



Dario Trucco

WIENER SPEZIALITÄTEN



WIENER SPEZIALITÄTEN | VIENNESE SPECIALTIES

Wiener Rindsgulasch mit Serviettenknödel L F

€ 15,40

Beef goulash with dumplings

1 Paar Frankfurter mit Saft und Semmel L F

€ 9,90

One pair „Frankfurter“ Sausages with gravy and a bread roll





WIENER SPEZIALITÄTEN | VIENNESE SPECIALTIES

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kartoffelsalat A C G L M
„Wiener Schnitzel“ with potatoe salad

€ 17,90

WIENER SPEZIALITÄTEN





FRÜHSTÜCK | BREAKFAST (8.30 – 15.00)

Frühstück mit Ei ACG	€ 4,20
Semmel mit Butter und ein weiches Ei Roll with butter and a soft-boiled egg	
X-Celsior Frühstück AGFNCOEG	€ 6,90
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 ACG	€ 6,90
Zwei Semmeln mit Butter und zwei Eier im Glas Two rolls with butter and two soft-boiled eggs in a glass	
Wiener Frühstück AGFNCOEH	€ 7,40
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“ ACGOEHMO	€ 11,90
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 AGFNCOEH	€ 10,40
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 ACGOMFEHL	€ 13,40
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 ACFGDO	€ 14,90
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	€ 7,20
Rühreier oder Spiegeleier, 3 Eier C	€ 5,90
Scrambled or fried eggs, 3 eggs	
Ein Ei, zubereitet nach Wunsch C One egg, prepared as you choose	€ 1,90
Portion Butter Portion of butter G	€ 1,40
Portion Marmelade nach Wahl, oder Honig oder Nutella O E F L M N H	€ 1,40
Portion of jam of your choice, or honey or Nutella	
Joghurt, natur G	€ 2,40
Yoghurt, natural	
Joghurt, mit Früchten G	€ 5,20
Yoghurt, with fruit	
Portion Corn Flakes oder Müsli, mit Milch oder Joghurt A O P E F H	€ 6,90
Portion of corn flakes or muesli, with milk or yoghurt	
Portion Prosciutto O	€ 7,20
Portion of Prosciutto ham	
Portion Schinken A L	€ 4,90
Portion of ham	
Portion Salami M O	€ 4,90
Portion of salami	
Portion Butterkäse G	€ 4,90
Portion of "Butterkäse", mild hard cheese	
Portion Räucherlachs, mit Toast und Butter A C D F G M N	€ 9,40
Portion of smoked salmon, with toast and butter	
Portion Oliven O	€ 5,20
Portion of olives	

BROT & GEBÄCK | BREAD & ROLLS

Ciabatta, Italienisches Weißgebäck A C G	€ 3,20
Ciabatta, Italian white roll	
Focaccia, Ital. Fladenbrot mit Knoblauch und Olivenöl A C F G	€ 3,40
Focaccia, Italian flat bread with garlic and olive oil	
Hausbrotzscheibe (Olivenbrot) A C G	€ 2,90
Slice of house bread (olive bread)	
Semmel A C G	€ 1,40
White roll	
Butter Croissant, ungefüllt A G F N C	€ 2,20
Butter croissant, unfilled	
Stk. Toastbrot, frisch oder getoastet A C F G	€ 0,90
Slice of toasting bread, fresh or toasted	



STUZZICHINI | SNACKS

X-Celsior Omelette **A G C D L O**

€ 9,90

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 **A C G F**

€ 10,20

Italienisches Fladenbrot aus Hefeteig gefüllt und überbacken mit:

Salami/Mozzarella, Prosciutto/Mozzarella, Prosciutto/Brie, Rucola/Lachs,

Mozzarella/Tomaten, Thunfisch/Tomaten/Zwiebel **M O G D**

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 **A C G F**

€ 7,40

Italienisches, knuspriges Weißgebäck, getoastet und gefüllt mit:

Salami/Mozzarella, Prosciutto/Mozzarella, Prosciutto/Brie,

Rucola/Lachs, Mozzarella/Tomaten, Thunfisch/Tomaten/Zwiebel **M O G D**

Crusty, Italian white roll, toasted and filled with:

salami/mozzarella, prosciutto ham/mozzarella, prosciutto ham/brie,

rocket/salmon, mozzarella/tomato, tuna/tomato/onion

Croissant **A G F N C**

€ 5,90

Gefüllt mit: Salami/Mozzarella, Prosciutto/Mozzarella, Prosciutto/Brie,

Rucola/Lachs, Mozzarella/Tomaten, Thunfisch/Tomaten/Zwiebel **M O G D**

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 **A C G M L N O**

€ 7,40

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

€ 6,90

Schinken Toast **ACFG-AL**

Ham toast

€ 6,40

Käse Toast **ACFG**

Cheese toast

€ 6,40

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

„Milanese“ toast , prosciutto ham & mozzarella

€ 6,90

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

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

€ 8,90

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

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

€ 6,90

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

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

€ 8,20

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

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

€ 7,90

Portion Ketchup oder Mayonnaise **AFNO-ACFGLM**

Extra portion of ketchup or mayonnaise

€ 0,90



VORSPEISEN, SALATE, KÄSE | STARTERS, SALADS, CHEESE

Insalata mista

Gemischter Salat nach Saison **L M N O**

Mixed salad according to season

€ 6,40

Mozzarella alla caprese

Mozzarella mit Tomaten, mariniert **O M G F L N**

Mozzarella with tomatoes, marinated

€ 7,90

Insalata di rucola

Rucola mariniert, mit Parmesan **O G M F L**

Marinated rocket with Parmesan

€ 5,90

Insalata di pollo

Gemischte Saisonsalate mit gebratenen Hühnerbruststreifen **O M F L N**

Mixed seasonal salads with grilled chicken breast strips

€ 12,90

Insalata di tonno

Gemischte Saisonsalate mit frischem Zwiebel, Oliven und Thunfisch **O D M F L N**

Mixed seasonal salads with fresh onion , olives and tuna

€ 12,90



SUPPEN | SOUPS

Zwiebelsuppe

€ 6,40

mit Käse Toastscheiben **ACFGOML**

Onion soup - with cheese slices on toast

Karotten-Ingwer Suppe

€ 5,90

dazu Toskanabrot **ACFGOML**

Carrots-ginger soup - with Tuscan bread

Zuppa di Patate

€ 5,90

Kartoffelcremesuppe mit Karotten und Croutons **ACFGOML**

Cream of Potatos with carrots and croutons

Stufato „Genovese“

€ 7,40

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

Stufato „Pollo arrabbiata“

€ 7,40

Eintopf mit Huhn, Gemüse und Chili – dazu Toskanabrot **ACFGOML**

„Angry chicken“ stew - Stew with chicken, vegetables and chili - served with Tuscan bread

Minestrone

€ 5,90

Italienische Gemüsesuppe – dazu Toskanabrot **ACFGOML**

Minestrone - Italian vegetable soup - served with Tuscan bread

Zuppa di pomodoro

€ 5,40

Tomatensuppe mit Basilikum – dazu Toskanabrot **ACFGOML**

Tomato soup - with basil - served with Tuscan bread



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

Risotto „Veronese“ - mit Räucherlachs, Erbsen, Safran und Parmesan **LA O G** € 14,90

Risotto „Veronese“ - with smoked salmon, peas, saffron and Parmesan

Risotto „Pollo e cipolla“ - mit Hühnerbrust, Zwiebel, Paprikastreifen und Balsamico **LA O G** € 14,90

Risotto „Pollo e cipolla“ - with chicken breast, onion, pepper strips and balsamic dressing

VOM GRILL | FROM THE GRILL

Hühnerbrustfilet mit Kräuterbutter, Rohgewicht ca. 140 gr. **G L N O** € 15,90

Chicken breast fillet with herb butter, gross weight approx. 140 gr.

„Olive nere“ - in Oliven - Tomaten - Basilikumsauce, mit Wedges **A F G O M H**

„Olive nere“ - in olives - tomato - basil sauce, with fried wedges

„Al limone“ - auf Gemüse - Zitronen - Weißweinsauce, serviert mit Wedges **A F G O M**

„Al limone“ - on vegetables - lemon - white wine sauce, served with wedges

Lachsfilet mit Kräuterbutter, rosa gebraten, Rohgewicht ca. 180 gr. € 18,90

mit Buttergemüse, Wedges **D G L M O**

Salmon fillet with herb butter, pink roasted, gross weight approx. 180 gr.

with buttered vegetables, wedges

EXTRA-BEILAGEN | SIDE DISHES

Reis, Wedges, Gemüse nach Saison **A C F G L** € 4,50

Rice, wedges, seasonal vegetables



KLASSISCHE PASTA | CLASSIC PASTA

„Carbonara“ - mit gebratenem Speck und Schinken, Ei - Oberssauce und Parmesan ACGOLFM „Carbonara“ - with fried bacon and ham, egg - cream sauce and Parmesan	€ 13,90
„Bolognese“ - mit Tomaten - Fleischragout ACGOLFM „Bolognese“ - with tomato - meat ragout	€ 13,90
„Pomodori“ - Tomaten - Basilikumragout ACGOLFM „Pomodori“ - tomato - basil ragout	€ 13,90
„Arrabbiata“ - mit gebratenen Paprika- und Chilischoten, Tomatensalsa - SCHARF! ACGOLFM „Arrabbiata“ - with roasted peppers and chili peppers, tomato salsa - HOT!	€ 13,90
„Aglio e olio“ - mit Knoblauch, Chili, Paprika, Olivenöl ACGOLFM „Aglio e olio“ - with garlic, chili, paprika, olive oil	€ 13,90
„Veronese“ - mit Räucherlachs, Erbsen, Safran - Oberssauce ACGOLFMD „Veronese“ - with smoked salmon, peas, saffron - cream sauce	€ 13,90
„Pancetta“ - mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensauce ACGOLFMD „Pancetta“ - with bacon, onion, garlic and tomatosauce	€ 13,90
„Tonno“ - mit Kapern, Oliven, Thunfisch, Knoblauch und Tomatensauce ACGOLFMD „Tonno“ with caperberries, olives, tuna, garlic and tomatosauce	€ 13,90
„Salame e peperone“ - mit Salami, Paprika und pikanter Tomatensalsa ACGOLFM „Salame e peperone“ - with salami, peppers and spicy tomato salsa	€ 13,90



DOLCI | DESSERTS

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

Croissant	AGFNC	€ 2,20
Tiramisù	ACEGH	
klassisches Mascarpone Dessert		€ 6,90
classic mascarpone dessert		
Apfelstrudel	ACEHFGNO	€ 6,90
Apple strudel		
Topfenstrudel	ACEHFGNO	€ 6,90
Sweet cream cheese strudel		
Diverse Torten	ACEHFGN	€ 6,90
Various cakes		
Vanillesauce, extra	ACEHG	€ 1,90
Vanilla sauce, extra		
Schlagobers, extra	G	€ 1,60
Whipped cream, extra		



GELATI | ICE CREAMS

Gemischtes Eis A C E F G H Drei Eiskugeln Ihrer Wahl mit Schlagobers Three scoops of ice cream of your choice with whipped cream	€ 7,40	Coppa Giovanni A C E F G H Schoko-, Haselnuss-, Stracciatellaeis, Nüsse, Schokosauce Chocolate-, hazelnut-, stracciatella ice cream, nuts, chocolate sauce	€ 7,90
Eiskaffee A C E F G H Vanilleeis, geeister Mocca, Schokosauce Vanilla ice cream, iced coffee, chocolate sauce	€ 7,20	Coppa Amarena A C E F G H O Bananen-, Zitroneneis, Amarenasauce, Amarenakirschen Banana-, lemon ice cream, amarena sauce, amarena cherries	€ 8,40
Eisschokolade A C E F G H Schokoeis, geeiste Schokolade, Caramelsauce Chocolate ice cream, iced chocolate, caramel sauce	€ 7,20	Coppa Campari A C E F G H O Zitroneneis, Campari, Orangensaft Lemon ice cream, Campari, orange juice	€ 8,90
Coppa Stracciatella A C E F G H Stracciatella-, Schokoeis, Caramelsauce Stracciatella-, chocolate ice cream, caramel sauce	€ 7,90	Coppa Italiana A C E F G H O Stracciatella-, Pistazien-, Erdbeereis, Joghurt, Amarenakirschen, Amarenasauce Stracciatella, pistachio, strawberry ice cream, yogurt, amarena cherries, amarena sauce	€ 8,90
Coppa Boscaiola A C E F G H O Erdbeer-, Zitroneneis, Joghurt, Waldbeeren, Amarenasauce Strawberry-, lemon ice cream, yogurt, berries, amarena sauce	€ 8,40	Eis per Kugel A C E F G H Vanille, Schoko, Erdbeere, Haselnuss, Zitrone, Pistazie, Banane, Stracciatella Ice cream per scoop - Vanilla, chocolate, strawberry, hazelnut, lemon, pistachio, banana, stracciatella	€ 2,40
Coppa Tricolore A C E F G H O Erdbeer-, Zitronen-, Pistazieneis, Früchte, Kiwisauce Strawberry-, lemon-, pistachio ice cream, fruits, kiwi sauce	€ 8,40	Schlagobers extra G Whipped cream extra	€ 1,60
Coppa Firenze A C E F G H Haselnuss-, Pistazieneis, Nüsse, Fruchtsalat Hazelnut-, pistachio ice cream, nuts, fruit salad	€ 8,40	Alle Eisbecher werden mit Schlagobers serviert G All sundaes are served with whipped cream	
Coppa Toscana A C E F G H Stracciatella-, Pistazieneis, Schokosauce, Fruchtsalat Stracciatella-, pistachio ice cream, chocolate sauce, fruit salad	€ 8,40		



CAFFÈ | COFFEE

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

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

Espresso piccolo (klein)	€ 3,50
Espresso ristretto (kurz)	€ 3,50
Espresso macchiato (klein mit Milchschaum)	€ 3,50
Espresso doppio (groß)	€ 5,20
Cappuccino (mit Milchschaum) H F A	€ 4,90
Cappuccino grande (groß - mit Milchschaum) H F A	€ 6,40
Cappuccino con panna (mit Schlagobers) H F A	€ 7,20
Caffè lungo – Americano (Verlängert)	€ 4,70
Caffè latte macchiato (Espresso im Glas mit viel Milch) H F A	€ 5,20
Caffè corretto (Espresso mit Grappa) O	€ 6,50
Caffè amaretto (Espresso mit Mandellikör) H	€ 6,50
Caffè shakerato (eiskalter, großer Espresso)	€ 5,40
Aroma zum Caffè: Haselnuss, Schoko, Vanille oder Caramel H F A	€ 1,40
Cappuccino freddo (eiskalt, mit Milch gemixt) H F A	€ 5,20
Caffè „MAROCCHINO“ (Espresso, Milch, Milchschaum, Kakao) H F A	€ 3,70
Caffè „BONBON“ (Espresso, süße Milchcreme, Milchschaum) H F A	€ 4,20
Caffè „BICERIN DI TORINO“ Espresso, Schokocreme, Milchschaum) H F A	€ 4,20
Schlagobers extra zum Kaffee G	€ 0,70



CAFFÈ SPEZIAL | COFFEE SPECIAL

Caffè BARONessa – Espresso Doppio, Schlagobers, Aroma nach Wahl, Vanille Haselnuss, Schoko, Caramel H F A	€ 7,40
Caffe CONTESSA (Espresso Doppio, Milchschaum, Aroma nach Wahl, Vanille Haselnuss, Schoko, Caramel H F A	€ 7,40
Caffè BARONE (Espresso Doppio, Milchschaum mit Baileys O	€ 8,20
Caffè AL PONTO (Espresso Doppio, Milchschaum mit Eierlikör O	€ 8,20
Caffè MAROCCHINO (Espresso, Milch, Milchschaum und Kakao O	€ 3,70
Caffè „BONBON“ (Espresso, süße Milchcreme, Milchschaum) H F A	€ 4,20
Caffè „BICERIN DI TORINO“ Espresso, Schokocreme, Milchschaum) H F A	€ 4,20
Caffè „ACERO“ (Espresso Doppio, Ahornsirup, Vanillearoma, Schlagobers) H F A	€ 7,20

ANDERE HEISSGETRÄNKE

Glühwein , weiß oder rot O	0,20	€ 5,40
Orangen- oder Waldbeeren Punsch O	0,20	€ 5,90
Kinder Punsch ALKOHOLFREI O	0,20	€ 5,20
Heiße Schokolade mit Schlagobershaube G H E A	0,20	€ 5,20
Heiße Schokolade mit Amaretto und Schlagobers G H E A	0,20	€ 6,20



TÈ | TEA

Kännchen Tee mit Milch oder Zitrone **G**
Extra Rum zum Tee

€ 4,40
2 cl € 1,60

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	€ 3,90
Acqua minerale	0,33	€ 3,90
San Pellegrino Mineralwasser	0,25	€ 3,90
San Pellegrino Aranciata	0,20	€ 4,10
San Pellegrino Limonata	0,20	€ 4,10
Sodawasser	0,25	€ 1,90
Coca Cola – Classic, Light, Zero	0,33	€ 4,20
Fanta, Sprite, Almdudler	0,33	€ 4,20
Eistee, Pfirsich oder Zitrone	0,33	€ 4,20
Apfelsaft	0,25	€ 3,90
Apfelsaft gespritzt	0,25	€ 3,20
Soda oder Leitungswasser		
Orangensaft	0,25	€ 3,90
Orangensaft gespritzt	0,20	€ 3,20
Soda oder Leitungswasser		
Rauch Fruchtsäfte diverse Sorten	0,20	€ 4,40
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20	€ 4,10
Orangensaft, frisch gepresst	0,125	€ 3,40
Glas Milch, kalt oder warm	0,25	€ 1,90
Soda Zitrone	0,25	€ 2,80
Red Bull Dose	0,25	€ 4,20

SORTEN: Red Bull, Sugar free, Yellow, Green

Jugendgetränk Fruchtsirup – mit Soda oder Leitungswasser Holunderblüte, Himbeere, Zitronenmelisse, Preiselbeere A C E F G H	0,25	€ 2,80
Leitungswasser	0,25	€ 0,50

MILCHSHAKES

Milchshakes A C E F G H	0,25	€ 6,40
Mit frischer Milch, Eiscreme & Schlagobers: Vanille, Schoko, Pfirsich, Erdbeere, Pistazie, Zitrone, Stracciatella, Haselnuss, Banane		

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



SMOOTHIES

SMOOTHY „MANGO“ – Mango, Zitronensaft, Orangensaft, Joghurt G O Mango, lemon juice, orange juice, yogurt	€ 7,90
SMOOTHY „HIMBEERE“ – Himbeeren, Orangensaft, Joghurt G O Raspberries, orange juice, yogurt	€ 7,90
SMOOTHY VIRGIN COLADA Ananassaft, Kokossaft, Zitronensaft G O Pineapple juice, coconut juice, lemon juice	€ 7,90
FRUIT PUNCH „CRANBERRY“ Orangensaft, Banane, Preiselbeeren G O Orange juice, banana, cranberries	€ 7,90
FRUCHT-SHAKE „ERDBEERE“ Erdbeeren, Milch, Zitroneneis G O Strawberries, milk, lemon ice cream	€ 7,90
FRUCHT-SHAKE „PFIRSICH“ Pfirsiche, Milch, Zitroneneis G O Peaches, milk, lemon ice cream	€ 7,90
SMOOTHY „KIWI“ – Kiwi, Zitronensaft, Orangensaft, Joghurt G O Kiwi, lemon juice, orange juice, yogurt	€ 7,40

ALCOLICI



ALCOLICI

BIRRE

Pils vom Fass		Gl. 0,20	€ 3,10
Pils vom Fass	TRUMER	Gl. 0,30	€ 4,80
Pils vom Fass	PILS	Gl. 0,50	€ 5,80
Budweiser Lager		Fl. 0,33	€ 4,70
Heineken		Fl. 0,33	€ 4,70
Stiegl Weisse		Fl. 0,50	€ 5,80
Radler, Bier mit Limo		Fl. 0,33	€ 4,80
Trumer Freispiel alkoholfrei		Fl. 0,33	€ 4,80

In allen Bieren: **A O**

GRAPPE

Grappa Piave	2cl	€ 3,30
Grappa Chardonnay, Marcati	2cl	€ 4,60
Grappa Moscato, Gagliano	2cl	€ 4,60

APERITIVI & AMARI

Martini	6cl	€ 5,20
bianco/rosso/dry		
Campari Soda	3cl	€ 5,90
Campari Orange	3cl	€ 6,90
Fernet Branca	2cl	€ 3,60
Ramazotti	2cl	€ 3,60
Averna	2cl	€ 3,60

LIKÖRE & SPIRITUOSEN

Amaretto di Saronno	2cl	€ 3,60
Sambuca 1851	2cl	€ 3,60
Bailey's Irish Cream G	2cl	€ 3,60
Tequila, Olmeca Gold	2cl	€ 3,60
Vodka Absolut	2cl	€ 3,60
Gin Beefeater	2cl	€ 3,60
Bacardi Rum	2cl	€ 3,60

WHISKY, COGNAC & BRANDY

Whisky Jameson	2cl	€ 4,20
Bourbon JIM BEAM	2cl	€ 4,20
Cognac, Remy Martin VSOP O	2cl	€ 5,90
Weinbrand, Asbach Uralt O	2cl	€ 3,90

SPUMANTI

Polo Prosecco Conca d'Oro	Gl. 0,1	€ 4,60
Bellini, Prosecco mit Pfirsichsaft	Gl. 0,1	€ 5,40
Prosecco verde, mit Kiwisafte	Gl. 0,1	€ 5,40
Schlumberger Baby, trocken	Fl. 0,2	€ 8,70
Aperol Sprizz	Gl. 0,25	€ 6,90
Aperol mit Weißwein oder		
Prosecco, Orange & Soda		
Hugo	Gl. 0,25	€ 6,90
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette & Soda		
Select Sprizz	Gl. 0,25	€ 6,90
Aperitivo Select Prosecco und Soda		

VINI

Rosso

Hauswein – rot, Thermenregion	1/8	€ 3,80
Rot, gespritzt	1/4	€ 4,60
Chianti D.O.C.B., Bartali	1/8	€ 5,20
Merlot Lison Pramaggiore, S.Margherita	1/8	€ 5,20
Primitivo Rosso I.G.T., Villa La Rena	1/8	€ 5,90
Montepulciano Palio "Barriques", Abruzzo	1/8	€ 6,90
Barbera d' Alba D.O.C., Borgogno & Figli	1/8	€ 6,90

Bianco

Hauswein, weiß, Thermenregion	1/8	€ 3,80
Weiß, gespritzt	1/4	€ 4,60
Gemischter Satz	1/8	€ 4,90
Weingut Zahel, Wien Mauer		
Grüner Veltliner – Goldberg	1/8	€ 6,20
Weingut Zahel, Wien Mauer		
Vernaccia Gimignano D.O.C.G., Toscana	1/8	€ 5,20
Lison Classico D.O.C., S.Margherita	1/8	€ 5,40
Corvo Bianco I.G.T., Inzolia, Sizilien	1/8	€ 5,40
Pinot Grigio Grave del Friuli, di Lenardo	1/8	€ 5,40
Chardonnay Grave del Friuli, di Lenardo	1/8	€ 5,40

In allen Weinen, Weinmischgetränken
und Schaumweinen: ○

COCKTAILS

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



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



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 gluten-containing cereal	A
Krebstiere crustaceans	B
Ei egg	C
Fisch fish	D
Erdnuss peanut	E
Soja soy	F
Milch oder Laktose milk or lactose	G
Schalenfrüchte (Nüsse) peel fruits (nuts)	H
Sellerie celery	L
Senf mustard	M
Sesam sesame	N
Sulfite sulfite	O
Lupinen lupins	P
Weichtiere molluscs	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. Stand 07/2025



BUSCA – PIEMONT – ITALIA

Torino | Tokio | Philadelphia | Barcelona | Valencia
Mannheim | Frankfurt | Paris | Lyon | Helsinki | Kopenhagen
Wien

www.xcelsior.at

Juli | 2025