

Ristorante Pizzeria *Pizza-Abholservice & Catering*

**Es freut uns, Sie bei uns im italienischen Restaurant
in Lochau herzlich begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.**

**Wir servieren Ihnen neben italienischen Gerichten
traditionelle Steinofen-Pizzen.**

**Alle Pizzen, Nudelgerichte, Salate und Desserts gibt es
natürlich auch zum Mitnehmen.**

Bestellhotline : 05574-46009

**Gerne nehmen wir Ihre Tischreservierung unter
05574-46009 oder 0676 9161489 entgegen.**

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit & schöne Stunden bei uns.
Michaela Brunnmayr und Küchenchef Mauro**

NEUE ÖFFNUNGSZEITEN!

Di - Sa 17:30 - 22:00

Sonntag und Montag immer Ruhetag

**Bitte um Verständnis bei längerer
Wartezeit ! Alle Produkte werden
frisch für Sie zubereitet.**



Catering Service

ofenfrisch - hausgemacht - italienisch
von 30 - 500 Personen
Live Cooking
Buffet - Food Truck - Imbisswagen



Ihre bequeme Partylösung!

- Geburtstagsfeier
- Firmenfeier
- Vereinsfeier
- und und und ...

Lehnen Sie sich zurück und entspannen Sie sich,
während wir für Sie kochen. Keine Kochtöpfe,
kein Abwasch – nur leckeres Essen!

Mit 3 Food-Trucks

haben wir immer das Richtige
für Ihre ganz spezielle Veranstaltung.
Fragen Sie uns ...



Antipasti - Vorspeisen

- | | | |
|---|---------|----------------|
| 1. Antipasti Italiani
<i>Gemischtes und Frisches an Vorspeisen</i> | A, G, N | € 14,60 |
| 2. Carpaccio di Manzo
<i>hauchdünne Rindsfilet-Scheiben mit Rucola und Parmesan-Chips</i> | G | € 13,20 |
| 5. Vitello Tonnato
<i>Feine Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce</i> | D, M | € 11,90 |
| 7. Insalata Fitness
<i>Fitness Salat mit Putenstreifen</i> | L | € 12,90 |
| 9. Insalata Mista
<i>Gemischter Salat</i> | L | € 6,50 |
| 10. Insalata Verde
<i>Grüner Salat</i> | L | € 5,50 |
| 11. Pomodoro e Cipolla Rossa
<i>Tomatensalat mit roten Zwiebeln</i> | L | € 5,90 |
| 12. Insalata Caprese
<i>Tomaten-Mozzarella Salat mit frischem Basilikum</i> | G, L | € 9,90 |
| 13. Insalata Amore Mio
<i>Gebratene Speckwürfel mit Zwiebeln und Cherrytomaten auf Rucolasalat mit gerösteten Weißbrotwürfeln</i> | A, L | € 12,60 |
| 14. Prosciutto e Melone
<i>Zuckermelone mit Marco Polo Schinken</i> | | € 12,20 |
| 15. Pizza Pane al Rosmarino e Aglio
<i>Pizzabrot mit Rosmarin und Knoblauch</i> | A | € 6,20 |
| 16. Bruschetta Classica
<i>Ciabattabrot im Ofen geröstet mit frischen Tomaten, Knoblauch, Oregano und Basilikum</i> | A | € 6,50 |



Zuppe - Suppen

Zuppa di Pomodoro G € 6,20
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Sahne

Zuppa all'Aglio G € 6,20
Knoblauchsuppe

Stracciatella alla Romana C, G, L € 6,20
Rinderkraftbrühe mit Ei, Parmesan und Petersilie

Minestrone L € 6,20
Gemüsesuppe



Pasta - Nudelgerichte

17. Spaghetti Aglio e Olio A, C € 9,40
mit Knoblauch und Olivenöl (scharf)

18. Spaghetti Napoli A, C, G € 11,50
mit Tomatensauce, frischem Basilikum, Parmesan

19. Spaghetti Carbonara A, C, G € 13,50
mit Speck, Parmesan und Ei

20. Spaghetti Bolognese A, C, L, G € 13,50
mit Hackfleisch u. Tomatensauce, geschwenkt in Olivenöl, Parmesan

21. Spaghetti Scoglio „Al Cartoccio“ A, B, C, D, R € 18,50
mit Fisch und Meeresfrüchten

24. Tagliolini Sorrento A, B, C € 18,50
mit Riesencrevetten, Knoblauch und frischen Tomaten

26. Penne Arrabbiata A, C, G € 12,50
mit Tomatensauce, Knoblauch (scharf), Parmesan

27. Penne Amatriciana A, C, G € 13,50
mit Speck, Zwiebeln und Cherrytomaten, Parmesan

- | | | |
|--|---------|----------------|
| 29. Penne Tricolore
<i>mit drei versch. Nudelspezialitäten, Parmesan</i> | A, C, G | € 17,50 |
| 00. Penne Quattro Formaggi
<i>mit vier verschiedenen Käsesorten, Parmesan</i> | A, C, G | € 13,90 |
| 30. Tortellini Prosciutto
<i>mit Schinkenrahmsauce, Parmesan</i> | A, C, G | € 14,20 |
| 31. Tortellini alla Nonna
<i>mit Gorgonzola, Spinat, Tomatensauce, Parmesan</i> | A, C, G | € 14,50 |
| 32. Gnocchi Sorrento
<i>mit Tomatensauce, Basilikum, Parmesan und Mozzarella</i> | A, C, G | € 13,50 |
| 33. Gnocchi Fantasia
<i>mit Spinat, Sahne, Gorgonzola, Parmesan</i> | A, C, G | € 13,90 |

Pasta al Forno - Ofengerichte

- | | | |
|---|------------|----------------|
| 34. Lasagne al Forno
<i>hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch, Parmesan</i> | A, C, G, L | € 13,90 |
| 36. Cannelloni al Forno
<i>hausgem. Cannelloni mit Hackfleischfüllung, Parmesan</i> | A, C, G, L | € 13,90 |

Risotto - Reisgerichte

- | | | |
|--|------|----------------|
| 39. Risotto ai Porcini
<i>mit Steinpilzen und Parmesan-Chips</i> | G | € 15,20 |
| 40. Risotto Mare e Monti
<i>mit Meeresfrüchten</i> | B, R | € 16,60 |



Alle Nudel- und Reisgerichte sind auf Wunsch als kleine Portion erhältlich, hierfür verrechnen wir € 1,50 weniger.

mmh... buonissimo



Carne - Fleischspeisen

Beilage nach Wahl (Risotto, Rosmarinkartoffeln, Butternudeln)

Steak di Manzo al Pepe Verde

Roastbeef an grüner Pfeffersauce, ca. 200 g

G

€ 27,60

Steak di Manzo ai Porcini

Roastbeef mit Steinpilzrahmsauce, ca. 200 g

A, G

€ 27,60

Steak di Manzo alla Griglia

Roastbeef gegrillt, ca. 200 g

€ 24,20

Piccata Milanese

Putenschnitzel paniert in Eihülle mit Spaghetti und Tomatensauce

A, C

€ 24,60

Piastra della Griglia - Grillteller

*gegrilltes Rind, Pute, Schwein
mit würziger Grillsauce*

€ 20,80

Pesce - Fischspeisen

Filetto di Zander al Limone

Zanderfilet an Zitrone mit Tagliolini

A, D, C

€ 24,50

Gamberoni all'Aglio

*gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch
und Salatgarnitur*

B, L

€ 25,90

Gamberoni Spadellati al Brandy

*gebratene Riesencrevetten
mit Weinbrand und Rosmarinkartoffeln*

B, O

€ 28,90

Saute' di Cozze al vino Bianco

Miesmuscheln in Weißweinsauce und Crostini

R, O, A

€ 18,90

Zuppetta di Cozze al Pomodoro

Miesmuscheln in Tomatensauce und Crostini

R, A

€ 18,90



fresco e bravo

Pizze - Pizzen

43. Margherita <i>Tomaten, Mozzarella, Oregano, Basilikum</i>	A, G	€ 10,80
44. Napoli <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven</i>	A, G, D	€ 12,80
45. Salame <i>Tomaten, Mozzarella, Salami</i>	A, G	€ 12,60
46. Diavolo <i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami</i>	A, G	€ 13,80
47. Quattro Stagioni <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Sardellen</i>	A, G, D	€ 14,80
48. Prosciutto <i>Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken</i>	A, G	€ 13,80
49. Funghi <i>Tomaten, Mozzarella, Champignons</i>	A, G	€ 12,90
50. Quattro Formaggi <i>Tomaten, Mozzarella, vier versch. Käsesorten</i>	A, G	€ 14,90
51. Parma <i>Tomaten, Mozzarella, Cherrytomaten, Marco-Polo-Schinken, Rucola, Parmesan-Chips</i>	A, G	€ 15,90
52. Vegetariana <i>Tomaten, Mozzarella, Champignons, Mais, Artischocken, Spargel</i>	A, G	€ 15,20
53. Hawaii <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas</i>	A, G	€ 13,80
54. Arrabbiata <i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, scharfe Pfefferoni</i>	A, G	€ 14,50
55. Tonno <i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln</i>	A, G, D	€ 14,50
56. Calzone <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Parmesan, Basilikum</i>	A, G	€ 15,60
58. Frutti di Mare <i>Tomaten, Meeresfrüchte, Knoblauch</i>	A, B, R	€ 16,90

60. Capricciosa

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami,
Champignons, Artischocken, Oliven

A, G € 14,60

62. Tricolore

Tomaten, Mozzarella, Schafskäse, Spinat, scharfe Salami

A, G € 14,80

63. Michaela

Tomaten, Mozzarella, Lachs, Rucola, Cherrytomaten

A, G, D € 15,50

67. Carpaccio

Tomaten, Mozzarella, Rinder-Carpaccio, Rucola,
Parmesan-Chips

A, G € 16,50

**Für extra Zusatzbeilagen verrechnen wir einen Aufpreis.
Wir bitten um Ihr Verständnis.**

**Alle Pizzen sind auf Wunsch als kleine Portion erhältlich,
hierfür verrechnen wir € 1,50 weniger.**



Dolci - Nachspeisen

alle Teller mit Fruchtegarnitur serviert

69. Panna Cotta

italienische Dessertcreme

C, G € 6,90

70. Hausgemachtes Tiramisu

italienisches Dessert für Kaffeeliebhaber

A, C, G € 7,90

Unsere Eisspezialitäten finden Sie in unserer Eiskarte!

Bevande - Getränke

Aperitivi - Aperitifs

Campari Soda		0,25 l	€ 6,50
Campari Orange		0,25 l	€ 6,50
Aperol Spritz		0,25 l	€ 6,50
Hugo		0,25 l	€ 6,50

Birre - Biere

Bier offen	A	0,30 l	€ 3,80
Bier offen	A	0,50 l	€ 4,80
Radler süß / sauer	A	0,30 l	€ 3,80
Radler süß / sauer	A	0,50 l	€ 4,80
Bier alkoholfrei	A	0,33 l	€ 3,80
Bier alkoholfrei	A	0,50 l	€ 4,80
Weizen Maisel`s kristallklar	A	0,50 l	€ 5,50
Weizen Fohrenburger naturtrüb	A	0,50 l	€ 5,50



Bevande analcolice - alkoholfreie Getränke

Coca Cola		0,33 l	€ 3,80
Coca Cola Zero		0,33 l	€ 3,80
Spezi		0,33 l	€ 3,80
Fanta		0,33 l	€ 3,80
Almdudler		0,35 l	€ 3,80
Mineral San Pellegrino		0,25 l	€ 3,50
Mineral San Pellegrino		0,75 l	€ 5,50
Mineral Vöslauer still		0,33 l	€ 3,80
Mineral Vöslauer still		0,75 l	€ 5,50
Soda		0,50 l	€ 3,80
Tonic Water		0,20 l	€ 3,80
Bitter Lemon		0,20 l	€ 3,80
Eistee Zitrone oder Pfirsich		0,33 l	€ 3,80
Säfte 100 % (Apfel, Orange, Johan.)		0,25 l	€ 3,80
Säfte gespritzt (Apfel, Orange, Johan.)		0,25 l	€ 3,40
Säfte gespritzt (Apfel, Orange, Johan.)		0,50 l	€ 4,60
Mangosaft 100 %		0,25 l	€ 4,10
Mangosaft gespritzt		0,25 l	€ 3,80
Mangosaft gespritzt		0,50 l	€ 5,20

Bevande - Getränke

Bevande calde - warme Getränke

Espresso		€ 3,00
Espresso Avogado mit einer Kugel Vanilleeis	G	€ 4,60
Espresso Macchiato	G	€ 3,30
Cappuccino	G	€ 3,50
Tasse Kaffee		€ 3,20
Latte Macchiato	G	€ 3,60
Latte Macchiato Baileys oder Amaretto	G, H	€ 4,60
Heiße Schokolade	G	€ 3,50
Tee versch. Sorten		€ 3,50

Liquori - Liköre

Amaretto	2 cl	H	€ 3,90
Sambuca	2 cl		€ 3,90
Baileys	4 cl	G	€ 4,80
Ramazzotti	4 cl		€ 4,80
Jägermeister	4 cl		€ 4,80
Averna	4 cl		€ 4,80

Destillati d'uva e frutta - Grappa, Edelbrände

Williams	2 cl		€ 3,90
Kirsch	2 cl		€ 3,90
Obstler	2 cl		€ 3,90
Marille	2 cl		€ 3,90
Vodka	2 cl		€ 3,90
Gin	2 cl		€ 3,90
Grappa	2 cl		€ 3,90
Limoncello	2 cl		€ 3,90

Cocktails - Longdrinks

Malibu Orange	H	€ 6,80
Bacardi Cola		€ 6,80



*essere
contento!*

Vini spumanti - Schaumweine	A	
Prosecco	Glas	€ 3,90
Flasche Prosecco "Le Contess"	0,75 l	€ 26,-

Vini bianchi alla mescita - offene Weine /weiss		
Grüner Veltliner spritzig, pfeffrig, würzig	1/8 l	€ 4,20
<i>Johann Topf - Kamptal</i>		
Pinot Chardonnay fruchtig, leicht	1/8 l	€ 4,20
<i>Kaiser - Burgenland</i>		
Soave frisch, fruchtig	1/8 l	€ 4,20
Rosé	1/8 l	€ 4,20
Weiss gespritzt	1/4 l	€ 4,40

Vini rossi alla mescita - offene Weine /rot		
Zweigelt Weichselaromen, frische Säure	1/8 l	€ 4,20
<i>Johann Topf - Kamptal</i>		
Cabernet Sauvignon vollmundig, kräftig	1/8 l	€ 4,20
<i>Kaiser - Burgenland</i>		
Montepulciano Brombeeraromen, saftig	1/8 l	€ 4,20
<i>Umaini Ronchi - Abruzzen</i>		
Rot gespritzt	1/4 l	€ 4,40
Lambrusco mild, süßlich	1/8 l	€ 4,20
Primitivo di Manduria	1/8 l	€ 4,80

Vini bianchi d'Italia – Flaschenweine aus Italien / weiss / 0,75 l

Pinot Grigio		€ 28,-
<i>Valter Scarbolo - Friaul</i>		
<i>strohfarben, raffiniertes, zartes Bukett, fein strukturierter Körper, anhaltender Abgang</i>		
Lugana		€ 32,-
<i>Bulgarini - Venetien, Lago di Garda</i>		
<i>feinfruchtig, lebhafte Frische im Glas</i>		
Chardonnay - Scaia bianco		€ 28,-
<i>Tenuta San Antonio - Venetien</i>		
<i>Aromen vom weißen Pfirsich, aromatisch trocken, milde Säurestruktur</i>		

Vino rosato dall "Niederöst." - Flaschenwein aus Niederöst. / Rose / 1 l

Hofbauer Rosato		€ 32,-
<i>hell rubinrot in der Farbe, fruchtiges Bukett, zartes Waldbeerenaroma, eleganter, animierender Abgang, Sonne im Glas</i>		

Vini rosso d'Italia - Flaschenweine aus Italien / rot / 0,75 l

Bardolino Classico

€ 28,-

Cantina Zeni, Bardolino - Veneto

helles leuchtendes Rubinrot, intensiver Duft von rotbeerigen Früchten, eleganter, eher leichter Körper, harmonische Säure und Finesse

Barbera d'Alba

€ 28,-

Francesco Borgogno, Barolo - Piemont

purpurrot, zarter Brombeer-Veilchenduft in der Nase, samtig mit zartfruchtigen Aromen im Geschmack

Chianti Giobatta

€ 28,-

Flavio Andreucci - Toscana

sein Bukett besticht durch zart-würzige Duftnoten, sein Geschmack ist füllig, samtig und komplex, kräftig aber weich

Primitivo di Manduria Sud

€ 32,-

Cantina San Marzano - Sizilien

Zartes, sauberes Fruchtbukett mit würzigen und floralen Anklängen, samtiger Körper, geschmeidig

Amarone della Valpolicella

€ 56,-

Santi - Veneto

Intensiver Duft nach Amarenakirsche, eine Fruchtbombe, sehr gehaltvoll, balsamische Rundungen

Lambrusco mild, süßlich

€ 26,-

*Danke für Ihren Besuch
und wir freuen uns
Sie bald wieder zu verwöhnen!*



*Weiters verfügen wir über ein
reichhaltiges Angebot an
Spezialweinen.
Wir informieren Sie gerne.*



*arrivederci
e grazie!*