



60 seconds to napoli

VORSPEISEN

BURRATA <i>vegetarisch</i>	13,9
Bruschettatomen, Burrata, frischer Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl, schwarzer Pfeffer, Bread	
MIXED ANTIPASTI	16,5
Parmaschinken 24 Monate DOP, Salami Napoli, Mangalitza Bacon, Büffelmozzarella DOP, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Bresaola vom Black Angus Rind, Chorizo de Bellota, Kalamata-Oliven, Bread	
BEST OF BRUSCHETTA	14,9
Bread, Nduja Mayo, Parmaschinken 24 Monate DOP, Bruschettatomen, hausgemachtes frischer Basilikum-Pesto, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP	
FOCACCIA mit dreierlei Dips	9,9
BLACK ANGUS CARPACCIO	17,5
Carpaccio vom amerikanischen Black Angus Rinderfilet, crunchy Gremolata, frittierte Kapern, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Trüffelmayonnaise	
CHEESE ROLL <i>vegetarisch</i>	8,5
Provolone DOP, steirischer Bergkäse, Trüffelmayonnaise + Mangalitza Schinken	
	10,5

SALATE

GRÜNZEUG <i>vegan</i>	12,5
Wildkräutersalat, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Kalamata-Oliven, Gurke, Bread, Balsamico Dressing	
wahlweise mit Ziegenkäse <i>vegetarisch</i>	15,5
wahlweise mit Burrata <i>vegetarisch</i>	15,5
CAESAR SALAD	16,5
Romanasalat, Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, hausgemachtes Caesar Dressing, Kikok-Hähnchenfilet, Bread	
BEILAGENSALAT <i>vegan</i>	7,5
Wildkräutersalat, Kirschtomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Kalamata-Oliven, Balsamico Dressing, kaltgepresstes Olivenöl	
CHICKEN & BURRATA	17,5
Wildkräutersalat, Burrata, Kikok-Hähnchenfilet, Ochsengerhartomaten, Gurken, Balsamico Dressing, frischer Basilikum, Bread	
GNOCCHISALAD <i>vegetarisch</i>	14,9
Gnocchi, Kirschtomaten, Feta, Pinienkerne, rote Zwiebeln, Balsamico Dressing, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl	

DIPS (hausgemacht)	3,5
Aioli Nduja Mayo Trüffel Mayo Basilikum-Pesto Raising Cane Cheese	

MÜNCHEN

PIZZA

MARINARA <i>vegan</i>	9,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Knoblauch, Oregano	
MARGHERITA <i>vegetarisch</i>	12,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, frischer Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl TIPP mit Burrata!	
	+5
MARGHERITA VEGAN <i>vegan</i>	14,5
San Marzano Tomatensoße DOP, veganer Mozzarella, kaltgepresstes Olivenöl, frischer Basilikum,	
MARGHERITA DI BUFALINA	15,5
San Marzano Tomatensoße DOP, Büffelmozzarella DOP, frischer Basilikum, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, kaltgepresstes Olivenöl	
GREEN MAMBA <i>vegetarisch</i>	14,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, Rucola, Zucchini, Brokkoli, kaltgepresstes Olivenöl wahlweise mit veganem Mozzarella <i>vegan</i>	
ARNIE <i>vegetarisch</i>	15,9
Steirischer Bergkäse, Fior di Latte, Babyspinat, Knoblauch, schwarzer Pfeffer	
SALSICCIA STYLE	16,9
Provolone DOP, Fior di Latte, Mangalitza-Salsiccia, Kirschtomaten, frischer Basilikum, schwarzer Pfeffer	
THE ROCK	18,9
Burrata, hausgemachtes frischer Basilikum-Pesto, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Kirschtomaten, Pinienkerne	
SCHINKEN CHAMPIGNONS	16,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, Mangalitza Schinken, Champignons	
COWABUNGA	16,5
San Marzano Tomatensoße DOP, Salami Napoli, Fior di Latte	
DON DIABLO	16,5
San Marzano Tomatensoße DOP, Chorizo de Bellota, Fior di Latte, Bio Chili-Honig, geräuchertes Paprikapulver TIPP mit Burrata!	
	+5
THE BEAST	18,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Bresaola vom Black Angus Rind, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Kirschtomaten, Fior di Latte, kaltgepresstes Olivenöl	
VEGAN SALAMI <i>vegan</i>	16,5
San Marzano Tomatensoße DOP, vegane Salami, veganer Mozzarella, frischer Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl, wahlweise mit Fior di Latte <i>vegetarisch</i>	
BACON 'N' CHEESE	16,9
Provolone DOP, Mangalitza Bacon, Fior di Latte, Champignons, rote Zwiebeln, schwarzer Pfeffer	
BURRATA BOMB	17,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Burrata, crispy Nduja, crunchy Gremolata, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Kirschtomaten, Chiliöl	
PARMA 24	18,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, Rucola, kaltgepresstes Olivenöl, Parmaschinken 24 Monate DOP, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP	
TIPP mit Burrata!	+5
VEGAN BEEF CHIMICHURRI <i>vegan</i>	21,9
San Marzano Tomatensoße DOP, veganer Mozzarella, planted steak, Rucola, Chimichurri, frischer Basilikum, schwarzer Pfeffer	
wahlweise mit Fior di Latte <i>vegetarisch</i>	

PIZZA

GAMBA ZAMBA	18,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Black Tiger Garnelen, Fior di Latte, Babyspinat, Knoblauchöl	
WHITE TUNA	16,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln	
OH MY TRUFFLE	22,9
weiße Trüffelcream, schwarzer Trüffel, Büffelmozzarella DOP, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, frischer Basilikum	
	PIZZA BOWL
TRUFFLEPASTA IN A PIZZA BOWL	22,9
weiße Trüffelcream, Bucatini, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, schwarzer Trüffel, Basilikum, schwarzer Pfeffer TIPP mit Burrata!	
	+5
CHEESY GNOCCHI IN A PIZZA BOWL	18,9
Garlic San Marzano Tomatensoße DOP, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Provolone DOP, Gnocchi, Knoblauchöl, frischer Basilikum, schwarzer Pfeffer	
MORTADELLA MEETS BURRATA	20,5
Parmesancream, Mortadella IGP, Pistaziencrunch, Parmesanschnee, Burrata, kaltgepresstes Olivenöl, frischer Basilikum, schwarzer Pfeffer	
WHITE TIGER	19,9
Garlic Cream, Fior di Latte, Black Tiger Garnelen, Sour Cream Chips, Chiliflocken, Lauchzwiebeln	
XXL BURRATA	26,9
San Marzano Tomatensoße DOP, italienisches Grillgemüse, 300g Burrata, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, kaltgepresstes Olivenöl, frischer Basilikum, schwarzer Pfeffer	
TRÜFFELSCHWEIN	17,9
weiße Trüffelcream, Fior di Latte, steirischer Bergkäse, Trüffelsalami, Thymian, Borretana Zwiebeln, schwarzer Pfeffer	
GORGONZOLALA	16,9
Gorgonzolacream, Fior di Latte, Birne, Imkerhonig, Thymian, Birnenpüree, kandierte Walnüsse, schwarzer Pfeffer	
VEGAN NY PASTRAMI <i>vegan</i>	17,9
vegane Senfcream, vegane Pastrami, Borretana Zwiebeln, Lauchzwiebeln	

NACHTISCH

PIZZA NUTELLA mit frischen Erdbeeren <i>vegetarisch</i>	10,9
HAUSGEMACHTES TIRAMISU <i>vegetarisch</i>	7,9
HAUSGEMACHTES SCHOKOTÖRTCHEN	8,9
mit flüssigem Kern	
wahlweise mit Vanille Eis <i>vegetarisch</i>	2,5
VEGAN STRAWBERRY CRUMBLE <i>vegan</i>	8,9
Erdbeeren, vegane Vanillecream, veganer Kekscrumble	
ESPRESSO AFFOGATO <i>vegetarisch</i>	6,9
Vanille Eis, Espresso, crumble, Espresso	
BROWNIESU <i>vegetarisch</i>	9,5
hausgemachter Brownie, Mascarponecream, Espresso, Kakao	
HAUSGEMACHTER BASKISCHER KÄSEKUCHEN	6,9
wahlweise mit Lotuscream, Lotuscrumble, Lotuskeks <i>vegetarisch</i>	
	+3
X-MAS TIRAMISU <i>vegetarisch</i>	8,9
Mascarponecream, Lotuscream, Lotuscrumble	

*Zusatzstoffe und Allergene können bei uns an der Theke eingesehen werden

SOFTDRINKS

Coca-Cola 0.33	4,20
Coca-Cola Zero ohne Zucker 0.33	4,20
Fanta 0.33	4,20
Mezzo Mix 0.33	4,20
Sprite 0.33	4,20
Acqua Morelli Sparkling 0.25 0,75	3,20 6,90
Acqua Morelli Naturale 0.25 0,75	3,20 6,90
Rauch Pfirsich-Eistee 0.33	4,20
Rauch Zitronen-Eistee 0.33	4,20
Rauch Granatapfel-Eistee 0.33	4,20
Rauch Kirsch-Eistee 0.33	4,20
Effect 0.2	4,20
Goldberg Ginger Ale 0.2	3,80
Goldberg Tonic 0.2	3,80
Goldberg Ginger Beer 0.2	3,80
Goldberg Bitter Lemon 0.2	3,80

SCHORLEN

Apfelschorle 0,4	4,90
Rhabarberschorle 0,4	4,90
Mangoschorle 0,4	4,90
Maracujaschorle 0,4	4,90
Johannisbeerschorle 0,4	4,90

APERITIF

Aperol Spritz	8,90
Lillet Wildberry	8,90
Sarti Spritz TIPP	8,50
Sarti Limoncello Spritz	8,90
Sarti Lemon Spritz	8,50
Hugo	8,50
Campari Spritz	8,50
Campari Amalfi	8,50
Martini Fiero	8,50
Limoncello Spritz	8,50
Lillet Rose White Peach	9,90
Pink Limoncello Spritz	8,50
50 Shades of Pink	8,50

NON ALCOHOLIC SPECIALS

60 seconds to napoli Spritz	7,50
Crodino	7
Gin Tonic (Siegfried Wonderleaf)	8

WINTER SPECIALS

Hot Sarti	7,90
Hot Aperol	7,90
Hot Lillet	7,90
Bio-Glühwein	6,90
Alkoholfreier Bio Glühwein	6,90

HOMEMADE SPECIALS

Basil Lemon Ice Tea 0.4	6,50
frisch gekochter Schwarztee, Basilikum, Zitrone	
Litchi Lemonade 0.4	6,50
Litchi, Zitronensaft, Sprudel	
Amalfi Limonade 0.4	6,50
Limonadenmix, Zitronensaft aus Amalfi Zitrone, Sprudel	
Red Passion 0.4	6,50
frischer Zitronensaft, Himbeere, Zitrone, Minze, Agavendicksaft, Sprudel	
Peach Love 0.4	6,50
Pfirsichtee, Brombeere, Rosmarin, Limettenscheibe	
Pure Lady 0.4	6,50
frischer Limettensaft, Pfirsich- und Himbeerpüree, Sprudel	

Brazilian Lemonade 0.4 TIPP	6,50
limes, condensed milk, ice cubes, sugar, water	
+ wahlweise mit Vodka	+4,50

HAUSWEIN

	Glas 0,15 Flasche
Lugana	6 29
Primitivo	6 29
Prosecco	6 29
Weinschorle	6 -

BIER VOM FASS

Bitburger 0,3 0,5	3,90 5,90
Köstritzer Kellerbier 0,3 0,5	3,90 5,90
Benediktiner Weizen 0,3 0,5	3,90 5,90
Benediktiner Helles 0,3 0,5	3,90 5,90

FLASCHENBIER

Bitburger alkoholfrei 0,33 0,0 %	3,90
Bitburger Radler alkoholfrei 0,33 0,0 %	3,90
Köstritzer Schwarzbier 0,33	3,90
Benediktiner Weizen alkoholfrei 0,5	5,50
Benediktiner Weizen dunkel 0,5	5,50
Salitos 0,33	4,50

SPIRITUOSEN

9 Mile Vodka 4 cl	4,50
Grey Goose Vodka 4 cl	6,50
Glenfiddich 12 4 cl	6,50
Maker's Mark Bourbon 4 cl	5,50
El Jimador Blanco Tequila 4 cl	4,50
Bacardi Carta Blanca 4 cl	4,50
Kraken 4 cl	5,50

DIGESTIF

Ramazzotti 4 cl	5
Averna 4 cl	5
Limoncello 4 cl	5
Frangelico 4 cl	5
Sambuca 4 cl	5
Grappa 4 cl	5
Amaretto Disaronno 4 cl	5
Antica Formula 4 cl	5

CAFÉ

Café Crema	3,30
Espresso	2,50
Espresso doppelt	3,80
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	4,20
Flat White	4,20
Chai Latte	4,20
Heiße Schokolade	4,20
Espresso Macchiato	2,80
+ wahlweise mit Hafermilch	

TRINK MEER TEE

Tee 0,4	4,20
FLITZPIEPE (Roibusch)	
WATT DENN HIER LOS (Schwarztee)	
REIZKLIMA (Kräutertee)	
WOGEN GLÄTTEN (Grüntee)	
RÜCKENWIND (Früchtetee)	
Frischer Ingwer	4,20
Frische Minze	4,20



*Zusatzstoffe und Allergene können bei uns an der Theke eingesehen werden

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

