

VORSPEISEN

Antipasti - Platte

Rohschinken, scharfe Salami, Bresaola, Büffelmozzarella, Rispentomaten, Zucchini, Melanzane und Peperoni (G)

14 / 24

Schwertfisch Carpaccio

mit Zitronen Öl (D)

15

Italienische Käse Spezialitäten

mit Obst & Feigensenf (G,M,H)

19

Dünn aufgeschnittenes Roastbeef

mit Frühlingszwiebeln & Bruschetta (A,G)

15

Caprese

Mozzarella di Bufala, Tomaten, Basilikum (G)

12

SALATE

Schubert-Salat

gemischter Salat mit Garnelen, Calamari, Himbeeren und Zitronensaft (A,B,D,G,R)

15

Gegrillter Ziegenkäse

auf gemischtem Blattsalat, (A,E,G,H)

16

Backhendl-Salat

in Joghurt mariniert mit Kürbispanier, Kürbiskernöl und Kartoffel Vogerlsalat (A,C,G,H)

14

SUPPEN

Rindssuppe

mit Frittaten (A,C,E,L,G)

Tomatensuppe

mit Basilikum (A,G,L)

je 6.5

FOCACCE

Focaccia Classica

Olivenöl Extra Vergine, Rosmarin, grobes Salz

(A) 5.5

Focaccia Crudo

Olivenöl Extra Vergine, Rosmarin, Prosciutto Crudo

(A,G) 7.5

Focaccia Lardo

Olivenöl Extra Vergine, Rosmarin, Lardo

(A,G) 6.5

selbstgemachtes Brot mit Oliven

(A) 1.5

Pasta & Risotto

Meeresfrüchte-Risotto

(A,B,C,D,G,R)

11 / 18

Spaghetti alle Vongole

(A,B,C,D,R)

17

Spaghetti al limone

mit Zucchini & Calamari (A,B,D,R)

14

Fisch & Fleisch

Goldbrasse vom Grill (D)

18

Thunfischsteak vom Grill (D,N)

29

Wiener Schnitzel vom Kalb (A,C,G)

20

Tafelspitz

mit Cremespinat & Apfelkren (A,C,G)

18

Lammkrone vom Grill

25

Tagliata di manzo dry aged 180g (H)

36

Beilagen

Heurige Baby Kartoffeln mit Rosmarin (A)

Pfannen Gemüse (L)

Frischer Mangold

Kartoffelsalat (A,G)

Rösti (A)

Sellerie Püree (L)

je 4.5

PIZZA

Nussbaumer

Tomatensugo, Fior di Latte, Mascarpone, Rohschinken, frische Kirschtomaten, Rucola

Satt belegt, mit viel Frische und Frucht der Tomaten, perfekt balanciert mit der Cremigkeit eines tollen Mascarpone, ergeben eine unglaublich nachhaltige Pizza.

(A,G) 12.5

Vulcano

Tomatensugo, Fior di Latte, gegrillte Paprika, frischer Chili, scharfe Salami

Wow - jetzt geht's rund! Unsere pikante Salami punktet jedoch nicht mit brutaler Schärfe, sondern mit einer subtilen Würze. Sie zeigt, dass eine Vulcano kein Inferno sein muss, bei dem der Genuss auf der Strecke bleibt.

(A,G) 10.5

Amalfi

Tomatensugo, Büffelmozzarella, Sardellen, Zitronenöl

Reduziert auf das Wesentliche, Einsatz perfekter Zutaten und ein außergewöhnlich gutes, natürlich aromatisiertes Öl. Heraus kommt eine Pizza die so eigenständig gut ist, dass man sie lieben muss.

(A,G,D) 11.5

Frutti di Mare

Sardische Tomaten, Fior di Latte, Venusmuscheln, Oktopus, Garnelen, Tintenfisch

(A,G,D,R,B) 16

Marinara

Tomatensugo, Knoblauch, Oregano, Basilikum

(A) 7.9

Margherita

Tomatensugo, Fior di Latte, Basilikum

(A,G) 7.9

Estate

Tomatensugo, Fior di Latte, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola

(A,G) 12.5

Porcini

Tomatensugo, Fior di Latte, Steinpilze, kleine Speckstreifen, Schnittlauch

(A,G) 12.5

Basilico

Tomatensugo, Fior di Latte, Auberginen, Zucchini, Paprika, Oliven, Basilikum, Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano

(A,G) 12.5

Calabrese

Tomatensugo, Fior di Latte, scharfe Salami, Oliven Oregano

(A,G) 9.5

Rucola

Tomatensugo, Fior di Latte, Rucola, Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano

(A,G) 10.5

Nachspeisen

Zitronentarte (A,C,G)

Apfelstrudel mit Vanillesauce (A,C,G)

Luftige Joghurt Creme mit Früchten (C,G)

Tiramisú (A,C,G)

Duett vom Schoko Mousse (C,G)

je 6.5

Käse

Käsespezialitäten

Rocchetta (Kuh), Robiola (Kuh & Schaf)

(G,M,H) 12.5

Schubert's Überraschungsmenü

ab 2 Personen

Sie verraten uns, was Sie nicht vertragen oder mögen, wir machen den Rest!

serviert in vier Gängen

45 pP

serviert in fünf Gängen

55 pP

serviert in sechs Gängen

65 pP

Auf Wunsch auch gerne mit Weinbegleitung

Allergene

A

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan-Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

B

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G

Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H

Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

L

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O

Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind

P

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R

Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

**MOZZARELLA DI BUFALA und
"FIOR DI LATTE"**
Caseificio Abbasciano – Trento



Seit der Gründung 1958, geht es bei Abbasciano um die Erhaltung alter, apulischer Käseertraditionen. Die Produktpalette ist über die Jahre sukzessive ausgeweitet worden und umfasst heute alle Klassiker der Region. Durch die neusten Verpackungstechniken kommen diese Produkte heute so frisch auf den Tisch, wie man es noch vor ein paar Jahren nur in Apulien hätte erleben können

PROSCIUTTO CRUDO
Il Camarin San Daniele –
Friuli



Il Camarin ist ein kleines Handwerksunternehmen, das nur ein paar tausend, sorgfältig ausgewählte Hammen im Jahr produziert. Das Unternehmen produziert ausschließlich den original Prosciutto Crudo San Daniele DOP.

GORGONZOLA
Caseificio Tosi – Gattico/Novara



Der Familienbetrieb in der Nähe des Lago Maggiore produziert seit drei Generationen Gorgonzola DOP. Der gesamte Produktionszyklus wird mit traditionellen Methoden durchgeführt. Erfahrung, Sorgfalt und Handarbeit sind Ausdruck der Firmenphilosophie.

PELATI / TOMATEN
Agrigenus – Napoli



Agrigenus ist eine Kooperative, die 2005 gegründet wurde. Das einzige Grundprodukt dieses Bauern sind die berühmten San Marzano Tomaten. Der Name Pomodoro San Marzano, leitet sich vom italienischen pomo d'oro ab, was so viel wie Goldapfel bedeutet. Anfang des 18. Jahrhunderts wurden diese „Goldäpfel“ erstmals vor den Stadttoren von San Marzano kultiviert.

PROSCIUTTO COTTO
(Kochschinken)Branchi
Felino – Parma



Die Firma "Branchi" wurde 1948 gegründet, hat jedoch sehr alte Wurzeln. Noch heute erfolgt die Produktion und Qualitätskontrolle von Hand. Den Produkten gewährt man noch immer die benötigte Zeit um vollends auszureifen. Das Siegel von Branchi steht daher seit Generationen für garantierte Produktreife und dafür, dass seine "Schinken" ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe reifen. Alles was er braucht ist Zeit und Salz - das Salz des Lebens

PARMIGGIANO REGGIANO
Fornaciari – Traversetolo/Parma



Seine Wurzeln hat der kleine Familienbetrieb in der Emilia Romagna zwischen Po und dem Apennin. Der Gründer Paolo Fornaciari arbeitet sich vom einfachen Hilfsarbeiter zum Käsemeister hoch und gründete in den 20er Jahren seine eigene Molkerei. Durch den Handelszweig kann man heute auf ein Reifelager von bis zu 25.000 Käseleibern zurückgreifen. Damit ist sichergestellt, dass jeder Käse auch wirklich ausgereift auf den Tisch kommt und sein volles Aromenpotenzial ausschöpfen kann

OLIVENÖL
Tormaresca – Castel del
Monte



1998 wurde das Weingut Tormaresca am Stiefelabsatz Italiens (Apulien) gegründet. Zum Weingut selbst gehören auch große Olivenhaine, Getreidefelder und Wälder. Es wird ausschließlich ein einziges Olivenöl aus den Sorten Cellina und Coratina erzeugt, welches selbstverständlich die höchste Qualitätsstufe extra vergine besitzt.

Aperitif

Prosecco - San Giuseppe 0,1l	5
Sparkling Rosé - Schlumberger 0,1l	6
Aperol Spritz - Prosecco, Aperol, Soda	6
Hugo - Prosecco, Holunder, Soda	6
Mango Spritz - Mangosaft, Prosecco, Soda	6.9
Campari Soda	6
Campari Orange	8

Biere vom Fass

Budweiser Original 0,2l / 0,3l / 0,5l	2.5 / 3.7 / 4.9
Reininghaus Jahrgangspils 0,2l / 0,3l / 0,5l	2.5 / 3.7 / 4.9

Flaschenbiere

Paulaner Hefeweißbier 0,33l	3.9
Beck's Blue Alkoholfrei 0,33l	3.9

alkoholfreie Getränke

Römerquelle Mineralwasser still/prickelnd 0,33l / 0,75l	3 / 5,9
Soda Zitrone 0,2l / 0,4l	2.1/ 3.1
Orangensaft 0,2l / 0,4l	2/ 3
Apfelsaft naturtrüb pur 0,2l / 0,4l	3 / 4
Apfelsaft gespritzt mit Soda 0,2l / 0,4l	2 / 3
Apfelsaft verlängert mit Wasser 0,2l / 0,4l	1.8 / 2.9
Mangosaft 0,2l / 0,4l	2.5 / € 4.5
Johannisbeere 0,2l	3
Johannisbeere gespritzt mit Soda 0,4l	4.5
Holunder LW 0,2l / 0,4l	1.8 / 2.9
Holunder Soda 0,2l / 0,4l	2.1 / 3.1
Coca Cola 0,33l	3.2
Coca Cola Zero 0,33l	3.2
Almdudler 0,33l	3.2
Frucade 0,33l	3.2
Fever Tree - Tonic Water 0,2l	3.5
Fever Tree - Ginger Ale 0,2l	3.5
Fever Tree - Ginger Beer 0,2l	3.5
Fever Tree - Bitter Lemon 0,2l	3.5

Kaffee Giamaica Caffé (Arabica-Manufaktur aus Verona)

Espresso	2.5
Macchiato / Kleiner Brauner	3
Doppelter Espresso / Großer Brauner	4.5
Cappuccino	4
Melange	4
Latte Macchiato	4.5

Tee Demmer's Tee - Kännchen

Earl Grey BIO	4.5
Lapsang Souchong (geräucherter Schwarztee) BIO	4.5
Grüntee BIO	4.5
Obstgarten (Früchteteer)	4.5
Kamille	4.5
Waldkräuterteer	4.5

Rum & Tequila

Sauza Tequila Gold 4cl	3.5
Bacardi Carta Blanca 4cl	6

Sherry / Port / Martini

Sandeman Ruby Porto 5cl	6
2009 Fonseca LBV	7
Martini extra dry / bianco / rosso 5cl	5

Calvados

Père Magloire VSOP 4cl 7.5

Gin

Hendricks 4cl 8

Bombay Sapphire 4cl 9

Boudier Saffron 4cl 10

Tanqueray 4cl 9

Vodka

Eristoff 4cl 8

Stolichnaya Elit 4cl 12

Whisky

Ardbeg 10y Islay 4cl 12

Signatory Vintage 2000 - 4cl 9.5

Signatory Vintage 1997 Islay 4cl 12

Laphroig 1815 Single Malt 10y 4cl 9.5

Tullamore Dew 10y Irish 4cl 7.5

Grappa

Judica - Marzadro 2cl 6

Camilla - Marzadro 2cl 6

Sarpa di Poli 2cl 10

Sarpa oro di Poli 2cl 10

Fragolino di Nonino 2cl 9

Bitter/ Likör

Aperol 4cl 4.5

Campari / Ramazzotti / Averna / Cynar 4cl 5

Fernet Branca 4cl 5

Quintessentia Alpenkräuter - Amaro Nonino 2cl 8

Pernod 4cl 5

Limoncello 4cl 5.5

Sambuca 4cl 5.5

Motoröl - 4cl 5

Brände

Apfelbrand - Gölles 2cl	5.5
wilde Pflaumen - Gölles 2cl	6.5
Walnuss-Haselnuss - Unterthurner 2cl	6.5
Haselnuss - Brandstatt 2cl	5.5
Wachauer Marille - Schickh 2cl	5.5