





SPEISEKARTE

SUPPEN & VORSPEISEN

	Rindssuppe wahlweise mit: Frittaten, Gemüse oder Ei	5,50
	Minestrone Die italienische Gemüsesuppe	5,50
		
	“Baba Ganoush” - Orientalische Melanzani-Sesamcreme serviert mit Tomaten-Chutney und Weißbrot	9,50
	Wirsing-Taleggio-Soufflé „Flan“ serviert mit Parmesancreme und Weißbrot	9,90
	Beef Tatare - feingehacktes Rindfleisch, klassisch mariniert serviert mit süß-sauer eingelegten Pilzen, Butter und Weißbrot	
	- mit Avocadocreme	14,90
	- mit Wachtelei-Spiegelei	15,90
	Carpaccio di Manzo klassisch mit Olivenölmarinade, Grana und Rucola	15,90





BURGER

	Der Heinz-Cheeseburger mit Steak-Fries reines faschiertes Rindfleisch, Cheddar, Essigurke, Paradeiser, Röstzwiebel, Cocktailsauce	13,50
	Der Heinz-Horseburger mit Steak-Fries reines faschiertes Pferdefleisch, Bergkäse, Paradeisermarmelade, Rucola	14,50


PASTA & RISOTTO

Wir verwenden ausschließlich Pasta von RUMMO

	Gnocchetti „alla crema di tartufo“ hausgemachte Erdäpfelnockerl in einer leichten Trüffelsauce	13,90
	Penne alla Puttanesca mit Oliven, Tomaten, Sardellen und Kapern	14,90
	Risotto Milanese mit Safran, Weißwein, Pilzen und Parmesan	13,90

 vegetarisch
 vegan

HAUPTSPEISEN

 Spinat-Schafskäse- Quiche mit kleinem Salat	11,50
“Scaloppina di pollo“ Gebratenes Hühnerfilet, serviert mit Ratatouille	12,90
Rindsgulasch sehr gut, mit Spätzle	12,90
Hausgemachte Fischstäbchen mit Limetten-Dille-Mayonnaise und Steak Fries	13,90
Alt Wiener Backfleisch mit Preiselbeeren und grünem Salat serviert Gekochtes Rindfleisch mit Senf und Kren bestrichen, paniert und gebacken	15,90
Venezianische Leber Rindsleber mit geschmorten Weißwein-Zwiebeln und Erdäpfeln	15,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernöl	19,90
Tagliata vom Pferdefilet 200g mit Rosmarinöl, Rucola, Pilzen und Grana	28,90



DESSERT

Wiener Apfelstrudel mit Vanillecreme	6,50
Schokoküchlein mit Obst der Saison gefüllt	5,50
„Crostata di More“ Mürbteigkuchen mit Brombeercreme und Schlagobers	5,50