

# **Specialità al tartufo**

## **Trüffel Spezialitäten / Truffle specialties**

### **ZUPPA DI ZUCCA / SEMI DI ZUCCA / OLIO DI SEMI DI ZUCCA**

Kürbissuppe / Kürbiskerne / Kürbiskernöl  
Pumpkin soup / pumpkin seeds / pumpkin seed oil

€ 9,90

\*\*\*

### **CARPACCIO DI TONNO / TARTUFO BIANCO**

Thunfischcarpaccio / Weißer Trüffel  
Tuna carpaccio / white truffle

€ 29,90

\*\*\*

### **LOMBATA DI MANZO ALLA GRIGLIA / PUREA ZUCCA-PATATE / SALSA AL TARTUFO / TARTUFO BIANCO**

Gegrilltes Beiried / Kürbis-Erdäpfelpüree / getrüffelter Jus / weißer Trüffel  
Grilled sirloin steak / potato-pumpkin mash / truffled jus / white truffle

€ 43,90

\*\*\*

### **RAVIOLI ALLA ZUCCA / FORMAGGIO AL TARTUFO / PROSCIUTTO CRUDO**

Kürbisravioli / getrüffelter Käse / Prosciutto  
Pumpkin ravioli / truffled cheese / raw ham

€ 25,50

\*\*\*

### **BISTECCA DI TONNO ALLA GRIGLIA / TAGLIOLINI AL TARTUFO / TARTUFO BIANCO**

Gegrilltes Thunfischsteak / getrüffelte Bandnudeln / weißer Trüffel  
Grilled tuna steak / truffled Tagliolini / white truffle

€ 39,50

\*\*\*

### **BROWNIES AL CARMELLO SALATO / GELATO AL CARMELLO / PANNA / CROCCANTE**

Salzkaramell-Brownies / Karamelleis / Schlagobers / Krokant  
Salt toffee brownies / toffee ice cream / whipped cream / brittle

€ 12,90

### **SU RICHIESTA, SIAMO LIETI DI OFFRIRE UN "SUPPLEMENTO TARTUFO"**

Auf Wunsch offeriert unser Servicepersonal auch ein „Trüffel – Supplement“  
On request you may have a "truffle-supplement"

**pro Gramm € 14,50**

## ANTIPASTI / INSALATA

<b>PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE / MELONE</b> Prosciutto San Daniele / Melone San Daniele raw ham / melon	€ 17,50
<b>BURRATA / POMODORINI / PESTO</b> Burrata / Kirschparadeiser / Pesto Burrata / cherry tomatoes / pesto	€ 18,90
<b>VITELLO TONNATO / CAPPERI / RUCOLA</b> Dünn geschnittene Kalbfleischscheiben / Thunfischcrème / Kapern / Rucola Thinly sliced veal / tuna sauce / rocket salad	€ 20,90
<b>ANTIPASTI FIRENZE</b> Vorspeisenvariation Firenze Mixed antipasti Firenze	€ 15,50
<b>INSALATA MISTA / STRACCETTI DI POLLO / UOVO SODO</b> Gemischter Salat / Hühnerfleischstreifen / gekochtes Ei Mixed salad / chicken stripes / boiled egg	€ 21,50
<b>INSALATA AVOCADO-MANGO / GAMBERETTI ALLA GRIGLIA</b> Avocado-Mangosalat / gegrillte Garnelen Avocado-mango salad / grilled prawns	€ 22,90

## ZUPPE

<b>CREMA DI POMODORO / MOZZARELLINE</b> Tomatencremesuppe / Babymozzarella Creamy tomato soup / baby mozzarella	€ 8,90
<b>MINISTRONE DELLA NONNA</b> Großmutter's Gemüsesuppe Grandma's vegetables soup	€ 8,50
<b>ZUPPA DI PESCE ALLA TOSCANA</b> Toskanische Fischsuppe Tuscan fish soup	€ 14,90

n  
eu  
ner  
haus




Essen für  
ein Zuhause

## PASTA FATTA IN CASA

**TAGLIATELLE AL RAGÙ (DI VITELLO)** € 19,90  
Bandnudeln / Kalbfleisch-Bolognese  
Tagliatelle / Veal-Sauce Bolognese

**TAGLIATELLE / FRUTTI DI MARE** € 21,90  
Tagliatelle / Meeresfrüchte  
Tagliatelle / seafood

**TAGLIATELLE / FUNGHI /**  
 **FORMAGGIO DI MONTAGNA BIOLOGICO RIBELLEN** € 19,90  
Tagliatelle / Champignons / Rebellen Bio Bergkäse  
Tagliatelle / Mushrooms / Rebels Organic Mountain Cheese

**GNOCCHI FARCITI AL PECORINO GRATINATI / SALSA CREMOSA** € 19,50  
Überbackene Gnocchi / Schafkäsefüllung / crèmige Sauce  
Gratinated gnocchi filled with goat cheese / creamy sauce

**ORECCHIETTE / STRACCETTI DI FILETTO DI MANZO / SPINACI /**  
**PEPRONE ROSSO / PANNA** € 22,50  
Orecchiette / Rindsfiletstreifen / Spinat / roter Paprika / Schlagobers  
Orecchiette / beef fillet stripes / spinach / red bell pepper / cream

**ORECCHIETTE / POMODORINI / BURRATA** € 19,50  
Orecchiette / Cherrytomaten / Burrata  
Orecchiette / cherry tomatoes / burrata

**RISOTTO / SALMONE / LIMONE / CREMA DI ZUCCHINE** € 20,50  
Risotto / Lachs / Zitrone / Zucchini crème  
Risotto / salmon / lemon / zucchini cream

**RISOTTO / ZUCCHINE / POMODORI / MOZZARELLINE FRITTE** € 19,90  
Risotto / Zucchini / Tomaten / Babymozzarella gebacken  
Risotto / zucchini / tomatoes / fried baby mozzarella

## LA NOSTRA CARNE

<b>SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE / TAGLIATELLE AL BURRO</b> Kalbsschnitzel / Zitronensauce / Butter-Bandnudeln Veal escalope / lemon sauce / buttered Tagliatelle	<b>€ 28,50</b>
<b>FILETTO DI MANZO / PATATE AL ROSMARINO / SALSA ALLE ERBE</b> Rindsfilet / Rosmarinerdäpfel / Kräuterjus Beef fillet / rosemary potatoes / herbs jus	<b>€ 38,90</b>
<b>BISTECCA RIBEYE / POLENTA / CARCIOFI / SALSA AI PORCINI</b> Ribeye Steak / Polentataaler / Artischocken / Steinpilzsauce Ribeye steak / polenta / artichokes / yellow boletus sauce	<b>€ 36,90</b>

## PESCE

<b>COZZE ALLA MARINARA / PANE / AGLIO</b> Cozze Marinara / Brot / Knoblauch Mussels Marinara style / bread / garlic	<b>€ 22,50</b>
<b>FILETTO DI SALMONE / SPINACI / SPIEDINI DI PATATE</b> Lachsfilet / Spinat / Erdäpfelspiesschen Salmon fillet / spinach / potato skewer	<b>€ 28,90</b>
<b>POLPO ALLA GRIGLIA / PATATE TOSCANE / SALSA ALL'ASTICE</b> Gegrillter Oktopus / toskanische Erdäpfel / Hummersauce Grilled octopus / Tuscan potatoes / lobster sauce	<b>€ 29,90</b>

## PESCE INTERO

<b>ORATA ALLA GRIGLIA / BIETOLA</b> Gegrillte Goldbrasse / Rosmarinerdäpfel Grilled Sea bream / rosemary potatoes	<b>€ 29,90</b>
<b>BRANZINO ALLA GRIGLIA / SPINACI</b> Gegrillter Wolfsbarsch / Spinat Grilled Sea bass / spinach	<b>€ 31,90</b>

Coperto <sup>A/G/P</sup> € 3,00

INKLUSIV-PREISE IN EURO (inkl. 10 % MWST)

## DOLCI

<b>TIRAMISÙ CLASSICO</b> Klassisches Tiramisù Classic tiramisù	<b>€ 8,90</b>
<b>TRIS DI SORBETTI</b> Dreierlei Sorbet Trio of sorbets	<b>€ 9,50</b>
<b>PANNA COTTA / SALSA ALLE BACCHE</b> Panna Cotta / Beerensauce Panna cotta / berry sauce	<b>€ 8,50</b>
<b>TORTA AL CIOCCOLATO CON ANIMA LIQUIDA / GELATO ALLA VANIGLIA</b> Schokoküchlein mit flüssigem Kern / Vanilleeis Chocolate cake with liquid core / vanilla ice cream	<b>€ 9,50</b>
<b>SORBETTO AL LIMONE CON VODKA</b> Zitronen-Sorbet mit Wodka Lemon-sorbet with vodka	<b>€ 9,90</b>

## FORMAGGI

<b>VARIAZIONE DI FORMAGGI TOSCANI</b> Gemischter, toskanischer Käseteller Mixed Tuscan cheese platter	<b>€ 13,90</b>
---	----------------

All unsere Speisen werden täglich frisch zubereitet. Unsere Lebensmittel beziehen wir regional und unsere italienischen Spezialitäten stammen direkt aus Italien. Unser Fleisch wird von der Wiener Fleischerei Steiner geliefert, unsere Eier stammen aus dem Burgenland vom Eierhof Bleier und unsere Milch beziehen wir aus Niederösterreich von der Firma „nöm“.

Wir lieben es zu kochen, deswegen bestellen Sie so viel Sie wollen, jedoch nur so viel Sie essen können und helfen Sie uns dabei Lebensmittel nicht zu verschwenden!



Il nostro piatto più rispettoso del clima / Unser klimafreundlichstes Gericht / Our most climate-friendly dish

**I nostri vini a calice**  
aus der Original 0,75 lt Bordolese-Flasche

**Vini bianchi**

2022	IGP CHARDONNAY <sup>0</sup> Venezia Giulia Alturis	1/8 l	€ 6,80
2023	IGP SAUVIGNON <sup>0</sup> Venezia Giulia Alturis		€ 6,80
2023	DOC PINOT GRIGIO <sup>0</sup> Friuli Grave Salatin		€ 6,50
2023	BLÜTEN MUSKATELLER <sup>0</sup> Gelber Muskateller, Weingut Ott		€ 6,90
2023	D.A.C. GRÜNER VELTLINER <sup>0</sup> Weingut Ott, Traisental Poysdorf		€ 6,50
2023	GEMISCHTER SATZ Alte Rebe Weingut Ott, Traisental		€ 6,50

**Vino rosato**

2023	WEINGUT OTT ROSÉ (Zweigelt)		€ 6,50
------	--------------------------------	--	--------

**Vini rossi**

2019	D.O.C. BRUNELLO DI MONTALCINO <sup>0</sup> Castello di Camigliano, Montalcino		€ 9,80
2021	D.O.C. BARBERA D'ALBA "FABIO OBERTO" <sup>0</sup> La Morra, Piemont		€ 5,80
2021	D.O.C.G. CHIANTI CLASSICO <sup>0</sup> Rocca delle Macie, Toscana		€ 4,90
2019	MERLOT <sup>0</sup> Merlot; vom Schotter Traisental		€ 7,80
2022	HEIDEBODEN CUVÉE (BZ,BF, CS) Weingut Claus Preisinger Marche		€ 8,10