

# Abendkarte

ab 17:00

## Aperitif

Prosecco Aperol <sup>(O)</sup>	3,90
Martini bianco, rosso, dry, rosé	3,30

## Vorspeisen

Klare Ganslsuppe mit Steinpilzravioli und Gemüse <sup>(A,C,G,L)</sup>	5,50
Lachstatar mit Ingwer, Koriander, Butter und Toastbrot <sup>(A,C,D,G)</sup>	10,90
Rucolasalat mit Büffel-Mozzarella, Kirschtomaten, Kürbiskernen, Kernöl und Pizzabrot <sup>(A,G,H)</sup>	10,50

## Hauptspeisen

Tagliatelle mit Birnen, Schimmelkäse, Rucola, Walnüsse und frische Grana <sup>(A,C,G,H,L)</sup>	10,90
Rotweinrisotto mit Orangensauce, frisch gehobeltem Grana und Kalbsfilet vom Rost <sup>(A,C,G,L,O)</sup>	19,90
Steinbutt- und Branzinofilet vom Rost auf Safransauce mit Rote Rüben - Risotto <sup>(A,C,D,G,L)</sup>	21,90
Pizza mit Octopus, Shrimps, Miesmuscheln, Kirschtomaten, Zitronenscheiben und Basilikumpesto <sup>(A,B,G,R)</sup>	14,90
Spaghetti mit Seeteufelfiletstreifen, Steinpilzen, Kürbis, Ingwer und Rucola <sup>(A,C,G,L)</sup>	15,90
Martini Gansl mit hausgemachtem Rotkraut und Kartoffelknödel <sup>(A,C,G,L)</sup>	16,90

## Dessert

Pumpkin Bars (süße Kürbisschnitte) <sup>(A,C,F,G,L,M,N)</sup>	4,90
Schokomousse mit Waldbeersauce und Schlagobers <sup>(C,G,O)</sup>	4,50
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster <sup>(A,C,G,O)</sup>	5,90
Profiteroles <sup>(A,C,G)</sup>	4,70

Unter [www.sapori-italia.com](http://www.sapori-italia.com) finden Sie die aktuelle Tages- und Wochenkarte. Wir freuen uns über Ihre Lokalbewertungen auf [Restauranttester.at](http://Restauranttester.at) oder [Tripadvisor.de](http://Tripadvisor.de),



A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

# W e i n d e r W o c h e

Chardonnay 2013 <sup>(O)</sup> FI. 0.75 l 18,90  
El Emperador, Valle Central, Chile 1/8 l 3,60

Villa Antinori Bianco 2014 <sup>(O)</sup> FI. 0.75 l 19,90  
Antinori, Marema, Toscana 1/8 l 3,90

Sauvignon 2013 <sup>(O)</sup> FI. 0.75 l 27,90  
Jermann, Friuli 1/8 l 4,90

Pinot Noir 2013 <sup>(O)</sup> FI. 0.75 l 18,90  
Weingut Scheiblhofer, Andau, Mittelburgenland 1/8 l 3,60

Sangiovese IGT 2013 <sup>(O)</sup> FI. 0.75 l 19,90  
Frescobaldi, Florenz, Toscana 1/8 l 3,90

Cabernet Sauvignon 2011 <sup>(O)</sup> FI. 0.75 l 27,90  
Concha y Torro, Chile 1/8 l 4,90

## G r a p p a

Sassicaia 2 cl 4,90

## B i e r

Schwechater Zwickl <sup>(A)</sup>

Hofbräu Weizenbier <sup>(A)</sup>

Zipfer Urtyp <sup>(A)</sup>

A=glutenhaltiges Getreide, O=Sulfite