





Öffnungszeiten:

Mo bis Sa ab 7:00 Uhr Sonn- & Feiertag ist Ruhetag!

Frühstück:

Mo bis Sa von 7:00 bis II:00 Uhr

Warme Küche:

Mo bis Do von II:30 bis 2I:00 Fr und Sa von II:30 bis 2I:30

Zahlungsmöglichkeiten

Zahlungen werden in bar oder ab einem Betrag von EUR 20,00 mit Bankomat (EC-Karte), VISA und Mastercard akzeptiert.

Eine Auswahl unserer Bezugsquellen:

Panini: Kern, Bonnevit

Obst und Gemüse: Manfred Predl,

Obst & Gemüse Kleinhandel, Allerheiligen bei Wildon

Freilandeier und steirisches Kürbiskernöl:

Manfred Berghold, Selbstvermarkter, Sinabelkirchen

Fleisch:

Fleischerei Peter Eibinger in Deutschfeistritz und Plescher Jungrind vom Bio-Bauernhof Perstaller Hubert

Hausgebrannte Schnäpse:

Leopold Deutschmann, Papstwirt, Semriach

Kaffee: Pellini caffé *Tee:* Sonnentor

Italienische Produkte: Fa. Catell und Fa. Menu

Käse: Fa. Schärdinger Torten: Konditorei Handl Eis: Antica gelateria del corso

Liebe Gäzle,

das La Cucina – Hotel & Restaurant ist ein Treffpunkt für Jung & Alt. Wir legen viel Wert auf Frische und Qualität. Dies garantieren wir mit unseren täglich frisch gebackenen Ciabatta fürs Frühstück sowie Gemüse, Eiern und Fleisch von ausgewählten Lieferanten aus der Region.

Darüber hinaus sorgen wir für Abwechslung und bringen mit unseren Themenwochen Saisonales wie Bärlauch, Spargel, Eierschwammerln oder Kürhis auf den Tisch.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns und guten Appetit!

Das gesamte Team vom La Cucina – Hotel & Restaurant



DIE 14 ALLERGENE

A Glutenhaltiges Cetreide und daraus gewonnene Erzeugnisse B
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse C Eier von Geflügel
und daraus gewonnene Erzeugnisse D Fisch und und daraus
gewonnene Erzeugnisse (Ausser Fischgelatine) E Erdnüsse und
daraus gewonnene Erzeugnisse F Sojabohnen und daraus gewonnene
Erzeugnisse G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (Inklusive
Laktose) H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse L
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse M Senf und daraus
gewonnene Erzeugnisse N Sesamsamen und daraus gewonnene
Erzeugnisse O Schwefeldioxid und Sulfite P Lupinen und daraus
gewonnene Erzeugnisse R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln,
Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse





BEVANDE

Cola, Fanta, Almdudler & Himbeerkracherl

Limonade im Glas 0,25 lt. 2,90
Limonade im Glas 0,5 lt. 5,20
Limonade gespr. 0,25 lt. 2,60
Limonade gespr. 0,5 lt. 4,70

Apfel Naturtrüb, Johannisbeere, Marille, Mango, Erdbeere und Fruchtsaft nach Saison.

Fruchtsäfte 0,25 lt. 3,80 Fruchtsäfte gespr. 0,3 lt. 4,40 Fruchtsäfte gespr. 0,5 lt. 5,00



Limonade in der Flasche Coca Cola, Cola Zero & Sprite	0,33 lt.	4,20
Rauch Eistee in der Flasche Grüntee, Zitrone & Cranberry	0,33 lt. Limo	4,20
Tonic Water & Bitter Lemon	0,2 lt.	3,80
Römerquelle prickelnd <i>I</i> still Römerquelle prickelnd <i>I</i> still Soda Soda Zitrone	0,33 lt. 0,70 lt. 0,25 lt. 0,25 lt.	3,80 6,80 2,20 2,90
Soda Himbeer-Limette, Hanf-Anannas, Orange-Ingwe Melisse, Apfel-Brombeer & H		5,60 -
Wasser Himbeer-Limette, Hanf-Anannas, Orange-Ingwe Melisse, Apfel-Brombeer & H	er oder Zitrone	3,90 -
Red Bull	0,25 lt.	4,60

Für I/4 l Leitungswasser wird ein Zuschlag für Service, Gläserabnützung und Spülung von 0,50 verrechnet.

Alle unsere

Heißgetränke mit Milch (C) können nach Wunsch auch mit laktosefreier Milch und koffeinfrei zubereitet werden!



Espresso an der Theke	2,10
Espresso	2,80
Espresso Macchiato (mit geschäumter Milch)	3,10
Verlängerter	3,30
Melange oder Häferlkaffee	3,90
Doppelter Espresso	4,20
Doppelter Espresso Macchiato (mit geschäumter Milch)	4,70
Cappuccino mit geschäumter Milch	4,20
Cappuccino mit Schlagobers	4,40
Latte Macchiato oder Cold Latte	4,50
Heiße oder kalte Schokolade, weiß oder dunkel	4,50
Chai Tee Latte oder Cold Chai	
(Indischer Gewürz Tee mit geschäumter Milch)	4,50
(Zutaten: Vanille, Ingwer, Kardamon, Zimt und Honig)	
Heiße oder kalte Milch 0,25 lt.	1,80
Tasse Tee	3,80









Für Weinempfehlungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Schankwein Spritzer Muskateller Spritzer Weissburgunder Spritzer Lambrusco	1/4 lt. 5,80 3,40 5,90 5,90	1/8 lt. 2,90 3,90
Aperol Spritzer Alkoholfreier Aperolspritz Venezianer Hugo Lillet Limoncello Spritz Sarti Spritz	5,60 4,80 5,90 5,90 6,20 5,90 6,40	

Spritzer mit Geschmack 4,40

Himbeer-Limette, Hanf-Anannas, Orange-Ingwer Zitrone Melisse oder Apfel-Brombeer

Schaumwein

0,1 lt. 0,75 lt.

31,80

Cam

4 (

Campari 4,80 Martini 3,90



4,80

BIRRA



Puntigamer Gösser Natur Radler Saison Bier vom Fass

0,2 lt.	0,3 lt.	0,5 lt
3,50	4,20	4,80
3,70	4,20	5,20
	4.40	5.60







Flasche (A)
Puntigamer

Gösser Märzen Weizen Weizen Alkoholfrei Gösser Alkoholfrei

0,33 lt.	0,5 lt.
	4,50
	4,70
	5,60
	5,60
4,20	

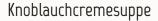








MINISTRE



5,80

mit Sahnehäubchen & Brot-Croutons (A,C,C,L,O)

Tomatensuppe

5,80

mit Bruschetta (A,C,C,L,O)

Klare Kindsuppe mit hausgemachten Frittaten (A,C,C,L)

5,20

oder Grießnockerl (A,C,C,L)





ANTIPASTI

Tomaten & Mozzarella

12,60

Rindercarpaccio alla Casa

15,80

mit mariniertem Rucola, Pinienkerne & Parmesan (A,C,C,L,N,O)

mit Basilikumpesto mariniert, dazu Ciabatta (A,C,O)

"La Cucina" Toast 16,80

Weißbrot mit Prosciutto, Tomaten & Mozzarella überbacken dazu Salatgarnitur & Sour Cream (A,C,G,O)

Shrimps Cocktail 12,80

im Glas (B,G,M,O)

Beef larfare mit toastiertem Ciabatta (A,C,D,F,G,M,O)

TIPP!

Vorspeisen Portion / 150 gr. Hauptspeisen Portion / 200 gr. 21,80 26,80







INSALATE

INSALATA MISTA 6,20 (0,0)Rucolasalat 6,90 mit Kirschtomaten & Parmesan

Salatuach Saison 7,40

[C,O]

Grüner Blattsalat 5,20 mit Hausdressing & Kernöl (C,O)

Hausgemachter Erdäpfelsalat 5,40 mit Zwiebeln & Kernöl [C,G,L,O]

Hausdressing Öl, dunkler Balsamico, Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Zucker, Wasser (0)

PIMP YOUR SALAD:

Gekochtes Ei Gerösteter Speck 2,50 Extra Kernöl 1,00

SALAT MIT 15,40 HÜHNERBRUSTSTREIFEN

qebacken (A,C,G,L,O) oder gegrillt (L,O)

mit Hausdressing, Kirschtomaten und Sour Cream

riechischer Bauernsala Schafskäse, Schwarze Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebeln,

Olivenöl & Rotweinessig (C,O)



12.40

Gegrillte Garnelen 22,40

auf buntem Blattsalat mariniert mit italienischem Dressing, Knoblauchbrot und Sour Cream (A,B,C,C,O)

Calamari-Salat gegrillt 21,80

auf buntem Blattsalat, Knoblauchbrot und Sour Cream [A,B,C,C,O]

Calamari Fritti Salat 21,80

mit Sour Cream & Knoblauchbrot [A,B,C,C,O]





PASTA

Jede Pasta wird mit frisch geriebenem Parmesan serviert!



Saucen



	13,40	Aglio e Olio Knoblauch, Olivenöl, Chili, feines Gemüse und Wein (0) Pesto Genovese Basilikumpesto und Sahne (E,G)
Spaghetti Rigatoni	14,40	Arrabbiata Pikante Tomatensauce, Zucchini, Paprika (A,L,O)
Dinkelnudeln Gnocchi	15,40	Carbonara Speck, Schinken, Sahne und Ei (C,C,L) Bolognese Fleischsauce (A,L,O) Shrimps Sauce Tomatensauce, Sahne & Shrimps (A,B,C,C,L,O)
(A,C,G)	16,80	La Cucina mit Prosciutto crudo, Burrata, Shrimps, Tomatensauce & Sahne (A,B,C,G,L,O) Frutti di Mare (A,B,C,D,G)

Yausgemachte Jasagne al forno (A,C,C,L,O)

Dasagne Italiano 15,40

(F,L,N,O,P) VEGANER

Cremiges Waldpilzrisotto [A,C,C,L,O]

mit Parmesan 14,80 mit kurz gebratenen Rinder- & Schweinefilet-Spitzen 20,80 mit 2 Stk. Calamari & 2 Stk. Carnelen (B) 20,80



15,40



8,80

8,80

Thaddäus	
Frankfurter mit Spaghetti und Tomatensauce (A,C,C,L,O)	
Nemo	

Margherita mit Frankfurter und Pommes (A,F,G) Pluto

1uto 8,80

8,80

Kinderwiener vom Schwein oder Huhn mit Curly Fries und Ketchup (A,C,G)

Sponge Bob

Gebackener Käse mit Preiselbeeren und Curly Fries (A,C,C,L,O)







HAUPTSPEISEN

La Cucina Pfandl Rinder & Schweinefiletspitzen

mit cremigen Spätzle (A,C,C,L,M,O)

22,80

Schweinemedaillons im Speckmantel

23,40

auf Waldpilzsauce, dazu Spinat-Kartoffelroulade und Romanesco (A,C,C,L,O)

mit Petersilienkartoffeln

(A,C,L,O)

Schwein 14,80 Huhn 16,80

Naturschnitzel

Wiener

Schwein 14,80 Huhn 16,80

mit Beilage nach Wahl (A,C,G)

Cordon Bleu

Schwein 16,80 Huhn 18,80

mit Beilage nach Wahl (A,C,G)

23,40

La Cucina Grill
3erlei Filet vom Rind, Schwein & Huhn dazu servieren wir Bratkartoffeln, mediterranes Gemüse, Frankfurter,

Speck & Zwiebelragout (A,G,O)

23,80

16,40

23,80



PESCE & FRUTTI DI MARE

Gegrille Calamari

23,80

mit Knoblauchbutter, Petersilienkartoffeln, Knoblauchbrot und Sour Cream (A,C,D,C,R)

Lachsfilet vom Grill mit mediterranem Gemüse, Bratkartoffeln und Weißweinsauce (A,D,G,L)

Gefülle Calamari

24,80

TIPP!

mit Mozzarella & gekochtem Schinken, Petersilienkartoffeln, Knoblauchbrot und Sour Cream (A,C,D,G,R) UNSER 500 gr. Miesmuscheln

in Weißwein-Gemüsefond, dazu Ciabatta (A,D,C,O,R)

Calamari Fritti

mit Petersilkartoffeln, Sour Cream & Knoblauchbrot (A,C,D,G,R)





STEAKS

Bei unseren **STEAKS**ist eine Beilage und
eine Sauce Ihrer
Wahl im Preis

INKLUDIERT!

BEILAGEN

• Curly Fries (A) je 4,50

• Pommes Frites (A)

• Mediterranes Gemüse (O,L,N)

• Speckfisolen (G,L)

• Onion Rings (A,C,C,L)

• Bacon Fries 6,00

(Pommes mit Speck & Cheddar Käse überbacken) (A,C,L,O)

RINDERFILET

(C,L) 250 qr. 44,80

LADYSTEAK

(C,L) 150 gr. 31,80

STEAKTOAST 27,80
VOM RINDERFILET

auf Blattsalat dazu Onion Rings & Cocktailsauce (A,C,G,L,O)

SAUCEN + DIPS

• Sweet-Chilidip (G,L) je 3,00

• Cocktailsauce (C,L,O)

• BBQ-Sauce (A,L,O)

• Guacamole (Avocadodip) (A,C,O)

• Sour Cream (G)

• Pfeffersauce (A,C,L,O) je 4,00

• Ketchup (A,O) je 1,00

• Mayonnaise (C,G,M)









BURGER

Bitte teilen Sie uns mit, ob wir Ihr Burger Patty medium oder durchgebraten servieren dürfen!

CHEESE BURGER

Rindfleisch, Cheddar, Tomaten, Zwiebeln, Essiggurken & Salat (A,C,C,O) 200 qr. 17,80

SPICY MEXICAN BURGER

Rindfleisch, Bacon, Guacamole (Avocadodip), Tomaten, Jalapenos, Zwiebeln, Essiggurken & Salat (A,C,O) 200 qr. 18,20



CRISPY CHICKEN BURGER

gebackenes Hühnerfleisch, Sour Cream, Tomaten, Zwiebeln & Salat (A,C,C,O) 200 gr. 17,80

FALAFEL BURGER

Kichererbsen-Gemüse, Sour Cream, Guacamole & Tomaten (A,C,G,F) 200 qr. 17,80

PULLED PORK BURGER

mit Dijon-Majo, BBQ-Sauce, Cheddar, Essiggurken, Tomaten, Zwiebeln, Cole Slaw & Salat (A,C,G,L)
200 qr. 18,20





Zu jedem BURGER servieren wir Curly Fries und I Dip Ihrer Wahl (SIEHE SAUCEN + DIPS)







(doppelter Teigboden) 1,80 Aufpreis

14,20



PIZZEN

UNSER

Mexicana



Bolognese, Mozzarella, Mais, mexikanische Bohnen (scharf!), Sour Cream (A,F,G)	
Mafiosi-Pizza Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, scharfe Salami, Speck, Ei, Kernöl (A,C,F,G,O)	14,80
Quattro Formaggi Tomaten, 4 verschiedene Käsesorten (A,F,G)	13,60
Rustica Tomaten, Mozzarella, Salami, Pilze, Mais (A,F,G)	13,80
Provenciale Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Speck, Paprika, Mais (A,F,C)	14,40
Capriccioso Tomaten, Mozzarella, Champignons, gekochter Schinken, Artischocken, Oliven (A,F,G)	14,40







20

SPEZIAL PIZZEN

Wildschwein	15,20		
Tomaten, Mozzarella, Crema di Tartufo, Rucola, Wildschweinsalami (A,F,G)		Spinat Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ei, Tirolerspeck, Schafkäse (A,C,F,G,O)	15,20
Hirsch	15,20		
Tomaten, Mozzarella, Crema di Tartufo, Rucola, Hirschsalami (A,F,G)		Rucola e Gamberi Tomaten, Mozzarella, Rucola, Shrimps (A,B,F,C,R)	15,20
Carbonara	13,80		
Carbonara Sauce, Mozzarella, Speck, Parmesan (A,C,F,G)		Zucchini e Gamberi Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Shrimps,	14,60
Tirolege	15,20	Knoblauch (A,B,F,G,R)	
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Tirolerspeck (A,F,C,O)		Valtelina Bresaola Tomaten, Mozzarella, Rucola,	15,20
Carpaccio di Tonno Tomaten, Mozzarella, Rucola, Thunfisch-Carpaccio (A,F,C,D)	15,20	Parmesan, Valtelina Bresaola (A,F,G,O)	
Berg & Meer Tomaten, Mozzarella, gemischte Pilze, Shrimps (A,F,C,R)	15,20	Pesto, Büffelmozzarella, Kirschtomaten (A,F,G,O) TIPP!	13,80
Mortadella	15,20		
Mozzarella, Burrata, Mortadella,			•





13,80

Pistazienpesto (A,F,G,H,O)

Pesto, Mozzarella, Kirschtomaten,

Milano

Salami (A,F,G,H,O)

PIZZEN

13,60

14,50

14,50

14,00

14,20

4,70

5,10

Frutti di Mare Tomaten, Mozzarella,	15,50	
Meeresfrüchte (A,B,F,C,R)		Diavolo
Vegetariano	14,40	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika (A,F,G)
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Champignons, Zwiebeln & gegrilltes Gemüse (A,F,G,O)		Cubana Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, scharfe Salami, Zwiebeln (A,D,F,C)
Veggie Calzone Gefüllte Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Grillgemüse, Schafskäse, Zwiebeln & Oliven (A,F,C,O)	14,00	Vexana Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami,
Zwiebeur & Ouverr (A,1,0,0)		Speck, Bohnen, Zwiebeln (A,F,G)
Siziliana Tomaten, Mozzarella, Lachs, Sardellen, Kapern, schwarze Oliven (A,F,G,D)	15,10	Brasiliana Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Mais, Ei (A,C,F,G)
San Daniele Tomaten, Mozzarella, San Daniele (A,F,C)	14,20	Campaghiola Tomaten, Mozzarella, Salsiccia (Italienische Bratwurst), Zwiebeln,
Primavera Tomaten, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano (A,F,G)	13,20	Ei (A,D,F,G,O)
Calzone Gefüllte Pizza mit Tomaten, Mozzarella, gekochtem Schinken & Champignons (A,F,G)	13,20	PIZZA-PANE Gebackenes Pizzabrot mit Olivenöl & Oregano (A,F)
Mexican Calzone Bolognese, Mozzarella, Mais, mexikanische Robnen (scharft), Sour Cream (A.F.C.)	13,90	PIZZA-RED Gebackenes Pizzabrot mit Tomaten, Knoblauch, Oregano (A,F)



Bohnen (scharf!), Sour Cream (A,F,G)



PIZZEN

Hannibal
Tomaten, Mozzarella, Salami, scharfe
Salami, gekochter Schinken, Speck (A,F,C)

Salami-Calabrese II,90 Tomaten, Mozzarella, Salami-Calabrese (A,F,C)

Salsiccia
Tomaten, Mozzarella, Salsiccia
(Italienische Bratwurst) (A,F,C)

La Cucina 15,20
Tomaten, "Büffelmozzarella",
Basilikum, Prosciutto, Rucola (A,E,F,G)



DaG'sunde 15,20

Reisteig, Tomaten, Mozzarella, Melanzani, Zucchini (A,F,G)

Da Klassische 14,00

Reisteig, Tomaten, Mozzarella (A,F,G)

Da Hagliche 15,60

Reisteig, Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken (A,F,G)

* Kreuzkontamination möglich!

Pizzabox Familien-Pizzabox	0,60 1,10
Knoblauch	0,80
Champignons, Mais, Artischocken, Salami, Zwiebeln, gekochter Schinken, Paprika, Speck, Oliven, Kapern, Ei, Spinat, Ananas, Scharfe Salami, Mortadella	1,50
Thunfisch, Schafskäse, Mexikanische Bohnen, Rucola, gegrilltes Gemüse, Salsiccia, Grana Padano, Gorgonzola, Kirschtomaten, Sardellen,	1,90
Tirolerspeck, Büffelmozzarella, Crema di Tartufo, Sour Cream, Pistazienpesto	2,40
Prosciutto crudo, Wildschweinsalami, Hirschsalami, Burrata, Valtelina Bresaola	2,80
Shrimps, Lachs, Meeresfrüchte, Thunfisch-Carpaccio	3,50
Garnele	3,80
AMERICAN PIZZA (doppelter Teigboden)	1,80

ZUM MITNEHMEN!





DESSERTS





(C,C,O)

"Italienischer Kaffee" Tiramisu, gemahlene Amarettini & Vanilleeis (A,C,C,O)	8,40	Eispalatschinfen 2 Stück, Vanilleeis, Mandelsplitter, Sahne und Schokosauce, fein garniert (A,C,C,O)	8,40
Dizzadessert Vanillecreme, Schokolade, Früchte der Saison (A,C,O)	9,80	Caramelisierte Waffeln	10,80
Panna Cotta "Glutenfrei"	6,20	mit Ahornsirup, Schlag und Obst (A,C,F,G)	



GELATI

Heiße Liebe

Vanilleeis, heiße Himbeeren,

Coup Dänemark Vanilleeis, Schokosauce, Sahne & Dekor (A,G)	9,20
Bananensplit Vanilleeis, frische Bananen, Schokosauce, Mandelsplitter, Sahne & Dekor (A,E,G)	9,60
Coppa Bambini Eine Kugel Bambini-Eis mit SMARTIES und Fruchtsauce (A,C)	4,20
Gelato alle Frutta Fruchtige Eissorten, gebettet auf Früchten der Saison, mit Schlagobers verfeinert (A,G)	10,20



10,20



