



60 seconds to napoli

VORSPEISEN

- BURRATA** *vegetarisch* 13,9
Bruschettatomen, Burrata, frisches Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl, schwarzer Pfeffer, Bread
- MIXED ANTIPASTI** 16,5
Parmaschinken DOP, Salami Nostrano, Mangalitza Bacon, Büffelmozzarella DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Bresaola vom Black Angus Rind, Chorizo de Bellota, Kalamata-Oliven, Bread
- BEST OF BRUSCHETTA** 14,9
Bread, Nduja Mayo, Parmaschinken DOP, Bruschettatomen, hausgemachtes frisches Basilikum-Pesto, Parmigiano Reggiano DOP
- FOCACCIA** mit dreierlei Dips 9,9
- BLACK ANGUS CARPACCIO** 17,5
Carpaccio vom amerikanischen Black Angus Rinderfilet, crunchy Gremolata, frittierte Kapern, Parmigiano Reggiano DOP, Trüffel Mayo, Basilikum
- CHEESE ROLL** 8,5
Provolone DOP, steirischer Bergkäse, Trüffel Mayo
+Mangalitza Schinken
- ROTE BEETE CARPACCIO** *vegetarisch* 15,9
Hauchfeine Rote Beete Scheiben, Rucola, Schafskäse, kandierte Walnüsse, Granatapfelsirup, Minze, schwarzer Pfeffer, kaltgepresstes Olivenöl, crunchy Gremolata

JULI-AUG SPECIALS

SALATE

- GRÜNZEUG** *vegan* 12,5
Wildkräutersalat, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Kalamata-Oliven, Gurke, Bread, hausgemachtes Balsamico Dressing
wahlweise mit Ziegenkäse *vegetarisch* 15,5
wahlweise mit Burrata *vegetarisch* 15,5
- CAESAR SALAD** 16,5
Romanasalat, Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano DOP, hausgemachtes Caesar Dressing, Kikok-Hähnchenfilet, Bread
- BEILAGENSALAT** *vegan* 7,5
Wildkräutersalat, Kirschtomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Kalamata-Oliven, hausgemachtes Balsamico Dressing, kaltgepresstes Olivenöl
- CHICKEN & BURRATA** 17,5
Wildkräutersalat, Burrata, Kikok-Hähnchenfilet, Ochsenerztomaten, Gurken, hausgemachtes Balsamico Dressing, frisches Basilikum, Bread
- WATERMELON HIGH IN A PIZZA BOWL** 16,9
Wildkräutersalat, Wassermelone, Schafskäse, frische Minze, schwarzer Pfeffer, kaltgepresstes Olivenöl, frischgepresster Zitronensaft *vegetarisch*
- TRIPLE B** 16,9
Rucola, Kirschtomatenmix, Burrata, Balsamicodressing, Erdbeerpüree, Erdbeeren, Basilikum, Balsamicokaviar, schwarzer Pfeffer, Parmigiano Reggiano DOP
- DIPS** (hausgemacht) 3,5
Aioli | Nduja Mayo | Trüffel Mayo | Basilikum-Pesto | Vegan Chilicheese

JULI-AUG SPECIALS

MÜNCHEN

PIZZA

- MARINARA** *vegan* 9,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Knoblauch, Oregano, frisches Basilikum
- MARGHERITA** *vegetarisch* 12,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, frisches Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl **TIPP** mit Burrata! +5
- MARGHERITA VEGAN** *vegan* 14,5
San Marzano Tomatensoße DOP, veganer Mozzarella, kaltgepresstes Olivenöl, frisches Basilikum
- MARGHERITA DI BUFALINA** 15,5
San Marzano Tomatensoße DOP, Büffelmozzarella DOP, frisches Basilikum, Parmigiano Reggiano DOP, kaltgepresstes Olivenöl
- GREEN MAMBA** *vegetarisch* 14,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, Rucola, Zucchini, Brokkoli, kaltgepresstes Olivenöl *wahlweise mit veganem Mozzarella* *vegan*
- ARNIE** *vegetarisch* 15,9
Steirischer Bergkäse, Fior di Latte, Babyspinat, Knoblauchöl, schwarzer Pfeffer
- SALSICCIA STYLE** 16,9
Provolone DOP, Fior di Latte, Fenchel-Salsiccia, Kirschtomaten, frisches Basilikum, schwarzer Pfeffer
- THE ROCK** 18,9
Burrata, hausgemachtes frisches Basilikum-Pesto, Parmigiano Reggiano 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 DOP, Kirschtomaten, Fior di Latte, kaltgepresstes Olivenöl
- VEGAN SALAMI** *vegan* 16,5
San Marzano Tomatensoße DOP, vegane Salami, veganer Mozzarella, frisches Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl, *wahlweise mit Fior di Latte* *vegetarisch*
- 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 DOP, Kirschtomaten, Chiliöl
- PARMA 24** 18,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, Rucola, kaltgepresstes Olivenöl, Parmaschinken DOP, Parmigiano Reggiano DOP
TIPP mit Burrata! +5
- VEGAN BEEF CHIMICHURRI** *vegan* 21,9
San Marzano Tomatensoße DOP, veganer Mozzarella, planted.steak, Rucola, Chimichurri, frisches Basilikum, schwarzer Pfeffer
wahlweise mit Fior di Latte *vegetarisch*

PIZZA

- GAMBAZZZ** 18,9
San Marzano Tomatensoße DOP, argentinische Riesengarnelen, Fior di Latte, Babyspinat, Knoblauchöl, schwarzer Pfeffer
- 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 DOP, frisches Basilikum
- PIZZA BOWL**
- TRUFFLEPASTA IN A PIZZA BOWL** 23,5
weiße Trüffelcream, Bucatini, Parmigiano Reggiano DOP, schwarzer Trüffel, Basilikum, schwarzer Pfeffer **TIPP** mit Burrata! +5
- CARBONARA IN A PIZZA BOWL** 20,5
Bucatini, Guanciale, Pecorino 12 Monate DOP, Eigelb, schwarzer Pfeffer, frisches Basilikum
- BEEF BULGOGI** 20,9
Pulled Beef, koreanische Bulgogisoße, Lauchzwiebel, Sriracha Mayo, rote Chili, gerösteter Sesam
- PARMIGIANA STYLE** 17,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Provolone DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Kirschtomaten, Aubergine, kaltgepresstes Olivenöl, frisches Basilikum, Büffelmozzarella DOP
- TUNA MELT** 19,9
Tunamelcream, Provolone DOP, Comté, rote Zwiebel, Gewürzgurken, Lauchzwiebeln, Sriracha Mayo
- PATA NEGRA** 20,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, Pata Negra Schinken, getrocknete Oliven, Aioli, frischer Rosmarin, schwarzer Pfeffer, Cherrytomaten
- VEGAN BEET** *vegan* 17,5
Rote Beete Püree, Rucola, vegane Fetaalternative, Pinienkerne, kaltgepresstes Olivenöl, schwarzer Pfeffer, frisches Basilikum
- INFUSED BURRATA** 20,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, Rucola, Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano DOP, schwarzer Pfeffer,
Infused Burrata wahlweise mit Nduja, Pesto oder Truffel

JULI-AUG SPECIALS

NACHTISCH

- PIZZA NUTELLA** *vegetarisch* 10,9
mit frischen Erdbeeren, Puderzucker
- HAUSGEMACHTES TIRAMISU** *vegetarisch* 7,9
- HAUSGEMACHTES SCHOKOTÖRTCHEN** 8,9
mit flüssigem Kern
wahlweise mit Bourbonvanille Eis *vegetarisch* 2,5
- VEGAN STRAWBERRY CRUMBLE** *vegan* 8,9
Erdbeeren, vegane Vanillecream, veganer Kekscrumble
- ESPRESSO AFFOGATO** *vegetarisch* 6,9
Bourbonvanille Eis, Espresso, Espresso
- LEMON TIRAMISU** *vegetarisch* 8,5
mit Limoncello, Lemoncurd und frischem Basilikum
- LEMON POSSET BRÛLÉE** *vegetarisch* 9,5
Cremebrûlée serviert in einer halben Amalfizitrone
- COCONUT AFFOGATO** *vegetarisch* 10,9
Kokosnusseis und Espresso serviert in einer halben Kokosnus

JULI-AUG SPECIALS

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

SOFTDRINKS

Coca-Cola 0,33	4,2
Coca-Cola Zero ohne Zucker 0,33	4,2
Fanta 0,33	4,2
Mezzo Mix 0,33	4,2
Sprite 0,33	4,2
Acqua Morelli Sparkling 0,25 0,75	3,2 6,9
Acqua Morelli Naturale 0,25 0,75	3,2 6,9
Rauch Pfirsich-Eistee 0,33	4,2
Rauch Zitronen-Eistee 0,33	4,2
Rauch Granatapfel-Eistee 0,33	4,2
Effect 0,2	4,2
Goldberg Ginger Ale 0,2	3,8
Goldberg Tonic 0,2	3,8
Goldberg Ginger Beer 0,2	3,8
Goldberg Bitter Lemon 0,2	3,8

SCHORLEN

Apfelschorle 0,4	4,9
Rhabarberschorle 0,4	4,9
Mangoschorle 0,4	4,9
Maracujaschorle 0,4	4,9
Johannisbeerschorle 0,4	4,9

APERITIF

Aperol Spritz	8,9
Lillet Wildberry	8,9
Sarti Spritz TIPP	8,5
Sarti Limoncello Spritz	8,9
Sarti Lemon Spritz	8,5
Hugo	8,5
Campari Spritz	8,5
Campari Amalfi	8,5
Martini Fiero	8,5
Limoncello Spritz	8,5
Lillet Rose White Peach	9,9
Pink Limoncello Spritz	8,5
50 Shades of Pink	8,5

Aperol Pink Grapefruit

8,9



NON ALCOHOLIC SPECIALS

60 seconds to napoli Spritz	7,5
Crodino	7
Gin Tonic (Siegfried Wonderleaf)	8
Lillet Wildberry 0% NEU	8,9
Lillet White Peach 0%	8,9



HOMEMADE SPECIALS

Basil Lemon Ice Tea 0,4	6,5
frisch gekochter Schwarztee, Basilikum, Zitrone	
Litchi Lemonade 0,4	6,5
Litchi, Zitronensaft, Sprudel	
Amalfi Limonade 0,4	6,5
Limonadenmix, Zitronensaft aus Amalfi Zitrone, Sprudel	
Red Passion 0,4	6,5
frischer Zitronensaft, Himbeere, Zitrone, Minze, Agavendicksaft, Sprudel	
Peach Love 0,4	6,5
Pfirsichtee, Brombeere, Rosmarin, Limettenscheibe	
Pure Lady 0,4	6,5
frischer Limettensaft, Pfirsich- und Himbeerpüree, Sprudel	

HAUSWEIN

	Glas 0,15 Flasche	
Lugana by Scavi & Ray	6 29	
Primitivo by Scavi & Ray	6 29	
Prosecco by Scavi & Ray	6 29	
Weinschorle	6 -	

BIER VOM FASS

Bitburger 0,3 0,5	3,9 5,9
Köstritzer Kellerbier 0,3 0,5	3,9 5,9
Benediktiner Weizen 0,3 0,5	3,9 5,9
Benediktiner Helles 0,3 0,5	3,9 5,9

FLASCHENBIER

Bitburger alkoholfrei 0,33 0,0 %	3,9
Bitburger Radler alkoholfrei 0,33 0,0 %	3,9
Köstritzer Schwarzbier 0,33	3,9
Benediktiner Hell alkoholfrei 0,33	3,9
Benediktiner Weizen alkoholfrei 0,5	5,5
Benediktiner Weizen dunkel 0,5	5,5
Salitos 0,33	4,5

SPIRITUOSEN

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

DIGESTIF

Ramazotti 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	3,3
Espresso	2,5
Espresso doppelt	3,8
Cappuccino	3,9
Latte Macchiato	4,2
Flat White	4,2
Chai Latte	4,2
Heiße Schokolade	4,2
Espresso Macchiato	2,8
+ wahlweise mit Hafermilch	
Iced Coffee	5,90
Iced Caramel Coffee	6,50



TRINK MEER TEE

Tee 0,4	4,2
FLITZPIEPE (Roibusch)	
WATT DENN HIER LOS (Schwarztee)	
REIZKLIMA (Kräutertee)	
WOGEN GLÄTTEN (Grüntee)	
RÜCKENWIND (Früchtetee)	
Frischer Ingwer	4,2
Frische Minze	4,2



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

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

