

pastaria

Suppe

Zucchini-Erbсен-Creme Suppe

mit frischer Minze

vegan dazu geröstete Brotwürfel A

€ 5,80

Vorspeisen

Asmonte & Oliven G

Asmonte „die steirische Antwort“ auf Parmesan

Bio Oliven von Diana aus Kalabrien

€ 6

Antipasti classico

Prosciutto, Asmonte, Rucola, Bio Oliven von Diana aus Kalabrien, Kalamata Oliven, Pommodore secchi, hausgemachtes mariniertes Gemüse, frisches Obst, Pizzabrot

€ 19

Klein € 14

Carpaccio von Ochsenherz-Paradeiser

Ziegenfrischkäse, Rucola, Kürbiskern Pesto

Kernöl -Dressing GM

€ 14

Marinierter Oktopus DM

Peperonata, Rucola, Knoblauch, Jungzwiebel

Limonen Öl, Salzzitronen, Petersilie

€ 14

Frisches Pizza Brot A

€ 5

€ 5,50 mit Knoblauch Kräuter Öl

Salate

Blatt Salat nach Saison M

Bunter Blattsalat, hausgemachtes Balsamico Dressing

€ 7 / € 5

Gemischter Salat M

Bunter Blattsalat, Erdäpfelsalat, Käferbohnen,

Gemüse nach Saison, hausgemachtes Kernöl-Dressing

€ 8 / € 6,50

Schafskäse Salat GM

Bunter Blattsalat, Schafskäse, Gemüse der Saison,

Kalamata Oliven, hausgemachtes Balsamico-Dressing

€ 8,60

Panzanella Salat AC

Bunter Blattsalat, Wassermelone, Gurke, Tomaten,

Oliven, Roter Zwiebel, Ciabatta Brotwürfel,

hausgemachtes Basilikum Limonen-Dressing

€ 13,50

Grazer Krauthäuptel CM

Erdäpfel, gebratene Speckwürfel,

Ei, hausgemachtes Kernöl-Dressing

€ 8,50/ € 7

Steirer Salat mit Hühnerfilet AGM

Gemüse nach Saison, bunter Blattsalat, gebratene

Hühnerbrust, geröstete Kürbiskerne, Asmonte,

geröstete Brotwürfel

hausgemachtes Kernöl-Dressing

€ 15,50

pastaria

Sommerspecial:

Ricotta Rucola Nektarine AG

Ricotta-Creme, Nektarinen,
Kirschtomaten, Blattspinat, Rucola, Mozzarella
€ 16

Pizza

Margherita AG € 12

Tomate, Mozzarella, Basilikum

Burrata AG € 15

Tomate, Mozzarella, Burrata, Kirschtomaten,
Rucola, Oliven Öl

Spinat Schafskäse AG € 15

Ricotta- Sahne Creme, Mozzarella, Blattspinat,
Schafskäse, Harissa

Quattro formaggi AG € 15

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola,
Parmesan, Pecorino

Gorgonzola Feige AG € 16

Ricotta-Sahne-Creme, Gorgonzola, Nüsse,
hausgemachte Feigencreme

Artischocke vegan A € 14

Tomate, Artischocken, Kirschtomaten, Rucola,
Oliven, Basilikum

Hühnchen_{A,G} € 17

Tomate, Mozzarella, geschmorte-gezapfte-
Hühnerkeule, rote Zwiebel, Paprika, Jungzwiebel
Chili-Knoblauch-Öl

Speck ACG € 16

Tomate, Mozzarella, Hamburger Speck,
Sardelle, Spiegelei

Schinken Champignon AG € 15

Tomate, Mozzarella, Pragerschinken,
Champignon, rote Zwiebel

Schinken AG € 14

Tomate, Mozzarella, Pragerschinken, Basilikum

Prosciutto Parmesan AG € 16

Tomate, Mozzarella, Prosciutto,
Parmesan, Kalamata Oliven

Salami AG € 14

Tomate, Mozzarella, Mailänder Salami,
rote Zwiebel, Basilikum

Thunfisch AGD € 17

Tomate, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebel,
Oregano

Sardelle ACG € 16

Tomate, Mozzarella, Sardellen, Champignon,
Kapern, Knoblauch Öl

Extras

Rote Zwiebel, Kapern, Mais, Kalamata € 2

Oliven, Rucola, Spiegelei, Pfefferoni scharf
Gorgonzola, Champignon, Parmesan,

Sardellen, Thunfisch, Salami € 3

Prosciutto, Burrata. € 4

pastaria

Pasta

Tagliatelle arrabiatta vegan A € 11
Tomatensauce, Peperoncino, Knoblauch, Petersilie
(geht auch ohne scharf)

Tagliolini aglio e olio vegan A € 12
Frischer Knoblauch, Petersilie, Chili

Tagliatelle Bolognese Parmesan AG € 13
österreichisches Rindfleisch, Pelati Tomaten,
Karotten, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie

Trottolo Hühnchen AG € 16
geschmorte-gezapfte- Hühnerkeule,
Sommergemüse, Sahnesauce AG

Limonen Pappardelle AG. € 15
Paprikastreifen, Schafskäse, Kräuter,
Limonen-Creme

Tagliatelle alla norma vegan A € 13
geschmorte Melanzani, Tomatensauce,
Basilikumcreme, Pinienkerne

Pappardelle mare AGD € 23
Oktopus, Sardellen, Tomate, Knoblauch,
Petersilie, Limone, Kapern

extra Parmesan € 1,50 A

Gnocchi mit Eierschwammerl AG. € 24
Gebratene Eierschwammerl, Jungzwiebel,
Heidelbeeren, Kräuter Öl

Ravioli Pomodoro secchi AG. € 18,50
Kirschtomaten, Mangold, Pesto, Rucola

Trüffel-Tortelloni AG € 21
Trüffel-Creme, Jungzwiebel, Parmesan

Lasagne Bolognese AG € 14,50
Tomatensauce, Parmesan
österreichisches Rindfleisch, Béchamelsauce, Pelati
Tomaten, Karotten,, Knoblauch, Zwiebel

Scaloppina al Limone & Gnocchi € 24
kurz gebratenes Kalbsschnitzel, Limonensauce ,
Zuckerschotte, Karotte

Kleiner Ausreißer

Thai Curry vegan € 15,50
Junges Gemüse, Zitronengras, Kokosmilch, Ingwer,
Knoblauch, Chili, Basmatireis

+ gebratenes Hühnerfilet € 5,50

pastaria

Frühstück

Mo.-Fr. 8:30-11:00 Uhr

Sa. 8:30 - 12 Uhr

Klassik AGM

Prager Schinken, Mailänder Salami, Gouda
Kräuterfrischkäse, frisches Gemüse, aufgeschlagene
Butter, Brotkorb
€ 13,50

Klassik Käsig ANGH

Kräuterfrischkäse, Gouda, Mozzarella, Brie
Salat, Gemüse nach Saison, Nüsse,
aufgeschlagene Butter, frisches Obst, hausgemachte
Marmelade, Brotkorb
€ 12

Vegan HN

Hausgemachte Vegane Aufstriche, frisches und
geschmortes Gemüse, Avocado mit Sesam und Bio
Limonen Öl, Kresse, Walnüsse, Obst,
Brotkorb
€ 12

Granola Bowl HG

Früchte, Joghurt, Granola, Honig, Nüsse
€ 10

Toast

Mediterran AG

Prosciutto, Pesto, Rucola, Parmesan
€ 11,50

Vegan A

Avocado, Tomate, Bio Limonen Öl, Grünzeug,
geröstete Sonnenblumenkerne
€ 10,50

French ACH

Zimt-Zucker, Honig, Obst, Apfelmus
€ 10

Frühstücks Etagere für 2 Personen AGDCH

Allerlei Schinken, Räucherlachs, Käse, 2 weiche Eier,
frisches und gebratenes Gemüse, Obst, hausgemachte
Aufstriche, aufgeschlagene Butter, hausgemachte
Marmelade, Brotkorb, 2 x frischer Orangensaft. ACGH
€ 39

EI LOVE BREAKFAST

...zu unseren Eiergerichten servieren wir
Gebäck von der Hofbäckerei Edegger-Tax

Weiches Freilandeier c
€ 2,50

Eierspeis (3 Eier), Schnittlauch c
€ 6,50

Kernöl Eierspeis (3 Eier), Schnittlauch,
geröstete Kürbiskerne c
€ 6,90

Ham and Eggs (2 Eier) c
€ 7,90

Croissant

Aufgeschlagene Butter, hausgemachte Marmelade
AG
€ 4,20

Pragerschinken, hausgemachter Frischkäseaufstrich,
Grünzeug AG
€ 8

Räucherlachs, hausgemachter Frischkäseaufstrich,
Blattspinat, Tomaten, Kresse ACGD
€ 11

Avocado, Rührei, Kresse, Salat AC
€ 9

Omelett

Speck und Lauch CG
€ 9

Spinat, Schafskäse, rote Zwiebel CG
€ 9,

pastaria

Eis Kreationen

Eiskaffee

2 Kugeln Vanille Eis, Kaffee,
Schlagobers
€ 8

Banane

3 Kugeln Vanille Eis, Banane,
Schlagobers, Schokosauce
€ 10

Fruchtig

Je eine Kugel, Erdbeere,
Zitrone & Mango Eis
Joghurt, frische Früchte, Granola,
hausgemachte Erdbeersauce
€ 11

Affogato

1 Kugel Vanille Eis, Espresso
€ 5,50

Gemischtes Eis

3 Kugeln Eis nach Wahl
€ 7
€ 8 mit Schlagobers

Nuss

Je eine Kugel Vanille, Schoko &
gesalzenes Caramel Eis
geröstete Nüsse, Schokosauce, Schlagobers
€ 11

Kirsche

3 Kugeln Vanille Eis, eingelegte Herzkirschen
aus Omas Garten, Schokoraspel, Schlagobers
€ 11

Kinderbecher

Je eine Kugel, Erdbeere & Schoko Eis,
hausgemachte Erdbeersauce,
Schlagobers
€ 7,50

Unser Eis kommt von der Eismanufaktur



Aus der Südsteiermark