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, Abruzzen
rubinrote Farbe, fruchtiges Bukett, Kirsche und Brombeere, feine Würze
harmonisch weiche Tanninstruktur, saftig, ideal zur Pasta und Pizza **4,00**

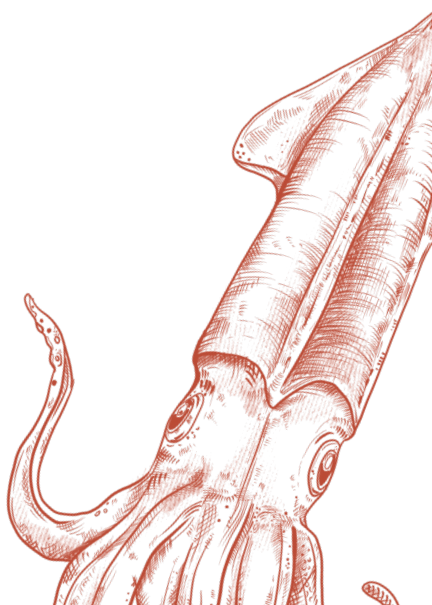
Chianti classico Clementi VII
Castelli del Grevepesa, Toscana
klassischer Chianti, alte Stilistik aus 100% Sangiovese
etwas Kirsche, Amarenakirsche, dezentes Holz, feines Tannin,
saftig und würzig am Gaumen und Abgang,
ein herrlicher Chianti **5,10**

Giuseppe'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 Weißbrotcroutons — 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**

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

Dolci
DESSERTS

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 (ACE, Erdbeere, Johannisbeere, Marille, Mango)	3,00 €
Schweppes, Bitter Lemon	3,30 €
Hausgemachter Eistee	5,20 €
Birnenlimonade	4,80 €

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

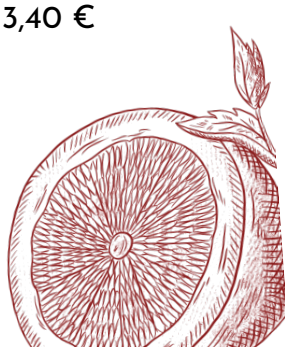
Sämling 1/8	3,40 €
Pinot Grigio doc	3,60 €
G'spritzer ¼	3,20 €

ROSSO

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

CAFFEÈ E TÈ

Espresso	2,90 €
Macchiato	3,40 €
Caffè Latte	3,90€
Cappuccino	3,60 €
Tee	3,30 €
Espresso grande	3,70 €
Caffè senza	3,30 €
Caffè coretto	4,90 €
Caffè con panna	3,90 €
Verlängerter	3,40 €



Grappe & DIGESTIV

Grappa wird destilliert aus Trester, Trester sind vergorene Pressrückstände aus der Weinherstellung, welche möglichst frisch und saftig von den Destillerien verarbeitet werden. Natürlich gibt es viele verschiedene Varianten er Grappa Herstellung, wir bieten Ihnen zum einen den Grappa Tradizione, welcher ein Cuvée aus mehreren Trauben ist, zum anderen den Grappa Moscato, dieser 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 Fuße 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,
mittelgewichtig, 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, Abruzzen
rubinrote Farbe, fruchtiges Bukett, Kirsche und Brombeere, feine Würze
harmonisch weiche Tanninstruktur, saftig, ideal zur Pasta und Pizza — **21,00 €**

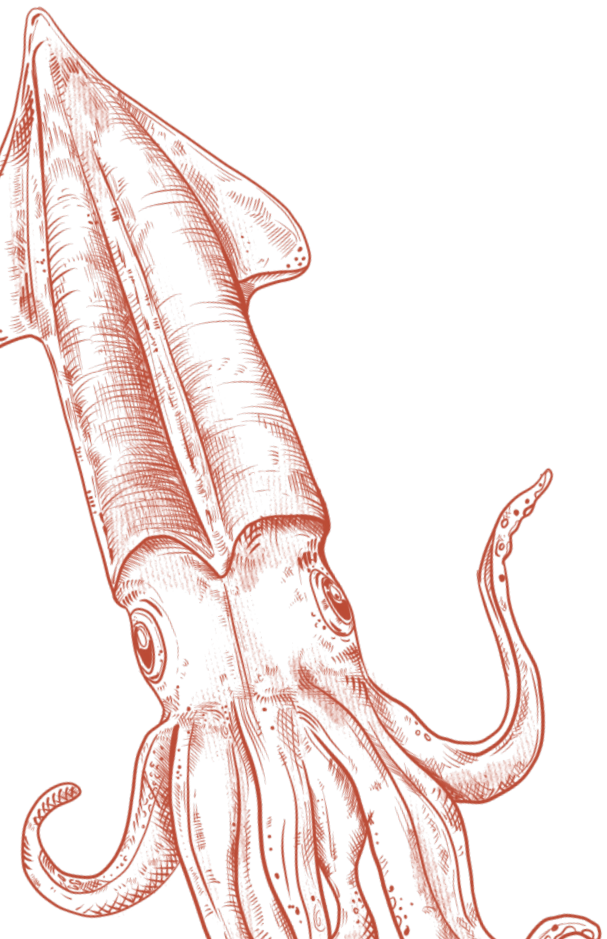
Chianti classico Clementi VII
Castelli del Grevepesa, Toscana
klassischer Chianti, alte Stilistik, aus 100% Sangiovese,
etwas Kirsche, Amarenakirsche, dezentes Holz, feines Tannin,
saftig und würzig am Gaumen und Abgang — **30,40 €**

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 Mittelgurgenland
Ausbau in großen Holzfässern, tiefes Rot mit violettem 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 sin, die im Produktprozess in der Küche verwendet werden.