

Bienvenue **Welcome**
Benvenuto
Willkommen
Velkommen Bienvenido
Welkom

TATAR VOM RIND mit Kartoffelbrot / Butter	120 gr. - 18,00 €
TATAR DI MANZO con pane di patate / burro	180 gr. - 25,00 €
TARTAR OF BEEF with potato bread / butter	



Weinempfehlung / Consiglio vino

MONTRIS "Debüt" Blanc de Blancs Brut Nature 2020

Sektgut Montris

8,80 €

OKTOPUS 20,50 €

Erbsencreme / grüner & gelber Paprika / Burrata

POLPO

crema di piselli / peperoni verdi & gialli / burrata

OCTOPUS

pea pure / green & yellow pepper / burrata



Weinempfehlung / Consiglio vino

Chardonnay SELECTION "ARTHUR RAINER" 2023

Weingut Seeperle

6,90 €

GAZPACHO 16,00€

Erdbeeren / Marinierte Garnelen / Maiscrumble / Saure Sahne

GAZPACHO

fragole / gamberi marinati / crumble di mais / panna acida

GAZPACHO

strawberries / marinated prawns / corn crumble / sour cream



Weinempfehlung / Consiglio vino

„LAMOROSA“ Rosé 2025

Weingut Seeperle

4,00 €

GEMISCHTER SALAT	5,90 €
INSALATA MISTA	
MIXED SALAD	

GRÜNER SALAT	5,00 €
INSALATA VERDE	
GREEN SALAD	

KRAUT SALAT	5,00 €
INSALATA DI CRAUTI	
CABBAGE SALAD	

SPECK-KRAUT SALAT	5,90 €
INSALATA DI CRAUTI CON SPECK	
CABBAGE WITH SPECK	

SUPPEN / ZUPPE / SOUP

SPECKKNÖDELSUPPE	9,00 €
CANEDERLI DI SPECK IN BRODO	
SPECK DUMPLINGS IN BROTH	



NUDELGERICHTE / PIATTI DI PASTA / RISOTTI

Spaghetti ODER/OPPURE/OR Pennette 11,00 €
mit **TOMATENSAUCE** / al **POMODORO** / with **TOMATO SAUCE**

Spaghetti ODER/OPPURE/OR Pennette
mit **FLEISCHRAGOUT** / alla **BOLOGNESE** / with **BOLOGNESE SAUCE**



KNÖDEL-TRIS (Spinat – Käse – Rote Bete) 14,00 €
Braune Butter / Parmesan

TRIS DI CANEDERLI (spinaci – formaggio – rapa rossa)
Burro sfuso / parmigiano

DUMPLINGS-TRIS (spinach – cheese – beetroot)
Brown butter / parmesan



Weinempfehlung / Consiglio vino
Kalterersee cl. Sup. „**SCHEINHEILIG**“ 2025

Weingut Seeperle

4,00 €

HAUSGEMACHTE EIERBANDNUDEL 19,00 €
Meeresfrüchte

TAGLIATELLE ALL'UOVO FATTI IN CASA
allo scoglio

HOMEMADE EGG – TAGLIATELLE
Seafood



Weinempfehlung / Consiglio vino
Sauvignon blanc „**ECHT GEIL**“ 2025

Weingut Seeperle

4,80 €

HAUSGEMACHTE RAVIOLI 17,00 €
Burrata / Frischkäse / Zitronenzeste

RAVIOLI FATTI IN CASA
Burrata / Ricotta / Scorza di limone

HOMEMADE RAVIOLI
Burrata / Ricotta cheese / lemon zest



Weinempfehlung / Consiglio vino
Gewürztraminer „**SCHARF**“ 2024

Weingut Seeperle

4,80 €

RISOTTO CARNAROLI „LEIDENSCHAFT“

18,00 €

Hausgebeizter Lachs / Lachskaviar /

beurre blanc – Weißburgunder / Chardonnay „LEIDENSCHAFT“

RISOTTO CARNAROLI

salmone marinato in casa / caviale di salmone /

beurre blanc – pinot bianco / chardonnay „LEIDENSCHAFT“

RISOTTO CARNAROLI

marinated salmon / salmon caviar /

beurre blanc – pinot blanc / chardonnay „LEIDENSCHAFT“



Weinempfehlung / Consiglio vino

Pinot Bianco „LEIDENSCHAFT“ 2025

Weingut Seeperle

4,50 €

FISCH SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ PESCE / FISH

TATAKI VOM THUNFISCH

29,00 €

Zweierlei Sesamkruste / Crudités vom bunten Gemüse

TATAKI DI TONNO

crosta di due sesami / crudités di verdura

TUNA TATAKI

crispy sesame crust / vegetables crudités



Weinempfehlung / Consiglio vino

Sauvignon „ARTHUR RAINER“ 2023

Weingut Seeperle

7,50 €

VEGETARISCH – VEGETARIANO – VEGETARIAN

CAMEMBERT VOM GRILL

18,00 €

Grillgemüse / Walnüsse / Honig

CAMEMBERT ALLA GRIGLIA

Verdura grigliata / Noci / Miele

GRILLED CAMEMBERT

Grilled vegetables / Walnuts / Honey



Weinempfehlung / Consiglio vino

Goldmuskateller „GOLDKUSS“ 2024

Weingut Seeperle

4,50 €

FLEISCHGERICHTE – PIATTI DI CARNE – MAIN MEAL

WIENERSCHNITZEL VOM SCHWEIN

19,00 €

mit Pommes Frites / Preiselbeeren

COTOLETTA DI MAIALE ALLA MILANESE

con patate fritte / marmellata di mirtilli

WIENER SCHNITZEL – breaded escalope of pork

with pommes frites



Weinempfehlung / Consiglio vino

Kalterer See Selection „ARTHUR RAINER“ 2024

Weingut Seeperle

4,80 €

KALBSSCHULTER *niedertemperatur gegart*

26,00 €

Kartoffelpüree / Brokkoli / Jus "FEUER&FLAMME"

SPALLETTA DI VITELLO *cotto a bassa temperatura*

Pure di patate / Broccoli / Jus "FEUER&FLAMME"

VEAL SHOULDER *sous vide*

Smashed potatoes / broccoli / jus "FEUER&FLAMME"



Weinempfehlung / Consiglio vino

Lagrein „FEUER&FLAMME“ 2025

Weingut Seeperle

5,80 €

FILET VOM JUNGSCHEIN *niedertemperatur-gegart*

22,00 €

im Speckmantel / Kartoffelrösti

FILETTO DI MAIALINO *cotto a bassa temperatura*

avvolto in pancetta / Rösti di patate

PORK TENDERLOIN *sous vide*

wrapped in bacon / potato rösti



Weinempfehlung / Consiglio vino

Cabernet „ROTLICHT“ 2023

Weingut Seeperle

5,50 €

FILET VOM RIND *niedertemperatur-gegart* 38,00 €
 Karottencreme / Frühlingszwiebel / Kartoffel

FILETTO DI MANZO *cotto a bassa temperatura*
 Pure di carote / cipollotti / patata

BEEF FILLET *sous vide*
 Carrot puree / scallions / potato



Weinempfehlung / Consiglio vino
 Merlot Riserva „ARTHUR RAINER“ 2023

Weingut Seeperle 6,90 €

FIORENTINA VOM RIND 1 KG 85,00€
 Grillgemüse >1 KG - 7,50€ / 100 gr.

FIORENTINA DI MANZO
 Verdura grigliata

BEEF FIORENTINA
 Grilled Vegetables



Weinempfehlung / Consiglio vino
 Cabernet Sauvignon „ARTHUR RAINER“ Riserva 2022

Weingut Seeperle 9,50€

KINDERKARTE – CARTA DEI BAMBINI – FOR THE CHILDREN

NEMO

PENNETTE 7,50 €
mit TOMATENSAUCE / al POMODORO / with TOMATO SAUCE



PENNETTE
mit FLEISCHRAGOUT / alla BOLOGNESE / with BOLOGNESE SAUCE



OBELIX

ZWEI SPINATKNÖDEL 9,50 €
Brauner Butter / Parmesan

DUE CANDERLI ALGI SPINACI
Burro sfuso / parmigiano

TWO SPINACH DUMPLING
Brown butter / parmesan



MICKY MAUS

WIENERSCHNITZEL vom Schwein mit Pommes frites 12,50 €

COTOLETTA MILANESE di maiale con patate fritte

WIENER SCHNITZEL – breaded escalope of pork with french fries



WEINE GLASWEISE – VINO AL BICCHIERE – GLAS WINE

JUNGER SPRITZER – Schaumwein / vino spumante	Weingut Seeperle	4,20 €
SIXTY NINE – Schaumwein Rose / vino spumante rosé	Weingut Seeperle	4,20 €
MONTRIS Blanc de Blancs Brut Nature 2020	Sektgut Montris	8,80 €
Pinot bianco / Chardonnay "LEIDENSCHAFT" 2025	Weingut Seeperle	4,50 €
Pinot bianco SELECTION "ARTHUR RAINER" 2025	Weingut Seeperle	5,80 €
Chardonnay SELECTION "ARTHUR RAINER" 2023	Weingut Seeperle	6,90 €
Sauvignon „ECHT GEIL" 2025	Weingut Seeperle	4,80 €
Sauvignon blanc SELECTION „ARTHUR RAINER " 2023	Weingut Seeperle	7,50 €
Gewürztraminer/Traminer aromatico „SCHARF" 2025	Weingut Seeperle	4,80 €
Goldmuskateller/Moscato giallo „GOLDKUSS" 2024	Weingut Seeperle	4,50 €
Gewürztraminer Spätlese "(T)ANIMA " 2023	Weingut Seeperle	6,90 €
„LAMOROSA" Rosé 2025	Weingut Seeperle	4,00 €
Kalterersee Auslese/Lago di Caldaro „SCHEINHEILIG" 25	Weingut Seeperle	4,00 €
Kalterersee Selection/Lago di Caldaro „ARTHUR RAINER" 24	Weingut Seeperle	4,80 €
Blauburgunder / Pinot nero Riserva	Peter Zemmer	6,90 €
Lagrein „FEUER&FLAMME" 2025	Weingut Seeperle	5,80 €
Cabernet „ROTLICHT" 2023	Weingut Seeperle	5,50 €
Cabernet Sauvignon „ARTHUR RAINER" Riserva 2022	Weingut Seeperle	9,50 €
Merlot Riserva „ARTHUR RAINER" 2023	Weingut Seeperle	6,90 €
"SWEET DREAMS" Passito	Weingut Seeperle	7,50€



GETRÄNKE – BEVANDE - DRINKS

Coca-Cola, Limonade, Aranciata, Spuma, Eistee

Säfte: Apfelsaft naturtrüb, Ananas, Pfirsich, Birne

Coca cola, limonata, aranciata, spuma, tè freddo

Succhi: mela, ananas, pera, pesca

Coca cola, lemonade, Fanta, Spuma, ice tea

Juices: apple, ananas, pear, peach	0,2l / 2,50 €	0,4l / 4,90 €
------------------------------------	---------------	---------------

Saftschorle / Sportwasser	0,2l / 2,00 €	0,4l / 4,00 €
---------------------------	---------------	---------------

Mineralwasser / Acqua minerale / water	0,5l / 2,50 €	1l / 4,90 €
--	---------------	-------------

Tonic Wasser / Ginger beer	0,2l / 3,50 €	
----------------------------	---------------	--

Cola Zero	0,33 l / 3,70 €	
-----------	-----------------	--

BIER / BIRRA / BEER

FLÖTZINGER hell / chiara / lager	0,3l / 3,70 €	0,5l / 6,00 €
----------------------------------	---------------	---------------

AYINGER Kellerbier	0,3l / 3,70 €	0,5l / 6,00 €
--------------------	---------------	---------------

FLÖTZINGER Hefeweizen / wheat beer	0,3l / 3,70 €	0,5l / 6,00 €
------------------------------------	---------------	---------------

SCHANKWEINE - VINI SFUSI - WINE

Hauswein WEISS / Vino della casa BIANCO / Wine from the house WHITE

Hauswein ROT / Vino della casa ROSSO / Wine from the house RED

1/4l / 5,90 €	1/2l / 11,50 €	0,75 l / 16,00 €
---------------	----------------	------------------

APERITIF – APERITIVI

Hugo / Veneziano (Aperol Spritz) / Lemon Spritz / Seeperle Spritz (mit Select) 5,50 €

Glas / bicchiere / glass Prosecco	4,20 €
-----------------------------------	--------

Gingerino / San Bitter weiss / Campari soda	3,50 €
---	--------

Campari Orange	4,50 €
----------------	--------

GIN TONIC	9,00 €
-----------	--------

WARME GETRÄNKE – BEVANDE CALDE – WARM DRINKS

Espresso / Macchiato	1,70 €
----------------------	--------

Cappuccino / Schokolade	2,50 €
-------------------------	--------

Tee / Tè caldo / Tea	2,00 €
----------------------	--------

FOOD ALLERGEN ICONS



GLUTEN



SESAME



NUTS



CRUSTACEAN



EGGS



FISH



MUSTARD



MILK



CELERY



PEANUTS



SOYA



SHELLFISH



LUPINS



SULPHITE



PIKANT

