



Buon
appetito!



Öffnungszeiten:

Mo bis Sa ab 9:00 Uhr
Sonn- & Feiertag ist Ruhetag!

Frühstück:

Mo bis Sa von 9:00 bis 11:00 Uhr

Warme Küche:

Mo bis Do von 11:30 bis 21:00
Fr und Sa von 11:30 bis 21:30

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 caffè

Tee: Sonnentor

Italienische Produkte: Fa. Catell und Fa. Menu

Käse: Fa. Schärldinger

Torten: Konditorei Handl

Eis: Antica gelateria del corso

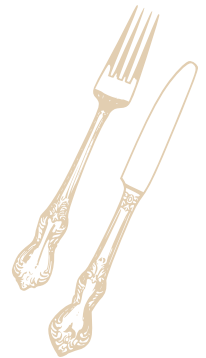
Liebe Gäste,

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
Kürbis 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 Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fisch 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.	2,90
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.	4,80

**UNSER
TIPP!**

Limonade in der Flasche 0,33 lt. 4,20
Coca Cola, Cola Zero, Cola Light & Sprite

Tonic Water & Bitter Lemon 0,2 lt. 3,80

Römerquelle prickelnd / still 0,33 lt. 3,70

Römerquelle prickelnd / still 0,70 lt. 6,60

Soda 0,25 lt. 2,20

Soda Zitrone 0,25 lt. 2,70

Soda Himbeer-Limette, 0,5 lt. 5,20
Hanf-Anannas, Orange-Ingwer
oder Zitrone Melisse

Wasser Himbeer-Limette, 0,5 lt. 3,90
Hanf-Anannas, Orange-Ingwer
oder Zitrone Melisse

Red Bull 0,25 lt. 4,40

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

Caffé

Alle unsere
Heißgetränke mit
Milch (G) 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 4,50

Heiße Schokolade 4,50

Chai Tee Latte (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 3,20



**Alle
Heißgetränke
sind auch zum
Mitnehmen!**



VINO ⁽⁰⁾



Für Weinempfehlungen
stehen wir Ihnen gerne
zur Verfügung!

	1/4 lt.	1/8 lt.
Schankwein	5,40	2,70
Spritzer	3,20	
Muskateller Spritzer	5,90	
Weissburgunder Spritzer	5,70	
Lambrusco		3,90
Aperol Spritzer	5,60	
Venezianer	5,90	
Hugo	5,90	
Lillet	5,90	

Spritzer

mit Geschmack 4,10

Himbeer-Limette, Hanf-Anannas,
Orange-Ingwer oder
Zitronen Melisse

Schaumwein

	0,1 lt.	0,75 lt.
Prosecco	4,30	28,40

Aperitivo

4 cl.

Campari	4,80
Martini	3,90

BIRRA



vom Fass ^(A)

	0,2 lt.	0,3 lt.	0,5 lt.
Puntigamer	3,50	4,10	4,70
Gösser Natur Radler	3,70	4,20	5,10
Saison Bier vom Fass		4,20	5,10



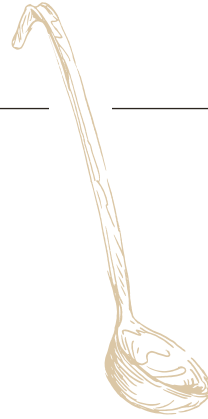
Flasche ^(A)

	0,33 lt.	0,5 lt.
Puntigamer		4,40
Gösser Märzen		4,70
Weizen		5,20
Weizen Alkoholfrei		5,20
Gösser Alkoholfrei	4,20	





MINISTRE



Knoblauchcremesuppe 5,80
mit Sahnehäubchen & Brot-Croutons
(A,C,G,L,O)

Tomatensuppe 5,80
mit Bruschetta (A,C,G,L,O)

Klare Rindsuppe 5,20
mit hausgemachten Frittaten (A,C,G,L)
oder Leberknödel (A,C,G,L)





ANTIPASTI

Tomaten & Mozzarella 12,20
mit Basilikumpesto mariniert,
dazu Ciabatta (A,G,O)

„La Cucina“ Toast 16,40
Weißbrot mit Prosciutto,
Tomaten & Mozzarella überbacken
dazu Salatgarnitur & Sour Cream
(A,C,G,O)

Shrimps Cocktail 12,80
im Glas (B,G,M,O)

Toastiertes Ciabatta mit
3erlei Dip's 6,40
Marinierte Cherrytomaten,
Topfenmus, Melanzanikaviar
(A,F,G,M,O)

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

**UNSER
TIPP!**

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



INSALATE

INSALATA MISTA 5,80
[G,O]

Rucolasalat 6,90
mit Kirschtomaten & Parmesan
[G,O]

Salat nach Saison 7,40
[C,G,O]

Grüner Blattsalat 5,20
mit Hausdressing & Kernöl
[G,O]

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

Hausdressing

Öl, dunkler Balsamico,
Kartoffeln, Salz, Pfeffer,
Zucker, Wasser [O]



SALAT MIT 14,40
HÜHNERBRUSTSTREIFEN

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

mit Hausdressing, Kirschtomaten
und Sour Cream

Griechischer ^{UNSER TIPP!}
Bauernsalat 12,40

Schafskäse, Schwarze Oliven,
Tomaten, Gurken, Zwiebeln,
Olivenöl & Rotweinessig
[G,O]



Gegrillte Garnelen 22,40
auf buntem Blattsalat mariniert mit
italienischem Dressing, Knoblauchbrot
und Sour Cream
[A,B,C,G,O]

Calamari-Salat gegrillt 20,80
auf buntem Blattsalat,
Knoblauchbrot und Sour Cream
[A,B,C,G,O]



PASTA

Jede Pasta wird mit frisch geriebenem Parmesan serviert!



homemade Nudeln

Spaghetti

12,80

Rigatoni

13,80

Dinkelnudeln

14,40

Gnocchi

(A,C,G)

14,80

16,40

Saucen

Aglio e Olio Knoblauch, Olivenöl, Chili, feines Gemüse und Wein (O)

Pesto Genovese Basilikumpesto und Sahne (E,G)

Arrabbiata Pikante Tomatensauce, Zucchini, Paprika (A,L,O)

Carbonara Speck, Schinken, Sahne und Ei (C,G,L)

Bolognese Fleischsauce (A,L,O)

Shrimps Sauce Tomatensauce, Sahne & Shrimps (A,B,C,G,L,O)

Stracciatella Tomatensauce, Rohschinken & Stracciatella (A,C,G,L,O)

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

Handgemachte

14,60

Lasagne

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

Ravioli Shrimps

17,20

Aglio e Olio a la Casa

(A,B,C,G,L,O)

Cremitiges Waldpilz-risotto (A,C,G,L,O)

mit Parmesan

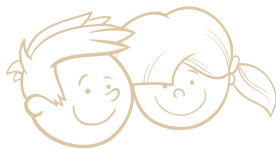
13,80

mit kurz gebratenen Rinder- & Schweinefilet-Spitzen

19,80

mit 2 Stk. Calamari & 2 Stk. Garnelen (B)

19,80



KIDS

Thaddäus

8,80

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

Pluto

8,80

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

Nemo

8,80

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

Sponge Bob

8,80

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





HAUPTSPEISEN

La Cucina Pfandl

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

21,80

Wiener

mit Beilage nach Wahl
(A,C,G)

Schwein 14,80
Huhn 16,80

Schweinemedallions im Speckmantel

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

22,40

Cordon Bleu

mit Beilage nach Wahl
(A,C,G)

Schwein 16,80
Huhn 18,80

Naturschnitzel

mit Petersilienkartoffeln
(A,G,L,O)

Schwein 14,80
Huhn 16,80

La Cucina Grill

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

22,40

**UNSER
TIPP!**

PESCE & FRUTTI DI MARE

Gegrillte Calamari

mit Knoblauchbutter, Petersilien-
kartoffeln, Knoblauchbrot und
Sour Cream (A,C,D,G,R)

22,80

Lachsfilet vom Grill

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

22,80

Gefüllte Calamari

mit Mozzarella & gekochtem Schinken,
Petersilienkartoffeln, Knoblauchbrot
und Sour Cream (A,C,D,G,R)

23,80

500 gr. Miesmuscheln

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

16,40

**UNSER
TIPP!**



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)
- Speckfisolten (G,L)
- Onion Rings (A,C,G,L)

- Bacon Fries 5,00
(Pommes mit Speck & Cheddar Käse
überbacken) (A,G,L,O)

SAUCEN + DIPS

- Sweet-Chilidip (G,L) je 3,00
- Cocktailsauce (C,L,O)
- BBQ-Sauce (A,L,O)
- Guacamole (Avocadodip) (A,G,O)

- Pfeffersauce (A,G,L,O) je 3,50
- Sour Cream (G)

- Ketchup (A,O) je 1,00
- Mayonnaise (C,G,M)

RINDERFILET

(G,L) 250 gr. 42,80

LADYSTEAK

(G,L) 150 gr. 29,80

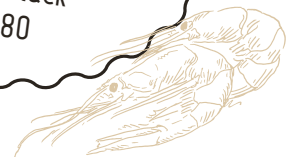
STEAKTOAST VOM RINDERFILET

**UNSER
TIPP!**
auf Blattsalat dazu Onion Rings
& Cocktailsauce (A,C,G,L,O) 24,80

Gerne servieren
wir zu unseren Steaks auch

**King Prawns
Garnelen**

pro Stück
3,80





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,G,O)

200 gr. 16,80

SPICY MEXICAN BURGER

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

200 gr. 17,20

**UNSER
TIPP!**

CRISPY CHICKEN BURGER

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

200 gr. 16,80

FALAFEL BURGER

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

200 gr. 16,80

PULLED PORK BURGER

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

200 gr. 17,20



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

 **Extra-Patty 5,50**



ab Donnerstag, 13. Februar 2025

Fischwochen

SUPPE

Souillabaisse

mit Miesmuscheln, Meeresfrüchte,
Kaisergranat und Gemüse
dazu Bruschetta mit Sauce Rui
€ 7,90

VORSPEISE

Lachstatar

mit Limetten-Topinambur Creme
dazu eingelegten Fenchel fein garniert
mit Kaviar & Potato Schrimp
€ 14,80

Oktopus Garnelen Burrito

dazu Chimichurri Marinade,
Sour Cream Dip
und Topinambur-Chips
€ 21,80

CALAMARI PARISERART

mit französischem Salat
und Croissant
€ 23,80

GOLDBRASSE IM GANZEN

auf Proseccoschaum dazu
Kartoffeltarte & Wildbrokkoli
€ 25,40

MOULES FRITES

Mischmuscheln im Fischsud
mit Pommes frites
€ 17,40

FISCHPLATTE FÜR 2 PERSONEN

Grünschal-Muscheln,
Calamari und Garnelen gegrillt,
Filet vom Branzino und Lachs
mit Weißwein- und Knoblauchsauce,
dazu Gemüse, Safran-Risotto
und Baguette
€ 52,40

PIZZA MARE

Tomaten, Mozzarella, Rucola
dazu marinierte Sardellen
€ 14,80

VEGETARISCH

Cordon bleu von der Scholle

gefüllt mit Käse & Rucola,
auf cremigem "Alla Casa Salat"
(Kartoffeln, Gurken, Radieschen,
Mayonnaise & Sour Cream)
€ 21,40

Chef Pasta

Heidelbeeren-Gnocchi mit
Meeresfrüchte und
Calamari Fritti
€ 17,80

WIR EMPFEHLEN DAZU
Sauvignon, Weingut Thaler
1/8 l € 5,20



CALAMARI PLATTE FÜR 2 PERSONEN

Gegrillte, gefüllte und frittierte
Calamari nach Pariser Art
mit Mangold-Kartoffeln,
Knoblauchbaguette und
Sauce Tartare
€ 48,80



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



AMERICAN PIZZA

(doppelter Teigboden)
1,80 Aufpreis

PIZZEN

Marinara

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

11,20

Salami

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

11,90

Prosciutto Cotto

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

11,90

Prosciutto e Funghi

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

13,20

Chicken

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

12,20

Hawai

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

13,20

Tonno

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

13,90

Mexicana

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

13,90

**UNSER
TIPP!**

Mafiosi-Pizza

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

14,40

Quattro Formaggi

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

13,20

Rustica

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

13,60

Provenciale

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

14,20

Capriccioso

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

14,20

Quattro Stagioni

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

14,20





SPEZIAL PIZZEN

Wildschwein

14,80

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

Hirsch

14,80

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

Waldorf

14,80

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

Tirolese

14,80

Tomaten, Mozzarella,
Steinpilze, Tirolerspeck
(A,F,G,O)

Carpaccio di Tonno

14,80

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

Berg & Meer

14,80

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

Spinat

14,80

Tomaten, Mozzarella,
Spinat, Ei, Tirolerspeck,
Schafkäse (A,C,F,G,O)

Rucola e Gamberi

14,80

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

Zucchini e Gamberi

14,20

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

Valtelina Bresaola

14,80

Tomaten, Mozzarella, Rucola,
Parmesan, Valtelina Bresaola
(A,F,G,O)

White Pizza

13,20

Büffelmozzarella,
Kirschtomaten, Pesto
(A,F,G,O)

**UNSER
TIPP!**





PIZZEN

Frutti di Mare 15,20
Tomaten, Mozzarella,
Meeresfrüchte (A,B,F,G,R)

Vegetariano 14,20
Tomaten, Mozzarella, Artischocken,
Champignons, Zwiebeln &
gegrilltes Gemüse (A,F,G,O)

Veggie Calzone 13,80
Gefüllte Pizza mit Tomaten,
Mozzarella, Grillgemüse, Schafskäse,
Zwiebeln & Oliven (A,F,G,O)

Siziliana 14,80
Tomaten, Mozzarella, Lachs, Sardellen,
Kapern, schwarze Oliven (A,F,G,D)

San Daniele 13,80
Tomaten, Mozzarella, San Daniele (A,F,G)

Primavera 12,80
Tomaten, Mozzarella, Rucola,
Kirschtomaten, Grana Padano (A,F,G)

Calzone 12,80
Gefüllte Pizza mit Tomaten,
Mozzarella, gekochtem Schinken
& Champignons (A,F,G)

Mexican Calzone 13,60
Bolognese, Mozzarella, Mais, mexikanische
Bohnen (scharf!), Sour Cream (A,F,G)

Diavolo 13,20
Tomaten, Mozzarella,
scharfe Salami, Paprika (A,F,G)

Cubana 14,20
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch,
scharfe Salami, Zwiebeln (A,D,F,G)

Texana 14,20
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami,
Speck, Bohnen, Zwiebeln (A,F,G)

Brasiliana 13,60
Tomaten, Mozzarella,
gekochter Schinken, Mais, Ei (A,C,F,G)

Campaghiola 13,80
Tomaten, Mozzarella, Salsiccia
(Italienische Bratwurst), Zwiebeln,
Ei (A,D,F,G,O)

PIZZA-PANE 4,70
Gebackenes Pizzabrot mit
Olivenöl & Oregano (A,F)

PIZZA-RED 5,10
Gebackenes Pizzabrot mit
Tomaten, Knoblauch, Oregano (A,F)





PIZZEN

Hannibal 14,20
 Tomaten, Mozzarella, Salami, scharfe
 Salami, gekochter Schinken, Speck (A,F,G)

Salami-Calabrese 11,90
 Tomaten, Mozzarella,
 Salami-Calabrese (A,F,G)

Salsiccia 12,20
 Tomaten, Mozzarella, Salsiccia
 (Italienische Bratwurst) (A,F,G)

La Cucina 14,80
 Tomaten, "Büffelmozzarella",
 Basilikum, Prosciutto, Rucola (A,E,F,G)



Da G'sunde 14,80
 Reisteig, Tomaten, Mozzarella,
 Melanzani, Zucchini (A,F,G)

Da Klassische 13,60
 Reisteig, Tomaten,
 Mozzarella (A,F,G)

Da Hagliche 15,20
 Reisteig, Tomaten, Mozzarella,
 Salami, Schinken (A,F,G)

* Kreuzkontamination möglich!

EXTRAZUTATEN

Pizzabox 0,60
 Familien-Pizzabox 1,10

Knoblauch 0,80

Champignons, Mais, 1,30
 Artischocken, Salami, Zwiebeln,
 gekochter Schinken, Paprika,
 Speck, Oliven, Kapern, Ei, Spinat,
 Ananas, Scharfe Salami

Thunfisch, Schafskäse, 1,90
 Mexikanische Bohnen, Rucola,
 gegrilltes Gemüse, Salsiccia,
 Grana Padano, Gorgonzola,
 Kirschtomaten, Sardellen,
 Putenschinken,

Tirolerspeck, Büffelmozzarella, 2,40
 Crema di Tartufo, Sour Cream
 Valtelina Bresaola

Prosciutto crudo, 2,80
 Wildschweinsalami,
 Hirschsalami

Shrimps, Lachs, 3,50
 Thunfisch-Carpaccio,
 Meeresfrüchte

Garnele 3,80

AMERICAN PIZZA 1,80
 (doppelter Teigboden)

**ALLE PIZZEN AUCH
ZUM MITNEHMEN!**





DESSERTS

"Italienischer Kaffee" 7,10
Tiramisu, gemahlene Amarettini
& Vanilleeis (A,C,G,O)

Pizzadessert 9,80
Vanillecreme, Schokolade, Früchte
der Saison (A,G,O)

Panna Cotta "Glutenfrei" 5,60
(C,G,O)

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

Caramelisierte Waffeln 10,80
mit Ahornsirup, Schlag
und Obst (A,C,F,G) **UNSER
TIPPI!**



GELATI

Coup Dänemark 9,20
Vanilleeis, Schokosauce,
Sahne & Dekor (A,G)

Bananensplit 9,50
Vanilleeis, frische Bananen,
Schokosauce, Mandelsplitter,
Sahne & Dekor (A,E,G)

Coppa Bambini 4,80
Eine Kugel Bambini-Eis mit SMARTIES
und Fruchtsauce (A,G)

Heiße Liebe 9,50
Vanilleeis, heiße Himbeeren,
Sahne & Dekor (A,G)

Gemischtes Eis
3 Kugel Eis (A,G)
mit Schlag 7,80
ohne Schlag 6,80

