

Speisekarte

Auszug aus der Getränkekarte

Aperitif

Cranberry Lemon	5,40 €
Prosecco, TH Bitter Lemon, Cranberry-Sirup, Zitrone	
Prosecco Adami	0,1 4,90 €
Spumante Extra Dry ^f	
Hugo alkoholfrei	4,50 €
mit hausgemachtem Holunderblütensirup ^{b,e,j}	
Insel Spritz	5,90 €
Mango mit Bananensirup oder Himbeere mit Vanillesirup ^{b,e,f,i}	
Hugo	6,20 €
mit hausgemachtem Holunderblütensirup ^{f,i}	
Aperol Spritz ^{a,f}	6,20 €
Lillet Spritz	6,50 €
mit Schweppes Wild Berry ^{e,f,i}	
Grapefruit Spritz	6,50 €
mit hausgemachtem Grapefruit Sirup; Lillet blanco ^{f,i}	
Give me Ginger	6,50 €
mit hausgemachtem Limetten-Ingwer Sirup, Ramazzoti Rosato ^{f,i}	

Offene Weine

Weiß

2018 Grauburgunder Feldstärke (Pinot Grigio) ^f	0,1 4,00 €
Alexander Gysler, Rheinhessen, DEMETER, Rebsorte: Grauburgunder	
2018 Grüner Veltliner Montem ^f	0,1 3,40 €
Josef Dockner, Niederösterreich, Rebsorte: Grüner Veltliner	
2018 Lugana ^f	0,1 3,90 €
Casello Bondoni, Desenzano del Garda, Italien Rebsorte: Trebbiano	
2018 Bio-Weissburgunder ^f	0,1 3,90 €
Lukas Kesselring, Pfalz	
Rosé	
2018 Gens et Pierres Rosé ^f	0,1 4,00 €
Süd-Frankreich, BIO, Rebsorten: Grenache, Syrah	
Rot	
2018 Montepulciano d'Abruzzo ^f	0,1 4,00 €
Bio und Biodynamischer Wein, Italien, DEMETER, Rebsorten: Montepulciano d'Abruzzo	
2018 Gens et Pierres Rouge ^f	0,1 4,00 €
Süd-Frankreich, BIO, Rebsorten: Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache Noir	
2015 Zweigelt Reserve,	0,1 4,50 €
Josef Dockner, Niederösterreich, Rebsorte: Zweigelt	

Eine Allergenliste erhalten Sie auf Anfrage von unserem Personal

Antipasti/Vorspeisen

Pikantes Avocado-Tatar ^(17,18,19,24,d)	14,50 €
Burrata, Balsamicozwiebeln, Chili Marmelade, schwarze Oliven und Pinienkerne	
Vitello Tonnato ^(13,18, 24)	13,50 €
Insel-Vorspeisenvariation ^(23,24,b)	12,50 €
Oktopussalat ^(13,19,24,j)	14,50 €
in leichter Zitronensauce mit Paprika	
Kürbissuppe , geröstete Kürbiskerne ⁽¹⁸⁾	6,50 €
Ciabatta Trio ^(1,13,18,19,21,23,24)	12,50 €
geräucherter Lachs mit Dill-Senf-Sauce Parma, Rucola, Parmesan, Kräutercreme Tomato-Mozzarella, Pesto	

Salate

Salat Ziegenkäse ^(16,18,19,24)	14,50 €
Blatt- und Babyspinatsalat, Walnüsse, Cranberrys, karamellierter Ziegenkäse, Tropez Zwiebeln, Himbeerdressing	
Salat-Hähnchen ^(1,18,24)	14,50 €
Romana Salat, Kirschtomaten, gebratenes Maishähnchen, Kräuter-Croutons, Parmesanspäne, Joghurt-Parmesan-Dressing	
Couscoussalat mit Feta und Minze ^(8,18,19,24,d)	13,50 €
Gurke, Kirschtomaten, Salatbukett, gegrillte Paprika, Oliven, rote Zwiebel	
Salat mit Pfifferlingen ^(16,17,19,24)	14,50 €
Sommersalate, Pfifferlinge, gem. Nüsse und Balsamicodressing	

Fisch / Fleisch

Gebratenes Lachsfilet ^(13,18,19,21,24)	22,50 €
mit Gemüse und Butterkartoffeln	
Steinbutt vom Grill , ^(18,24,23)	23,50
Gemüse, cremige Polenta	
Hausgemachter Pulled-Beef Burger ^(1,9,19,21,23,24,j)	17,50 €
mit Ochsenfleischtomate, Krautsalat, BBQ-Sauce, Chili Marmelade und hausgemachten Kartoffelchips	
Saltimbocca vom Maishähnchen ^(19,21,23,24)	18,50 €
Honig-Pfeffersauce, Kartoffel und Gemüse	
Gebratene Medaillons vom Schweinefilet ^(1,18,19,21,23,24)	15,50 €
Bratkartoffeln, Speckwirsing und Senfsauce	
Rinderschmorbraten ^(18,19,21,24)	17,50 €
mit Kartoffelpüree und gemischtem Gemüse	

Pasta (Fragen Sie nach unseren glutenfreien Nudeln)

Hausgemachte Penne all'arrabiata ^(1,12,23, 24)	10,50 €
Hausgemachte Spaghetti Steinpilz ^(1,12,18,24)	18,50 €
mit Marsala-Sahnesauce	
Hausgemachte Spaghetti mit Garnelen ^(1,11,12,13,21,24b)	16,50 €
mit Gemüse und Garnelensauce	
Lasagne Bolognese ^(1,12,18,21,24)	10,50 €
Hausgemachte Spaghetti aglio e olio ^(1,12,23,24)	10,50 €
Hausgemachte Spaghetti Bolognese ^(1,12,18,21,24)	10,50 €
Rotweinrisotto mit Trevisano , ^(18,20)	15,50 €

Pinsa Romana

Quattro Formaggi ^(1,9,18)	10,50 €
Mozzarella, Emmentaler, Parmesan, Gorgonzola	
Ortolana ^(1,9,18,24,d)	10,50 €
Tomaten, Mozzarella, Paprika, Oliven, Champignons, Zucchini	
Boscaiola ^(1,9,18,24)	11,50 €
Tomaten, Mozzarella, Salsiccia, Champignons, frische Petersilie	
Lombarda ^(1,9,16,18)	11,50 €
Mozzarella, Gorgonzola, Birne, Walnüsse	
Veneziana ^(1,9,18,24,d)	12,00 €
Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, Oliven, Kapern, Kirschtomaten, Basilikum	
Bufala ^(1,9,18,24)	13,50 €
Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum, frisch belegt	
Piccante Fuoco ^(1,9,18,24)	12,00 €
Tomaten, Mozzarella, pikante Salsiccia	
Parma ^(1,9,18,24,b)	14,00 €
Tomaten, Parmaschinken, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan	
Bianca ^(1,9,18,24,b)	12,50 €
Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, Tiroler Speck, Basilikum	

Bei geteilten Pizzen und Pinsen erlauben wir uns einen Serviceaufwand von 2,00 € zu erheben.

Pizza Classic (auch glutenfrei möglich)

Regina ^(1,9,18,24)	10,50 €
Tomaten, Mozzarella, gekochter Hinterschinken, Champignons	
Salami ^(1,9,18,24,b)	10,50 €
Tomaten, Mozzarella, Salami, Peperoni	
Tonno ^(1,9,13,18,24)	11,00 €
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Tropez Zwiebeln	
Frutti di Mare ^(1,9,13,18,24)	14,50 €
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte(frische Edelfische)	
Spianata Calabra ^(1,9,18,24)	10,50 €
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami aus Calabrien	
Capricciosa ^(1,9,18,24,b)	12,50 €
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oliven, pikante Salami aus Calabrien, Artischocken, Kapern	
Completa ^(1,9,13,18,24,b)	15,00 €
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Schinken, Oliven, Kapern, Champignons, Artischocken, Thunfisch, Zwiebeln	
Quattro Stagioni ^(1,9,18,24,d)	12,00 €
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken	

Pizza aus glutenfreiem Mehl

Dessert

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern ^(1,10,18,j)	8,50 €
mit Erdbeeren und Vanilleeis	
Kirsch-Mascarpone-Creme ^(1,10,18,15,i)	5,50 €
mit Cantuccini und eingelegten Amarenakischen	
Tiramisu ^(1,10,18,12,i)	5,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne	4,50 €
2 Sorten nach Wahl: Erdbeere, Mango, Vanille, Schokolade, Joghurt, Haselnuss	

Getränkekarte

Rotwein

Frankreich – Gens et Pierres /Rouge „Sud Sud“ 2018
Ein von Merlot geprägter Cuveé aus dem Süden Frankreichs. Fruchtbetont, präzise und ausgesprochen charmant
0,75 27,00€

Italien – Lunaria / Montepulciano d´Abruzzo
"Coste di Moro" 2018 Montepulciano ist eine der bekanntesten Rebsorten Mittelitaliens: Würzig, vollmundig und intensiv. Demeter - Qualität
0,75 27,00€

Österreich – Burgenland Schloss Halbturn / Imperial 2008
Das Barockschloss Halbturn diente einst den Habsburgern als Sommerresidenz. Heute befindet sich in diesen Räumen ein österreichisches Spitzenweingut. Den besten Rotwein wird viel Reifezeit eingeräumt, sie kommen erst nach fünf Jahren auf den Markt. Der komplexe „Imperial“ ist ein Cuvée aus den Rebsorten Blaufränkische, Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc.
0,75 60,00€

Österreich – Burgenland Schloss Halbturn / Pinot Noir 2008
Der Pinot Noir von Schloss Halbturn zählt sicher zu den besten Weinen dieser Gattung in ganz Österreich. Allerdings ist es ein Wein der eine gewisse „Kennerschaft“ verlangt. Immer heller in der Farbe, im Stil eher subtil als wuchtig und eher verführerisch als beeindruckend. Zarte Fruchtaromen mit Nuancen von Kirsche harmonisieren in diesem feinen Pinot Noir mit bestens integrierten Aromen von neuem Holz.
0,75 79,00 €

Italien – Tenuta San Guido / „Guidalberto 2003
Die Tenuta San Guido produziert mit dem „Sassicaia“ einen der historisch bedeutendsten Weine Italiens. Wer nicht ganz so viel Geld ausgeben möchte greift zum „Guidalberto“ Diese Cuvée aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot, ergänzt mit etwas Sangiovese, steht durchaus beispielhaft für den Ruhm der Region Bolgheri an der toskanischen Küste, wo die Trauben von einem besonders ausgeglichenem Klima profitieren.
0,75 56,00 €
0,375 29,00 €

Italien – Valdipratte / Vino Nobile di Montepulciano 2012
Vono Nobile di Montepulciano ist einer der klingenden Rotwein-Namen der Toskana. Hier wächst vor allem die Rebsorte Sangiovese, vor Ort auch Prugnolo Gentile genannt, an den sanften Hängen um die Stadt Montepulciano und ergibt Weine mit besonderer Intensität.
0,75 59,00 €

Italien – Castello Banfi / Brunello di Montalcino 2011
Brunello de Montalcino ist zweifellos ein besonderer Wein. Reinsortig aus Sangiovese erzeugt, entstehen wohl nirgendwo langlebigere und strukturierte Weine ihrer Art als hier. Die bevorzugten südlichen Lagen sind ein Aspekt, die besonders dicke Schale des speziellen Brunello-„Klons“ ein anderer. Castello Banfi steht für besonders hohe Qualität, zumal in einem exzellenten Jahrgang wie 2011
0,75 69,00 €

Italien – Ca dei Frati / Amarone della Valpolicella 2011
Wenn es heftig sein soll, konzentriert und intensiv, dann ist Amarone die richtige Wahl. Die Rebsorten Corvina, Corvinone, Rondinella und Croatina werden reif geerntet und anschließend auf Gestellen angetrocknet. Wenn die Trauben schließlich gepresst und vergoren werden, ist das Ergebnis ein enorm wuchtiger Wein, der dabei als spezielle Besonderheit immer noch eine gehörige Portion Charme aufweist.
0,75 120,00 €

Frankreich – Chateau Grand Village Bordeaux Superior 2007
Das Weingut Grand Village liegt am sogenannten „rechten Ufer“ der weltberühmten Region Bordeaux. Hier sind die Böden etwas fetter und ideal für die Rebsorte Merlot, die darum hier den Ton angibt, ganz klassisch ergänzt durch die Rebsorten Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Die Weine aus Bordeaux kennzeichnet vor allem eines: sie sind stilvoll. Die typischen und seit Jahrhunderten verwendeten Rebsorten ergänzen sich ausgesprochen harmonisch.
0,75 49,00€

Weißwein

Italien – Casello Bondoni / Lugana 2018
Ein Klassiker vom Gardasee. Ausgewogen und entgegenkommen.
0,75 26,00€

Deutschland – Gysler / Grauburgunder Feldstärke 2018
Ein ausdrucksvoller Grauburgunder der durch seine Struktur auch kräftigere Speisen gut begleitet. Demeter Qualität
0,75 26,00€

Deutschland – Oettinger / Riesling „Mineral“ 2015
Das Weingut Achim von Oettinger liegt im Rheingau, eines der wichtigsten Anbaugelände für die weiße deutsche Paradesorte Riesling. Der Terroir, der Geschmack der Herkunft, liegt Achim Oettinger am Herzen. Betont trocken ausgebaut, betonen seine Rieslinge den mineralischen Ausdruck (wie auch der Name Riesling „Mineral“ unschwer zu erkennen ist).
0,75 39,00€

Österreich – Lagler / Grüner Veltliner Smaragd, „Steinborz“ 2018, Einer der besten Weine Österreichs ist ein Smaragd aus der Wachau. Diese Bezeichnung (der Smaragd-Eidechse entlehnt, die sich in den steilen heißen Weinbergterrassen besonders wohl fühlt.) dürfen nur Weine führen, die außergewöhnliche Qualität aufweisen. Der Grüne Veltliner „Steinborz“ zählt zu Spitzenklasse und präsentiert sich konzentriert, würzig, mineralisch und komplex. Ein Schwergewicht für den besonderen Genussmoment.
0,75 44,00€

Roséwein

Frankreich – Gens et Pierres / Rosé „Sud Sud“ 2018
Aus dem Süden Frankreichs kommen besonders interessante Rosé-Weine. Sie sind ausdrucksvoll und dennoch entgegenkommend im Stil.
0,75 27,00€

Teespezialitäten aus dem Hause

Ronnefeldt

Darjeeling Summer Gold (Ziehzeit 3-4 Min) 4,00 €
Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus

Assam Bari (Ziehzeit 3-4 Min) 4,00 €
Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tipps und höchsten Aromawerten: kräftig, würzig, malzig

Morgentau (Ziehzeit 2-3 Min) 4,00 €
Die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und feinfuchtigem Mango-Zitronengeschmack

Green Dragon (Ziehzeit 2-3 Min) 4,00 €
Ein Teegenuss, bei dem sich die typische leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet.

Sweet Berries (Ziehzeit 8-10 Min) 4,00 €
Herrlich süße Beeren ergießen ihr kraftvolles Aroma über heimischen Früchten.

Ayurveda Herbs & Ginger (Ziehzeit 5-8 Min) 4,00 €
Ein Tee, der seine frische Kraft durch Ingwer, Zitronengras, Süßholz und Zitronenverbene erhält

Bergkräuter (Ziehzeit 5-8 Min) 4,00 €
Der typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras

Rooibos Cream Orange (Ziehzeit 5-8 Min) 4,00 €
Vollmundiger Rooibos aus Südafrika mit Vanillearoma und dem Geschmack reifer Orangen

Alkoholfreie Getränke

Insel Sprudel oder Still 0,25 l 1,90 €
mit frischen Früchten
0,5 l 3,50 €
1,0 l 6,50 €

Acqua Morelli 0,75 l 6,50 €
Frizzante oder Naturale

Hausgemachte Limonaden 0,4 l 3,90 €
Limette-Ingwer oder Grapefruit-Berriesⁱ

Spezi, Zitronenlimonade, Orangina 0,4 l 3,90 €

Afri Cola 0,4 l 3,90 €
mit/ohne Zucker

Thomas Henry 0,2 l 3,80 €
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger^{a,d}

Schweppes Russian Wild Berry^{e,i} 0,25 l 3,50 €

Red Bull^{a,b,e,i} 0,33 l 4,00 €

Säfte und Nektare von Wolframⁱ 0,25 l 2,90 €
Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber, Mango, Cranberry, Ananas, Kirsche

Saftschorlenⁱ 0,25 l 2,90 €
0,5 l 4,30 €

Eistee

Refreshing Berries 0,4 l 4,80 €
Erdbeersirup & Sweet Berry Tee^b

Black Lemon 0,4 l 4,80 €
hausgem. Limetten-Ingwersirup & Earl Grey Tee

Green Dragon 0,4 l 4,80 €
hausgem. Holundersirup & Morgentau Tee

Ginger & Lemon 0,4 l 4,80 €
hausgem. Limetten-Ingwersirup & Zitronentee

Mango Passion 0,4 l 4,80 €
Mangosirup & Morgentau Tee^b

Bier

Müllerbräu Hell 0,5 l 3,60 €
vom Fass l

Weihenstephaner Hell alkoholfrei 0,5 l 3,90 €

Müllerbräu Weißbier vom Fass, oder leicht 0,5 l 3,80 €

Weihenstephaner Weißbier alkoholfrei 0,5 l 3,80 €

Hopfenland Pils, Müllerbräu 0,33 l 3,30 €

Radler^{e,i} 0,5 l 3,60 €

Russ^{e,i} 0,5 l 3,80 €

Kaffee

Espresso 1,90 €

Espresso Doppio 3,30 €

Espresso Macchiato 2,00 €

Tasse Kaffee 2,50 €

Cappuccino 3,80 €

Latte Macchiato 3,50 €

Milchkaffee 3,50 €

Heisser Kakao 3,50 €

Portion Sahne 0,50 €

Kaffee mit „Schuss“ 0,40 €
Vanille- Mandel-, Kokos- oder Haselnussirup^{a,b,e,i}