



PICCOLA COLAZIONE | LIGHT BREAKFAST (8.30 – 11.00)

- Cappuccino mit Croissant A G F N C** € 3,90
Cappuccino and croissant
- Glas Prosecco zu einem Frühstück O** € 1,90
Glass of Prosecco with a breakfast

FRÜHSTÜCK | BREAKFAST (8.30 – 15.00)

- Frühstück mit Ei A C G** € 3,10
Semmel mit Butter und ein weiches Ei
Roll with butter and a soft-boiled egg
- X-Celsior Frühstück A G F N C O E G** € 4,80
Glas frischer Orangensaft, Croissant mit Butter und Marmelade oder Honig oder Nutella
Glass of fresh orange juice, croissant with butter and jam, honey or Nutella
- Steffl Frühstück A C G** € 4,40
Zwei Semmeln mit Butter und zwei Eier im Glas
Two rolls with butter and two soft-boiled eggs in a glass
- Wiener Frühstück A G F N C O E H** € 4,80
Glas frischer Orangensaft, zwei Semmeln mit Butter und Marmelade, oder Honig oder Nutella
Glass of fresh orange juice, two rolls with butter and jam, honey or Nutella
- Frühstück „Torinese“ A C G O E H M O** € 8,60
Glas frischer Orangensaft, zwei Semmeln mit Butter und kleiner Käse-,
Salami- Schinkenplatte, dazu Marmelade oder Honig oder Nutella
Glass of fresh orange juice, two rolls with butter, jam, honey or Nutella and
small plate of cheese, salami and ham
- Fitness Frühstück A G F N C O E H** € 7,20
Glas frischer Orangensaft, Semmel mit Butter und Marmelade oder Honig oder
Nutella, Corn Flakes oder Müsli mit Joghurt oder Milch
Glass of fresh orange juice, roll with butter and jam, honey or
Nutella, corn flakes or muesli with yoghurt or milk
- American Breakfast A C G O M F E H L** € 8,20
Glas frischer Orangensaft, zwei Semmeln mit Butter und Marmelade oder
Honig oder Nutella, Ham and Eggs
Glass of fresh orange juice, two rolls with butter and jam or honey or Nutella, ham and eggs
- Lachs Frühstück A C F G D O** € 8,20
Glas frischer Orangensaft, Lachsteller, Butter und zwei Stück Toast, weiches Ei
Glass of fresh orange juice, plate of salmon, butter and two slices of toast, soft-boiled egg

PREISE GELTEN IN VERBINDUNG MIT DER BESTELLUNG EINES HEISSGETRÄNKES
PRICES ARE BASED ON A HOT DRINK BEING ORDERED

STELLEN SIE IHR WUNSCHFRÜHSTÜCK AUS NACHFOLGENDER AUSWAHL ZUSAMMEN:
CREATE YOUR FAVOURITE BREAKFAST FROM THE FOLLOWING SELECTION:

FRÜHSTÜCK | BREAKFAST

Ham & Eggs oder Bacon & Eggs, 3 Eier C	€ 4,70
Rühreier oder Spiegeleier, 3 Eier C Scrambled or fried eggs, 3 eggs	€ 3,60
Ein Ei, zubereitet nach Wunsch C One egg, prepared as you choose	€ 1,20
Portion Butter Portion of butter G	€ 1,20
Portion Marmelade nach Wahl, oder Honig oder Nutella O E F L M N H Portion of jam of your choice, or honey or Nutella	€ 1,20
Joghurt, natur G Yoghurt, natural	€ 1,80
Joghurt, mit Früchten G Yoghurt, with fruit	€ 3,80
Portion Fruchtsalat G Portion of fruit salad	€ 3,80
Portion Corn Flakes oder Müsli, mit Milch oder Joghurth A O P E F H Portion of corn flakes or muesli, with milk or yoghurt	€ 3,60
Portion Prosciutto O Portion of Prosciutto ham	€ 5,90
Portion Schinken A L Portion of ham	€ 3,20
Portion Salami M O Portion of salami	€ 3,90
Portion Butterkäse G Portion of "Butterkäse", mild hard cheese	€ 2,80
Portion Räucherlachs, mit Toast und Butter A C D F G M N Portion of smoked salmon, with toast and butter	€ 5,20
Portion Oliven O Portion of olives	€ 1,90

BROT & GEBÄCK | BREAD & ROLLS

Ciabatta, Italienisches Weißgebäck A C G Ciabatta, Italian white roll	€ 1,70
Focaccia, Ital. Fladenbrot mit Knoblauch und Olivenöl A C F G Focaccia, Italian flat bread with garlic and olive oil	€ 2,40
Hausbrotscheibe, nach Wahl: Tomaten-, Oliven- oder Toskanabrot A C G Slice of house bread, choose from: tomato, olive or Tuscan bread	€ 1,00
Semmel A C G White roll	€ 1,10
Butter Croissant, ungefüllt A G F N C Butter croissant, unfilled	€ 1,40
Stk. Toastbrot, frisch oder getoastet A C F G Slice of toasting bread, fresh or toasted	€ 0,60



STUZZICHINI | SNACKS

X-Celsior Omelette **AGCDLO**

€ 5,80

Drei Eier und zwei Zutaten:

*Räucherlachs, Zucchini, Gemüse, Schinken, Käse, Speck, Zwiebel, Champignons
– Ihre Zusammenstellung nach Wunsch! Weitere Beilagen dazu (€ 1,60)*

Three eggs and two of the following:

*smoked salmon, courgette, vegetables, ham, cheese, pancetta, onion, mushroom
– the choice is yours! Additional accompaniments (€ 1,60)*

Focaccia **ACGF**

€ 6,70

Italienisches Fladenbrot aus Hefeteig gefüllt und überbacken mit:

*Salami/Mozzarella, Prosciutto/Mozzarella, Prosciutto/Brie, Rucola/Lachs,
Mozzarella/Tomaten, Thunfisch/Tomaten/Zwiebel **MOGD***

Yeased based Italian flat bread filled and grilled with:

*salami/mozzarella, prosciutto ham/mozzarella, prosciutto ham/brie, rocket/salmon
mozzarella/tomato, tuna/tomato/onion*

Ciabatta **ACGF**

€ 4,80

Italienisches, knuspriges Weißgebäck, getoastet und gefüllt mit:

*Salami/Mozzarella, Prosciutto/Mozzarella, Prosciutto/Brie,
Rucola/Lachs, Mozzarella/Tomaten, Thunfisch/Tomaten/Zwiebel **MOGD***

Crusty, Italian white roll, toasted and filled with:

*salami/mozzarella, prosciutto ham/mozzarella, prosciutto ham/brie,
rocket/salmon, mozzarella/tomato, tuna/tomato/onion*

Croissant **AGFNC**

€ 3,90

Gefüllt mit: *Salami/Mozzarella, Prosciutto/Mozzarella, Prosciutto/Brie,
Rucola/Lachs, Mozzarella/Tomaten, Thunfisch/Tomaten/Zwiebel **MOGD***

Filled with: *salami/mozzarella, prosciutto ham/mozzarella, prosciutto
ham/brie, rocket/salmon, mozzarella/tomato, tuna/tomato/onion*

Paar Frankfurter, mit Gebäck, dreierlei Senf und Kren **ACGMLNO**

€ 4,20

Pair of Frankfurter sausages, with roll, three types of mustard and horseradish



TOAST | TOAST

Toasts, serviert mit Ketchup und Mayonnaise: **AFMO-ACFGLM**

Toasted snacks, served with ketchup and mayonnaise:

Schinken & Käse Toast **ACFG-G**

Ham and cheese toast

€ 4,20

Schinken Toast **ACFG-AL**

Ham toast

€ 4,10

Käse Toast **ACFG**

Cheese toast

€ 4,00

Toast „Milanese“, Prosciutto & Mozzarella **ACFG-O**

„Milanese“ toast , prosciutto ham & mozzarella

€ 4,60

Toast „Caprese“, Mozzarella & Tomaten auf Toast gratiniert **ACFG**

„Caprese“ toast , mozzarella & tomatoes on toast, topped with grilled cheese

€ 5,40

Toast „Pomodoro“, Rührei mit Tomatenwürfeln auf Toast **ACFGO**

„Pomodoro“ toast , scrambled egg with diced tomato on toast

€ 3,90

Toast „Salmone“, Rührei mit Räucherlachs auf Toast **ACFGDO**

„Salmone“ toast , scrambled egg with smoked salmon on toast

€ 4,80

Toast „Cipollata“, Rührei mit kleinen Würstchen auf Toast **ACFG**

„Cipollata“ toast , scrambled egg with mini sausages on toast

€ 4,30

Portion Ketchup oder Mayonnaise **AFNO-ACFGLM**

Extra portion of ketchup or mayonnaise

€ 0,40



BURGER | BURGER

Xcelsior Burger A C G N O M L

€ 12,60

*100% Angus Rind mit Speck, Käse, Zwiebel,
Gurkenscheiben im knusprigen Sesam Bun, garniert mit Dipsaucen,
Balsamicozwiebeln, Potato Wedges und gebackenen Zwiebelringen
100% Angus beef with bacon, cheese, onion, cucumber slices in a
crunchy sesame bun garnished with dipping sauces, balsamic
onions, potato wedges and baked onion rings*

Chicken Burger A C G N O M L

€ 9,90

*Gegrillte Hühnerbrust mit Parmesan Sauce und Eisbergsalat
im knusprigen Sesam Bun, garniert mit Dipsaucen,
Balsamicozwiebeln, Potato Wedges und gebackenen Zwiebelringen
Grilled chicken breast with Parmesan sauce and iceberg lettuce in a
crunchy sesame bun, garnished with dipping sauces, balsamic onions,
potato wedges and baked onion rings*

Chili Burger A C G N O M L

€ 11,40

*100% Angus Rind mit scharfer Chilisauce und Zwiebelringen
im knusprigen Sesam Bun, garniert mit Dipsaucen,
Balsamicozwiebeln, Potato Wedges und gebackenen Zwiebelringen
100% Angus beef with spicy chili sauce and onion rings in a crunchy
sesame bun garnished with dipping sauces, balsamic onions,
potato wedges and baked onion rings*

Blue Cheese Burger A C G N O M L

€ 11,40

*100% Angus Rind mit Gorgonzola Sauce im knusprigen
Sesam Bun, garniert mit Dipsaucen, Balsamicozwiebeln,
Potato Wedges und gebackenen Zwiebelringen
100% Angus beef with Gorgonzola sauce in a crunchy sesame bun,
garnished with dipping sauces, balsamic onions, potato wedges
and baked onion rings*



VORSPEISEN, SALATE, KÄSE | STARTERS, SALADS, CHEESE

Insalata mista

Gemischter Salat nach Saison **LMNO**
Mixed salad according to season

€ 3,90

Antipasti misti

Gemischter ital. Vorspeisenteller **OMFLNBRD**
Mixed platter of Italian appetizers

€ 8,40

Mozzarella alla caprese

Mozzarella mit Tomaten, mariniert **OMGFLN**
Mozzarella with tomatoes, marinated

€ 5,20

Prosciutto crudo

Rohschinken mit Parmesan und Melone **OGMF**
Air dried ham with Parmesan and melon

€ 7,40

Insalata di rucola

Rucola mariniert, mit Parmesan **OGMFL**
Marinated rocket with Parmesan

€ 3,60

Insalata di pollo

Gemischte Saisonsalate mit gebratenen Hühnerbruststreifen **OMFLN**
Mixed seasonal salads with grilled chicken breast strips

€ 8,90

Insalata di tonno

Gemischte Saisonsalate mit frischem Zwiebel, Oliven und Thunfisch **ODMFLN**
Mixed seasonal salads with fresh onion, olives and tuna

€ 8,90

Insalata di pasta „Mare“

Teigwaren mit Salat, Meeresfrüchten, Balsamico-Basilikum Dressing **LMNOACBDR**
Pasta with salad, seafood, balsamic - basil dressing

€ 9,60

Quattro formaggi

viererlei Käse mit Butter, Kapern, Oliven und Tomaten Brot **ACFGLO**
Four cheeses with butter, capers, olives and tomato bread

€ 9,20



SUPPEN | SOUPS

Zwiebelsuppe

mit Käse Toastscheiben **ACFGOML**
Onion soup - with cheese slices on toast

€ 4,40

Karotten-Ingwer Suppe

dazu Toskanabrot **ACFGOML**
Carrots-ginger soup - with Tuscan bread

€ 4,40

Crema di asparagi

mit frittiertem Spargel, Obershaube und Kräuterpesto – dazu Toskanabrot **A EFGHL**
Cream of asparagus - with fried asparagus, cream topping
and herbal pesto - served with Tuscan bread

€ 4,40

Stufato „Genovese“

Eintopf mit gemischten Fischen, Meeresfrüchten, Kräutern und
Gemüse – dazu Toskanabrot **ACFGOMDL**
„Genovese“ Stew - Stew with mixed fish, seafood, herbs and
vegetables - served with Tuscan bread

€ 5,40

Stufato „Pollo arrabbiata“

Eintopf mit Huhn, Gemüse und Chili – dazu Toskanabrot **ACFGOML**
„Angry chicken“ stew - Stew with chicken, vegetables and chili -
served with Tuscan bread

€ 5,40

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe – dazu Toskanabrot **ACFGOML**
Minestrone - Italian vegetable soup - served with Tuscan bread

€ 4,40

Zuppa di pomodoro

Tomatensuppe mit Basilikum – dazu Toskanabrot **ACFGOML**
Tomato soup - with basil - served with Tuscan bread

€ 4,40



CARNE, RISOTTI & ME(H)ER | MEAT, RISOTTI & MORE

Risotto „Veronese“ - mit Räucherlachs, Erbsen, Safran und Parmesan **LA OG** € 8,90
 Risotto „Veronese“ - with smoked salmon, peas, saffron and Parmesan

Risotto „Pollo e cipolla“ - mit Hühnerbrust, Zwiebel, Paprikastreifen und Balsamico **LA OG** € 8,90
 Risotto „Pollo e cipolla“ - with chicken breast, onion, pepper strips and balsamic dressing

Frittata „Pollo e basilico“ - Pasta mit Hühnerbrust, sonnengetrockneten Tomaten, Basilikum und Kräutern - mit Ei und Käse überbacken **AD LOG** € 9,60
 Frittata „Pollo e basilico“ - pasta with chicken breast, sun-dried tomatoes, basil and herbs - baked with egg and cheese

VOM GRILL | FROM THE GRILL

Rindersteak mit Kräuterbutter - Rohgewicht ca. 200 gr. **GL NO** € 17,90
 Beef steak with herb butter, raw weight approx. 200 gr.

„Con salsa al pepe verde“ - mit grüner Pfeffersauce, serviert mit Olivenkartoffel **AF GOM L**
 „Con salsa al pepe verde“ - with green pepper sauce served with olive potato

„Fagiolini“ - mit Speckfaisolen, serviert mit Olivenkartoffel **AF GOM**
 „Fagiolini“ - with bacon, green beans, served with olive potato

Hühnerbrustfilet mit Kräuterbutter, Rohgewicht ca. 140 gr. **GL NO** € 10,90
 Chicken breast fillet with herb butter, gross weight approx. 140 gr.

„Olive nere“ - in Oliven - Tomaten - Basilikumsauce, mit gebratener Polenta **AF GOM H**
 „Olive nere“ - in olives - tomato - basil sauce, with fried Polenta

„Al limone“ - auf Gemüse - Zitronen - Weißweinsauce, serviert mit Reis **AF GOM**
 „Al limone“ - on vegetables - lemon - white wine sauce, served with rice

Lachsfilet mit Kräuterbutter, rosa gebraten, Rohgewicht ca. 140 gr. € 13,40
 mit Buttergemüse, Kartoffelwürfel **D GL MO**
 Salmon fillet with herb butter, pink roasted, gross weight approx. 140 gr.
 with buttered vegetables, potato cubes

EXTRA-BEILAGEN | SIDE DISHES

Reis, Kartoffel, Polenta, Gemüse nach Saison **A C F GL** € 3,20
 Rice, potato, polenta, seasonal vegetables



KLASSISCHE PASTA | CLASSIC PASTA

Lasagne al forno – klassische Lasagne mit Fleischsauce € 9,80
Lasagne al forno - classic lasagne with meat sauce **ACGOLF**

**WÄHLEN SIE IHRE WUNSCHPASTA MIT DER ZUBEREITUNG IHRER WAHL:
 CHOOSE YOUR FAVOURITE PASTE WITH THE PREPARATION OF YOUR CHOICE:
 SPAGHETTI oder/or FUSILLI TRICOLORE**

DIE KLASSIKER | THE CLASSICS

„Carbonara“ - mit gebratenem Speck und Schinken, Ei - € 9,60
 Oberssauce und Parmesan **ACGOLFM**
„Carbonara“ - with fried bacon and ham, egg - cream sauce and Parmesan

„Bolognese“ - mit Tomaten - Fleischragout **ACGOLFM** € 9,60
„Bolognese“ - with tomato - meat ragout

„Pomodori“ - Tomaten - Basilikumragout **ACGOLFM** € 9,60
„Pomodori“ - tomato - basil ragout

„Arrabbiata“ - mit gebratenen Paprika- und Chilischoten, € 9,60
 Tomatensalsa - **SCHARF!** **ACGOLFM**
„Arrabbiata“ - with roasted peppers and chili peppers, tomato salsa - HOT!

„Aglio e olio“ - mit Knoblauch, Chili, Paprika, Olivenöl **ACGOLFM** € 9,60
„Aglio e olio“ - with garlic, chili, paprika, olive oil

„Veronese“ - mit Räucherlachs, Erbsen, Safran - Oberssauce **ACGOLFMD** € 9,60
„Veronese“ - with smoked salmon, peas, saffron - cream sauce

„Napoli“ - mit gebratenen Fischen, Tomatensalsa **ACGOLFMD** € 9,60
„Napoli“ - with grilled fish, tomato salsa

„Gamberetti e verdura“ - mit gebratenen Garnelen, Wurzelgemüse, Chili, € 9,60
 Knoblauch, Safran, Weißwein - Oberssauce **ACGOLFMDR**
„Gamberetti e verdura“ - with grilled shrimps, root vegetables, chili, Garlic, saffron, white wine - cream sauce

„Pollo e arancia“ - mit Hühnerbrust, Lauch, Orangen-Oberssauce **ACGOLFM** € 9,60
„Pollo e arancia“ - with grilled chicken breast, leek, orange cream sauce

„Prosciutto e melone“ - mit Rohschinken in Melonen-Oberssauce **ACGOLFM** € 9,60
„Prosciutto e melone“ - with air dried ham in a melon cream sauce

„Salame e peperone“ - mit Salami, Paprika und pikanter Tomatensalsa **ACGOLFM** € 9,60
„Salame e peperone“ - with salami, peppers and spicy tomato salsa



BRUSCHETTE | BRUSCHETTAS

ITALIENISCHES BAUERNBROT ITALIAN FARMER'S BREAD

Mit Olivenöl, Knoblauch, Tomatensalsa und Mozzarella überbacken – belegt nach Art: **A C F G L**
Baked with olive oil, garlic, tomato salsa and mozzarella – served with toppings:

- | | |
|--|---------------|
| <p>„Rucola“ M N O G
mit Rucola, Parmesan
with rocket, Parmesan</p> | <p>€ 5,90</p> |
| <p>„Quattro formaggi“
mit Schafkäse, Brie, Gorgonzola, Mozzarella
with sheep's cheese, brie, gorgonzola, mozzarella</p> | <p>€ 5,90</p> |
| <p>„Pesto e feta“ H
mit Basilikum Pesto und Schafkäse
with basil pesto and sheep's cheese</p> | <p>€ 5,90</p> |
| <p>„Prosciutto crudo“ O
mit Rohschinken und Rucola
with air dried ham and rocket</p> | <p>€ 5,90</p> |
| <p>„Pollo e asparagi“ O
mit Hühnerbrust, Spargel, Oliven
with chicken breast, asparagus, olives</p> | <p>€ 5,90</p> |
| <p>„Frutti di mare“ D P R
mit Meeresfrüchten, Surimi, Knoblauch, Rucola
with seafood, surimi, garlic, rocket</p> | <p>€ 5,90</p> |
| <p>„Salmone e rucola“ D O
mit Räucherlachs, Rucola
with smoked salmon, rocket</p> | <p>€ 5,90</p> |



DOLCI | DESSERTS

DIVERSE TORTEN UND KUCHEN AUS DER VITRINE! VARIOUS CAKES FROM THE SHOWCASE!

Profiteroles nero e bianco A C E H F G N	€ 4,60
<i>Brandteigkrapfen mit weißer und dunkler Schokolade und Schlagobers Dough balls with white and dark chocolate and whipped cream</i>	
Fruchtsalat mit Schlagobers G	€ 3,80
<i>Fruit salad with whipped cream</i>	
Panna cotta „Aranciata“ G C O	€ 4,80
<i>mit Orangen, Orangensauce und Schlagobers „Aranciata“ panna cotta with oranges, orange sauce and whipped cream</i>	
Croissant A G F N C	€ 1,40
Tiramisù A C E G H	€ 4,20
<i>klassisches Mascarpone Dessert classic mascarpone dessert</i>	
Crespelle con crema di aranciata A C G F	€ 6,40
<i>Palatschinken mit Orangen-Mascarpone-Creme, garniert mit Früchten und Schlagobers Pancakes with oranges-Mascarpone-Cream garnished with fruits and whipped cream</i>	
Apfelstrudel A C E H F G N O	€ 4,20
<i>Apple strudel</i>	
Topfenstrudel A C E H F G N O	€ 4,20
<i>Sweet cream cheese strudel</i>	
Diverse Torten A C E H F G N	€ 4,60
<i>Various cakes</i>	
Vanillesauce, extra A C E H G	€ 1,40
<i>Vanilla sauce, extra</i>	
Schlagobers, extra G	€ 1,40
<i>Whipped cream, extra</i>	



GELATI | ICE CREAMS

- Gemischtes Eis** **A C E F G H** € 4,20
Drei Eiskugeln Ihrer Wahl mit Schlagobers
Three scoops of ice cream of your choice with whipped cream
- Eiskaffee** **A C E F G H** € 4,80
Vanilleeis, geeister Mocca, Schokosauce
Vanilla ice cream, iced coffee, chocolate sauce
- Eisschokolade** **A C E F G H** € 4,60
Schokoeis, geeiste Schokolade, Caramelsauce
Chocolate ice cream, iced chocolate, caramel sauce
- Coppa Stracciatella** **A C E F G H** € 5,20
Stracciatella-, Schokoeis, Caramelsauce
Stracciatella-, chocolate ice cream, caramel sauce
- Coppa Boscaiola** **A C E F G H O** € 5,20
Erdbeer-, Zitroneneis, Joghurt, Waldbeeren, Amarensauce
Strawberry-, lemon ice cream, yogurt, berries, amarena sauce
- Coppa Tricolore** **A C E F G H O** € 5,20
Erdbeer-, Zitronen-, Pistazieneis, Früchte, Kiwisauce
Strawberry-, lemon-, pistachio ice cream, fruits, kiwi sauce
- Coppa Firenze** **A C E F G H** € 5,20
Haselnuss-, Pistazieneis, Nüsse, Fruchtsalat
Hazelnut-, pistachio ice cream, nuts, fruit salad
- Coppa Toscana** **A C E F G H** € 5,20
Stracciatella-, Pistazieneis, Schokosauce, Fruchtsalat
Stracciatella-, pistachio ice cream, chocolate sauce, fruit salad
- Coppa Giovanni** **A C E F G H** € 5,20
Schoko-, Haselnuss-, Stracciatellaeis, Nüsse, Schokosauce
Chocolate-, hazelnut-, stracciatella ice cream, nuts, chocolate sauce
- Coppa Marone** **A C E F G H** € 5,20
Vanilleeis, Maronenreis, Schokosauce
Vanilla ice cream, riced chestnuts, chocolate sauce
- Coppa Amarena** **A C E F G H O** € 5,20
Bananen-, Zitroneneis, Amarensauce, Amarenakirschen
Banana-, lemon ice cream, amarena sauce, amarena cherries
- Coppa Campari** **A C E F G H O** € 5,90
Zitroneneis, Campari, Orangensaft
Lemon ice cream, Campari, orange juice
- Coppa Italiana** **A C E F G H O** € 6,70
Stracciatella-, Pistazien-, Erdbeereis, Joghurt, Amarenakirschen, Amarensauce
Stracciatella, pistachio, strawberry ice cream, yogurt, amarena cherries, amarena sauce
- Coppa per due** **A C E F G H O** € 8,60
 – für zwei – for two –
Stracciatella-, Bananen-, Haselnuss-, Erdbeereis, Nüsse, Amarena- und Schokosauce
Stracciatella-, banana-, hazelnut-, strawberry ice cream, nuts, Amarena and chocolate sauce
- Eis per Kugel** **A C E F G H** € 1,30
Vanille, Schoko, Erdbeere, Haselnuss, Zitrone, Pistazie, Banane, Stracciatella
Ice cream per scoop - Vanilla, chocolate, strawberry, hazelnut, lemon, pistachio, banana, stracciatella
- Schlagobers extra** **G** € 1,40
Whipped cream extra

Alle Eisbecher werden mit Schlagobers serviert **G**
 All sundaes are served with whipped cream



CAFFÈ | COFFEE

WIR SERVIEREN JEDEN KAFFEE – EXTRA MILD ODER EXTRA STARK ODER KOFFEINFREI, AUF WUNSCH MIT LAKTOSEFREIER MILCH G

WE SERVE EVERY COFFEE – EXTRA MILD OR EXTRA STRONG OR DECAFFEINATED ON REQUEST WITH LACTOSE-FREE MILK

Espresso piccolo (klein)		€ 2,70
Espresso ristretto (kurz)		€ 2,70
Espresso macchiato (klein mit Milchschaum)		€ 2,70
Espresso doppio (groß)		€ 4,40
Cappuccino (mit Milchschaum) H F A		€ 4,20
Cappuccino grande (groß - mit Milchschaum) H F A		€ 4,90
Cappuccino con panna (mit Schlagobers) H F A		€ 4,40
Caffè lungo – Americano (Verlängert)		€ 3,80
Caffè latte macchiato (Espresso im Glas mit viel Milch) H F A		€ 4,40
Caffè corretto (Espresso mit Grappa) O		€ 5,40
Caffè amaretto (Espresso mit Mandellikör) H		€ 5,10
Caffè shakerato (eiskalter, großer Espresso)		€ 4,40
Aroma zum Caffè: Haselnuss, Schoko, Vanille oder Caramel H F A		€ 0,90
Cappuccino freddo (eiskalt, mit Milch gemixt) H F A		€ 4,40
Caffè „MAROCCHINO“ (Espresso, Milch, Milchschaum, Kakao) H F A		€ 3,20
Caffè „BONBON“ (Espresso, süße Milchcreme, Milchschaum) H F A		€ 3,20
Caffè „BICERIN DI TORINO“ (Espresso, Schokocreme, Milchschaum) H F A		€ 3,20
Schlagobers extra zum Kaffee G		€ 0,50

ANDERE HEISSGETRÄNKE

Glühwein , weiß oder rot O	0,20	€ 3,80
Orangen- oder Waldbeeren Punsch O	0,20	€ 3,80
Kinder Punsch ALKOHOLFREI O	0,20	€ 2,40
Heiße Schokolade mit Schlagobershaube G H E A	0,20	€ 3,80
Heiße Schokolade mit Amaretto und Schlagobers G H E A	0,20	€ 4,80



TÈ | TEA

Kännchen Tee mit Milch oder Zitrone **G**

Extra Rum zum Tee

2 cl € 1,10

Extra Zitronensaft zum Tee

2 cl € 0,80

BITTE WÄHLEN SIE IHRE SORTE AUS DEM HAUS „ALTHAUS“:

Royal Earl Grey

Aromatische Ceylon-China-Mischung mit dem vollen Zitronengeschmack des Bergamotteöls.

Darjeeling Castleton

Eine Mischung aus den berühmtesten Teegärten mit einem fruchtigen, aromatischen Geschmack und einer goldgelben Tassenfarbe.

Green Ginseng Kräutertee

Die Ginsengwurzel mit Pfefferminze, Rooibush, Verbena und Zitronengras gibt diesem delikaten und erfrischenden Kräutertee ihren einzigartigen Geschmack.

Wild Berries Früchtetee

Die harmonische Komposition roter Beeren, Hibiskus, Hagebutte, Apfel, Orangenschale und Holunderbeere entwickelt einen frischen, fruchtigen Geschmack mit einer dunkelroten Tassenfarbe.

Bavarian Mint Pfefferminze

Eine gelbgrüne Tassenfarbe korrespondiert mit dem kräftigen und erfrischenden Aroma dieser geschmackvollen Pfefferminze.

Chamomile Meadow Kamille

Die Auswahl von Kamillenblüten höchster Qualität führen zu einem milden, entspannenden und aromatischen Trinkgenuss.

Jasmine Ting Yuan Grüntee

In der Jiangxi Provinz in China wird dieser elegante und harmonisch schmeckende Tee mit der gelbgrünen Tassenfarbe produziert.

Grün Matinee

Feinster Grüntee mit exotisch blumigem und fruchtigem Aroma der Sonnen- und Kornblumen und Rosenblüten ergeben wundervolle Düfte in einer hellgrünen Tasse.

Persischer Apfel

Fruchtige und frische Äpfel sanft mit dem Aroma der Zitrone kombiniert, ergeben einen milden und feinen Geschmack.

ANALCOLICI

Acqua naturale	0,33	€ 3,20
Acqua minerale	0,33	€ 3,20
San Pellegrino Mineralwasser	0,25	€ 3,20
San Pellegrino Aranciata	0,20	€ 3,20
San Pellegrino Limonata	0,20	€ 3,20
San Pellegrino Bitter	0,10	€ 3,20
Sodawasser	0,25	€ 1,80
Coca Cola – <i>Classic, Light, Zero</i>	0,33	€ 3,40
Fanta, Sprite, Almdudler	0,33	€ 3,40
Eistee, Pfirsich oder Zitrone	0,33	€ 3,40
Apfelsaft	0,25	€ 2,90
Apfelsaft gespritzt <i>Soda oder Leitungswasser</i>	0,25	€ 2,40
Orangensaft	0,25	€ 2,90
Orangensaft gespritzt <i>Soda oder Leitungswasser</i>	0,20	€ 2,40
Rauch Fruchtsäfte <i>diverse Sorten</i>	0,20	€ 3,30
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20	€ 3,30
Orangensaft, <i>frisch gepresst</i>	0,125	€ 2,90
Apfelsaft naturtrüb	0,25	€ 3,00
Apfelsaft naturtrüb <i>gespritzt</i>	0,25	€ 2,40
Glas Milch, <i>kalt oder warm</i>	0,25	€ 1,80
Soda Zitrone	0,25	€ 2,60
Red Bull Dose	0,25	€ 3,80

Jugendgetränk Fruchtsirup – <i>mit Soda oder Leitungswasser</i> <i>Holunderblüte, Himbeere, Zitronenmelisse,</i> <i>Waldbeeren oder Cranberry</i> ACEFGH	0,25	€ 2,20
---	-------------	---------------

MILCHSHAKES

Milchshakes ACEFGH	0,25	€ 3,80
---------------------------	------	--------

*Mit frischer Milch, Eiscreme & Schlagobers:
Vanille, Schoko, Pfirsich, Erdbeere, Pistazie,
Zitrone, Stracciatella, Haselnuss, Banane*



SMOOTHIES

SMOOTHY „MANGO“ – <i>Mango, Zitronensaft, Orangensaft, Joghurt</i> GO <i>Mango, lemon juice, orange juice, yogurt</i>		€ 5,80
SMOOTHY „HIMBEERE“ – <i>Himbeeren, Orangensaft, Joghurt</i> GO <i>Raspberries, orange juice, yogurt</i>		€ 5,80
SMOOTHY „MELONE“ – <i>Melonenlikör, Zitronensaft, Orangensaft, Joghurt</i> GO <i>Melon liqueur, lemon juice, orange juice, yoghurt</i>		€ 5,80
SMOOTHY VIRGIN COLADA <i>Ananassaft, Kokossaft, Zitronensaft</i> GO <i>Pineapple juice, coconut juice, lemon juice</i>		€ 5,80
FRUIT PUNCH „BLONDIE“ – <i>Ananassaft, Banane, Kokos, Orangensaft</i> GO <i>Pineapple juice, banana, coconut, orange juice</i>		€ 5,80
FRUIT PUNCH „CRANBERRY“ <i>Orangensaft, Banane, Preiselbeeren</i> GO <i>Orange juice, banana, cranberries</i>		€ 5,80
FRUCHT-SHAKE „ERDBEERE“ <i>Erdbeeren, Milch, Zitroneneis</i> GO <i>Strawberries, milk, lemon ice cream</i>		€ 5,80
FRUCHT-SHAKE „PFIRSICH“ <i>Pfirsiche, Milch, Zitroneneis</i> GO <i>Peaches, milk, lemon ice cream</i>		€ 5,80
SMOOTHY „KIWI“ – <i>Kiwi, Zitronensaft, Orangensaft, Joghurt</i> GO <i>Kiwi, lemon juice, orange juice, yogurt</i>		€ 5,80
SMOOTHY „JOGGER“ – <i>Banane, Himbeeren, Joghurt, Orangensaft</i> GO <i>Banana, raspberries, yogurt, orange juice</i>		€ 5,80

In Getränken (light, Zero, Sugar free) sind künstliche Süßstoffe!

ALCOLICI



ALCOLICI

BIRRE

STIEGL Pils vom Fass	Gl.	0,20	€ 2,30
STIEGL Pils vom Fass	Gl.	0,33	€ 3,60
STIEGL Pils vom Fass	Gl.	0,50	€ 4,60
Budweiser Lager	Fl.	0,33	€ 3,90
Heineken	Fl.	0,33	€ 3,90
Stiegl Weisse	Fl.	0,33	€ 3,90
Radler, Bier mit Limo	Fl.	0,33	€ 3,90
Stiegl's Freibier, alkoholfrei	Fl.	0,33	€ 3,90

In allen Bieren: **A O**

GRAPPE

Grappa Piave	2cl	€ 2,90
Grappa Chardonnay, Marcati	2cl	€ 4,40
Grappa Moscato, Gagliano	2cl	€ 4,40

APERITIVI & AMARI

Martini <i>bianco/rosso/dry</i>	6cl	€ 4,20
Campari Soda	3cl	€ 4,90
Campari Orange	3cl	€ 4,90
Fernet Branca	2cl	€ 3,10
Ramazotti	2cl	€ 3,10
Averna	2cl	€ 3,10

LIKÖRE & SPIRITUOSEN

Amaretto di Saronno	2cl	€ 2,60
Limoncino del Chiostro	2cl	€ 2,60
Sambuca 1851	2cl	€ 2,60
Bailey's Irish Cream G	2cl	€ 2,80
Aperol	2cl	€ 2,60
Tequila, Olmeca Gold	2cl	€ 2,90
Vodka Absolut	2cl	€ 2,90
Gin Beefeater	2cl	€ 2,60
Bacardi Rum	2cl	€ 2,60

WHISKY, COGNAC & BRANDY

Whisky Johnny Walker	2cl	€ 3,00
Bourbon Four Roses	2cl	€ 3,00
Cognac, Remy Martin VSOP O	2cl	€ 4,50
Weinbrand, Asbach Uralt O	2cl	€ 2,90

SPUMANTI

Polo Prosecco Conca d'Oro	Gl. 0,1	€ 3,90
Bellini, Prosecco mit Pfirsichsaft	Gl. 0,1	€ 4,40
Prosecco verde, mit Kiwisoft	Gl. 0,1	€ 4,40
Schlumberger Baby, trocken	Fl. 0,2	€ 8,70
Aperol Sprizz	Gl. 0,25	€ 4,40
Aperol mit Weißwein oder Prosecco, Orange & Soda		
Hugo	Gl. 0,25	€ 4,40
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette & Soda		

VINI

Rosso

Hauswein – rot, <i>Thermenregion</i>	1/8	€ 2,80
Rot, <i>gespritzt</i>	1/4	€ 3,40
Chianti D.O.C.B., <i>Bartali</i>	1/8	€ 3,60
Merlot Lison Pramaggiore, <i>S.Margherita</i>	1/8	€ 3,80
Primitivo Rosso I.G.T., <i>Villa La Rena</i>	1/8	€ 4,10
Montepulciano Palio "Barriques", <i>Abruzzo</i>	1/8	€ 4,10
Barbera d' Alba D.O.C., <i>Borgogno & Figli</i>	1/8	€ 4,40

Bianco

Hauswein, weiß, <i>Thermenregion</i>	1/8	€ 2,80
Weiß, <i>gespritzt</i>	1/4	€ 3,40
Gemischter Satz <i>Weingut Zahel, Wien Mauer</i>	1/8	€ 4,10
Grüner Veltliner – <i>Goldberg</i> <i>Weingut Zahel, Wien Mauer</i>	1/8	€ 4,10
Vernaccia Gimignano D.O.C.G., <i>Toscana</i>	1/8	€ 3,40
Lison Classico D.O.C., <i>S.Margherita</i>	1/8	€ 3,50
Corvo Bianco I.G.T., <i>Inzolia, Sizilien</i>	1/8	€ 3,60
Pinot Grigio Grave del Friuli, <i>di Lenardo</i>	1/8	€ 3,80
Chardonnay Grave del Friuli, <i>di Lenardo</i>	1/8	€ 3,80

In allen Weinen, Weinmischgetränken
und Schaumweinen: ○

COCKTAILS

LONG ISLAND ICE TEA <i>Bacardi, Gin, Vodka, Tequila, Zitrone, Cola</i>	○	€ 9,90
PLANTERS PUNCH <i>Bacardi, Rum, Grenadine, Orange, Ananas, Zitrone</i>	F H O	€ 9,70
SEX ON THE BEACH <i>Vodka, Pfirsich, Orange, Maracuja</i>	E H O	€ 9,60



ALCOLICI

PINA COLADA <i>Bacardi, Obers, Ananas- und Kokossaft</i>	O G H E	€ 9,20
MAI TAI <i>Bacardi, Orange Curacao, Zitrone, Mandellikör</i>	E H O	€ 9,20
FLYING KANGAROO <i>Bacardi, Galliano, Orangensaft, Ananassaft, Kokossaft</i>	O H G	€ 7,30
STRAWBERRY MARGARITA <i>Tequila, Erdbeeren, Zucker, Zitronensaft</i>	F H O	€ 6,90
TEQUILA SUNRISE <i>Tequila, Grenadine, Zitronen-, Orangensaft</i>	O	€ 6,80
CAIPIRINHA <i>Cachacha, Limetten, Zucker</i>	O E H	€ 6,40
BLOODY MARY <i>Tomatensaft, Vodka, Gewürze, Zitrone</i>	D H	€ 6,30
VIRGIN MARY <i>Tomatensaft, Gewürze, Zitrone</i>	D H	€ 4,90
NEGRONI <i>Campari, Martini rosso, Gin</i>	O	€ 5,90
AMARETTO SOUR <i>Amaretto, Orangensaft, Zitronensaft</i>	O	€ 5,90
MOJITO <i>Rum, Minze, Zitronensaft, Soda</i>	O	€ 9,20
CUBA LIBRE <i>Cola, Jamaica Rum</i>	O	€ 4,70
VODKA BITTER LEMON	O	€ 5,30
VODKA ORANGE, GIN TONIC	O	€ 4,90
CAMPARI ORANGE	O	€ 4,90
CAMPARI & PROSECCO	O	€ 6,90
RED BULL VODKA	O	€ 6,70



LIEBE GÄSTE | DEAR GUESTS

ALLERGENINFORMATION | ALLERGENIC INFORMATION

Hier finden Sie eine Aufstellung der Allergene mit Kürzeln. Auf der Speisekarte können Sie sehen ob und welche Allergene in unseren Speisen und Getränken enthalten sind.

Here is a list of allergens with symbols. On the menu you can see if and which allergens are contained on our dishes and drinks.

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

Our service staff will gladly inform you about allergenic ingredients in our products.

KURZBEZEICHNUNG | SHORT NAME

BUCHSTABENCODE | LETTER CODE

glutenhaltiges Getreide <i>gluten-containing cereal</i>	A
Krebstiere <i>crustaceans</i>	B
Ei <i>egg</i>	C
Fisch <i>fish</i>	D
Erdnuss <i>peanut</i>	E
Soja <i>soy</i>	F
Milch oder Laktose <i>milk or lactose</i>	G
Schalenfrüchte (Nüsse) <i>peel fruits (nuts)</i>	H
Sellerie <i>celery</i>	L
Senf <i>mustard</i>	M
Sesam <i>sesame</i>	N
Sulfite <i>sulfite</i>	O
Lupinen <i>lupins</i>	P
Weichtiere <i>molluscs</i>	R

GRATIS W-LAN IM LOKALBEREICH | Free Wi-Fi in the restaurant area

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir nur pro Tisch eine Rechnung ausstellen können und nicht für jede Person extra. *Please understand that we can only issue one bill per table and not for each person separately.*

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich als Inklusivpreise