



## Allergene Stoffe

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
B	Krebstiere	Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Ei	Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	Alle Fischarten, Kaviar und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnuss	Erdnuss und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Soja	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch oder Laktose	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd, und daraus gewonnene Erzeugnisse
H	Schalenfrüchte	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
L	Sellerie	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesam	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Sulfite	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind
P	Lupinen	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Appetizers – Antipasti

<b>Bruschetta mit Tomaten</b> <sup>A</sup> <i>Bruschetta al pomodoro</i>	€ 10,50
<b>Bruschetta mit Schafkäse und Tomaten</b> <sup>A/G</sup> <i>Bruschetta al formaggio di pecora e pomodorini</i>	€ 12,50
<b>Caprese mit Büffelmozzarella,</b> Tomaten, Basilikumpesto und Balsamico -Creme <sup>G/O</sup> <i>Caprese con mozzarella di bufala, pomodori, pesto al basilico e crema di balsamico</i>	€ 17,50
<b>Vitello Tonnato</b> mit Kirschtomaten und Rucola <sup>D/G/O</sup> <i>Vitello Tonnato con pomodorini e rucola</i>	€ 19,50
<b>Carpaccio</b> fein geschnittenes Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Balsamico Dressing <sup>G/O</sup> <i>Carpaccio di manzo con rucola, parmigiano e salsa al balsamico</i>	€ 19,90
<b>Hirschcarpaccio</b> mit Parmesan, Walnussöl und Pinienkernen <sup>E/H</sup> <i>Carpaccio di cervo con parmigiano, olio di noci e pinoli</i>	€ 20,90
<b>Rindertatar 90g</b> mit Kapern, geröstetes Ciabatta Brot <sup>A/C/F/G/M</sup> <i>Tartare di manzo con capperi, ciabatta tostata</i>	€ 22,00
<b>Oktopus-Carpaccio</b> mit Rucola und Kräuter dressing <sup>E/H/D</sup> <i>Carpaccio di polpo con rucola e dressing alle erbe aromatiche</i>	€ 20,90

## Suppen – Minestre

<b>Klare Rinderkraftbrühe</b> <sup>A/C/G/L</sup> <i>Brodo di manzo chiaro</i>	
<b>mit Leberknödel</b> <i>canedergli di feagto</i>	€ 8,50
<b>mit Frittaten</b> <i>con crespelle</i>	€ 8,50
<b>mit Gemüse und Rindfleisch</b> <i>con verdure e manzo</i>	€ 8,90
<b>Tomatencrémesüppchen</b> mit Basilikumhaube und Croûtons <sup>G/O/A</sup> <i>Crema di pomodoro con basilico e crostini</i>	€ 8,90
<b>Gulaschsuppe</b> <sup>O</sup> <i>Gulasch di carne con patate</i>	€ 9,50
<b>Italienische Gemüsesuppe</b> <sup>L/O</sup> <i>Minestrone di verdure</i>	€ 8,90

---

<b>Coperto</b> für Brot <i>Coperto per pane</i>	€ 2,50
--	--------

## Salate – Insalate

<b>Gemischter Salat</b> Verschiedene Blattsalate, Karottenstreifen, Tomaten, Gurken <sup>○</sup> <i>Insalata Mista</i>	€ 8,90
<b>„Seefelder Stuben Salat“</b> Blattsalate mit Speckchips, Eiern, roten Zwiebeln und Bergkräuter Croûtons <sup>A/C/G/O</sup> <i>Insalata con speck, uova, cipolle e crostini</i>	€ 19,90
<b>Insalata „al caprino“</b> <sup>G/O</sup> Gebratener Ziegenkäse mit Speckchips auf gemischtem Blattsalat <i>Formaggio di capra arrostito con patatine al speck su insalata mista</i>	€ 19,90
<b>Reef´n Beef Salad</b> Rinderfilet und Scampi auf Blattsalaten und Grillgemüse, dazu Grana Padano und Hausdressing <sup>B/G/O</sup> <i>Manzo e gamberoni su insalata mista, con verdure miste alla griglia e grana</i>	€ 22,90
<b>Insalata „Nizzarda“</b> Gemischter Salat mit Thunfisch, Sardellen und Oliven <sup>D/O</sup> <i>Insalata mista con tonno, sardelle e olive</i>	€ 19,90
<b>Insalata „al Salmone“</b> Gemischter Salat mit gegrillten Lachsstreifen <sup>D/O</sup> <i>Insalata mista con fette di salmone alla griglia</i>	€ 21,90
<b>Caesar Salad</b> Gemischter Salat mit Hühnerbrust, Parmesan und Croûtons <sup>○</sup> <i>Insalata mista con petto di pollo, parmigiano e crostini</i>	€ 21,90
<b>Meeresfrüchte-Salat</b> mit knackigen Blattsalaten und Dressing <sup>D/O</sup> <i>Insalata di frutti di mare con insalate miste e vinaigrette</i>	€ 21,90

## Risotto – Risotto

<b>Risotto mit Gemüse und Hühnerstreifen</b> <sup>G/L/O</sup> <i>Risotto con verdure e pollo</i>	€ 22,00
<b>Safranrisotto mit Salsiccia und Kirschtomaten</b> <sup>N/C/G</sup> <i>Risotto allo zafferano con salsiccia e pomodorini</i>	€ 22,00
<b>Risotto mit Meeresfrüchten</b> Pilzen, Knoblauch, Kirschtomaten und Petersilie <sup>B/L/O/R</sup> <i>Risotti ai frutti di mare, funghi, aglio, pomodorini e prezzemolo</i>	€ 24,00

## Nudelgerichte aus Italien – *Piatti di pasta*

<b>Spaghetti mit Tomatensauce</b> <sup>A/C</sup> <i>Spaghetti al pomodoro</i>	€ 16,90
<b>Spaghetti Bolognese</b> <sup>A/C</sup> mit Hackfleisch, Tomatensauce, Zwiebeln, Sellerie und Karotten <i>con salsa pomodoro, cipolle, sedano e carote</i>	€ 18,90
<b>Spaghetti aglio e olio</b> <sup>A/C</sup> mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino, Kirschtomaten und frischer Petersilie <i>con peperoncino, pomodorini e prezzemolo fresco</i>	€ 17,90
<b>Spaghetti all'amatriciana</b> mit pikanter Tomatensauce, Speck und Chili (scharf) <sup>A/C</sup> <i>Spaghetti all'amatriciana con salsa di pomodoro piccante, speck e cipolle</i>	€ 19,90
<b>Spaghetti alla carbonara</b> Speck und Zwiebeln in Sahnesauce mit Ei und Grana Padano D.O.P. <sup>A/C/G</sup> <i>con speck, cipolle, salsa di panna con uovo e Grana Padano D.O.P.</i>	€ 19,90
<b>Spaghetti alla puttanesca</b> <sup>A/C/D/G/O</sup> mit Tomatensauce, Kapern, Sardellen, Oliven und Knoblauch <i>con salsa di pomodoro, capperi, acciughe, olive e aglio</i>	€ 19,90
<b>Spaghetti alle vongole</b> <sup>A/C/D/G/R</sup> mit Venusmuscheln, Kirschtomaten, Knoblauch und Petersilie <i>con pomodorini, aglio e prezzemolo</i>	€ 22,90
<b>Spaghetti ai frutti die mare</b> <sup>A/C/D/L/R</sup> mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Petersilie und Kirschtomaten <i>con aglio, prezzemolo e pomodorini</i>	€ 22,90
<b>Penne all'arrabbiata</b> mit pikanter Tomatensauce <sup>A/C</sup> <i>Penne con salsa al pomodoro piccante</i>	€ 18,90
<b>Penne Primavera</b> <sup>A</sup> mit gebratenem Gemüse, Burratina, Petersilie, Kirschtomaten, Olivenöl und Knoblauch <i>con verdure arrostite, burratina, prezzemolo, pomodorini, olio d'oliva e aglio</i>	€ 20,90
<b>Spaghetti al manzo</b> mit Rinderfilet, Knoblauch, Kirschtomaten und Rucola <sup>A/C/G/O</sup> <i>Spaghetti con filetto di manzo, aglio, pomodorini e rucola</i>	€ 23,90
<b>Tagliatelle mit Lachs, Zucchini und Garnelen</b> in Rahm-Sauce <sup>A/C/G</sup> <i>Tagliatelle con salmone, zucchini e gamberi</i>	€ 23,90
<b>Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung</b> <sup>A/C/O/L</sup> mit Pinienkernen, Tomatensugo und Rucola <i>Tortellini ripieni di ricotta e spinaci con pinoli, sugo di pomodoro e rucola</i>	€ 20,90
<b>Tortellini mit Prosciutto</b> in Schinken-Rahm Sauce <sup>A/C/G</sup> <i>Tortellini alla panna con fettine di prosciutto</i>	€ 20,90
<b>Gnocchi "Sorrentina"</b> mit Tomaten und Mozzarella <sup>A/C/G</sup> <i>Gnocchi alla sorrentina con pomodori e mozzarella</i>	€ 20,90
<b>Gnocchi mit Gorgonzola, Birnen und Walnüssen</b> <sup>A/C/G/H</sup> <i>Gnocchi con gorgonzola, pere e noci</i>	€ 21,90
<b>Hausgemachte Lasagne</b> mit Fleischsauce <sup>A/C/G/O</sup> <i>Lasagne alla bolognese fatta in casa</i>	€ 21,90

## Hauptspeisen – *Secondi Piatti*

<b>Wienerschnitzel</b> dazu Pommes frites und Preiselbeeren <sup>A/C/O</sup> <i>Cotoletta milanese con patatine fritte e salsa ai mirtilli rossi</i>	€ 22,90
<b>vom Schwein</b>   <i>di maiale</i>	€ 29,90
<b>vom Kalb</b>   <i>di vitello</i>	€ 29,90
<b>Saltimbocca alla Romana</b> Kalbsschnitzel mit Salbei mit Parmaschinken umwickelt serviert mit Rosmarinkartoffeln <sup>G/A</sup> <i>Saltimbocca alla Romana con patate al rosmarino</i>	€ 29,90
<b>Naturschnitzel vom Kalb</b> serviert mit Rosmarinkartoffeln <sup>O/G/A</sup> wahlweise mit Weißweinsauce <sup>G/O</sup> oder Zitronensauce <sup>G</sup> <i>Scaloppine di vitello con patate al rosmarino al salsa al vino bianco o salsa al limone</i>	€ 29,90
<b>Käsespätzle</b> mit Bergkäse und Röstzwiebel <sup>A/C/G</sup> <i>Gnocchetti tirolesi al formaggio con cipolle arrostate</i>	€ 21,90
<b>Thai Curry mit Hühnerstreifen und Reis</b> <sup>N/F/L/D</sup> <i>Thai Curry con pollo e riso</i>	€ 22,90
<b>Tiroler Gröst'l</b> <sup>G/O</sup> Fein gekochte Rinderstückchen serviert mit gerösteten Kartoffeln, Spiegelei und Krautsalat <i>Specialità tirolese con carne, patate arrostate, uovo al tegame e crauti</i>	€ 23,50
<b>Cordon bleu</b> <sup>A/C/G/O</sup> gefüllt mit Schinken und Käse goldgelb paniert dazu Pommes frites und Preiselbeeren <i>Cordon bleu ripieno al prosciutto e formaggio con patatine fritte e mirtilli rossi</i>	€ 24,90
<b>Zwiebelrostbraten</b> <sup>M/O/A</sup> vom Grill mit Röstkartoffeln und Speckbohnen <i>Arrosto alle cipolle con patate arrostate e fagiolini allo speck</i>	€ 29,00
<b>“Wilderer Pfandl”</b> <sup>A/C/G/O</sup> Reh- und Gamsstücke aus eigener Jagd, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren <i>Pezzi di capriolo e camoscio della nostra caccia, serviti con spaetzle fatti in casa e mirtilli rossi</i>	€ 31,00
<b>Tagliata di manzo</b> <sup>G/O</sup> Gegrillte Entrecôtestreifen an Rucola mit gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten <i>Tagliata di manzo alla griglia con rucola, grana e pomodorini</i>	€ 31,00
<b>Tafelspitz</b> serviert mit Crèmespinat, Röstkartoffel und Apfelkren <sup>A/G/L</sup> <i>Manzo bollito servito con crema di spinaci, patate arrostate e rafano alla mela</i>	€ 32,00
<b>Hirschrücken</b> mit Rosenkohl, Speck und Krokette in Portweinsauce <sup>A/C/G/O</sup> <i>Sella di cervo con cavoletti di Bruxelles, pancetta e crocchette in salsa di vino porto</i>	€ 36,00

## Grillspezialitäten – *Specialità alla griglia*

<b>Gegrilltes Hühnerfilet</b> <sup>G/L</sup> aus der Region mit Pommes frites und Kräuterbutter <i>Petto di pollo con patatine fritte e burro alle erbe</i>	€ 22,00
<b>Rindsfilet vom Grill</b> <sup>G/L</sup> 220 g mit gegrilltem Gemüse, Pommes frites und hausgemachter Pfeffersauce <i>Filetto di manzo alla griglia con verdure, patatine fritte e salsa al pepe fatta in casa</i>	€ 39,90
<b>“Surf &amp; Turf“ Rindsfilet</b> vom Grill mit 2 Stück Riesengarnelen <sup>B</sup> 220 g mit gegrilltem Gemüse, Pommes frites und Pfeffersauce <i>Filetto di manzo alla griglia con 2 gamberoni verdure alla griglia, patatine fritte e salsa di pepe</i>	€ 43,00
<b>Grillteller</b> mit Rind, Schwein, Huhn, Frankfurtern und Speck <sup>A/C/G</sup> Pommes frites und Kräuterbutter <i>Carne di manzo, maiale, pollo, würstel e pancetta alla griglia, patate fritte e burro alle erbe</i>	€ 33,00
<b>Schweinemedailles</b> mit Spätzle und Champignonrahmsauce <sup>A/C/G/O</sup> <i>Medaglioni di maiale arrostito intero con gnocchetti tirolesi e salsa alla crema di funghi</i>	€ 29,90

## Fisch Hauptspeisen – *Secondi Piatti di pesce*

<b>Wolfsbarsch vom Grill</b> <sup>D</sup> mit gegrilltem Gemüse und Petersilienkartoffeln <i>Filetto di branzino alla griglia con verdure grigliate e patate al prezzemolo</i>	€ 31,90
<b>Gegrilltes Lachsforellenfilet</b> <sup>G/D/L</sup> mit Spinat, Petersilienkartoffeln und Zitronen-Mandelbutter <i>Filetto di trota salmonata alla griglia con spinaci, patate al prezzemolo e burro di mandorle e limone</i>	€ 31,90
<b>Thai Curry mit Garnelen und Reis</b> <sup>B/N/F/L/D</sup> <i>Thai Curry con riso e gamberi</i>	€ 26,90
<b>Hummerschwanz</b> mit Tomaten und Tagliatelle <sup>A/C/D/G/R</sup> <i>Coda d' aragosta con pomodoro e tagliatelle</i>	€ 35,90

## Beilagen – *Contorni*

<b>Pommes frites</b> <sup>A</sup> <i>Patatine fritte</i>	€ 6,90
<b>Röstkartoffeln</b> <i>Patate arrostate</i>	€ 6,90
<b>Mediterraner-Gemüseteller</b> <i>Piatto di verdure mediterranee</i>	€ 6,90
<b>Reis</b> <i>Riso</i>	€ 6,90
<b>Garnelen</b> <i>Gamberi</i>	€ 6,90

## Für unsere kleinen Gäste – Per i nostri piccoli ospiti

<b>Spaghetti alla Bolognese</b> <sup>A/C/G/O</sup> <i>Spaghetti alla bolognese</i>	€ 13,00
<b>Kleine Pizza Margherita</b> Tomatensauce und Mozzarella <sup>A/C/G</sup> <i>Pizza Margherita piccola con salsa al pomodoro e mozzarella</i>	€ 13,00
<b>„Hänsel und Gretel“</b> Wiener Würstel mit Pommes frites <sup>A/C</sup> <i>Würstel con patatine fritte</i>	€ 13,00
<b>„Wicki“</b> Chicken Nuggets mit Pommes frites <sup>A/C</sup> <i>Bastoncini di pollo con patatine fritte</i>	€ 13,00
<b>„Dick und Doof“</b> Kinderwiener mit Pommes frites <sup>A/C</sup> <i>Cotoletta di maiale impannata piccola con patatine fritte</i>	€ 15,00

Um unseren kleinen Gästen die Wartezeit zu versüßen, fragen Sie nach Malzettel und Stiften.

*Durante l'attesa, i nostri piccoli ospiti possono divertirsi con fogli e penne da colorare*

## Pizzen – Pizze

<b>Margherita</b> Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum <sup>A/G</sup> <i>Salsa al pomodoro, mozzarella e basilico</i>	€ 14,90
<b>Primavera</b> Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Pilze, Schinken, hartgekochtem Ei <sup>A/C/G</sup> <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, salami, funghi, prosciutto, uovo sodo</i>	€ 18,90
<b>Diavola</b> Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Pfefferoni <sup>A/G</sup> <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni</i>	€ 18,90
<b>Napoletana</b> Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern <sup>A/D/O</sup> <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi</i>	€ 18,90
<b>Prosciutto e Funghi</b> Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze <sup>A/G</sup> <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi</i>	€ 18,90
<b>Tonno Cipolla</b> Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel <sup>A/G</sup> <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	€ 18,90
<b>Hawaii</b> Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Ananas <sup>A/G</sup> <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas</i>	€ 18,90
<b>Seefelder Stube</b> Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Speck, Gorgonzola, Zwiebel <sup>G</sup> <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salami, speck, gorgonzola, cipolla</i>	€ 19,90
<b>Bruno</b> Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, scharfe Salami, Speck, Petersilie <sup>A/G</sup> <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, aglio, salame piccante, speck, prezzemolo</i>	€ 18,90
<b>Quattro formaggi</b> Tomatensauce, Mozzarella, Emmentaler, Gorgonzola, Scamorza <sup>A/G</sup> <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, Emmental, Gorgonzola, Scamorza</i>	€ 19,90
<b>Bianca</b> ohne Tomatensauce, mit Mozzarella, Spinat und Ricottakäse <sup>A/G</sup> <i>Senza salsa al pomodoro, con mozzarella, spinaci e ricotta</i>	€ 17,90
<b>Vegetariana</b> Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse <sup>A/G</sup> <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, verdure</i>	€ 18,90
<b>Calzone</b> Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Topfen <sup>A/G</sup> <i>Calzone ripieno con salsa al pomodoro, prosciutto, ricotta, champignon</i>	€ 19,90

<b>Gigante</b>	Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Thunfisch, Zwiebeln, Salami <sup>A/D/G</sup> <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, tonno, salame, cipolle</i>	€ 19,90
<b>Quattro Stagioni</b>	Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Champignons, Schinken, Oliven <sup>A/G/O</sup> <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, carciofini, champignon, prosciutto, olive</i>	€ 18,90
<b>Parma e Mascarpone</b>	Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Mascarpone, Rucola <sup>A/G</sup> <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma, Mascarpone, rucola</i>	€ 18,90
<b>Frutti di Mare</b>	Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte <sup>A/B/G/R</sup> <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, frutti di mare</i>	€ 20,90
<b>Salmone</b>	Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Spinat, Ricotta, Knoblauch <sup>A/G/D</sup> <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, salmone, spinaci, ricotta, aglio</i>	€ 20,90
<b>Pollo</b>	Tomatensauce, Mozzarella, gebratene Hühnerstreifen, Zwiebeln und Scamorza <sup>A/G</sup> <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, bocconcini di pollo arrostiti, cipolla e scamorza</i>	€ 19,90
<b>Burrata</b>	Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Burrata <sup>A/G</sup> <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola e burrata</i>	€ 20,90
<b>Capricciosa</b>	Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Schinken, schwarze Oliven, Champignons <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, olive nere, funghi</i>	€ 18,90
<b>Bruschetta</b>	Tomatensauce, Mozzarella, gewürfelte Tomaten, Basilikum, Parmesan <sup>A/G</sup> <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, pomodori a cubetti, basilico, parmigiano</i>	€ 17,90

## Desserts – Dolci

### Was wäre Dolce Vita ohne Dolci?

*Cosa sarebbe la Dolce Vita senza Dolci?*

#### Hausgemachte Strudel nach Wahl

**Apfelstrudel** <sup>A/C/O/H</sup> € 6,50  
*Strudel di mele*

**Topfen- Marille Strudel** <sup>A/C/G/O</sup> € 6,50  
*Strudel con ricotta e albicocca*

**Waldbeerenstrudel** <sup>A/C/O</sup> € 6,50  
*Strudel ai frutti di bosco*

#### wahlweise mit ...

**Sahne, Vanillesauce oder einer Kugel Vanilleeis** <sup>G</sup> € 8,00  
*Serviti con panna, salsa alla vaniglia oppure gelato alla vaniglia*

**Affogato** Vanilleeis mit Espresso <sup>O</sup> € 6,00  
*Gelato alla vaniglia con Espresso*

**Zitronensorbet mit Wodka** <sup>O</sup> € 8,90  
*Sorbetto al limone con vodka*

**Hausgemachtes Tiramisù** <sup>\*A/C/G/O</sup> € 8,90  
*Tiramisù fatto in casa*

**Panna cotta** mit Himbeersauce <sup>G/O</sup> € 8,90  
*Panna cotta con salsa ai lamponi*

**Gebackenes „Apfelradl“ mit Preiselbeeren und Vanilleeis** <sup>A/C/G</sup> € 9,90  
*„Ruota di mele“ al forno con mirilli rossi e gelato alla vaniglia*

**Hausgemachter Kaiserschmarrn** mit Zwetschkenröster <sup>\*A/C/G/A</sup> € 18,00  
*Kaiserschmarrn fatto in casa con tostatrice di prugne*  
(Zubereitungszeit: 20 min/ Tempo di preparazione: 20 min)

**Kugel Eis** <sup>O/P</sup> € 2,80  
*Pallina di gelato*

**Bitte fragen Sie nach der Eiskarte bei unseren Service Mitarbeitern!**

*Vi preghiamo di chiedere la nostra carta dei gelati!*

**\*mit Alkohol**

*\* contiene alcol*

## APERITIF

<b>Martini</b> bianco/rosso/extra dry	4 cl	€ 5,60
<b>Prosecco</b>	0,1 l	€ 6,00
<b>Veneziano</b> Aperol, Prosecco, Soda	0,25 l	€ 8,30
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Weißwein, Soda	0,25 l	€ 8,30
<b>Campari Spritz</b> Campari, Prosecco, Soda	0,25 l	€ 8,30
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Prosecco, Soda	0,25 l	€ 8,30
<b>Sarti Spritz</b> Sarti, Blutorange, Mango, Passionsfrucht, Prosecco, Soda	0,25 l	€ 8,30
<b>Lillet Wildberry</b> Lillet Blanc, Wildberry	0,25 l	€ 8,30
<b>Clementino Spritz</b> Mandarinen-Orangenlikör, Prosecco, Soda	0,25 l	€ 8,30
<b>Hugo</b> Holundersirup, Prosecco, Soda	0,25 l	€ 8,30
<b>Crodino</b>	0,1 l	€ 4,60
<b>Sanbitter</b>	0,1 l	€ 4,60
<b>Campari Soda</b>	4 cl	€ 7,90
<b>Campari Orange</b>	4 cl	€ 7,90

## BITTERS

<b>Ramazotti</b>	4 cl	€ 6,50
<b>Jägermeister</b>	2 cl	€ 3,90
<b>Fernet Branca</b>	4 cl	€ 6,50
<b>Averna</b>	4 cl	€ 6,50
<b>Amaro Nonnino</b>	4 cl	€ 6,50
<b>Montenegro</b>	4 cl	€ 6,50

## LIKÖRE

<b>Baileys Irish Cream</b>	4 cl	€ 6,50
<b>Tia Maria Coffee Liqueur</b>	4 cl	€ 6,50
<b>Amaretto di Saronno</b>	4 cl	€ 6,50
<b>Sambuca</b>	4 cl	€ 6,50
<b>Grand Marnier</b>	4 cl	€ 6,50
<b>Cointreau</b>	4 cl	€ 6,50
<b>Limoncello</b>	4 cl	€ 6,50
<b>Frangelico</b>	4 cl	€ 6,50

## WHISKYS

<b>Jim Beam</b>	4 cl	€ 8,50
<b>Chivas Regal</b>	4 cl	€ 12,50
<b>Jack Daniels</b>	4 cl	€ 9,50
<b>Tullamore Dew</b>	4 cl	€ 8,50
<b>Johnny Walker Red Label</b>	4 cl	€ 9,00
<b>Johnny Walker Black Label</b>	4 cl	€ 10,50

## WEINBRAND & COGNAC

<b>Asbach 3 Jahre</b>	2 cl	€ 5,50
<b>Remy Martin V.S.O.P.</b>	2 cl	€ 7,70

## WODKA & RUM

<b>Wodka Absolut</b>	2 cl	€ 7,00
<b>Grey Goose Wodka</b>	2 cl	€ 13,00
<b>Bacardi Superior</b>	2 cl	€ 7,00

## GIN

<b>Beefeater</b>	2 cl	€ 7,00
<b>Tanqueray</b>	2 cl	€ 9,50
<b>Hendrick's</b>	2 cl	€ 9,00

## SCHNÄPSE

<b>Williams mit Birne</b>	2 cl	€ 5,00
<b>Marille</b>	2 cl	€ 5,00
<b>Zwetschge</b>	2 cl	€ 5,00
<b>Kirschwasser</b>	2 cl	€ 5,00
<b>Himbeergeist</b>	2 cl	€ 5,00
<b>Obstler</b>	2 cl	€ 5,00
<b>Zirbengeist</b>	2 cl	€ 5,00
<b>Enzian</b>	2 cl	€ 5,00
<b>Haselnuss</b>	2 cl	€ 5,70

## EDELBRÄNDE

<b>Obstler</b>	2 cl	€ 6,90
<b>Golden Delicious</b>	2 cl	€ 7,40
<b>Birne</b>	2 cl	€ 7,70
<b>Marille</b>	2 cl	€ 7,40
<b>Himbeere mit Apfel</b>	2 cl	€ 7,90

## GRAPPA

<b>Grappa Julia</b>	2 cl	€ 5,20
<b>Grappa Riserva (3 Jahre)</b>	2 cl	€ 5,70
<b>Grappa Chardonnay Nonnino</b>	2 cl	€ 6,90

## BIER

<b>Stiegl Hell</b> vom Fass	0,2l	€ 4,20
<b>Stiegl Hell</b> vom Fass	0,3l	€ 4,80
<b>Stiegl Hell</b> vom Fass	0,5l	€ 6,50
<b>Radler</b> vom Fass	0,3l	€ 4,80
<b>Radler</b> vom Fass	0,5l	€ 6,50
<b>Trumer Pils</b>	0,33l	€ 4,90
<b>Erdinger Weizen</b> vom Fass	0,3l	€ 4,90
<b>Erdinger Weizen</b> vom Fass	0,5l	€ 6,50
<b>Erdinger Weizen</b> dunkel	0,5l	€ 6,50
<b>Erdinger Weizen</b> alkoholfrei	0,5l	€ 5,90
<b>Stiegl Zitronenradler</b> naturtrüb	0,5l	€ 5,90
<b>Stiegl Freibier</b> alkoholfrei	0,5l	€ 5,90

## OFFENE WEINE

<b>Grüner Veltliner</b>	1/8l	€ 6,30
<b>Pinot Grigio</b>	1/8l	€ 6,30
<b>Chardonnay</b>	1/8l	€ 6,50
<b>Lugana</b>	1/8l	€ 6,50
<b>Valpolicella Ripasso</b>	1/8l	€ 7,70
<b>Zweigelt</b>	1/8l	€ 6,50
<b>Bardolino Classico rot</b>	1/8l	€ 6,30
<b>Merlot</b>	1/8l	€ 6,50
<b>Bardolino Classico Rosé</b>	1/8l	€ 6,50
<b>Weiß gespritzt</b>	0,25l	€ 5,20

## WARME GETRÄNKE

<b>Espresso</b>	€ 3,10
<b>Espresso doppio</b>	€ 5,20
<b>Espresso Macchiato</b>	€ 3,30
<b>Espresso Corretto Grappa</b>	€ 6,20
<b>Verlängerter</b>	€ 4,10
<b>Affogato</b> (Espresso mit Vanilleeis)	€ 6,00
<b>Kaffee Hag</b> koffeinfrei	€ 4,00
<b>Cappuccino</b>	€ 4,90
<b>Latte Macchiato</b>	€ 6,00
<b>Tee</b> mit Zitrone oder Milch	€ 4,00
<b>Tee</b> mit Rum	€ 5,90
<b>Schokolade</b> mit Schlag	€ 5,10
<b>Irish Coffee</b>	€ 8,60
<b>Glühwein / Jagertee</b>	€ 5,70

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Römerquelle</b> prickelnd/still	0,33l	€ 4,20
<b>Römerquelle</b> prickelnd/still/mild	0,5l	€ 7,50
<b>Quellwasser</b>	0,75l	€ 1,50
<b>Soda Zitron</b>	0,25l	€ 3,20
<b>Soda Zitron</b>	0,4l	€ 4,10
<b>Cola, Fanta, Sprite, Spezi</b>	0,25l	€ 4,10
<b>Cola, Fanta, Sprite, Spezi</b>	0,4l	€ 5,70
<b>Cola zero</b>	0,33l	€ 4,50
<b>Thomas Henry</b> Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,25l	€ 4,40
<b>Apfelsaft</b> gespritzt	0,25l	€ 4,00
<b>Apfelsaft</b> gespritzt	0,4l	€ 5,50
<b>Apfelsaft</b> pur	0,25l	€ 4,00
<b>Orangensaft</b> gespritzt	0,25l	€ 4,00
<b>Orangensaft</b> gespritzt	0,4l	€ 5,50
<b>Orangensaft</b> pur	0,25l	€ 4,00
<b>Johannisbeere</b> gespritzt	0,25l	€ 4,00
<b>Johannisbeere</b> gespritzt	0,4l	€ 5,50
<b>Johannisbeere</b> pur	0,25l	€ 4,00
<b>Rauch Eistee</b> Pfirsich/Zitrone	0,33l	€ 4,20
<b>Almdudler</b>	0,35l	€ 4,20
<b>Rauch Fruchtsäfte</b> Marille, Erdbeere, Pfirsich, Mango	0,25l	€ 4,00
<b>Rauch Säfte</b> gespritzt Marille, Erdbeere, Pfirsich, Mango	0,4l	€ 5,50