OSTERIA VINO E ALTRO

Einfach gut!
Beste
italienische
Küche

Applaus,
Applaus!
Besuchen Sie
unsere Veranstaltungen im
Kulturkeller



Jetzt erleben! Essen wie im Urlaub

Restaurant im Kulturcafé



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 3
Vorspeisen, Suppen & Salate	Seite 5
Hauptspeisen	Seite 10
Desserts	Seite 16
Alkoholfreie Getränke	Seite 18
Alkoholische Getränke	Seite 21
Kaffee & Mehr	Seite 24







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

Das	Dil	1/0	nto
Das	PП	Ka	nte

Prosciutto Crudo, Semmel oder Croissant, Butter, ital. Ricotta, Ei im Glas oder Spiegelei, Mozzarella und frische Tomaten, knackige Rohkost

1/8l Orangensaft, ein Kaffee oder ein Glas Prosecco

Das Vitale

Saftiger Beinschinken, Kornspitz, knackige Rohkost, Bio-Joghurt mit Crunchy Müsli, Bio-Ei im Glas, ital. Ricotta, Marmelade

1/8l Orangensaft, ein Kaffee oder ein Glas Prosecco

(Nicht) nur für Männer

(DR)EI im Glas, Prosciutto Crudo, wahlweise saftiger Beinschinken, Semmel, Mozzarella, original english baked beans

1/8l Orangensaft, ein Kaffee oder ein Glas Prosecco

Das Vegane

Leckerer Humus, hausgemachte Avocadocreme, Ciabatta, knackige Rohkost, orig., Riesenkapern und Oliven,

1/8l Orangensaft, ein Kaffee oder ein Glas Prosecco

Das kleine Frühstück

Schinken, Käse, Croissant oder Ciabatta, Butter, Marmelade 1/8I Orangensaft, ein Kaffee oder ein Glas Prosecco

€ 7,90

€

€

€

€

12,90

9,90

11,90

10,90





Vorspeisen			
Caprese I M G I Vegetarisch Italienischer Vorspeisensalat aus Mozzarella, frischen Tomaten und Basilikum Mozzarella with tomatoes and basil		E	7,90
Burrata I G H I Vegetarisch Ital. Weichkäse mit Olivenöl und Cherrytomat Burrata with cherry tomatoes and olive oil	en	€	8,90
Bruschetta I A F C E I Vegan Bruschetta original mit Tomaten, Knoblauch, Bruschetta original with tomatoes, garlic and		€	6,90
Antipasti I A F C E P I auch vegan möglich Melanzani, Zucchini, Paprika, Oliven, Mozzare Prosciutto San Daniele, Ciabatta Antipasti cold eggplant, zucchini, peppers, oli mozzarella, cherry tomatoes, prosciutto San L	ives,	€	10,90 9,50
Antipasti Vegan Prosciutto di Parma con Melone IP Ital. Rohschinken mit Melone Italian Prosciutto with melon		€	7,90
Vitello tonnato classico I B D L M O Dünn geschn. Kalbsfleisch mit Thunfischpast Kapern-Sardellen-Mayonnaise Thinly sliced veal with tuna paste and capers		€	12,90
)	
			Seite 7



Carpaccio di Manzo con Rucola e Parmigiano I L Carpaccio vom Rind, Rucola, frischer Parmesan Beef carpaccio with arugula salad and fresh Parmesan

Carpaccio di polpo e rucola I B D R Oktopus Carpaccio mit Rucola Octopus carpaccio with arugula

Carpaccio di tonno con rucola I B D R Thunfisch Carpaccio mit Rucola Tuna carpaccio with arugula

	A A
	M VS
€	13,50
	10,00
	A VEL
	7 KOBAL
	193/1
42/1/8/	
- 49 CARI	
€	1296
	12,90
1	
(A)	AND THE REAL PROPERTY.
A COLOR	THE COMMENTAL PROPERTY.
\ \	/ Comment
	A.((h)))
	///

12,90

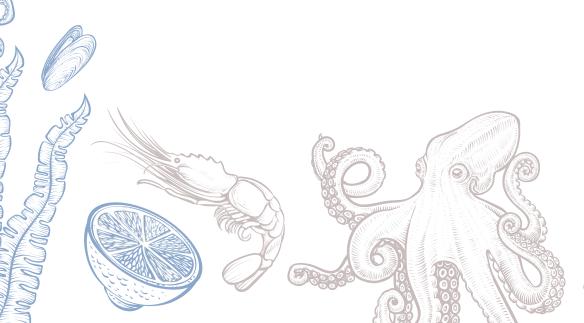
Suppen

Minestrone I O L I Vegan Italienische Gemüsesuppe Italian vegetable soup

Zuppa di Pomodoro I O L I Vegan Tomatencreme suppe *Tomato creme soup*

Zuppa di Pesce I B D R O Fischsuppe mit Meeresfrüchten Fish soup

€	5,90
€	5,50
€	7 90



Salate

Insalata Mista I L M I Vegan Gartenfrischer gemischter Salat Fresh mixed salad

Insalata Verde I Vegan Mix an frischen grünen Blattsalat Mix of fresh green leaf salad

5,50

€

Insalata di Rucola con Parmigiano ILG I Vegetarisch Rucola Salat mit frischem Parmesan Arugula salad with fresh Parmesan

€ 6,90

Insalata di Pollo I L Hühnerstreifen auf frisch

Hühnerstreifen auf frischem Salat Chicken breast stripes on green salad

€ 10,90

Alle Salate werden mit hausgemachtem Balsamico-Olivenöl Dressing serviert.

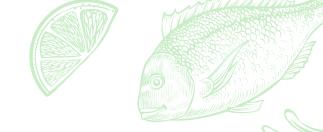




Piatti di Pesce

	Souté di Cozze al Vino Bianco I L O R Miesmuscheln in Weißwein Knoblauch Soße I Mussels in white wine garlic sauce	€	13,50
	Calamari alla Griglia con Ruccola I R P L Gegrillter Calmar auf Ruccolabeet mit Cherrytomaten und Ciabatta Brot Grilled calamari fish with rucola salad, cherry tomatoes and ciabatta bread	€	17,90
	Gamberoni alla Griglia Scampi I D L P Scampi gegrillt mit Rosmarinkartoffeln Grilled prawns with rosemary potatoes	€	22,90
	Branzino alla Griglia con Patate al Rosmarino / Mangold I D Wolfsbarsch vom Grill mit Rosmarin- bzw. Mangoldkartoffeln Grilled sea bass with rosemary or swiss chard potatoes	€	19,50
	Orata alla Griglia I D L Goldbrasse vom Grill mit Rosmarin- bzw. Mangoldkartoffeln Grilled seabream with rosemary or swiss chard potatoes	€	19,50
	Calamari fritti I A G L R Gebackener Tintenfisch mit Sauce Tartare Fried calamari with tartare sauce	€	11,90
	Polpo alla griglia I O P R Tintenfisch gegrillt auf Rucolabeet mit Gebäck Grilled calamar with arugula	€	19,50
	Misto di Pesce alla Griglia *Branzino *Scampi *Lachs *Calamari Diverse Fische vom Grill, Beilagen nach Wahl Grilled mixed fish plate, side dish according to choice Für 1 Person I for one person Für 2 Personen I for 2 persons	€	25,90 49,50
,	Polpo e Gamberoni alla Griglia IBDGLOPR Tintenfisch und Scampi vom Grill mit Kräutersauce, Kapern, Oliven, Jungzwiebel und Rosmarin- bzw. Mangoldkartoffeln Grilled calamari with herb sauce, olives, capers, onions and rosemary or mangold potatoes	€	22,90

Je nach Saison werden entweder Mangolderdäpfel oder Rosmarinerdäpfel für die Zubereitung der Speisen verwendet.



Fleisch

Filetto di pollo alla Siziliano I M L

Hühnerbrust mit Oliven, Kapern, getrockneten Tomaten auf Risotto Chicken breast with olives, capers, dried tomatoes on risotto

Filetto di manzo con patate al rosmarino con rucola ILP Rinderfilet mit Rosmarin- bzw. Mangoldkartoffeln und Rucola Beef fillet with rosemary or swiss chard potatoes and arugula

Filetto di miale alla Sizilano I A L P Schweinefilet gebraten mit mediterranem Gemüse Sicilian pork fillet with mediterranean vegetables

Je nach Saison werden entweder Mangolderdäpfel oder Rosmarinerdäpfel für die Zubereitung der Speisen verwendet.

Risotti

Risotto di pollo ICGLPIohne Huhn Vegetarisch Risotto mit Hühnerstreifen in Champignon-Oberssauce Risotto with chicken stripes in creamy white mushroom sauce

Risotto ai Frutti di Mare I B D R L Risotto mit Meeresfrüchten

Risotto with seafood

Risotto di Tartufe e funghi I G L P I Vegetarisch Risotto mit Trüffel, Champignon-Oberssauce

Risotto with truffle in creamy white mushroom sauce



15,20

25,90

22,90

€

€



€ 10,90

Pasta

Spaghetti alla Carbonara I A C G L Mit italienischem Speck, Ei und Obers *With Italian Prosciutto Crudo, egg yolk and cream*

Spaghetti Bolognese I A C G L Mit Tomaten-Fleisch-Sauce *With tomato-meat sauce*

Spaghetti alle vongole I A C O P R Mit Venusmuscheln in Weißwein Soße, Knoblauch und Petersilie With clams in white wine sauce, garlic and parsley

Tagliatelle di manzo I A C L P I ohne Rind Vegan Mit Zucchini, Rindfleischstreifen, Cherrytomaten, Steinpilzen und Trüffelöl With courgette, beef strips, cherry tomatoes, porcini mushrooms and truffle oil

Linguine con Scampi I A C D G O R Mit Garnelen in Weißweinsauce

With prawns in white wine sauce

Rigatoni con Salsiccia I A C L M P

Mit italienischer Wurst und Paprikacreme
With paprika cream and Italian sausage

10,90

12,50

€

€ 14,90

€ 13,90

€ 10,50







Spaghetti Aglio Olio E Peperoncino I A C I Vegan Mit Knoblauch, Olivenöl und scharfe Chilli With garlic, olive oil and spicy peppers

Penne Pesto alla Genovese I A C E L I Vegan Mit Olivenöl, Pinienkernen und Basilikum With olive oil, pine nuts and basil

Penne All'Arrabbiata I A C I Vegan Mit Tomaten, Olivenöl und Chilli With tomatoes, olive oil and spicy peppers

Gnocchi Sorrentina* I A P I Vegetarisch Mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella With tomatoes, basil and mozzarella

Für unsere "kleinen" Gäste

Spaghetti / Gnocchi Bolognese I A C G L Mit Tomaten-Fleisch-Sauce With tomato-meat sauce

Spaghetti / Gnocchi Tomatensauce I A C G L Mit Tomaten-Sauce

With tomato sauce

Calamari fritti I A G L R Gebackener Tintenfisch mit Sauce Tartare Fried calamari with tartare sauce

Frankfurter mit Gebäck I A P Sausages with pastry € 10,90

€

9.90

€ 9,50

€ 9,50

€ 7,50

€ 7,00

€ 7,90

€ 6,80

^{*}Auf Anfrage glutenfreie Zubereitung möglich







DOLCE

Profiteroles bianco e scuro IACEGH Profiteroles weis und dunkel		
Profiteroles white and dark	€	5,50
Panna Cotta I G	€	4,90
Tartufo I E G H Tartufo-, Nuss-, Schokoladeneis Tartufo-, Nut-, Chocolate Ice Cream	€	6,50
Cannoli Siciliano I A C G H P Frittierter Teig, gefüllt mit Panna Cotta Fried dough filled with vanilla whipped cream	€	5,50

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





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola I Coca Cola Light I Coca Cola Zero Fl. 0,		€	3,30
Almdudler Frucade Herbal I Orange lemondade Fl.	0,351	€	3,30
Eistee Zitrone oder Pfirsich Fl. 0,35l		€	3,10
Cappy Johannesbeer I Cappy Marille I Cappy Mange	o Fl. 0,20l	€	3,00
Osterias ORIGINAL Limette-Ingwer I Housmade lim	e-ginger 0,50l	€	5,80
Osterias ORIGINAL Himbeer-Zitrone I Housmade ra	spberry-lemon 0,50l	€	5,80
Apfelsaft I Apple juice Apfelsaft "gespritzt" ** I Apple juice with soda **	Glas 0,25l	€	2,60
71 7	Glas 0,25l	€	2,50
	Glas 0,50I	€	3,90
Apfelsaft naturtrüb, NÖ "gespritzt"			
Natural apple juice with soda	Glas 0,25l	€	2,60
	Glas 0,50l	€	5,00
Römerquelle Mineralwasser ·mit oder ohne Kohlens	säure		
Mineral water · sparkling or non-sparkling	Fl. 0,331	€	2,60
	Fl. 0,75I	€	5,50
Pellegrino Mineralwasser prickelnd			
Sparkling <i>mineral water</i>	Fl. 0,331	€	3,00
	Fl. 0,75l	€	5,90
Acqua Panna	Fl. 0,75l	€	5,90







ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Soda Zitrone I <i>Soda lemon</i>	Glas 0,25I	€	1,90
	Glas 0,50l	€	3,60
Soda Himbeer mit Himbeer-Sirup			
Soda with raspberry syrup	Glas 0,25I	€	1,90
	Glas 0,50l	€	3,60
Soda mit Hollerblüten-Sirup			
Soda with e <i>lderflower syrup</i>	Glas 0,25I	€	1,90
	Glas 0,50l	€	3,60





BIER

Italienisches Moretti Original	Glas 0,20l	€	3,50
	Glas 0,40l	€	4,50
Starobrno Helles Lager	Glas 0,33I	€	3,50
	Glas 0,50I	€	4,50
Stiegl Goldbräu	Fl. 0,50l	€	3,90
Wieselburger	Fl. 0,50l	€	3,90
Gösser Naturgold Alkoholfrei			
Non-alcoholic beer	Fl. 0,50l	€	3,90
Gösser Radler	Fl. 0,50l	€	3,90
Italienisches Flaschenbier "Peroni"	Fl. 0,331	€	4,50

HAUSWEIN WEISSWEIN

Österreichischer Hauswein Weiß Grüner Veltliner	Glas 1/8I	€	2,20
	Glas 1/4l	€	4,40
Borgo Molino Pinot Grigio "Ciari" 2021 13% Ormelle	ltalien		
	Glas 1/8l	€	2,50
	Glas 1/4l	€	5,00
Weiß gespritzt House white with soda	Glas 1/4l	€	2,50

HAUSWEIN ROTWEIN

Österreichischer Hauswein Rot Zweigelt	Glas 1/8I	€
	Glas 1/4l	€
Borgo Molino Cabernet Sauvignon "Scuri"	Glas 1/8	€
Lambrusco	Glas 0.2L	Allian.

WEINSPEZIALITÄTEN GERNE AUF ANFRAGE

Seite 21

2,50

5,00 3,00

3,50

PROSECCO

Prosecco	Glas 0,1I	€	3,80
	Fl. 0,75l	€	21,00
Prosecco Rosé	Glas 0,1I	€	3,80
	Fl. 0,75l	€	21,00
Aperol Spritz Aperol *Prosecco *Soda		€	5,60
Hugo Spritz Holler *Prosecco *Soda *Limette *Minze		€	5,60
Lillet Spritz Lillet *Soda *Gurke *Minze		€	5,60
Limoncello Spritz Prosecco *Soda		€	5,60

LONGDRINKS & SCHNAPS

Campari Soda	€	5,50
Campari Orange	€	5,50
Gin Tonic	€	7,50
Bitter Averna mit Eis	€	3,70
Averna Sour mit Eis	€	3,90
Pimp Gin Tonic	€	8,60
Original Grappa	€	3,90
Whisky	€	3,20
Averna Sour	€	7,20
		B.
	minimize the Min	
	Marine Will marriage William	la e





HAUSBRANDT KAFFEE

Esp	resso	€	2,80
•	längerter schwarz oder braun	€	3,50
Mol	_	€	4,50
	fè Latte	€	4,80
	ppuccino	€	3,70
•	ppuccino panna montata	€	3,90
	resso mit Schlagobers	€	3,40
-	fé Corretto Espresso mit Grappa	€	5,50
	ker Doppelter Espresso mit Stroh Rum und Schlagobers	€	6,80
	n Coffee Doppelter Espresso mit Irish Whiskey und Schlagobers	€	6,80
	ppio con liquore Doppelter Espresso mit		
	Cointreau Orangenlikör und Schlagobers	€	6,90
Dor	ppio Doppelter Espresso mit Schlagobers	€	4,90
	The first papers and the second secon		
Hei	ße Schokolade	€	3,90
	Schoko Heiße Schokolade mit Stroh Rum und Schlagobers	€	5,90
	hokoccino" Heiße Schokolade mit Schlagobers	€	5,50
	fè freddo con gelato I Wiener Eiskaffee mit Vanilleeiskugel		
	und Schlagobers	€	5,20
	And comages and		
Dive	erse Teesorten	€	2,90
	.5555.15		





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

