



Benvenuto

*Was wir Ihnen bieten, ist neben bester italienischer Küche, italienisches Flair auf höchstem Niveau.
Tauchen Sie ein in das „dolce vita“ der Osteria am Schillerpark und lassen Sie sich verwöhnen.*

*Montag bis Samstag
10:00 Uhr bis 23:00 Uhr*

Küchenschluss 22:00 Uhr

Restaurant Gutscheine erhältlich

VINI BIANCHI – Weißwein

Pinot Grigio,

Weingut Collavini aus dem Collio – Friaul

1/8l € 4,70

Pinot Bianco “Vignetti”

Weingut Peter Sölva, Kaltern

1/8l € 4,50

Grüner Veltliner DAC,

(Districtus Austriae Controllatus) Weingut Frischauf,
Röschitz, Weinviertel-West

1/8l € 3,40

Grüner Veltliner „Hundspoint“,

Weingut Frischauf, Röschitz

1/8l € 3,20

Sauvignon Blanc „Der Eschlböck“,

Weingut Eschlböck, Hörsching

1/8l € 4,60

Riesling „Stoaraun“,

Weingut Frischauf, Röschitz,

1/8l € 4,30

Gelber Muskateller,

Weingut Turmhof, Fam. Hotzy, Kamptal

1/8l € 4,60

Bitte fragen Sie nach unserem Zusatzangebot...

VINI ROSSI– Rotwein

Unser Hauswein „Antica Osteria“

Weingut Prieler, Schützen am Gebirge

1/8l € 3,20

Merlot,

Cantina Vivallis, Trentino

1/8l € 3,90

Chianti DOCG

Weingut Frescobaldi Castiglioni, Toskana

1/8l € 3,90

Sasso Rosso “Der kleine Brunello”,

*Weingut Poggione, Montalcino, Toskana
Cuvée (BR, CS, ME)*

1/8l € 4,80

Nero d'Avola,

Terre Siciliane IGT, Weingut Cusumano, Sizilien

1/8l € 4,70

Il Secondo rosso,

*Weingut Peter Sölva
Cuvée (Lagrein, CS, ME)*

1/8l € 5,20

ANTIPASTI – Kalte Vorspeisen

Anti pasti aus unserer Vitrine

Preis / 100g

Gemüse (G)

€ 3,40

Fisch & Fleisch (B, D, G, L, O, R)

€ 6,10

Beef Tartar (D, C, A, M)

fein garniert, serviert mit Butter und getoastetem Ciabatta

€ 11,70

Carpaccio di tonno affumicato (D)

Geräuchertes Thunfischcarpaccio mit Zitronenöl und Rucola

€ 11,50

Burrata (G)

Spezial Mozzarella auf Rucola mit getrockneten Tomaten

€ 9,40

Bruschette (A)

3 Stück getoastetes Ciabatta mit Tomatenwürfel. Knoblauch und Basilikum

€ 3,50

Prosciutto crudo San Daniele DOP (A)

mit Zuckermelone und Grissini

€ 10,30

PRIMI PIATTI– Warme Vorspeisen

Minestra di gallinacci (A, G)

Eierschwammerl mit Ciabattachip und Obershaube

€ 5,20

Minestrone (L)

Gemüsesuppe

€ 4,80

Cozze alla marinara (A, R, O, L)

*Miesmuscheln in Weißwein-Tomatensud,
serviert mit Ciabatta*

*als Vorspeise € 8,80
als Hauptspeise € 12,80*

Risotto ai frutti di mare (B, D, G, O)

Cremiges Risotto mit Meeresfrüchte

€ 9,10

Portion Ciabatta (A, C)

€ 1,40

Portion Pizzastangerl (A, C)

€ 1,50

INSALATE – Salate

Insalata con rucola e parmigiano (C, G, M, O)

Rucolasalat mit Parmesan

€ 7,40

Insalata con filetto di manzo (C, G, H, M, O)

*Blattsalat mit Rinderfilet Scheiben, gerösteten Pinienkernen
und Parmesan*

€ 16,40

Insalata di tonno (B, C, D, G, M, O)

Blattsalat mit Thunfisch, Mais, Oliven Zwiebel, Paprika und Kapern

€ 11,50

Insalata verde con... (C, G, M, O)

Grüner salat mit Balsamico Dressing, fein garniert mit Parmesanspänen und

filetto di pollo / Hühnerfilet

€ 14,80

gallinacci / Eierschwammerl

€ 15,20

Insalata mista (C, G, M, O)

Gemischter Salat

€ 4,70

Insalata verde (C, G, M, O)

Blattsalat

€ 3,90

Portion Eierschwammerl als Topping oder Beilage

€ 5,20

SECONDI PIATTI – Hauptspeisen

Pasta

Spaghetti pomodoro (A, L)

Pasta in Tomatensauce

€ 8,20

Spaghetti all arrabbiata (A, L)

Pasta in scharfer Tomatensauce

€ 8,90

Spaghetti al ragu (A, L)

Pasta mit Fleischsauce

€ 9,30

Spaghetti aglio olio e peperoncino (A)

Pasta mit Olivenöl, Knoblauch und Pepperoncini

€ 8,50

Penne con zucchini (A, H, L)

Pasta mit Zucchini, Lauch, Pinienkernen und Tomatensauce

€ 9,20

Tagliatelle con gamberetti (A, B C, G)

Pasta mit Shrimps und Lauch in cremiger Oberssauce

€ 12,80

Fusilli con filetto di manzo (A, L)

*Pasta mit Rinderfiletspitzen, buntem Paprika,
getrockneten Tomaten, Tomatensauce und Rucola*

€ 13,80

Spaghetti con Frutti di Mare (A, B, D, O, R, L)

Pasta mit gemischten Meeresfrüchten

€ 15,80

Tagliatelle con gallinacci (A, G)

*Pasta mit sautierten Eierschwammerl
und Lauch in cremiger Oberssauce*

€ 13,80

Tortelloni

Handgemachte Teigtaschen täglich frisch

€ 13,80

Gnocchi

Gefüllte Gnocchi, handgemacht und täglich frisch

€ 10,80

Fusilli con Prosciutto (A, G)

Pasta mit Prosciutto in cremiger Parmesan-Oberssauce

€ 10,20

Lasagne (A, C, G, L)

Hausgemacht und täglich frisch

€ 10,40

Carne / Fleisch

Misto di carne

Fleischgericht des Tages

Filetto di manzo ca. 200g (G, O)

*Gegrilltes Rinderfilet serviert mit Rosmarinkartoffeln,
auf Röstgemüse und Rotweinjus*

€ 30,80

Pesce / Fisch

Misto di Pesce

Fischgericht des Tages

Scampi (A, B, D, O)

6 Stück Scampi, natur gebraten in würziger Sauce mit Ciabatta

€ 16,60

PIZZE – Pizzen

Pizza Bresaola (A, C, G)

*Getrockneter Rinderrohschinken mit Rucola
und Parmesan*

€ 12,50

Pizza con Burrata (A, C, G, H)

Burrata mit Cocktailtomaten und Basilikum Pesto

€ 10,30

Calzone (A, C, G)

mit scharfer Salami, Brie, Prosciutto und Rucola

€ 12,50

Pizza con gallinacci (A, C, G)

Eierschwammerl und Lauch

€ 13,20

Pizza Napoli (A, C, D, G)

Sardellen, Oliven, Kapern und Zwiebel

€ 10,50

Pizza Salami (A, C, G)

Salami, Zwiebel und Chili

€ 10,20

Pizza della Casa (A, C, G)

Speck, Brie und Lauch

€ 10,20

DOLCI – Dessert

Tiramisu (A, C, G)

Hausgemacht und fein garniert

€ 5,60

Creme Brulee' (C, G)

mit knuspriger Karamellkruste

€ 4,90

Panna Cotta (G)

mit Erdbeerragu

€ 4,90

Profiteroles (A, C, G)

Gefüllte Windbeutel

€ 4,20



Ihre Veranstaltung bei uns...

Egal ob Geburtstag, Firmenfeier, Seminar, Weihnachtsfeier oder sonstiger Anlass, wir bieten den richtigen Rahmen für Sie! Gerne können wir für Ihre Veranstaltung unsere Sperrstunde an Ihre Bedürfnisse anpassen!

Wählen Sie aus ob a' la carte, Menü oder Buffet. Wir unterstützen Sie gerne bei der Auswahl der Speisen und der Menüfolge.

Wir bieten Räumlichkeiten ab 25 Personen bis 100 Personen an.



Allergen-Liste

A

Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

B

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D

Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)

E

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G

Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

H

Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O

Schwefeldioxid und Sulfite

P

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R

Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse