.90 €



0,25l

6.90 €



0,1l

4.20 €



APROPOS WEIN

Wein enthält Sulfite. Karaffe = 0,25l, Glas = 0,1l

ROTWEIN



Barbera D'Alba DOC 2023 Elio Altare 0,75l

ELIO ALTARE

 *Italian*

Im Glas präsentiert sich der Wein in einem intensiven Rubinrot mit violetten Reflexen. Das Bouquet ist geprägt von Aromen reifer Schwarzkirschen, Brombeeren und Veilchen, ergänzt durch feine Noten von süßen Gewürzen und einem Hauch von Lakritz.



69.90 €



Brunello Poggio Salvi 2018 0,75l

POGGIO SALVI

 *Italian*

Intensiv rubinrot mit granatfarbenen Reflexen präsentiert sich dieser 30 Monate in slawonischer Eiche gereifte Brunello. Feine, würzige Noten von Vanille offenbart sein Duft. Im Geschmack ist er trocken, dennoch weich, mit einem langen, angenehmen Finale. Ein optimaler Begleiter zu Gegrilltem oder zu gereiftem Käse.



45.90 €



Ronchedone Ca dei Frati 0,75l

CA DEI FRATI

 *Italian*

Der Ronchedone vom Weingut Cà dei Frati präsentiert sich in kräftigem Rubinrot mit lebhaften violetten Reflexen. In der Nase entfaltet er ein reichhaltiges Bouquet mit Noten von roten Früchten, mazerierten Heidelbeeren, Sauerkirschen in Alkohol, Balsamico-Anklängen und Konfitüre.



39.90 €



APROPOS WEIN

Wein enthält Sulfite. Karaffe = 0,25l, Glas = 0,1l



Big John Cuvée Reserve Scheiblhofer 0,75l

WEINGUT ERICH SCHEIBLHOFFER

 Österreich

Der Big John Cuvée Reserve präsentiert sich in einem tiefen, intensiven Rubinrot mit leichten purpurnen Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein verführerisches Bouquet aus dunklen Beerenfrüchten wie Brombeere und schwarze Johannisbeere, unterlegt von subtilen Noten von Schokolade und würzigen Kräutern. Nuancen von Vanille und einem Hauch von Röstaromen runden das olfaktorische Erlebnis ab und verleihen dem Wein Komplexität und Tiefe.



34.90 €



Trefilari Primitivo Cantina Sampietrana 0,75l

CANTINA SAMPIETRANA

 Italien

Der Trefilari Primitivo von der Cantina Sampietrana ist ein kraftvoller und zugleich harmonischer Rotwein aus dem Herzen Apuliens, der das mediterrane Temperament der Region mit Eleganz und Tiefe vereint. Im Glas präsentiert er sich in einem intensiven Rubinrot mit violetten Reflexen. Die Nase ist warm und einladend, geprägt von Aromen reifer dunkler Kirschen, Pflaumenkompott und Brombeeren, begleitet von feinen Gewürznoten wie Zimt, schwarzem Pfeffer und einem Hauch Kakao



27.90 €



Zweigelt Ried Satzen Weingut Prechtl 0,75l

WEINGUT FRANZ PRECHTL

 Österreich

Rubinrote Farbe mit einer tiefen, würzigen Fruchtkomponente nach Johannisbeeren und Brombeeren. Voller, leicht würziger Wein mit ansprechendem Körper und Tannin.



22.90 €



APROPOS WEIN

Wein enthält Sulfite. Karaffe = 0,25l, Glas = 0,1l

SCHAUMWEIN



Prosecco Il Fresco Spumante Villa Sandi 0,75l

VILLA SANDI

 *Italien*

Der Il Fresco Prosecco DOC von Villa Sandi präsentiert sich als eleganter und lebendiger Schaumwein mit strohgelber Farbe und feiner, anhaltender Perlage. In der Nase entfaltet sich ein duftiges Bouquet mit floralen Noten von weißen Blüten, begleitet von reifen grünen Äpfeln, Williamsbirne und einem Hauch Zitrus.

17x ausgezeichnet als Prosecco des Jahres (Weinwirtschaft)



24.90 €



Piu Frizzante Corte delle Calli 0,75l

CORTE DELLE CALLI

 *Italien*

Der Piu Frizzante von Corte delle Calli ist ein leichter und spritziger Perlwein aus Venetien, der die lebendige Frische und Leichtigkeit Italiens in jeder Flasche einfängt. Im Glas präsentiert er sich in einem hellen Strohgelb mit feiner, anhaltender Perlage, die für eine erfrischende Lebendigkeit sorgt. Das Bouquet ist aromatisch und einladend mit Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und einem Hauch von weißen Blüten. Feine Nuancen von Birne und Mandeln runden die Duftkomposition harmonisch ab.



3.50 €



APROPOS WEIN

Wein enthält Sulfite. Karaffe = 0,25l, Glas = 0,1l



LIKÖRE

Grappa	2 cl	3,60 €
Grappa - Premium -	2 cl	5,60 €
Baileys Irish Cream ¹	2 cl	3,60 €
Amaretto	2 cl	3,20 €
Sambucca	2 cl	3,60 €
Kirschlikör	2 cl	3,60 €



SPIRITUOSEN

Williamsbirne	2 cl	3,40 €
Obstler	2 cl	3,40 €
Ouzo	2 cl	3,40 €
Jägermeister	2 cl	3,40 €
Fernet Branca	2 cl	3,60 €
Ramazotti	2 cl	3,80 €
Blutwurz „Penninger“	2 cl	3,80 €



SOMMERGETRÄNKE

Hugo	0,30 l	6,50 €
Aperol Sprizz	0,30 l	6,50 €
Limoncello Sprizz	0,25 l	6,50 €
Weißweinschorle	0,5 l	6,90 €
Weißweinschorle	0,25 l	3,90 €



WHISKEY

Jack Daniels	2 cl	5,90 €
Jack Daniels Cola ^{1,9}	0,20 l	7,20 €





ERKLÄRUNG DER INHALTSSTOFFE

Die bei den Speisen bzw. Getränken angegebenen Kennziffern stehen für folgende Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. Sollten Sie Allergien haben, sprechen Sie uns bitte darauf an, damit wir darauf achten können.

- 1 mit Farbstoffen
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 mit Schwefeldioxid

- a Eier
- b Fisch
- c Krebstiere
- d Milch
- e Sellerie

- 6 mit Schwärzungsmitteln
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig

- f Sesamsamen
- g Schwefeldioxid und Sulfite
- h Erdnüsse
- i Glutenhaltiges Getreide
- j Lupine

- 11 mit Süßungsmitteln
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 gewachst
- 14 mit Taurin

- k Schalenfrüchte
- l Senf
- m Sojabohnen
- n Weichtiere

Preise Stand Juni 2025 – Preisänderungen vorbehalten.
Preise inkl. gesetzl. MwSt.