

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!

Vorspeisen

ENTDECKE DIE VIELFALT
UNSERER VORSPEISEN

Beef Tartar mit Toastbrot und Butter (A, C, G, M, O, D, F)	16,40
Süßkartoffelpommes mit zweierlei Dips und Chili-Parmesanbrösel (G)	8,20
Gebratene Rotgarnelen auf Avocadocreme mit Pizzastangerl, Ruccola und Chiliöl (A)	14,20
Gebratene Erdäpfelgrammelroulade auf Sauerkraut und Knoblauchsafterl (A, C, G, L, O)	9,80

Suppen

GENIESSE UNSERE HERZHAFTEN
SUPPENKREATIONEN

Bunte Fischsuppe mit Safran, Meeresfrüchten und Knoblauchcroutons (A, B, C, D, L, O, R)	8,40
Rindssuppe mit Einlage mit Leberknödel / Grießnockerl / Frittaten (A, C, G, L)	5,90
Altwiener Erdäpfelsuppe (G, L, O)	7,00

Hausgemachte Nudelspezialitäten

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

Fleischgerichte

NACH TRADITIONELLEN REZEPTEN

Gebackenes Schweinsschnitzel von der Karrerose mit Erdäpfelsalat (A, C, G, L, M, O)	15,90
Zwiebelrostbraten gedünstet, mit Bratkartoffeln (G, L, M, O)	19,80
Kalbsgulasch mit Nockerl (A, C, G)	18,90
½ Backhuhn mit Erdäpfel-Vogerlsalat (A, C, G, O)	16,80
Dreierlei vom heimischen Wild auf Heidelbeerjus mit Apfelrotkraut und hausgemachten Kroketten (A, C, G, L, O)	21,60
Medaillons von der Lammhüfte mit Ratatouille und Erdäpfelgratin (G, L, O)	22,80
Surf and Turf Rinderfilet, Garnelen, Brokkoli und Tomatensalsa mit Süßkartoffelpommes oder Erdäpfelgratin (G, R)	38,90

Fischgerichte

NACH TRADITIONELLEN REZEPTEN

Zanderfilet

gebraten mit Kräuterbutter, Gemüse
und Petersilienerdäpfel

(A, D, G)

21,50

Karpfenfilet

gebacken, mit Erdäpfelsalat

(A, C, D, E, L, M, O)

Oder auf serbische Art mit Petersilienerdäpfeln

(A, D, G)

23,90

Piccata vom Kabeljau

mit Tomatennudeln und Basilikumpesto

(A, C, D, L, H)

22,90



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
Erdäpfelgratin mit Tomatengemüse und gebratenen Halloumi (G, L, O)	13,80

- BEILAGEN -

Pommes	5,50
Petersilienerdäpfel (G)	5,50
Braterdäpfel	5,50
Gemischter Rohkostsalat (MO)	5,90
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)

Schinaki **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

Schoko-Nusspalatschinke

1 Stück 6,00
2 Stück 11,00

mit Lebkuchensauce
und Schlagobers
(A, C, G, H)

Panna Cotta

(C, G, H)

6,30

Vanillekipferl Crème Brûlée

(A, C, G, H)

7,90

Malakoff-Nougatnockerl

mit Weichselragout
(A, C, G, H, F)

9,20

Topfenschmarrn

mit Erdbeersauce und Organgenragout
(A, C, G)

9,90

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. 0,75 l 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. 0,75 l 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 -

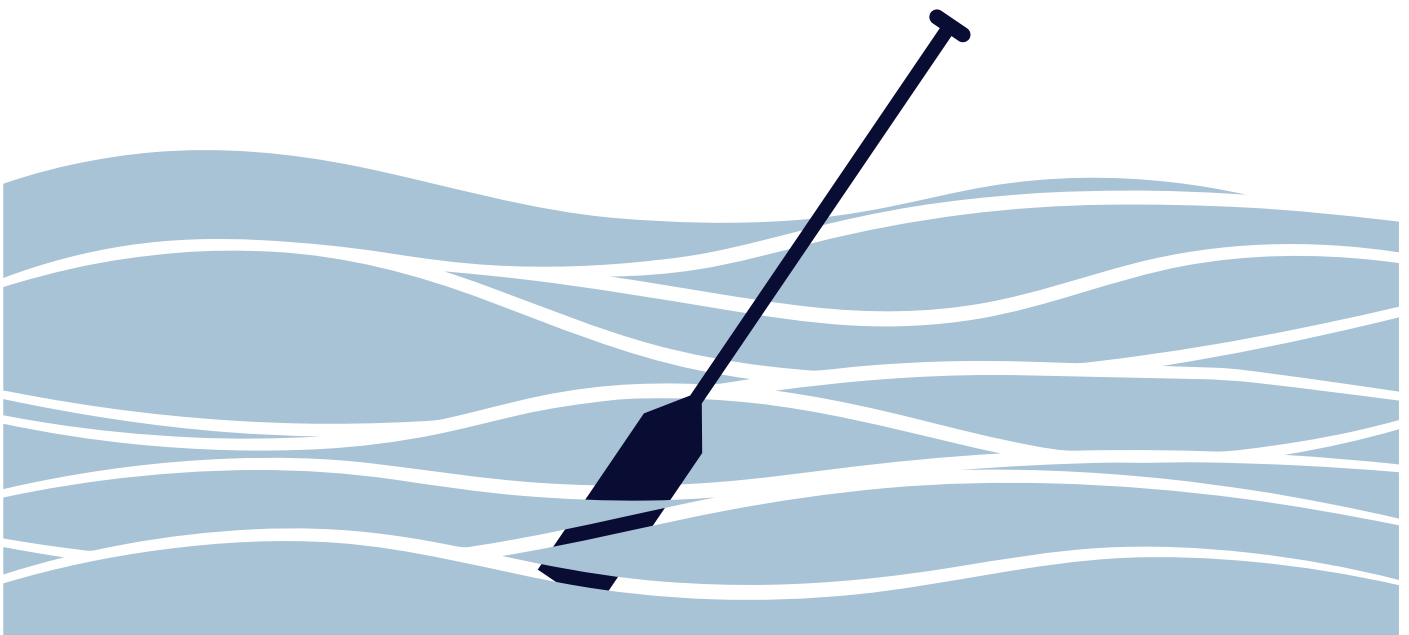
Weißwein, gespritzt (0) 1/4 l 3,80

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. 0,75 l 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: Glutenhaltiges 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