

ANTIPASTI

Crostini alla Margareta 3 Stück getoastetes Toskana-Brot mit Aufstrichen von Hühnerleber, schwarzen Oliven mit Sardellen sowie Paradeiser mit Basilikum		6,60 €
Sardine in savor - Frische gebratene Sardinenfilets mit Zwiebeln, Olivenöl, weißem Balsamico-Essig, Pinienkernen und Rosinen, dazu getoastetes Toskanabrot		8,90 €
Caprese - Büffelmozzarella aus Kampanien mit Paradeisern und frischen Basilikum		9,20 €
Prosciutto San Daniele e Parmigiano Reggiano Rohschinken aus San Daniele, gereifter Parmesan	große Portion kleine Portion	14,50 € 10,40 €
Antipasto di verdure (Vegan) Hausgemachte marinierte Zucchini, gebratene Melanzani, glacierte Chicoree-Herzen, Balsamico-Zwiebeln, Oliven, Peperonata		9,40 €
Vitello tonnato - Rosa gebratene Kalbsnuss mit Thunfischsauce, Austernpilze, Parmesan, Pesto und geröstete Kapern, Rukola		12,40 €
Antipasto Margareta Prosciutto San Daniele, Salami, Sardine in savor, Parmesan, hausgemachte marinierte Zucchini, Balsamico-Zwiebeln, Peperonata		14,50 €

Antipasti ai pesce e frutti di mare

Gegrillter Oktopus, Steingarnelen in Knoblauch-Kräuterbutter,
marinierte Tintenfische, Sardine in savor, getoastetes Toskanabrot
16,50 €

SUPPEN

Crema di Pomodoro - Paradeisercremesuppe mit frischem Basilikum (Vegan)	4,80 €
Minestrone - Klassische italienische Gemüsesuppe (Vegan)	4,80 €
Prosecco-Basilikumschaumsuppe mit Parmesanhippe	4,80 €
Zuppa di Pesce Fischsuppe mit Shrimps, Pfahlmuscheln, Garnelen, Tintenfisch und Knoblauch in Weißwein-Gemüse-Kräutersuppe	7,90 €

*Wir akzeptieren Bankomat und Kreditkarten von VISA und ab einer Höhe von 10 €
Einen Wickeltisch befindet sich im Damen WC
Wir verwenden ausschließlich Strom aus heimischer Wasserkraft*



Bruttopreise 2018

SALATE

Insalata di stagione - Gemischter Salat	4,60 €
Insalata di mozzarella - Gemischter Salat mit Baby-Mozzarella	9,20 €
Insalata con tonno e cipolla Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln in Balsamico-Olivenöl	9,20 €
Insalata rucola e parmigiano - Rukolasalat mit Parmesan	klein 5,20 € /groß 7,90 €

FLEISCHGERICHTE

Petto d'anatra Gebratene Entenbrust (sous vide gebraten) mit Zucchini-Melanzanigemüse, Rosmarin-Braterdäpfeln, Weintrauben-Grappasauce	16,90 €
Pollo rosmarino Gebratene Rosmarin-Hühnerbrust auf Limonen-Risotto mit getrockneten Kirschparadeisern und Basilikum-Pesto	13,50 €
Geschmorte Lammstelze-sous vide gebraten mit Baby-Spinat, gegrillten Champignons und gebratene Polenta	17,90 €

FISCHE UND MEERESFRÜCHTE

Calamari alla griglia (Patagonia) Gegrillte Tintenfische mit Limetten-Pfefferbutter und Mangolderdäpfeln	15,90 €
Scampi alla griglia 4 Stück große Scampi vom Grill mit Rukola	13,00 €
6 Stück große Scampi vom Grill mit Rukola	17,00 €
8 Stück große Scampi vom Grill mit Rukola	20,00 €

KINDERGERICHTE

Spaghetti al pomodoro	5,50 €
Grillwürstel mit Pommes und Ketchup	5,50 €
Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup	5,50 €



PASTA

Bio-Spaghetti al pomodoro - Paradeiser-Sauce (Vegan)	7,80 €
Bio-Spaghetti Bolognese - Paradeiser-Fleisch-Sauce	8,90 €
Bio-Spaghetti Carbonara - Speck, Eidotter, Obers, Pfeffer aus der Mühle	8,90 €
Bio-Spaghetti Frutti di mare - Shrimps, Pfahlmuscheln, Garnelen, Tintenfisch und gegrillter Scampi	13,50 €
Penne all'arrabbiata (mit scharfer Paradeisersauce)	8,90 €

Spaghetti alla chitarra-Hausgemachte Pasta 14,50 € Gegrillter Oktopus, Fenchel, Melanzani, Kirschparadeiser, in Mascarponecreme

Tagliatelle Davide – hausgemachte Spinat-Bandnudeln mit frischen Paradeisern, Mozzarella, schwarzen Oliven und Basilikum (Vegetarisch)	9,80 €
---	--------

Hausgemachte Spinat Ravioli (10 Stück) gefüllt mit Räucherlachs und Ricotta mit geschmorten Paprikastreifen, in Safran-Proseccosauce	12,90 €
---	---------

Hausgemachte Ravioli diavola (10 Stück, gefüllt mit Paradeisern, pikanter Salami, Speck, Prosciutto, Zwiebeln und Peperoncini), mit scharfer Paradeisersauce	11,80 €
---	---------

Hausgemachte Ravioli (10 Stück) gefüllt mit Steinpilzen, dazu Trüffelbutter und Rukola	12,90 €
---	---------

Linguine con salmone e limone 13,80 € mit Lachsstreifen, frischem Baby-Blattspinat, getrockneten Kirschparadeisern und Zitronen-Pesto

GNOCCHI, RISOTTI & CO

Polenta quattro formaggi (Polenta mit getrockneten Kirschparadeisern, Basilikum und 4 Käsesorten gratiniert) dazu Blattsalat	9,50 €
---	--------

Lasagne al forno alla bolognese	10,80 €
--	---------

Risotto tartuffo vom Carnarolireis mit gegrilltem Hühnerfilet, Sommertrüffel-Pesto, Baby-Blattspinat und knusprigen Rucola	14,90 €
---	---------

Gnocchi alla genovese Erdäpfelgnocchi mit Basilikum-Pesto, Kirschparadeiser, und gehobelter Parmesan	9,90 €
---	--------

Unsere Speisen können Allergene Stoffe beinhalten.
Für Fragen steht unser Personal gerne zur Verfügung.



Bruttopreise 2018

PIZZA

Pizza-Brot mit / ohne Knoblauch	2,50 €
Marinara - Paradeiser, Knoblauch	7,40 €
Margarita - Paradeiser, Mozzarella, frisches Basilikum	7,80 €
Salami - Paradeiser, Mozzarella, pikante Salami	8,90 €
Cardinale - Paradeiser, Mozzarella, Schinken	8,90 €
Verdure - Paradeiser, Mozzarella, gebratene Melanzani, Artischocken, Zucchini und Spinat	8,90 €
Vegan - Paradeiser, gebratene Melanzani, Oliven Artischocken, Zucchini und getrocknete Paradeiser	9,40 €
Tricolore - Paradeiser, Mozzarella, Spinat, Schafkäse, Kirschparadeiser	8,90 €
Primavera - Paradeiser, Mozzarella, Rukola, Kirschparadeiser, Parmesan	9,30 €
Prosciutto e funghi - Paradeiser, Mozzarella, Schinken, Champignons	9,30 €
Calzone - (gefüllte Pizza) - Paradeiser, Mozzarella, Schinken, Champignons	9,40 €
Tonno - Paradeiser, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	9,60 €
Salme - Paradeiser, Mozzarella, Räucherlachs, Rukola, rosa Pfeffer	11,90 €
Siciliana – Paradeiser, Mozzarella, Sardellenfilets, Kapern, Oliven	9,70 €
Della casa - Paradeiser, Mozzarella, Schinken, Mais und Zwiebel	9,70 €
Provinciale - Paradeiser, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni	11,20 €
Quattro stagioni - Paradeiser, Mozzarella, Oliven, Schinken, Artischocken, Champignons	11,20 €
Capricciosa Paradeiser, Mozzarella, Schinken, Oliven, Kapern, Sardellen, Champignons	11,50 €
San Daniele - Paradeiser, Mozzarella, San Daniele Schinken, Rukola	13,90 €
Bufala Paradeiser, Mozzarella, Büffel-Mozzarella, frische Kirschparadeiser, Basilikum	11,40 €
Di Stefano (scharf) Paradeiser, Mozzarella, pikante Salami, Speck, Zwiebel, Mais, Pfefferoni	11,90 €
Quattro formaggi weiß (ohne Paradeiser) Mozzarella, vier verschiedene Käsesorten, Oregano	11,90 €

Extra zur Pizza: Basilikum, Knoblauch, Zwiebel 0,30 € - Champignons, Kirschparadeiser, Kapern, Mais, Oliven, Pesto, Pfefferoni, Spinat 0,90 € - Ei, Mozzarella, Parmesan, Rukola, Hawaii-Ananas 1,60 €
Sardellen, Artischocken, Schinken, getrocknete Paradeiser, Schafkäse, Speck 2 € - pikante Salami, Thunfisch, Büffelmozzarella, Räucherlachs, Shrimps 3,00 € San Daniele Schinken 5,20 €



BEILAGEN

Toskanisches Brot (hausgemacht, 4 Stück)	2,50 €
Toskanisches Brot (hausgemacht, 2 Stück)	1,50 €
Pizza-Brot mit / ohne Knoblauch	2,50 €
Brokkoli	3,50 €
Blattspinat	3,50 €
Zucchini	3,50 €
Karotten	3,50 €
Hausgemachte Spinat-Tagliatelle	3,80 €
Polenta gegrillt	3,50 €
Patate al rosmarino (Rosmarin-Erdäpfel)	3,50 €

DESSERTS

Torta della Nonna – Mandel-Pignolitorte mit Vanille-Zitronencreme und eingelegter Grappa-Birne	5,90 €
Hausgemachtes Tiramisu , im Glas serviert, mit eingelegten Pfirsichröster	6,90 €
Karamalisierte Panna cotta mit hausgemachtem Mango-Semifreddo	6,80 €
Schoko-Törtchen mit flüssigem Kern, Waldbeerragout und Vanille-Eis (15.Min)	7,20 €
Profiteroles - mit Vanille gefüllte Brandteigkrapfen mit Schokoladesauce und Schlagobers	6,80 €
Affogato al caffè - Der italienische Klassiker Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,20 €

KÄSE

Käseplatte mit Büffel-Mozzarella, Bel Paese, Taleggio, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, hausgemachte getrocknete Kirschparadeiser und toskanischem Brot	11,00 €
Taleggio caramellato – karamelisierter Taleggio mit selbstgemachten getrockneten Paradeisern und toskanischem Brot	7,50 €

Unsere Speisen und Getränke können Allergene Stoffe beinhalten.
Für Fragen steht unser Personal gerne zur Verfügung.



APERITIF

Prosecco Spumante Trevigiano (Brioso)	0,1 l	3,90 €
	Flasche 0,7 l	27,00 €
Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Soda)	0,25 l	5,20 €
Veneziano (Aperol, Prosecco, Soda)	0,25 l	5,20 €
Aperol Spritz (Aperol, Weisswein, Soda)	0,25 l	4,80 €
Martini Bianco	4 cl	3,70 €
Campari Soda		4,20 €
Campari Orange		4,90 €

ALKOHOLFREI

Römerquelle prickelnd	0,33 l / 0,75 l	3,20 € / 5,20 €
Römerquelle still	0,33 l / 0,75 l	3,20 € / 5,20 €
Aranciata	0,25 l	3,50 €
Orangensaft	0,25 l	3,20 €
„Mein Saft“ Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	3,50 €
Klarer Apfelsaft, Almdudler	0,25 l	3,10 €
Apfelsaft oder Almdudler mit Wasser (Jugendgetränke)	0,50 l	3,10 €

SCHLOSSQUADRAT Soda mit selbstgemachtem Fruchtsirup

Unsere erfrischenden Cocktails mit Soda werden nach hauseigenen Rezepturen aus naturreinen Früchten zubereitet. Die Fruchtmischungen werden in einem extra Stampel zum Mischen mit Sodawasser serviert; wir empfehlen 4 cl für ein ¼ Liter Soda.

Sodawasser:	0,25 l	1,20 €
Zum Soda servieren wir im Stampel:		
Frisch gepresste Zitrone	2 cl	1,30 €
Selbstgemachter Himbeersirup	4 cl	1,80 €
Selbstgemachter Holunderblüten-Limonensirup	4 cl	1,80 €
Johannisbeer-Minzesirup	4 cl	1,80 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero	0,33 l	3,30 €
Tonic oder Bitter Lemon	0,20 l	3,30 €

BIER

Das Margaretner vom Fass (Eigenmarke)	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	4,40 €
Zwettler Zwickl vom Fass	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	4,60 €
Zwettler Original vom Fass (Pilstyp)	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	4,60 €
Null Komma Josef (alkoholfrei)	0,5 l	4,30 €
Birra Moretti	0,3 l	3,80 €



KAFFEE UND TEE

Caffè Puccini - eine aromatische, säurearme Cuvée

hochwertiger Arabica-Hochlandbohnen mit italienischer Röstung

VON DER KAFFEERÖSTEREI HEISSENBERGER

Kleiner Espresso	2,60 €
Großer Espresso	4,10 €
Kleiner Brauner	2,80 €
Grosser Brauner	4,30 €
Caffè latte	4,30 €
Cappuccino	3,70 €
Bio-Tee von Sonnentor, in der Kanne serviert	3,40 €
Darjeeling, Earl Grey, Grüntee Jasmin, Kamille	
Pfefferminz, Früchte - oder Kräutertee	

GRAPPA, SPIRITUOSEN

Grappa Nonio Vendemmia	2 cl	3,50 €
Grappa di Sauvignon Monovitigno (Nonino)	2 cl	4,50 €
Grappa Tignanello (Antinori)	2 cl	5,50 €
Grappa di Fontalloro (Felsina)	2 cl	5,50 €
Grappa di Ornellaia	2 cl	5,50 €
Grappa di Prunotto	2 cl	5,50 €
Schlossquadrat Williamsbirne	2 cl	4,60 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Aperol, Averna, Ramazotti	2 cl	3,00 €
Limoncello, Amaretto, Baileys, Sambucca	2 cl	3,00 €
Wodka Stolichnaya	2 cl	3,00 €
Gordon´s Dry Gin	2 cl	3,00 €
Vecchia Romagna	2 cl	3,00 €
Remy Martin	2 cl	4,00 €



OFFENE WEISSWEINE

Pinot Grigio 2017 Sant Anna würziges Aroma, leichter Kräuterduft, harmonische Frucht-Säure-Struktur	1/8	3,80 €
Pinot Grigio 2017 Villa Mura sortentypische, vielschichtige Nase, sehr harmonisch, die Frucht wird durch gut eingebundene Säure unterstützt	1/8	3,90 €
Grillo Sicilia DOC2016 Feudo Arancio Aromareich frische Duftnoten von Zitrone und Orange , frisch am Gaumen gut eingebundener Säure	1/8	4,20 €
Sauvignon blanc 2017 Sacchetto Strahlend Goldgelb, offenbart eine exotische Frucht nach Pfirsich und Melone, gut stützende Säure, von Frucht getragener Abgang	1/8	4,50 €

OFFENE ROTWEINE

Valpolicella 2017 Villa Mura helles granatrot, würzige Frucht mit Anklängen an Wermutkraut, weiche Tannine, klingt mild und trocken aus	1/8	3,80 €
Santa Cristina 2016 Marchese Antinori dichte Ribiselfrucht, würzig, weich und harmonisch	1/8	4,10 €
Chianti DOCG 2016 Confini dunkles granatrot, röstig-würzige Waldbeerfrucht, mittelstarke, gut eingebundene Tannine	1/8	4,10 €
Merlot 2016 Cusumano Sortentypisch,konzentriertes Buket, peffrige Noten und klassische Kirscharomen verbinden sich harmonisch	1/8	4,50 €

Wir akzeptieren Bankomat und Kreditkarten von VISA und ab einer Höhe von 10€



Bruttopreise 2018

WEISSWEINE

Bortolin Angelo	Prosecco Superiore Brut DOCG	39,00 €
Teruzzi	Vernaccia San Gimignano DOCG	37,00 €
Sacchetto	Pinot Grigio 2017	24,00 €
Jermann	Pinot Grigio 2017	30,00 €
Tormaresca	Chadonnay Puglia 2017	28,00 €
Alois Lageder	Chadonnay Alto Agide 2017	32,00 €
Sacchetto	Sauvignon blanc 2017	26,00 €
La Giustiniana	Gavi di Gavi 2017	28,00 €
I Frati Lugana	Ca dei Frati DOC 2017	42,00 €
Cusumano	Bianco Etna DOC Alta Mora 2016	38,00 €

ROTWEINE

Marchese Antinori	Santa Cristina 2016	24,00 €
Brolio	Chianti Classico DOCG 2013	32,00 €
Isole e Olena	Chianti Classico DOCG 2014	
	Barberino Val d'Elsa	36,00 €
Villa Antinori	Chianti Classico DOCG Riserva 2013	54,00 €
Felsina	Chianti classico Berardenga 2014	48,00 €
Fantini	Montepulciano d'Abruzzo DOC 2015	24,00 €
Terra d'Aligi	Montepulciano d'Abruzzo Tatone 2014	24,00 €
Dei	Rosso di Montepulciano 2014/16	26,00 €
Lisini	Rosso di Montalcino DOC 2015	36,00 €

Caparzo	Sangiovese IGT 2016	26,00 €
Cusumano	Rosso Etna DOC Alta Mora 2015	40,00 €
Avignonesi	Vino Nobile di Montepulciano 2014	36,00 €
Prunotto	Barbera d'Alba DOC 2014	30,00 €
Elio Altare	Dolcetto d'Alba 2014	42,00 €
Felsina	Chianti classico Berardenga 2014	48,00 €
Casa Vinicola Firriato	Nero d'Avola Chiaramonte 2015	28,00 €
Cusumano	Nero d'Avola Disueri DOC Sizilien 2016	28,00 €
Pighin	Merlot 2015	28,00 €
Livio Felluga	Vertigo IGT 2014 (Merlot, Cabernet)	32,00 €
Tenuta di Ornellaia	Le Volte 2016	38,00 €
Tenuta dell Ornellaia	Ornellaia 1995	240,00 €
Tenuta dell Ornellaia	Ornellaia 1990	340,00 €
Terre del Barolo	Barolo DOCG 2013	60,00 €
G.D. Vajra	Barbera d'alba Superiore 2013	56,00 €
G.D. Vajra	Nebbiolo Langhe 2014	52,00 €
G.D. Vajra	Barolo Bricco delle Viole 2011	113,00 €
Braida	Bricco dell Ucellone 2013	98,00 €

Braida	Bricco dell Ucellone 2013	98,00 €
Caparzo	Brunello di Montalcino 2013	80,00 €
Lissini	Brunello di Montalcino 2011	92,00 €
Ciacci Piccolomini	Brunello di Montalcino Pianrosso 2003	98,00 €
Gianfranco Soldera	Brunello di Montalcino Reserva 1999	195,00 €
Biondi Santi	Brunello di Montalcino Riserve 1975	195,00 €
Biondi Santi	Brunello di Montalcino Reserva 1970	380,00 €
Contucci	Vino Nobile de Montepulcano 2013	60,00 €
Contucci	Vino Nobile de Montepulcano 2011	60,00 €
Contucci	Vino Nobile de Montepulcano Riserva2017	60,00 €
Marchesi Antinori	Solaia 1990	240,00 €
Tenuta San Guido	Le Difese IGT 2016 (Cabernet, Sangiovese)	54,00 €
Tenuta San Guido	Sassicaia 2008	238,00 €
Tenuta San Guido	Sassicaia 1992	240,00 €
Tenuta San Guido	Sassicaia 1990	420,00 €
Tenuta San Guido	Sassicaia 1988	420,00 €
Angelo Gaja	Darmagi Cabernet Sauvignon 1990	320,00 €
Angelo Gaja	Sorri Tildin DOC Nebbiolo 1990	550,00 €
Angelo Gaja	Costa Russi DOC Nebbiolo 1990	450,00 €

Wir akzeptieren Bankomat und Kreditkarten von VISA und ab einer Höhe von 10€



Bruttopreise 2018

MAGNUM

Angelo Gaja	Barbaresco Magnum 1998	220,00 €
E. Pira et Figli	Barolo "Cannubi" Magnum 1997	180,00 €
E. Pira et Figli	Barolo "Cannubi" Magnum 1996	180,00 €
Campogiovanni	Brunello di Montalcino Magnum 1990	180,00 €

WEISSWEINE - ÖSTERREICH

Rudolf Schwarzböck	Grüner Veltliner Stützenhofen 2017	28,00 €
Hannes Hirsch	Riesling Zöbinger 2017	25,00 €
H. Hirsch / S. Gergely	Chardonnay Mein Wein	22,00 €

ROTWEINE - ÖSTERREICH

Paul Kerschbaum	Blaufränkisch Hochecker 2015	26,00 €
Gernot Heinrich	Blauer Zweigelt 2016	32,00 €