

ANTIPASTI

Sardine in savor

Frische gebratene Sardinenfilets mariniert mit Zwiebeln, Olivenöl, weißem Balsamico-Essig, Pinienkernen und Rosinen, dazu getoastetes Toskana Brot
8,90

Carpaccio di manzo

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rukola, Parmesan und Olivenöl
12,90

Caprese

Büffelmozzarella aus Kampanien mit Paradeisern und frischem Basilikum
9,90

Prosciutto San Daniele e Parmigiano Reggiano

Rohschinken aus San Daniele, gereifter Parmesan
9,90

Antipasto di verdure (Vegan)

Hausgemachte marinierte Zucchini, gebratene Melanzani, glacierte Chicorée-Herzen, Balsamico-Zwiebeln, Oliven, Peperonata
10,40

Antipasto Margareta

Prosciutto San Daniele, Salami, Sardine in savor, Parmesan, hausgemachte marinierte Zucchini, Balsamico-Zwiebeln, Peperonata
pro Person 7,90

Gerne servieren wir Ihnen die Antipasto Margareta auch für mehrere Personen auf Platten

SUPPEN

Crema di Pomodoro - Paradeisercremesuppe mit Ricotta und knusprigen Weißbrotcroûtons
4,80

Minestrone - Klassische italienische Gemüsesuppe (Vegan)
4,80

Zuppa di Pesce alla Margareta

Fischsuppe mit Garnelen, Shrimps, Pfahlmuscheln, Tintenfisch und Knoblauch in Weißwein-Gemüse-Kräutersuppe
8,90

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



Bruttopreise 2020/21

SALATE

Insalata di stagione

Gemischter Salat

4,90

Insalata di mozzarella

Gemischter Salat mit Black-Tiger Shrimps, Baby-Mozzarella, Basilikum-Pesto

10,50

Insalata con tonno rosso e cipolla

Rosa gebratener Sashimi Thunfisch auf rotem Jung-Mangold,
glacierte Schalotten und Balsamico-Glace

12,50

Insalata rucola e parmigiano

Rukolasalat mit Parmesan

klein 5,20 / groß 7,90

HAUPTGERICHTE

Pollo al rosmarino

Gebratene Rosmarin-Hühnerbrust aus Freilandhaltung
auf Limonen-Risotto mit getrockneten Kirschparadeisern und Basilikum-Pesto

13,50

Cotoletta di vitello

Zartes Kalbsschnitzel mit knusprigen Prosciutto,
Salbei und gebratener Polenta

17,90

Geschmorte Lammstelze-sous vide gebraten

auf Cabonata Gemüse, cremige Trüffelpolenta und Rosmarinjus

17,90 €

Calamari alla griglia (Patagonia)

Gegrillte Tintenfische mit Limetten-Pfefferbutter und Mangolderdäpfeln

16,90

Scampi alla griglia

6 Stück große Gampas vom Grill mit Knoblauchbrot und Rukola 18,00

8 Stück große Gampas vom Grill mit Knoblauchbrot und Rukola 21,00



PASTA, GNOCCHI, RISOTTI & CO

Spaghetti alla Bolognese

feines original italienisches Fleischragout
9,20

Spaghetti alla Carbonara

Pancetta, Freiland-Ei, Obers, Parmesan, schwarzer Pfeffer
9,50

Lasagne al forno alla bolognese

frisch aus dem Ofen, mit Käse überbacken
10,80

Spaghetti ai Frutti di mare

Shrimps, Pfahlmuscheln, Garnelen, Tintenfisch und gegrillter Scampi
13,90

Penne alla Margareta

mit pikanter römischer Paradeiserause, cremigen Büffelmozzarella und Basilikum
8,90

Hausgemachte Ravioli ai Porcini

gefüllt mit Steinpilzen, dazu Trüffelbutter und Rukola
12,90

Polenta ai quattro formaggi

gebratene Polenta mit Zucchini, Melanzani und italienischen Käsesorten gratiniert
10,90

Gnocchi ripieni al tartufo

Erdäpfelgnocchi gefüllt mit weißem Trüffel und Käse in
Parmesan-Obersauce, Baby-Blattspinat und geschmolzene Kirschparadeiser
12,90

Gnocchi alla genovese

Erdäpfelgnocchi mit Basilikum-Pesto,
Kirschparadeiser und gehobeltem Parmesan
9,90



PIZZA

Pizza-Brot mit / ohne Knoblauch	2,50
Marinara - Paradeiser, Knoblauch	7,40
Margarita - Paradeiser, Mozzarella, frisches Basilikum	8,00
Salami - Paradeiser, Mozzarella, pikante Salami	8,90
Cardinale - Paradeiser, Mozzarella, Schinken	8,90
Verdure - Paradeiser, Mozzarella, gebratene Melanzani, Artischocken, Zucchini und Spinat	9,80
Tricolore - Paradeiser, Mozzarella, Spinat, Schafkäse, Kirschparadeiser	9,80
Primavera - Paradeiser, Mozzarella, Rukola, Kirschparadeiser, Parmesan	9,80
Prosciutto e funghi - Paradeiser, Mozzarella, Schinken, Champignons	9,80
Vegan - Paradeiser, gebratene Melanzani, Oliven, Artischocken, Zucchini und getrocknete Paradeiser	9,80
Calzone - (gefüllte Pizza) - Paradeiser, Mozzarella, Schinken, Champignons	10,00
Salmone-Paradeiser, Mozzarella, Räucherlachs, Rukola, rosa Pfefferbeeren	11,90
Tonno - Paradeiser, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	10,00
Della casa - Paradeiser, Mozzarella, Schinken, Mais und Zwiebel	10,00
Siciliana – Paradeiser, Mozzarella, Sardellenfilets, Kapern, Oliven	10,00
Provinciale - Paradeiser, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni	11,90
Quattro stagioni - Paradeiser, Mozzarella, Oliven, Schinken, Artischocken, Champignons	12,20
San Daniele - Paradeiser, Mozzarella, San Daniele Schinken, Rukola	13,90
Capricciosa Paradeiser, Mozzarella, Schinken, Oliven, Kapern, Sardellen, Champignons	12,50
Bufala Paradeiser, Mozzarella, Büffel-Mozzarella, frische Kirschparadeiser, Basilikum	12,50
Di Stefano (scharf) Paradeiser, Mozzarella, pikante Salami, Speck, Zwiebel, Mais, Kirschpfefferoni	12,50
Quattro formaggi weiß (ohne Paradeiser) Mozzarella, vier verschiedene Käsesorten, Oregano	11,90
Extra zur Pizza: Basilikum, Knoblauch, Zwiebel 0,50 Champignons, Kirschparadeiser, Kapern, Mais, Oliven, Pesto, Pfefferoni, Spinat 1,50 Ei, Mozzarella, Parmesan, Rukola, Hawaii-Ananas, Mascarpone 1,90 Sardellen, Artischocken, Schinken, getrocknete Paradeiser, Schafkäse, Speck 2,50 pikante Salami, Mailänder Salami, Thunfisch, Büffelmozzarella, Räucherlachs, Shrimps 3 San Daniele Schinken 5,20	

BEILAGEN

Unser selbstgebackenes toskanisches Brot	2,00
Pizza-Brot mit / ohne Knoblauch	2,50
Blattspinat	3,50
Zucchini	3,50
Polenta gegrillt,	3,50
Patate al rosmarino (Rosmarin-Erdäpfel)	3,50

DESSERTS / KÄSE

Torta della Nonna

Mandel-Pignolitorte mit Vanille-Zitronencreme und Pfirsich-Semifreddo
5,90

Hausgemachtes Tiramisu

im Glas serviert, mit eingelegten Limoncello-Marillen
6,90

Budino di riso

Hausgemachter cremiger Milchreis auf Beerenragout
mit Zimteis und Karamelsauce
6,90

Schoko-Törtchen

mit flüssigem Kern, Waldbeerragout und Vanille-Eis (15.Min)
7,90

Profiteroles

mit Vanille gefüllte Brandteigkrapfen mit Schokoladesauce und Schlagobers
6,80

Affogato al caffè-Der italienische Klassiker

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
4,90

Italienischer Käseteller

Bel Paese, Taleggio, Gorgonzola, Pecorino, Ricotta,
Parmigiano Reggiano, toskanischem Brot, Feigensenf
9,80

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



Bruttopreise 2020/21

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 Stampler 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 Stampler:		
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 Barolo Bussia (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 2018	1/8	3,80
Sant Anna würziges Aroma, leichter Kräuterduft, harmonische Frucht-Säure-Struktur		
Pinot Grigio 2017	1/8	3,90
Villa Mura sortentypische, vielschichtige Nase, sehr harmonisch, die Frucht wird durch gut eingebundene Säure unterstützt		
Grillo Sicilia DOC2018	1/8	4,20
Feudo Arancio Aromareich frische Duftnoten von Zitrone und Orange , frisch am Gaumen gut eingebundener Säure		
Sauvignon blanc 2019	1/8	4,50
Sacchetto Strahlend Goldgelb, offenbart eine exotische Frucht nach Pfirsich und Melone, gut stützende Säure, von Frucht getragener Abgang		

OFFENE ROTWEINE

Valpolicella 2018	1/8	3,80
Villa Mura helles granatrot, würzige Frucht mit Anklängen an Wermutkraut, weiche Tannine, klingt mild und trocken aus		
Cabaletta Rosso delle Venezie 2016	1/8	4,10
Tenute Fiorebelli Cabernet Sauvignon, Corvina, Rondinella, dichte Beerenfrucht, weich und harmonisch eher lieblich im Abgang		
Chianti DOCG 2017	1/8	4,10
Confini dunkles granatrot, röstig-würzige Waldbeerfrucht, mittelstarke, gut eingebundene Tannine		
Merlot 2018	1/8	4,50
Cusumano Sortentypisch,konzentriertes Buket, peffrige Noten und klassische Kirscharomen verbinden sich harmonisch		



WEISSWEINE

Bortolin Angelo	Prosecco Superiore Brut DOCG 2018	39,00
Teruzzi	Vernaccia San Gimignano DOCG 2017	37,00
Sacchetto	Pinot Grigio 2019	24,00
Jermann	Pinot Grigio 2018	30,00
Tormaresca	Chadonnay Puglia 2018	28,00
Alois Lageder	Chadonnay Alto Agide 2018	32,00
Sacchetto	Sauvignon blanc 2019	26,00
La Giustiniana	Gavi di Gavi 2018	28,00
I Frati Lugana	Ca dei Frati DOC 2018/19	42,00
Cusumano	Bianco Etna DOC Alta Mora 2018	38,00

ROTWEINE

Marchese Antinori	Santa Cristina 2018	24,00
Brolio	Chianti Classico DOCG 2016	32,00
Isole e Olena	Chianti Classico DOCG 2015	
	Barberino Val d'Elsa	36,00
Villa Antinori	Chianti Classico DOCG Riserva 2016	54,00
Felsina	Chianti classico Berardenga 2017	48,00
Fantini	Montepulciano d'Abruzzo DOC 2018	24,00
Terra d'Aligi	Montepulciano d'Abruzzo Tatone 2016	24,00
Dei	Rosso di Montepulciano 2016	26,00
Lisini	Rosso di Montalcino DOC 2014/15	36,00

Caparzo	Sangiovese IGT 2018	26,00
Cusumano	Rosso Etna DOC Alta Mora 2017	40,00
Avignonesi	Vino Nobile di Montepulciano 2015	36,00
Prunotto	Barbera d'Alba DOC 2014	30,00
Elio Altare	Dolcetto d'Alba 2014	42,00
Casa Vinicola Firriato	Nero d'Avola Chiaramonte 2016	28,00
Cusumano	Nero d'Avola Disueri DOC Sizilien 2018	28,00
Pighin	Merlot 2017	28,00
Paolo Leo	Salice Salentino Riserva DOC 2012	28,00
Tenuta di Ornellaia	Le Volte 2017	38,00
Tenuta dell Ornellaia	Ornellaia 1995	240,00
Tenuta dell Ornellaia	Ornellaia 1990	340,00
Terre del Barolo	Barolo DOCG 2015	60,00
G.D. Vajra	Nebbiolo Langhe 2014	52,00

Caparzo	Brunello di Montalcino 2013	80,00
Lisini	Brunello di Montalcino 2014	92,00
Il Poggione	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 Riserva2007	60,00
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 ab einer Höhe von 10€



MAGNUM

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 2017/18	28,00
Hofbauer Schmidt	Riesling Köhlberg Alte REben 2017	32,00
H. Hirsch / S. Gergely	Chardonnay Mein Wein	22,00

ROTWEINE - ÖSTERREICH

Paul Kerschbaum	Blaufränkisch Hochecker 2017	26,00
Hannes Reeh	Blauer Zweigelt Zweifellos 2018	29,00

