

FAM. AUZINGER & BORTOLOTTI PRÄSENTIEREN:



DAS SCHINAKL

ZWEI LÄNDER, EINE KÜCHE:
KULINARISCHE GENÜSSE AN DER ALTEN DONAU

In unserer Küche vereinen sich Leidenschaft und Expertise
zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis.
Freue dich auf eine kulinarische Reise durch
Österreich und Italien!

RESERVIERUNG:

01 26336-56

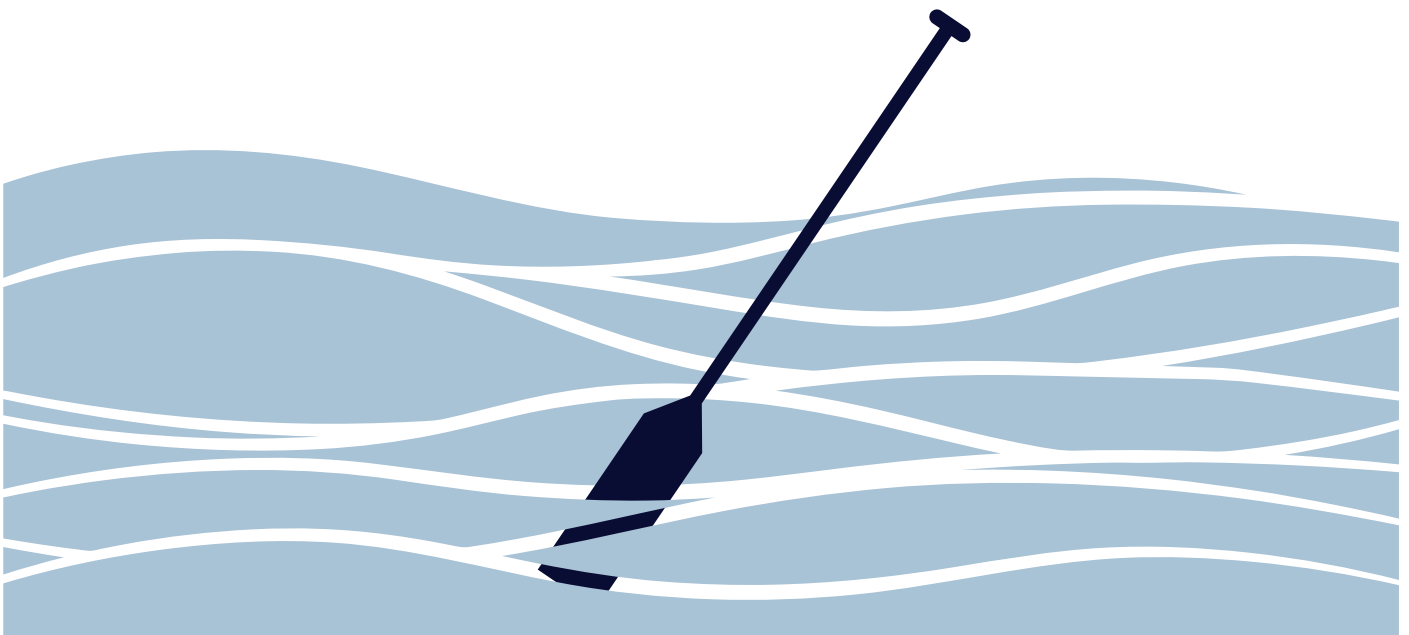


Scanne den Code und erfahre als Erster von unseren neuen
Spezialitäten und saisonalen Highlights!

Gansl-Genüsse

FESTLICHE HERBSTFREUDEN:
TRADITIONELLE AROMEN UND MODERNE KREATIONEN

Ganslsuppe mit Grießknödel (A, C, G, L, O)	7,20
Gebratene Gänselleber mit Rotweinschalotten und Süßkartoffelpüree (A, G, L, O)	9,70
1/4 Gans mit Apfel-Preiselbeerrotkraut, Erdäpfelknödel und Marzipanbratapfel (A, C, G, H, L, O) NUR AUF VORBESTELLUNG	29,80
1/4 Gans mit Speckkrautsalat, Erdäpfelknödel und Marzipanbratapfel (A, C, G, H, L, O) NUR AUF VORBESTELLUNG	29,80
Spezialpizza „zur Ganslzeit“ Kürbiscreme, Gänsebrustscheiben, Kürbiskerne, fior di latte, Rucola (A, G, L)	16,90



Antipasti

ENTDECKE DIE WELT
DER ITALIENISCHEN VORSPEISEN

Beef Tartar mit Toastbrot und Butter (A, C, G, M, O, D, F)	16,40
Vitello Tonnato kalter Kalbsbraten fein geschnitten mit Thunfisch Creme (C, D, G, L, O)	14,90
Gebratene Rotgarnelen auf Avocadocreme mit Pizzastangerl, Ruccola und Chiliöl (A)	14,20

Suppen

GENIESSE UNSERE HERZHAFTEN
SUPPENKREATIONEN

Rindssuppe mit Einlage mit Leberknödel / Grießnockerl / Frittaten (A, C, G, L)	5,90
Altwiener Erdäpfelsuppe (G, L, O)	7,00

Primi Piatti

ITALIENISCHE KLASSIKER & INNOVATIVE
KREATIONEN AUS HAUSGEMACHTEM TEIG

Originale Spaghetti Carbonara Schweinsbacken, Ei und Pecorino-Schafkäse (A, C, G)	15,90
Tagliatelle Bolognese Fleischragout mit Tomatensauce nach Italienischer Art (A, C, L, O)	14,90
Spaghetti Aglio Olio Peperoncino mit oder ohne Gorgonzola (A, C, G)	13,90
Lasagne nach Italienischer Art (A, C, G, L, O)	14,90
Linguine Cacio e Pepe cremig-pfeffrige Pecorinosauce (A, G)	13,80



Life is a
combination
of *magic* and
pasta

Secondi Piatti

HAUPTGÄNGE, FLEISCH- UND FISCHGERICHTE
NACH TRADITIONELLEN REZEPTEN

- FLEISCHGERICHTE -

Gebackenes Schweinsschnitzel von der Karrerose mit Erdäpfelsalat (A, C, G, L, M, O)	15,90
Zwiebelrostbraten gedünstet, mit Bratkartoffeln (G, L, M, O)	21,90
Erdäpfel-Fleischstrudel mit Gurkensalat (C)	11,20
Geröstete Kalbsleber in Apfel-Calvadossauce und Petersilerdäpfel (L, O)	17,50
Dreierlei vom heimischen Wild auf Heidelbeerjus mit Apfelrotkraut und hausgemachten Krokette (A, C, G, L, O)	21,60
Gebackenes Rehschnitzel in Haselnusspanade mit Erdäpfel-Maronsalat und Preiselbeerrahm (A, C, G, H, O, M)	25,90

Secondi Piatti

HAUPTGÄNGE, FLEISCH- UND FISCHGERICHTE
NACH TRADITIONELLEN REZEPTEN

- FISCHGERICHTE -

Zander Filet gebraten mit Kräuterbutter, Gemüse und Petersilienerdäpfel (A, D, G)	23,90
Karpfenfilet gebacken, mit Erdäpfelsalat (A, C, D, E, L, M, O) Oder auf serbische Art mit Petersilienerdäpfeln (A, D, G)	23,90
Gefülltes Bachsaiblingsfilet im Prosciuttomantel auf Basilikumpestonudeln (A, D, G)	25,50



Pflanzliche Genüsse

VEGETARISCHE ALTERNATIVEN
AUF UNSERER SPEISEKARTE

- VEGETARISCHE GERICHTE -

Parmigiana Melanzani, Mozzarella, Tomatensauce und Parmesan (G, L)	12,90
Kasnocken mit Eisbergsalat (A, C, G, L, O)	14,40
Gebratener Halloumikäse mit Fenchelgemüse und Süßkartoffelpüree (G)	13,80

- BEILAGEN -

Pommes	5,50
Petersilienerdäpfel (G)	5,50
Braterdäpfel	5,50
Ruccolasalat (MO)	5,90
Blattsalat (MO)	5,90
Erdäpfelsalat (MO)	5,90

Ein Stück Italien

UNSERE VIELFÄLTIGEN PIZZAKREATIONEN

Pizzastangen mit oder ohne Knoblauch (A)	8,90
Frutti di Mare Muscheln, Calamari, Shrimps, Petersilie, Knoblauch, Tomatensauce (A, B, D, R)	16,90
Focaccia <i>olio extravergine d'oliva ostio, oristano-rosmarino</i> Ostio-Olivenöl extra vergine, Oristano-Rosmarin (A)	8,90
Marinara <i>salsa di pomodoro, origano, olio extravergine d'olivia, aglio</i> Tomatensauce, Oregano, Olivenöl extra vergine, Knoblauch (A)	10,50
Margherita <i>salsa di pomodoro, fior di latte, basilico fresco,</i> <i>olio extravergine d'olivia</i> Tomatensauce, Fiordilatte, frisches Basilikum, Olivenöl extra vergine (A, G)	12,00
Bufala <i>salsa di pomodoro, Bufala campana, basilico fresco,</i> <i>olio extravergine d'oliva</i> Tomatensauce, Büffelmozzarella, frisches Basilikum, Olivenöl extra vergine (A, G)	14,00
Napoletana <i>salsa di pomodoro, olive nere, capperi, acciughe, origano</i> Tomatensauce, schwarze Oliven, Kapern, Sardellen, Oregano (A, D)	13,50
Prosciutto e Funghi <i>salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, champignon</i> Tomatensauce, Fior di Latte, gekochter Schinken, Champignons (A, G)	13,50



Ein Stück Italien

UNSERE VIELFÄLTIGEN PIZZAKREATIONEN

Capricciosa **14,80**

salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, champignon, carciofi, olive nere

Tomatensauce, Fior di latte, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, schwarze Oliven

(A, G)

Quattro Stagioni **14,80**

salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, champignon, carciofi, salame dolce

Tomatensauce, Fior di Latte, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, süße Salami

(A, G)

Diavola **13,00**

salsa pomodoro, fior di latte, salame piccante

Tomatensauce, Fior di latte, scharfe Salami

(A, G)

Calzone **13,00**

salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, salame

Tomatensauce, Fior di Latte, gekochter Schinken, süße Salami

(A, G)

Quattro Formaggi **14,00**

fior di latte, gorgonzola, pecorino romano, parmigiano

Fior di latte, Gorgonzola, Pecorino Romano, Parmesan

(A, G)

San Daniele **15,50**

salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo San Daniele, rucola, parmigiano

Tomatensauce, Fior di latte, San Daniele Rohschinken, Rucola, Parmesan

(A, G)

Verdure **14,00**

salsa di pomodoro, fior di latte, melanzane grigliate, zucchini grigliate, paprika grigliata

Tomatensauce, Fior di Latte, gegrillte Melanzani, gegrillte Zucchini, gegrillte Paprika

(A, G)

Schinakl **17,00**

crema di tartufo, fior di latte, porcini, parmigiano

Trüffelcreme, Fior di Latte, Steinpilze, Parmesan

(A, G)

Molti dei nostri ingredienti sono disponibili come extra e cerchiamo di accontentare i vostri gusti! Special Extro: mais, tonno, asparagi, aglio, cipolla, gorgonzola, salsiccia etc.

Viele unserer Zutaten sind als Extras erhältlich und wir versuchen, eure Wünschen gerecht zu werden! Beliebte Extras: Mais, Thunfisch, Spargel, Knoblauch, Zwiebeln, Gorgonzola, Wurst.

Dolce Vita

SÜSSE VERFÜHRUNGEN ZUM ABSCHLUSS

Apfelpalatschinke	1 Stück 5,80 2 Stück 10,80	Malakoff-Nougatnockerl	9,20
auf Vanillesauce und Haselnusskrokrant (A, C, G, H)		mit Weichselragout (A, C, G, H, F)	
Panna Cotta	6,30	Hausgemachte Powidltaschen	6,20
(C, G, H)		in Butterbröseln (A, C, G, O, H)	
Maroni-Marzipancreme	9,80		
mit Preiselbeersauce (C, G, H)			

Alkoholfreie Getränke

- WARME GETRÄNKE -

KAFFEE

Kleiner Schwarzer/Brauner (G)	2,90 / 3,10
Großer Schwarzer/Brauner (G)	4,70 / 4,90
Verlängerter, schwarz/braun (G)	3,20 / 3,40
Melange (G)	4,60
Caffé Latte (G)	5,20
Cappuccino (G)	4,60
Heiße Schokolade (G)	4,40
Heiße Schokolade mit Rum (G)	5,00

TEE

Schwarztee	3,80
Früchtetee	3,80
Pfefferminztee	3,80
Kräutertee	3,80
Kamillentee	3,80

- ERFISCHUNG -

Soda	0,25 l / 0,5l	2,10 / 3,90
Soda Zitrone	0,25 l / 0,5l	2,90 / 4,20
Holunder- oder		
Himbeersoda	0,25 l	2,70
Gröbi Orange	0,25 l	2,90
Orangensaft pur	0,25 l	3,50
Orangensaft		
gespritzt	0,25 l / 0,5 l	2,90 / 5,00
Aranciata Sanpellegrino	20 cl	3,70
Apfelsaft pur	0,25 l	3,50
Apfelsaft gespritzt	0,25 l / 0,5 l	2,90 / 5,00
Roter Traubensaft pur	0,25 l	3,50
Roter Traubensaft		
gespritzt	0,25 l / 0,5l	3,10 / 5,20
Vöslauer Mineralwasser still		
oder prickelnd	0,33 l / 0,75l	3,60 / 5,90
Coca Cola / Coca Cola Zero	0,33 l	3,90
Almdudler / Frucade	0,33 l	3,90
Eistee Zitrone / Pfirsich	0,33 l	3,90
Rauch Marille / Johannisbeere	0,2 l	3,70
Tonic / Bitterlemon	0,2 l	3,70



Apperitif & Digestivo

EINSTIMMUNG UND PERFEKTER ABSCHLUSS

APERITIF

Prosecco (0)	Glas	5,30
Campari Soda		6,00
Campari Orange		6,40
Aperolspritzer mit Prosecco	0,25 l	6,90
Hugo mit Prosecco	0,25 l	6,90
Camparispritzer mit Prosecco	0,25 l	6,90
Lemon Spritz	0,25 l	6,90
SPRITZER		
Weißer Sommerspritzer	0,5 l	5,20
Roter Sommerspritzer	0,5 l	5,40
APERITIF ALKOHOLFREI		
San Pellegrino Bitter gespr.	98 ml	4,30
Crodino Aperitivo gespr.	175 ml	4,30

DIGESTIVO & SCHNÄPSE

Marillenbrand	2 cl	3,90
Williams Birnenbrand	2 cl	3,90
Obstbrand	2 cl	3,90
Haselnußschnaps	2 cl	3,90
Vogelbeerschnaps	2 cl	4,10
Himbeergeist	2 cl	4,10
Grappa	3 cl	4,60
Grappa Barrique	3 cl	4,90
Irish Whiskey	4 cl	6,40
Scotch Whisky „Chivas Regal“	4 cl	7,40
Averna	4 cl	5,90
Baileys Irish Cream	2 cl	4,10
Cointreau	2 cl	4,10
Amaretto	2 cl	4,10

Biergenuss

FASSFRISCHE & FLASCHENKLASSIKER

BIER VOM FASS

Budweiser (A)	0,3 l / 0,5l	4,50 / 5,40
Hirter (A)	0,3 l / 0,5l	4,30 / 5,20
Hirter Zwickl (A)	0,3 l / 0,5l	4,40 / 5,30
Gemischtes (A)	0,3 l / 0,5l	4,30 / 5,20

BIER IN DER FLASCHE

Alkoholfreies Bier (A)	0,5l	5,10
Franziskaner Weizen (A)	0,5l	5,10
Hirter Morchl (A)	0,5l	4,80
Hirter Privat Pils (A)	0,5l	4,80

Weisswein im Glas

ITALIENISCHE & ÖSTERREICHISCHE
SCHÄTZE IM GLAS

- ITALIANO -

Vermentino di Sardegna (0) 1/8 l 4,60
Weingut Sella & Mosca, Sardinien
12,5% vol.Alk. 0,75l 27,00

Pinot Grigio Principato (0) 1/8 l 4,30
Weingut Cavit, Trento
Trocken und Harmonisch
12% vol.Alk. 0,75 l 25,00

Lugana Folar DOC (0) 1/8 l 5,60
Weingut Santi, Venetien
Fruchtige und leicht nussige Note
13% vol.Alk. 0,75l 33,00

Pergolino Bianco IGT (0) 1/8 l 4,00
Weingut Valpantena, Verona
Frisches Aroma, fruchtiger und
weicher Abgang
12% vol.Alk. 0,75 l 23,00

- ÖSTERREICHISCH -

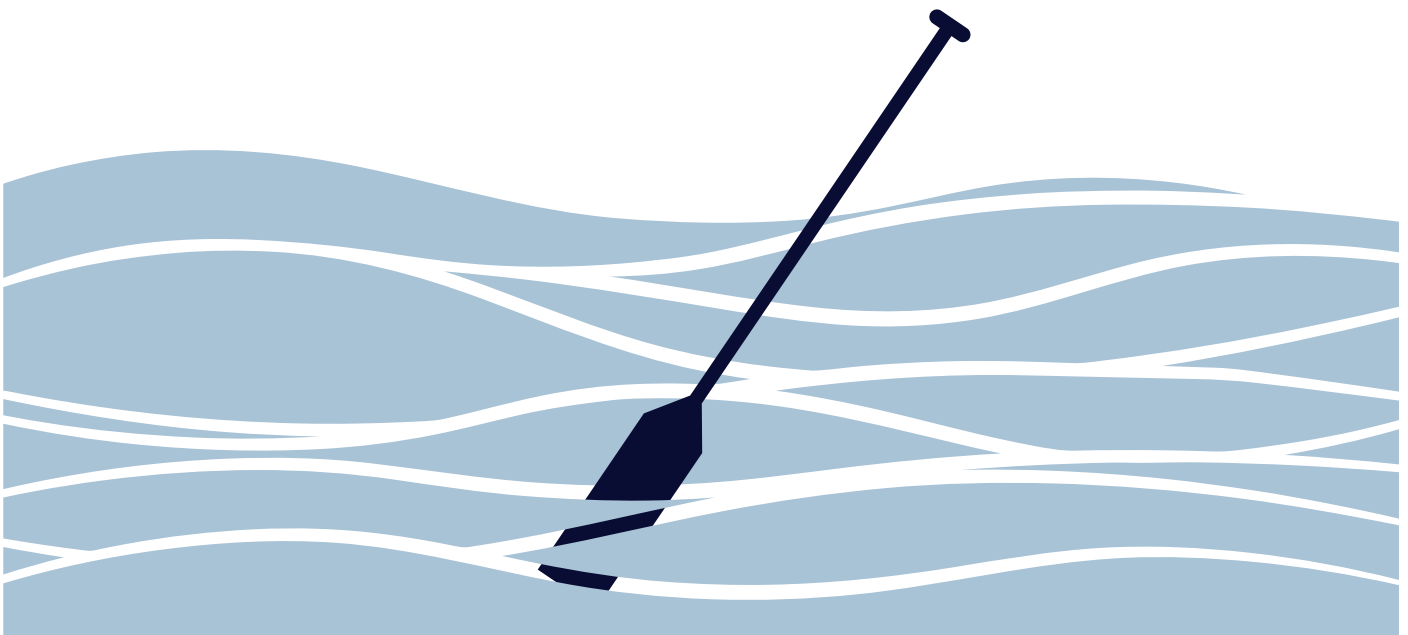
Weißwein, gespritzt (0) 1/4 l 3,80

Grüner Veltliner, Lössterrassen (0)
Weingut Schloß Gobelsburg,
Langenlois - Kamptal Sortentypisch,
würzige Note, trocken
12,5% vol.Alk. 1/8 l 4,30
0,75 l 25,00

Gelber Muskateller (0) 1/8 l 5,10
Weingut Muster, Steiermark Gamlitz
Saftig, elegant,
finessenreiche Säurestruktur
11,5% vol.Alk. 0,75l 30,00

Wiener Gemischter Satz (0) 1/8 l 4,50
Weingut Christ, Wien
Kühle Fruchtigkeit, Eleganz und Frische
12% vol.Alk. 0,75 l 27,00

Sauvignon Blanc (0) 1/8 l 5,10
Weingut Muster, Steiermark Gamlitz
Saftig, fruchtig, straffer Säurebogen
12,0% vol.Alk. 0,75 l 30,00



Rotwein im Glas

ZU JEDEM ESSEN DEN PASSENDEN ROTWEIN
AUS ITALIEN & ÖSTERREICH

- ITALIANO -

Chianti DOCG San Lorenzo (O) 1/8 l 4,30
Weingut Poderi Melini, Toskana
14% vol. Alk. 0,75l 25,00

Nero D'avola Sicilia DOC (O) 1/8 l 5,70
Weingut Alto Reale, Italien
14% vol. Alk. 0,75 l 34,00

Montepulciano D'Abruzzo Terramare (O)
Weingut, Ortona Italien
13% vol. Alk. 1/8 l 4,40
0,75l 25,00

Primitivo Pilúna Salento IGT (O) 1/8 l 4,80
Weingut Castello Monaci, Lecce Italien
14% vol. Alk. 0,75 l 28,00

ROSÉ

Rosato Five Roses Anniversario (O)
Weingut, Salice Salentino Italien
12,5% vol. Alk. 1/8 l 6,30
0,75 l 37,00

- ÖSTERREICHISCH -

Rotwein, gespritzt (O) 1/4 l 3,80

Zweigelt (O) 1/8 l 5,10
Weingut Blauensteiner,
Gösing - Donauland
Mokka und dunkle Bitterschokolade in
der Nase, röstige Noten vom Toasting
und Eukalyptus am Gaumen, kräftige
Tannine im Abgang, kernig
13,0% vol. Alk. 0,75l 30,00

Blafränkisch, IBY (O) 1/8 l 5,60
Weingut Hochäcker,
Mittelburgenland DAC
Würzig, kräftig und aromatisch
13,5% vol. Alk. 0,75 l 33,00



Allergenen-Tabelle:

A: Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
B: Krebstiere
C: Eier
D: Fische
E: Erdnüsse
F: Soja
G: Milch (Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose))

H: Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
L: Sellerie
M: Senf
N: Sesam
O: Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid
P: Lupinen
R: Weichtiere