



Liebe Gäste,

das La Cucina – Hotel & Restaurant ist ein Treffpunkt für Jung & Alt.
In unserem Lokal legen wir Wert auf Frische und Qualität. Dies garantieren wir mit unseren täglich frisch gebackenen Panini fürs Frühstück sowie Gemüse, Eiern und Fleisch von ausgewählten Lieferanten aus der Region. Mittwochs und Freitags backen wir unser Holzofenbrot nach eigener Rezeptur. Dieses gibt 's dann auch zum Mitnehmen.

Darüber hinaus sorgen wir für Abwechslung und bringen wir mit unseren Themenwochen Saisonales wie Bärlauch, Spargel, Eierschwammerln oder Kürbis auf den Tisch. Alle Events & Aktionen finden Sie auf der nächsten Seite.

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

Das gesamte Team vom La Cucina – Hotel & Restaurant

ÖFFNUNGSZEITEN & ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN:

geöffnet MO – SA ab 9:00 Uhr,
SO & Feiertag ist Ruhetag!

Frühstück von 9:00 – 11:00 Uhr,
warme Küche von 11:30 – 21:30 Uhr

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 - Pflieger, Kern, Auer, 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 caffè

Tee - Sonnentor

Italienische Produkte - Fa. Catell und Fa. Menu

Käse - Fa. Schärddinger

Torten - Konditorei Handl

Eis - Antica gelateria del corso

DIE 14 ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide 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

Bibite (alkoholfrei)

Cola, Fanta, Almdudler
& Himbeerkracherl

Limonade im Glas	0,25 lt.	€ 2,70	Limonade in der Flasche	0,33 lt.	€ 3,90
Limonade im Glas	0,5 lt.	€ 4,60	Tonic Water & Bitter Lemon	0,2 lt.	€ 3,40
Limonade gespr.	0,25 lt.	€ 2,20	Römerquelle prickelnd	0,33 lt.	€ 3,20
Limonade gespr.	0,5 lt.	€ 3,90	Römerquelle prickelnd	0,70 lt.	€ 5,80
			Soda	0,25 lt.	€ 1,90
			Soda Zitrone	0,25 lt.	€ 2,40
			Soda Limette Ingwer	0,5 lt.	€ 4,40
			Soda Holunder Apfel	0,5 lt.	€ 4,40
			Soda Himbeer Zitrone	0,5 lt.	€ 4,40
			Wasser Limette Ingwer	0,5 lt.	€ 3,20
			Wasser Holunder Apfel	0,5 lt.	€ 3,20
			Wasser Himbeer Zitrone	0,5 lt.	€ 3,20
			Red Bull	0,25 lt.	€ 4,20

Fruchtsäfte	0,25 lt.	€ 3,20
Fruchtsäfte gespr.	0,3 lt.	€ 3,80
Fruchtsäfte gespr.	0,5 lt.	€ 4,20

*Apfel Naturtrüb,
Johannisbeere,
Marille, ACE, Mango,
Erdbeere und Frucht-
saft nach Saison.*

Für 1/4 l Leitungswasser wird ein Zuschlag für Service,
Gläserabnutzung und Spülung von € 0,50 verrechnet.

Caffè

Espresso an der Theke	€ 2,10
Espresso	€ 2,60
Espresso Macchiato (mit geschäumter Milch)	€ 2,80
Verlängerter	€ 3,10
Kaffee Hag	€ 3,10
Melange oder Häferlkaffee	€ 3,70
Doppelter Espresso	€ 3,80
Doppelter Espresso Macchiato (mit geschäumter Milch)	€ 4,20
Cappuccino mit geschäumter Milch	€ 3,70
Cappuccino mit Schlagobers	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 4,20
Heiße Schokolade	€ 4,00
Chai Tee Latte (Indischer Gewürz Tee mit geschäumter Milch)	€ 4,20
<small>(Zutaten: Vanille, Ingwer, Kardamon, Zimt und Honig)</small>	
Warme oder kalte Milch 0,25 lt.	€ 1,60
Tasse Tee	€ 2,80

Alle
Heißgetränke
sind auch zum
Mitnehmen!



Alle unsere Heißgetränke mit Milch (G) können nach Wunsch
auch mit laktosefreier Milch zubereitet werden!

Vino [0]

	1/4 lt.	1/8 lt.
Schankwein	€ 4,80	
Spritzer	€ 3,00	
Muskateller Spritzer	€ 5,20	
Lambrusco		€ 3,90
Aperol Spritzer	€ 5,20	
Venezianer	€ 5,60	
Hugo	€ 5,60	

1/8 lt. € 2,40



Für Weinempfehlungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!



Schaumwein	0,1 lt.	0,75 lt.
Prosecco	€ 4,10	€ 27,40
Hostomme&Fils Champagne Tradition Brut		€ 58,00

Aperitivo	4 cl.
Campari	€ 4,20
Martini	€ 3,60

Spritzer mit Geschmack

Holunder, Mango, Kiwi, Veilchen, Erdbeere, Limette, Himbeere, Apfel, Guave, Ingwer, Kirsche

€ 3,70



Birra (vom Fass) [A]

	0,2 lt.	0,3 lt.	0,5 lt.
Puntigamer	€ 3,50	€ 3,90	€ 4,50
Gösser Natur Radler	€ 3,70	€ 4,20	€ 4,90
Hausbier vom Fass		€ 3,90	€ 4,50
Saison Bier vom Fass		€ 4,20	€ 4,90



Birra (Flasche) [A]

	0,33 lt.	0,5 lt.
Puntigamer		€ 4,20
Weizen		€ 4,90
Weizen Alkoholfrei		€ 4,90
Gösser Alkoholfrei	€ 4,20	



❁ Minestre ❁



Knoblauchcremesuppe

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

€ 5,40



Klare Rindsuppe

mit hausgemachten Frittaten (A,C,G,L),
oder Leberknödel (A,C,G,L)

€ 4,80



Tomatensuppe

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

€ 5,80





Antipasti



Tomaten & Mozzarella
mit Basilikumpesto mariniert,
dazu Focaccia (A,C,O)
€ 11,80

Salat mit Hühnerbruststreifen
gebacken (A,C,G,L,O) oder gegrillt (L,O)
mit Hausdressing & Kirschtomaten
€ 14,80



"La Cucina" Toast
Weißbrot mit Prosciutto,
Tomaten & Mozzarella überbacken
dazu Salatgarnitur & Sauerrahmdip (A,C,G,O)
kleine Portion € 13,80
große Portion € 16,40



GEGRILLTE GARNELEN
auf buntem Blattsalat
mariniert mit italienischem
Dressing & Knoblauchbrot (A,B,C,G,O)
€ 21,40

UNSER
TIPP!



"Beef tartare"
fein garniert, mit Parmesan (A,C,D,G,M,O)

Vorspeisen Portion / 150 gr. € 21,10
Hauptspeisen Portion / 200 gr. € 26,30

CALAMARI-SALAT

Calamari fritti oder gegrillt
auf buntem Blattsalat,
Knoblauchbrot &
Sauerrahmdip (A,B,C,G,O)
€ 19,40

€ 1,00

2 Stück

Schinken-Käse
Toast (A,C,G)
mit Ketchup und
Mayonnaise

✧ Insalate ✧



Insalata Mista (G,O)
€ 5,60

**Rucolasalat
mit Kirschtomaten &
Parmesan (G,O)**
€ 6,70

**Salat nach
Saison (C,G,O)**
€ 7,20

**Grüner Blattsalat
mit Hausdressing &
Kernöl (G,O)**
€ 5,00



**GRIECHISCHER
Bauernsalat**

Schafskäse, Schwarze Oliven,
Tomaten, Gurken, Zwiebeln,
Olivenöl & Rotweinessig (G,O)
€ 9,90



**Hausgemachter
ERDÄPFELSALAT
mit Zwiebeln & Kernöl
(C,G,L,O)**
€ 5,20

HAUSDRESSING
Öl, dunkler Balsamico,
Kartoffeln, Salz, Pfeffer,
Zucker, Wasser
(O)

Pasta

homemade

Nudeln

SAUCEN

Jede Pasta wird mit frisch geriebenem Parmesan serviert!

€ 13,10

Spaghetti
Rigatoni
Dinkelnudeln
(A,C,G)

Carbonara Speck, Schinken, Sahne und Ei (C,G,L)
Aglio e Olio Knoblauch, Olivenöl, Chili, feines Gemüse und Wein (O)
Arrabbiata Pikante Tomatensauce, Zucchini, Paprika (A,L,O)
Pesto Genovese Basilikumpesto und Sahne (E, G)
Bolognese Fleischsauce (A,L,O)

€ 14,10

Frittierte
Gnocchi
gefüllt mit Tomaten
Mozzarella (A,C,G)

Frutti di Mare (A,C,D,G)

Aufpreis
€ 2,50

Hausgemachte LASAGNE

al forno (A,C,G,L,O)

€ 13,10

Hausgemachte Lasagne "Toskana"

mit scharfer Salami (A,C,G,L,O)

€ 13,80

Cremiges Steinpilz-risotto

(A,C,G,L,O)

mit Parmesan € 12,80

mit kurz gebratenen Rinder-
& Schweinefilet-Spitzen € 19,80

mit 2 Stk. Calamari & 2 Stk. Garnelen (B) € 19,80

STEIRERWOK

Rigatoni mit Kürbis, Spinat, Cherrytomaten,
Kürbiskernen, Kernöl & Sahne (A,C,G,L,O)

€ 13,80

❖ Hauptspeisen ❖



La Cucina Pfandl

Filetspitzen vom Schwein und Rind
mit Pfeffersauce, Prosciutto und
Spätzle (A,C,G,L,O)

€ 21,40

LA CUCINA GRILL

3erlei Filet
vom Rind, Schwein & Huhn
dazu servieren wir Bratkartoffeln, mediterranes
Gemüse, Frankfurter, Speck & Zwiebelragout (A,G,O)

€ 21,80

SCHWEINEMEDAILLIONS

IM SPECKMANTEL

auf Steinpilzsauce, dazu Kartoffelroulade
und Romanesco (A,C,G,L,O)

€ 21,80

Wiener

mit Beilage nach Wahl (A,C,G)

Schwein € 12,40 Huhn € 13,80

NATURSCHNITZEL

mit Petersilien-Kartoffeln (A,C,L,O)

Schwein € 12,40 Huhn € 13,80

Cordon Bleu

mit Beilage nach Wahl (A,C,G)

Schwein € 13,80 Huhn € 15,80

PESECE + Frutti di mare



FISCH VOM GRILL

mit Schmorgemüse, Bratkartoffeln
und Weißweinsauce (A,D,G,L)

Zanderfilet € 19,80

Lachsfilet € 20,80

Gegrillte Calamari

mit Knoblauchbutter, Petersilienkartoffeln,
dazu Knoblauchbrot (A,C,D,G,R)

€ 20,80

500 GR.

MIESMUSCHELN

in Weißwein-Gemüsefond,
dazu Focaccia (A,D,G,O,R)

€ 14,80

Gefüllte Calamari

mit Mozzarella & gekochtem Schinken,
Petersilienkartoffeln, dazu Knoblauchbrot
(A,C,D,G,R)

€ 21,80

STEAKS

RUMPSTEAK
VOM ENTRECOTE 300 GR.
dazu Bacon Fries & BBQ Sauce (A,G,L,O)
€ 29,80

RINDERFILET

(G,L) 250 gr. € 38,80

STEAKTOAST
VOM ENTRECOTE 150 GR.
auf Blattsalat dazu Onion Rings
& Cocktailsauce (A,C,G,L,O)
€ 18,80

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



BEILAGEN

je € 4,50

- ★ Curly Fries (A)
- ★ Pommes Frites (A)
- ★ Mediterranes Gemüse (O,L,N)
- ★ Speckfisolen (G,L)
- ★ Onion Rings (A,C,G,L)

€ 5,00

- ★ Bacon Fries (Pommes mit Speck & Cheddar Käse überbacken) (A,G,L,O)



SAUCEN + DIPS

je € 3,00

- ★ Sweet-Chilidip (G,L)
- ★ Cocktailsauce (C,L,O)
- ★ BBQ-Sauce (A,L,O)
- ★ Guacamole (Avocadodip) (A,G,O)

je € 3,50

- ★ Pfeffersauce (A,G,L,O)
- ★ Sauerrahm-Knoblauchdip (G)

je € 1,00

- ★ Ketchup (A,O)
- ★ Mayonnaise (C,G,M)



BURGER

KLASSIKER

Rindfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Essiggurken & Salat (A,C,O)

200 gr. € 15,40 XL 400 gr. € 20,40

CHEESE BURGER

Rindfleisch, Käse, Tomaten, Zwiebeln, Essiggurken & Salat (A,C,G,O)

200 gr. € 15,80 XL 400 gr. € 20,80

SPICY MEXICAN BURGER

Rindfleisch, Bacon, Guacamole (Avocadodip), Tomaten, Jalapenos, Zwiebeln, Essiggurken & Salat (A,C,O)

200 gr. € 16,20 XL 400 gr. € 21,20

CRISPY CHICKEN BURGER

gebackenes Hühnerfleisch, Sauerrahm, Tomaten, Zwiebeln & Salat (A,C,G,O)

200 gr. € 15,40 XL 400 gr. € 20,40

FALAFEL BURGER

Kichererbsen-Gemüse, Guacamole, Tomaten & Rucola (A,C,G,F)

200 gr. € 15,80 XL 400 gr. € 20,80

PULLED PORK BURGER

mit Dijon-Majo, Ketchup, Cheddar, Essiggurken, Tomaten,
Zwiebeln, Cole Slaw & Salat (A,C,G,L)

200 gr. € 16,20 XL 400 gr. € 21,20



Zu jedem **BURGER** servieren wir
Curly Fries und 1 Dip Ihrer Wahl
(SIEHE SAUCEN + DIPS)

KIDS



THADDÄUS

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

€ 8,20

PLUTO

Kinderwiener vom
Schwein oder Huhn
mit Curly Fries

(A,C,G)

€ 8,20

NEMO

Margherita
mit Frankfurter
und Pommes

(A,F,G)

€ 8,20

SPONGE BOB

Gebackener Käse mit
Preiselbeeren und Curly Fries

(A,C,G,L,O)

€ 8,20



Frag nach
unserem Tüten-
oder Schöller
Stieleis!

Festtags-Special



Frühstück oder Familienfeier zu Hause?
Einfach im La Cucina bestellen, abholen und genießen!!

Nord trifft Süd Platte

Räucherlachs, Sardellen, Carpaccio di tonno dazu Rucola, Kapern, Zitrone,
Kren & Balsamico Glace mit selbstgemachtem Ciabatta (A,C,D,F,G,L,O)

150g pro Person 18,80 €

Variation Anti Pasti Platte

Valtellina Bresaola, Toscana Prosciutto, Salami
Milano, Büffelmozzarella auf Rucola Nest
& Balsamico Glace fein garniert mit
selbstgemachtem Ciabatta (A,C,F,G,O)

150g pro Person 18,40 €



Beef Tartar Platte

fein garniert, mit Parmesan &
selbstgemachtem Ciabatta (A,C,D,F,G,M,O)

150g pro Person 21,80 €

Bestellungen von
der Festtags-Karte
1 Tag zuvor bis 12 Uhr!



03127 | 41897



Ab Donnerstag, 9. März 2023

ASIA WOCHEN



TOM KHA GAI SUPPE

Kokossuppe mit Wan Tan
& Gemüse
€ 6,20

HÜHNERFILET SÜSS-SAUER MIT FRÜHLINGSROLLEN

Knuspriges Hühnerfilet in
Süß-Saurer-Sauce
€ 19,40



UNSER
TIPP!

Koreanisches Bulgogi vom Rind

auf Basmatireis & Gemüse
dazu Kimchi
€ 21,40

PEKING ENTENBRUST

auf gegrilltem Gemüse und Gyoza-Taschen
(Gemüse-Tofutaschen)
€ 21,40



WIR
EMPFEHLEN
DAZU

Sauvignon
Weingut Thaler
1/8l € 4,80

ASIATISCHE CALZONE

Mozzarella, Hühnerbrust, süß-sauer
Sauce, Gemüse, Ananas,
Garam Masala Sauce
€ 13,80

Thunfisch Tataki mit Lychee

Thunfisch, Mango, Wasabi, Sojalacke dazu
gegrillte Reiswaffeln, Lychee & Sesam
€ 13,80

Asia Mie Nudel Pfanne

mit Schweinefleisch,
Pak Choi & Gemüse
€ 18,80

VEGETARISCHE PAD-THAI

Vegetarischer-Teller mit Reisnudel
& Grillkäse
€ 16,80

Tikka Masala

(Asiatisches Hühnergulasch)
mit Basmati Reis & Gemüse
€ 18,80

ASIA KOKOS- MARACUJA VERSUCHUNG

Kokos-Maracujamousse-Torte
mit Cashewnuss-Krokant
€ 7,10



Über die in den Speisen enthaltenen
Allergene gibt Ihnen der Kellner/
die Kellnerin gerne Auskunft!

❁ Pizzen ❁



"Marinara"

Tomaten, Knoblauch,
Rucola, Parmesan (A,F,G)

€ 9,80

"Salami"

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

€ 10,40

"Hawai"

Tomaten, Mozzarella, gekochter
Schinken, Ananas (A,F,G)

€ 10,80

"Mexicana"

Bolognese, Mozzarella, Mais,
mexikanische Bohnen (scharf!),
Sauerrahmsauce (A,F,G)

€ 12,50

"PROSCIUTTO E FUNGHI"

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken,
Champignons (A,F,G)

€ 10,80

"Salami-Calabrese"

Tomaten, Mozzarella,
Salami-Calabrese (A,F,G)

€ 10,40

"MAFIOSI-PIZZA"

Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, scharfe
Salami, Speck, Ei, Kernöl (A,C,F,G,O)

€ 12,50

"QUATTRO FORMAGGI"

Tomaten, 4 verschiedene Käsesorten (A,F,G)

€ 10,80

"Rustica"

Tomaten, Mozzarella, Salami,
Pilze, Mais (A,F,G)

€ 11,20

"PROVENCIALE"

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken,
Speck, Paprika, Mais (A,F,G)

€ 11,80

"PROSCIUTTO COTTO"

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken (A,F,G)

€ 10,40

"Capricciosa"

Tomaten, Mozzarella, Champignons,
gekochter Schinken, Artischocken, Oliven (A,F,G)

€ 11,80

"Wildschwein"

Tomaten, Mozzarella,
Crema di Tartufo, Rucola,
Wildschweinsalami (A,F,G)
€ 13,00

"Hirsch"

Tomaten, Mozzarella,
Crema di Tartufo, Rucola,
Hirschsalami (A,F,G)
€ 13,00

"WALDORF"

Tomaten, Mozzarella, Brie,
Walnuss, Tirolerspeck
(A,F,G,H,O)
€ 13,00

"Tirolese"

Tomaten, Mozzarella,
Steinpilze, Tirolerspeck
(A,F,G,O)
€ 13,00

AMERICAN PIZZA



(doppelter Teigboden)

€ 1,80 Aufpreis

ALLE PIZZEN
AUCH ZUM
MITNEHMEN!

SPEZIAL
Pizzen

"CARPACCIO DI TONNO"

Tomaten, Mozzarella, Rucola,
Thunfisch-Carpaccio (A,F,G,O)
€ 13,00

"RUCOLA E GAMBERI"

Tomaten, Mozzarella, Rucola,
Shrimps (A,B,F,G,R)
€ 13,00

"ZUCCHINI E GAMBERI"

Tomaten, Mozzarella,
Zucchini, Shrimps,
Knoblauch (A,B,F,G,R)
€ 12,50

"Berg & Meer"

Tomaten, Mozzarella,
gemischte Pilze,
Shrimps (A,F,G,R)
€ 13,00

"VALTELINA BRESAOLA"

Tomaten, Mozzarella, Rucola,
Parmesan,
Valtellina Bresaola (A,F,G,O)
€ 13,00

"White Pizza"

Büffelmozzarella,
Kirschtomaten, Pesto
(A,F,G,O)
€ 11,80

"QUATTRO STAGIONI"

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken,
Champignons, Artischocken, Salami (A,F,G)
€ 11,80

„Vegetariana“

Tomaten, Mozzarella, Artischocken,
Champignons, Zwiebeln &
gegrilltes Gemüse (A,F,G,O)
€ 11,80

„Veggie Calzone“

Gefüllte Pizza mit Tomaten, Mozzarella,
Grillgemüse, Schafskäse, Zwiebeln & Oliven (A,F,G,O)
€ 11,20

"SIZILIANA"

Tomaten, Mozzarella, Lachs, Sardellen,
Kapern, schwarze Oliven (A,F,G,D)
€ 13,70

"SAN DANIELE"

Tomaten, Mozzarella, San Daniele (A,F,G)
€ 11,80

"PRIMAVERA"

Tomaten, Mozzarella, Rucola,
Kirschtomaten, Grana Padano (A,F,G)
€ 11,20

„Calzone“

Gefüllte Pizza mit Tomaten, Mozzarella,
gekochtem Schinken & Champignons (A,F,G)
€ 10,40

"MEXICAN CALZONE"

Bolognese, Mozzarella, Mais, mexikanische
Bohnen (scharf!), Sauerrahmsauce (A,F,G)
€ 11,80

"FRUTTI DI MARE"

Tomaten, Mozzarella,
Meeresfrüchte (A,B,F,G,R)
€ 13,70

"DIAVOLO"

Tomaten, Mozzarella,
scharfe Salami, Paprika (A,F,G)
€ 10,80

„Cubana“

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch,
scharfe Salami, Zwiebeln (A,D,F,G)
€ 11,80

"TEXANA"

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami,
Speck, Bohnen, Zwiebeln (A,F,G)
€ 11,80

„Brasiliana“

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken,
Mais, Ei (A,C,F,G)
€ 11,40



€ 4,70

„Pizza-Pane“

Gebackenes Pizzabrot mit
Olivenöl & Oregano (A,F)

€ 5,10

„Pizza-Red“

Gebackenes Pizzabrot mit Tomaten,
Knoblauch, Oregano (A,F)

"CAMPAGHIOLA"

Tomaten, Mozzarella, Salsiccia
(Italienische Bratwurst), Zwiebeln, Ei (A,D,F,G,O)

€ 11,50

"TONNO"

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven (A,D,F,G,O)

€ 11,50

"HANNIBAL"

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

€ 12,50

"SALSICCIA"

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

€ 10,80



"La Cucina"

Tomaten, "Büffelmozzarella",
Basilikum, Prosciutto, Rucola (A,E,F,G)

€ 12,50

Pizza-Toast „Prosciutto“

Gekochter Schinken, Käse (A,F,G)

€ 9,20

Pizza-Toast „Tonno“

Thunfisch, Käse (A,D,F,G,O)

€ 9,50

BRUSCHETTA

Tomatensauce, Büffelmozzarella,
Rohschinken, Basilikum (A,F,G)

€ 9,80

EXTRAZUTATEN

Preis pro Portion

Pizzabox	€ 0,60
Familien-Pizzabox	€ 1,10
Knoblauch	€ 0,80
Champignons, Mais, Sardellen, Artischocken, Salami, Zwiebeln, gekochter Schinken, Paprika, Speck, Oliven, Kapern, Ei, Spinat, Ananas, Scharfe Salami, Kirschtomaten, Kürbischips	€ 1,10
Thunfisch, Schafskäse, Tirolerspeck, Mexikanische Bohnen, Rucola, gegrill- tes Gemüse, geräucherter Bergbaron, Salsiccia, Grana Padano, Gorgonzola	€ 1,60
Büffelmozzarella, Crema di Tartufo, Valtellina Bresaola, Sauerrahmsauce	€ 2,10
Prosciutto crudo, Wildschweinsalami, Hirschsalami	€ 2,60
Shrimps, Lachs, Thunfisch-Carpaccio, Meeresfrüchte	€ 3,10
Garnelen	€ 3,80

AMERICAN PIZZA



(doppelter Teigboden)

€ 1,80 Aufpreis

ALLE PIZZEN
AUCH ZUM
MITNEHMEN!

Reis me!



Da G'sunde

Reisteig, Tomaten, Mozzarella,
Melanzani, Zucchini

(A,F,G)

€ 13,40

Da Zuagreiste

Reisteig, Tomaten, Mozzarella,
Pulled Pork, Kren, Essiggurke

(A,F,G,L)

€ 14,80

Da Klassische

Reisteig, Tomaten, Mozzarella

(A,F,G)

€ 12,80

Da Hagliche

Reisteig, Tomaten, Mozzarella,
Salami, Schinken

(A,F,G)

€ 14,80

Da Hiesige

Reisteig, Tomaten, Mozzarella,
Rucola, Prosciutto, Valtellina Bresaola, Tiroler Speck

(A,F,G)

€ 14,80

* Kreuzkontamination möglich!



Desserts

"Italienischer Kaffee"

Tiramisu, gemahlene Amarettini & Vanilleeis (A,C,G,O)
€ 7,10

Pizzadessert

Vanillecreme, Schokolade, Früchte der Saison (A,C,O)
€ 8,70

Eispalatschinken

2 Stück, Vanilleeis, Sahne und Schokosauce,
fein garniert (A,C,G,O)
€ 7,10



DESSERT-VARIATION

für eine Person

(A,C,E,F,G,H,O,N) € 8,70

Gelati



Coppa Bambini (A,G)

Eine Kugel Bambini-Eis mit SMARTIES
und Fruchtsauce
4,40 €

Heiße Liebe (A,G)

Vanilleeis, heiße Himbeeren,
Sahne & Dekor
7,40 €

Coup Dänemark (A,G)

Vanilleeis, Schokosauce,
Sahne & Dekor
6,80 €

Bananensplit (A,E,G)

Vanille- & Schokoais,
frische Bananen, Schokosauce,
Mandelsplitter, Sahne & Dekor
7,40 €

Gemischtes Eis (A,G)

3 Kugel Eis
mit Schlag 5,80 €
ohne Schlag 4,80 €