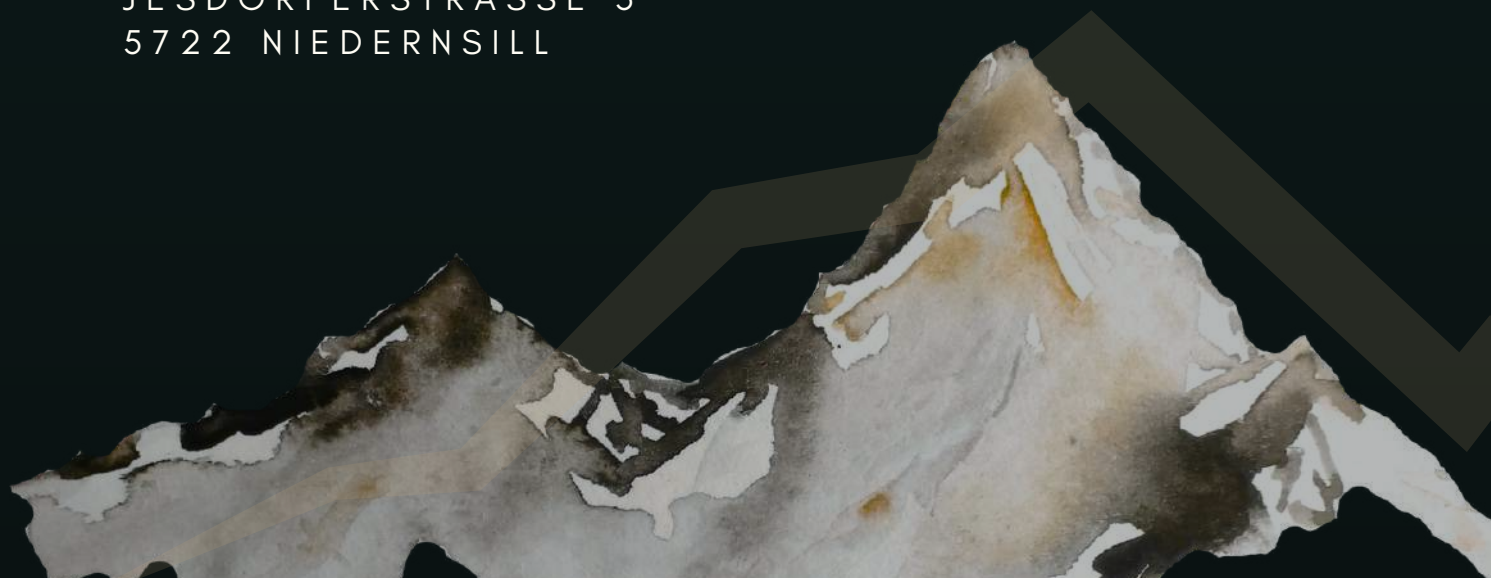




KULINARIK TRIFFT AUF ALPEN

+43 660 5722 570

JESDORFERSTRASSE 3
5722 NIEDERNSILL



APERITIF

Aperol Spritz	6,90	Lillet Very Berry	7,20
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>		<i>Aperol, frische Orange, ORGANICS Black Orange</i>	
Campari Spritz	6,90	Hugo	6,90
<i>Campari, Prosecco, Soda</i>		<i>Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze</i>	
Sarti Alpin	6,90	Campari Orange	6,70
<i>Sarti, Frizzante, Soda</i>		Campari Soda	6,70
Orange Spritz	7,20	Signature Drink	7,20
<i>Aperol, frische Orange, ORGANICS Black Orange</i>		<i>Pink Grapefruit, Lemon Grass & Prosecco</i>	

ANTIPASTI

Mozzarella di Bufala „Campania Alpina“ ^(G)	12,50
<i>Büffelmozzarella mit Ochsenherztomate & Basilikum</i>	
Bruschetta Toskana ^(A,F)	8,50
<i>Geröstetes Toskanischbrot mit Tomaten, Kräutern & Olivenöl</i>	
Antipasti della Casa „Alpini & Italiani“ ^(A,D,F)	17,50
<i>Hausgemachte Variation aus italienischen Vorspeisen</i>	
Carpaccio di Manzo „Montagna“ ^(G)	14,80
<i>Rinder-Carpaccio mit Rucola, Grana & Olivenöl</i>	

TRADITIONELLE VORSPEISEN

Speckplatte „Alpenglühén“ ^(G)	13,50
<i>Hausgeräucherter Pinzgauer Speck, Kaminwürsten, Bergkäse, Bauernbrot</i>	
Käsevariation aus dem Pinzgau ^(G,H)	12,80
<i>Verschiedene Heumilchkäse aus der Region, serviert mit Feigensenf & Nussbrot</i>	



ZUPPE

Zuppa di Pesce „Lago & Meer“ ^(B,D,R) 15,80

Kräftige Fischsuppe mit Meeresfrüchten

Minestrone 6,80

Italienische Gemüsesuppe mit saisonalem Gemüse

Zuppa di Pomodoro ^(G) 6,00

Tomatensuppe mit Basilikum und einem Hauch Alpenrahm

INSALATA

Insalata con Pollo alla Griglia e Funghi ^(G) 14,40

*Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerstreifen,
sautierten Champignon & Parmesan*

Insalata di Tonno ^(D) 13,40

Gemischter Salat mit Thunfisch, roten Zwiebeln & Oliven

Insalata di Manzo „Alpino“ ^(D) 16,80

Gemischter Salat mit gegrillten Rinderstreifen

Insalata con Gamberoni ^(B) 16,80

Gemischter Salat mit gegrillten Garnelen

Insalata con Salmone alla Griglia ^(B) 16,20

Gemischter Salat mit gegrillten Lachsstreifen

Insalata Rucola ^(G) 6,50

Rucola mit Tomaten & gehobeltem Parmesan

Insalata Pomodoro 6,50

Tomatensalat mit roten Zwiebeln & frischem Basilikum

Insalata Mista 5,20 / 6,80

Kleiner gemischter Salat | großer Salat



PASTA

Spaghetti alla Bolognese (A,C,L) <i>Klassische italienische Hackfleischsauce aus Rindfleisch, Tomaten, Zwiebeln & Kräutern</i>	14,40
Spaghetti Napoli (A,C,L) <i>Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce, frischem Basilikum & Knoblauch</i>	11,80
Spaghetti Rucola (A,G) <i>mit frischem Rucola, Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan & Olivenöl</i>	12,80
Spaghetti Aglio e Olio (A,G) <i>mit nativem Olivenöl, frischem Knoblauch, Peperoncino & Petersilie</i>	12,80
Linguine ai Frutti di Mare (A,B,D,R,L,G) <i>mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Weißwein & frischer Petersilie</i>	16,80
Linguine con Scampi (A,B,L) <i>mit gegrillten Garnelen, Knoblauch, Tomaten & feiner Weißweinsauce</i>	17,80
Penne all'Arrabbiata (A,B,L) <i>mit pikanter Tomatensauce, Knoblauch & Peperoncino</i>	12,40
Penne al Salmone (A,D,G) <i>mit Räucherlachs in cremiger Tomaten-Sahnesauce</i>	14,80
Penne ai Quattro Formaggi (A,G) <i>mit vier italienischen Käsesorten in cremiger Sauce</i>	13,80
Tagliatelle al Tartufo (A,G) <i>mit Trüffelcreme, Parmesan & einem Hauch Butter</i>	15,80
Tagliatelle al Tartufo con Manzo (A,G) <i>mit Trüffelcreme und zarten gegrillten Rinderstreifen</i>	18,50
Tagliatelle con Cozze, Zucchini e Zafferano (A,R,G,L) <i>mit frischen Miesmuscheln, Zucchini & Safransauce</i>	16,50



Glutenfrei?

Alle Pasta-Gerichte sind auch mit glutenfreier Pasta erhältlich.



RISOTTO

Risotto Piemontese [B, D, G, O, R] <i>mit Shrimps, Zucchini & Safran</i>	18,50
Risotto Mare [B, D, G, O, R] <i>mit frischen Meeresfrüchten</i>	18,30
Risotto ai Funghi [G, O] <i>Cremiges Pilzrisotto nach italienischer Art</i>	17,80
Risotto Vegetariano [G, O] <i>Cremiges Gemüse-Risotto mit saisonalem Marktgemüse</i>	14,50

PIZZEN

Margherita [A, G] <i>Tomatensauce, Mozzarella, frisches Basilikum</i>	9,80
Salami [A, G] <i>Tomatensauce, Mozzarella, Salami Napoli</i>	12,50
Prosciutto [A, G] <i>Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto</i>	12,50
Diavola [A, G] <i>Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami pfefferoni Calabrese</i>	13,80
Capricciosa [A, G] <i>Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Champignons, Artischocken, schwarze Oliven</i>	14,30
Della Casa [A, G] <i>Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto di Parma, frischer Rucola, Parmigiano Reggiano, Cherrytomaten</i>	15,50
Funghi [A, G] <i>Tomatensauce, Mozzarella, Champignons</i>	13,50
Calzone [A, G] <i>Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Salami Napoli, Champignons</i>	14,50
Quattro Formaggi (bianca) [A, G] <i>Mozzarella, Gorgonzola DOP, Taleggio, Grana Padano</i>	14,50

PIZZEN

Vegetariana (A, G) <i>Tomatensauce, Mozzarella, saisonales Gemüse vom Markt</i>	12,80
Caprese (A, G) <i>Tomatensauce, Büffelmozzarella, schwarze Oliven, Basilikum, Cherrytomaten</i>	14,50
Tonno e Cipolla (A, D, G) <i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln</i>	14,50
Frutti di Mare (A, B, G, R) <i>Tomatensauce, Mozzarella, gemischte Meeresfrüchte</i>	16,50
Salmone (A, B, G, R) <i>Tomatensauce, Mozzarella, Räucherlachs, roter Pfeffer, Zitronen</i>	16,50
Hawaii (A, G) <i>Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Ananas</i>	13,50



Glutenfrei?

Alle Pizzen sind auch mit glutenfreiem Teig erhältlich.

PESCE E CARNE

Gegrillte Calamari ^(B,R) **20,80**

*Frisch gegrillte Tintenfische, serviert mit
Kräuterkartoffeln und mediterranem Grillgemüse*

Wolfsbarsch oder Goldbrasse vom Grill ^(D) **22,50**

*Ganz gegrillt, verfeinert mit italienischen
Kräutern. Dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse*

Garnelen vom Grill ^(D) **23,50**

*Riesengarnelen vom Grill, serviert mit Kartoffel
und mediterranem Gemüse*

Fischplatte „Misto di Mare ^(D) **23,80**

*Lachsfilet, Wolfsbarsch, Scampi, Calamari und
Jakobsmuscheln. Dazu Grillgemüse und
Bratkartoffeln*

für 2 Personen ^(D) **52,80**

Italienische Rindertagliata ^(C,G) **26,50**

*Zart rosa gebratene Rinderscheiben vom Weiderind, serviert
mit Grana Padano, Rucola, Cherrytomaten, sautierten Pilzen
und mediterranem Gemüse*

Rinderfilet à la Bosco ^(C,G) **29,50**

*Rinderfilet mit Steinpilzsauce, serviert mit Grillgemüse und
Kartoffeln.*

ALPEN TRADITION

Kasnocken ^(A,C,G) **13,80**

*Hausgemachte Nocken mit würzigem Bergkäse,
Röstzwiebeln und frischen Kräutern mit Salat*

Schnitzel Wiener Art ^(A,C,G) **15,90**

*Knusprig gebackenes Schnitzel
wahlweise vom Schwein oder vom Huhn*

serviert mit Ihrer Wahl:

*Kartoffelsalat
gemischter Salat
Pommes frites*

DOLCE

Süßes aus Italien & den Alpen

- Tiramisù Classico** (A,C,G) **6,50**
Löffelbiskuits, Mascarpone-Creme mit Schlagobers, verfeinert mit Mokka-Kaffee
- Profiteroles alla Montagna** (A,C,G) **6,80**
Brandteigkugeln mit Vanille-Heumilchcreme gefüllt, in dunkler Schokoladensauce
- Panna Cotta** (G) **6,80**
Italienisches Sahnedessert mit echter Vanille, serviert mit Beerenspiegel
- Torta al Limone** (G) **5,80**
Zitronentarte mit zartem Mürbeteigboden und leichter Cremefüllung
- Topfenknödel mit Preiselbeeren** (A,C,G) **7,20**
Hausgemachte Topfenknödel mit Zimtbröseln, Preiselbeerröster & Butterbrösel



CAFFÈ & CO

- Espresso** **2,70**
- Espresso doppio** **4,10**
- Cappuccino** (G) **3,90**
- Verlängerter (Caffè lungo)** **3,30**
- Latte macchiato** (G) **4,50**
- Tee (diverse Sorten)** **4,10**

WEINE^(O)

Weissweine

Grüner Veltliner Wachau (AT)

Trocken, elegant mit feinen würzigen Aromen

1/8 5,10 0,75l 29,00

Welschriesling Süd Steiermark (AT)

Frisch, leicht, fruchtig & spritzig

1/8 5,10 0,75l 29,00

Pinot Grigio (IT)

Frisch & leicht, perfekt als Begleiter

1/8 5,20 0,75l 29,60

Chardonnay (IT)

Trocken, cremig, vollmundig

1/8 5,20 0,75l 29,60

Sauvignon Blanc (IT)

Intensiv & fruchtig, mit grasigen Noten

1/8 5,20 0,75l 31,00

Rotweine

Vinion Zweigelt Heideboden (AT)

Frische, Fruchtig, würzig, elegant

1/8 5,20 0,75l 29,60

Blafränkisch Burgenland (AT)

Fruchtig würzig & mineralisch

1/8 5,50 0,75l 33,00

Merlot (IT)

Sanft und rund mit fruchtbetonter Eleganz

1/8 5,10 0,75l 29,00

Refosco (IT)

Kräftig und würzig mit intensiven Aromen

1/8 5,40 0,75l 31,00

Pinot Nero (IT)

Fein und elegant mit samtweicher Textur

1/8 5,40 0,75l 31,00

Cabernet Franc

Dunkle Beeren, würzig, elegante

1/8 5,50 0,75l 33,00



PROSECCO & SPUMANTE

Prosecco DOC | extra dry

Spritzig und frisch mit fruchtigen Noten

1/10 **4,90** 0,75l **30**

Spumante Rosé | Rose Brut Vintage

*Frisch und blumig mit feiner
Perlage*

1/10 **5,60** 0,75l **34**

BIERE^(A)

Moretti vom Fass (IT)

0,2l **3,30** 0,4l **4,90**

Kaiser Bier Märzen vom Fass

0,33l **4,20** 0,5l **5,10**

Radler (Zitronenlimonade & Bier)

0,33l **4,20** 0,5l **5,10**

Weißbier hell Edelweiss

0,33l **3,90** 0,5l **5,10**

Weißbier dunkel Edelweiss

0,5l **5,10**

Weißbier alkoholfrei

0,5l **4,90**

Feine Spirituosen

Digestivi (2 cl)

Grappa Poli **5,20**

Grappa Moscato **4,90**

Grappa Chardonnay **4,90**

Amaro „Siciliano“ **4,20**

Averna · Ramazzotti · **4,20**

· Fernet Branca

Sambuca **4,20**

Limoncello **4,20**

Amaretto **4,20**

Frangelico **4,20**

Baileys **4,50**

Spirits (4 cl)

Tanqueray Gin **6,90**

Gin Mare **8,90**

Grey Goose Vodka **7,50**

Absolut Vodka **6,90**

Cocktail

Espresso Martini **11,90**

Porn Star Martini **11,90**



ALKOHOLFREIES & ERFRISCHUNGEN

Limonaden der Saison

0,5l **5,50**

Watermelon & Cuc. - Wassermelone & Gurkensirup, Limonadenmix
Amalfi - Bergamotte & Lavendel
Blueberry Jasmin - Heidelbeere Püree, Jasminsirup
Cucumber-Basil - erfrischend & kräutrig

Limonaden & Softdrinks

Coca Cola / Coca Cola Zero 0,33l **4,10**

Sprite / Spezi 0,33l **4,10**

Eistee (Zitrone/Pfirsich) 0,33l **3,90**

Säfte

diverse Sorten 0,25l **3,10**

Apfel, Johannisbeere
Marille, Mango, Orange

GESPRITZT MIT SODA 0,25l **2,90** 0,5l **4,10**

GESPRITZT MIT LEITUNGSWASSER 0,25l **2,60** 0,5l **3,90**

Soda Getränke

GASTEINER MINERAL WASSER prickelnd 0,25l **3,10** 0,75l **5,80**

GASTEINER MINERAL WASSER still 0,25l **3,10** 0,75l **5,80**

SODA ZITRONE / HIMBEERE / HOLUNDER 0,25l **2,50** 0,5l **3,80**

JUGENDGETRÄNK 0,5l **3,10**

LEITUNGSWASSER (STILL) 0,5l **1,00**



Simply Cola
Black Orange
Fizzy Peach
Bitter Lemon
Tonic Water
Purple Berry
Ginger Ale

Energy Drinks

0,25l **4,60**

Red Bull ENERGY DRINK

Red Bull ZERO

Red Bull SEASONAL EDITION

WAS PASSIERT, WENN ALPENLUFT
AUF FEINSTE KÜCHE TRIFFT?

Erlebe es selbst.



ALLERGENE & HINWEISE

Gluten (A), Krebstiere (B), Eier von Geflügel (C), Fisch (D),
Erdnüsse (E), Sojabohnen (F), Milch von Säugetieren (G),
Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesamsamen (N),
Schwefeldioxid (O), Lupinen (P), Weichtiere (R)

Alle Preise verstehen sich in Euro & inklusive der ges. MwSt.