

# La Taverna

## **RISTORANTE PIZZERIA**

**Das Team la Taverna heißt Sie herzlich  
willkommen und wünscht Ihnen  
Buon Appetito**

---

### Öffnungszeiten

**Täglich 11:30 – 14:00 Uhr  
und 17:30 – 23:00 Uhr**

---

### Warme Küche

**Von 11:30 bis 13:45  
und von 17:30 – 21:45 Uhr**

## Antipasti – Vorspeisen

### **Carpaccio del cipriani con rucola e grana**

Rindsfilet mit Rucola und Parmesanspänen 9,90

### **Misto alla casalinga**

Vorspeisen nach Art des Hauses 9,50

### **Spiedino di gamberi con bruschette al pomodoro**

Garnelen gegrillt mit Tomaten-Bruschette 10,50

### **Caprese**

Mozzarella mit Tomaten 8,00

### **Bruschette a modo mio**

Geröstetes Hausbrot mit Tomatenwürfel, Mozzarella, Olivenöl, Knoblauch und Kräutern 5,90

## Zuppe – Suppen

### **Frittatine in brodo**

Kräuter-Frittaten in Rindsbouillon 4,50

### **Zuppa di pomodoro**

Tomatensuppe 4,50

### **Minestrone di verdure**

Gemüsesuppe 4,50

### **Zuppa di mare**

Suppe mit Meeresfrüchten, pikant 7,50

# Insalate – Salate

<b>Kleiner gemischter Salat</b>	<b>4,00</b>
<b>Großer gemischter Salat</b>	<b>5,00</b>
<b>Insalata di pomodoro</b>	
Tomatensalat mit Zwiebeln und Balsamico-Dressing	<b>5,50</b>
<b>Insalata di rucola e grana</b>	
Rucolasalat mit Parmesanspänen und Cherrytomaten	<b>7,90</b>
<b>Insalata con carne di tacchino</b>	
Bunte Salate mit gebratenen Truthahnstreifen und Hausdressing	<b>10,50</b>
<b>Insalata Greca</b>	
Blattsalat, Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Fetakäse	<b>9,50</b>
<b>Pizza bianca</b>	
Pizzabrot	<b>3,50</b>

# Pasta – Nudeln

<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncini</b>	<b>7,50</b>
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	
<b>Spaghetti al pomodoro</b>	<b>7,90</b>
mit Tomatensauce und Basilikum	
<b>Spaghetti bolognese</b>	<b>8,90</b>
mit Fleischsauce	
<b>Spaghetti carbonara</b>	<b>9,00</b>
mit gebratenem Speck in Eier-Rahmsauce	
<b>Spaghetti con rucola e gamberoni</b>	<b>10,50</b>
mit Rucola, Cherrytomaten und Shrimps	

# Pasta – Nudeln

<b>Spaghetti allo scoglio</b>	<b>16,90</b>
3 Stück Garnelen, Meeresfrüchte und Miesmuscheln in pikanter Tomaten-Weißweinsauce	
<b>Penne all'arrabiata</b>	<b>9,50</b>
mit Speck und Champignons in scharfer Chili-Tomatensauce	
<b>Penne al gorgonzola</b>	<b>9,50</b>
mit Gorgonzola-Rahmsauce	
<b>Penne alla siciliana</b>	<b>9,50</b>
mit Gemüse und Oliven in Tomatensauce	
<b>Penne con cozze</b>	<b>12,90</b>
mit Miesmuscheln in pikanter Weißwein-Tomatensauce	
<b>Penne con carne di tacchino</b>	<b>10,50</b>
mit Gemüse und Putenfleisch in Tomaten-Rahmsauce	
<b>Penne del pastore</b>	<b>9,90</b>
Hirtennudeln mit Speck, Champignons und Ragout	
<b>Penne con carne di manzo</b>	<b>11,50</b>
mit Rindfleisch und Gemüse in Tomaten-Rahmsauce	
<b>Tagliatelle mare ed orto</b>	<b>10,50</b>
mit Shrimps, Zucchini und Spinat in leichter Rahmsauce	
<b>Tagliatelle al salmone</b>	<b>10,50</b>
mit Lachsstreifen und Tomatenwürfeln in Tomaten-Kräutersauce	
<b>Tagliatelle con spinaci</b>	<b>9,50</b>
mit Spinat, Schinken und Knoblauch in feiner Rahmsauce	
<b>Tagliatelle emiliane</b>	<b>9,20</b>
mit Broccoli und Schinken in feiner Rahmsauce	

## Pasta – Nudeln

<b>Gnocchi sorrentina</b>	<b>8,90</b>
mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum überbacken	
<b>Gnocchi spinaci e gamberetti</b>	<b>10,50</b>
mit Knoblauch, Shrimps, Spinat und Rahmsauce	
<b>Tortellini con prosciutto e panna</b>	<b>9,20</b>
mit Schinkenstreifen in feiner Rahmsauce	
<b>Lasagne al forno</b>	<b>9,00</b>
mit würziger Bechamel-Sauce im Ofen gratiniert	
<b>Risotto gamberetti</b>	<b>10,50</b>
mit Shrimps, Zucchini, Safran und Kräutern	
<b>Risotto frutti di mare</b>	<b>11,50</b>
mit Meeresfrüchten, pikant	
<b>Risotto alla milanese</b>	<b>9,00</b>
mit Safran und Parmesansauce	
<b>Risotto con verdure</b>	<b>9,50</b>
mit Gemüse der Saison	

## Pesce – Fisch

<b>Filetti di branzino alla mediterranea</b>	<b>18,50</b>
Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art	
<b>Gamberoni alla griglia</b>	<b>19,50</b>
gegrillte Garnelen	
<b>Calamari alla griglia</b>	<b>17,90</b>
gegrillte Calamari	
<b>Cozze al pomodoro al vino bianco</b> (September bis April)	<b>12,90</b>
Miesmuscheln in Tomaten-Chilisauce oder in Weißweinsauce, pikant	

# Primi e Secondi

---

## Hauptgerichte

**Filetto di manzo alla griglia o al pepe verde** 29,50  
Rindsfilet gegrillt oder in Pfeffersauce

**Tagliata di manzo con rucola e parmigiano** 22,50  
in Streifen geschnittenes Rindsfilet  
mit Rucola und Parmesanspänen

**Scaloppina alla sorrentina** 13,90  
Kalbsschnitzel mit Mozzarella, Schinken und  
frischen Tomaten in Weißweinsauce

**Scaloppina con vino e limone** 13,90  
Kalbsschnitzel in Weißwein-Zitronensauce

**Saltimbocca alla romana** 13,90  
Kalbsschnitzel gefüllt mit Parmaschinken und  
Salbei in Weißweinsauce

**Piccata milanese** 13,90  
Kalbsschnitzel mit Parmesan und Ei paniert,  
mit Spaghetti serviert

**Eine Beilage nach Wahl für Fleisch und Fisch:**  
Gemüse, Reis, Kartoffeln, Salat

---

## Kindermenü

**Kindermenü** 4,90  
Kleine Pizza und ein Eis

# Pizza

<b>Margherita</b>	<b>7,50</b>
Tomatensauce und Mozzarella	
<b>Funghi</b>	<b>8,00</b>
Tomatensauce, Mozzarella und Champignons	
<b>Salame</b>	<b>8,50</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Salami	
<b>Prosciutto</b>	<b>8,50</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken	
<b>Prosciutto e funghi</b>	<b>8,90</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Schinken	
<b>Capricciosa</b>	<b>9,50</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilze, Oliven	
<b>Quattro stagioni</b>	<b>9,50</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Salami, Pilze, Oliven	
<b>Gigante</b>	<b>9,90</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken, Thunfisch, Zwiebeln	
<b>Hawai</b>	<b>9,00</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas	
<b>Diavolo</b>	<b>9,50</b>
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami und Pfefferoni	
<b>Calzone</b>	<b>9,50</b>
gefüllte Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilzen	
<b>Calzone verde</b>	<b>9,50</b>
gefüllte Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und knackigen Salaten	
<b>Tonno e cipolla</b>	<b>9,50</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
<b>Vegetariana</b>	<b>9,90</b>
Tomatensauce, Mozzarella und Gemüse	

# Pizze

---

<b>Rucola e parmigiano</b>	<b>9,50</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola und Parmesan	
<b>Parma</b>	<b>10,50</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken und Rucola	
<b>Frutti di mare</b>	<b>11,50</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte	
<b>Quattro formaggi</b>	<b>9,50</b>
Tomatensauce, Mozzarella und vier verschiedene Käsesorten	
<b>Spinaci e Pecorino</b>	<b>9,50</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Schafskäse	
<b>Saporitta</b>	<b>10,50</b>
Tomatensauce, Mozzarella, milde Salami, scharfe Salami, Oliven, Gorgonzola, Knoblauch	
<b>Sardenara</b>	<b>9,50</b>
Tomatensauce, Mozzarella, marinierte Cherry Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Pecorino Käse	
<b>Napolitana</b>	<b>8,50</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen, Oregano	

# Dolci - Dessert

---

<b>Panna cotta ai frutti di bosco</b>	<b>4,90</b>
<b>Mohr im Hemd</b>	<b>5,00</b>
<b>Heiße Liebe</b>	<b>5,00</b>
<b>Coupe Dänemark</b>	<b>4,90</b>
<b>Eispalatschinken</b>	<b>4,90</b>



## Warme Getränke

---

Espresso	2,20
Espresso Macchiato	2,30
Espresso doppio	3,20
Espresso corretto	3,20
Cappuccino	2,60
Latte macchiato	2,80
Verlängerter	2,40
Tee	2,10

## Digestive

---

Limoncello	2,50
Grappa Barrique	3,90
Grappa Chardonnay	2,90
Williams	2,90
Fernet	2,90
Ramazotti	2,90
Averna	2,90
Montenegro	2,90
Amaretto	2,90
Frangelico	3,20
Sambuca	2,90
Bailys	3,20
Brandy 2cl	3,50
Brandy 4cl	4,90
Whisky	4,90
Whisky Cola 2cl	4,50
Whisky Cola 4cl	5,90

# Aperitivi

---

<b>Prosecco</b>	<b>3,50</b>
<b>Procecco Orange</b>	<b>3,80</b>
<b>Prosecco Aperol</b>	<b>4,90</b>
<b>Martini bianco</b>	<b>2,90</b>
<b>Campari Soda</b>	<b>2,90</b>
<b>Campari Orange</b>	<b>3,20</b>
<b>Hugo</b>	<b>4,90</b>

# Bier

---

	<b>0,2 l</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
<b>Murauer</b>	<b>2,10</b>	<b>2,60</b>	<b>3,40</b>
<b>Radler naturtrüb</b>		<b>2,70</b>	<b>3,50</b>
<b>Alkoholfreies Bier</b>			<b>3,40</b>
<b>Paulaner Weizenbier</b>		<b>2,80</b>	<b>3,60</b>
<b>Paulaner Weizenbier alkoholfrei</b>			<b>3,60</b>
<b>Paulaner Weizenbier mit Cola</b>			<b>3,90</b>

# Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,3 l	0,33 l	0,5 l	0,75 l
Mineralwasser prickelnd oder still			2,30		4,30
Coca Cola light			2,50		
Almdudler			2,50		
Cola		2,50		3,50	
Fanta		2,50		3,50	
Sprite		2,50		3,50	
Spezi		2,50		3,50	
Eistee		2,50			
Orangensaft		2,20		3,90	
Apfelsaft		2,30		3,50	
Apfelsaft gespritzt		2,00		3,10	
Apfelsaft mit Leitungswasser		1,90		2,30	
Mangosaft	2,90	3,10		3,30 / mit Soda	
Marillensaft	2,90	3,10		3,30 / mit Soda	
Johannisbeersaft	2,90	3,10		3,30 / mit Soda	
Bitter Lemon	2,50	3,10		3,30 / mit Soda	
Tonic Water	2,50	3,10		3,30 / mit Soda	
Sodawasser		1,00		1,70	
Soda Zitrone		1,50		2,10	
Holunder mit Wasser		1,90		2,10	
Holunder mit Soda		2,10		2,50	
Red Bull					0,25 l 3,20
Ein Glas Wasser		0,50			

# Offene Hausweine

## Weißweine

	1/8 l	1/4 l
Bianco di Custoza	3,10	5,90
Grüner Veltliner	2,90	5,60
Weiß sauer mit Aperol		4,20
Weiß sauer		2,80
Weiß süß		2,90

## Rotweine

Montepulciano d'Abruzzo	3,10	5,90
Zweigelt	2,80	5,50
Bardolino	3,10	5,90
Nero d'Avola	3,30	6,40
Cabernet Sauvignon DOC	3,60	6,90
Masi – Modello delle Venezie	3,60	6,90
Sangiovese	3,60	6,90
Rot sauer		2,80
Rot süß		2,90

## Schaumwein

0,1 l 0,75 l

### Prosecco DOC di Valdobbiadene

„La Mascottina“ Weingut La Mascottina 3,50 21,00

Blass strohgelb mit grünlichem Schimmer; intensiv fruchtig mit Obstnuance, die insbesondere an saure Äpfel, Zitrone und Pampelmuse anmahnen; dominierende blumige Note erinnert an blühende Glyzinien und Akazien; der Schaum ist leicht abklingend mit feiner anhaltender Perlage.

# Weißer – Flaschenweine

## **Bianco di Custoza DOC**

**18,00**

**Weingut Cantina di Custoza Sociale A.C.** Strohgelber, lebhafter, trockener Wein, köstlich weich und sahnig, delikater Duft mit harmonischer Frucht.

## **Chardonnay DOC**

**19,50**

**Weingut Cavit, Trentino** Trockener Weißwein mit klarer strohgelber Farbe und grünlichen Abstufungen. Das leichte, fruchtige, charakteristische Bukett begleitet einen trockenen, samtigen, weichen harmonischen Geschmack.

## **Pinot Grigio DOC**

**19,50**

**Weingut Cavit, Trentino** Klare, strohgelbe Farbe, ein deutlich unverkennbares Bukett, das an Akazienblüten erinnert, im Geschmack trocken, vollmundig, mit feiner Säure.

# Rote – Flaschenweine

## **Nero d'Avola**

**19,00**

**Weingut Doricum** Eigenständige Sorte aus Sizilien, von attraktivem, dunklem Rubinrot, bringt angenehme Fruchttiefe, die an schwarze Johannisbeeren und Blaubeeren denken lässt, hohe Reife.

## **Cabernet Sauvignon DOC**

**21,00**

**Weingut Cavit, Trentino** Rubin- bis granatrote Farbe (je nach Alter), intensiver art-eigener Duft, charakteristischer gerbstoffbetonter Geschmack, an verholzte Ruten erinnernd, volle körperreife Note.

## **Masi – Modello delle Venezie**

**20,90**

**Weingut San Ambrogio di Valpolicella** Refosco, Raboso und ein Anteil anderer charakteristischer, lokaler Trauben bilden die Basis für diesen typischen Wein aus Venetien, der fruchtig, warm und gut strukturiert ist.

## **Sangiovese**

**21,50**

**Weingut Terre di Chieti, Toscana** Sattes Rubinrot mit violetten Reflexen, tiefe Fruchtnote nach reifen Kirschen, Waldbeeren und feine Würze; kraftvoller und komplexer Wein, am Gaumen lebendige, gut balancierte Säure, straffe aber samtige Tanninstruktur und volle Frucht; harmonisches Finale mit Länge.

## **Chianti Classico DOCG**

**22,50**

**Weingut Rocca di Macie, Toscana** Farbe von Granat- bis Rubinrot, Duft nach reifen Himbeeren und mit einem Hauch von Minze, etwas Karamell; sehr feines und delikates Bukett, rund und weich im Ansatz, entwickelt dann beachtliche Länge mit feinen Tanninen.

# Planen Sie eine Feier?

Wir bieten für Ihre Feiern spezielle Menüs zu fairen Preisen in einer gemütlichen Atmosphäre.

## Ideal für

- Geburtstagsfeiern
- Familienfeiern
- Weihnachtsfeiern
- Firmenfeiern
- u.v.a.m.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig!  
Wir stellen gerne ein spezielles Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

**Herzlichen Dank für Ihren Besuch.**