



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, Bonnevital

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: Sonnenrot

Italianische Produkte: Fa. Catell und Fa. Menu

Käse: Fa. Schärldinger

Torten: Konditorei Handl

Eis: Antica gelateria del corso

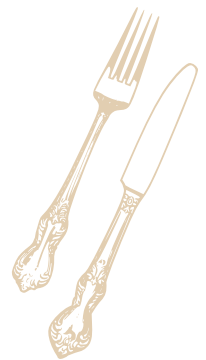
Liebe Gäste,

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



BEVAND E

Bibite

alkoholfrei

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
Zitrone 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



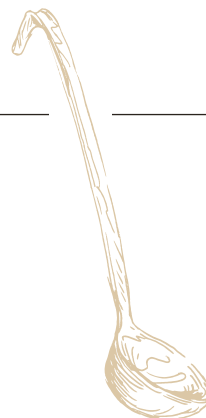
Flasche ^(A)

	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

(G,O)

5,80

Rucolasalat

mit Kirschtomaten & Parmesan
(G,O)

6,90

Salat nach Saison

(C,G,O)

7,40

Grüner Blattsalat

mit Hausdressing & Kernöl
(G,O)

5,20

Hausgemachter Erdäpfelsalat

mit Zwiebeln & Kernöl
(C,G,L,O)

5,40

Hausdressing

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



SALAT MIT

HÜHNERBRUSTSTREIFEN

14,40

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

mit Hausdressing, Kirschtomaten
und Sour Cream

Griechischer Bauernsalat

UNSER
TIPP!

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]	

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]

Hausgemachte Lasagne	14,60
al forno [A,C,G,L,O]	

Ravioli Shrimps	17,20
Aglio e Olio a la Casa [A,B,C,G,L,O]	

Cremiges 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

22,40

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

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

22,40

3erlei Filet vom Rind, Schwein & Huhn

dazu servieren wir Bratkartoffeln,
mediterranes Gemüse, Frankfurter,
Speck & Zwiebelragout (A,G,O)

**UNSER
TIPP!**

PESCE & FRUTTI DI MARE

Gegrillte Calamari

22,80

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

Lachsfilet vom Grill

22,80

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

Gefüllte Calamari

23,80

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

**UNSER
TIPP!**

500 gr. Miesmuscheln

16,40

in Weißwein-Gemüsefond,
dazu Ciabatta (A,D,G,O,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,G,L)
- Bacon Fries 5,00
(Pommes mit Speck & Cheddar Käse
überbacken) (A,G,L,O)

RINDERFILET

(G,L) 250 gr. 42,80

LADYSTEAK

(G,L) 150 gr. 29,80

STEAKTOAST VOM RINDERFILET

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

**UNSER
TIPP!**

24,80

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)

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. März, täglich ab 14 Uhr

Bärlauch Wochen



Gratinierte
Bärlauchsuppe

€ 6,90

Bärlauch-Waffeln

mit Roastbeef
und Ziegenkäseamus

€ 14,50



Meeres-Variation

Filets & Meeresfrüchte
auf Bärlauchrisotto

€ 24,70

Hühnerroulade

gefüllt mit Bärlauchbrie &
Prosciutto auf Muskatfregola

€ 21,80

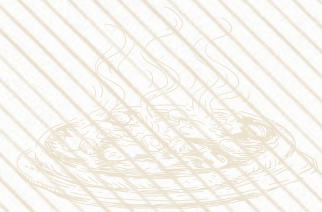


Veggie

Bärlauch-Käsespätzle

mit Löwenzahnsalat

€ 16,80



Rumpsticks

auf Bärlauchhollandaise,
Kartoffelgratin und confiertem Ei

€ 29,80

Bärlauch-Honig-Pizza

Mozzarella, Bärlauch, Rohschinken (San
Daniele), Parmesan & Honig

€ 14,80

• • • **Guten Appetit!**



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



PIZZEN

AMERICAN PIZZA

(doppelter Teigboden)
1,80 Aufpreis

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

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

14,80

Hirsch

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

14,80

Waldorf

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

14,80

Tirolese

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

14,80

Carpaccio di Tonno

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

14,80

Berg & Meer

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

14,80

Spinat

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

14,80

Rucola e Gamberi

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

14,80

Zucchini e Gamberi

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

14,20

Valtellina Bresola

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

14,80

White Pizza

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

13,20

UNSER
TIPP!





PIZZEN

Frutti di Mare

Tomaten, Mozzarella,
Meeresfrüchte (A,B,F,G,R)

15,20

Vegetariano

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

14,20

Veggie Calzone

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

13,80

Siziliana

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

14,80

San Daniele

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

13,80

Primavera

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

12,80

Calzone

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

12,80

Mexican Calzone

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

13,60

Diavolo

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

13,20

Cubana

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

14,20

Texana

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

14,20

Brasiliana

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

13,60

Campaghiola

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

13,80

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
Valtellina Bresaola

Prosciutto crudo, 2,80
Wildschweinsalami,
Hirschsalami

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

Garnele 3,80

AMERICAN PIZZA 1,80
(doppelter Teighoden)

**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

