Lieber Gast,
wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant bedienen zu dürfen.

Unsere Küche ist in der ganzen Region ein Begriff - dank ihrer Kombination aus lokalen Spezialitäten und mediterranen Genüssen.
Neben heimischen Gerichten bieten wir unserem Gast eine besondere Auswahl an italienischen Gaumenfreuden.

Dabei wird auf die Verwendung regionaler Produkte immer ein besonderes Augenmerk gelegt.

Our cuisine is well known in the whole region – thanks to the combination of local specialities and mediterranean delicacies.

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

We were awarded with the „AMA Gastrosiegel" for the fresh preparation of meat and for the use of regional materials.

HIRSCH, REH	aus heimischer Jagd, u.a. von der Jägergenossenschaft Hinteres Windautal
SCHWEIN	Österreich, u.a. Gourmetfein
KARTOFFELN	Heinz Winkler, Prambachkirchen
GEMÜSE	saisonal aus heimischer Landwirtschaft
FREILANDEIER	Koglerhof, Westendorf
MILCH / MILCHPRODUKTE	aus Österreich, mit dem AMA Gütesiegel
ALMRIND	Söll
MINERALWASSER	Montes, Brixlegg

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Anfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Please speak to our stuff if you would like further information on our ingredients, particularly if you have a food allergy or intolerance.

VORSPEISEN / *STARTERS*

TOMATENCREMESUPPE
tomato cream soup
7,50

KNOBLAUCHCREMESUPPE
garlic cream soup
7,50

BRUSCHETTA
getoastetes Brot mit Tomatenwürfel, Basilikum - pikant
toasted bread with diced tomatoes, basil - spicy
8,00

BUFALA "CAPRESE"
mit Tomaten und Basilikum / *with tomatoes and basil*
15,50

SALATTELLER "BELLA ITALIA"
Thunfisch, Schafskäse, Oliven, Zwiebel
tuna fish, sheep cheese, olives, onions
15,50

GAMBAS in Knoblauchöl - pikant
Gambas in garlic oil - spicy
14,50

KLEINER SALATTELLER / *smal salad plate*
7,00

ANTIPASTI DEL BUONGOSTAIO

CARPACCIO VOM RIND auf Rucolabeet
(beef carpaccio with arugula)
16,50

GERÄUCHERTER THUNFISCH
(smoked tuna)
17,50

JAKOBSMUSCHEL auf Gemüsebeet
(scallop with vegetables)
16,50

CRUDO PESCE
(roher Fisch - gemischt, von allem etwas)
(crudo pesce - raw fish)
23,50

"VITELLO TONNATO" vom Tauernkalb
(dünne Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce und Kapern)
(veal slices on tuna sauce and capers)
16,50

MEERESFRÜCHTESALAT / *sea food salad*
17,50

AUS UNSERER “NUDELMANUFAKTUR”
PASTA “HOMEMADE”

RISOTTO nach Wahl / *of your choice*
- Waldpilze / *mushrooms*
- Shrimps mit Zucchini

18,00

SPAGHETTI ”IL VAGABONDO”
mit Tomatenwürfel, Shrimps, Zucchini, Basilikum
with diced tomatoes, shrimps, zucchini, basil
17,00

PENNE “HIRTEN ART”
mit Pilzen, Schinken, Sahne und Fleischsauce
with mushrooms, ham, cream and meatsauce
16,50

TORTELLINI ALLA PANNA vom Almschwein
17,00

LASAGNE gratiniert
15,50

PANZEROTTI “PORTOBELLO” in Gorgonzolasauce
mit Rucola und Mozzarella, gefüllt mit Pilzen aus der Region
in gorgonzola sauce with rucola and mozzarella, stuffed with mushrooms
17,00

TAGLIOLINI MIT REHRAGOUT / *with venison ragout*
18,00

TAGLIATELLE AL TARTUFO (mit Trüffel / *with truffle*)
22,00

HAUPTSPEISEN / *MAIN COURSES*

WIENER SCHNITZEL VOM GOURMETSCHWEIN
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
„vienna escalope" from pork, with parsley potatoes and cranberries
19,50

THAI CURRY mit Reis / *with rice*
24,50

DUETT VON DER RINDER- UND GOURMETSCHWEIN-LENDE
mit einer delikaten Pilzsauce (Pilze aus unseren Wäldern),
dazu hausgemachte Rösti
loin of beef and pork, with mushrooms and rösti
27,50

LAMMRÜCKEN MIT KRÄUTERKRUSTE auf Rosmarinsaftl,
Sellerie-Kartoffelpüree und Blattspinat
Herb-crusted saddle of lamb with rosemary sauce,
served with celery potato puree and leaf spinac
31,50

GERÄUCHERTE HOCHRIPPE VOM ALMRIND
mit Sellerie-Kartoffelpüree und Grillgemüse
Smoked prime rib with celery potato puree and grilled vegetables
26,50

TAGLIATA VOM RIND auf Rucola, mit Trüffel und Parmesan
Tagliata from the beef - with rucola, truffle and parmesan
36,00

RUMPSTEAK VOM GRILL, mit Pommes frites und Speckbohnen
with french fries and bacon beans
36,00

RUMPSTEAK MIT TRÜFFEL, dazu Kartoffelgebäck und Speckbohnen
with truffle, potato-pastry and bacon beans
40,00

RUMPSTEAK AN PFEFFERSAUCE, mit Rösti und Grillgemüse
with pepper sauce, rösti and grilled vegetable
38,00

WILD AUS DEM WINDAUTAL / *VENISON DISHES*

WILDRAGOUT mit Kräuterspätzle und Rotkraut
Venison ragout with herb-spaetzle and red cabbage
25,50

HIRSCHMEDAILLONS in Rotweinsauce, mit Kartoffelgebäck, Apfel-Rotkraut
Medaillons of venison in red wine sauce, with potato-pastry and red cabbage
34,50

HIRSCHBRATEN mit Kräuterspätzle und Apfel-Rotkraut
Venison roast meat with herbal spaetzle and red cabbage
26,50

WILDSCHWEIN-RACK mit Sellerie-Kartoffelpüree und Grillgemüse
Wild boar rack with celery potatoe puree and grilled vegetable
26,50

AUS FLUSS UND MEER / *FISH DISHES*

ZANDERFILET VOM GRILL mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln
Pike perch filet grilled, with grilled vegetables and rosemary potatoes
25,50

SPAGHETTI ALLE VONGOLE
19,50

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO mit Meeresfrüchten / *with seafood*
23,00

RIESENGARNELEN auf Tagliatelle aglio e olio peperoncino
34,50

JEDEN FREITAG, SAMSTAG, SONNTAG
servieren wir Ihnen

FRISCHE FISCHGERICHTE

Fragen Sie den Servicemitarbeiter, welcher Fisch im Tagesangebot ist!

EVERY FRIDAY, SATURDAY, SUNDAY
FRESH FISH

Alle abgebildeten Bilder sind Symbolbilder. Preise in Euro.

FÜR UNSERE VEGANEN GÄSTE
VEGAN DISHES

VEGANES SCHNITZEL AUF SALATBEET
aus Weizen- und Erbsen-Protein
escalope vegan (from wheat/peas protein). with salad
17,50

VEGANE BÄLLCHEN AUS ERBSENPROTEIN
würzig saftig leichte Röstnote
mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Aioli Dip
with potatoe-celery puree, spicy and juicy
19,50

LEICHT SCHARFES GRÜNES CURRY AUS KOKOSMILCH
mit Karotten, Paprika, Bambussprossen, Sojabohnen
Zucchini und Spinat, mit gedünstetem Reis
spicy curry from kokonut milk
with carrots, paprika, bamboo shoots, beans, zucchini, spinach and steamed rice
19,50

BIO SAMOSAS HIMALAYA STYLE AN TOMATENSAUCE
19,50

DESSERTS

TARTUFO CIOCCOLATO
Schokoladeneis-Halbkugel, bestreut mit gezuckertem Kakao
7,50

TARTUFO PANNA E CAFFÉ
Aromatische Kaffeeeiscreme, umhüllt von Sahneeis
7,50

TARTUFO LIMONCELLO
7,50

TARTUFO PISTACCHIO
7,50

MOUSSE AU CHOCOLATE
Ein echter Schokoladentraum!
7,00

PANNA COTTA
Ein cremig-sahniger Genuss!
7,00

HAUSGEMACHTES TIRAMISU
In Espresso getränkter Löffelbiskuit, Mascarponecreme und Kakaopulver
8,00

DESSERT VARIATION für unsere Naschkatzen
12,00

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS
Der traditionelle österreichische Mehlspeis-Klassiker!
7,50

SCHWARZWÄLDER KIRSCH IM GLAS
Der Klassiker etwas anders!
7,00

KAKTUS 4 FRIENDS - Eiskonfekt mit Knisterspaß
2,80

KLEINER NACHTISCHBECHER
Schoko-, Vanille- und Erdbeereis - drei Lieblinge in einem Becher!
1,80

PIZZA AUS DEM HOLZOFEN

ab 17 Uhr / *from 5 p.m.*

MARINARA
Tomaten, Knoblauch - *tomato, garlic*
9,00

MARGHERITA
Tomaten, Mozzarella - *tomato, mozzarella*
11,00

GORGONZOLA
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola
tomato, mozarella, gorgonzola
13,50

SCHINKEN
Tomaten, Mozzarella, Schinken
tomato, mozarella, ham
13,00

THUNFISCH
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch
tomato, mozarella, tuna
15,00

PILZE
Tomaten, Mozzarella, Pilze
tomato, mozarella, mushrooms
13,50

SCHINKEN-PILZE
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze
tomato, mozarella, ham, mushrooms
14,00

PFIFFERLINGE
Tomaten, Mozzarella, Pfifferlinge
tomato, mozarella, chanterelles
14,00

SALAMI
Tomaten, Mozzarella, Salami (scharf)
tomato, mozarella, salami (spicy)
14,00

NAPOLI
Tomaten, Mozzarella, Sardellen
tomato, mozarella, anchovis
13,00

RÖMER ART
Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven
tomato, mozarella, capers, sardellen, olives
13,50

SPINACI
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Parmesan, Knoblauch
tomato, mozzarella, spinach, Parmesan, garlic
13,50

HAWAII
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas
tomato, mozzarella, ham, pineapple
14,00

ALLO CHEF
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Parmesan, Artischocken
tomato, mozzarella, ham, Parmesan, artichokes
15,00

TIROLER ART
Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebel
tomato, mozzarella, bacon, onions
14,50

CAPRICCIOSA
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, gekochtes Ei
tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, boiled egg
14,50

SAN DANIELE
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola
tomato, mozzarella, Prosciutto, rucola
15,00

DIAVOLA
Tomaten, Mozzarella, Salami, Paprikaschoten, Pilze, roter Paprika
tomato, mozzarella, salami, mushrooms, red peppers
14,50

FRUTTI DI MARE
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Oliven, Knoblauch
tomato, mozzarella, seafood, olives, garlic
16,50

JÄGERART
Tomaten, Mozzarella, Salami, Gorgonzola, Pfifferlinge
tomato, mozzarella, salami, Gorgonzola, chanterelles
15,00

GAMBERETTI
Tomaten, Mozzarella, Shrimps, Knoblauch
tomato, mozzarella, shrimps, garlic
15,50

4-KÄSESORTEN
Tomaten, 4 versch. Käsesorten
tomato, 4 different cheeses
14,50

4-JAHRESZEITEN
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Pilze, roter Paprika, Schinken
tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, red peppers, ham
14,50

RUCOLA
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Gorgonzola
tomato, mozzarella, rucola, Gorgonzola
14,00

DON HERBERTO
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Salami, Schinken, Pfifferlinge
tomato, mozzarella, Gorgonzola, salami, ham, chanterelles
15,50

ART DES HAUSES
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Artischocken, Knoblauch, Steinpilze
tomato, mozzarella, ham, salami, artichokes, garlic, porcini mushrooms
15,50

GEMÜSEPIZZA
Tomaten, Mozzarella, Gemüse der Saison
tomato, mozzarella, vegetables
14,50

FANTASIA
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Salami, Gorgonzola, Spinat, Tomatenscheiben
tomato, mozzarella, porcini mushrooms, salami, Gorgonzola, spinach, tomato slices
15,50

BRESAOLA
Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Parmesan
tomato, mozzarella, bresaola, rucola, Parmesan
15,50

SPEZIAL PIZZA

BUFALA
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum - *tomato, buffalo mozzarella, basil*
14,50

NICO'S
Tomaten, Büffelmozzarella, Salamino piccante, Steinpilze, Speck
tomato, buffalo mozarella, salamino piccante, porcini mushrooms, ham
16,00

MEDITERRANEA
Tomaten, Büffelmozzarella, Serrano-Schinken, Rucola - *tomato, buffalo mozarella, Serrano ham, rucola*
16,50

EXTRAS 1,00 bis / to 3,00 KLEINE PIZZA / *SMALL PIZZA* minus 2,00

Auf allen unseren Pizze ist Oregano darauf / *on all our pizzas is oregano*

Alkoholfreie Getränke

Zitronenlimo, Coca Cola	0,3 l	€ 3,80
Orangenlimo, Cola light, Almdudler	0,33 l	€ 3,80
Apfelsaft, Orangensaft	0,3 l	€ 3,80
Johannisbeersaft	0,2 l	€ 3,80
Montes Mineralwasser, Tirol, prickelnd	0,33 l	€ 3,20
Montes Mineralwasser, Tirol, still	0,33 l	€ 3,20
Ice-Tee		€ 3,80
San Pellegrino	0,75 l	€ 5,80

Spirituosen 2 cl

Obstler	€ 3,50
Marille, Williams	€ 3,50
Tia Maria, Baileys	€ 4,00
Wodka, Gin, Bacardi	€ 4,50
Remy Martin	€ 5,00
Whisky 4cl	€ 8,00
	bis 14,00

Biere

Stiegl Hell vom Fass	0,3 l	€ 4,00	0,5 l	€ 5,50
Weizenbier hell	0,3 l	€ 4,50	0,5 l	€ 5,50
Dunkles Bier			0,5 l	€ 5,50
Hofbräuhaus	0,3 l	€ 4,00	0,5 l	€ 5,50

Kaffee und Tee

Espresso	€ 2,90
Cafe	€ 3,40
Cappucino	€ 3,80
Kräuter- oder Früchtetee	€ 3,20

Aufgrund der vielen Nachfrage von NUR Leitungswasser sind wir leider gezwungen eine Servicepauschale von € 2,00 einzuheben. Wir bitten um Ihr Verständnis.

WEINE / WINE

Welschriesling 0,7 l / € 29,00
aus der Kellerei Waltschek, Kirchberg Glas / € 5,00
Riede Remanenz, Qualitätswein, 12 % vol, trocken

In der Farbe erkennt man ein leuchtendes gelb mit grünen Reflexen. Man verspürt eine angenehme Frucht mit dezenten Apfelanklängen, Pfirsich und Zitronenmelisse. Am Gaumen herrlich fruchtige Nuancen, bleibende Fruchtkomponenten, mit einer würzigen Säure, gutkonstruierter Abgang an Grapefruit erinnernd.

St. Laurent Reserve 0,7 l / € 30,00
aus der Kellerei Waltschek, Kirchberg Glas / € 5,00
Riede Heideacker, Qualitätswein, 13 % vol, trocken

Ausgezeichnet mit einer Silbermedaille bei der AWC 2006.
Dunkles Rubin mit violetten Reflexen.
In der Nase dunkle Beeren, Würze. Einladender Schokoton.
Am Gaumen saftig, dunkle Kirschfrucht, elegant und druckvoll.
Feinkörniges Tannin und zarte Bitterschokolade im Abgang.

Offene Weine

Weiß 1/4 l

Grüner Veltliner, trocken	€ 7,00
Seefürst, süß	€ 7,00
Hauswein Custoza	€ 10,00

Rosé 1/4 l

Heideboden, Weingut Keringer	€ 11,00

Rot 1/4 l

Zweigelt Waltschek	€ 7,00
Hauswein Bardolino Classico	€ 10,00

Glas Montepulciano barrique DOC € 6,50

Glas Prosecco	€ 5,00
Flasche Prosecco	€ 35,00