

Speisekarte

Auszug aus der Getränkekarte

Aperitif

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

Offene Weine

Weiß

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

Eine Allergenliste erhalten Sie auf Anfrage von
unserem Personal

Antipasti / Vorspeisen

Pikantes Avocado-Tatar ^(17, 18, 19, 24, d) Burrata, Balsamicozwiebeln, Chili-Marmelade, schwarze Oliven und Pinienkerne	14,50 €
Vitello Tonnato ^(13, 18, 24)	13,50 €
Insel-Vorspeisenvariation ^(23, 24, b)	12,50 €
Oktopussalat ^(13, 19, 24, i) in leichter Zitronensauce mit Paprika	14,50 €
Kürbissuppe , geröstete Kürbiskerne ⁽¹⁸⁾	6,50 €

Salate

Salat Ziegenkäse ^(16, 18, 19, 24) Blatt- und Babyspinatsalat, Walnüsse, Cranberrys, karamellisierte Ziegenkäse, Tropfezwiebeln, Himbeerdressing	14,50 €
Salat-Hähnchen ^(1, 18, 24) Romanasalat, Kirschtomaten, gebratenes Maishähnchen, Kräuter-Croutons, Parmesanspäne, Joghurt-Parmesan-Dressing	14,50 €
Wassermelonensalat, Feta, Kräuter ^(18, 24) Romanasalat, Gurke, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Zitronendressing	11,50 €
Salat mit Pfifferlingen ^(16, 17, 19, 24) Sommersalate, Pfifferlinge, gem. Nüsse und Balsamicodressing	14,50 €

Fisch / Fleisch

Ente ^(2, 9, 18) mit Rotkraut und Kartoffelpüree	19,50 €
Gebratener Seewolf ^(13, 18, 21, 23, 24, f) mit Butterkartoffeln, Butterspinat und Safransauce	22,50 €
Hausgemachter Pulled-Beef Burger ^(1, 9, 19, 21, 23, 24, i) mit Ochsenfleischtomate, Krautsalat, BBQ-Sauce, Chili-Marmelade und hausgemachten Kartoffelchips	17,50 €
Saltimbocca vom Maishähnchen ^(19, 21, 23, 24) Honig-Pfeffersauce, Kartoffeln und Gemüse	18,50 €

Pasta (Fragen Sie nach unseren glutenfreien Nudeln)

Hausgemachte Penne all'arrabbiata ^(1, 12, 23, 24)	10,50 €
Hausgemachte Spaghetti mit Lachs ^(1, 12, 18, 24) Lauch, Zitronen-Thymian-Sauce	18,50 €
Hausgemachte Spaghetti Trüffel ^(1, 12, 13, 18, 24) Butter	19,50 €
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 €
Hausgemachte Penne Tonno ^(1, 12, 13, 18, 24) Thunfisch, Champignons, Zwiebel, Tomaten-Sahnesauce	14,50 €
Penne ^(1, 12, 18, 24) Gemüse, Pesto	12,50 €
Pikantes Mango-Risotto ^(23, 24, 25) Paprika, Jakobsmuscheln	16,50 €

Pinsa Romana

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

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

Dessert

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern ^(1, 10, 18, i) mit Erdbeeren und Vanilleeis	8,50 €
Crêpes ^(1, 12, 16, 18, j) mit Apfel-Zimt-Kompott, Joghurteis, Thymian, Karamell- und Schokosauce	7,00 €
Tiramisu ^(1, 10, 18, 12, i)	5,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne 2 Sorten nach Wahl: Erdbeere, Mango, Vanille, Schokolade, Joghurt, Haselnuss	4,50 €

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 – Val di Prata / Vino Nobile di Montepulciano 2012
Vino 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 di 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 Brocken 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-Berries ⁱ

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 Wolfram ⁱ **0,25 l 2,90 €**
Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber, Mango, Cranberry, Ananas, Kirsche

Saftschorlen ⁱ **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 **0,5 l 3,80 €**
vom Fass, oder leicht

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}