

pastaria

Suppe

Knoblauch Creme Suppe € 6,50
Geröstete Brotwürfel
AGL

Hausgemachte Rindsuppe mit
Kräuter Topfen Ravioli € 7,90
oder
Frittaten € 5,50
ALCG

Vorspeisen

Asmonte & Oliven G € 6,00
Asmonte „die steirische Antwort“ auf Parmesan
Bio Oliven von Diana aus Kalabrien

Antipasti classico € 19,- / Klein € 14,-
Prosciutto, Mailänder Salami, Asmonte, Rucola, Bio
Oliven von Diana aus Kalabrien, Kalamata Oliven,
Pomodori secchi, hausgemachtes mariniertes
Gemüse, frisches Obst, Pizzabrot

Frisches Pizza Brot A € 5,00
mit Knoblauch Kräuter Öl € 5,50

Salate

Blatt Salat nach Saison € 7,- / € 5,-
Bunter Blattsalat, hausgemachtes Balsamico Dressing
M

Gemischter Salat € 8,- / € 6,50
Bunter Blattsalat, Erdäpfelsalat, Käferbohnen,
Gemüse nach Saison, hausgemachtes Kernöl-Dressing
M

Schafskäse Salat € 8,60
Bunter Blattsalat, Schafskäse, Gemüse der Saison,
Kalamata Oliven, hausgemachtes Balsamico-Dressing
GM

Vogelersalat € 9,90 / € 7,90
Hausgemachter Erdäpfelsalat,
gebratene Speckwürfel, wachswieches Ei,
hausgemachtes Kernöl-Dressing
CM

Steirer Salat mit Hühnerfilet € 15,50
Gemüse nach Saison, bunter Blattsalat, gebratene
Hühnerbrust, geröstete Kürbiskerne, Asmonte,
geröstete Brotwürfel
hausgemachtes Kernöl-Dressing
AGM

pastaria

Pizza

Margherita AG € 12,90

Tomate, Mozzarella, Basilikum

Burrata AG € 15,90

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

Spinat Schafskäse AG € 15,90

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

Quattro formaggi AG € 15,90

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola,
Parmesan, Schafskäse

Gorgonzola Pomodoro secchi € 16,50

Ricotta-Sahne-Creme, Gorgonzola, Wallnüsse,
Pomodoro secchi, Blattspinat,
marinierte rote Zwiebel. AGH

Pesto Rucola AG € 15,90

Ricotta Sahne Creme, Mozzarella, Pesto
Rucola, geschmorter Fenchel

Schinken Champignon AG € 15,90

Tomate, Mozzarella, rote Zwiebel
Pragerschinken, Basilikum

Winterspecial:

Trüffel-Pilz AG

Ricotta Trüffel Creme, Mozzarella,
Gebratene Champignon
Jungzwiebel, Trüffel Pesto
€ 21,-

Schinken AG € 14,50

Tomate, Mozzarella,
Pragerschinken, Basilikum

Prosciutto Parmesan AG € 16,50

Tomate, Mozzarella, Prosciutto,
Parmesan, Kalamata Oliven

Mortadella, AG € 16,50

Ricotta-Sahne-Creme, Mortadella,
Mozzarella, Oliven Öl, Burrata

Salami AG € 14,90

Tomate, Mozzarella, Mailänder Salami,
rote Zwiebel, Basilikum

Thunfisch AGD € 17,00

Tomate, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebel,
Oregano

Extras

Rote Zwiebel, Kapern, Mais, Kalamata € 2,00

Oliven, Rucola, Spiegelei, Pfefferoni scharf

Gorgonzola, Champignon, Parmesan, Mozzarella

Prager Schinken € 2,50

Thunfisch, Salami € 3,50

Prosciutto, Burrata € 4,50

pastaria

Pasta Klassiker

Tagliatelle arrabiata € 11,50

Hausgemachte Tomatensauce, Peperoncino,
Knoblauch, Petersilie
(geht auch ohne scharf ☺)
vegan A

Tagliolini aglio e olio € 12,00

Frischer Knoblauch, Petersilie, Chili
vegan. A
On Top: Garnele per Stück € 2,50

Tagliatelle Bolognese € 13,50

Rindfleisch, Tomaten, Karotten,
Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Parmesan
AG

Lasagne Bolognese € 15,00

Rindfleisch, Hausgemachte Tomatensauce,
Bechamel, Parmesan
AG

Tagliolini Carbonara € 16,00

Eidotter, Pancetta, Pecorino,
Pfeffer, Petersilie
ACG

extra Parmesan € 1,50

Winterliche Gerichte

Casarecce Fenchel € 15,00

Geschmorter Fenchel, Tomatenwürfel, Oliven,
Salz Zitronen, Frische Kräuter
vegan A

Gnocchi / Trüffelcreme € 21,00

Trüffelcreme, Trüffel Pesto,
Blattspinat, Jungzwiebel, Parmesan.
ACG

Pilz Tortelloni € 18,50

Blattspinat, Rosmarin Butter, Knoblauch,
Grünzeug, Jungzwiebel, Parmesan
AG

Safran - Risotto € 18,00

Persischer Safran, Pak Choi, Jungzwiebel,
Kräuter Öl, Kräuter
vegan O

Garnelen - Safran - Risotto € 21,50

Risotto, Persischer Safran, Garnlen, Jungzwiebel,
BGO

Osso Bucco € 24,00

Schmorgemüse, Tomaten, Ofen Fenchel
dazu Risotto Milanese
GOLM

pastaria

Frühstück

Mo. - Fr. 10 - 11.30 Uhr

Sa. 9 - 12 Uhr

Wiener Frühstück € 7,50
Melange, 1 Semmel, Butter, Marmelade

Toast

Mediterran AG € 11,50
Toastbrot Prosciutto, Pesto,
Rucola, Parmesan

Schinken Käse Speck AG € 11,50
Schwarzbrot, Pragerschinken, Gouda,
Spiegelei, Speckwürfel

Lachs AGM € 12,00
Toastbrot, Räucherlachs, Kren, Grünzeug,
hausgemachter Kräuterfrischkäse

Vegan A € 10,50
Schwarzbrot, Avocado,
Bio Limonen Öl, geschmortes Gemüse,
Grünzeug, geröstete Sonnenblumenkerne

***Focaccia und Co. findet
ihr in unserer Vitrine***

Klassik AGM € 13,50

Prager Schinken, Mailänder Salami,
Mortadella, Gouda, Kräuterfrischkäse,
Gemüse, aufgeschlagene Butter, Brotkorb

Frühstücks Etagere für 2 € 39,-

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

EI LOVE BREAKFAST

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

Weiches Freilandeier c € 2,50

Eierspeis (3 Eier), Kräuter c € 6,50

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

Ham and Eggs (2 Eier) c € 7,90