

**BIER** <sup>(1)</sup>

Peroni	0,33	4,20
Warsteiner Radler	0,33	4,20
Warsteiner alkoholfrei	0,33	4,20

**SPRIZZ**

„Inge“ Ginger Sprizz		7,50
Aperol <sup>(a,h)</sup> / Campari Sprizz		7,50
Weinschorle <sup>(e)</sup>		4,80

**DRINKS**

Gin Tonic		9,50
Vodka Gingerbeer / Lemon		9,50
Negroni		9,50

**FEIN**

Grappa Poli moscato	2cl	5,50
Averna	2cl	4,50
Limoncello <sup>(a)</sup>	2cl	3,50

**SAFT**

Apfel naturtrüb	0,25	2,80
Schorle	0,5	4,40

**SOFT**

Biozisch	0,33	3,50
Kombucha Bouche	0,33	4,50
Coca-Cola / light/ zero <sup>(a,f,g,i)</sup>	0,2	2,80
Gefiltertes Wasser mit / ohne	1,00	6,50

**by the glass (0.125l)**
**Fizz**

2016	<b>Crémant d'Alsace (WB)</b> , Marc Krydenweiss, Elsass/Frankreich	€ 6,5
NV	<b>Perrier Jouet Grand Brut</b> , Maison Perrier Jouet, Champagne/Frank.	€ 13

**Pink**

2020	<b>Pomponette Rosé (CI/GR/SY)</b> , Domaine de Sulauze, Provence/Fr.	€ 5,5
------	--	-------

**White**

2020	<b>Grauburgunder Herrenstück</b> , Holger Koch, Baden/Deutschland	€ 6,5
2018	<b>Friulano Corte Marie</b> , Thomas Kitzmüller, Friaul/Italien	€ 5,0
2018	<b>Muschelkalk Weiß (GV/WB/WR)</b> , Lichtenberger&González, BGL/Ö.	€ 6,0

**Red**

2018	<b>Rosso Assai Sangiovese</b> , Tenuta Luiano, Toskana/Italien	€ 5,0
2019	<b>Pinot Noir Herrenstück</b> , Holger Koch, Baden/Deutschland	€ 7,5

**Fizz**

2016	<b>Crémant d'Alsace (WB)</b> , Marc Krydenweiss, Elsass/Frankreich	€ 42
2019	<b>Bubbles Pet Nat (BF)</b> , Lichtenberger&González, Burgenland/Ö.	€ 52
NV	<b>Prosecco DOC Brut</b> , Belussi, Valdobbiadene/Italien	€ 29
NV	<b>Ruinart Brut Rosé</b> , Maison Ruinart, Champagne/Frankreich	€150
NV	<b>Ruinart Brut Blanc de Blanc</b> , Maison Ruinart, Champagne/Frank.	€150
NV	<b>Perrier Jouet Grand Brut</b> , Maison Perrier Jouet, Champagne/Frank.	€ 90
NV	<b>Cider Bellondie</b> , Fruktstereo, Malmö/Schweden	€ 29

**Pink**

2020	<b>Cuvée M de Minuty (GR/CI/TI)</b> , Château Minuty, Provence/Frankr.	€ 36
2020	<b>Pomponette Rosé (CI/GR/SY)</b> , Domaine de Sulauze, Provence/Fr.	€ 32
2019	<b>Muschelkalk Rosé (PN/BF/ZW)</b> , Lichtenberger&González, BGL/Ö.	€ 32
2019	<b>Himmerl auf Erden Rosé (CF)</b> , Christian Tschida, Burgenland/Ö.	€ 58
2019	<b>Brutal Rosé (RÖ)</b> , Gut Oggau, Burgenland/Österreich	€ 52
2018	<b>Winifred Rosé (BF/ZW)</b> , Gut Oggau, Burgenland/Österreich	€ 44

## White

2018	<b>Riesling Jacobus</b> , Peter Jacob Kühn, Rheingau/Deutschland	€ 39
2016	<b>Riesling „Frühtau“</b> , Emrich-Schönleber, Nahe/Deutschland	€ 55
2020	<b>Grauburgunder Herrenstück</b> , Holger Koch, Baden/Deutschland	€ 35
2019	<b>Silvaner Alte Reben</b> , Carsten Saalwächter, Rheinhessen/Deutsch.	€ 40
2019	<b>Tonsur (MT/WB/CH/SI)</b> , Pranzegg (Martin Gojer), Südtirol/Italien	€ 48
2016	<b>Caroline (SB/CH/VI/MZ)</b> , Pranzegg (Martin Gojer), Südtirol/Italien	€ 70
2020	<b>Friulano Corte Marie</b> , Thomas Kitzmüller, Friaul/Italien	€ 26
2018	<b>Friulano Collio</b> , Thomas Kitzmüller, Friaul/Italien	€ 32
2018	<b>Mâcon Solutr�-Pully Sur le Mont (CH)</b> , Dom. Cheveau, Burgund/Fr.	€ 40
2018	<b>Vir�-Clesse Quintaine (CH)</b> , Marc Guillemot, Burgund/Frank.	€ 72
2020	<b>Sauvignon Blanc Kalk&amp;Kreide</b> , Armin Tement, Südsteiermark/�ster.	€ 35
2018	<b>Muschelkalk Weiß (GV/WB/WR)</b> , Lichtenberger&Gonz�lez, BGL/�.	€ 32
2016	<b>Weißburgunder</b> , Lichtenberger&Gonzalez, Burgenland/Österreich	€ 52
2019	<b>Himmel auf Erden Weiß (SR/WB)</b> , Christian Tschida, Burgenland/�.	€ 58
2018	<b>Theodora Weiß (GV/WR)</b> , Gut Oggau, Burgenland/Österreich	€ 44

## Red

2019	<b>Pinot Noir Herrenstück</b> , Holger Koch, Baden/Deutschland	€ 45
2018	<b>Spätburgunder R</b> , Carsten Saalwächter, Rheinhessen/Deutschland	€100
NV	<b>Vino Rosso Leggero</b> , Pranzegg (Martin Gojer), Südtirol/Italien	€ 38
2019	<b>Kepos</b> , Ampeleia, Toskana/Italien	€ 45
2018	<b>Rosso Assai Sangiovese</b> , Tenuta Luiano, Toskana/Italien	€ 26
2016	<b>Chianti Classico Riserva</b> , Tenuta Luiano, Toskana/Italien	€ 56
2017	<b>Tignanello (SG/CS/CF)</b> , Marchesi Antinori, Toskana Italien	€195
2017	<b>Sassicaia (CS/CF)</b> , Tenuta San Guido, Toskana/Italien	€340
2016	<b>Ornellaia (ME/CS/CF/PV)</b> , Tenuta dell Ornellaia, Toskana/Italien	€340
2017	<b>Il Nebbio DOC</b> , Pio Cesare, Piemont/Italien	€ 75
2011	<b>Barbaresco Basarin DOCG</b> , Marco e Vittorio Adriano, Piemont/Ital.	€ 90
2010	<b>Barolo Pajana DOCG</b> , Domenico Clerico, Piemont/Italien	€165
2008	<b>Barolo Pajana DOCG</b> , Domenico Clerico, Piemont/Italien	€165
2018	<b>Côtes de Brouilly</b> , Alex Foillard, Beaujolais/Frankreich	€ 65
2019	<b>Himmel auf Erden Rot (ZW/CS)</b> , Christian Tschida, Burgenland/�.	€ 58
2018	<b>Kapitel I (CF)</b> , Christian Tschida, Burgenland/Österreich	€ 58
2016	<b>Nepomuk (BF/PN)</b> , Kloster am Spitz, Burgenland/�.	€ 38
2018	<b>Merlot „Salzberg“</b> , Gernot Zechmeister, Burgenland/�.	€ 42

# Standard *serious* pizza

## STARTER

### **Fresella con Burrata | 1.50**

Klassisch süditalienisches Antipasto aus doppelgebackenem Brot, serviert mit marinierten Tomaten und Burrata

## + DESSERT

### **Tiramisu 6.50** (3,4,g)

### **Calzone dolce** mit Nutella **7.00** (1,4,6,7)

**Marinara 8.80** <sup>1</sup>

Tomatensauce, Knoblauch, Olivenöl, Oregano

**+ Alici** **+2.50** <sup>2</sup>

**+ Burrata** **+4.50** <sup>2</sup>

**Margherita 9.80** <sup>1,4</sup>

Tomatensauce, Fior di Latte, Parmigiano, Basilikum, Olivenöl

**+ Salame/Salame piccante** **+2.50**

**+ Bufala** **+2.50**

**+ frische Champignons** **+2.50**

**+ Prosciutto Cotto** **+2.50**

**Vegana 13.50** <sup>1</sup>

Tomatensauce, Gemüse

**L'Ape che punge (bianca) 13.80** <sup>1,4</sup>

Büffelmozzarella, Spianata piccante, Chili-Honig, Basilikum

**Tartufo e Cardoncelli (bianca) 21.50** <sup>1,4</sup>

Provolone, Kräutersaitling, schwarzer Trüffel, Thymian, Olivenöl

**+ Prosciutto Cotto** **+2.50**

**Nduja 14.00** <sup>1,4</sup>

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Nduja, Zwiebel, Basilikum, Olivenöl

**Calzone 15.00** <sup>1,4</sup>

Ricotta, Provola, Tomatensauce, Ciccioli, Salame, Pfeffer, Parmigiano, Olivenöl

**Calzone veggie 15.00** <sup>1,4</sup>

Provola, Tomatensauce, Gemüse, Parmigiano, Olivenöl

**la Bresaola (bianca) - (optional mit Tomatensauce) 16.50** <sup>1,4</sup>

Büffelmozzarella, Bresaola, Rucola, Basilikum, Parmigiano, Olivenöl, Zitrone

**Polpette napoletane 15.50** <sup>1,4</sup>

Tomatensugo, Rindfleischbällchen, Fior di Latte, Ricotta gefüllter Teigrand, Olivenöl

**Violetta (bianca) 16.00** <sup>1,4</sup>

Porchetta, violette Kartoffel, Provola, Pastinake, Rosmarinöl

**Magdalena 14.00** <sup>1,4</sup>

Melanzane a funghetto, Provola, Salsiccia, Olivenöl, (veg: -2€)

**Ortolana 14.00** <sup>1,4</sup>

Tomatensauce, Gemüse, Fior di Latte

**Pumpkin 15.50** <sup>1,4</sup>

Kürbis, Salsiccia, Fior di Latte, Kürbiskerne, Pecorinofondue (veg: -2€)