

pastaria

Suppe

Kastanien-Sellerie-Creme Suppe € 6,90
Marinierte Apfelwürfel / Knusperbrotscheibe
AGLO

Klassische Minestrone € 5,90
Gemüse nach Saison,
hausgemachte Sternchen Nudeln
AL

Vorspeisen

Asmonte & Oliven G € 6,-
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

Rote Rüben Carpaccio G € 14,-
Marinierte Rote Rüben / Geschmorte Birne /
Pecorino-Ricotta Creme / / Grünzeug / Kren

Frisches Pizza Brot A € 5,-
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

Vogerlsalat € 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, 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

Schinken Champignon AG € 15,90
Tomate, Mozzarella,rote Zwiebel
Pragerschinken, Basilikum

Schinken AG € 14,50
Tomate, Mozzarella,
Pragerschinken, Basilikum

Winterspecial:

Hirsch Rohschinken AG

Ricotta creme, Mozzarella, Birne,
Hirsch Roh Schinken, Rucola,
marinierte rote Zwiebel u. Pilze
€ 21,-

Carbonara AGC € 17,-
Mozzarella, Ricotta, Pecorino, Ei, Panchetta,
Jungzwiebel

Prosciutto Parmesan AG € 16,50
Tomate, Mozzarella, Prosciutto,
Parmesan, Kalamata Oliven

Salami AG € 14,90
Tomate, Mozzarella, Mailänder Salami,
rote Zwiebel, Basilikum

Thunfisch AGD € 17,-
Tomate, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebel,
Oregano

Extras

Rote Zwiebel, Kapern, Mais, Kalamata € 2,-
Oliven, Rucola, Spiegelei, Pfefferoni scharf
Gorgonzola, Champignon, Parmesan, Mozzarella
Prager Schinken € 2,50
Thunfisch, Salami € 3,50
Prosciutto, Burrata. € 4,50

pastaria

Pasta und mehr

Tagliatelle arrabiata € 11,50

Hausgemachte Tomatensauce, Peperoncino,
Knoblauch, Petersilie

(geht auch ohne scharf)

vegan A

Tagliolini aglio e olio € 12,-

Frischer Knoblauch, Petersilie, Chili

vegan. A

On Top: Garnele per Stück € 2,50

Tagliatelle Bolognese AG € 13,50

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

Lasagne Bolognese € 15,-

Rindfleisch, Hausgemachte Tomatensauce,
Bechamel, Parmesan AG

Pappardelle, Hokkaido Kürbis € 13,-

Tomaten-Kürbissauce, frische Kräuter
geschmorter Hokkaido Kürbis, geröstete Kürbiskerne,

Vegan A

extra Parmesan € 1,50

Tagliolini Carbonara € 16,-

Eidotter, Pancetta, Pecorino,
Pfeffer, Petersilie

ACG

Conchiglie alla Puttanesca € 15,-

Hausgemachte Tomatensauce, Kapern,
Sardellen, Kalamata Oliven, Basilikum,
rote Zwiebel, Petersilie

ACG

Gnocchi / Trüffelcreme € 21,-

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

ACG

Rote Rüben Tortelloni € 18,50

Kren - Sauce, Grünzeug,
Jungzwiebel, geröstete Walnüsse,

vegan AHM

Geschmorte Rinderbackerl € 21,-

Portwein Jus, geschmortes Gemüse,
Hausgemachte Gnocchi, Preiselbeere

ACGOLM

pastaria

Frühstück

Mo.-Fr. 8:30-11:00 Uhr, Sa. 8:30 - 12 Uhr

Toast

Mediterran AG € 11,50

Toastbrot Prosciutto, Pesto,
Rucola, Parmesan

Schinken Käse Speck AG € 11,50

Schwarzbrot, Pragerschinken, Gouda,
Spiegelei, Speckscheibe

Vegan A € 10,50

Schwarzbrot, Avocado,
Bio Limonen Öl, Grünzeug,
geröstete Sonnenblumenkerne

Käse AGM € 10,50

Schwarzbrot, Butter, Brikäse,
frische Feigen, Grünzeug , geröstete Walnüsse

Lachs AGM € 12,-

Toastbrot, Räucherlachs,
Kren, Grünzeug, hausgemachter Kräuterfrischkäse

French ACGH

Zimt-Zucker, Honig, Obst, Apfelmus
€ 10

Wiener Frühstück

Melange, 1 Semmel, Butter,
Hausgemachte Marmelade € 7,50

Klassik AGM € 13,50

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

Frühstücks Etagere für 2 Personen € 39,-

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

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, € 4,20
Hausgemachte Marmelade AG

Pragerschinken € 9,50

Hausgemachter Frischkäseaufstrich,
Grünzeug AG

Räucherlachs € 11,50

Hausgemachter Frischkäseaufstrich, Blattspinat,
Kresse ACGD

Avocado, Rührei, Kresse, Salat AC € 9,-

Omelett

Speck, Lauch, Grünzeug € 9,-
CG

Spinat, Schafskäse, rote Zwiebel Grünzeug € 9,-
CG

Granola Bowl HG € 10,-

Früchte, Joghurt, Granola, Honig, Nüsse