

pastaria

Suppe

Cremige Parmesan Suppe € 6,20
mit Knusperbrotscheibe
AG

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,
Pomodore secchi, hausgemachtes mariniertes
Gemüse, frisches Obst, Pizzabrot

Buratta, Hokkaido Kürbis GH € 14
geschmorter Hokkaido Kürbis & rote Zwiebel
Pesto Pomodore secchi, Oliven Öl,
Grünzeug, geröstete Chasewkerne

Räucherforelle, Belugalinsen € 14
Wurzelgemüse, Kren, Blattsenf, Balsamico Dressing
geröstetes Knusperbrot, ALMD

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

Vogersalat € 9,50 / € 7,50
Hausgemachter Erdäpfelsalat,
gebratene Speckwürfel, wachswiches 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

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

pastaria

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 Birne AGH € 16

Ricotta-Sahne-Creme, Gorgonzola, Wallnüsse,
frische Birnen

Hühnchen AG, € 17

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

Speck ACG € 16

Tomate, Mozzarella, Hamburger Speck,
Spiegelei, Jungzwiebel

Herbstspecial:

Kürbis-Schafkäse AG

Ricotta creme, Mozzarella
Hokkaido Kürbis, roter Zwiebel ,
Schafskäse, geröstete Kürbiskerne
€ 17

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

Extras

Rote Zwiebel, Kapern, Mais, Kalamata € 2

Oliven, Rucola, Spiegelei, Pfefferoni scharf

Gorgonzola, Champignon, Parmesan,

Thunfisch, Salami € 3

Prosciutto, Burrata. € 4

pastaria

Pasta und mehr

Tagliatelle arrabiata € 11

Tomatensauce, Peperoncino,
Knoblauch, Petersilie
(geht auch ohne scharf)

vegan A

Tagliolini aglio e olio € 12

Frischer Knoblauch, Petersilie, Chili
vegan. A

Tagliatelle Bolognese Parmesan AG € 13

österreichisches Rindfleisch, Pelati Tomaten,
Karotten, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie

Lasagne Bolognese € 14,50

mit Rindfleisch, Tomatensauce, Parmesan AG

Pappardelle, Hokkaido Kürbis € 13

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

Trottolo Hühnchen € 16

geschmorte-gezapfte- Hühnerkeule,
Herbstgemüse, Sahnesauce AG

Pappardelle, Räucherforelle € 19

Limonen-Creme, Blattspinat,
Jungzwiebel, Kräuter. AGD

extra Parmesan € 1,50

Gnocchi, Herbst Ratatouille € 18

Gemüse nach Saison, Tomatensauce,
Jungzwiebel, Kräuter Öl, Parmesan. ACGL

Kürbis Ravioli vegan € 18,50

Salbeicreme, Mandelparmesan,
Frischer Spinat, Blattsenf, AHM

Geschmorte Rinderbackerl € 21

Portwein Jus, geschmortes Gemüse,
Hausgemachte Gnocchi, Preiselbeere
ACGOLM

Risotto Feigen € 19

Feigen, frischer Blattspinat, Jungzwiebel,
Pomodore secci, Petersilie, frisch geriebener
Pecorino GH

Beluga Linsen Curry Vegan € 16

Junges Gemüse, Gewürze, Ingwer,
Kokosmilch dazu gebratene Süßkartoffel

Pastaria`s Ramen Bowl € 16,50

Herbstgemüse, Pilze, Sojasauce, Sesam,
Schnittlauch, Ingwer, Chili
Vegan AFN

on top

wachsweiches Ei € 2

geschmorte gezapfte Hühnerkeule € 3,50

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, Tomate,
Bio Limonen Öl, Grünzeug,
geröstete Sonnenblumenkerne

Käse AGM € 10,50

Schwarzbrot, Butter, Brie, Käse,
frische Feigen, Grünzeug, geröstete Walnüsse

Lachs AGM € 12

Toastbrot, Räucherlachs,
Kren, Grünzeug, hausgemachter Kräuterfrischkäse

French ACH

Zimt-Zucker, Honig, Obst, Apfelmus
€ 10

Klassik AGM € 13,50

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

Klassik Käsig ANGH € 12

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

Granola Bowl HG € 10

Früchte, Joghurt, Granola, Honig, Nüsse

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

EL 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 € 6,90
geröstete Kürbiskerne c

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,
Tomaten, Kresse ACGD

Avocado, Rührei, Kresse, Salat AC € 9

Omelett

Speck und Lauch CG € 9

Spinat, Schafskäse, rote Zwiebel CG € 9

Mozzarella, Gouda, Parmesan € 9
Grünzeug

pastaria

Eis Kreationen

Eiskaffee € 8

2 Kugeln Vanille Eis, Kaffee,
Schlagobers. G

Banane € 10

3 Kugeln Vanille Eis, Banane,
Schlagobers, Schokosauce G

Fruchtig € 11

Je eine Kugel, Erdbeere,
Zitrone & Mango Eis
Joghurt, frische Früchte, Granola,
hausgemachter Sauce
vom weißem Pfirsich

Affogato € 5,50

1 Kugel Vanille Eis, Espresso G

Gemischtes Eis € 7

3 Kugeln Eis nach Wahl
mit Schlagobers G € 8

Nuss € 11

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

Kirsche € 11

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

Kinderbecher € 7,50

Je eine Kugel, Erdbeere & Schoko Eis,
hausgemachter Sauce vom weißem Pfirsich
Schlagobers G

Unser Eis kommt von der Eismanufaktur



Aus der Südsteiermark