

GRIAS DI GOTT – BUONGIORNO

Suppen

Zuppa di pesce € 5,80 normal, € 9,80 groß
Fischsuppe mit Muscheln, Garnelen, Tomaten

Minestrone mit Croutons € 5,20
Italienische Gemüsesuppe im Topf

Vorspeisen oder kleine Gerichte

Antipasti misto Karussell € 16,90
Bruschetta, Parmaschinken auf Grissini, Grillgemüsespieß, Salami, Mortadella, Parmesanspäne, Wachteleier, Ziegenkäsebällchen, Aioli, Pesto, Datteln, Zuckermelone

Mozzarella die bufala € 15,90
Handgemachter Mozzarella mit frischem Trüffel serviert mit Cherrytomaten und Knoblauchbrot

Vitello tonnato € 15,90
rosa gebratene Scheiben vom Milchkalb mit feiner Thunfischsauce, Kapern und Rucola

Carne Fleisch

Sella di vitello € 23,90
Kalbsrücken gratiniert mit Oliven-, Pinienkerne-, Tomaten-, Basilikumpesto mit gefüllten Tomaten und glacierte Karotten

Piccata Milanese dal tacchino € 18,90
Medaillons von der Putenbrust in Parmesan und Ei gebacken auf fruchtigen Tomatenspaghetti serviert

La Bistecca alla pizzaiola € 25,90
250 Gramm Beiriedschnitte vom Grill serviert mit Antipasti-Gemüse, gebratene Jungkartoffeln und Rosmarinsafterl

Cosciotto di agnello € 18,90
Kaiser Junglammstelze im Schmortopf mit Gemüse und Heurige mit Pizzabrot zum Dippen

Ragù di cinghiale alla maniera toscana € 17,90
Toskanisches Wildschweinragout (Reichenthaler Jagt) mit kräftigem Rotweinsafterl und Bohnen-Gemüse dazu servieren wir Pappardelle

Fisch und Pasta

Cozze alla marinara € 17,90
Miesmuscheln im Gemüse-Weißweinsud mit Knoblauchbaguette

Lasagne Bianche Al Piatto € 16,50
Geschichtete Teigblätter mit Blattspinat, Spargel, Ricotta und Parmesan mit Basilikumpesto

Saltimbocca con Salmone € 19,90
gegrilltes Lachsfilet mit Prosciutto und Zitronen-Thymian dazu Kräutererdäpfel, Schmortomaten und Kaffir-Limettensauce

Spaghetti ala Frutti di Mare € 22,90
Spaghetti mit Scampi, Muscheln, Tintenfisch, Knoblauch, Pfefferoni, Oliven, Basilikum und Weißwein

Spaghetti con olio, Aglio e Peperoncino € 12,80
Nudeln mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie & Pfefferoni

Risotto ai funghi con tartufo € 18,90
getrüffelter Risottoreis mit Waldpilzen und Rucola

Lasagne al forno € 15,80
Nudelaufbau mit Kapeller-BIO-Rindfleischsugo und Mozzarella überbacken an Tomatensauce

Polpette di risotto "Cucchiata" € 15,90
gebackene Risottobällchen mit Tomaten und Mozzarella auf gebratenen Champignons mit Mandeln und Blattspinat

Dolci

Pana cotta al mango € 8,80
Italienische Vanillecreme auf Mango-Ragout mit Haselnusseis

Due dolci € 8,80
Mandeltörtchen und Amaretto-Nockerl mit Eierlikörschaum

Frisches Himbeer-Tiramisù im Glas € 8,80
mit Vanilleeis serviert

Vino

"The Lady" Pinot Grigio 2020 1/8 € 3,90
trocken mit erfrischender Säure und zarter Honignote, aus der Region Venetien

Primitivo 2017 1/8 € 4,20
rubinrot, wie etwa Pfeffer und Vanille, vollmundig, kräftig und charaktervoll, Region Apulien

Zum Abschluss

Fruchtiger Grappa, 2cl € 3,90
von unserem Winzer

Grappa Grüner Veltliner im Eichenfass, 2 cl € 4,90
vom Schneider Lichtenberg



ITALIENISCHE
WOCHEN

22.07.

BIS

14.08.



— erfrischende Empfehlungen —

Limoncello Spritz
mit Limoncello,
Tonic Water, Prosecco,
Zitrone & Minze



Birra Moretti
Traditionell
& vollmundig.
0,33 l – 4,6% Vol

Maurerwirt
echt gmiatlich



www.maurerwirt.at