

ANTIPASTI

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

Gegrilltes Branzinofilet mit Bärlauchkruste

Rukola, Radieschen, Pinienkerne, marinierte Peperonata, Limonendressing
11,90 €

SUPPEN

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

Liebe Gäste, leider ist es uns nicht immer möglich, unsere Pizzen gleichzeitig mit den Gerichten aus der Küche zu servieren.



Bruttopreise 2019

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 cremige Parmesanpolenta, Romanesco, Granatapfel und Orangensauce	16,90 €
Pollo rosmarino Gebratene Rosmarin-Hühnerbrust auf Limonen-Risotto mit getrockneten Kirschparadeisern und Basilikum-Pesto	13,50 €
Tagliata di Manzo al balsamico con Rucola e Parmigiano Gegrillte Streifen vom Entrecote auf Rukola mit Balsamicoglace und Parmesan	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 €
Lasagne al forno alla bolognese	10,80 €
Bio-Spaghetti Frutti di mare - Shrimps, Pfahlmuscheln, Garnelen, Tintenfisch und gegrillter Scampi	13,50 €

Tagliatelle porcini	11,90 €
Hausgemachte Tagliatelle mit sautierten Steinpilzen, Mangold, Thymian und einglegten gelben Kirschparadeisern	

Penne all'arrabbiata (mit scharfer Paradeisersauce)	8,90 €
Penne barolo - Pasta mit sautierten Rinderfiletspitzen in Barolosauce, Jungzwiebel, Kirschparadeisern und Rukola	13,90 €
Tagliatelle Davide – hausgemachte Spinat-Bandnudeln mit frischen Paradeisern, Mozzarella, schwarzen Oliven und Basilikum (Vegetarisch)	9,80 €
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 €
Risotto salmone vom Carnarolireis Gegrillter Zitronenlachs, Gemüsestreifen, frischer Baby-Blattspinat und Schafkäse	14,90 €
Gnocchi ripiene tartufo Erdäpfelgnocchi gefüllt mit weißem Trüffel und Käse in Parmesan-Obersauce, Baby-Blattspinat und getrockneten Kirschparadeisern	12,90 €
Gnocchi alla genovese Erdäpfelgnocchi mit Basilikum-Pesto, Kirschparadeiser und gehobelter Parmesan	9,90 €



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 €
Pizza peppone - Paradeiser, Mozzarella, Südtiroler Schinkenspeck, Mascarpone, milde Pfefferoni	11,90 €
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 €
Vegan - Paradeiser, gebratene Melanzani, Oliven, Artischocken, Zucchini und getrocknete Paradeiser	9,40 €
Salmon -Paradeiser, Mozzarella, Lachsstreifen, Mascarpone und Blattspinat	11,90 €
Calzone - (gefüllte Pizza) - Paradeiser, Mozzarella, Schinken, Champignons	9,40 €
Tonno - Paradeiser, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	9,60 €
Siciliana – Paradeiser, Mozzarella, Sardellenfilets, Kapern, Oliven	9,70 €
Provinciale - Paradeiser, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni	11,20 €
Quattro stagioni - Paradeiser, Mozzarella, Oliven, Schinken, Artischocken, Champignons	11,20 €
San Daniele - Paradeiser, Mozzarella, San Daniele Schinken, Rukola	13,90 €
Capricciosa Paradeiser, Mozzarella, Schinken, Oliven, Kapern, Sardellen, Champignons	11,50 €
Bufala Paradeiser, Mozzarella, Büffel-Mozzarella, frische Kirschparadeiser, Basilikum	11,40 €
Di Stefano (scharf) Paradeiser, Mozzarella, pikante Salami, Speck, Zwiebel, Mais, Kirschkpfefferoni	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, Mascarpone 1,60 € Sardellen, Artischocken, Schinken, getrocknete Paradeiser, Schafkäse, Speck 2 € pikante Salami, Mailänder Salami, Thunfisch, Büffelmozzarella, frische Lachsstreifen, Shrimps, Südtiroler Schinkenspeck 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 €
Romanesco	3,50 €
Blattspinat	3,50 €
Zucchini	3,50 €
Hausgemachte Spinat-Tagliatelle	3,80 €
Polenta gegrillt, oder cremige Polenta	3,50 €
Patate al rosmarino (Rosmarin-Erdäpfel)	3,50 €

DESSERTS

Torta della Nonna – Mandel-Pignolitorte mit Vanille-Zitronencreme und Pfirsich-Semifreddo	5,90 €
Hausgemachtes Tiramisu , im Glas serviert, mit eingelegtem Marillenröster	6,90 €
Karamellisierte Panna cotta mit hausgemachtem Mango-Semifreddo	6,80 €
Schoko-Törtchen mit flüssigem Kern, Waldbeerragout und Vanille-Eis (15.Min)	7,50 €
Profiteroles - mit Vanille gefüllte Brandteigkrapfen mit Schokoladesauce und Schlagobers	6,80 €
Semifreddo Variation Mango, Himbeer, Pfirsich und Maracuja-Semifreddo mit frischen Beeren und Mandel-Canducchi	6,90 €
Affogato al caffè - Der italienische Klassiker Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,20 €

KÄSE

Kleiner Käseteller mit Büffel-Mozzarella, Bel Paese, Taleggio, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, hausgemachte getrocknete Kirschparadeiser und toskanischem Brot	8,00 €
Taleggio caramellato – karamellisierter 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 DOC2018 Feudo Arancio Aromareich frische Duftnoten von Zitrone und Orange , frisch am Gaumen gut eingebundener Säure	1/8	4,20 €
Sauvignon blanc 2018 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 2017 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 2017 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 2019

WEISSWEINE

Bortolin Angelo	Prosecco Superiore Brut DOCG 2017	39,00 €
Teruzzi	Vernaccia San Gimignano DOCG 2017	37,00 €
Sacchetto	Pinot Grigio 2018	24,00 €
Jermann	Pinot Grigio 2017	30,00 €
Tormaresca	Chadonnay Puglia 2018	28,00 €
Alois Lageder	Chadonnay Alto Agide 2018	32,00 €
Sacchetto	Sauvignon blanc 2018	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 2017	24,00 €
Brolio	Chianti Classico DOCG 2015	32,00 €
Isole e Olena	Chianti Classico DOCG 2015	
	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 2016	24,00 €
Terra d'Aligi	Montepulciano d'Abruzzo Tatone 2015	24,00 €
Dei	Rosso di Montepulciano 2014	26,00 €
Lisini	Rosso di Montalcino DOC 2014/15	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 €
Casa Vinicola Firriato	Nero d'Avola Chiramonte 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 €
Caparzo	Brunello di Montalcino 2013	80,00 €
Lissini	Brunello di Montalcino 2013	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 Riserva 1970	380,00 €
Contucci	Vino Nobile de Montepulcano 2013	60,00 €
Contucci	Vino Nobile de Montepulcano Riserva 2017	60,00 €
Marchesi Antinori	Solaia 1990	240,00 €
Tenuta San Guido	Le Difese IGT 2016 (Cabernet, Sangiovese)	54,00 €
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€



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 €