



*Speise- und
GetränkekarTE*

<i>Aus der Suppenküche</i>	€
Hausgemachte Rindssuppe mit Zwiebeln und Kräutern Einlage je nach Wunsch: gebackener Leberknödel, Frittaten, Nudeln, Backerbsen oder Gemüse	2,70
Feinschmecker Tomatencremesuppe mit Sahne und Ofenbrot	2,70
 <i>Unsere Salatbar, speziell für Sie!</i>	 €
Großer Beilagensalat - mit frischen Salaten der Saison	2,50
Salat Mista - große bunte Salatschüssel mit Ei und Ofenbrot	5,70
Salat Cacprissiosa - frische Salatcreation mit Käse, Beinschinken, Kalamataoliven und Ofenbaguette	7,20
Schlemmersalat - große Salatplatte mit frischen Saisonsalaten, Käse, Putenfleisch, Beinschinken, Eier und Ofenbrot	9,60
Salat „Al Tonno“ - mit frischen Blattsalaten, Tomaten, Paprika, Zwiebel, Gurken und Thunfisch	7,90
Griechischer Bauernsalat - mit Feta, Kalamataoliven, Tomaten, Gurken, frischen Zwiebeln und Baguette	7,90
Salat „Adria“ - mit frischen Salaten der Saison, garniert mit hauchdünnem Räucherlachs und Ei, dazu frisches Ofenbrot	7,90
Salat „Toscana“ - frischer Saisonsalat, garniert mit Sommerfrüchten und hauchdünn geschnittenem Parmaschinken, dazu Baguette	9,50
Salat „Amigos“ - Salatplatte mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebel sowie Krabben und Thunfisch, dazu Ofenbrot	9,50
 <i>Als Vorspeise oder für den kleinen Hunger</i>	 €
Portion Tzatziki mit Kalamataoliven, Salatdeko und Weißbrot	3,90
Folienkartoffel - gefüllt mit Kräuterquark und Salatgarnitur	4,60
San Daniele Schinken - hauchdünn auf Honigmelone	6,90
Krabbencocktail mit Ananas auf Blattsalat und Ofenbrot	6,90
Mozzarella - auf Blattsalat mit frischen Tomaten, nativem Olivenöl, Basilikum und Ofenbaguette	6,90
Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur und Ei	4,60
Hawaii-Toast mit Beinschinken, Käse, Ananas, Ei und Salatgarnitur	5,50
Feinschmeckertoast - mit Putensteak auf Cocktailsauce und Salat	7,90
Steaksandwich mit Rumpsteak auf Chilisauce und Salatgarnitur	7,90
Filet-Toast „Mexico“ mit feinstem Angusfilet und Salat	9,50
Weinbergschnecken in Knoblauchbutter fein garniert und Weißbrot	7,90
 <i>Das Beste aus dem Meer</i>	 €
Seelachsfilet - in Tomaten-Zwiebelsauce mit frischen Kräutern, Petersilienkartoffel und Beilagensalat	10,50
Steak vom Wildlachs vom Grill - mit Röstzwiebel, Folienkartoffel und Beilagensalat	12,50
Tintenfisch - in Tomaten-Knoblauchsauce mit Zwiebeln und Oliven verfeinert - dazu Knoblauchbrot und Beilagensalat	12,50

Vegetarische Gerichte €

Folienkartoffel - gefüllt mit Brokkoli-Käsesauce, verfeinert mit Pilzen und Gorgonzola, sowie reichlich Salat	9,50
Gemüseteller aus dem WOK - mit frischen Kräutern und mit feinstem Käse überbacken	9,50
Pasta „Tia Maria“ - vegetarische Pasta mit Brokkoli, Pilzen, Frühlingszwiebel und Rahmsauce	10,50
Pasta „Mexicana“ - vegetarische Pasta mit frischem Mexican-Gemüse in feuriger Tomaten-Chilisauce	10,50

Pasta Spezialitäten €

Spaghetti Olio - Spaghetti geschwenkt in kalt gepresstem Olivenöl, mit frischen Kräutern und gehacktem Knoblauch	9,50
Spaghetti á Rabiatta - würzige Kräuterspaghetti mit gehackten Peperonis, Zwiebel und Paprika	9,90
Spaghetti Vongole - Spaghetti mit Miesmuscheln und Kräutern in feiner Tomatensauce mit gehackten Zwiebeln	11,50
Spaghetti „Frutti di Mare“ - mit Seelachs, Miesmuscheln und Tintenfisch, in würziger Tomaten-Chilisauce	12,50
Spaghetti „Al Mare Speciale“ - mit 4 Stück Riesengarnelen, Lachs, Tintenfisch und Muscheln - geschwenkt in nativem Olivenöl	15,90
Pasta Rustika - Penne in feiner Käsesahnesauce mit Speck, Beinschinken, Pilzen und Frühlingszwiebeln	10,90
Penne Carbonara - Penne in feiner Käserahmsauce mit frischen Kräutern, Beinschinken, Speck und Knoblauch	10,50
Tortellini Casa - Tortellini in Gorgonzolarahmsauce mit Speck, Beinschinken, Pilzen und frischen Zwiebeln verfeinert	10,50
Penne „San Daniele“ - Penne mit frischen Kräutern und hauchdünnem San Daniele Schinken und frischem Parmesan	12,90
Tortelloni Udinese - Penne mit feinstem Beinschinken in schmackhafter Tomaten-Letscho-Sauce mit Parmesan	10,50
Spaghetti á la Sardenia - Spaghetti mit frischen Kräutern und Paprika mit Tiefseekrabben und Sardellen - natur	10,90

Specialos für kalte Tage €

Hausgemachte Rindssuppe mit Kaspressknödel und Kräutern	3,20
Omas Griesnockerlsuppe mit Gemüseeinlage	3,20
Pinzgauer Kasspotz´n mit Röstzwiebel und Beilagensalat	7,90
Bauern-Krustenschweinsbratl mit Mamma´s Semmelknödel	8,90
Holzfallerteller mit Grillkotelett, Bratl, würziger Hauswurst, Speckbohnen und Bratkartoffel	9,90

<i>Unsere internationale Pizzen-Hitliste</i>	<i>35 cm</i>
Pavarotti unser mild würziges Holzofen-Pizzabrot mit Tomaten, Käse und Knoblauch	2,90
Madonna á la Margaritha mit frischen Tomaten und Käse	4,90
Nena (vegetarisch) mit Gorgonzola, Mozzarella, Gouda, Parmesan und Tomatos	6,50
Britney Spears (vegetarisch) mit frischem Gemüse der Saison, Peperonis und Blattspinat	6,90
Falco mit Schinken & frischen Pilzen, Käse und frischen Tomaten	6,50
Status Quo á la Capricciosa mit Schinken, frischen Pilzen und milde Pfefferoni	7,50
Bob Marley mit Schinken, frischen Pilzen, Artischocken und Ananas	6,90
Santana mit Salami, frischen Pilzen, Artischockenherzen und hot Peperonis	7,50
Rod Steward Salamipizza mit Zwiebel, Mais, frischen Tomaten und hot Peperonis	7,80
Anastacia mit Schinken, frischen Pilzen, Salami und Peperonis	7,90
Bugatti mit Salami, Mais, frischen Pilzen, deftiger Hauswurst, Zwiebel und Paprika	7,80
Joe Cocker á la Margaritha mit frischen Tomaten, Parmaschinken und Oliven	8,50
DJ Ötzi mit Bauernspeck, frischen Pilzen, Blattspinat, Mais und Zwiebeln	7,90
Colorado mit Bauernspeck & würziger Hauswurst, hot Peperonis und Zwiebel	7,90
Söhne Mannheims Pizza Calzone mit Schinken, frischen Pilzen, Artischocken und Zwiebel	7,50
Roberto Blanco Pizza Calzone mit Schinken, Blattspinat, Tomaten, Mozzarella und Pilzen	7,90
Wollen Sie Ihre Pizza zusätzlich belegen, so verrechnen wir für	
Fisch- und Fleischauflagen	2,00
Gemüse- und veget. Auflagen	1,00

Für Mitnahmekartons werden 0,50 € Unkosten berechnet!

*Alle unsere Pizzen werden mit frischen Zutaten belegt
und erhalten durch unseren Holzofen
den einzigartigen Geschmack!*

<i>Pizza Specialos für alle Gringos & Senioritas</i>	<i>35 cm</i>
Celentano (Meeresfrüchte) mit Hochseeshrimps und Riesengarnelen, Pilzen & Ananas	8,90
Tina Turner (Meeresfrüchte) mit Thunfisch, Zwiebel, Paprika & frischen Tomaten	6,90
Bon Jovi (Meeresfrüchte Norw.) mit Räucherlachs, Blattspinat, hot Peperonis und Zwiebeln	7,90
Elton John (Meeresfrüchte) mit Tintenfisch vom Grill, Hochseeshrimps, Muscheln, Zwiebel & Oliven	8,20
Mafioso (Meeresfrüchte) mit Lachsfilet vom Grill, Muscheln, Sardellen & Shrimps & Zwiebeln	8,20
Biker Lady spezial (Meeresfrüchte) mit Wildlachsfilet vom Grill und frischem Gemüse der Saison	8,20
Biker Boys mit Bauernspeck, Hauswurst & Mexican Rips, Zwiebel & hot Peperonis	8,50
Crazy Horse mit Bauernspeck, Mexican Rips, Pilzen, Mais, Peperonis, Blattspinat	8,20
Easy Rider mit Putenstreifen, frischen Tomaten, Artischocken & Peperonis	8,20
Gringos mit hausgemachten Fleischpflanzl, frischen Pilzen, Zwiebeln & Peperonis	7,90
Chick´n George mit Chick´n Wings, Paprika, Pilzen und Peperonis	8,50
Wollen Sie Ihre Pizza zusätzlich belegen, so verrechnen wir für	
Fisch- und Fleischauflagen	2,00
Gemüse- und veget. Auflagen	1,00

Für Mitnahmekartons werden 0,50 € Unkosten berechnet!

*Alle unsere Pizzen werden mit frischen Zutaten belegt
und erhalten durch unseren Holzofen
den einzigartigen Geschmack!*

<i>Hey Hombre!</i>	€
<i>Los Specialos für alle Gringos & Senioritas!</i>	
Folienkartoffel Pute - gefüllt mit Putenfiletstücken und Pilzen, sowie Frühlingszwiebel in Gorgonzolarahmsauce und Salat	9,90
Folienkartoffel „Los Banditos“ - gefüllt mit würzigem Salsagemüse, in Chilirahmsauce mit Frühlingszwiebeln und Salat	9,90
Putensteak „Mexicana“ - mit frisch würzigem mexico Letscho, Westernkartoffeln und Beilagensalat	10,90
Putensteak „Argentina“ - Putensteak in Pfeffer-Chilisauce mit Basmatireis und Beilagensalat	10,90
Angus Filetsteak „Hombre“ - feinstes Angusfilet auf Safran-Pfeffersauce mit Westernkartoffel und Beilagensalat	16,00
Angus Filetsteak „Padrone“ - feinstes Angusfilet natur vom Rost, dazu Folienkartoffel mit Kräuterquark und Speckbohnen	16,00
Rumpsteak „Conzales“ - kurz gebratenes, zartes Rinderhüftsteak auf Chilirahmsauce mit Kartoffel und Beilagensalat	12,90
Chick´n Wings „Cabana“ - 8 Stück mex. Hühnerflügel mit Salsa-Sauce, reichlich Saisonsalat mit Ei und Knoblauchbrot	8,90
Spare Ribs „Pueblo“ - würzige Spare Ribs aus dem Holzofen mit Chilisauce, Folienkartoffel mit Kräuterquark und Beilagensalat	10,90
Spare Ribs „Ombre“ - in einer speziellen Sauce einmarinierte Ribs mit grünen Bohnen und Westernpotatos	10,90
Känguru Filetmedaillons - in feiner Curryrahmsauce mit Potatos und Beilagensalat	15,00
Feinster Filetspieß „Latinos“ - mit Filetstücken vom Angus und Schwein mit würzigem Letscho und Westernkartoffel	15,00
Grillteller „Bugatti“ - mit Putensteak, Rumpsteak, gefüllten Hackfleischmedaillons und würzigen Ribs, mit Curryreis und Salat	15,00
Peruanische Grillkotelette - mit Grillkartoffel und würzigem Letscho mit Zwiebelringen & Beilagensalat	10,90
Speziale „Al Roma“ - feinstes Angusfilet natur vom Rost mit 5 Stück Riesengarnelen, Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat	16,00
Tintenfisch „Los Grecos“ - gegrillt im Holzofen mit Paprika und Zwiebel, mit kalt gepresstem Olivenöl, Knoblauchbrot und Salat	12,90
Zartes Schweinefilet „Los Porcos“ - auf Gorgonzolarahmsauce mit Pilzen, Petersilienkartoffel und Salat	12,50
Jambo Habari - würzige Geflügelspieße mit gegrillter Tomate auf Folienkartoffel mit Paprika-Kräuterfüllung und reichlich Salat	12,50
Mia Moja Watato - feinste Rinderhack-Medaillons mit Feta gefüllt, auf Fladenbrot mit Tomaten-Safran-Reis und Beilagensalat	10,90
Jamatoto Haraka - feinstes Braten vom Steppenschwein mit Zwiebel-Kümmel-Potatos und Salat	10,90
Naenda Chombo - afrikanische Grillplatte mit versch. Filetstücken, exotischen Früchten auf Curryreis und Beilagensalat	15,00

Zum süßen Abschluss

€

Haustorte oder Tiramisu	1 Stück	2,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	1 Port.	4,80
Marillenknödel mit Zuckerstreusel	1 Port.	4,80
Eispalatschinken mit Vanille- & Erdbeereis	1 Stück	3,50
Topfenpalatschinken mit Vanilleeis und Sahne	1 Stück	3,50
Mohr im Hemd mit Vanilleeis und Schokosauce	1 Port.	3,50

Beilagen

€

Knoblauch- oder Kräuterbaguette	1 Stück	2,30
Ofenkartoffel mit Kräuterquark ohne Deko	1 Stück	2,50
Basmatireis oder Naturreis	1 Port.	2,00
Pommes, Wedges oder Kartoffelscheiben	1 Port.	2,50
Bio Bierstangerl	1 Stück	1,20
Extraportion Grillsauce, Ketchup, etc.	1 Port.	0,50
Weizengebäck	1 Stück	0,50
Sonderbeilage Quark, Tzatziki, etc.	1 Port.	2,00

Getränkekarte

	€	€	€
Stiegl	0,2 l 1,30	0,3 l 1,90	0,5 l 2,60
Radler	0,2 l 1,30	0,3 l 1,90	0,5 l 2,60
Hefeweißbier hell/dunkel oder Leichte Weiße	0,2 l 1,60	0,3 l 2,30	0,5 l 3,20
Neger oder Russe		0,3 l 2,30	0,5 l 3,20
Pils			0,33 l 2,60
Cola, Sprite, Fanta, Spezi, Limo, Energy, Cola Light		0,25 l 1,80	0,5 l 2,50
Red Bull			0,25 l 2,50
Mineral Zitrone		0,25 l 1,40	0,5 l 2,10
Tafelwasser		0,25 l 1,30	0,5 l 1,90
Römerquelle			0,33 l 2,30
Tonic Water, Bitter Lemon, Mango, Erdbeere			0,2 l 1,90
Apfel-, Orange-, Ananas-, Johannisbeer-, Multivitaminsaft			0,25 l 1,80
Fruchtsäfte gespritzt			0,5 l 2,50
Fruchtsäfte Mango oder Erdbeere gespritzt			0,5 l 2,70
Grüner Veltliner, Pinot Grigio, Lambrusco, Frascati, Blauer Zweigelt, Bardolino, Hauswein		1/8 l 1,90	1/4 l 3,80
Pinot Blanc		1/8 l 2,10	1/4 l 4,20
G'Spritzer süß oder sauer - weiß oder rot			0,25 l 2,50
Venezianer Spritzer (Aperol)			0,25 l 3,50
Sommerspritzer			0,5 l 2,70
Vino Casa offen - weiß oder rot			1 l 9,00
Vinothek weiß oder rot			1 Fl. 15,00
Prosecco	0,1 l 2,70		0,75 l 13,00
Haussekt	0,1 l 2,70	0,2 l 4,50	0,75 l 15,00
Schlumberger Sparkling			0,75 l 35,00
Champagner Moët oder Veuve Clicquot			0,75 l 75,00
Tasse Wedl Testarossa			2,20
Häferl Wedl Testarossa			2,50
Kaffee Latte			2,50
Häferl Cappuccino Wedl Special			2,80
Mocca-Espresso			1,80
Heiße Schokolade			2,80
Häferl Tee (Früchtetee, Earl Grey, Grüner Tee)			2,20
Häferl Glühwein, Früchtepunsch oder Kinderpunsch			2,80
Jack Daniels		0,35 l 25,00	0,7 l 45,00
Bacardi		0,35 l 20,00	0,7 l 40,00
Tequilla			0,7 l 40,00
Ramazotti			0,7 l 40,00
Likör			0,7 l 35,00
Vodka			0,7 l 40,00
Ramazotti, Averna, Fernet Branca, Jägermeister, Sambucca, Kahlua Coffee, Baylies, Amaretto, Malibu, Kirsch-Rum, Mix-Rum, Vodka weiß oder black, Gin, Schnäpse, Tequilla weiß, braun oder Zimt, Jack Daniels, Jim Beam, Johnny Walker Red Label, Ballantines, Four Roses, Canadian Club, Weinbrand, Bacardi, Hauswhisky			2 cl 2,30
Limes Erdbeere oder Pfirsich, Martini bianco, Campari, Aperol, Bar Likör, Charchassa Zuckerrohr			4 cl 2,80
Havana Club, Captain Morgan, Souza Tequilla, Sierra Tequilla, Tequilla special, Mayers Rum, Jack Daniels 25years, Chivas Regal, Dimple, Hennessy, Remy Martin, Otard, franz. Cognac			2 cl 2,60