

# *pastaria*

## Suppe

Spargel Creme Suppe € 6,90  
Spargel spitzen, Kresse  
AGL

Tomaten Creme Suppe € 6,20  
dazu Knusperbrot  
Vegan A

## Vorspeisen

Ochsenherz Paradeiser Burrata € 13,50  
Rucola, hausgemachtes Balsamico Glacé, Basilikum

Asmonte & Oliven G € 7,00  
Asmonte „die steirische Antwort“ auf Parmesan  
Bio Oliven von Diana aus Kalabrien

Antipasti classico € 21,00/ Klein € 16,00  
Prosciutto, Mailänder Salami, Asmonte, Rucola, Bio  
Oliven von Diana aus Kalabrien, Kalamata Oliven,  
Pomodore secchi, hausgemachtes mariniertes  
Gemüse, frisches Obst, Pizzabrot

## *Unsere Süße Seite*

Panna cotta Beerenragout € 4,90

Tiramisu mit Kahlua Likör € 5,20

### Eis Variationen

findet ihr in der Karte

Affogato € 5,50

...mehr Süßes gibt es in unserer Vitrine

## Salate

Blatt Salat nach Saison € 7,50/ € 5,50  
Bunter Blattsalat, hausgemachtes Balsamico Dressing  
M

Gemischter Salat € 8,90 / € 7,50  
Bunter Blattsalat, Erdäpfelsalat, Käferbohnen,  
Gemüse nach Saison, hausgemachtes Kernöl-Dressing  
ML

Schafskäse Salat € 9,60  
Bunter Blattsalat, Schafskäse, Gemüse der Saison,  
Kalamata Oliven, hausgemachtes Balsamico-Dressing  
GM

Grazer Kraut Häuptel € 10,90 / € 8,90  
Hausgemachter Erdäpfelsalat,  
gebratene Speckwürfel, wachswieches Ei,  
Radieschen, hausgemachtes Kernöl-Dressing  
CML

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

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

# *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, Tomaten-Pesto  
Kirschtomaten, Rucola

**Schinken Champignon** AG € 15,90

Tomate, Mozzarella, Champignon, rote Zwiebel  
Pragerschinken, Basilikum

## *Spargel-special:*

AG

Ricotta Creme, Mozzarella,

Pesto, Kirschtomaten,

heimischer Spargel

€ 18,90

**Schinken** AG € 14,50

Tomate, Mozzarella,  
Pragerschinken, Basilikum

**Prosciutto Parmesan** AG € 16,50

Tomate, Mozzarella, Prosciutto,  
Asmonte Kalamata Oliven

**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, Asmonte, Mozzarella

Prager Schinken € 2,50

Thunfisch, Salami € 3,50

Prosciutto, Burrata € 4,50

# *pastaria*

## Pasta Klassiker

### Tagliatelle arrabiata € 11,50

Hausgemachte Tomatensauce, Peperoncino, Knoblauch, Jungzwiebel, frische Tomaten, Petersilie (geht auch ohne scharf ☺)

vegan A

### Tagliatelle Beiriedstreifen € 24,50

Pfefferrahm Sauce, kurz gebratene Beiriedstreifen, Jungzwiebel, Karottenstreifen

AGOM

### Tagliolini aglio e olio € 12,00

Frischer Knoblauch, Oliven Öl, Peperoncino, Petersilie, Chili

vegan. A

On Top: Garnele per Stück € 2,50

### Tagliatelle Bolognese € 14,50

Rindfleisch, Hausgemachte Tomatensauce, Karotten, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Asmonte

AG

### Lasagne Bolognese € 16,50

Rindfleisch, Hausgemachte Tomatensauce, Bechamel, Asmonte

AG

extra Asmonte € 1,80

## Sommerliche Gerichte

### Casarecce - Spargel € 18,50

Hausgemachte Casarecce, heimischer Spargel, Grünzeug, Tomatenwürfel, Kräuteröl,

vegan A

### Gnocchi - Spargel € 22,00

Heimischer Spargel, Jungzwiebel, Sahne Sauce, Prosciutto, Asmonte

ACG

### Radiatori...

Hausgemachte Radiatori, Salsiccia, Erbsen, Asmonte, Grünzeug € 19,00

AGO

### oder

Tomaten, Grünes Pesto,

Mozzarella, Basilikum € 14,00

AGH

### Ricotta – Limonen Tortelloni € 22,00

Melanzani, Jungzwiebel, Knoblauch, Pinienkerne, Grünzeug, Asmonte,

AG

### Risotto Milanese Rucola € 19,50

Safran, Asmonte, Butter, Rucola

GO

Geht auch vegan

On Top: Garnele per Stück € 2,50

# *pastaria*

## Frühstück

**Mo. - Sa. 9 - 11.00 Uhr**

**Wiener Frühstück** € 7,50

Melange, 1 Semmel, Butter, Marmelade

## Toast

**Mediterran** AG € 11,50/ klein € 6,90

2 Scheiben Toastbrot, Prosciutto, Pesto, Rucola, Parmesan

**Schinken Käse Speck** AG € 11,50/ klein € 6,90

2 Scheiben Schwarzbrot, Pragerschinken, Gouda, Spiegelei, Speckwürfel

**Lachs** AGM € 12,00/ klein € 7,20

2 Scheiben Toastbrot, Räucherlachs, Kren, Grünzeug, hausgemachter Kräuterfrischkäse

**Vegan** A € 10,50/ klein € 6,50

2 Scheiben Schwarzbrot, Avocado, Bio Limonen Öl, geschmortes Gemüse, Grünzeug, geröstete Sonnenblumenkerne

**Klassik** AGM € 13,50

Prager Schinken, Mailänder Salami, Gouda, Brie, frisches Obst, Nüsse, 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, Nüsse, 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