

Unsere bodenständige österreichische Küche passt sich den Jahreszeiten an und bietet Ihnen auf unserer Empfehlungskarte immer wieder neue und saisonale Schmankerln, abgestimmt auf den kulinarischen Kalender.



Der Küchenchef empfiehlt:

| | Allergene Kürzel | € |
|--|---------------------|-------|
| Minestrone (vegetarisch) italienische, tomatisierte Gemüsesuppe | L | 4,20 |
| Hühnerfilet gratiniert „Italia Style“ mit Tomate & Mozzarella überbacken an Tagliatelle mit Pesto & Cherrytomaten | AG | 13,50 |
| Spinatnockerl mit Parmesan-Käsesauce | ACG | 10,20 |
| Garnelen vom Grill in Knoblauchbutter gebraten auf Safranrisotto im Rucolakranz | B | 18,90 |
| Piccata Milanese (vom Schweinsfilet) an Spaghetti Pomodoro | ACG | 16,20 |
| „Zuchinischiffchen“ gefüllt mit Gemüse-Kräuterkäse auf Teigwaren mit mediterranem Ragout | CGL | 11,20 |
| Spaghetti Wahlweise Carbonara oder Spinachi (Veggie) | ACG | 9,50 |
| ...vielleicht danach | | |
| Tiramisu klassisch | CG | 4,80 |

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Die Kürzel Erklärung der Allergenen-Stoffe finden Sie auf den letzten Seiten der Speisekarte

Die Preise verstehen sich in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern; vorbehaltlich Druck- und Satzfehler.