

pastaria

Suppen

Tomaten Suppe vegan A

Pelati Tomaten, Zwiebel Gemüsefond, Gewürze
dazu geröstete Brotwürfel
€ 5,80

Spargel Cremesuppe AG

dazu geröstete Brotwürfel
€ 7,50

Vorspeisen

Asmonte, Oliven G

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

Antipasti Clássico

Prosciutto, Asmonte, Bio Oliven von Diana aus
Kalabrien Kalamata Oliven, Pommodore secci,
mariniertes Gemüse dazu Pizzastangerl
€ 15
Klein € 10

Burrata Rucola G

Junges Gemüse, Rucola, Bio Oliven Öl von Diana
€ 10

Geschmortes Gemüse vegan H

Grünzeug, gerösteten Walnüssen,
Balsamico Dressing. M
€ 9

Salate

Blatt Salat nach Saison M

Bunter Blattsalat Gemüse nach Saison
Dressing
€ 7 / € 5

Gemischter Salat M

Bunter Blattsalat, Erdäpfelsalat, Käferbohnen,
Gemüse nach Saison Dressing
€ 8 / € 6,50

Schafkäse Salat G

Bunter Blattsalat, Schafkäse, Gemüse der
Saison, Oliven, Balsamico Dressing M
€ 8,60

Voger'l C

Vogerlsalat, Erdäpfel, gebratene Speck Würfel,
Ei, Kern Öl C. Dressing M
€ 8,50

Steirer Salat mit Hühnerfilet, AG

Gemüse nach Saison, bunter Blattsalat,
gebratene Hühnerbrust, geröstete Kürbiskerne,
Asmonte, geröstete Brotwürfel
Kernöl-Dressing M
€ 15,50

Frisches Pizza Stanger'l A

€ 5

pastaria

Pizza

Margarita. AG

Tomate, Mozzarella, Basilikum.

€ 12

Burrata Tomate Rucola AG

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

€ 15

Spinat Schafskäse AG

Ricotta- Sahnecreme Mozzarella, Blattspinat, Schafskäse, Harissa Gewürz.

€ 15

Quattro formaggi AG

Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Pecorino

€ 15

Gorgonzola Nuß Feigenmarmelade AG

Ricotta-Sahne-Creme, Gorgonzola, Nüsse, Feigenmarmelade

€ 16

Kapern Pomodore secchi AG

Tomate, Mozzarella, Kapern, Pomodore secchi, rote Zwiebel,

€ 14

Geschmortes Gemüse vegan. A

Tomate, geschmortes Gemüse, Rucola geröstete Sonnenblumenkerne.

€ 14

Schafskäse Mais Oliven Zwiebel AG

Tomaten, Mozzarella, Schafskäse, Mais, Kalamata Oliven, Zwiebel Basilikum

€ 14

Salami Tomate Mozzarella AG

Tomate, Mozzarella, Mailänder Salami, rote Zwiebel, Basilikum.

€ 14

Schinken Tomate Mozzarella AG

Tomate, Mozzarella, Pragerschinken, Basilikum.

€ 14

Schinken Champignon rote Zwiebel AG

Tomate, Mozzarella, Pragerschinken, Champignon

€ 15

Prosciutto Mozzarella Parmesan. AG

Tomate, Mozzarella, Prosciutto, Parmesan, Kalamata Oliven

€ 16

Extras

Rote Zwiebel, Kapern, Mais, Kalamata Oliven, Rucola, € 2

Gorgonzola, Champignon, Parmesan, Salami, € 3
Prosciutto, Burrata. € 4

pastaria

Pasta

Casarecce Tomatensauce vegan. A

Pelati Tomaten, Zwiebel, Gewürze

€ 9

Casarecce Bolognese mit Parmesan AG

österreichisches Rindfleisch, Pelati Tomaten, Karotten, Zwiebel, Gewürze

€ 13

Casarecce Schinken-Sahne Sauce AG

Schinken, Sahne, Suppenfond, Gewürze

€ 12

Tagliollini Spinat Schafkäse AG

Sahnesauce, Schafkäse, frischer Blattspinat

€ 13

Tagliolini mit buntem Gemüse vegan. A

frisches Gemüse nach Saison, Kräuter Öl

€ 12

Tagliolini aglio e olio vegan. A

Frischer Knoblauch, Petersilie, Chili

€ 12

Kleiner Ausreißer

Thai Curry vegan

Junges Gemüse, Zitronengras, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Chili, Gewürze, Basmatireis

€ 15,50

+ gebratenes Hühner Filet € 5,50

Gnocchi frischer Blattspinat ACG

Sahnesauce, Pomodore secchi, Blattspinat,

€ 18

Gnocchi Spargel ACG

Marchfelder Spargel, Kirschtomaten, Lauch, Kresse

€ 19

Ricotta Parmesan Ravioli AG

Kirschtomaten, Pesto, Rucola

€ 18,50

Käferbohnen Tortelloni AG

Schmorzwiebel, Sommer Gemüse

Kernöl Spur ,Parmesan

€ 19

Ricotta Parmesan Ravioli Spargelragout

Marchfelder Spargel, Kirschtomaten,

Bio Limonen Öl, Lauch, Kresse ACG

€ 19

Lasagne Bolognese AG

Tomatensauce, Parmesan

österreichisches Rindfleisch, Béchamelsauce,

Pelati Tomaten, Karotten, Zwiebel, Gewürze -

€ 14,50

Spinat-Lachs Rose AG

Pasta gefüllt mit Spinat, Ricotta, Lachs Filet, in feiner Safransauce, frisches Grünzeug

€ 24

extra Parmesan € 1,50 A

pastaria

Frühstück,

gibt es Mo.-Fr. 8:30-11:00 Uhr/ Sa. Bis 12 Uhr

Klassik AGM

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

Klassik Käsig ANGH

Kräuterfrischkäse, Gouda, Mozzarella, Brie
Salat, Gemüse nach Saison, Nüsse, 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
€ 8

Toast

Mediterran AG

Prosciutto, Pesto, Rucola, Parmesan
€ 11,50

Vegan A

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

French AC

Zimt-Zucker, Honig, Obst, Apfelmus,
€ 9

Frühstücks Etagere für 2 Personen

Allerlei Schinken, Käse, weiches Ei, frisches und
gebratenes Gemüse, Obst, Sprossen, Aufstriche,
Butter, Marmelade, Brotkorb, 2 x frischer
Orangensaft. ACGH
€ 28

Allerlei vom Freilande

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

Weiches Freilande c
€ 2,30

Eierspeis (3 Eier), Schnittlauch, c
€ 5,90

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

Ham and Eggs (2 Eier) c
€ 7,90

Omelett

A la Lorraine, Speck und Lauch CG
€ 9

Marchfelder Spargel, Kirschtomate, Grünzeug CG
€ 11

Spinat, Schafkäse, rote Zwiebel CG
€ 9,50

Croissant

Butter, Marmelade AG
€ 3,50

Frischkäse, Pragerschinken, Salat AG
€ 5,90

Rührei, Prager Schinken, Käse, Salat ACG
€ 8

Avocado, Rührei, Kresse, Salat AC
€ 8