

Minestre - Suppen

31- Zuppa al Aglio G,L,A	3,80
Knoblauchsuppe	
32- Crema di Pomodoro L,A	3,80
Tomatensuppe	
33- Minestrone G,L,A	4,20
Gemüsesuppe mit Nudeln	
34- Zuppa di Pesce G,L,B	4,50
Meeresfrüchtesuppe mit Weißwein	
35- Nudelsuppe L,A	3,50
Rindssuppe mit Nudeln	
36- Frittatensuppe L,A	3,60
Rindssuppe mit Frittaten	

Insalate - Salate

Alle Salate werden
täglich frisch zubereitet!

41- Insalata Verde L	3,40
Grüner Salat	
42- Insalata Mista L	3,80
Gemischter Salat	
43- Insalata Toscana L	7,20
Großer gemischter Salat mit Schafkäse, Zwiebel und Oliven	
44- Mozzarella & Pomodoro G,L	6,80
Tomaten und Mozzarellascheiben mit Oliven	
45- Insalata di Tonno L,D	7,50
Großer gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln	
46- Insalata della Casa G,L	7,80
Großer gemischter Salat mit Mozzarella und Oliven	
47- Insalata Fitness G,L	8,20
Gemischter Salat mit zarten Hühnerbruststreifen	
48- Insalata „Leuchtfener“ G,L,D	9,80
Angebratene Lachsstreifen auf großem gemischten Salat	
49- Sommersalat G,L,A	9,50
Großer gemischter Salat, Putenfiletstreifen in Kürbiskernpanade	
50- Teufelsalat B,G, L	9,80
Garnelen mit Wodka abgelöscht, auf gemischtem Salat	
51- Salat Combo G,L	9,50
Schweinsfiletspitzen mit Champignons, Zwiebel, Speck und Swetcilisauce auf großem gemischtem Salat	
52- Chefsalat G,L,A	9,20
Gemischter Salat mit gefüllten Kartoffeltaschen und frischem Parmesan	





Antipasti - Vorspeisen

61- Prosciutto & Melone G,L,A	8,80
Parmaschinken mit Melone	
62- Cocktail di Gembererti L,B	8,50
Crevettencocktail fein garniert	
63- Vegetarischer eingelegter Gemüseteller	7,90
64- Insalata Frutti di Mare B	8,90
Meeresfrüchtesalat	
65- Antipasto Misto B	9,80
gemischter Vorspeisenteller	

Jausen-Karte

66- Frankfurter M	3,50
mit Senf, Kren und hausgemachtem Brot	
67- Schweizer Wurstsalat G	5,40
68- Hawaiitoast A,G	4,20
69- Schinken-Käse-Toast	3,80
70- Berner Würstel mit Pommes, G	7,20
71- Essigwurst G	4,80
78- Kalte Platte	5,80

Für unsere kleinen Gäste

72- Pippi Langstrumpf A	5,20
Spaghetti mit Hackfleischsauce	
73- Wickie und die starken Männer A,G	5,90
kleines Schnitzel mit Pommes	
74- Harry Potter Grillwürstel mit Pommes G	4,90
75- Nemo Fischstäbchen mit Pommes A,D	5,90
77- Donald Duck A,L	5,90
Hühner-Chicken-Nuggets mit Pommes	





Hausgemachte Pizzen

Kleine Pizza
um € 1,10 weniger!

- | | |
|---|--|
| 1- Margherita A,G 6,10
mit Tomatensauce und Mozzarella | 14- Mafioso scharf A,G 7,90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami,
Pfefferoni und Oliven |
| 2- Al Salmone A,G,D 8,90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Lachs,
Zwiebel, Kapern und Knoblauch | 15- Della Casa A,G 8,90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami,
Artischocken, Ei und Schinken |
| 3- Quattro Formagio A,G 8,20
mit Tomatensauce und 4 verschiedenen
Käsesorten | 16- Marinara A, B,G 9,20
mit Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte
und Knoblauch |
| 4- Vesuvio A,G,D 7,40
mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen,
Kapern und Oliven | 17- Amigo A,G 9,10
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami,
Champignons, Spinat, Speck und Ei |
| 5- Cardinale A,G 7,20
mit Tomatensauce, Mozzarella und Schinken | 18- Quattro Stagioni A,G 8,50
mit Tomatensauce, Mozzarella, Pizzaschinken,
Champignons, Oliven und Artischocken |
| 6- Funghi A,G 7,-
mit Tomatensauce, Mozzarella und Champignons | 19- Capriciosa A,G 8,90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami,
Zwiebel, Champignons, Pfefferoni und Oliven |
| 7- Tonno A,G,D 8,-
mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch,
mit/ohne Zwiebel | 20- Pavarotti A,G 8,-
mit Tomatensauce, Mozzarella und
verschiedenem Gemüse |
| 8- Taverna A,G 8,-
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Paprika
und Zwiebel | 21- Don Camillo A,G 9,90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken,
Rucola und Parmesan |
| 9- Mexicana scharf A,G 8,50
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami,
rote Bohnen, Mais und Zwiebel | 22- Calzone A,G 9,20
Taschen-Pizza gefüllt mit Tomatensauce,
Mozzarella, Schinken, Champignons,
Pfefferoni und Oliven |
| 10- Calabrese A,G 8,70
mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami
und Champignons | 23- Bauern-Pizza A,G 9,50
mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken,
Speck, Pfefferoni, Mais und Zwiebel |
| 11- Olivia A,G 8,-
mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken,
Champignons, Spinat und Knoblauch | 24- Bologna A,G 8,90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Hackfleisch,
Champignons und Zwiebel |
| 12- Hawaii A,G 8,10
mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und
Ananas | |
| 13- Salami A,G 7,50
mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami | |



Alles Pasta

- | | |
|---|---|
| 81- Spaghetti Bolognese A 7,80
mit Hackfleischsauce | 89- Tortellini alla Panna A,G 8,-
mit Schinken und Rahmsauce |
| 82- Spaghetti Carbonara A,C,G 8,40
mit Schinken, Ei, Parmesan und Rahm | 90- Tortellini della Nonna A,G 8,50
mit Gorgonzola, Spinat, Tomaten-Rahmsauce |
| 83- Penne all' Arrabbiata scharf A 7,50
mit Tomatensauce, Pfefferoni, Oliven | 91- Tortellini e Fieno A,G 9,-
mit Hühnerfiletstreifen, Broccoli und Sahne |
| 84- Penne alla Casalinga A,G 8,50
mit Tomatensauce, Rahm, Schinken und Champignons | 92- Tagliatelle ai Funghi Porcini A,G 9,80
mit Steinpilzen und Rahmsauce |
| 85- Penne Paesana A,G 8,-
mit Broccoli, Gorgonzola und Rahm | 93- Tagliatelle e Rucola A,G 9,90
mit Hühnerfiletstreifen, Rucola, Spargel in Gemüse-Rahmsauce |
| 86- Gnocchi alla Sorrentin A,G 7,90
mit Tomatensauce und Mozzarella | 94- Tagliatelle Primavera G 7,60
mit verschiedenem Gemüse |
| 87- Gnocchi alla Amatricana A,G 8,50
mit roten Zwiebeln, Speck und Tomatensauce | 95- Spaghetti e Scampi A,B,G 12,50
mit 5 Stück Garnelen, Erbsen, Parmaschinken, Spargel in Rahmsauce |
| 88- Gnocchi alla Contadina A,G 8,80
mit Gorgonzola, Broccoli und Rahm | |



Al Forno - aus dem Ofen

- | |
|---|
| 96- Lasagne all Forno A,G 8,90
im Ofen mit Mozzarella überbacken |
| 97- Lasagne Vegetariana A,G 8,00
Gemüse-Lasagne mit Mozzarella überbacken |
| 98- Gnocchi all Forno A,G 9,20
in Putenfiletstreifen, Champignons, Curry und Mozzarella überbacken |
| 99- Lachs-Lasagne A,D,G 9,20
mit Rahmspinat, feinen Lachsstreifen und Parmesan überbacken |
| 100- Penne all Forno A,G 8,90
in Hackfleischsauce mit Mozzarella überbacken |





Pesce - Fische

111- Pangasiusfilet Wiener Art A,C,D,G	9,10
mit Petersilienkartoffeln	
112- Calamari Griglia D,G	12,90
Tintenfisch vom Grill mit Salat und Bruschetta	
113- Schollenfilet B,D,G	12,50
Natur gebraten auf Tagliatelle in feiner Kräutersauce	
114- Schollenfilet A,D,G	11,80
mit Mandelkartoffeln	
115- Calamari „Livornese“ A,D,G	12,50
an Kapern und Oliven, Tomatensauce, mit hausgemachtem Brot	
116- Scampi alla Griglia A,B,G	22,-
Scampi vom Grill, fein garniert mit Gemüse	
117- Miesmuscheln B,G	12,20
in feiner Tomatensauce oder Weißweinsauce	



Fisch-Pasta

121- Spaghetti Marinara B,G	9,80
mit Tomatensauce, Meeresfrüchte und Knoblauch	
122- Penne alla Romana A,G	9,50
mit Creveten, Tomatensauce und Knoblauch	
123- Tagliatelle all Salmone A,D,G	9,90
mit geräuchertem Lachs, Tomaten-Rahmsauce	
124- Tagliatelle Mare e Monte A,D,G	9,90
mit geräuchertem Lachs, Rahm, Artischocken, Kapern, Wodka	
125- Tagliatelle e Scampi A,G,B	11,-
mit Spinat, Gemüse und Garnelen	



Traditionelle Spezialitäten

131- Wiener Schnitzel	von der Pute A,C	9,80
mit Pommes	vom Schwein A,C	8,80
132- Cordon Bleu	von der Pute A,C,G	10,90
mit Pommes	vom Schwein A,C,G	9,80
133- Appenzeller Schnitzel vom Schwein A,C,G		11,50
mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Mozzarella überbacken, dazu Potato Wedges		
134- Gourmetschnitzel vom Schwein G		11,90
gefüllt mit Steinpilzen, Parmaschinken, dazu Kartoffeln		
135- Piccata alla Milanese vom Schwein C,G		11,80
in Ei, Parmesanpanade, dazu Spaghetti in Tomatensauce		
136- Chefschnitzel vom Schwein G		11,90
mit Speck, Champignons und Waldpilzen in Tomatensauce, dazu Kartoffeln		
137- Grillteller C,G		11,90
Putenfleisch, Karree, Schweinefilet mit Pommes		
138- Schweinefilet Gorgonzola G,L		12,40
in Gorgonzolasauce und Sweet Chilli-Gemüse		
139- Schweinefilet „Madagaskar“ G		12,50
in Pfefferrahmsauce, Gemüse nach Jahreszeit, dazu Rosmarinkartoffeln		
140- Bauern Pfandl G,L		11,80
Schweinsrückensteak mit Karotten-Zwiebel, Speck, Champignons und Bohnen, dazu Kartoffeln		



Preise incl. Bedienung und MwSt.



Dolci - Nachspeisen

161-	Tiramisu A,G.....	4,80
	Tiramisuschnitte	
162-	Zabaglione C,G.....	5,20
	Warm geschlagenes Eigelb in Weißwein und Vanilleeis	
163-	Coppa Italia A,G	5,50
	Eis mit Fruchtsalat und Sahne	
164-	Coppa Danmark A,G	5,20
	Vanilleeis mit Sahne und Schokosauce	
165-	Gelato Misto A,G	4,50
	Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)	
166-	Lamponi Caldi con Gelato A,G	5,40
	Heiße Himbeeren mit Vanilleeis (Heiße Liebe)	
167-	Tartufo con Amaretto A,G	4,80
	Italienische Eisspezialität	
168-	Eispalatschinken A,C,G	5,50
	mit Bourbon-Vanilleeis und Schlagobers	





Alkoholische Getränke



301- Baumgartner Märzen A	0,30 l	3,10
.....	0,50 l	3,50
302- Baumgartner Weißbier A	0,30 l	3,50
.....	0,50 l	4,00
303- Radler A	0,30 l	3,20
.....	0,50 l	3,60
304- Baumgartner dunkles A	0,50 l	4,00
305- Baumgartner alkoholfrei A	0,50 l	3,80
306- Amaretto	0,2 cl	2,80
307- Grappa	0,2 cl	2,80
308- Marillenschnaps	0,2 cl	2,80
309- Obstler / Williams	0,2 cl	2,80
310- Nussgeist	0,2 cl	2,80
311- Remy Martin	0,2 cl	4,80
312- Ramazotti	0,4 cl	3,80
313- Bacardi Cola	0,4 cl	3,80
314- Wodka Red Bull	0,4 cl	4,20
315- Wodka Orange/Lemon	0,4 cl	3,50
316- Fernet Branca	0,4 cl	3,80
317- Averna	0,4 cl	3,90
318- Cognac Napoleon	0,2 cl	4,30
319- Campari Soda/Orange	0,4 cl	3,80
320- Martini Bianco/Rosso	0,4 cl	3,80

Prosecco

351- Sekt Orange		3,20
352- Glas Prosecco		3,50
353- Flasche Prosecco	0,75 l	18,50





Alkoholfreie Getränke

501- Rauch Apfelsaft	0,33 l	2,80	0,50 l	3,20
502- Rauch Orange	0,33 l	2,80	0,50 l	3,20
503- Rauch Schwarze Johannisbeere	0,33 l	2,80	0,50 l	3,20
504- Rauch Multivitaminsaft	0,33 l	2,80	0,50 l	3,20
505- Johannisbeere gespritzt	0,33 l	2,60	0,50 l	3,-
506- Gespritzter Apfelsaft	0,33 l	2,60	0,50 l	3,-
507- Gespritzter Orangensaft	0,33 l	2,60	0,50 l	3,-
508- Gespritzter Multivitamin	0,33 l	2,60	0,50 l	3,-
509- Limo Leitung	0,33 l	2,50	0,50 l	3,-
510- Sodawasser/Zitrone	0,33 l	2,-	0,50 l	2,50
511- Coca Cola	0,33 l	2,80	0,50 l	3,20
512- Fanta	0,33 l	2,80	0,50 l	3,20
513- Sprite	0,33 l	2,80	0,50 l	3,20
514- Spezi	0,33 l	2,80	0,50 l	3,20
515- Almdudler	0,33 l	2,80	0,50 l	3,20
516- Coca Cola Light	0,33 l			3,-
517- Rauch Eistee Pfirsich	0,33 l			3,10
518- Tonic Water Flasche			0,20 l	2,50
519- Bitter Lemon Flasche			0,20 l	2,50
520- Mineralwasser			0,33 l	2,70
521- Red Bull			0,25 l	3,20
522- Limo (Erdbeer, Mango, Marille)	0,33 l	2,80	0,50 l	3,20
523- Leitungswasser			0,50 l	0,80



Kaffee und Tee

601- Espresso	2,40
603- Kaffee	2,70
604- Cappuccino	3,-
605- Latte Macchiato	3,50
606- Tee verschiedene Sorten	2,50
607- Tee mit Rum	3,70
608- Heiße Schokolade mit Milch	3,50
609- Espresso Macchiato	2,80





Offene Rotweine

401- Zweigelt	1/8 2,50	1/4 4,50
402- Chianti	1/8 2,90	1/4 5,40
403- Valpolicella	1/8 2,90	1/4 5,40
404- Montepulciano	1/8 2,90	1/4 5,40
405- Lambrusco Rosso	1/8 2,90	1/4 5,40
406- Rotwein gespritzt		1/4 2,70
407- Sommergespritzter		1/4 2,50
408- Sommergespritzter		1/2 3,30
409- Cola rot / süß gespritzt		1/4 2,90

Offene Weißweine

419- Müller Martin	1/8 3,20	1/4 6,-
420- Grüner Veltliner	1/8 2,50	1/4 4,50
421- Lambrusco Bianco	1/8 2,90	1/4 5,40
422- Frascati	1/8 2,90	1/4 5,40
423- Pinot Grigio	1/8 2,90	1/4 5,40
424- Soave	1/8 2,70	1/4 5,20
425- Weißwein gespritzt		1/4 2,70
426- Aperolspritzer		1/4 3,70
427- Sommergespritzter		1/4 2,50
428- Sommergespritzter		1/2 3,30
429- Cola weiß / süß gespritzt		1/4 2,90





Flaschenweine rot

Merlot 0,7l **18,-**

weich, schmeckt ein wenig nach Pflaumen,
hat einen mittleren bis hohen Alkohol-Gehalt

Barbara d' Alba 0,7l **21,-**

Cantina Medina, Barolo
kräftig, dunkel, würzig und dunkelbeerig, gehaltvoll

Chianti classico Riserva Ferrante 0,7l **25,-**

rubinrot, füllig, samtig am Gaumen
komplexe Fruchtaromen, langer Abgang

Blauer Portugieser 0,7l **20,-**

halbtrocken, mild, süffig, lebendig und fruchtbetont

Flaschenweine weiß

Müller Martin 0,7l **18,-**

zart würziges Bukett, am Gaumen tolle Frucht,
sehr verspielt und aromatisch

Canti 0,7l **18,50**

Chardonnay Point Griglio
goldgelb, kräftig, cremig im Abgang

Riesling Federspiel 0,7l **19,50**

Domäne Wachau
helles goldgelb, Noten nach Grapefruit und Marillen
samtige Steinobstaromatik am Gaumen



Gasthaus Pizzeria



5252 Aspach, Hühnharter Str. 43
Tel. 07755/20629

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auch auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!

Buchstabencode	Kurzbezeichnung	Produktbeispiele
A	Glutenhaltiges Getreide glutenous cereals, céréales glutineuses, cereali continenti glutine	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, sowie Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
B	Krebstiere shellfish, crabe, gamberi	Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Ei eggs, oeufs, uovi	Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch fish, poisson, pesce	alle Fischarten, Kaviar und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnuss peanut, arachide, arachide	Erdnuss und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Soja soy, graine de soja, soia	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch oder Laktose milk/lactose, lait/lactose, latte/lattosio	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und daraus gewonnene Erzeugnisse
H	Schalenfrüchte ediblenuts, fruitspeler, fruttabucciona	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
L	Sellerie celery, céleri, sedano	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf mustard, moutarde, senape	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesam sesame, sésame, sesamo	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Sulfite sulfuredioxide/ sulphite, le dioxyde de soufre/sulfite, anidride solforosa/solfito	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind
P	Lupinen lupine, lupine, lupino	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere mollusca, mollusque, mollusco	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unsere Öffnungszeiten:

Täglich von 10.00–24.00 Uhr • Montag Ruhetag!

www.kirchenwirt-mariaschmolln.at



Besuchen Sie auch mal
den **KIRCHENWIRT**
im Wallfahrtsort Maria Schmolln



Gasthaus
Pizzeria

Kirchenwirt

5241 Maria Schmolln Nr. 1 • Tel. 07743/2213

