



Liebe Gäste

Wir weisen Sie darauf hin, dass wir mit fast allen Hauptallergenen kochen und dass es zu Kontakten der Speisen untereinander kommen kann. Somit können wir nicht ausschließen, dass die Speisen Allergien auslösen könnten. Wenn Sie eine Allergie oder Intoleranz gegenüber gewissen Speisen haben, informieren Sie uns bitte darüber und wir werden uns bemühen, Ihnen ein Gericht ohne der allergenen Stoffe zuzubereiten.

Mit freundlichen Grüßen,
Das La Strada Team

Allergenkennzeichnung

A - glutenhaltiges Getreide
B - Krebstiere
C - Ei
D - Fisch
E - Erdnuss
F - Soja
G - Milch oder Laktose

H - Schalenfrüchte
L - Sellerie
M - Senf
N - Sesam
O - Sulfite
P - Lupinen
R - Weichtiere



Vegetarisches Gericht



Veganes Gericht

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Abgaben.



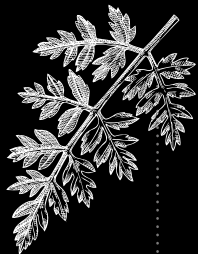


Vorspeisen

Bruschetta al Pomodoro – 2 Stk. (A) 	5,90
Bruschetta al Funghi – 2 Stk. (A,C,G) 	6,20
Bruschetta al Tonno – 2 Stk. (A,C,D,F)	6,20
Bruschetta Guacamole – 2 Stk. (A,G) 	6,90
Avocado, rote Zwiebeln, Cherrytomaten, Paprika, Parmesan und Rucola	
Bruschetta Mista – 6 Stk. (A,B,C,D,G,F)	15,90
Burrata Caprese – 4 Stk. (G) 	11,90
mit Rucola, getrockneten Tomaten, Pesto und Balsamicosauce	
Mozarella Caprese (G) 	11,90
Mozarella mit Tomaten und Rucola, Balsamico, Olivenöl	

Carpaccio (A,G) 	14,50
auf Rucola mit Olivenöl, Parmesan	
Pizzabrot aus dem Ofen (A,G) 	8,50
mit Knoblauch, Basilikum und Olivenöl	
Sauté di Cozze (A,R)	20,90
mit Miesmuscheln in Weißwein-Tomatensauce (pikant) dazu Knoblauchbaguette	
Calamari fritti (A,C,D,M)	13,50
frittierte Tintenfischringe mit Sauce Tartare	
Lachs Carpacio (A,D,G)	15,50
auf Spezial-Dip mit Rucola, Roten Zwiebeln, Parmesan, Kapern, Zitrone	

Suppen

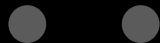
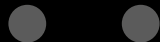
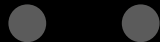
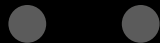


Knoblauchrahmsuppe (A,C,G) 	6,90
mit Brotwürfeln	
Tomatencremesuppe (A,G) 	6,90
mit Sahne	

Penne Bolognese (A)	10,50
Penne Pomodoro (A)	9,20
Kinder Wiener Schnitzel (A,C,G)	12,90
mit Pommes frites	
Portion Pommes frites 	7,30



Für die kleinen Gäste



Salate

Beef Salat (A, C)	20,90
Rumpsteakstreifen auf frischen gemischten Salaten mit Hausdressing, dazu Brot	
Hühner-Salat (A, C)	17,90
gegrilltes Hühnerfilet auf frischen gemischten Salaten mit Hausdressing, dazu Brot	

Griechischer Bauernsalat (A, G) 	15,90
verschiedene Blattsalate, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Pfefferoni, Schafskäse, Tomaten und Balsamico, dazu Brot	

Thunfisch-Salat Nizza (A, D)	15,90
verschiedene Blattsalate mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Pfefferoni, Mais und Oliven, dazu Brot	

Backhendl-Salat (A,C,G)	18,90
Gebackenes Hühnerfilet auf Blattsalat und Kartoffelsalat mit Brot und Hausdressing	

Avocado-Salat (A, G) 	18,90
Avocado auf Blattsalat, Mozzarellakugeln, Rote Zwiebeln Tomaten, Walnüsse, Gurken, Olivenöl, Zitronensaft mit Brot	

Caesar Salat (A, C, E, M) 	13,50
knackiger Blattsalat, Tomaten, Gurken, Mandelstreusel, Parmesan, mit Hausdressing dazu Brot	
- mit Hühnerbrust	17,90
- mit Scampi	21,90
- mit Lachs	21,90
- mit Champignons	14,90

Mozzarella Salat (A, C, G) 	16,00
knackiger Blattsalat, Tomaten, Gurken mit gebackenen Mozzarellasticks mit Brot und Hausdressing	

Rucolasalat (G) 	7,50
mit Cocktailtomaten und Parmesan, Balsamico und Olivenöl	

Kleiner gemischter Salat 	6,00
---	------

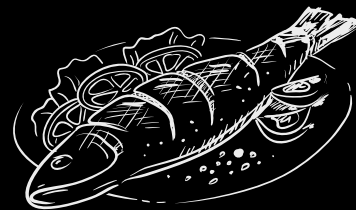
Großer gemischter Salat 	7,50
--	------

Grüner Salat 	6,50
---	------





Fleisch & Fisch



Steaktoast (A, G) 22,90

gegrilltes Rinder- und Schweinefleisch auf geröstetem Knoblauchbaguette, begleitet von feiner Cocktailsauce und knackigem Salatbouquet

Wiener Schnitzel (A, C) 17,90

vom Schwein oder Huhn mit Pommes frites oder Kartoffelsalat

Cordon bleu (A, C, G) 20,90

vom Schwein mit Pommes frites oder Kartoffelsalat

Grillplatte (C, G) 27,90

saftig gegrilltes Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch mit Kräuterbutter, gebleitet von Grillgemüse und knusprigen Pommes frites

Steak Tournedos (G) 39,50

gegrilltes Rinderfilet, serviert mit Pommes frites und Salat, dazu Cocktailsauce, Guacamole-Sauce und hausgemachte Demi-Glace-Sauce

Haus Steak (A, B, C, G) 46,50

gegrilltes Rinderfilet, dazu drei gegrillte Garnelen, gegrilltes saisonales Gemüse und Tagliatelle Aglio e Olio, serviert mit Demi-Glace-Sauce, Guacamole-Sauce und Cocktailsauce

Gemüsepfanne 16,50

knackiges Pfannengemüse mit Champignons, Zucchini, Paprika, Karotten und Zwiebeln, dazu frisch geröstetes Knoblauchbaguette.

- mit Hühnerfilet (A, G) 19,90

- mit Rinderfilet (A, G) 22,50

- mit Garnelen (A, B, G) 22,90

Beef Stroganoff (G, C, F)

saftig gegrilltes Rumpsteak vom Rind/Huhn/Schwein mit Zwiebeln, Champignons und Paprika, in aromatischer Oregano-Demi-Glace, dazu Pommes frites und Salat

- mit Rind 28,90

- mit Huhn 26,00

- mit Schwein 25,00

Gegrilltes Lachsfilet (A, D) 200 gr. 25,90

auf cremigem Rahmspinat mit Knoblauch-Petersilien-Sauce, frischem Rucola und Zitrone, dazu Knoblauchbaguette

Gebratenes Zanderfilet (A, D, G) 22,50

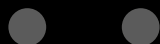
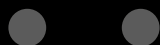
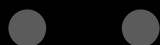
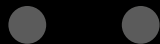
auf einer mediterranen Spinatcreme mit Schafskäse, Tomaten, Knoblauch und Basilikum, begleitet von Rucola, Tartarsauce und gegrillten Kartoffeln

Risotto al Salmone (A, D, G) 19,90

cremiges Risotto mit zartem Lachsfilet in feiner Tomaten-Rahmsauce, verfeinert mit Parmesan und frischem Rucola

Risotto Milanese (A, G) 21,50

Safran-Risotto mit zartem Rindfleisch, Paprika und Champignons, in cremiger Parmesan-Rahmsauce



Risotto



Risotto Frutti di Mare (A, B, D, R) 17,90

cremig gegartes Risotto mit Meeresfrüchten in aromatischer Tomatensauce und Parmesan

Risotto Funghi (A, G) 14,50

Risotto mit Champignons in cremiger Käse-Rahmsauce und Parmesan

Risotto Garnelen (A, B, G) 21,50

cremiges Risotto mit Scampi in feiner Parmesan-Tomaten-Rahmsauce

Risotto alla Pesto (?????) 16,90

mit Hühnerstreifen, Champignons, getrockneten Tomaten und Knoblauch in Rahmsauce mit Parmesan

Kartoffelgerichte

Vegetarische Kartoffel (G) 16,90

Kartoffeln mit cremiger Kräuterfüllung und buntem Gemüse aus Mais, Brokkoli, Champignons, Paprika und Erbsenschoten

Ofenkartoffel (G) 16,50

mit Speck, grünen Bohnen und Kräuterrahm, dazu knuspriges Pizzabrot

Ofenkartoffel Verdure (G) 15,90

mit mediterranem Gemüse aus Bohnen, Champignons, Mais, Brokkoli und Paprika in feiner Rahmsauce, mit Käse überbacken

Spinat-Kartoffel (G) 16,50

Ofenkartoffel mit Spinat und Schafskäse in cremiger Knoblauch-Rahmsauce, mit Käse überbacken

Hühner-Kartoffel (G) 16,90

Ofenkartoffel mit zartem Hühnerfleisch und Brokkoli in feiner Rahmsauce, mit Käse überbacken

„Miss Indien“ (G) 16,90

mit zarten Hühnerstreifen und Ananas in aromatischer Curry-Rahmsauce, mit Käse überbacken

„Miss Mexiko“ (G) 16,90

würzige Bolognese mit Zwiebeln, Mais, Kidneybohnen und Paprika, pikant abgeschmeckt, serviert mit cremigem Kräuterrahm

„Miss Tirol“ (G) 17,90

herzhaftes Pfannengericht mit Schweinefleisch, Speck, Zwiebeln, Champignons, Lauch und Princessbohnen, in cremigem Kräuterrahm

„LA STRADA“ Kartoffel (G) 17,90

Ofenkartoffeln mit zarten Hühnerstreifen, Paprika, Brokkoli, Zwiebeln und Ananas, serviert mit cremigem Kräuterrahm

Lachs-Kartoffel (D, G) 19,90

Ofenkartoffel mit Lachs und Blattspinat, in cremiger Knoblauch-Rahmsauce, mit Käse überbacken

Risotto

Risotto Verdure (A, G) 14,90

cremiges Risotto mit frischem Gemüse aus Brokkoli, Mais Champignons und Tomaten, in Parmesanrahm geschwenkt

Risotto „LA STRADA“ (A, G) 16,90

cremiges Risotto mit zartem Hühnerfleisch, Champignons und Brokkoli in aromatischer Curry-Rahmsauce



Nudelgerichte

Spaghetti Aglio e Olio (A)  13,50
mit Knoblauch, Peperoncino und Olivenöl –
einfach, scharf und aromatisch

**Spaghetti Aglio e Olio
mit Gamberetti** (A, G) 16,90
mit Garnelen, Knoblauch und Peperoncino
in Olivenöl – pikant und aromatisch

Spaghetti Pomodoro (A, G)  13,90
Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum,
Cherrytomaten und Parmesan

Spaghetti Bolognese (A) 14,50
mit herzhaftem Fleischsugo aus Rinderfaschiertem,
in aromatischer Tomatensauce

Spaghetti Frutti di Mare (A, B, D,R) 16,90
mit mit Meeresfrüchten in Tomaten-Basilikum-Sauce,
mit Knoblauch und frischen Cocktailtomaten

Spaghetti Carbonara (A, C, G) 13,90
mit knusprigem Speck, Eigelb und
cremiger Rahmsauce

Spaghetti ala Burrata (A, G)  15,90
Tomatensauce, Knoblauch und Basilikum,
Cherrytomaten und Burrata, Petersil

Spaghetti Cozze (A, R) 17,50
mit Miesmuscheln in würziger, leicht
pikanter Tomatensauce

Lasagne al Forno (A, G) 16,90
Schichtlasagne mit Rinderfaschiertem in
Tomatensauce, mit Käse im Ofen überbacken

Gnocchi (A, G) 14,50
Kartoffelgnocchi mit Sauce nach Wahl:
- Gorgonzola-Rahmsauce  14,50
- Schinken-Rahmsauce 14,50
- Tomaten-Basilikum-Sauce  14,50
- Spinat, Schafskäse in Knoblauch-Rahmsauce  14,90

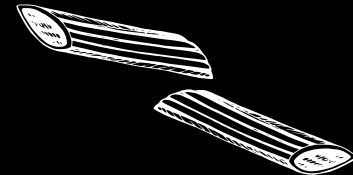
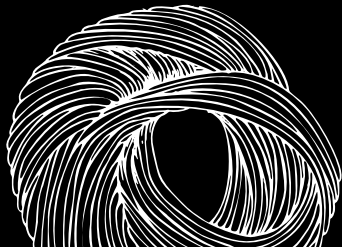
Penne Arrabbiata (A) 13,50
mit bunter Paprika in pikanter Tomatensauce,
verfeinert mit Peperoncino

Penne Mexikana (A) 14,50
mit Rinderfaschiertem, Zwiebeln, Mais und
Paprika, pikant und leicht scharf abgeschmeckt

Penne Amatriciana (A) 14,00
mit Speck, Zwiebeln und Knoblauch,
in feiner Tomaten-Rahmsauce

Penne Tricolore (A, G) 16,50
mit Hühnerfleisch, Knoblauch, Paprika,
in Tomatensauce mit Käse überbacken

Penne Tonno (A, D) 13,90
Thunfisch, Zwiebeln, Tomatensauce,
Knoblauch und Basilikum



Nudelgerichte

Penne alla Pesto (????) 16,90
mit zarten Hühnerstreifen, Champignons und
getrockneten Tomaten, in feiner Rahmsauce
mit Knoblauch und Parmesan

Penne al Carne (A, C, G) 17,90
Bandnudeln mit Rindfleisch, Champignons
und Paprika, in cremiger Rahmsauce,
verfeinert mit Parmesan und Petersilie

Penne Gamberetti (A, B, G) 17,90
Shrimps und Cocktailtomaten, Knoblauch,
Basilikum, in Tomaten-Rahmsauce mit Parmesan

Penne „LA STRADA“ (A, G) 16,50
Hühnerstreifen, Brokkoli und Champignons
in Curry-Rahmsauce

Penne „LA STRADA“ al Forno (A, G) 17,50
Hühnerstreifen, Brokkoli und Champignons
in Curry-Rahmsauce mit Käse überbacken

Tagliatelle Spinaci (A, G)  15,90
Bandnudeln mit Spinat und Schafskäse,
in feiner Knoblauch-Rahmsauce

Tagliatelle Prosciutto e Funghi (A, G) 14,90
Bandnudeln mit Schinken und Champignons,
in aromatischer Tomaten-Rahmsauce

Tagliatelle Salmone (A, D, G) 18,90
Bandnudeln mit Lachs, Knoblauch und frischem
Rucola, in feiner Tomaten-Rahmsauce

Tagliatelle Scampi (Garnelen) (A, B, G) 19,90
Bandnudeln mit Garnelen, Brokkoli und Champignons,
in leichter Tomaten-Rahmsauce

Tagliatelle Vegetariana (A, C, G)  17,50
Paprika, Zucchini, Karotten, Mais, Tomaten-Sauce,
Knoblauch, Basilikum & Burrata

Tortellini - Rindfleischfüllung (A, C, G) 15,90
- mit Gorgonzola-Rahmsauce
- mit Schinken-Rahmsauce
- mit Tomaten-Basilikum-Sauce

Tortellini - Spinatfüllung (A, G) 14,90
- mit Gorgonzola-Rahmsauce 
- mit Schinken-Rahmsauce
- mit Tomaten-Basilikum-Sauce 

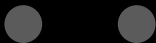
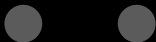
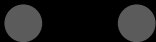
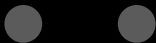


Pizza



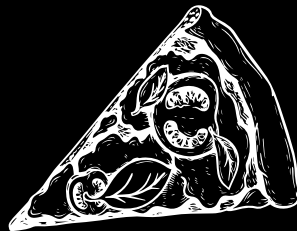
Margherita (A, G) 	11,00
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano	
Vegan (A) (onne Käse) 	12,90
Tomatensauce, Artischocken, Champignons, Oliven, Brokkoli, Oregano	
Funghi (A, G) 	12,00
Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons, Oregano	
Vegetariana (A, G) 	12,90
Tomatensauce, Mozzarella, Schafskäse, Mais, Brokkoli, Champignons. Artischocken, Knoblauch, Oregano	
Spinaci (A, G) 	12,90
Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Schafskäse und frische Tomaten, Oregano	
Buffalo Pizza (A, G) 	13,50
Tomatensauce, Büffelmozzarella, frische Tomaten, Parmesan, Rucola und Oregano	
Buffalo Schwarzwälder (A, G)	14,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schwarzwälder-Schinken, Parmesan, frische Tomaten, Rucola	
Tonno (A, D, G)	13,20
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Knoblauch, Zwiebeln, Oregano	
Gorgonzola Pizza (A, G) 	13,20
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Paprika, Knoblauch, Zwiebelringe, Oregano	

Gamberetti Pizza (A, G, O)	14,90
Tomatensauce, Mozzarella, Shrimps, Zwiebel, Knoblauch, Oregano	
Prosciutto (A, G)	12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano	
Prosciutto e Funghi (A, G)	12,90
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Oregano	
Calzone (A, G)	12,90
Prosciutto e Funghi zusammengelgt als Teigtasche	
Americana (A, G)	12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano	
Salerno (A, G)	12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Salami Schinken, Oregano	
Romeo (A, G)	13,20
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Salami, Zwiebeln, Pfefferoni, Oregano	
Hawaii (A, G)	12,70
Tomatensauce, Mozzarella, Ananas, Schinken	
Diavolo (A, G)	12,90
Tomatensauce, Mozzarella, sizilianische scharfe Salami, Knoblauch, Pfefferoni, Peperoncino, Oregano	

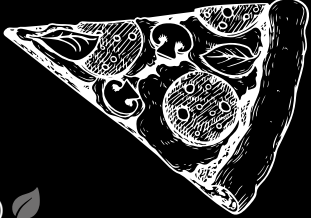


Pizza

Capricciosa (A, G)	12,90
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oliven, Artischocken, Champignons, Oregano	
Quattro Formaggi (A, G) 	12,80
Tomatensauce, Mozzarella, Schafskäse, Gorgonzola, Parmesan, Oregano	
Quattro Stagioni (A, B, F, G)	13,50
Tomatensauce, Knoblauch, Schinken, Salami, Artischocken, Meeresfrüchte, Oregano	
Scharfe Salami (A, G)	12,90
Tomatensauce, Mozzarella, sizilianische scharfe Salami, Peperoncino, Knoblauch, Oregano	
Mafioso (A, G)	12,90
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, frische Champignons, Pfefferoni, Knoblauch, Oregano	
Giganti (A, D, G)	13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken, frische Champignons, Thunfisch, Oregano	
Siciliana (A, D, G)	12,80
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Schinken, Oregano	
Al Capone (A, G)	13,20
Tomatensauce, Mozzarella, Broccoli, Gorgonzola, Schinken, Speck, Oregano	
Halbmond (A, G)	13,20
Halb Calzone, halb Americana	



Castello (A, G)	12,90
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Gorgonzola, Pfefferoni, Knoblauch, Oregano	
Frutti di Mare (A, B, D, G, R)	14,00
Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano	
Tyrolia Speciale (A, C, G)	14,00
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Speck, Zwiebel, Ei, Oregano	
„LA STRADA“ Pizza (A, G)	14,00
Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltes Hühnerfleisch, Zwiebel, Knoblauch, Rucola, frische Tomaten	
Pizza Burrata (A, G) 	14,90
Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikum, Burrata, Olivenöl, Rucola	
Pizza Salmone (A, D, G) 	15,90
Tomatensauce, Mozzarella, geräucherter Lachs Kapern, Zwiebeln, Rucola	
Carpaccio Pizza (A, G)	15,50
Tomatensauce, Mozzarella, hauchdünnes Rindfleisch, Cocktailtomaten, Parmesan, Rucola, Parmesan, Rucola, Oregano	
Salatpizza (A, G)	14,50
gefüllte Calzone mit Schinken und Käse (Blattsalate, Gurken, Mais, Karotten, Tomaten mit Knoblauchdressing)	

Pizza			
Rucola-Pizza (A, G) 	14,00	Pizza Jesolo (A, G) 	14,50
Tomatensauce, Mozzarella, frischen Tomaten und Prosciutto Crudo, Parmesan, Rucola, Oregano		Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Avocado, Rucola, getrocknete Tomaten, Parmesan	
Pizza Mexikana (A, G)	14,00	Burrata Crudo (A, E, G)	14,50
Tomatensauce, Mozzarella, Rinder-Bolognese, Zwiebeln, Mais, Paprika, Peperoncino (scharf), Oregano		Tomatensauce, Prosciutto Crudo, Nüsse und Burrata, Pesto	
Pizza Paradiso (pikant) (A, G)	16,00	Burrata Spinat 	14,50
Tomatensauce, Mozzarella, sizilianische scharfe Salami, Peperoncino, Garnelen, Knoblauch, Oregano		Pesto-Sauce, Käse, Babyspinat, Schafskäse, Cherrytomaten, Oregano, Burrata	

Dessert			
Affogato (C, G) 	6,00	Heiße Liebe (G, A, C, E, H, F) 	8,50
Espresso mit Vanilleeis		köstliches Vanilleeis übergossen mit warmen, marinierten Himbeeren und Schlagobers	
Caramello (G, C, E) 	7,90	Eiskaffee (G, A, C, E, H, F) 	7,50
2 Kugel Vanilleeis mit gerösteten Mandeln und Caramel		köstliches Vanilleeis und eisgekühlter Kaffee garniert mit Schlagobers	
Tiramisù hausgemacht (G, C) 	8,90	Baileys Becher (G, A, C, E, H, F) 	8,50
Schokolade Sufflé (A, C, G) 	9,50	Schokoladen- und Vanilleeis köstlich abgestimmt mit einem Schuss Baileys	
hausgemacht, mit 1 Kugel Vanilleeis		Gemischts Eis (G, A, C, E, F) 	7,50
Eispalatschinken 1 Stk. (A, C, G, H) 	8,50	Drei Kugeln Eis, mit Schlagobers garniert	
Coupe Dänemark (G, A, C, E, H, F) 	8,00		

Aperitif & Longdrinks

Lillet (o)	1/4 l	7,50	Campari-Mango Spritz (o) 4 cl	7,50
Schweppes Wild Berry, Lilletschnaps, Waldfrüchte, Eis, Limette			Campari, Mango, Prosecco, Soda, Eis	
Hugo (o)	1/4 l	7,50	Campari Spritz (o) 4 cl	7,50
Prosecco, Soda, Holundersirup, Eis, Minze, Limette			Prosecco, Campari, Soda, Eis, Orange	
Aperol Spritz (o)	1/4 l	7,50	Campari Orange (o) 4 cl	6,90
mit Prosecco				
Aperol Spritz (o)	1/4 l	6,90	Campari Soda (o) 4 cl	6,50
mit Wein				
Aperol Soda (o)	4 cl	6,50	Gin - Tonic (o) 4 cl	7,90
			mit Eis und Zitrone	

Kaffee & Tee			
Espresso (G)	3,00	Doppelter Espresso (G)	4,50
Macchiato (G)	3,70	Latte Macchiato (G)	4,70
Verlängerter (G)	3,50	Tee (verschiedene Sorten)	3,70
Cappuccino (G)	3,70		

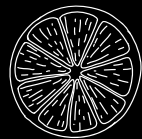


Alkoholfreie Getränke



Mineralwasser prickelnd/still	0,33 l	3,50
Mineralwasser prickelnd	0,75 l	7,90
Mineralwasser still	0,75 l	7,50
Sodawasser / Soda Zitron	0,33 l	3,00
Sodawasser / Soda Zitron	0,50 l	3,90
Himbeere / Holunder Soda	0,30 l	3,50
	0,50 l	4,00
Himbeere / Holunder Wasser	0,30 l	3,50
Jugendgetränk	0,50 l	4,50
Eistee Pfirsich/Zitrone	0,30 l	3,50
	0,50 l	4,50

Limonade	0,30 l	3,90
Coca Cola / Fanta / Sprite/ Spezi	0,50 l	4,50
Coca Cola zero	0,33l	4,00
Almdudler	0,33 l	4,00
Schweppes	0,20 l	4,00
Tonic, Bitter Lemon		
Fruchtsäfte		
Apfel, Johannisbeere, Mango, Marille		
– pur	0,30 l	4,00
	0,50 l	4,90
– gespritzt mit Wasser	0,30 l	3,50
	0,50 l	4,50
– gespritzt mit Soda	0,30 l	3,70
	0,50 l	4,70



Bier vom Fass „Zipfer“		
- Kleines Bier (A)	0,30 l	3,90
- Großes Bier (A)	0,50 l	4,90
„Starkenberger“ (A) Flasche	0,50 l	4,90
Kleiner Radler (A) süß/sauer	0,30 l	4,00
Großer Radler (A) süß/sauer	0,50 l	5,00



Bier

Bier alkoholfrei Flasche	0,50 l	4,90
Weizen hell Flasche	0,50 l	4,90
Weizen dunkel Flasche	0,50 l	4,90
Weizen alkoholfrei Flasche	0,50 l	4,90
Weizen Cola	0,50 l	6,00



Schnäpse & Spirituosen

Marille (0)	2cl	3,50
Frangelico (0)	2 cl	4,90
Williams (0)	2cl	3,50
Ramazotti (0)	2 cl	4,00

Obstler (0)	2cl	3,50
Limoncello (0)	2 cl	4,00
Grappa (0)	2cl	4,50
Averna (0)	2 cl	4,00





Weißwein

Chardonnay (O)	1/8 l	6,20
	Flasche	34,00

reife gelbe Apfelfrucht, saftig mineralisch-salzige Noten

Sauvignon Blanc (O)	1/8 l	6,20
	Flasche	34,00

intensiver Stachelbeeren und Holunderblüten Duft, grasige Noten, vollmundig, perfekte Harmonie

Weiß gespritzt (O) süß/sauer	1/4 l	4,90
-------------------------------------	-------	------

I Frati Lugana DOC (O)	1/8 l	6,90
	Flasche	41,00

hellgelb, feine blumige würzig-kräuterige Noten, Aprikosen und zarte Mandelnuancen, ausgewogen, perfekte Säure, safig-delikate Frucht

Grüner Veltiner	1/8 l	6,20
St. Hochrain (O)	Flasche	34,00

brilliantes gelbgrün, frische Zitrusaromen, grüner Apfel, Rhabarber, ein wenig Stachelbeere, getrocknete Kräuter, weißer Pfeffer, balanciert, frisch mit lebendiger Säure

Rotwein



Cuvée Classic (O)	1/8 l	6,20
	Flasche	35,00

tiefdunkles Rubinrot, fruchtig-würzig, leicht rauchige Note, weich, elegant, samtige Tannine, milde Säure

Golser Merlot (O)	1/8 l	6,20
	Flasche	35,00

schwarzer Johannisbeeren Duft, elegant und weich extraktsüß, feste Tannine, guter Speisebegleiter

Rot gespritzt (O) süß/sauer	1/4 l	4,90
------------------------------------	-------	------

Heideboden (O)	1/8 l	6,20
	Flasche	35,00

mittleres Rubingranat, dunkle reife Beere, feine Würze mit eleganter Textur

Zweigelt (O)	1/8 l	6,00
	Flasche	33,00

Kirschen, Feigen, Weichselkompott, etwas Cassis, balanciert mit Ribisel, Walderdbeeren, ein Hauch Tabak, samtiger Tanningrip

