



## Antipasti / Vorspeisen

<b>Bruschetta classica</b> (A) 3 klassische Bruschette mit Tomatenwürfeln und Basilikum	€ 7,50
<b>Antipasto della casa</b> (A/G/H) lassen Sie sich überraschen	€ 19,90
<b>Calamari, gamberetti e zucchini fritti su letto di insalata verde</b> (A/B/D/O) Frittierte Calamari, Shrimps und Zucchini auf grünem Salat an Balsamicosauce	€ 21,90
<b>Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano</b> (G/O/M) Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanraspeln	€ 16,50
<b>Vitello tonnato</b> (C/D/O) Kalbfleischscheiben an feiner Thunfischsauce mit Kapern	€ 15,50
<b>Prosciutto Crudo con Melone</b> Parmaschinken mit Melone	€ 15,90

## Minestre / Suppen

<b>Minestrone</b> (L) italienische Gemüsesuppe	€ 6,40
<b>Crema di pomodoro</b> (L) Tomatensuppe	€ 6,40

## Insalate fresche / Frische Salate *mit Hausdressing*

<b>Insalata mista</b> – Gemischter Salat – (M/O oder G/M/O)	€ 7,20
<b>Insalata caprese di bufala e rucola</b> (G) Büffelmozzarella mit Tomaten auf Rucola an Olivenöl	€ 13,20
<b>Insalata Cesare</b> (A/C/G/O/M) Blattsalat mit Parmesan, gebratenem Speck, Brotwürfeln und Ei	€ 12,90
<b>Insalata di tonno</b> (C/D/O/M) Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven	€ 17,90
<b>Insalata di petti di pollo</b> (O/M oder G/M/O) Gemischter Salat mit Hühnerbrust	€ 17,90



## La pasta fresca hausgemachte Teigwaren

<b>Maccheroni tricolore „La Rustica“</b> (A/C/G/H) mit Parmaschinken, Champignons, Erbsen, Kräutern, Rahmsauce und Parmesan	€ 15,90
<b>Penne all' arrabiata</b> (A/C/G) mit Tomatensauce, Peperoncino, Knoblauch und Parmesan - sehr scharf	€ 13,20
<b>Penne „Michele“</b> (A/C/D/G) mit Thunfisch, Cherrytomaten, Rucola und Parmesanraspeln	€ 16,20
<b>Lasagne alla casalinga</b> (A/C/G/L) mit Bolognese, Tomatensauce, Bechamel und mit Parmesan gratiniert	€ 13,90
<b>Cannelloni con ricotta e spinaci</b> (A/C/G) Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt an Tomatensauce, Bechamel und mit Parmesan gratiniert	€ 14,90
<b>Tortelloni con funghi porcini</b> (A/C/G) Teigwaren mit Steinpilzfülle an Butter und Salbei mit Parmesanraspeln	€ 16,90
<b>Tortellini prosciutto e panna</b> (A/C/G) Tortellini mit Schinkenrahmsauce	€ 13,90
<b>Tagliolini con broccoli</b> (A/C/G/H) Feine Bandnudeln mit Broccoli, Pinienkerne, Knoblauch, Olivenöl und Parmesan	€ 13,90
<b>Gnocchi „Nonno“</b> (A/C/G) mit Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten und Basilikum	€ 14,50

Wir servieren Ihnen auch kleinere Portionen unter Abzug von € 1,50

## Risotti

<b>Risotto ai funghi porcini</b> (O/G) Steinpilzrisotto	€ 19,90
<b>Risotto „della casa“</b> (O/B/G) mit Safran, Shrimps und 2 Garnelen	€ 21,50



## La pasta Teigwaren

<b>Spaghetti pomodoro o bolognese</b> (A/C/G/L) mit Tomatensauce oder Fleischsauce	€ 9,90 bzw. € 12,90
<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> (A/C) mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	€ 12,20
<b>Spaghetti carbonara</b> (A/C/G) mit Speck, Ei und Parmesan	€ 13,20
<b>Spaghetti pescatora</b> (A/C/G/B/R) mit Tomaten und frischen Meeresfrüchten	€ 21,90

Wir servieren Ihnen auch kleinere Portionen unter Abzug von € 1,50

## Per gli amanti del mare für Liebhaber der Meeresfische

<b>Gamberoni alla griglia con insalata mista</b> (B) Garnelen vom Grill mit gemischtem Salat	€ 31,90
<b>Calamari alla griglia con aglio e insalata mista</b> (D/O/M) Tintenfische vom Grill mit Knoblauch, dazu gemischter Salat	€ 28,50
<b>Salmone „Giuseppe“ con risotto</b> (A/G/D/H) Lachs mit Zucchiniestreifen, Cherrytomaten und Parmesan gratiniert, dazu Risotto 25 Minuten Wartezeit	€ 29,90



## Le pizze - col fuoco a legna Pizza vom Holzfeuer

<b>Knoblauchpizza</b> (A/G/H) Tomatensauce, Knoblauch, Pestosauce, Parmesankäse	€ 9,50
<b>Marinara</b> (A) Tomatensauce, Knoblauch, Oregano	€ 7,20
<b>Margherita</b> (A/G) Tomatensauce, Mozzarella, frischer Basilikum	€ 10,30
<b>Napoli</b> (A/G/D) Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven	€ 13,20
<b>Funghi</b> (A/G) Tomatensauce, Mozzarella, Champignons	€ 12,40
<b>Prosciutto</b> (A/G) Tomatensauce, Mozzarella, Schinken	€ 13,20
<b>Salami</b> (A/G/L) Tomatensauce, Mozzarella, Salami	€ 13,40
<b>Prosciutto funghi</b> (A/G) Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons	€ 13,80
<b>Calzone originale</b> (A/G) Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons - geschlossen	€ 13,80
<b>Quattro stagioni</b> (A/G) Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven	€ 14,50
<b>Donatella</b> (A/G/L/O) Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Salamino (scharfe Salami), Pfefferoni, Oliven	€ 16,90
<b>Paesana</b> (A/G) Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Spinat, Knoblauch	€ 14,50
<b>Toni - scharf</b> (A/G/L) Tomatensauce, Mozzarella, Salamino (scharfe Salami), Paprika, Peperoncino, Zwiebel	€ 13,90
<b>Gino</b> (A/G/L) Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Paprika, Zwiebel, Parmesanraspeln	€ 16,90

Wir servieren auch kleine Pizze unter Abzug von € 1,10



**Pizze sind auch glutenfrei erhältlich mit Aufpreis von € 1,50**

<b>Formaggi</b> (A/G) Tomatensauce, Mozzarella, vier Käsesorten	€ 14,20
<b>Vesuvio</b> (A/C/G/L) Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Schinken, Zwiebel, Ei, Knoblauch	€ 16,20
<b>Elisa</b> (A/D/G) Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Spinat, Cherrytomaten	€ 15,90
<b>Colosseo</b> (A/D/G) Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	€ 13,70
<b>Vegetariana</b> (A/D) Tomatensauce, Mozzarella, Brokkoli, Paprika und Champignons	€ 14,20
<b>Campana - scharf</b> (A/G/L) Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Peperoncino, Knoblauch	€ 13,30
<b>Hawaii</b> (A/G/O) Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas	€ 13,50
<b>La Rustica</b> (A/G/L) Tomatensauce, Mozzarella, Salamino (scharfe Salami), Gorgonzola	€ 14,80
<b>Frutti-di-mare</b> (A/B/D/G/R) Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch	€ 17,90
<b>Zio Rocco</b> (A/G) Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesanraspeln	€ 16,50
<b>Luca</b> (A/G/H/L) Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Champignons, Zwiebel, Pesto, Rucola und Parmesanraspeln	€ 17,20
<b>Turi</b> (A/G/L) Tomatensauce, Cherrytomaten, Mozzarella, Salamino (scharfe Salami), Rucola und Parmesanraspeln	€ 16,50
<b>Bufala</b> (A/G/H/L) Tomatensauce, Büffelmozzarella, Pesto, Rucola	€ 15,90
<b>Emilia</b> (A/G) Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola und Parmesanraspeln	€ 14,20

Wir servieren auch kleine Pizze unter Abzug von € 1,10



# Le carni - Fleischgerichte

## dalla griglia - vom Grill

**Bistecca di pollo** - Hühnerbrust - (G/O) € 17,90

**Grigliata mista di carne** - Grillteller - (G/O) € 25,50

I nostri contorni a scelta - Beilagen nach Wahl:  
Pommes Frites, Tagliatelle (A/C), Gemüse (L) oder Bratkartoffeln

**Tagliata di manzo su letto di rucola  
con scaglie di parmigiano** (G/M) € 31,90

Entrecotescheiben auf Rucola, Parmesanraspeln an Balsamicosauce

## dalla padella - aus der Pfanne

**Bocconcini di pollo al limone con zucchine e tagliatelle** (A/C/G) € 20,90

Hühnerbrust an Zitronen-Zucchini-Rahmsauce, dazu Bandnudeln

**Piccata di maiale alla milanese con spaghetti** (A/C/G) € 18,90

Schweineschnitzel in Ei und Käsepanade mit Tomatenspaghetti



## È per i nostri più piccini

### Kindermenü

<b>Spaghetti pomodoro</b> (A/C) <b>con gelato</b> (C/H/O) Tomatenspaghetti, als Dessert Eis	€ 9,50
<b>Pizzettina</b> (A/G) <b>con gelato</b> (C/H/O) Mini Pizza, als Dessert Eis	€ 9,90
<b>Scaloppina di maiale alla milanese</b> (A/C/G) <b>con gelato</b> (C/H/O) Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes, als Dessert Eis	€ 10,90

## Formaggi - Käse

<b>Misto</b> (G/A) gemischter Käse	€ 14,50
---------------------------------------	---------

## Ed ora i nostri dolci

### Süss-Speisen

<b>Tiramisu</b> (A/C/G/O)	€ 7,20
<b>Schiuma al cioccolato</b> (A/C/G/O) Schokomousse	€ 7,20
<b>Profiteroles</b> (A/C/G/H) 2 Stk. Profiteroles mit Vanilleeis	€ 7,90
<b>Panna cotta</b> (A/C/G) mit warmen Waldbeeren, Schoko- oder Karamellsauce	€ 7,20
<b>Piatto di dessert misto</b> (A/C/G/H/F/O) gemischter Dessertteller	€ 14,90
<b>Macedonia di frutta fresca con gelato di vaniglia e panna</b> (G/O/C/H) frischer Fruchtsalat mit Maraschino aromatisiert, dazu Vanilleeis und Sahne	€ 9,50



# Gelato goloso fatto in casa

## ↳ Hausgemachtes Eis

<b>Tartufo Nero o Pistacchio</b> (G/H) Trüffel-Eisdessert Schoko-Nuss mit Schokokern oder Pistazie mit Schokokern	€ 7,80
<b>Gemischtes Eis</b> (A/C/E/G/H) 3 Kugeln Eis mit Sahne ohne Sahne	€ 6,50 € 6,00
<b>Eiskaffee gerührt</b> (A/C/G) Vanilleeis mit gekühltem Kaffee gerührt mit Sahne	€ 7,80
<b>Heiße Liebe</b> (A/C/G/H) Vanilleeis mit warmen Himbeeren, Sahne und Mandeln	€ 8,00
<b>Cup Dänemark</b> (A/E/C/G) Vanilleeis mit warmer Schokosauce, Sahne und Mandeln	€ 7,50
<b>Bananensplit</b> (A/E/C/G) Vanille- und Bananeneis mit Bananenhälften, Mandeln, Schokosauce und Sahne	€ 8,00
<b>Sekt Zitrone</b> (0) Zitronensorbet mit Sekt und Hollundersirup	€ 8,00
<b>Stracciatellabecher</b> (A/C/F/G/O) Stracciatellaeis mit Eierlikör, Bananen und Sahne	€ 8,00
<b>Schokoküchlein</b> (A/C/H) Schokokuchen mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne	€ 6,80
<b>Latte Macchiato becher</b> (A/C/G) Kaffee- und Vanilleeis mit Karamellsauce und Sahne	€ 7,80
<b>Affogato</b> (A/G) 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso	€ 5,00
<b>Kinderbecher</b> (A/C/G) Zwei Kugeln Eis mit Smarties und Sahne	€ 5,50



Allergene: kann Spuren von Gluten, Soja, Ei, Erdnüssen und Sesam enthalten!

# Getränke



La Rustica



## Aperitivos

<b>Prosecco</b> (0)	€ 4,40
<b>Prosecco mit Holler</b> (0)	€ 4,60
<b>Aperol - Soda</b> (0)	€ 4,80
<b>Campari Orange</b> (0)	€ 5,80
<b>Campari Soda</b> (0)	€ 4,80
<b>Martini Bianco</b> (0)	€ 4,40
<b>Sanpellegrino Bitter, alkoholfrei</b>	€ 4,50
<b>Sanpellegrino Bitter mit Soda</b>	€ 5,20

## Biere vom Huber Bräu

<b>Bier St. Johanner Original vom Fass</b> (A)	0,2	€ 3,50
<b>Bier St. Johanner Original vom Fass</b> (A)	0,3	€ 4,20
<b>Bier St. Johanner Original vom Fass</b> (A)	0,5	€ 5,30
<b>Radler</b> (A)	0,3	€ 4,20
<b>Radler</b> (A)	0,5	€ 5,30
<b>Hefe Weizen hell</b> (A)	0,35	€ 4,40
<b>Hefe Weizen hell, dunkel oder alkoholfrei</b> (A)	0,5	€ 5,40
<b>Huber alkoholfrei 0,0 %</b> (A)	0,5	€ 5,20
<b>Moretti Flasche</b> (A)	0,33	€ 4,40
<b>Moretti Flasche</b> (A)	0,66	€ 7,00



## Rotweine offen 1/8 Lt.

### **Primitivo - Piluna Salento IGT (0)**

€ 4,90

Dunkelrot-Violett in Farbe, Aroma erinnert an reife rote Früchte (Pflaumen und Kirschen) sowie Schwarzkirsch- und Maraskakirschmarmelade, das sich zu floralen Noten von Veilchen und Gewürzen mit Anklängen von Pfeffer und Vanille weiterentwickelt. Am Gaumen ist er geschmeidig und konzentriert, warm, mit der genau richtigen Menge an Tanninen, guter Struktur und einem langen Abgang, der an rote Beerenmarmelade und Lakritz erinnert.

### **Chianti - Classico - D.O.C.G. (0)**

€ 4,70

Rocca delle Macie, Vernaiolo Chianti

Im Glas ein lebendiges Rubinrot mit purpurnen Reflexen.

Die Aromen erinnern an rote Beeren. Auch deutliche Kirschnoten sind charakterisch.

Frischer Geschmack, gute Struktur, saftig, samtig und fruchtig.

### **Lambrusco di Modena - D.O.C (0)**

€ 4,40

Schwach rubinrote Farbe, spritzig mit intensiven Aromen von reifen roten Früchten. Der Geschmack ist lieblich mit der richtigen Säure.

### **Merlot - D.O.C. (0)**

€ 4,90

Formentini dal Collio

Drückt im Mund eine bemerkenswerte Fülle aus, mit weichen und gut integrierten Tanninen, die zu einem vollen und harmonischen Körper verschmelzen.

### **Blauer Zweigelt (0)**

€ 3,90

- aus Niederösterreich

Blauer Zweigelt - trocken

fruchtiger, angenehmer Rotwein

### **G'spritzter süß (0)**

€ 4,20

### **G'spritzter sauer (0)**

€ 3,90

## Roséwein offen 1/8 Lt.

### **Wagentristl Rosé (0)**

€ 5,30

Rosé vom Blaufränkischen

Farbe hellrosa, Bukett frisch und animierend würzig mit Aromen von roten Beeren.



## Weissweine offen 1/8 Lt.

<b>Grüner Veltliner</b> (0)	€ 3,90
vom Weingut Urbanihof Qualitätswein, duftig, klassisch, traditioneller Ausbau, trocken	
<b>Weißburgunder</b> (0)	€ 4,90
Weingut Assigal elegant, feine florale Fruchtnoten, straffe Textur, am Gaumen deutliche Kräuterwürze	
<b>Pinot Grigio</b> (0)	€ 4,40
vom Weingut Colli Vicentini, Venetien, Italien trockener Weißwein, ausdrucksstarker Duft, strohgelb	
<b>G'spritzter süß</b> (0)	€ 4,20
<b>G'spritzter sauer</b> (0)	€ 3,90
<b>Aperol Spritz</b> (0)	€ 7,50
<b>Veneziano</b> (0)	€ 7,90
<b>Hugo</b> (0)	€ 7,50

## Prosecco

<b>Prosecco Asolo Superiore D.O.C.G.</b> (0)	0,75	€ 36,00
Brut Millesimato - Bogna		



# Alkoholfreie Getränke

<b>Coca-Cola, Mezzo Mix</b>	0,2	€ 3,00
	0,4	€ 4,80
<b>Almdudler, Coca-Cola Zero, HULI Orange, HULI Zitrone</b>	0,35	€ 3,80
<b>Eistee Pfirsich oder Zitrone, Dose San Benedetto</b>	0,33	€ 3,60
<b>Lemon Soda Dose</b>	0,33	€ 3,60
<b>Gasteiner Mineral mit oder ohne Kohlensäure</b>	0,33	€ 3,50
	1,0	€ 6,80
<b>San Pellegrino Mineral mit Kohlensäure</b>	0,75	€ 6,40
<b>Aqua Panna Mineral ohne Kohlensäure</b>	0,75	€ 6,40
<b>Mineral mit frischer Zitrone</b>	0,33	€ 3,70
<b>Soda</b>	0,25	€ 2,20
	0,5	€ 4,00
<b>Soda mit frischer Zitrone</b>	0,2	€ 2,50
	0,4	€ 4,00
<b>Holler- oder Himbeer-Soda</b>	0,3	€ 3,00
	0,5	€ 4,30
<b>Holler- oder Himbeer-Leitungswasser</b>	0,3	€ 2,30
	0,5	€ 3,50
<b>Orangen-, Apfelsaft <sup>(0)</sup> pur</b>	0,2	€ 3,20
<b>Orangen-, Apfelsaft <sup>(0)</sup> gespritzt</b>	0,2	€ 2,80
	0,4	€ 4,60
<b>Rauch-Säfte Flascherl <sup>(0)</sup></b>		
<b>Johannisbeer, Marille, Mango pur</b>	0,2	€ 3,50
<b>Johannisbeer, Marille, Mango gespritzt</b>	0,4	€ 4,60
<b>Tonic Water, Bitter Lemon</b>	0,2	€ 3,50
<b>Leitungswasser</b>	0,4	€ 0,50



## Heisse Getränke

<b>Kaffee Hag</b> (G)	€ 3,40
<b>Espresso macchiato</b> (G)	€ 3,40
<b>Espresso</b> (G)	€ 3,20
<b>Espresso corretto</b> (G/O)	€ 5,80
<b>Doppelter Espresso</b> (G)	€ 4,50
<b>Kaffee</b> (G)	€ 3,40
<b>Cappuccino mit Milchschaum</b> (G)	€ 3,80
<b>Cafe latte</b> (G)	€ 4,50
<b>Irish Coffee</b> (G/O)	€ 7,20
<b>Heiße Schokolade</b> (A/G) dampferhitzte Milch	€ 4,80
<b>Tee mit Zitrone</b>	€ 3,70
<b>Tee mit Rum</b> (O)	€ 5,80
<b>diverse Tee's</b>	€ 3,50