

New im Castello

Hausgemachter Eistee

Eistee Limone 5,20

Eistee Mojito 5,20

Wildberry Lillet

Schweppes Russian Wild Berry, Weißwein, Lillet Blanc
und frische Beeren 6,10

Veneziano

Weißwein, Soda, Aperol 4,60

Hugo

Weißwein, Soda, Holundersirup und frische Minze 5,10

Aperitivo classico

Campari Soda 3,80

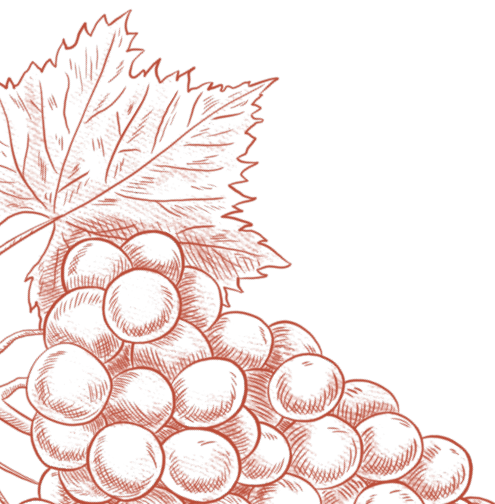
Campari Orange 4,10

Martini Bianco 3,70

Prosecco Spumante extra dry 3,90

Prosecco Spumante con pera

Prosecco Spumante extra dry mit fruchtigen Birnenmark 5,30



Unsere Weinempfehlung

WEISSWEIN 1/8

Peccorino-bianco

ein feiner Weißwein aus den Abruzzen, am Gaumen saftig,
fein eingebundene Säure, frisch und süffig, Ideal zu Antipasti,
Gebratenen Fisch, Oliven

3,80

Chardonnay BIO

Weingut Mrozowski , Hohenrupperstorf

eleganter Duft nach Bratapfel, feiner Hefeton, komplex am Gaumen,
saftig, mit tollem Abgang, herrlicher Chardonnay, Falstaff 17P

3,90

Pinot Grigio doc

Cantina Breganze, Veneto

helles grün-gelb, feinfruchtiger trockener Pinot Grigio,
frisch, feingliedrig, süffig

3,40

Sämling

Lentsch, Podersdorf

zartgelbe Farbe und frische Pfirsichanklängen im Duft,
Am Gaumensehr harmonisch mit mit angenehmer Säurestruktur,
feine Restsüße im Abgang.

Sehr trinkfreudig und ideal als erfrischender Sommerwein.

3,10

ROTWEIN 1/8

Zweigelt

Lentsch, Podersdorf

Ein absoluter Klassiker!

Elegante Kirschfrucht, rote Beeren, ein Hauch Schokolade,
mit feiner Würze unterlegt.

3,80

Montepulciano d'Abruzzo

Cantina Tollo, Abruzzo

rubinrote Farbe, fruchtiges Bukett, Kirsche und Brombeere, feine Würze
harmonisch weiche Tanninstruktur, saftig, ideal zur Pasta und Pizza

4,00

Chianti classico Clementi VII

Castelli del Grevepesa, Toscana

klassischer Chianti, alte Stilistik aus 100% Sangiovese
etwas Kirsche, Amarenakirsche, dezentes Holz, feines Tannin,
saftig und würzig am Gaumen und Abgang,
ein herrlicher Chianti

5,10



Ginseppe's Empfehlung

Bruschetta 6,90

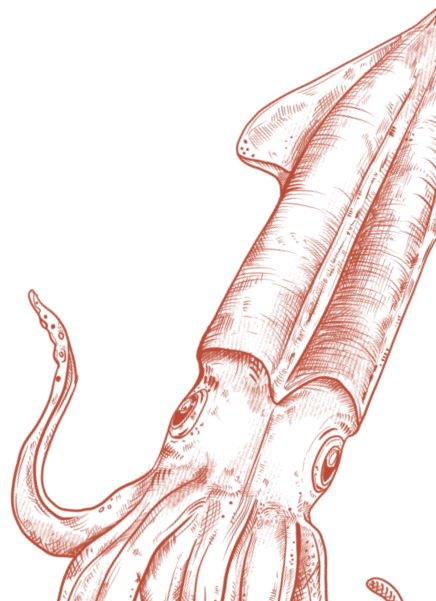
Getoastetes Weißbrot, Tomaten, Olivenöl, Parmesan

Spaghetti "Gamberi" 26,50

handgemachte Spaghetti mit ausgelösten Garnelen, Knoblauch, Olivenöl, frischen Kräutern und geraspelten Grana Padano

Spaghetti frutti di mare 26,50

handgemachte Spaghetti mit vielen frischen Meeresfrüchten



Antipasti

KALTE VORSPEISEN

Beef Tartar

gehacktes Rinderfilet, herzhaft gewürzt,
serviert mit Toast und Butter

16,80

Prosciutto crudo

„San Daniele“ – Schinken, Grana Padano, Kapernbeeren
Oliven, getrocknete Tomaten

15,60

Caprese

Mozzarella, Tomaten und Basilikum

10,10

Sardelle Saor

pikant mit Zwiebeln und Weißwein marinierte Sardinen

10,90

Zuppa

SUPPE

Crema di aglio

schmackhafte Knoblauchcremesuppe serviert mit Weißbrotroutons

5,50

Crema di pomodoro

Tomatencremesuppe nach überliefertem Rezept mit frischem Basilikum

5,50



Insalate

SALATE

Insalata mista alla casa

eine Schüssel voll mit gemischtem Salat nach aktuellem Angebot

5,70

Insalata tonno

„Ein Angebot für die Vegetarier unter unseren Gästen,
gemischten Blattsalat, Tomaten, Zwiebel und Thunfisch

11,80

Insalata greca

gemischten Blattsalat, Tomaten, Paprika, Gurken,
Zwiebel, Oliven und Schafkäse

11,80

Insalata mare

gemischten Blattsalat, gegrillte Calamari und Shrimps,
mit Cocktaildressing vollendet und mit Garnelen liebevoll garniert

19,80

Insalata verdure

gemischten Blattsalat, frisch gegrillte Tomaten, Zucchini,
Melanzani, vollendet mit Balsamico-Glacé und frischem Basilikum

13,80

Insalata tacchina

herrlich leichte Putenstreifen, gegrillt, auf gemischten
Blattsalat, angerichtet mit Cocktaildressing

15,80





Pasta

Spaghetti Napoletana

Spaghetti in herzhafter Tomatensauce mit frischen Kräutern

9,80

Spaghetti Bolognese

der Klassiker unter der Pasta

11,90

Penne pastcciate (spicy!)

unsere scharfe Pasta-Variante, die bereits viele Liebhaber gefunden hat.
Fleisch-Sahnesauce mit Pfefferoni, Champignons und Knoblauch

13,30

Pappardelle con porcini

Bandnudeln mit Sahne-Steinpilz-Sauce

13,60



Carne e Pesce

FLEISCH- & FISCHGERICHTE

Scaloppine di tacchino

gegrilltes Putenfilet, serviert mit delikater Steinpilzsauce und handgemachten frischen Tagliatelle

18,50

Filetsteak

Serviert mit Kräuterbutter, frischem Gemüse, Folienkartoffel mit Sauerrahm

41,20

Bourbon-Pfeffer Steak

Filetsteak mit Bourbon-Pfeffersauce, frischem Gemüse, Folienkartoffel mit Sauerrahm

41,20

Surf 'n Turf

Filetsteak mit Bourbon-Pfeffersauce, dazu reichlich Chilli-Knoblauch-Shrimps, frisches Gemüse, Folienkartoffel mit Sauerrahm

47,80



Cozze alla marinara

Frische Miesmuscheln in Tomaten-Knoblauch-Weißweinsud

15,80

Calamari alla griglia

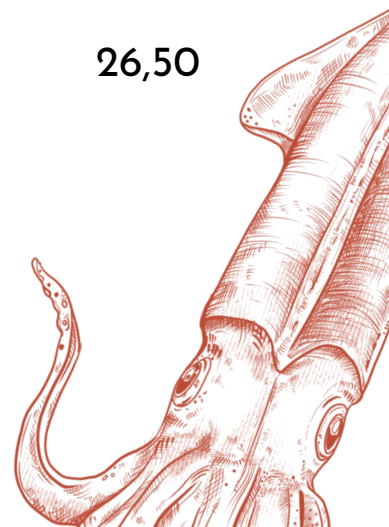
Gegrillte Tintenfische mit einem Hauch Knoblauch, Polenta und Kräuterbutter

24,90

Zuppa di Pesce Marecchiaro

Tomatisierte klare Fischsuppe, mit Muscheln, Scampi, Lachs, Calamari, Krabbenfleisch, dazu ofenfrisches Pizzabrot

26,50



Pizze Speciale

Sarde

Tomaten, Mozzarella, Sardinenfilets, Blattspinat,
darüber geben wir frischen Parmesan und Knoblauch

14,10

Dello Chef

Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Schafskäse, Speck und Knoblauch

14,10

Estate

Tomaten, Mozzarella, gebratene Steinpilze,
Salami picante, Rucola und Mozzarella di bufala

15,90

Bresaola

Tomaten, Mozzarella, Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken),
Rucola und Mozzarella di bufala

15,90

Salmone

Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, geräucherter Lachs

15,90

Toscana

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Dolce Latte Käse, Knoblauch

15,90

Spinaci e cozze

Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, frische Muscheln, Ricottakäse, Knoblauch

14,90



Pizza

Margherita

Tomaten, Mozzarella, Oregano

10,70

Cipollata

Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, Knoblauch, Oregano

11,90

Ai Funghi

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oregano

12,00

Carciofini

Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Oregano

12,00

Prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano

12,10

Salame

Tomaten, Mozzarella, Salami, Oregano

12,20

Piccante

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano

12,40

Diavolo (scharf!)

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pfefferoni, Oregano

12,40

Mephisto (scharf!)

Tomaten, Mozzarella, Salami, Pfefferoni, Oregano

12,40

Sabbiadoro

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano

12,60

Tarvisio

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Sardellen, Oregano

12,60

Lignano

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Oregano

12,70



Hawaii

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano 12,80

Rusticale

Tomaten, Mozzarella, Speck, Salami, Zwiebel, Knoblauch, Oregano 13,00

Capricciosa

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Oregano 13,00

Quattro Stagioni

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven, Kapern, Oregano 13,00

Al tonno

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oregano 13,00

Triumvirato

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Artischocken, Champignons, Oregano 13,00

Dolce Latte

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Dolce Latte Käse, Oregano 13,20

Pirata

Tomaten, Mozzarella, Salami, ganze Muscheln in der Schale, Pfefferoni, Knoblauch, Oregano 13,40

Spinaci

Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Ricotta, Knoblauch 13,20

Giuseppe (etwas scharf!)

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Speck, Champignons, Artischocken, Pfefferoni, Oliven, Kapern, Oregano 13,60

Frutti di Mare

Tomaten, Mozzarella, gemischte Meeresfrüchte, Oregano 16,20

San Daniele

Tomaten, Mozzarella, "San Daniele"-Schinken, Rucola 15,60

Forte (etwas scharf!)

Tomaten, Mozzarella, pikante original-italienische Spezialsalami, Paprika 15,60

Jede Pizza gibt es auch in klein abzüglich 1,10







Crème Brûlée

gebrannte Creme, liebevoll garniert

7,10 €

Tiramisu

bekannt und beliebt wie es ist bedarf es keiner Erläuterung,
lassen sie sich einfach überraschen und begeistern

7,10 €

Panna cotta

der Klassiker unter den „Dolci italiani“
serviert mit frischen Früchten der Saison

7,10 €

Coupe Danmark

Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers

6,60 €

Bananenbecher

eine Banane und Vanilleeis mit warmer Schokosauce übergossen

7,30 €

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers

7,30 €

Eiskaffee

Vanilleeis mit Kaffee und Schlagobers

5,90 €



Bevande

GETRÄNKE

ANALCOLICO

Coca Cola 0,25l	3,00 €
Coca Cola light	3,00 €
Coca Cola mit Zitrone	3,20 €
Sprite 0,25l	3,00 €
Schartner Orange 0,25l	3,00 €
Almdudler 0,25l	3,00 €
Limonade gespritzt 0,25l	2,70 €
Sodawasser 0,25l	1,50 €
Soda Zitron 0,25l	2,30 €
Soda Himbeere 0,25l	2,30 €
Soda Holunder 0,25l	2,30 €
Mineral prickelnd/still	2,70 €
Mineral Zitrone	2,70 €
Apfelsaft 0,25l	3,00 €
Orangensaft 0,25l	3,00 €
Pago per Flasche	3,00 €
(ACE, Erdbeere, Johannisbeere, Marille, Mango)	
Schweppes, Bitter Lemon	3,30 €
Hausgemachter Eistee	5,20 €
Birnenlimonade	4,80 €

CAFFÈ E TÈ

Espresso	2,90 €
Macchiato	3,40 €
Caffè Latte	3,90 €
Cappuccino	3,60 €
Tee	3,30 €

BIRRE

Gösser 0,2l	2,70 €
Gösser 0,3l	3,60 €
Gösser 0,5l	4,20 €
Moretti 0,2l	3,50 €
Moretti 0,4l	4,10 €
Hefe Weizen 0,3l	3,70 €
Hefe Weizen 0,5l	4,20 €
Radler 0,3l	3,40 €
Radler 0,5l	3,90 €
Bier alkoholfrei 0,3l	3,40 €
Hefe alkoholfrei 0,5l	4,20 €

VINI DI CASA

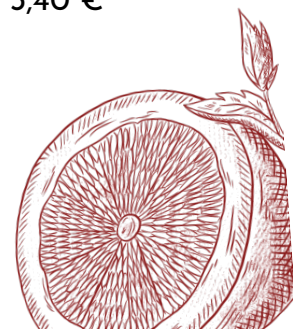
BIANCO

Sämling 1/8	3,40 €
Pinot Grigio doc	3,60 €
G'spritzer ¼	3,20 €

ROSSO

Merlot 1/8	3,20 €
Zweigelt 1/8	3,80 €
G'spritzer ¼	3,20 €

Espresso grande	3,70 €
Caffè senza	3,30 €
Caffè coretto	4,90 €
Caffè con panna	3,90 €
Verlängerter	3,40 €





Grappa wird destilliert aus Trester, Trester sind vergorene Pressrückstände aus der Weinherstellung, welche möglichst frisch und saftig von den Destillieren verarbeitet werden. Natürlich gibt es viele verschiedene Varianten der Grappa Herstellung, wir bieten Ihnen zum einen die Grappa Tradizione, welche ein Cuvée aus mehreren Trauben ist, zum anderen die Grappa Moscato, diese wird aus reinen Moscato Trester destilliert.

Grappa Nonino Tradizione 5,40 €

Grappa Nonino Moscato 5,40 €

Grappa Marolo Tradizione 5,60 €

Grappa Marolo Moscato 5,90 €
5 Jahre im Barriquefass

Plantation Rum Barbados 6,60 €

Dieser Rum reift für 8-10 Jahre in Bourbon-Fässern. Danach noch 60 Monate in den Kellern des Château de Bonbonnet in Frankreich. Eine Komposition von Vanille, Honig und einem Hauch von getrockneten Früchten. Ein voller, ausgewogener Rum mit langem, süßlich-fruchtigem Nachklang.

Don Papa 6,60 €

Don Papa wird aus einer der weltweit qualitativ hochwertigsten Zuckerrohrarten destilliert und reift am Fuß des Mount Kanlaon über sieben Jahre in Fässern aus amerikanischer Eiche. Delikat im Mund mit einem langen Finish. Noten von Vanille, Honig und kandierten Früchten.

Edelbrände der Brennerei Prinz 5,60 €

Marille | Williamsbirne | Kirsche | Alte Zwetschke

TYPICO ITALIANO

Averna 3,80 €

Ramazzotti 3,80 €

Fernet 3,60 €



Vino Bianco

WEISSWEIN 0,75L FLASCHE

Grüner Veltliner Senftenberger Piri

Nigl Kremstal

Duftet nach Stein- und Kernobst, einladender Duft, feingliedrig, saftige lebendige Säure, gepaart mit Kräuterwürze und Mineralität, mittengewichtig, ausgewogene Extrakt süße

25,90 €

Chardonnay BIO

Weingut Mrozowski , Hohenrupperstorf

eleganter Duft nach Bratapfel, feiner Hefeton, komplex am Gaumen, saftig, mit tollem Abgang, herrlicher Chardonnay, Falstaff 17P

23,70 €

Grüner Veltliner SMARAGD Kellerberg

BIO Weingut Schmidl Wachau

Dieser Grüne Veltliner stammt von einer der bekanntesten Wachauer Rieden (Dürnsteiner Kellerberg)

ein Wein für Genießer und Liebhaber großer Smaragdweine

37,00 €

Riesling Englesberg

WG Martin Huber Traisental

Helles grün-gelb, Duft nach weißem Pfirsich, feinem Blütenaroma, am Gaumen saftig, mit frischem Säurebogen

22,80 €

Pinot Grigio doc

Cantina Breganze, Veneto

helles grün-gelb, feinfruchtiger , trockener Pinot Grigio, frisch, feingliedrig, süffig

22,00 €

Sämling, Podersdorf

Lentsch

Sehr trinkfreudig und ideal als erfrischender Sommerwein

18,50 €

Über die Jahrgänge informiert Sie gerne unser Service!



Vino rosso

ROTWEIN 0,75L FLASCHE

Montepulciano d'Abruzzo

Cantina Tollo, Abruzzo

rubinrote Farbe, fruchtiges Bukett, Kirsche und Brombeere, feine Würze
harmonisch weiche Tanninstruktur, saftig, ideal zur Pasta und Pizza

21,00 €

Chianti classico Clementi VII

Castelli del Grevepesa, Toscana

klassischer Chianti, alte Stilistik, aus 100% Sangiovese,
etwas Kirsche, Amarenakirsche, dezentes Holz, feines Tannin,
saftig und würzig am Gaumen und Abgang

30,40 €

Montecucco rosso riserva

Colle Massari, Montecucco

dunkles Kirschrot, Aromen von dunklen Beeren, etwas Preiselbeere,
warme würzige Noten am Gaumen, feines noch kräftiges Tannin,
ideal zu dunklem gegrilltem Fleisch

31,70 €

Barbera D'Asti Le Orme

Michele Chiarlo, Piemont

rubinrot mit violetten Reflexen, Duft elegant und intensiv nach Waldbeeren
etwas Minze feine Textur am Gaumen, würzig und trocken

31,30 €

Cuvee Maestro BF/CS/ME

Silvia Heinrich Mittelgurgeland

Ausbau in großen Holzfässern, tiefes Rot mit violetter Rand, im Duft
erinnernd an Weichseln und Gewürze, weich und elegant am Gaumen

26,40 €

Über die Jahrgänge informiert Sie gerne unser Service!



Allergenverordnung

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Getränken und Gerichten. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktprozess in der Küche verwendet werden.

