



— ITALIAN
CASUAL —
— DINING

Frühling 2.2024 —

UNS.NOI.US

UNSER ZIEL: EIN GEMÜTLICHES
RESTAURANT, IN DEM SICH JEDER
GAST WOHLFÜHLT. ALS
FAMILIENUNTERNEHMEN IST ES UNS
WICHTIG, DASS UNSERE GÄSTE NICHT
NUR KÖSTLICHE SPEISEN UND
GETRÄNKE GENIESSEN KÖNNEN,
SONDERN AUCH EINE ANGENEHME
ZEIT IN UNSERER GESELLSCHAFT
VERBRINGEN UND DEN ABEND IN
VOLLEN ZÜGEN GENIESSEN KÖNNEN.
WIR MÖCHTEN, DASS JEDER GAST
ZUFRIEDEN UND GLÜCKLICH UNSER
LOKAL VERLÄSST UND SICH AUF
SEINEN NÄCHSTEN BESUCH BEI UNS
FREUT.



Madam of the house
Susan Gorizia

-

Kitchen Boss
Umberto Gorizia

EINE VIELFALT AN KULINARISCHEN OPTIONEN

GENIESSEN SIE BEI UNS EINE FÜLLE VON KULINARISCHEN OPTIONEN UND WÄHLEN SIE AUS EINER VIELZAHL VON SPEISEN. WÄHLEN SIE ZWISCHEN 3-, 4-, 5- ODER 6-GÄNGE-MENÜS ODER BESTELLEN SIE À LA CARTE, GANZ NACH IHREM GESCHMACK.

WENN SIE JEDOCH EINE ENTSPANNTE ATMOSPHÄRE BEVORZUGEN, EMPFEHLEN WIR IHNEN, SICH ZURÜCKZULEHNEN UND DEN ABEND ZU GENIESSEN, OHNE SICH GEDANKEN DARÜBER MACHEN ZU MÜSSEN, WELCHE GERICHTE ALS NÄCHSTES BESTELT WERDEN SOLLEN. LASSEN SIE SICH ZEIT UND SEIEN SIE GESPANNT AUF DIE KÖSTLICHEN SPEZIALITÄTEN, DIE UNSER KÜCHENCHEF UMBERTO FÜR SIE ZUBEREITET HAT.

UM JEDOCH DAS VOLLSTÄNDIGE KULINARISCHE ERLEBNIS ZU GENIESSEN, EMPFEHLEN WIR IHNEN, EIN MENÜ ZU WÄHLEN. MIT EINEM MENÜ KÖNNEN SIE NICHT NUR VERSCHIEDENE GERICHTE AUSPROBIEREN, SONDERN AUCH EINE SORGFÄLTIG AUF EINANDER ABGESTIMMTE ABFOLGE VON GESCHMACKSRICHTUNGEN UND TEXTUREN ERLEBEN.

AKTUALISIERUNG DER SPEISEKARTE JE NACH SAISON UND MARKTANGEBOT, UM SICHERZUSTELLEN, DASS STETS FRISCHE UND QUALITATIV HOCHWERTIGE GERICHTE SERVIERT WERDEN.

the FREE HAND MENÜ

unsere Highlight

In der traditionellen italienischen Osteria verkörperte der "Oste" als Meister der Transformation das Wesen des Kochens. Er nutzte die Zutaten, die uns die Erde schenkte, um kulinarische Meisterwerke zu erschaffen. Hierbei wusste er genau, welche Aromen und Texturen er perfekt kombinieren musste, um unvergessliche Geschmackserlebnisse zu schaffen. Das Beste daran? Es gab kein vorgegebenes Menü! In der Osteria war es üblich, dass der "Oste" jedes Mal etwas Neues und Aufregendes kreierte. Wer braucht schon ein Menü, wenn man einen talentierten "Oste" hat, der die Erde in eine kulinarische Leinwand verwandeln kann? Lasst uns also zurück zu unseren Wurzeln gehen und uns von der Kreativität des "Oste" inspirieren lassen.

Vertraut IHR uns

Susan & Umberto

4 Gänge 67	ohne Fisch/Fleisch 57	4 Gl. Wein 0,139
5 Gänge 77	ohne Fisch/Fleisch 67	5 Gl. Wein 0,147
6 Gänge 87	ohne Fisch/Fleisch 77	6 Gl. Wein 0,156

Bitte beachten Sie, dass das Freihandmenü nur tischweise bestellt werden kann. Ausgenommen sind Fälle von Unverträglichkeiten, Allergien und Veganismus, bei denen individuelle Bestellungen möglich sind.

the
GRAVITY MENÜ
& A L Á C A R T E

*Entdeckung neuer
Geschmacksrichtungen*

Marinierte Blau Garnele
Bärlauch. Sauerampfer. Weiß Löwenzahn
29
APFEL-KALAMANSI SAFT - BRANDHOF SAFTMANUFAKTUR

Artischocke
Sellerie. Limette. Wasabi & Kräuter ✓
15
HIMBEEREN SAFT - BRANDHOF SAFTMANUFAKTUR

Wachtel-Brust
Spinat. Hoisin-Sauce
19
SCHEUREBE 2022 - WAGNER STEMPEL

Gefüllte kartoffeln-Gnocchi ✓
Weißer Spargel. Kamille. Kaffee
22
SAUVIGNON BLANC - P. KUHN

Kurz Gebratene Schwertfisch
Zucchini alla Scapece. Rucola-Emulsion. Pinienkerne
34
IL FIORE - LANGHE DOC - BRAIDA

Rosa Gebratene Kalbsrücken
Dreierlei Süßkartoffeln. Aglio, Olio e peperoncino-Brösel.
Jus mit Fisch Touch
36
CHIANTI CLASSICO PEPPOLI - ANTINORI

Kirsche & Pistazien
Tiramisu 20.24
12
PASSITO SICILIANO

— — — — —
VORSPEISEN
— — — — —
PASTA
— — — — —
HAUPTGANG
— — — — —
DESSERT
↓

3 Gänge 54	3 Gl. Wein 0,131
4 Gänge 67	4 Gl. Wein 0,139
5 Gänge 77	5 Gl. Wein 0,147
6 Gänge 87	6 Gl. Wein 0,156

IN MENÜPREIS INBEGRIFFEN:
HAUSGEMACHTES BROT. AUFSTRICH.
OLIVENÖL AUS EIGENE OLIVENPLANTAGE IN APULIEN

— alla —
M A M M A
M E N Ü & A L Á C A R T E

*Eine bescheidene Auswahl von 5.333
kulinarischen Spezialitäten aus Italien.*

Vitello Tonnato
Gegarte Kalbs. Thunfischsoße.
16

GRAN CUVÉE ROSÉ 4 MAL 5 - WEINHOF WALDSCHÜTZ

Erbsen-Cremesuppe
Gorgonzola-Fondue. Pane Carasau. Mostarda di Cremona. ✓
12

SCHEUREBE 2022 - WAGNER STEMPEL

Calamarata
Pulpo. Oliven. Kapern. Tomaten
19

SAUVIGNON BLANC - P. KUHN

Branzino di Orbetello
Wolfbarsch aus Orbetello in Meditteranes Fisch-Sud
34

ISOLA BIANCA VERNACCIA 2022- TERUZZI

gegrillte Lammhüfte
Mangold. Radieschen. Yoghurt-Minze.
32

ALEXANDER ROTBIER - RODENBACH - BELGIEN

Meringata alle Fragole
Erdbeeren. Tomaten. Basier. Amaranth
12

MOSCATO D'ASTI - PRUNOTTO

— ANTIPASTO —
ZUPPA —
— PRIMO —
— SECONDI —
— DOLCE —
↓

3 Gänge 47	3 Gl. Wein 0,131
4 Gänge 57	4 Gl. Wein 0,139
5 Gänge 67	5 Gl. Wein 0,147
6 Gänge 77	6 Gl. Wein 0,156

IN MENÜPREIS INBEGRIFFEN:
HAUSGEMACHTES BROT. AUFSTRICH.
OLIVENÖL AUS EIGENE OLIVENPLANTAGE IN APULIEN

only
A L Á C A R T E

i Risotti

DER VON UNS VERWENDETE CARNAROLI REIS WIRD IM VENETO VON MERACINQUE HERGESTELLT.

DIE KÖRNER WERDEN DURCH STEINMAHLUNG VERARBEITET, OHNE ZUSATZ VON KONSERVIERUNGSMITTELN ODER ANDEREN ZUSATZSTOFFEN. KOCHZEIT 20-25 MIN.

Spargel-Risotto
Carpaccio von Wolfbarsch. Himbeeren. Dill
25

le Paste

DIE PASTA, DA WIR BENUTZEN, IST VON PASTIFICIO MARULO HANDWERKLICH HERGESTELLTE NUDELN AUS TORRE ANNUNZIATA 100% ITALIENISCHER WEIZEN & BRONZEZEZOGEN DIE KOCHZEIT VARIERT JE NACH FORMAT ZWISCHEN 15 UND 22 MINUTEN.

Maccheroni all'Amatriciana
Guanciale di Amatrice. Zwiebel. Tomaten. Pecorino
16

la Carne

Tagliata di Manzo
250 g Beef-Steak. Rucola. Parmesan
35

i Dolci

Klassik Tiramisú a lá Minute`s
11

Selektion von Käse
aus Italien & Österreich
17

unsere
**GASTRONOMISCHE
PARTNER**

Thank you

FISCH	Michi Frische Fisch Naturpark Münzer Oberland - Weiz Fischzucht Putzachhof Schwoich
RIND	Ochs am Berg Bad Hering Wengangusta - Bio Angus Werfenweng
GEMÜSE	Gourmet Boutique Kufstein
PASTA & REIS	Pastificio Marulo Torre Annunziata - Napoli Meracinque Riso Villafranca di Verona
KÄSE	Bio Käserei Walchsee Walchsee Passione Toscana Castiglione della pescaia
INTERNATIONAL PRODUKTE, MEERFISCH, BIO & MORE	Rungis Express Salzburg BioGast Wien Metro Innsbruck

