OSTERIA
VINO E ALTRO

Einfach gut!
Beste italienische Küche

Jetzt erleben!
Essen wie im Urlaub

Applaus, Applaus!
Besuchen Sie unsere Veranstaltungen im Kulturkeller

Restaurant im Kulturcafé

Osteria-Vino-E-Altro-Speisekarte

Unsere Öffnungszeiten

MO, DO, FR & SA
von 10:00 - 15:00 und 17:00 - 22:00
SO & Feiertag von 09:00 - 20:00

RESERVIERUNGEN UNTER:
Tel: +43 664 3436187
E-Mail: team@vinoealtro.at

www.vinoealtro.at

INHALTS VERZEICHNIS

Frühstück	Seite 4
Vorspeisen, Suppen & Salate	Seite 6
Hauptspeisen	Seite 11
Desserts	Seite 21
Alkoholfreie Getränke	Seite 23
Alkoholische Getränke	Seite 26
Kaffee & Mehr	Seite 30
Allergene	Seite 32

FRÜHSTÜCK

Unsere Angebots-Variationen zum Genießen

Frühstück
Nur an Sonn- und Feiertagen bis 11:00 Uhr

Italien Breakfast
Gebäck
Prosciutto Crudo
Räucherlachs
Knackige Rohkost
Butter
2 Weiche Eier oder 2 Spiegeleier
Antipasti
Ein Kaffee oder ein Glas Prosecco € 13,90

Vitales Frühstück
Gebäck
Knackige Rohkost
2 Weiches Ei oder 2 Spiegelei
Marmelade oder Nutella
Avocadocreme
Mozzarella und frische Tomaten
Ein Kaffee oder ein Glas Prosecco € 11,50

VORSPEISEN, SUPPEN & SALATE

Vorspeisen

Caprese I M G I Vegetarisch
Italienischer Vorspeisensalat aus Mozzarella,
frischen Tomaten und Basilikum
Mozzarella with tomatoes and basil € 8,90

Burrata I G H I Vegetarisch
Ital. Weichkäse mit Olivenöl, Rucola und Cherrytomaten
Burrata with cherry tomatoes and olive oil € 10,90

3 Bruschetta I A F C E I Vegan
3 Bruschetta original mit Tomaten, Knoblauch, Petersilie
3 Bruschetta original with tomatoes, garlic and parsley € 7,90

Antipasti freddi I A F C E P I Vegan
Melanzani, Zucchini, Paprika, Oliven, Mozzarella, Cherrytomaten,
Champignongs, Saures Eingelegtes und 2 Stück Ciabatta
Antipasti cold eggplant, zucchini, peppers, olives,
mozzarella, cherry tomatoes, ciabatta bread € 12,90

+ 3 Scheiben Prosciutto San Daniele € 4,00
+ Parmesan € 3,00
+ Salami € 3,00
+ Meeresfrüchte & Sardellen € 5,00

Prosciutto San Daniele con melone I P
Ital. Rohschinken mit Melone
Italian Prosciutto with melon € 11,90

Piatto misto di formaggi I A G I Vegetarisch
Gemischte Käseplatte mit 2 Ciabatta
Mixed Cheese plate with bread € 13,90

Piatto misto di salumi italiana I A C E P
Verschiedene Italienische Wurst Sorten auf einer Platte 2 Ciabatta
Italian sausage platter with bread € 14,90

Vorspeisen

Carpaccio di salmone affumicato con avocado e pepe rosa I A D
Hauch dünn geschnittener Räucherlachs mit Avocado Crème,
2 Stück Ciabatta und Pfeffer
Raw sliced smoked salmon with avocado cream with pepper and bread € 14,90

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano I L
Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucolar und fischen Parmesan
mit 2 Stück Ciabatta
Beef carpaccio with arugula salad and fresh parmesan € 14,90

Carpaccio di polpo e rucola I R B D
Oktopus Carpaccio mit Rucola und 2 Stück Ciabatta
Octopus carpaccio with arugula € 14,90

Tris di carpaccio I A D
3erlei Carpaccio mit Tunfisch, Räucherlachs, Schwertfisch auf Rucolabeet
3 kinds of carpaccio with tuna, smoked salmon, swordfish
with arugula salad € 16,90

Carpaccio di tonno con rucola I B D R
Thunfisch carpaccio mit Rucola und 2 Stück Ciabatta
Tuna carpaccio with arugula € 14,90

Carpaccio di pecse spada con rucola I B D R
Schwertfisch carpaccio mit Rucola und 2 Stück Ciabatta
Swordfish with carpaccio with arugula and bread € 14,90

Vitello tonnato classico I B D L M O
Dünn geschn. Kalbsfleisch mit Thunfischpaste, Kapern, Sardellen,
Mayonnaise 2 Stück Ciabatta
Thinly sliced veal with tuna paste, capers, anchovies,
mayonnaise and bread € 14,90

Suppen

Minestrone I O L I Vegan
Italienische Gemüsesuppe
Italian vegetable soup € 6,90

Zuppa di pomodoro I O L I Vegan
Tomatencremesuppe
Tomato creme soup € 6,50

Zuppa di pesce I B D R O
Fischsuppe mit versch. Muscheln, Meeresfrüchten und Tomatensuppe
Fish soup € 10,90

Zuppa di zucchine con crostini I A G L O I Vegan
Zucchinicremesuppe mit Croutons
Zucchini cream soup with croutons € 6,50

Zuppa di manzo della nonna I C L E
Hausgemachte Rindsuppe mit verschiedenen Einlagen
Homemade beef soup with various ingredients € 6,90
+ Grießnockerl I A C G
+ Leberknödel I A C G
+ Frittaten I A C G
+ Backerbsen I A C G

Salate

Insalata mista I L M I Vegan Gartenfrischer gemischter Salat *Fresh mixed salad*	€	6,50
Insalata verde I L I Vegan Frischer grüner Blattsalat *Fresh green leaf salad*	€	5,80
Insalata di pomodoro I L I Vegan Frischer Tomatensalat mit roten Zwiebeln *Fresh tomato salad with red onions*	€	7,50
Insalata di rucola con scaglie di parmigiano I L G I Vegetarisch Rucola Salat mit frischem Parmesan *Arugula salad with fresh Parmesan*	€	7,90
Insalata mista con straccetti di pollo I A L Hühnerstreifen auf frischem Salat *Chicken breast stripes on green salad*	€	11,90
Insalata con tonno e olive I A D Thunfischsalat mit frischem Gartensalat, Oliven und Zwiebelringen mit 2 Stück Ciabatta *Tuna salad with fresh garden lettuce, olives, onionrings and 2 pcs. bread*	€	10,90

Alle Salate werden mit hausgemachtem Balsamico-Olivenöl Dressing serviert.

HAUPTSPEISEN

Willkommen in Italien

Piatti di Pesce

Calamari fritti I A G L R
Gebackener Tintenfischringe mit Zitrone und Sauce Tartare
Fried calamari with tartare sauce € 12,90

Calamari alla griglia con ruccola I R P L
Gegrillte Calmari auf Ruccolabeet mit Cherrytomaten und 2 Stk. Ciabatta
Grilled calamari fish with rucola salad, cherry tomatoes and ciabatta bread € 18,90

Souté di cozze al vino bianco o con pomodoro I L O R
Miesmuscheln in *Weißweinsauce oder in *Tomatensauce mit Knoblauch, Petersilie und Baguette
Mussels in white wine or tomato sauce and bread € 14,50

Souté di cozze e vongole al vino bianco o con pomodoro I L O R
Venusmuscheln und Miesmuscheln in *Weißweinsauce oder in *Tomatensauce mit Knoblauch, Petersilie und Baguette
Mussels in white wine or tomato sauce and bread € 15,50

Filetti di salmone alla griglia con insalata e patate I L O R
Lachsfilet gegrillt mit einem Salat und Braterdäpfeln
Salmon filet in white wine sauce with rosemary potatoes € 18,90

6 Gamberoni alla griglia con insalata patate I B P L D
6 Stück Garnelen getrillt mit einem Salat und Braterdäpfeln
6 Grilled prawns with potatoes and salad € 26,90

Branzino/Orata interi alla griglia con patate é rosmarino I A D
Wolfsbarsch oder Goldbrasse im Ganzen vom Grill mit Knoblauch bestrichen und Rosmarinkartoffeln
Grilled sea bass or seabream with rosemary potatoes € 22,50

2 Branzino/2 Orata filetti alla griglia con patate é rosmarino I A D
2 Wolfsbarsch- oder 2 Goldbrasse-Filet vom Grill mit Knoblauch bestrichen und Rosmarinkartoffeln
Grilled sea bass or seabream with rosemary potatoes € 23,90

Piatti di Pesce

Polpo alla griglia con verdure grigliate é patate I R L G
Tintenfisch Tentakel mit gegrilltem Gemüse und Braterdäpfeln
Grilled octupusarm with vegetables and potatoes € 26,50

Misto di pesce alla griglia con patate é insalata I R P L
Diverse Fische vom Grill, Beilagen nach Wahl
Grilled mixed fish plate, side dish according to choice
Für 1 Person I for 1 person € 29,90
Für 2 Personen I for 2 persons € 54,90
*Branzinofilet *Gamberoni *Lachsfilet *Calamare *Seppia

Polpo é gamberoni alla griglia I B D G L O P R
3 Tintenfisch Tentakel und 3 Garnelen vom Grill mit Erdäpfeln
3 Grilled octupus tentacles wit potatoes € 25,90

Linguine all´astice con astice intero aperto I A C G O P R L
Hummer im Ganzen geteilt dazu Linguine Pasta mit Kirschtomaten
Lobster with linguine pasta € 44,90

Fleisch

Filetto di maiale alla griglia con patate é rucola I A C G L P
Schweinsfilet gegrillt mit Braderdäpfeln und Salat
Pork fillet grilled with potatoes € 19,50

Filetto di maiale alla pepe verde I A C G L P
Schweinsfilet in Pfeffersauce mit Braderdäpfeln
Pork fillet grilled with pepper wipped cream sauce and potatoes € 19,50

Scaloppina di maiale con funghi é patate I A C G P
Schweins Schnitzerl in Champignonsauce mit Braterdäpfeln
Pork schnitzl in mushroom sauce with fried potatoes € 16,15

Filetto di pollo alla Siziliano I M L
Hühnerbrust mit Oliven, Kapern, getr. Tomaten, Kirschtomaten
in Tomatensauce mit Braterdäpfeln
Chicken breast with olives, capers, dried tomatoes and cherry tomato sauce € 16,50

Filetto di pollo alla griglia con insalata I M L
Hühnerbrust gegrillt auf einem Salatbeet
Chicken breast with salad € 15,50

Salsiccia italiana alla griglia con patate é rucola I A C L P O
Italienische Wurst gegrillt mit Braterdäpfeln und Rucola
Italian Sausage with potatoe and salad € 13,90

Fleisch

Fiorentina alla griglia con verdure e patate (ca. 450g) I L P
ideal für 2 Personen
T-Bone Steak vom Rind, gegrillt mit Braterdäpfeln und Salatgarnitur
T-Bone Steak, grilled with fried potatoes and salad garnish € 34,50

Misto di carne alla griglia con patate é insalata I L P
Grillplatte mit versch. Fleischsorten mit Braterdäpfeln und Salat
Grilled mixed plate of meet
Für 1 Person I for 1 person € 28,50
Für 2 Personen I for 2 persons € 54,50
*Roastbeef *Salsiccia *Huhn *Spareribs

Mezza Baffa di maiale con patate é insalata I L O P
1 Reihe Spareribs mit Braderdäpfeln, Garnitur und Saucen
1row of spare ribs with roasted potatoes, garnish and sauces € 19,50

Costata alla griglia patate I L O P
Beiried am Knochen gegrillt, dazu Braterdäpfeln und Salatgarnitur
Grilled sirloin with bones, fried potatoes and salad garnish € 22,50

Filetto di manzo (ca. 250g) alla griglia con patate é rucola I L P
Rinderfilet gegrillt mit Braterdäpfeln und Rucola
Beef filet with potatoes with arugula € 29,90

Tagliata di rostbif alla griglia con patate é insalata I L P
Gegrilltes Roastbeef mit Braterdäpfeln und Salatgarnitur
Grilled roast beef with fried potatoes and salad garnish € 19,90

Risotti Pesce / Vegi

Risotto ai frutti di mare I B D R L
Risotto mit frischen Meeresfrüchten, Weißwein, Knoblauch, Zwiebel, Pfeffer, Kirschtomaten
Risotto with fresh seafood, white wine, garlic, onions, pepper, cherry tomatoes € 16,90

Risotto con tartufato é funghi I C G L P I Vegetarisch
Risotto mit Trüffel, Champignons und Obers
Risotto with truffle in creamy white mushroom sauce € 14,50

Risotto al radicchio gorgonzola é noci I E G L I
Risotto mit Radicchio Salat und Gorgonzola (Blauschimmelkäse), Zwiebel, Knoblauch und Nüssen
Risotto with radicchio salad and gorgonzola (blue cheese), onion, garlic and nuts € 13,50

Risotti Carne

Risotto di pollo con funghi é panna I C G L P
Risotto mit Hühnerstreifen in Champignon-Oberssauce
Risotto with chicken stripes in creamy white mushroom sauce € 14,50

Risotto di manzo I G L P
Risotto mit Zucchini und Rindfleischstreifen, Cherrytomaten, Pilzen und Trüffelöl mit Pfeffer
Risotto with courgette and beef stripes, cherry tomatoes, mushrooms and truffle oil with pepper € 16,90

Risotto con salsiccia I G L P
Risotto mit Zwiebel, Cherrytomaten, Knoblauch und Obers mit Pfeffer
Risotto with onion, cherry tomatoes, garlic and cream with pepper € 16,90

Pasta

Wir haben auch glutenfreie Pasta und auch Gnocchis

Linguine ai frutti di mare vino bianchi o con pomodoro I A C G O P R L
Linguine Pasta mit frischen Meeresfrüchten, Knoblauch, Kirschtomaten und Pfeffer in *Weißwein oder *Tomatensauce
*Linguine pasta with fresh seafood, garlic, cherry tomatoes and pepper in *white wine sauce or *tomato sauce* € 16,90

Spaghetti aglio olio é peperoncino I A C
Spaghetti Pasta mit Knoblauch, Olivenöl, Oliven und Peperoni (scharf)
Spaghetti with garlic, olive oil, olives and spicy peppers € 9,90

Spaghetti alla Carbonara I A C L
Mit italienischem Speck und Ei
With Italian Prosciutto Crudo and egg yolk € 11,90

Tagliatelle alla Bolognese I A C G P L
Tagliatelle Pasta in Tomaten-Fleisch-Ragout
Tagliatelle pasta in tomato and meat ragout € 11,90

Penne alla Genovese con pesto di basilico I A C H E L I Vegetarisch
Penne mit Olivenöl, Pinienkernen, Parmesan und Basilikum
Penne with olive oil, pine nuts, parmesan cheese and basil € 10,90

Spaghetti alle vongole I A C O P R *con bottarga di muggine
Mit Venusmuscheln in Weißwein Soße, Knoblauch und Petersilie
With clams in white wine sauce, garlic and parsley € 14,50
*con bottarga di muggine (getrocknete Meeresäschenroggen) € 17,00

Pasta

Wir haben auch glutenfreie Pasta und auch Gnocchis

Spaghetti allo scoglio bianchi o con pomodoro I A C O
Spaghetti Pasta mit Venusmuscheln ud Miesmuscheln mit Knoblauch in *Weißweinsauce oder *Tomatensauce
*Spaghetti pasta with clams and mussels with garlic in *white wine sauce or *tomato sauce* € 15,90

Penne All'Arrabbiata I A C I Vegetarisch
Mit Tomaten, Olivenöl und Pepperoni (scharf)
With tomatoes, olive oil and spicy peppers € 10,50

Tagliatelle con manzo I A C L P
Mit Zuchhini und Rindfleischstreifen, Cherrytomaten, Pilzen und Trüffelöl mit Pfeffer
With courgette and beef stripes, cherry tomatoes, mushrooms and truffle oil € 16,90

Tagliatelle con funghi porcini I A C L D
Tagliatelle Pasta mit Steinpilzen und Oberssauce mit Pfeffer
Tagliatelle pasta with porcini mushrooms and whipped cream € 15,90

Linguine con scampi I A B C O
Linguine Pasta mit Scampi im Ganzen in Weißweinsauce mit Kirschtomaten, Zwiebeln und Knoblauch
Linguine pasta with prawns in white wine cream sauce € 14,90

Spaghetti al tonno e olive I A C D L
Spaghetti Pasta mit Thunfisch, Zwiebeln, Knoblauch, Peterilie und Oliven
Spaghetti pasta with tuna, onions, garlic, parsley and olives € 12,90

Gnocchi alla sorrentina I A P I Vegetarisch
Gnocchi mit Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella
Gnocchi with tomato sauce, basil and mozzarella € 10,50

Pasta

Wir haben auch glutenfreie Pasta und auch Gnocchis

Tortelli di carne con prosciutto é panna I A C OG O P L
Gefüllte Pasta mit Rindfleisch in einer Schinken-Obers-Sauce und Pfeffer
Filled pasta with beef in ham cream sauce and pepper € 14,50

Penne con salmone I A C D G
Penne Pasta mit Lachs in Oberssauce, Zwiebel und Cherrytomaten
Penne pasta with salmon in cream sauce, onions and cherry tomatoes € 14,90

Penne con gambretti zucchini I A B C G P L
Penne Pasta mit Garnelen und Zucchini mit Kirschtomaten und Knoblauch, Zwiebel und Pfeffer
Penne pasta with shrips and zucchini with cherry tomatoes and garlic, onion and pepper € 14,90

Ravioli al nero die sepia ripieni die cernia con gambretti é granella di pistachio
Schwarze Ravioli gefüllt mit Fisch (Zackenbarsch), Kirschtomaten, Garnelen, Knoblauch und Pistazie
Black ravioli from fepia filled with fish (grouper), cherry tomatoes, garlic, shrimp and pistachio € 15,90

Für unsere „kleinen“ Gäste

Tagliatelle alla bolognese / Gnocchi Bolognese I A C G P L
Tagliatelle / Gnocchi in Tomaten-Fleisch-Ragout
Tagliatelle pasta in tomato and meat ragout € 8,50

Spaghetti / Gnocchi pomodoro I A P I Vegetarisch
Spaghetti / Gnocchi mit Tomatensauce, Basilikum und Mozarella
Spaghetti / Gnocchi with tomato sauce, basil and mozarella € 8,00

Calamari fritti I A G L R
Gebackener Tintenfisch mit Zitrone und Sauce Tartare
Fried calamari with tartare sauce € 8,50

DESSERTS
ZUM VERLIEBEN

DOLCE

Profiteroles bianco e scuro I A C E G H Profiteroles weis und dunkel *Profiteroles white and dark*	€	5,50
Tiramisù I A C G H I Vegetarisch	€	5,90
Panna Cotta I G	€	6,50
Tartufo bianco / nero / limoncello I E G H Tartufo-Eis *weiß oder *dunkel mit Nuss-, Schokoladen- oder Zitroneneis *Tartufo ice cream *white or *dark with nut chocolate or lemon ice cream*	€	6,50
Zabaglione I C O I Vegetarisch, Alkohol Weinschaumcreme mit Marsala *Wine foam cream with marsala*	€	6,50
Cannoli Siciliano I A C G H P Frittierter Teig, gefüllt mit Panna Cotta *Fried dough filled with vanilla whipped cream*	€	7,50

Weitere Nachspeisen finden Sie in unserer Vitrine in unserem Restaurant.
Vegane Desserts auf Anfrage.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola I Coca Cola Light I Coca Cola Zero* Fl. 0,33l		€	3,60
Almdudler Frucade Herbal I Orange lemondade Fl. 0,35l		€	3,60
Nestea Zitrone oder Pfirsich Fl. 0,35l		€	3,50
Cappy Johannesbeer I Cappy Marille I Cappy Mango Fl. 0,20l		€	3,60
Osterias ORIGINAL Limette-Ingwer I *Housmade lime-ginger* 0,50l		€	5,80
Osterias ORIGINAL Himbeer-Zitrone I *Housmade raspberry-lemon* 0,50l		€	5,80
Osterias ORIGINAL Melone-Gurke I *Housmade melone-cucumber* 0,50l		€	5,80
Apfelsaft I Apple juice	Glas 0,25l	€	3,10
Apfelsaft „gespritzt“ ** I *Apple juice with soda* **			
	Glas 0,25l	€	2,30
	Glas 0,50l	€	4,70
Apfelsaft naturtrüb	Glas 0,25l	€	3,50
Apfelsaft naturtrüb, NÖ „gespritzt“			
Natural apple juice with soda	Glas 0,25l	€	2,70
	Glas 0,50l	€	5,20
Römerquelle Mineralwasser ·mit oder ohne Kohlensäure			
Mineral water · sparkling or non-sparkling	Fl. 0,33l	€	3,00
	Fl. 0,75l	€	6,20
Pellegrino Mineralwasser prickelnd			
Sparkling *mineral water*	Fl. 0,33l	€	3,30
	Fl. 1,00l	€	6,50
„Leitung“ Wasser aufbereitet			
Water still non-carbonated	Glas 0,25l	€	1,20
	Glas 0,50l	€	2,00

* enthält eine Phenylalaninquelle
**Jugendgetränk

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

„Soda“ Wasser prickelnd I *Sparkling water*	Glas 0,25l	€	1,60
	Glas 0,50l	€	2,80
Soda Zitrone I *Soda with fresh lemon*	Glas 0,25l	€	2,10
	Glas 0,50l	€	3,90
Soda Himbeer mit hausgemachtem Himbeer-Sirup Soda with homemade raspberry syrup	Glas 0,25l	€	2,10
	Glas 0,50l	€	3,90
Soda mit Hollerblüten-Sirup Soda with e*lderflower syrup*	Glas 0,25l	€	2,10
	Glas 0,50l	€	3,90

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER

Italienisches Moretti Original	Glas 0,20l	€	3,90
	Glas 0,40l	€	4,80
Starobrno Helles Lager	Glas 0,33l	€	3,90
	Glas 0,50l	€	4,80
Gösser Naturgold Alkoholfrei *Non-alcoholic beer*	Fl. 0,50l	€	3,90
Gösser Radler	Fl. 0,50l	€	3,90
Gösser Weizen	Fl. 0,50l	€	3,90

WEINE

Weiß gespritzt | White wine with soda I O	Glas 0,25l	€	3,40
Lambrusco bianco oder rosso	Glas 0,10l	€	3,80

ÖSTERREICHISCHE WEIßWEINE

Grüner Veltliner Weingut Mantler	Glas 1/8l	€	2,60
Grüner Veltliner DAC	Glas 1/8l	€	3,50
Grüner Veltliner	Fl. 1,00l	€	20,80
Grüner Veltliner DAC	Fl. 0,75l	€	21,00

ITALIENISCHE WEIßWEINE

Italienische Weißweine wie Pino Grigio, Soave, Frascati, etc.

Wein I O	Glas 1/8l	€	3,60
Wein I O	Glas 1/8l	€	4,50
Wein I O	Glas 1/8l	€	5,80
Wein I O	Fl. 0,75l	€	21,50
Wein I O	Fl. 0,75l	€	27,00
Wein I O	Fl. 0,75l	€	32,50

ROTWEINE

Zweigelt	Glas 1/8l	€	3,20

Italienische Rotweine wie Carbernet Sauvignon, Primotivo, Merlot Chianti, etc.

Wein I O	Glas 1/8l	€	3,90
Wein I O	Glas 1/8l	€	4,80
Wein I O	Glas 1/8l	€	6,50
Wein I O	Fl. 0,75l	€	23,40
Wein I O	Fl. 0,75l	€	28,80
Wein I O	Fl. 0,75l	€	39,00

Borgo Molino „Motivo“ Rose Extra Dry
Borgo Molino „Motivo“ Rose Extra Dry Jeroboam
Antinori „Capsula Viola“ Chardonnay 2021
Tramin Sauvignon Blanco 2021
Monteguelfo Chianti 2020 DOCG
Fantini Montepulciano Rosso DOC 2019
Marzano Primitivo di Mandurin „Masseria Pietrosa“ 2020
Marzano Primitivo di Mandurin „Sessantanni“ 2017

Jedes Glas Wein inkludiert 1/4l Wiener Wasser.
Complimentary with every glass of wine: 1/4l Viennese tap water.
Jede Flasche Wein inkludiert eine Karaffe Wiener Wasser.
Complementary with every bottle of wine: a carafe of Viennese tap water.

PROSECCO

Borgo Molino „Glera“ Frizzate Secco „Corte Molino“
Borgo Molino „Motivo“ Cuvee Oro Prestige Brut

Prosecco I O	Glas 0,125l	€	4,20
Prosecco I O	Glas 0,125l	€	4,90
Prosecco I O	Glas 0,125l	€	5,20
Prosecco I O	Fl. 0,75l	€	28,00
Prosecco I O	Fl. 0,75l	€	32,50
Prosecco I O	Fl. 0,75l	€	38,00

Aperol Spritz | Aperol *Prosecco *Soda I O		€	5,90
Hugo Spritz | Holler *Prosecco *Soda *Limette *Minze I O		€	5,90
Lillet Spritz Wild Berry I O	Glas 6cl	€	5,90
Lillet *Soda *Gurke *Minze I O	Glas 6cl	€	5,90
Limoncello Spritz | Prosecco *Soda I O	Glas 6cl	€	5,90

LONGDRINKS & SCHNAPS

Campari Soda	Glas 4cl	€	5,90
Campari Orange	Glas 4cl	€	5,90
Gin Tonic	Glas 4cl	€	7,90
Bitter Averna mit Eis	Glas 4cl	€	7,20
Averna Sour mit Eis und Zitrone Soda	Glas 4cl	€	8,00
Schnaps	Glas 2cl	€	3,50
Schnaps	Glas 2cl	€	4,20
Schnaps	Glas 2cl	€	5,50

KAFFEE & MEHR

So schmeckt Italien

HAUSBRANDT KAFFEE

Caffee al banco | Steh Espresso	€	1,90
Kleiner Schwarzer / Brauner „kurz“ Espresso kurz Ristretto	€	3,20
Verlängerter I G Espresso lang schwarz oder braun *Extended espresso black or with milk*	€	3,90
Mokka groß / Brauner I G Espresso m. Kaffeeobers separat *Espresso with cream separately*	€	4,90
Caffè Latte I G Espresso mit geschäumter Milch *Espresso with frothy milk*	€	4,80
Cappuccino I G Espresso kurz mit geschäumter Milch *Ristretto with frothy milk*	€	3,90
Cappuccino panna montata I G Espresso kurz m. heißer Milch m. Obers *Ristretto with hot milk and whipped cream*	€	3,90
Salon Einspänner I A C G Doppelter Espresso mit Schlagobers ungesüßt *Double Espresso with whipped cream, unsweetened*	€	5,90
Caffé Corretto Espresso mit Grappa	€	6,50
Fiaker | Doppelter Espresso mit Stroh Rum und Schlagobers *Double Espresso with rum and cream*	€	7,50
Doppio con liquore | Doppelter Espresso mit Cointreau Orangenlikör und Schlagobers *Double Espresso with Contreau liqueur,* *whipped cream and orange zests*	€	7,50
Heiße Schokolade I F G mit Schlagobers	€	4,50
Itali Schoko I F G Heiße Schokolade mit Stroh Rum und Schlagobers *Hot chocolate with rum and whipped cream*	€	7,50
Caffè freddo con gelato I G F A C H Wiener Eiskaffee mit Vanilleeiskugel und Schlagobers *Viennese ice coffee with whipped cream*	€	5,90
Eis Kakao	€	5,80

WKO TOURISMUS • FREIZEIT STEIERMARK

Die 14 Allergene

A

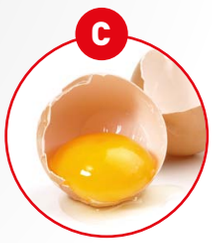
GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Wurstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade

B

KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



C

EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

D

FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato

E

ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)

F

SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diätdrinks, Kaffeeweißer

G

MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh,Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpürree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein

H

SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

L

SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)

M

SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken

N

SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

O

SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

P

LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eierersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze

R

WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf den Etiketten der Produkte welche Sie verarbeiten!

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Kunden künftig darüber informieren, welche Speisen bei ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
Dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).
Die Information kann schriftlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen und gilt für diese 14 Allergene.

» www.allergeninfo.at

OSTERIA
VINO E ALTRO

WIR FREUEN
UNS AUF IHREN
NÄCHSTEN
BESUCH!

VERANSTALTUNGEN IN UNSERM KULTURKELLER

Sie möchten wieder einmal herzlich lachen oder einem Konzert lauschen?
Dann kommen Sie doch gerne zu einer unserer Veranstaltungen im Mainstreetsaal!

Das Veranstaltungsprogramm finden Sie auf unserer Website unter:
www.vinoealtro.at/veranstaltungen