

Colazione - Frühstück

Öffnungszeiten von Di bis Fr 8 bis 23 Uhr, Sa 8 bis 13 Uhr
Frühstück täglich Dienstags bis Samstags ab 8 Uhr
(Die Liste der Allergene findet sich auf der letzten Seite)



Croissant + Caffè espresso oder Caffè macchiato (A,C,G)	5,70
Croissant gefüllt mit Vanillecreme, Schokolade oder Marmelade (A,C,G,H)	3,50
Croissant ohne Füllung (A,C,G)	3,00
Torta Paradiso / Paradies Kuchen (A,C,G,H)	5,00
Caprese al cioccolato / Schokoladenkuchen (C,G,H)	5,00
Tiramisù (A,C,G,H)	5,00
Tramezzini (A,B,C,G,M)	3,50
Quiches (A,C,G,N)	7,50
Focacce, ein Viertel-Stück (A)	4,50
Toast con prosciutto cotto e formaggio (A,G)	6,00
Colazione La Golosa: (A,C,G)	12,90
Uovo strapazzato o al tegamino (2 uova), prosciutto cotto, formaggio, pomodori, peperoni, burro, pane di casa Rührei oder Spiegelei (2 Eier), Beinschinken, Käse aus unserer Vitrine, Tomaten, Paprika, Butter, Dai Golosi Baguette	
Dai Golosi Baguette, Porzion mit 4 Scheiben (A)	2,00

Vetrina Calda

Öffnungszeiten von Di bis Fr 8 bis 23 Uhr, Sa 8 bis 13 Uhr
Speisen der Vetrina calda (warmen Theke) sind ab 12h00 Uhr bereit
Diese Preise gelten bis 14h30
(Die Liste der Allergene findet sich auf der letzten Seite)

Tagesteller 14. bis 18. März 2023

Suppe der Woche
Zuppa di verdura 5,00
Frühlingshafte Gemüsesuppe

Dienstag 14. März 2023
Geschlossen für einen Tag

Mittwoch 15. März 2023
Orecchiette con puntarelle 10,00
Orecchiette Nudeln mit frischem Vulkanspargel

Donnerstag 16. März 2023
Spezzatino di vitello, purè di patate, broccoli all'aglio 10,00
Kalbsragout, Kartoffelpüree, Brokkoli mit Knoblauch

Freitag 17. März 2023
Coda di rospo al cartoccio, patate, 11,50
radicchio Treviso avvolto in pancetta
Filet vom Seeteufel gegart in der Folie, Kartoffel,
Radicchio Treviso im Speckmantel

Samstag 18. März 2023
Frühstück, siehe Frühstückskarte
Lasagne klassisch mit Bolognese oder mit Gemüse 14,00

Ristorantino PASTA

Öffnungszeiten: Di 8 bis 19 Uhr, Mi bis Fr 8 bis 23 Uhr, Sa 8 bis 13 Uhr
Speisen dieser Karte werden auf Anfrage zubereitet, gerne auch zum Mitnehmen
Telefonische Vorbestellung auch möglich unter 0664 3472425
(Die Liste der Allergene findet sich auf der letzten Seite)

Pasta aglio, olio e peperoncino (A) Pasta mit Knoblauch, Olivenöl und Chili (scharf)	11,50
Pasta con salsa di pomodoro e basilico (A) Pasta mit Tomatensauce und Basilikum	11,50
Pasta all'arrabiatta (A) Pasta mit Tomatensauce, Knoblauch, Chili (scharf)	11,50
Pasta alla carbonara (A, E, G) Nudeln mit Wangenspeck, Ei und Pecorino romano	14,50
Pasta all'amatriciana (A) Penne Nudeln mit Zwiebeln, Wangenspeck, Tomatensauce, Chili (scharf)	14,50
Pasta al ragù di carne (A) Pasta mit Bolognese Sauce	14,50
Pasta con verdure (A,L,G) Pasta mit Gemüse	14,50
Pasta ai frutti di mare (A, B, D, R) Pasta mit Meeresfrüchten	16,50

Ristorantino

Öffnungszeiten: Di 8 bis 19 Uhr, Mi bis Fr 8 bis 23 Uhr, Sa 8 bis 13 Uhr
Speisen dieser Karte werden auf Anfrage zubereitet, gerne auch zum Mitnehmen
Telefonische Vorbestellung auch möglich unter 0664 3472425
(Die Liste der Allergene findet sich auf der letzten Seite)

Zuppa al pomodoro Tomatensuppe	4,50
Assortimento di bresaole di mare (A,D) Antipasti bzw. Carpaccio vom luftgetrockneten Thunfisch, Schwertfisch und der Bernsteinmakrele	17,50
Assortimento di salumi e formaggi (A,G,H) Antipasti Platte aus unserer Delikatessenvitrine mit Salami-, Prosciutti- und Käsesorten	15,50
Bruschetta con pomodorini freschi concassé (A) Bruschetta mit frischen Tomaten concassé	6,50
Bruschetta con pizzicata pugliese (A,D) Bruschetta mit leicht pikantem Fischaufstrich aus Apulien	8,50
Insalata di rucola, pomodorini e grana (G) Rucolasalat mit Kirschtomaten und Grana Patate grigliate / Gegrillte Kartoffeln (Beilagenportion) Verdure grigliate / Grillgemüse (Beilagenportion)	4,00 5,00 5,00
Polpo grigliato (D) Gegrillter Oktopus	14,50
Trancio di pesce spada (D) Stück vom Schwertfisch	19,50
Saltimbocca di vitello alla romana (A, G, O) Saltimbocca Kalbsschnitzerl mit Schinken und Salbei	13,50
Bistecca di manzo scozzese lunga frollatura (aged) (G, L, O) Schnitzel vom schottischen Rind, aged	24,00

GASTRONOMIA

DAI GOLSI

ITALIANA

Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose);
- H Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂;
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Quelle <https://www.wko.at/branchen/ooe/gewerbe-handwerk/lebensmittelgewerbe/Liste-der-14-Allergene.pdf>